

De modelo a toda a terra

EM CONTEXTO DE MUDANÇAS CLIMÁTICAS,
TRADIÇÃO, TECNOLOGIA E SUSTENTABILIDADE
TORNAM-SE GRANDES ALIADAS EM FAVOR DA
CONSERVAÇÃO DO SOLO (DA RENDA E DA VIDA).

Páginas 18 e 19



INCLUSÃO

**Ação mira os direitos
do povo Mbyá Guarani**

Páginas 30 e 31

ERVA-MATE

**Machadinho obtém a
Indicação Geográfica**

Páginas 32 e 33

HERBICIDAS HORMONAIS

**Capacitação alcança a
marca de 20 mil pessoas**

Páginas 34

Terra Forte, uma virada de chave para a agricultura familiar gaúcha



Divulgação/Secom

A Agricultura Familiar sempre foi a base estruturante do setor agropecuário do nosso Estado. É ela que coloca comida na mesa dos brasileiros, movimenta as comunidades do interior e sustenta milhares de famílias. Com a Operação Terra Forte, propomos uma virada de chave real, concreta, necessária.

A partir do diálogo com técnicos da Emater/RS-Ascar, universidades, instituições de pesquisa, cooperativas e entidades representativas do setor, construímos um programa audacioso e inovador. O que começou como uma política pública de recuperação do solo, frente às tragédias climáticas recentes, se tornou uma grande ação de Estado – não apenas de Governo.

Nosso propósito vai além da distribuição de insumos. Queremos valorizar o manejo do solo no Rio Grande do Sul, promovendo práticas sustentáveis, técnicas de Agricultura de Baixa Emissão de Carbono, análise de perfil do solo, cobertura verde e recuperação da fertilidade. Tudo isso com olhar técnico e com o protagonismo dos nossos agricultores.

Os 12 seminários regionais que realizamos foram fundamentais. Sempre com auditório lotado, reunimos extensionistas rurais, técnicos, prefeitos, lideranças, conselhos e produtores – todos dispostos a construir soluções juntos. A intenção nunca foi construir um programa unilateral, mas sim fomentar um debate franco e aberto, onde cada um contribua e sinta-se parte da mudança.

Nada disso teria sido possível sem o apoio do governador Eduardo Leite, que desde o início acreditou no potencial do projeto e nos incentivou a ampliar seu alcance. Com a previsão de R\$ 903 milhões em investimentos, estamos implementando a maior política pública de recuperação produtiva da Agricultura Familiar da história do Estado.

Reconheço o papel decisivo de cada parceiro para o sucesso deste programa, em especial da Emater/RS-Ascar, como nosso braço técnico e qualificado; da Embrapa, referência no manejo sustentável; das cooperativas e federações, que estão ao lado do produtor no dia a dia.

Temos um enorme desafio pela frente: recuperar a capacidade produtiva das propriedades, torná-las mais resilientes às mudanças climáticas e garantir que cada centavo investido retorne em alimento, renda e dignidade.

O solo é o bem mais precioso que temos. Se queremos um futuro próspero para a sociedade gaúcha, temos que começar agora, cuidando das nossas propriedades rurais para que cada vez mais tenhamos a nossa terra forte.

Wilson Covatti – Secretário de Desenvolvimento Rural do RS

O futuro é mais seguro com um legado forte



Jurgen Mayhofer/Secom

Depois de enfrentarmos períodos desafiadores, marcados por extremos climáticos que afetaram duramente a agropecuária, o Rio Grande do Sul está se reerguendo: firme, resiliente e determinado.

Seguimos na luta para a renegociação das dívidas de todos os produtores, porque sabemos das dificuldades enfrentadas. O governo estadual fez

sua parte, ao destinar R\$ 150 milhões para a prorrogação de dívidas de crédito rural contratadas junto ao Banrisul. É claro que ainda há desafios a enfrentar, como o impacto do tarifaço sobre exportações.

Ao mesmo tempo, o ano de 2025 nos trouxe grandes aprendizados e desafios que foram vencidos, com o combate ao foco de gripe aviária comercial no Estado. Respostas rápidas e ágeis, que fazem o Rio Grande do Sul referência nacional. Seguimos mostrando nossas potencialidades para a reabertura de mercados.

Mas é justamente a partir do aprendizado acumulado que devemos projetar o olhar para o futuro, com os pés bem fincados no legado de quem constrói, todos os dias, a força do nosso campo.

Na Expointer 2025, reafirmamos a convicção de que o desenvolvimento sustentável da agricultura e da pecuária depende de um tripé essencial: inovação, manejo consciente do solo e resiliência climática.

Estamos semeando um novo ciclo. A agricultura gaúcha amplia a irrigação, adota tecnologias, valoriza práticas sustentáveis e prepara o terreno para as próximas gerações. Superar dificuldades nos tornou mais preparados e conectados. O que nos move agora é o compromisso coletivo com um Rio Grande mais forte, alinhado à proposta de um governo que constrói junto, lado a lado com quem produz.

O orgulho do que já conquistamos, porém, não deve ser maior que a paixão pelo que ainda podemos alcançar. É com os aprendizados do passado que o campo segue avançando, honrando a história e reinventando o presente. E é nessa direção que aponta também o lema da Expointer 2025: "Nosso futuro tem raízes fortes".

Essa convicção se reforça à medida em que famílias inteiras fazem da agricultura um modo de vida e uma herança que se renova a cada safra. Exaltamos, portanto, os valores que nos unem: dedicação, solidariedade, coragem, persistência e inovação.

Celebramos a Expointer não apenas como vitrine do que temos de melhor, mas como espaço de encontro, reconhecimento, orgulho coletivo e construção de futuro.

Nosso legado nos fortalece e nos dá segurança para alçar voos mais altos. Agora é tempo de preparar novas colheitas – com confiança, união e fé no que somos capazes de realizar juntos.

Edilson Brum – Secretário da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação do RS

Manejo de solo: fundamento da resiliência climática no campo



João Vicente Ribas/Emater/RS-Ascar

As mudanças climáticas têm se intensificado e impactado diretamente a produção agropecuária no Rio Grande do Sul. Fenômenos como estiagens prolongadas, alternadas com períodos de chuvas intensas, colocam em risco a produtividade, a renda no campo e a segurança alimentar. Diante dessa realidade, é imprescindível adotar estratégias de

adaptação que aumentem a resiliência dos sistemas de produção. Entre elas, o manejo conservacionista do solo ocupa posição central.

O solo é mais do que um suporte físico: é um sistema vivo, dinâmico e essencial à vida no campo. Quando bem manejado, atua como regulador hídrico, armazena água da chuva, evita erosão e proporciona melhor desenvolvimento das plantas. Práticas como o plantio direto com rotação de culturas, a cobertura vegetal permanente, o terraceamento, a descompactação e o uso de tecnologias de precisão contribuem para manter a estrutura e a fertilidade do solo, ampliando sua capacidade de infiltrar, armazenar e liberar água de forma gradual.

Ao longo de suas sete décadas de história, a Emater/RS-Ascar sempre trabalhou em favor da sustentabilidade no campo, promovendo práticas conservacionistas junto à agricultura familiar, tendo atuado com ações de manejo e conservação do solo por meio do contrato com a Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (Seapi), e que agora se intensificam com a Operação Terra Forte, promovida pela Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR). Essa trajetória ganha forma institucionalizada, estruturando o manejo de solo como um serviço técnico permanente, com diretrizes claras, metodologia aplicada e alcance estadual.

Promovida pelo Governo do Estado, por meio da SDR, e executada com protagonismo pela Emater/RS-Ascar, a operação mobilizou, até o início do mês de agosto, 16.841 agricultores em 308 municípios gaúchos, por meio de reuniões e ações educativas. A expectativa é de que, com o avanço do programa, áreas hoje suscetíveis à erosão e ao escoamento superficial passem a apresentar maior retenção hídrica, estabilidade produtiva e segurança ambiental.

Além disso, a agricultura tem papel estratégico na mitigação das mudanças climáticas. O manejo adequado do solo contribui para a retenção de carbono, tornando o campo um aliado na recuperação do equilíbrio atmosférico. Isso reforça uma constatação científica e prática: não há resiliência climática sem solo saudável.

Solo forte é futuro garantido.

Luciano Schwerz – Presidente da Emater/RS Superintendente Geral da Ascar

A parceria que planta, cresce e transforma vidas.

MEU **AGRO** É BRDE

O BRDE acredita no campo como força que impulsiona o futuro. Por isso, apoia produtores, cooperativas e agroindústrias com programas de financiamento, confiança e parceria de verdade. Porque transformar começa com quem acredita no agro.

Presente na **Expointer**

BRDE

EXPOINTER

Tecnologia com Propósito,
Conectada ao Futuro!

**CONDIÇÕES
ESPECIAIS**

Tratores 5EN

**PERFEITO PARA
TODO TIPO DE
TRABALHO, COM
RENDIMENTO E
ECONOMIA.**



*Condições válidas até 12 de setembro de 2025
ou enquanto durarem os estoques.*

SLC Máquinas
#souSLC



Um aval que tem sido fundamental

CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS PARA EXPORTAÇÃO PELA EMATER/RS-ASCAR TEM QUALIDADE RECONHECIDA

ADRIANE BERTOGLIO RODRIGUES

Pelo Porto de Rio Grande, milhões de toneladas de soja são exportadas todos os anos. Em 2023, foram embarcadas mais de 10 milhões de toneladas do grão. Já em 2024, esse número subiu para 11.015.799 toneladas. Desse total, a Emater/RS-Ascar foi responsável pela classificação e pela certificação da qualidade de 2.918.526,54 toneladas, o equivalente a 26,49% de toda a soja exportada pelo porto no período. Esse volume representa a produção de agricultores, cooperativas e cerealistas que direcionam sua soja aos terminais portuários do Estado.

Por meio de 22 Unidades de Classificação e Certificação (UCLs), distribuídas de forma estratégica nas principais regiões produtoras do Rio Grande do Sul, habilitadas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), a Emater/RS-Ascar realiza a classificação e o monitoramento da qualidade de grãos e de matérias-primas vegetais, como soja, milho, trigo, arroz, óleos e farinhas. No caso da soja, as principais unidades responsáveis pela classificação estão localizadas em Cruz Alta, Frederico Westphalen, Passo Fundo, Rio Grande, Santa Maria, Santa Rosa e Vacaria.

“As unidades do interior do Estado realizam a análise e a classificação dos grãos processados e movimentados nas transações entre cooperativas, cerealistas e empresas que atuam no mercado interno. Já a unidade de Rio Grande é responsável pela certificação da soja destinada à exportação, em conformidade com a Instrução Normativa nº 15, de 2004, do Ministério da Agricultura, assegurando os parâmetros higiênico-sanitários exigidos na comercialização internacional. A soja certificada é exportada como matéria-prima para países como China, Irã, Vietnã e Espanha”, explica Filipi Fagundes, classificador e coordenador do Núcleo de Certificação de Produtos da Gerência de Classificação e Certificação (GCC) da Emater/RS-Ascar.

A qualidade de um produto é determinada com base em critérios técnicos e padrões específicos definidos para cada finalidade de uso. No caso da soja, principal commodity cultivada no Rio Grande do Sul, diferentes aplicações exigem características particulares, como níveis de umidade, teor de óleo e proteína, além de limites para matérias estranhas e impurezas.

Quando destinada à exportação, a soja passa por rigorosa avaliação de qualidade, com foco na identificação e na quantificação de defeitos nos lotes analisados. A classificação segue os critérios estabelecidos pelas Instruções Normativas nº 11/2007 e nº 15/2004, do Ministério da Agricultura, que definem parâmetros, como o percentual de umidade, a presença de grãos avariados, sementes tóxicas (como mamona e fedegoso) e partículas com potencial de toxicidade desconhecida, como sementes quimicamente tratadas.



Fotos: Divulgação Emater/RS-Ascar



Em 2024, a Emater/RS-Ascar foi responsável pela classificação e pela certificação de 26,49% de toda a soja exportada pelo Porto de Rio Grande naquele período



Soja para exportação passa por rigorosa avaliação da qualidade

O DIFERENCIAL DE UM SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE (SGQ)

Com mais de 60 anos de experiência na área de Classificação Vegetal, a Emater/RS-Ascar foi pioneira no segmento ao implantar um Sistema de Gestão da Qualidade (SGQ) certificado pela norma ISO 9001, em 2002. “Em 2004, a Emater participou de forma ativa da construção e da implementação da Instrução Normativa nº 15, em conjunto com o Mapa, no Porto de Rio Grande”, relembra Filipi Fagundes, ao destacar a credibilidade da Instituição no setor. “O trabalho imparcial realizado pelos 54 extensionistas classificadores é amplamente respeitado e reconhecido como referência nacional. Esse reconhecimento

é fruto de um esforço coletivo e de uma trajetória sólida, construída ao longo de décadas, desde os tempos da Clavesul”, avalia.

A Companhia Estadual de Silos e Armazéns (Clavesul) foi uma empresa pública do Rio Grande do Sul que atuava na área de classificação e armazenagem de produtos agrícolas. Ela foi extinta e suas funções foram incorporadas pela Emater/RS-Ascar. A extinção ocorreu em 1988, durante o governo Pedro Simon, e a mudança visava otimizar e unificar os serviços de Assistência Técnica e Extensão Rural e Social (Aters) no Estado.

ANELFACIL® TORRI P/ CHURRASQUEIRA

NOVIDADE!

Lembrando: "O calor do fogo deve assar a carne e não o assador..."

Foto: diâmetro 2,5 m

FOSSA SÉPTICA

CX INSPEÇÃO

CISTERNA

FILTRO ANAERÓBIO

CX RET. DE GORDURA

CAIXA D'ÁGUA

SUMIDOURO

VENDAS Whats: 51 9998.86672 - www.torri.com.br



Crítérios obedecidos foram estabelecidos por instrução do Mapa



Lucas Lima

Músico, compositor
e associado Sicredi.

Somos do Sul, somos do Brasil.

É somos parceiros do seu agronegócio.

O agro faz parte da nossa história, do nosso presente e também do futuro.

Por isso, somos parceiros do produtor rural e valorizamos o relacionamento próximo, para entender suas necessidades e oferecer soluções ideais para impulsionar sua produção: crédito rural, consórcios, investimentos, seguros e muito mais.

Abra sua conta.



É ter com
quem contar.

 **Sicredi**

Silo secador garante autonomia

TECNOLOGIA DESENVOLVIDA PELA EMATER/RS-ASCAR PERMITE REDUZIR PERDAS, MELHORAR A QUALIDADE DO GRÃO E AGREGAR VALOR À PRODUÇÃO

TALINE SCHNEIDER

Em Esperança do Sul, no noroeste do Estado, silos secadores se tornaram parte da paisagem rural. Não apenas como estruturas físicas, mas como símbolos de autonomia, sustentabilidade e estratégia econômica para os agricultores familiares. A tecnologia, desenvolvida e difundida pela Emater/RS-Ascar, permite que produtores colham, limpem, sequeiem e armazenem os grãos diretamente na propriedade – um ganho logístico e financeiro que vem transformando a dinâmica da produção agrícola regional.

De acordo com o extensionista rural Alexandre Anselmo Granetto, o município, que foi um dos pioneiros na introdução dos silos de secagem natural com aeração, conta hoje com cerca de 120 silos instalados em 85 propriedades. Com isso, Esperança do Sul consegue armazenar cerca de 35% da produção de milho no próprio meio rural, uma taxa considerada significativa para uma região composta por pequenas propriedades.

O diferencial está no sistema: ao contrário dos silos metálicos tradicionais, que operam com secagem a fogo, os silos da Emater/RS-Ascar são construídos em alvenaria e utilizam aeração com ar natural, feita por turbinas. Esse método preserva melhor os nutrientes do grão, evita perdas e melhora a qualidade final do produto. “A secagem é lenta, como se o grão ainda estivesse na lavoura. Isso mantém suas propriedades físicas, químicas e biológicas por mais tempo”, explica Granetto.

Essa melhoria na qualidade impacta diretamente no valor de venda. O jovem produtor Theodoro



Fotos: Divulgação Emater/RS-Ascar

Ao contrário dos silos metálicos tradicionais, que operam com secagem a fogo, os silos da Emater/RS-Ascar são construídos em alvenaria e utilizam aeração com ar natural, feita por turbinas

Jandrey conta que consegue vender sua produção com acréscimos de R\$ 8,00 a R\$ 20,00 por saca, dependendo da época. “Tem momentos em que o preço está a R\$ 60,00, mas

como eu tenho o grão armazenado, posso esperar e vender a R\$ 70,00, R\$ 80,00. É um baita investimento, o retorno é certo”, relata.

O raciocínio é simples: entregar o

grão úmido às cooperativas ou cerealistas resultava em descontos de até 15% a 20% por carga. Armazenando na propriedade, o agricultor não só elimina essas perdas, como aproveita as impurezas separadas, como grãos quebrados, para alimentar seus animais. “Só o valor que antes era perdido com o quebradinho descartado pelas cooperativas, já dava para pagar a parcela de parte do investimento”, destaca Theodoro. Na propriedade de 70 hectares, ele produz milho, soja e trigo, que

conta com quatro silos para 1,2 mil sacos cada um e um silo menor para os grãos quebrados.

Além da vantagem comercial, os silos garantem segurança alimentar e independência. Muitos produtores utilizam o milho e a soja armazenados para alimentar suas criações, mantendo o sistema produtivo girando o ano inteiro, sem precisar comprar grãos de fora. Isso é especialmente importante em períodos de instabilidade climática ou variações bruscas no mercado.

SISTEMA INOVADOR E PROJETO PERSONALIZADO

O sistema da secoaeração da Emater/RS-Ascar foi criado por um grupo de engenheiros da Instituição no fim dos anos 1990. Desde então, os silos secadores vêm sendo adaptados à realidade de cada propriedade. “Cada projeto é único. Não existe um modelo padrão. Sentamos com a família, entendemos as necessidades e desenhamos a solução ideal”, detalha Granetto.

A região Celeiro, onde se encontram os municípios de Três Passos, Tenente Portela e Esperança do Sul, concentra hoje cerca de 400 silos ativos, utilizados por aproximadamente 600 produtores. Já no total da regional de Ijuí, são mais de 800 agricultores atendidos por essa tecnologia.

A versatilidade também é um atrativo, já que os silos são compatíveis com quase todos os grãos: milho, soja, trigo, aveia. “Com exceção da canola, cujos grãos finos escapam pelas peneiras convencionais”, explica Jair Gilberto Uber. Em uma área de 380 hectares e com três silos em operação e capacidade total de até 10 mil sacas, ele já planeja construir um novo, que deve aumentar em mais 2,5 mil a três mil sacos sua capacidade de estocagem.



No meio rural, os silos acabam por constituir estratégia para garantir o futuro

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
Santa Cruz do Sul

51 3713.2555
51 99214.4652

SUCCESSÃO FAMILIAR

Para as famílias de Jair e Theodoro os silos representam mais do que um recurso técnico: são um legado e uma estratégia de futuro. “Meu filho ajuda bastante, até tenho que pedir para ele trabalhar menos”, brinca Jair. Com 26 anos, o jovem representa a continuidade da agricultura familiar, que se moderniza sem perder suas raízes.

No final das contas, mais do que armazenar grãos, os silos secadores armazenam autonomia, estratégia e futuro para milhares de pequenos produtores gaúchos – que seguem produzindo com qualidade, sustentabilidade e, agora, com muito mais controle sobre sua própria produção.

OMODA | JAECOO | FELICE

Desacelere. Seu bem maior é a vida.

TEST DRIVE ONDE VOCÊ ESTIVER



Consulte a possibilidade de levarmos o carro até você

 (55) 99694.2928

OMODA E5

O influencer dos SUVs.

PAINEL INTELIGENTE DE 24,6"
COM SISTEMA O-SYSTEM

CARREGADOR
POR INDUÇÃO

TECNOLOGIA DE COMANDO DE VOZ



ABRACE O FUTURO
COM A OMODA | JAECOO FELICE

Carros elétricos e híbridos
que transformam o seu jeito de dirigir!

JAECOO 7 SHS

Autonomia e performance
para você ir além.

AUTONOMIA
COMBINADA
DE 1.200 KM

UM DOS MOTORES
MAIS POTENTES
DA CATEGORIA

PROTEÇÃO MÁXIMA
COM 7 AIRBAGS
E PACOTE ADAS
2.5 COMPLETO



 0800 701 2524  (55) 99686.7928  @FELICE.OMODAJAECOO

PORTO ALEGRE: RUA EDU CHAVES, 140 - SÃO JOÃO | (55) 99694.2928
WWW.GRUPOFELICE.COM.BR

7 ANOS DE
GARANTIA

Consulte os termos e condições em uma concessionária Omoda | Jaecoo.

Milho 100% fortalece a agricultura familiar

PRODUTOR DE PALMITINHO AMPLIA ÁREA DE CULTIVO COM APOIO DO PROGRAMA ESTADUAL

**CAROLINE SCHEPP E
CARINA VENZO CAVALHEIRO**

Estimular a produção de milho e de sorgo no Rio Grande do Sul, apoiar o produtor familiar e garantir o abastecimento intergrãos estratégicos são alguns dos objetivos do Programa Milho 100%, desenvolvido pela Secretaria Estadual de Desenvolvimento Rural (SDR). Em Palmitinho, no norte gaúcho, a chegada das sementes já movimentou o planejamento de produtores rurais.

O agricultor Luciano Dallasta, morador da Linha Casali, é um dos beneficiados. Dos 19 hectares da propriedade, 15 são destinados ao cultivo do milho. Nesta safra, ele receberá 100 sacas de sementes, gratuitamente, por meio do programa. “Essa ajuda veio em boa hora. Vai permitir que a gente amplie a área plantada e reduza os custos, tornando a produção mais viável”, afirma Luciano.

O município de Palmitinho foi contemplado com 1.191 sa-

cas, totalizando um investimento de aproximada-

mente R\$ 810 mil. O volume é suficiente para cobrir cerca de 30% da área destinada ao milho no município, que conta com cerca de 4.000 hectares cultivados com a cultura.

A distribuição gratuita de sementes representa um avanço em relação ao modelo anterior, o Troca-Troca, no qual os agricultores arcavam com parte do custo. Agora, o Estado subsidia 100% do valor, facilitando o acesso à tecnologia e fortalecendo cadeias produtivas como a de carnes e lácteos, altamente dependentes do milho.

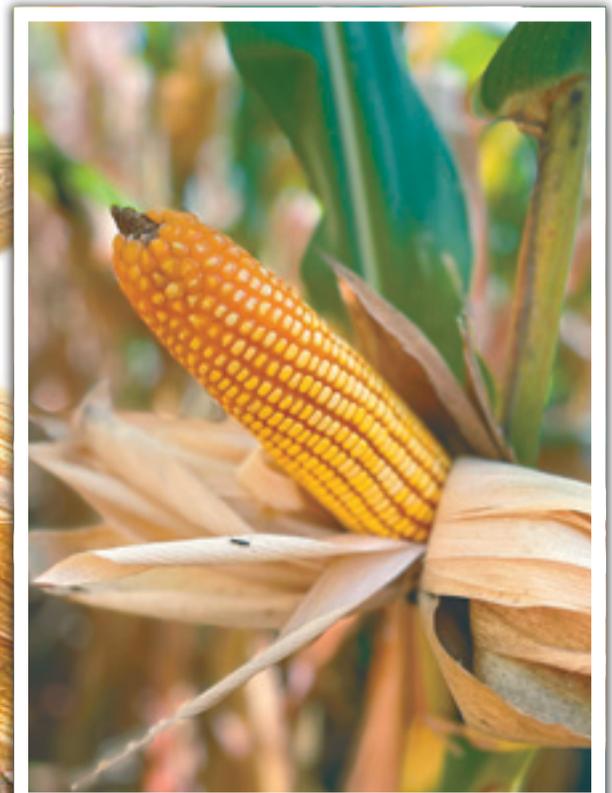
A Emater/RS-Ascar, instituição vinculada à SDR, tem papel fundamental na execução do programa. Em Palmitinho, foram beneficiadas entidades como a Associação dos Suinocultores (Aspal), a Associação dos Produtores de Leite (Aprolpa), o Sindicato dos Trabalhadores Rurais e a Prefeitura.

Para Cleomar De Bona, gerente regional da Emater/RS-Ascar de Frederico Westphalen, o programa é uma oportunidade de fortalecer a produtividade com sustentabilidade e gerar renda para as famílias do campo.

“É importante destacar que a Emater estará acompanhando os produtores e as entidades que vão distribuir as sementes, visitando os agricultores e contribuindo com orientação técnica para o êxito do programa. Estaremos à disposição com nossa equipe para garantir práticas sustentáveis, desde a análise de solo até o manejo adequado das sementes”, complementa o presidente da Emater/RS-Ascar, Luciano Schwerz.

Na safra 2025/26, o Milho 100% já alcança 457 municípios gaúchos, 90 a mais do que no ciclo anterior. O total investido subiu de R\$ 54 milhões para R\$ 93 milhões, com a distribuição de 135 mil sacas de sementes, representando 14% de todo o cultivo de milho do Rio Grande do Sul.

Para Luciano Dallasta, o apoio vai muito além das sementes. “Com esse incentivo, a gente acredita mais no nosso trabalho e consegue planejar melhor a produção”.



Sementes entregues aos agricultores em edições anteriores do programa apresentaram bons resultados de produtividade

Mercado de Carbono, oportunidade para o agro

PRODUTORES QUE APLICAM BOAS PRÁTICAS AGRÍCOLAS E RETIRAM CO₂ DA ATMOSFERA TÊM GRANDE POTENCIAL PARA INGRESSAR NO MERCADO VOLUNTÁRIO DE CARBONO

CLEUZA BRUTTI

A agropecuária, assim como outros setores produtivos, emite gases de efeito estufa. Ao mesmo tempo, os produtores que aplicam boas práticas agrícolas e retiram da atmosfera CO₂ (dióxido de carbono) têm grande potencial para ingressar no mercado voluntário de carbono.

Em 2023, o preço médio de uma tonelada de carbono gerado pelo setor agropecuário custava US\$ 6,51, valor considerado baixo. Mas há a expectativa de que o parâmetro aumente ano após ano, tendo em vista que um valor mínimo ideal para cumprir as ambiciosas metas firmadas pelo Brasil no Acordo de Paris seria US\$ 60,00. Diante da urgência pelo desaquecimento da temperatura do planeta, a mensagem é para que os produtores busquem informação sobre este novo mercado que está vindo e que pode trazer renda extra.

No Brasil, há dois tipos de mercado de carbono: o mercado voluntário, do qual os produtores rurais podem fazer parte, e o mercado regulado pelo Sistema Brasileiro de Comércio de Emissões (SBCE), focado em empresas e governos que precisam cumprir metas de redução de emissão de Gases de Efeito Estufa (GEEs). O SBCE foi criado no ano passado, por meio da Lei nº 15.042/2024, e deixou de fora o agro brasileiro; portanto, até agora, a produção primária agropecuária não se submete às obrigações impostas pelo SBCE.

Na prática, o mercado regulado de carbono deverá iniciar a operar no Brasil a partir de 2028. No entanto, em 2027 terá a fase de validação e credenciamento das metodologias que irão gerar crédito e essa é uma fase muito importante para o agro. Isso porque o SBCE permite a inclusão dos créditos de carbono advindos da agropecuária. Além disso, há um período para que o crédito do mercado voluntário possa ser convertido e faça parte do mercado regulado. Ou seja, o produtor que começar agora, quando o mercado está engatinhando, poderá estar pronto quando a curva do mercado estiver em alta, com preços mais elevados. O importante é não perder o

timing para começar.

Um dos desafios do mercado de carbono, seja voluntário ou regulado, é incluir pequenos e médios produtores como geradores de crédito. Não basta, a estes produtores, adotarem boas práticas agrícolas, tais como sistema de Plantio Direto, sistema silvipastoril, recuperação de pastagens, uso de bioinsumos e, manejo de resíduos. É preciso seguir um passo a passo: elaborar um projeto; validar este projeto por auditor independente; registrar o projeto junto a certificadora; monitorar as atividades; buscar a verificação por parte de uma auditoria independente; obter a certificação e emissão dos créditos para a comercialização. Em resumo, a dificuldade esbarra no custo com a certificação. Nesse sentido, está no horizonte do governo democratizar, ou seja, tornar mais acessíveis os mecanismos de certificação e de tecnologias de produção que gerem créditos de carbono com menores custos, tudo isso para que os pequenos e médios produtores rurais também possam participar.

TRABALHO JÁ É REALIZADO HÁ CERCA DE TRÊS DÉCADAS

A Emater/RS-Ascar segue atenta ao novo mercado de carbono, até porque, há décadas a Instituição tem orientado os produtores rurais a adotarem as boas práticas agrícolas. O esforço é para descarbonizar a agricultura mundial, reduzindo a emissão de toneladas de dióxido de carbono (CO₂) no planeta e, com isso, reduzir o aquecimento global e

o risco de uma tragédia climática. Os extensionistas rurais têm sido insistentes em orientar o que já se provou no tempo, ou seja, Sistema de Plantio Direto, uso de bioinsumos, recuperação de áreas de pastagens, uso de bactérias para fixar nitrogênio no solo, sistemas integrados (floresta-pasto-gado). Todas essas boas práticas, desejadas pela sociedade e pelos mercados exigentes, estão contidas no Projeto ABC+ da Emater/RS-Ascar.

Lançado em março de 2024, o Projeto ABC+, da Emater/RS-Ascar e da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (Seapi), incentiva os agricultores gaúchos a adotarem boas práticas de produção agropecuária, não só para reduzir as emissões de GEEs, mas, sobretudo, para conservar os recursos naturais (solo, água, biodiversidade e florestas).

A respeito disso, vale a pena

destacar um trabalho que vem sendo realizado na região Central do Estado. Há cerca de 30 anos, produtores rurais têm recebido orientação técnica da Emater/RS-Ascar para implantarem o sistema silvipastoril (consorciar floresta-pasto-gado). Agora, esse trabalho está na mira de pesquisadores.

A Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), mais precisamente o Programa de Pós-graduação em Ciência do Solo, vai medir quanto de carbono está sendo armazenado pelas florestas plantadas pelos agricultores da região Central para avaliar o balanço de Gases de Efeito Estufa (GEEs) nestes sistemas silvipastoris. Sabe-se que uma única árvore é capaz de retirar da atmosfera muitos quilos de dióxido de carbono (CO₂) e armazenar esse gás de efeito estufa em suas folhas, tronco e raízes. Esta pesquisa da UFSM em propriedades rurais com sistema silvipastoril, acompanhadas de perto pela Emater/RS-Ascar, é financiada pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio Grande do Sul (Fapergs).



Em Agudo, o produtor Laurindo Beling se mostra muito satisfeito com os resultados da adoção do sistema silvipastoril



Bem-estar dos animais, seja de gado de corte ou de outras espécies, é constatação indiscutível do sistema silvipastoril



Rebanho leiteiro sempre bem alimentado

PRODUTOR INVESTE EM CULTIVARES ADAPTADAS DE FORRAGEIRAS DE INVERNO E GARANTE PRODUÇÃO MESMO EM ANOS DE ESTIAGEM

**DARSSUELLEM A. C. GASPAR
CARINA VENZO CAVALHEIRO**

Na comunidade de Cinquentenário, interior de Tuparendi, o produtor Renato Zalameña tem apostado no uso estratégico das forrageiras de inverno para garantir a alimentação do rebanho leiteiro. Com cerca de cem animais, sendo 50 em lactação, a média de produção diária gira em torno de 42,5 litros por vaca.

Com apoio da assistência técnica da Emater/RS-Ascar, o produtor organiza o sistema produtivo da propriedade em rotação de culturas. No verão, a lavoura se concentra na produção de milho e soja. Já no inverno, cereais como tritical, cevada e trigo são utilizados como pasto e silagem.

“Essas culturas não substituem a silagem de milho, mas entram como suporte. Quando uma está

escassa, a gente reforça com a outra”, explica Zalameña. Para ele, o principal impacto positivo está na segurança alimentar do rebanho, principalmente em períodos de instabilidade climática. “O importante é ter comida para o gado. Tivemos cinco anos seguidos de estiagens ou excesso de chuva, e isso prejudica muito”, avalia.

O uso de diferentes fontes de alimentação também contribui para a produtividade. “Cada forrageira tem uma composição distinta, com fibras, proteínas e aminoácidos que atuam de forma complementar. Isso melhora tanto a produção de leite quanto a de carne”, compara o produtor.

O extensionista rural da Emater/RS-Ascar, Albino Motter, explica que, desde o ano passado, o trabalho com novas cultivares de forrageiras de inverno foi intensificado junto aos agricultores assistidos

pela Instituição, em especial a produção leiteira, que é expressiva no município. “Passamos a orientar os produtores a aproveitar áreas ocio-

sas no inverno para produzir volumoso de qualidade. Essas forrageiras não substituem o milho, mas complementam a silagem, entram

bem na dieta do animal e dão mais fôlego à alimentação, especialmente em anos de perda ou risco na produção de milho”, comenta.



O agricultor organiza o sistema produtivo da propriedade em rotação de culturas. No verão, a lavoura se concentra na produção de milho e soja. Já no inverno, cereais como tritical, cevada e trigo são utilizados como pasto e silagem

Testes e análises determinam as escolhas

Na propriedade da família Zalamera, as decisões sobre o que plantar são tomadas com base em observações e análises laboratoriais. Recentemente, foram testadas diferentes cultivares e encaminhadas amostras para análise bromatológica, com apoio técnico.

Os resultados reforçam o potencial das forrageiras de inverno. A mistura de 40% cevada com 60% triticale, por exemplo, apresentou 61,3% de Nutrientes Digestíveis Totais (NDT), 11,1% de proteína bruta e ótima digestibilidade da fibra, com um índice de ganho de peso estimado de 0,83 kg/dia, segundo o laudo do laboratório 3RLAB. Já o triticale Zenite apresentou 11,7% de proteína e 58,7% de NDT, enquanto o trigo Reponte teve 10,3% de proteína e 57,9% de NDT.

“A gente pesa um metro quadrado da área, calcula o rendimento por hectare e envia amostras para avaliar o potencial para leite ou para carne.

Com isso, escolhemos os materiais para o próximo ciclo”, explica o produtor. “Esses dados ajudam na tomada de melhores decisões e mostram que vale a pena investir nas culturas de inverno”.

*Decisões sobre
quais espécies
adotar são
tomadas com base
em observações
e análises
laboratoriais*



Fotos: Divulgação Emater/RS-Ascar

TRÊS SAFRAS NO ANO E MAIS EFICIÊNCIA NA PROPRIEDADE

Além de reforçar a alimentação do rebanho, o uso das forrageiras de inverno ajuda a otimizar o uso da terra. “Com esse manejo, a gente consegue fazer até três ou quatro safras de material no ano. Isso libera espaço para os cultivos de verão, que têm maior retorno financeiro”, explica o produtor, ao dizer acreditar que mais produtores poderiam se beneficiar dessa estratégia. “Muitos não enxergam o potencial da própria propriedade. Com orientação técnica, é possível ter resultados muito melhores. E isso começa com o conhecimento”, conclui Zalamera.

Motter comenta que em uma parceria com a Doceole, a Emater/RS-Ascar implantou uma Unidade de Referência Técnica (URT) em área cedida pela empresa, onde foram implantadas 15 variedades de forrageiras de inverno. “No mês de setembro será realizado um dia de campo para que mais produtores conheçam esses materiais e consigam incluí-los na alimentação, seja na produção de leite ou de carne”, finaliza o extensionista rural. O dia de campo acontece no dia 25 de setembro, na Rodovia ERS-344, Km 21 – Localidade 10 de Maio, no município de Tuparendi (RS).



EXPOAGRO AFUBRA 2026

De 24 a 27 de março

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

Realização:

afubra 70 anos
A história de muita gente.

Saiba mais:



Iniciativas garantem produção e estabilidade

PRODUTORES RURAIS RELATAM GANHOS COM SISTEMAS DE IRRIGAÇÃO E DESTACAM A IMPORTÂNCIA DO PROGRAMA IRRIGA+ RS

TIAGO BALDE MATEUS DE OLIVEIRA

“Hoje eu não saberia trabalhar sem irrigação. É o principal equipamento que eu tenho em casa. Aliás, eu deixei de comprar um trator, na época, para investir em um carretel.” A afirmação do agricultor Rafael Müller, de Cruzeiro do Sul, traduz o sentimento de muitos produtores que experimentaram, na prática, os benefícios da irrigação. Seja em lavouras, hortas, pomares ou na dessedentação dos animais, ter água disponível faz a diferença – especialmente em períodos de estiagem. “Nessas horas, então, nem se fala”, reforça Müller.

IRRIGAÇÃO QUE SE PAGA COM PRODUTIVIDADE

Produtor de leite na localidade de Boa Esperança Baixa, Rafael Müller mantém 22 vacas em lactação e um rebanho total de 30 animais. Ele conta que o investimento em irrigação se mostrou acertado e com retorno rápido: “Se pagou no

Fotos: Divulgação Emater/RS-Ascar



Com um açude de 1,2 hectare de lâmina d'água, Rafael Müller, de Cruzeiro do Sul, irriga oito hectares de lavoura de milho e soja, e ainda as pastagens para o rebanho leiteiro

mesmo ano”, garante. O sistema foi fundamental para enfrentar a seca severa de 2023. “Naquele momento, conseguimos manter uma média de produção de 160 sacos de milho por

hectare, enquanto os vizinhos colhiam 70, 80 sacos”, relata.

Com um açude de 1,2 hectare de lâmina d'água, Müller irriga oito hectares de lavoura de milho e soja.

O sistema é composto por bombas, tubulações e um carretel com aspersores, sendo capaz de fornecer cerca de 27 mil litros de água por hora às pastagens. O investimento

inicial foi de aproximadamente R\$ 150 mil, realizado há cerca de oito anos. “Imagina o quanto não teríamos perdido frente às estiagens dos últimos anos?”, provoca o produtor.



Filmes Agrícolas

Filmes para cobertura
Filmes mulching
Filmes tubular
Filmes calha



Irrigação

Automação
Tubos e conexões
Aspersão
Gotejamento
Motobombas
Reservatórios




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



Seminários em todas as regiões do Estado divulgam a importância da irrigação

ESTABILIDADE E SEGURANÇA PARA A PECUÁRIA LEITEIRA

Experiência semelhante é vivida pelo produtor Osmar Jacobs, de Teutônia, na Linha São Jacó. Com mais de 70 anos e sempre atento às inovações, Jacobs viu a irrigação transformar a realidade da família. Ele destaca a estabilidade da produção como principal benefício. “Deixo o sistema de aspersão ligado de seis a oito horas por dia, garantindo uma lavoura de milho sempre verde, que será alimento para mais de 100 animais do nosso rebanho leiteiro”.

Foi em uma visita à estação experimental da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (Ufrgs), em Eldorado do Sul, que Jacobs teve o primeiro contato com tecnologias de irrigação. “São essas iniciativas que fazem o nosso trabalho evoluir. Temos água em abundância ao longo do ano. Cabe a nós a responsabilidade de armazená-la”, reflete. “Naquele ano, inclusive, houve uma forte seca, e a sanidade da lavoura irrigada impressionava”.

Política pública visa enfrentar as estiagens

Com base em experiências como as de Müller e Jacobs e nos grandes problemas ocasionados pelas estiagens recorrentes, o Governo do Estado lançou o Programa de Irrigação Irriga+ RS. E por meio das Secretarias de Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (Seapi) e do Meio Ambiente (Sema), juntamente com a Emater/RS-Ascar, seminários foram realizados em todas as regiões do RS para apresentar a iniciativa, divulgar as normas ambientais e estimular o acesso ao programa.

“Especialmente em um cenário de seguidas estiagens, a irrigação se apresenta como uma ferramenta fundamental para o fortalecimento da agricultura familiar”, avalia o subsecretário de Irrigação do Estado, Paulo Salerno. O programa prevê apoio a projetos de irrigação e reservação de água, com subvenção de 20% sobre o valor total do projeto, até o teto de R\$ 100 mil por beneficiário. Os recursos podem ser de financiamento bancário ou próprios.

Fotos: Divulgação Emater/RS-Ascar



Experiências práticas dos agricultores evidenciam as vantagens da irrigação, que são difundidas em eventos

RESULTADOS E METAS

Nas duas primeiras fases do programa, foram recebidos 1.406 projetos, abrangendo cerca de 25 mil hectares irrigados, de mais de 220 municípios. O potencial de subvenção já alcança R\$ 65 milhões, com investimento dos produtores na casa de R\$ 490 milhões. Entre os principais cultivos beneficiados estão milho, soja, pastagens, frutas e hortaliças.

A meta até 2027 é ambiciosa: ampliar em 33% a área irrigada no Rio Grande do Sul, chegando a 100 mil hectares. “Essa expansão é essencial para garantir segurança hídrica e estabilidade produtiva frente às mudanças climáticas que enfrentamos”, conclui Salerno.



A Cresol começou com a força do campo.

Com essa mesma força, hoje apoiamos quem faz o Agro acontecer.

CRESOL

TUDO COMEÇA *por você.*

Conheça nossas soluções financeiras



Terra que resiste, campo que floresce

**RIO GRANDE DO SUL AVANÇA NA ADAPTAÇÃO CLIMÁTICA
COM MAIOR PROGRAMA DE RECUPERAÇÃO DE SOLOS**

MATEUS DE OLIVEIRA

Os produtores rurais do Rio Grande do Sul têm enfrentado grandes desafios nos últimos anos. Períodos de estiagem, seguidos por chuvas excessivas, devastam lavouras, comprometem pastagens e pomares, destroem estruturas e equipamentos, além de reduzir a capacidade produtiva e até causar a morte de animais. Exemplo disso foi a estiagem do início de 2022, que atingiu 257 mil propriedades e registrou, até 10 de fevereiro daquele ano, 8 mil comunicações de perdas para cobertura de seguros, como o Proagro, por parte de agricultores familiares.

Em 2023, além da estiagem no início do ano, que atingiu 191.277 propriedades rurais em 298 municípios gaúchos, entre os dias 15 e 16 de junho, um ciclone extratropical causou estragos em municípios das regiões administrativas da Emater/RS-Ascar de Porto Alegre, Lajeado, Caxias do Sul e Soledade. Os danos foram estimados em mais de R\$ 149 milhões, conforme boletins da Instituição divulgados à época.

Esses são apenas três entre os muitos eventos climáticos que vêm impactando o cotidiano no meio rural, revelando com força os efeitos das mudanças climáticas. O episódio mais grave, porém, ocorreu entre o fim de abril e o início de maio de 2024. Naquele período, um forte anticiclone no Atlântico Sul canalizou ar quente e úmido para o interior do continente. Com o sistema ganhando força, frentes frias que vinham do Sul permaneceram estacionadas sobre o Rio Grande do Sul. A umidade da Amazônia, impedida de avançar, concentrou-se sobre o Estado, resultando em acumulados de chuva superiores a 700 milímetros em alguns pontos.

O saldo foi a maior catástrofe climática da história do Estado, com inundações, torrentes e deslizamentos que afetaram 206.604 propriedades rurais, segundo levantamento da Emater/RS-Ascar. Os danos atingiram diversas áreas, como infraestrutura rural, abastecimento de água, produção primária e fruticultura.

O Boletim de Evento Adverso da Emater/RS-Ascar sobre as cheias de

Fotos: José Schaefer



A demarcação e a construção de terraços estão entre as técnicas sugeridas pelos especialistas a fim de evitar a erosão e a degradação dos solos agrícolas

2024 aponta que os solos foram duramente impactados, especialmente em áreas suscetíveis à erosão e com baixa capacidade de absorção de água. A erosão hídrica – principal causa de degradação dos solos agrícolas – remove partículas e nutrientes da camada superficial, iniciando pelo impacto direto da chuva em solos desprotegidos. Isso compromete

a infiltração da água e aumenta o escoamento superficial.

O documento ainda destaca que entre os efeitos diretos estão a perda da camada fértil do solo e a queda de sua produtividade. Já os impactos indiretos incluem o assoreamento de rios e reservatórios e a contaminação de recursos hídricos por fertilizantes levados pelas enxurradas.

Em 405 municípios das 12 regiões administrativas da Emater/RS-Ascar, mais de 2,7 milhões de hectares sofreram perdas por erosão hídrica.

Diante desse cenário, torna-se urgente a adoção de práticas conservacionistas, como o uso de cobertura vegetal permanente, o cultivo sustentável e a recuperação de áreas degradadas. É nesse contexto que surge o

Programa de Recuperação Socioproductiva, Ambiental e de Incremento da Resiliência Climática da Agricultura Familiar Gaúcha — Operação Terra Forte, lançado pelo Governo do Estado no último dia 10 de junho. O programa aposta na agricultura familiar como eixo estratégico para a reconstrução do Estado, com foco na sustentabilidade e na resiliência.



Adoção de práticas conservacionistas, como uso de cobertura vegetal permanente, cultivo sustentável e recuperação de áreas degradadas, é essencial para o futuro

Operação Terra Forte

INICIATIVA INTEGRAL DO PLANO RIO GRANDE, QUE MIRA A PREPARAÇÃO PARA OS DESAFIOS CLIMÁTICOS DO FUTURO

MATEUS DE OLIVEIRA

O programa será financiado com recursos do Fundo de Reconstrução do Rio Grande do Sul (Funrigs), com investimento inicial de R\$ 300 milhões e previsão de alcançar R\$ 903 milhões nas fases seguintes. A iniciativa integra o Plano Rio Grande, criado para reconstruir o Estado com mais resiliência e preparo para os desafios climáticos do futuro.

Voltado a agricultores e pecuaristas familiares, conforme definições da legislação federal e estadual, o programa prevê diagnóstico das propriedades, elaboração de planos individuais de recuperação, assistência técnica, estruturação de patrulhas agrícolas mecanizadas e divulgação de tecnologias sustentáveis de baixa emissão de carbono. As ações serão executadas pela Emater/RS-Ascar, parceira operacional da SDR. O Terra Forte deve beneficiar diretamente 15 mil agricultores familiares, com impacto potencial em até 150 mil unidades produtivas.

Fotos: José Schäfer



PALAVRA DO SECRETÁRIO

O secretário de Desenvolvimento Rural, Vilson Covatti, enfatiza o caráter estruturante do programa. "O Operação Terra Forte é o maior programa já realizado no Estado voltado à recuperação dos solos e à resiliência climática. Mais do que um investimento financeiro, trata-se de uma mudança de cultura no uso e no manejo do solo, valorizando práticas conservacionistas que ajudam a reter água nas propriedades e equilibrar o ciclo hidrológico. Com o apoio da Emater, vamos instalar 15 mil Unidades de Referência Técnica em todos os municípios gaúchos, que servirão como exemplos práticos para outros agricultores. Essa ação marca o estímulo da Extensão Rural em sua essência: presente no campo, de forma contínua e pedagógica. Estamos fortalecendo a agricultura familiar, que é o alicerce da produção de alimentos no Rio Grande do Sul e merece todo o reconhecimento e apoio do poder público. Vamos juntos plantar o futuro que o nosso Estado merece".

A VISÃO DA EMATER/RS-ASCAR

O presidente da Emater/RS, Luciano Schwerz, reforça que o programa surge em um momento de profunda transformação no campo, marcado pelos efeitos cada vez mais evidentes das mudanças climáticas. "Vivemos um novo cenário, com extremos climáticos mais frequentes e riscos crescentes para a produção e a renda das famílias rurais. Nosso grande desafio é promover a adaptação, e o solo é a chave desse processo. É por meio dele que conseguimos reter mais água, melhorar o desenvolvimento das plantas e até mesmo colaborar com o sequestro de carbono, tornando a agricultura parte da solução para a crise climática. A Extensão Rural e Social terá papel fundamental nesse esforço. Estamos qualificando nossos processos, investindo em tecnologia, em comunicação mais próxima e eficaz com o produtor, e fortalecendo nossa presença nas propriedades. A essência da Emater permanece: olho no olho, diálogo, orientação técnica e construção conjunta de soluções. É da porteira para dentro que a transformação acontece".

spbrasilventilacao SPBrasilVentilacaoLtda

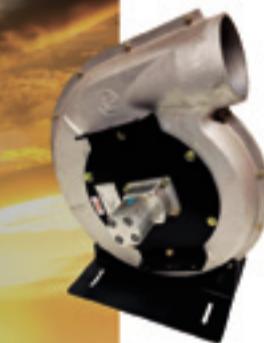
Acesse o QR Code e conheça todas as nossas soluções para o agro.



Modelo
PB | PBD

Ventiladores Industriais aplicados ao agronegócio

Maximize a qualidade e segurança de seus grãos com nossos ventiladores, projetados para garantir uma secagem uniforme, prevenção de pragas e eficiência energética no armazenamento.



Modelo
RLS G



Modelo
AVR

Muito mais do que simples alimentos

EMPREENHIMENTO DE PASSO DO SOBRADO ALIA TRADIÇÃO E INOVAÇÃO PARA CONQUISTAR MERCADOS

REJANE PALUDO

Tradição e inovação. Ao mesmo tempo em que comercializa salame suíno, copa e linguiça mista, produtos amplamente consumidos, a Agroindústria Familiar Embutidos Ferreira também oferta um produto pouco conhecido: o salame de búfalo. O empreendimento, de Passo do Sobrado, é um dos 456 que se farão presentes no Pavilhão da Agroindústria Familiar na Expointer neste ano, provenientes de 196 municípios gaúchos. A agroindústria tem nas feiras locais, regionais e estaduais sua principal vitrine e fonte de renda, além do mercado na própria cidade e de clientes espalhados por estados como Santa Catarina, São Paulo, Rio de Janeiro, Goiás e Distrito Federal.

Filha de pecuaristas e formada em Contabilidade, a hoje empresária Vanessa Ferreira Rutsatz vende mais do que um produto: comercializa histórias. “Eu trabalhei fora por alguns anos. Então, voltei para casa junto com a minha família, com os meus irmãos, tocando um propósito”, conta Vanessa, que abriu o negócio em 2021. Ao mesmo tempo em que divulga a história de Passo do Sobrado, com sua tradição na criação de búfalos, e da família na criação e na domesticação do animal, a “menina” incentiva o consumo da carne na merenda escolar do município e como alternativa saudável para o consumidor e com qualidade superior.

“Quem estiver totalmente à disposição de poder experimentar um produto diferente, mais artesanal, com menos sal e conservantes, sem corantes, a gente convida para nos conhecerem”, diz Vanessa, que participa da feira na Expointer pelo quinto ano consecutivo. “Em média, a gente comercializa 500 quilos por mês na nossa cidade, mas quando a gente tem feiras, teve meses em que já comercializou cinco toneladas de produtos”, conta.

TATUADO NA PELE

Nas feiras em que participa, seja no RS ou em outros Estados, o búfalo desperta a curiosidade do público. “A gente foi para Brasília, as pessoas perguntavam muito: mas não é só na ilha do Marajó que tem? Então, é muito curioso para as pessoas saberem da questão do búfalo. E a gente trabalha muito isso, de contar a história, de trazer a nossa originalidade, de onde vem o salame, como a gente



Agroindústria Familiar Embutidos Ferreira comercializa salame suíno, copa e linguiça mista, entre outros, com clientela no Estado e em várias regiões do Brasil

faz, onde trabalha”, relata.

Conforme Vanessa, os irmãos já criavam bubalinos nas terras da

família, e foi especialmente o sobrinho Bruno, de 14 anos, junto com os pais dele, que começou a domes-

ticar os animais. Apesar de grandes e rústicos, eles são bastante dóceis. Cigana e Princesa são os “xodós” da família. “A gente leva sempre junto na feira, estampada na camiseta, coloca os vídeos, mostra para as pessoas, monta em cima, a gente faz feiras também, questão artística, para demonstrar a docilidade do búfalo. É um animal que a gente leva no coração e também na pele, em todo lugar que a gente possa ir”, declara Vanessa, exibindo a tatuagem no braço.

Embora não esteja na pele, a Emater/RS-Ascar tem a sua marca gravada na história do empreendimento. Foi quem a família procurou quando pensou em criar

a agroindústria, em 2019. E foi com o auxílio da Instituição que o processo foi se desenvolvendo: cadastro no Programa Estadual de Agroindústria Familiar (Peaf) do Governo do Estado; solicitação da elaboração das plantas; apoio na parte de legislação, junto com o Serviço de Inspeção Municipal; assessoramento nos projetos de crédito, tanto de Pronaf, para investimento e custeio das atividades produtivas, como do Fundo Estadual de Apoio ao Desenvolvimento dos Pequenos Estabelecimentos Rurais (Feaper); incentivo à participação em feiras e eventos, além do apoio na parte produtiva e na qualificação.

CURSO PROPORCIONOU A QUALIFICAÇÃO

Foi por indicação da equipe da Emater/RS-Ascar que Vanessa fez o curso de processamento artesanal de carne suína no Centro de Treinamento de Agricultores de Nova Petrópolis (Cetamp), onde aprendeu a fazer salame e muitos outros produtos. “No curso a gente aprende literalmente tudo, desde como funciona um suíno, a parte da desossa dele, até todos os processados, tanto uma linguiça quanto um salame, uma copa, uma mortadela. A gente aprende muitas coisas diferentes que às vezes não conhece, porque a gente aproveita tudo”, afirma. Ela conta que ainda guarda com muito carinho o caderno do curso e consulta quando surgem dúvidas. “E os professores até hoje sempre ficaram à disposição para nos ajudar e nos auxiliar de longe”, frisa.

Para o extensionista da Emater/RS-Ascar de Passo do Sobrado, Wagner Soares, que assessora a agroindústria, a confiança que Vanessa e o marido têm no trabalho da Instituição é gratificante. “É uma troca de experiências, a gente aprende bastante com eles, é um casal muito ativo, muito para frente, e isso é muito bom, nos motiva a trabalhar sabendo que tem uma família motivada do outro lado, indo atrás dos seus objetivos”, declara.



Vanessa exibe até uma tatuagem de búfalo, o animal do qual oferecem salame

O papel do olho do dono

PECUÁRIA FAMILIAR DESEMPENHA FUNÇÃO ESTRATÉGICA NO CAMPO GAÚCHO, AQUECENDO A ECONOMIA

MARIA SUELY CARVALHO

A pecuária familiar no Rio Grande do Sul ocupa lugar estratégico na conservação ambiental e no desenvolvimento social e econômico ao envolver diferentes áreas, como a bovinocultura de corte e a ovinocultura. Baseada na produção extensiva, ela se destaca pelo manejo sustentável e respeito ao meio ambiente, em especial no campo nativo das regiões da Campanha, Zona Sul, Campos de Cima da Serra, Depressão Central e Fronteira Oeste.

Os pecuaristas familiares são os principais guardiões das maiores áreas de campo nativo preservado, em um cenário marcado pela crescente conversão dessas áreas para o cultivo de soja. O Bioma Pampa, que caracteriza grande parte do território gaúcho, perde anualmente milhares de hectares para atividades agrícolas, tornando ainda mais relevante o papel conservacionista da produção pecuária familiar.



O pecuarista familiar é um guardião

POLÍTICA DE ESTADO

Diante da importância ambiental, social e econômica do setor, o Estado instituiu o Programa Estadual de Desenvolvimento da Pecuária de Corte Familiar (Pecfam), por meio da Lei nº 13.515/2010 e regulamentada através do Decreto 48.316/2011. A iniciativa transformou o apoio aos pecuaristas familiares em política pública permanente, reconhecendo-os oficialmente

como agentes fundamentais do desenvolvimento rural.

A Emater/RS-Ascar, por sua vez, tem a pecuária familiar como um de seus 11 focos institucionais. A Instituição promove ações de Assistência Técnica e Extensão Rural (Aters), além de parcerias com universidades e outras entidades, incentivando práticas agropecuárias sustentáveis, melhorias no manejo dos rebanhos e qualificação da infraestrutura das propriedades, cabendo destaque para ações relacionadas com bovinocultura de corte, queijo serrano, manejo do campo nativo e ovinocultura.

A Emater/RS-Ascar, em conjunto com a Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR), também possui participação destacada na organização de eventos técnicos, feiras e exposições e na elaboração de projetos de crédito pelo Fundo Estadual de Apoio ao Desenvolvimento dos Pequenos Estabelecimentos Rurais (Feaper).

Entre as demandas mais recorrentes dos pecuaristas familiares estão o acesso a tecnologias adaptadas à realidade do campo, melhorias no manejo sanitário e reprodutivo dos rebanhos e aumento da produtividade das criações no campo nativo. Já em infraestrutura, os principais desafios se concentram na melhoria dos serviços básicos e das políticas públicas. O fortalecimento da pecuária familiar no Rio Grande do Sul é um modelo produtivo economicamente viável, uma alternativa sustentável de uso da terra, que alia conservação ambiental, geração de renda e permanência das famílias no meio rural.

Conforme o extensionista rural da Emater/RS-Ascar, Jaime Ries, os pecuaristas familiares do Rio Gran-

de do Sul têm nos bovinos e ovinos de corte sua principal atividade, que é realizada em áreas inapropriadas para a agricultura, caracterizando-se por solos rasos, incapazes de suportar produção intensiva de grãos.

“Ainda vale ressaltar que as atividades da bovinocultura e da ovinocultura são realizadas essencialmente sobre o campo nativo e com baixo uso de insumos externos, coerente com a sua resistência ao endividamento. Outro destaque da pecuária familiar, baseada na produção extensiva, se caracteriza por respeitar o meio ambiente em que está inserida, pela forma de condução das práticas de manejo, contribuindo para a preservação da biodiversidade”, completa Ries.

AÇÕES DE ATERS FOMENTAM GERAÇÃO DE RENDA

Embora existam grandes propriedades na Campanha Gaúcha, cerca de 80% das unidades de produção familiar têm até 200 hectares. Com uso predominante de mão de obra familiar, essas propriedades mantêm a pecuária de corte como importante fonte de renda. É o caso do produtor rural Reginaldo Martins da Silva, que possui bovinos de corte em Bagé, na Campanha. “O assessoramento da Emater contribuiu com um novo olhar para a propriedade, diferente do que eu tinha antes. Com apoio e orientação sobre pastagens, manejo e saúde do rebanho, realidade climática, entre outros, consegui implantar ações que impactaram na rentabilidade e, por consequência, lucratividade maior na comercialização de terneiros, principal fonte de renda da minha propriedade”, frisa.

O cooperativismo é mais do que negócio,

é **cooperação, colaboração e desenvolvimento compartilhado**, onde cada conquista é construída junto, beneficiando famílias, comunidades e todo o estado. Visite a Casa do Cooperativismo e conheça de perto um jeito diferente de fazer negócio. Aqui, você descobre como as cooperativas fortalecem o Rio Grande do Sul com produtos e soluções em diferentes áreas: agricultura, crédito, saúde, educação, transporte, infraestrutura, consumo e trabalho.

Onde tem Expointer, tem

cooperativismo

movimentando o agro gaúcho.

Sistema Ocergs

Escolha cooperativas gaúchas. SOMOS COOP

Cuidar da terra é cuidar da vida

CURVAS DE NÍVEL E TERRACEAMENTO TORNAM A PROPRIEDADE MAIS RESISTENTE A SECAS E PREVINEM EROSIÃO, INUNDAÇÕES E ASSOREAMENTO DE RIOS, MANTENDO A PRODUTIVIDADE ALTA, MESMO EM PERÍODOS DE ESTIAGEM E SEM IRRIGAÇÃO

TALINE SCHNEIDER

Num cenário de mudanças climáticas – estiagens prolongadas e enchentes recorrentes – uma família do interior de Três de Maio, no noroeste do Rio Grande do Sul, mostra que é possível produzir com responsabilidade e visão de futuro. A história da família Sartor, referência em conservação de solo, é exemplo de como tradição, tecnologia e sustentabilidade podem andar juntas e dar certo.

A trajetória começou com Felix Sartor, que iniciou a lida na agricultura ainda jovem, junto aos irmãos, com criação de suínos, plantio diversificado e muita vontade de crescer. Com o tempo e, principalmente, após a chegada da parceria com a Emater/RS-Ascar, na década de 1960, vieram os cursos, as orientações técnicas e a introdução de práticas que mudariam os rumos da propriedade. “Eles nos trouxeram informação e conhecimento. Foi com apoio deles que a gente começou a pensar diferente”, lembra o agricultor, de 88 anos.

Hoje, quem toca a lavoura ao lado dele é o filho Darci, técnico agrícola formado nos anos 1980. Foi justamente nessa época que vieram os primeiros passos em direção à conservação do solo. Antes disso, as áreas eram aradas com subsolador e grade, sem planejamento para escoamento da água da chuva. Resultado: enxurradas, erosões, perdas constantes de solo fértil. “A água descia da lavoura direto para a estrada e acabava indo parar nos rios, carregando tudo que encontrava pela frente, lavando os solos e contribuindo para as enchentes”, lembra Darci.

Diante disso, a Emater/RS-Ascar orientou a família a adotar curvas de nível e construir terraços. A lógica se inverteu: em vez de expulsar a água, passaram a segurá-la. “A água agora infiltra no solo e reaparece lá embaixo, nas vertentes, abastecendo até os açudes da piscicultura. Antes ela ia embora, agora ela fica aqui, à disposição da planta”, explica o extensionista rural do Escritório Municipal da Emater/RS-Ascar de Três de Maio, Leonardo Rustick. “A prática tornou a propriedade mais resistente a secas e, ao mesmo tempo, ajudou a prevenir inundações e assoreamento de rios, mantendo a produtividade alta, mesmo em pe-

Fotos: Divulgação Ascar/RS-Emater



Família Sartor, de Três de Maio, é referência em conservação de solo, num exemplo de como tradição, tecnologia e sustentabilidade podem andar juntas e dar certo



ríodos de estiagem e sem irrigação”, completa Leonardo. O reconhecimento pelo esforço veio em 2017,

quando a propriedade foi premiada como exemplo estadual em conservação de solo.



Produção de hortigranjeiros foi uma maneira de diversificar o ingresso de renda



DIVERSIFICAÇÃO E SUCESSÃO FAMILIAR

Com cerca de 140 hectares, sendo 100 destinados à lavoura, a propriedade também aposta na diversificação como ferramenta de sustentabilidade. São mais de 50 açudes dedicados à piscicultura, atividade que começou em 1971, devido à paixão de seu Felix pela pesca, e hoje é uma das fontes de renda da família. Tem ainda pomar com frutas variadas, produção de leite, criação de ovelhas e participação semanal na feira da agricultura familiar no município.

A sucessão familiar, que já garantiu a continuidade do trabalho com Darci, pode estar a caminho da terceira geração. O neto do seu Felix está formado em Agronomia e, se depender da estrutura deixada pelo avô e pelo pai, encontrará um legado fértil para seguir adiante.

Referência para técnicos, agricultores e políticas públicas

Além de produzir bem e com responsabilidade, a família Sartor também se transformou em referência técnica para outros produtores. Extensionistas rurais e técnicos visitam o local com frequência para mostrar na prática como é possível unir produtividade e preservação ambiental.

E, com o novo programa do Governo do Estado – Operação Terra Forte, que pretende incentivar a conservação do solo no Rio Grande do Sul – experiências como essa ganham ainda mais relevância.

“É claro que terraceamento atrapalha um pouco o maquinário, dá mais trabalho. Mas o retorno vale muito. A gente planta em cima do terraço mesmo. É mais difícil, mas o solo não vai embora com a chuva”, justifica o extensionista rural da Emater/RS-Ascar, Leonardo Rustick.

Enquanto tantos enfrentam os

desafios da agricultura com incertezas, a família Sartor mostra que o segredo está no equilíbrio entre conhecimento técnico, respeito ao meio ambiente e dedicação familiar. E que um solo bem cuidado pode sustentar não só lavouras mais produtivas, mas também sonhos que passam de geração em geração.



Fotos: Divulgação Ascar/RS-Emater

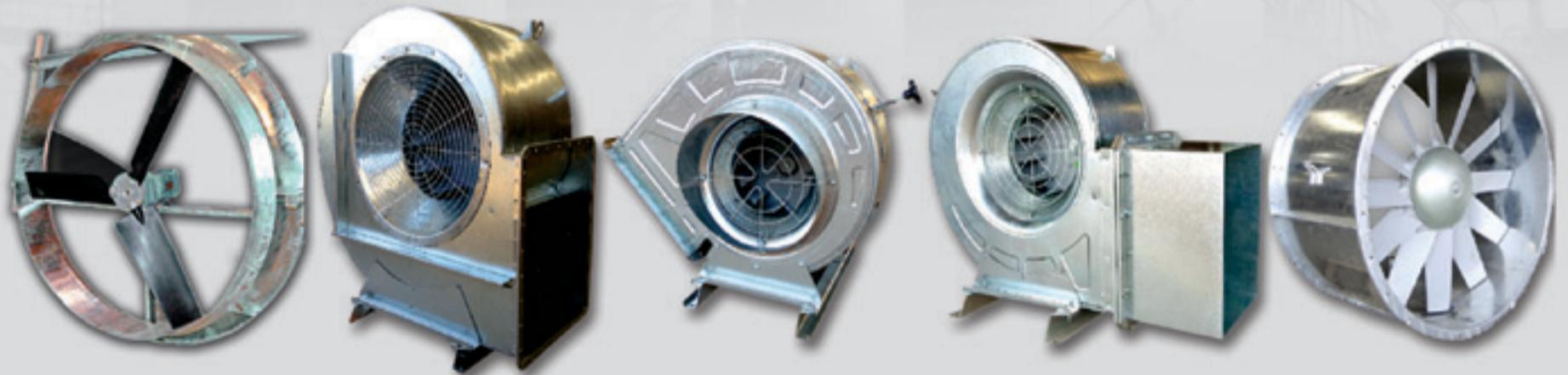


projelmec

100% Nacional

Ventiladores e Exaustores Projelmec para:

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



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

www.projelmec.com.br

A energia de uma nova geração

JOVENS TRANSFORMAM SONHOS EM PROJETOS QUE RENOVAM O CAMPO GAÚCHO COM APOIO DA EMATER/RS-ASCAR

**MARIA EDUARDA BESSON,
FHABIANA CREDIDEU E
ADRIANE BERTOGLIO RODRIGUES**

Fotos: Arquivo pessoal

A permanência da juventude no campo é fundamental para garantir a continuidade da agricultura familiar e impulsionar o desenvolvimento das comunidades rurais. Em um cenário marcado pelo envelhecimento da população do meio rural, os jovens têm ocupado um papel de protagonismo nas propriedades, assumindo tarefas, repensando práticas e investindo em inovação. Com o apoio de instituições como a Emater/RS-Ascar, por meio de cursos e programas voltados à formação e ao empreendedorismo, esses jovens têm transformado o campo em um espaço de futuro.

Segundo o IBGE (Censo Agropecuário de 2017), apenas 3,6% dos responsáveis por estabelecimentos agropecuários têm menos de 30 anos, enquanto 38,9% têm mais de 60. Esses dados evidenciam como desafio real para o meio rural a falta de sucessão familiar. No Rio Grande



Gabriel Moraes, 17 anos, de São Jerônimo, enfatiza: "O agronegócio é a vida da minha família, e é nisso que quero seguir"

do Sul, o Censo de 2010 aponta que 12,07% da população jovem (cerca de 336 mil pessoas) reside em áreas rurais. "Valorizar essa juventude é uma estratégia de desenvolvimento

social, econômico e cultural", ressalta a extensionista e coordenadora de Assistência Técnica e Extensão Rural e Social (Aters) para Mulheres e Jovens Rurais, Clarice Emmel Bock.

A Emater/RS-Ascar reconhece essa importância e há décadas atua junto ao público jovem. Desde os anos 1950, quando iniciou os trabalhos com os Clubes 4S, cujas letras

representavam "Saber, Servir, Saúde e Sentir", a Instituição já compreendia a importância de levar educação técnica para o campo. Esses clubes incentivavam práticas agrícolas, troca de experiências e espírito comunitário entre os jovens. Ao longo do tempo, essa atuação evoluiu e deu origem a cursos, capacitações e programas voltados ao empreendedorismo.

Entre as iniciativas atuais, destaca-se o Curso de Empreendedorismo e Desenvolvimento para a Juventude Rural, realizado desde 2018, e que reúne participantes de diversas regiões para pensar seus projetos, trocar experiências e aprofundar conhecimentos técnicos e sociais. São encontros que abordam temas como bioinsumos, sistemas produtivos, comunicação, gestão e tecnologia, além de criar vínculos entre os participantes.

Desde sua criação, cerca de 600 jovens foram capacitados nos cursos realizados nas regiões de Pelotas, Porto Alegre, Ijuí, Erechim, Passo Fundo e Lajeado.

Cursos oferecem perspectivas aos jovens

Foi nesse espaço oferecido pela Emater/RS-Ascar que Itauane Quevedo, de 19 anos, obteve novos aprendizados que foram aplicados em sua propriedade. Moradora da Comunidade Quilombola Monjolo, em São Lourenço do Sul, cresceu com a sua família produzindo morangos orgânicos, com forte atuação na Feira Agroecológica de Pelotas. "A feira é um espaço muito importante para nós. Nela, levamos hortaliças, morango, grãos e tubérculos. Tudo é feito com muito carinho e de forma saudável", relata.

Itauane está cursando o Técnico em Agropecuária e participou da terceira edição do Curso de Empreendedorismo e Desenvolvimento para a Juventude Rural, promovido pela Emater/RS-Ascar. Na época, a formação aconteceu em modelo híbrido, com aulas online nos primeiros módulos, por conta da pandemia, e depois em formato presencial.

Durante o curso, ela elaborou um projeto de galinheiro em sistema rotativo, que ainda não foi executado, mas segue nos planos. "A experiência foi transformadora. A escola agrícola onde estudava reforçava o conteúdo do curso e tudo fazia sentido. Além disso, conheci pessoas incríveis, fiz amizades que levo até hoje. Esses aprendizados não ficaram só na teoria, pois muitos trouxe para a propriedade e consegui aplicar", destaca.

Também com raízes familiares fortes no campo, Gabriel Moraes, de 17 anos, vive em São Jerônimo. Sua família sempre esteve en-



Parceria: Gabriel com o seu irmão mais novo

volvida com a produção agrícola, hoje voltada a soja, trigo, aveia e canola. Durante o curso, desenvolveu um projeto de integração lavoura-pecuária, previsto para ser colocado em prática em 2026. "O agronegócio é a vida da minha família, e é nisso que quero seguir. Aprendi muito no curso, tanto na parte técnica quanto na convivência com outros jovens que pensam o campo como oportunidade", afirma.



Na horta: Itauane Quevedo, de São Lourenço do Sul

Além dos conhecimentos sobre produção, Gabriel destaca o lado social que o curso proporcionou. "Fiz amizades, conheci culturas diferentes e entendi que o campo também é um lugar de trocas e de aprendizado coletivo. Pretendo cursar Agronomia e seguir inovando dentro da propriedade", ressalta.

No município de Barão do Triunfo, a jovem Maiara da Silva, de 15 anos, já demons-

tra uma visão empreendedora. A propriedade onde vive cultiva principalmente fumo e milho, mas seu olhar está voltado para a cultura da uva. "O meu avô começou cultivando arroz e trabalhava em alambiques, algo comum na época. Mais tarde, foi um dos primeiros da região a se arriscar no cultivo do fumo, quando essa cultura começou a se espalhar. Hoje, meu pai dá continuidade a esse legado, mas estamos reavaliando a produção e buscando novas alternativas", explica.

O projeto de Maiara está em fase de preparação do solo, instalação da estufa e organização da colheita. Ela também se encantou pelos conteúdos sobre bioinsumos e pretende aplicá-los para melhorar a saúde do solo da propriedade. "O solo é a base de tudo. Aprender como cuidá-lo foi uma das coisas que mais gostei. Quero deixar tudo certo para os meus pais, estudar Medicina e, um dia, seguir com a propriedade organizada".

A jovem comenta a dificuldade que está sendo a troca de cultura. "O tabaco exige muito e se colhe na mesma época da uva, o que dificulta tudo. A nossa ideia é substituir parte do tabaco e investir mais na uva de mesa, com produção em estufa", conta.

Esses jovens representam uma geração que, mesmo diante dos desafios, escolhem permanecer, investir, planejar, estudar e inovar. Enxergam no campo não apenas um lugar de origem, mas um espaço possível de realização pessoal e profissional.

Da sala de aula para a agroindústria

EM SERTÃO SANTANA, PRODUTORA RURAL DECIDIU AGREGAR MAIS VALOR À PRODUÇÃO DA SUA FAMÍLIA

**MARIA EDUARDA BESSON,
FHABIANA CREDIDEU E
ADRIANE BERTOGLIO RODRIGUES**

Arquivo pessoal



Matérias-primas da Agroindústria Laux vêm em sua maioria da propriedade

Foi durante o Curso de Empreendedorismo e Desenvolvimento para a Juventude Rural que nasceu o projeto da Agroindústria Laux, de processamento vegetal. Um sonho que saiu do papel em 2024, com o suporte da Emater/RS-Ascar. Hoje, a Agroindústria Laux já possui todos os alvarás legais, integra o Programa Estadual de Agroindústria Familiar (Peaf) e ostenta o selo Sabor Gaúcho, que permite comercialização em todo o Estado.

A Agroindústria Laux está em Sertão Santana, no coração do interior do Rio Grande do Sul, e revela uma história que está sendo feita por mãos jovens. Lizandra Hollas Laux, hoje com 32 anos (ela fez o curso em 2022, com 29 anos), proprietária da Agroindústria Laux, representa uma geração que escolhe transformar o campo, ressignificar a tradição e permanecer com

orgulho no lugar de onde veio.

“A única coisa que ninguém pode tirar da gente é o nosso conhecimento”, afirma Lizandra, com a firmeza de quem carrega raízes profundas e sonhos audaciosos. Formada em Tecnologia de Alimentos e participante do curso promovido pela Emater/RS-Ascar, ela encontrou no conhecimento a chave para imaginar o futuro da sua propriedade familiar, cuja história ultrapassa meio século.

Por mais de 50 anos, a produção

principal da família foi o tabaco. “A gente sabe como é a lida com o tabaco; é pesada, estressante e muitas vezes insalubre”, relembra a jovem. Mas, com a chegada das novas gerações, o cenário começou a mudar. Vieram os pomares, o tomate, o pimentão, e com eles uma nova visão, uma produção mais saudável, diversificada e sustentável. “Meu avô dizia que, sem o tabaco, nada prestava. Meu pai, com coragem, começou a transição. E, hoje, o sonho dele tam-

bém é o meu”, conta.

Com apoio da família e com muita dedicação, Lizandra decidiu dar um passo maior, transformar o excedente da produção agrícola, que antes ia para alimentação animal, em alimentos processados, valorizando o que a terra oferece e agregando valor ao que antes era descartado.

Os ingredientes que dão origem a doces, geleias, extratos e molhos de tomate, aipim e moranga descascados, entre outros alimentos minimamente processados, vêm, em sua maioria, da propriedade. Quando necessário, são adquiridos de agricultores vizinhos, fortalecendo a economia local e a produção em rede. Muitos desses alimentos já são destinados à merenda escolar, por meio de parcerias construídas com nutricionistas e gestores municipais. “Cada produto nosso carrega uma história. Às vezes a gente inventa, mistura sabores, arrisca. Às vezes dá errado, mas, quando dá certo, é muito gratificante”, frisa.

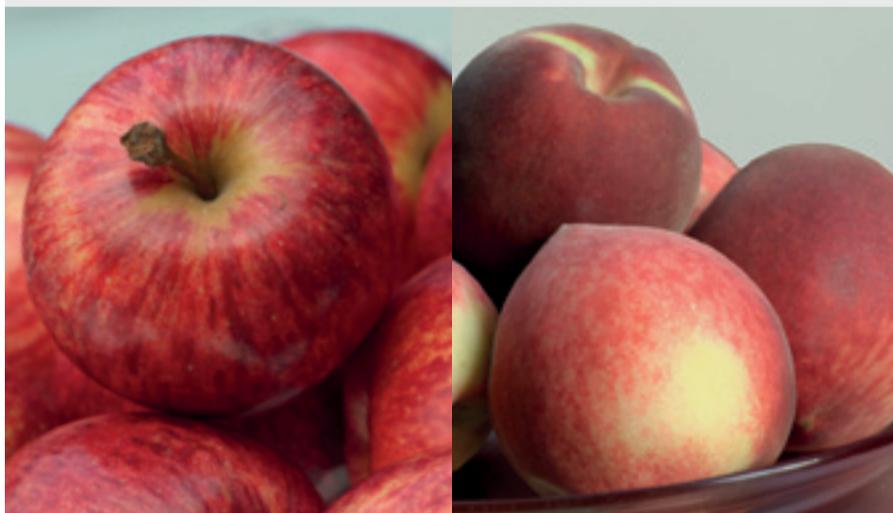
OPORTUNIDADES

Vivendo hoje momento especial da sua vida, à espera do primeiro filho e prestes a se casar, a jovem Lizandra enxerga na maternidade e no empreendedorismo dois sonhos que se entrelaçam. “É um tempo de plantar esperança, em todos os sentidos”, diz. Com os pés no chão e o coração cheio de planos, a jovem agricultora quer crescer com responsabilidade. Pretende, em breve, participar das grandes feiras da agricultura familiar e ampliar a produção para consolidar o mercado institucional. “A venda para escolas e prefeituras é uma segurança para quem produz. É saber que aquele valor vai entrar e que o alimento vai ser fundamental para quem mais precisa”, diz. A Agroindústria Laux é mais do que um negócio. É a prova de que o campo, com incentivo, formação e apoio técnico, pode ser um lugar de permanência, inovação e futuro.

Mudas

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

- ameixa • maçã • pera
- pêssego • nectarina
- caqui • kiwi
- quebra-vento



41 3253-2940

www.cloneviveiros.com.br
contato@cloneviveiros.com.br



Clone
V I V E I R O S

Uma revolução na produção de citros

QUALIDADE DAS FRUTAS É REFLEXO DE MUITO TRABALHO, MAS TAMBÉM DE TECNOLOGIA E CONHECIMENTO

TIAGO BALD

Quem chega à propriedade da família Ulrich, na localidade de Porto dos Pereira, em Montenegro, se impressiona não apenas com a organização, mas também com a estrutura. Há um pomar grande de bergamotas em uma encosta de morro, que culmina em um açude em sua base. Ao lado, um *packing house* movimentado, com caminhões e caminhonetes chegando e saindo, barulhos de maquinários e funcionários ocupados em suas atividades. É tudo maior do que sugere a percepção de agricultura familiar, especialmente em municípios pequenos, como o do Vale do Caí.

Só que, como ocorre com muitas das famílias bem-sucedidas em seus negócios, a trajetória foi mais complexa. Cheia de altos e de baixos, de perdas e de ganhos. De cálculos refeitos e de rotas modificadas. “A verdade é que a gente acorda e vai dormir pensando nisso aqui”, resume Giancarlo Ulrich, um dos irmãos e sócio da Tanboa, empresa que abri-



Giancarlo Ulrich, de Montenegro, aposta em bergamotas de diversas variedades, em área de 106 hectares, e também laranjas

ga não apenas a produção da família, mas também de dezenas de outros agricultores, que utilizam a instalação de 1.600m² da empresa para armazenamento, beneficiamento,

logística e destinação das frutas à Ceasa/RS e a outros pontos do País.

Atualmente com 106 hectares de área produtiva, a família cultiva bergamotas de variedades diversas,

como Ponkan, Caí, Pareci, Montegrina e Satsuma Okitsu, além de outras não tão conhecidas do grande público, como a Clemenules e Ortanique. Área que deve dobrar nos

próximos anos, com a implantação de cerca de 100 hectares de variedades de laranjas, que devem começar a dar frutos em breve. “Hoje, a nossa produção corresponde a 20% do que passa pelo *packing*”, explica Giancarlo. Os outros 80% são entregues por outros fruticultores, que apostam na experiência da família na “lida”.

Aliás, Giancarlo explica que essa relação de confiança não nasceu do dia para a noite. “Tudo começou com o meu avô, Ernesto, ainda lá nos anos 80”, recorda. Foi ele que adquiriu a primeira área que, na época, era destinada à produção de ameixas e pêssegos. “A citricultura chegou depois e foi reflexo desse trabalho de incentivo que ocorreu aqui na região”, lembra.

Como em qualquer trabalho inicial, a área no começo era pequena, com cerca de seis hectares. Espaço que foi crescendo conforme as vendas se ampliavam. E com Giancarlo, atualmente com 40 anos de idade, sendo o adolescente curioso que, no início dos anos 2000, acompanhava tudo de perto.

Tecnologias deram impulso ao empreendimento

“A realidade é que o tio Erni sempre foi um visionário, alguém focado em produzir fruto de qualidade”, diz Giancarlo Ulrich. Em outra parte da conversa, o anfitrião cita não apenas a importância do tio, mas também do falecido pai, Norberto, que sempre foi alguém atento às tecnologias disponíveis e à importância delas como ferramentas. “Lá por 95, 96, o pai voltou deslumbrado com a questão da irrigação, depois de uma viagem”, explica Giancarlo. Em uma conversa com Paulo Lipp João – atual coordenador do Programa Estadual de Irrigação da Secretaria de Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (Seapi) –, um projeto para irrigação em aspersão foi consolidado e saiu do papel.

“E isso que nós estamos falando de uma época em que esse tema nem era assim tão presente”, salienta o extensionista da Emater/RS-Ascar Valmir Michels. A atenção da família a esse aspecto é tão presente que, em 2025, os Ulrich provavelmente devem encaminhar um novo projeto de irrigação para uma das recentes áreas de produção implantadas. O que será feito por meio do Programa Irriga+ RS, política pública do Governo do Estado que possibilita aos produtores subvenção de até 20% em projetos de reserva-

ção de água. “A diferença em não precisar ficar refém do clima, podendo manejar a irrigação, seja por aspersão ou gotejamento, é fundamental para a qualidade”, avalia.

Por qualidade, leia-se bergamotas de cores vivas, de bom calibre e doces. Uma passada pelo verdejante pomar permite essa percepção na prática. Já no *packing*, as frutas também passam por uma série de processos, da classificação à higienização, tendo destinos diferentes de acordo com o tamanho, os eventuais pequenos “machucados” ou outros defeitos. “O que a gente percebe é que o consumidor, de fato, deseja a fruta mais bonita possível”, constata. E, na Tanboa, o esforço parece ser nesse sentido, de forma permanente. “A gente já começa o dia com uma reunião em que muitas decisões e estratégias para o trabalho do dia são passadas”, frisa.

A SAFRA DE 2025 ESTÁ MUITO BOA

Com mais de 40 pessoas envolvidas na atividade – entre familiares, como os irmãos Josué e Giovana, além da esposa de Giancarlo, Júlia, e de funcionários – e áreas plantadas espalhadas pelas mais diversas localidades de Montenegro e até de municípios vizi-



Da Tanboa, bergamotas são encaminhadas aos mais diversos mercados no País

nhos, as exigências são enormes. Só que o citricultor garante que gosta. “Há até pouco tempo decisões de manejo, junto ao pomar, relativas às podas ou à nutrição, eram feitas por nós, como parte da rotina”, resume. Hoje, os familiares atuam mais na parte administrativa, de coordenação, de organização do todo. “Ainda que cada decisão seja acompanhada de perto”.

Como exemplo, o empreendedor cita os cuidados com o solo, que não apenas recebe uma boa quantidade de cobertura verde como é analisado anualmente para que não fique exaurido. “É algo em que a gente tem de estar meio que em cima, para que não haja uma queda na produtividade”, comen-

ta. Aliás, sobre os números da produção, Giancarlo tem dificuldade de dar uma certeza da média, até mesmo pela variedade de tipos de frutas, da geografia dos locais em que estão implantados os pomares e até da idade das plantas. “Há áreas em que colhemos 20 toneladas por hectare, em outras 60”, diz. Em espaços em que o raleio – a retirada do excesso de carga de frutas durante a formação – não foi tão bem executado, esse número pode dobrar, ainda que com sobrecarga energética para a planta.

“Por sinal, a safra de 2025 está muito boa, bem diferente do ano passado”, avalia o citricultor. Claro que safra boa significa, necessariamente, mais fruto

no mercado. “Por isso, é importante conseguir antecipar a colheita, o que é mais um reflexo positivo obtido com a irrigação”, explica o extensionista da Emater/RS-Ascar. Para Valmir, o trabalho da família acaba recompensado pelo esforço que envolve um conjunto de ações, que vão de ampla dedicação, aquisição de conhecimentos, atenção ao que de melhor está disponível em termos de tecnologia e, se for preciso, a escolha de outros caminhos. “Afinal, nem tudo foram flores o tempo todo”, menciona o produtor.

Como exemplo, cita a ainda recente pandemia, mas também as oscilações climáticas, não apenas com excesso de chuvas, mas também de secas. Outras decisões administrativas mal tomadas também comprometeriam o negócio em certos momentos. “O fato é que, por mais que a gente saiba o que fazer, ou como agir, ter perdido o meu pai [em 2020] foi um baque”, salienta o citricultor. Afinal, Norberto era uma referência para todos. Ainda assim, as dificuldades não impediram os Ulrich de seguir em frente. “A verdade é que não me vejo fazendo outra coisa”, garante Giancarlo. A motivação, ao cabo, parece mover a todos ali, como manda a cartilha da agricultura familiar, independente de sua proporção.

**GARANTA A PRESENÇA
DA SUA MARCA NO
ANUÁRIO BRASILEIRO
DO MILHO 2025,
A PRINCIPAL VITRINE
DE INFORMAÇÕES,
INOVAÇÃO E
DESTAQUE DO SETOR
NO PAÍS.**

O ESPAÇO CERTO PARA SUA
MARCA SE DESTACAR NO AGRO!

**Leia. Anuncie.
Conheça. Cresça.**

www.editoragazeta.com.br



EDITORA GAZETA



Um novo tempo para a pesca

REALIDADE DA PESCA NA LAGOA DOS PATOS MOTIVA REVISÃO E ATUALIZAÇÃO DA INSTRUÇÃO NORMATIVA IN03/2004

ADRIANE BERTOGGIO RODRIGUES

Mais de 20 anos se passaram desde a publicação da Instrução Normativa Conjunta 03/2004, que regulamenta a atividade pesqueira no estuário da Lagoa dos Patos. A atividade pesqueira é regrada por normas. Seja em águas internas, como rios e lagoas, ou no mar, os pescadores precisam obedecer normativas e legislações específicas, que buscam o ordenamento sustentável dos recursos pesqueiros.

“Essas normativas precisam estar atualizadas, para melhor compreensão e articulação entre os atores, garantindo a prática mais sustentável da pesca artesanal de forma social, ambiental, econômica e legal, e a piscosidade, que caracteriza grande quantidade de peixes”, ressalta o extensionista e coordenador estadual de Pesca Artesanal e Reforma Agrária da Emater/RS-Ascar, James Roth, ao defender a revisão da IN03, iniciada em junho deste ano no Rio Grande do Sul.

Publicada em 9 de fevereiro de 2004, a IN03 está baseada em dados, contextos ambientais e socioeconômicos daquela época e, “desde então, mudanças significativas ocorreram nos estoques pesqueiros, na biodiversidade, no clima, nas tecnologias e nas formas de organização social das comunidades pesqueiras”, observa Roth.

É no Fórum da Lagoa dos Patos que representantes dos pescadores e integrantes do Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA), da Secretaria Estadual de Desenvolvimento Rural (SDR) do RS e da Emater/RS-Ascar discutem e articulam ações que vão garantir a sustentabilidade da pesca e a proteção do ecossistema. “Durante as reuniões do Fórum é comum o confronto de opiniões sobre essas normas com a realidade da atividade pesqueira. Por isso, a revisão da Instrução Normativa 03 com



Uma reunião com integrantes da comunidade realizada na Ilha dos Marinheiros



Reunião de trabalhos com a comunidade na Ilha de Torotama, em Rio Grande

participação de todos os envolvidos é fundamental”, destaca Roth.

Ao discutir sobre cada temática, os pescadores apresentam sugestões, como inclusão e exclusão de espécies, percepções sobre as características dos petrechos permitidos, épocas de defeso de cada espécie, tamanhos mínimos de captura, processos de emissão e renovação de licenças, e os mecanismos de fiscalização e penalidades para quem infringir as normas.

ARTICULAÇÃO PELA VALIDAÇÃO DA ATUALIZAÇÃO

Após as discussões, é elaborada uma proposta, que seguirá trâmites federais. As normativas são analisadas por um Grupo Técnico-Científico, formado por pesquisadores voluntários que atuam na área, que dão um parecer sobre as demandas técnicas existentes. Após a validação pelo Fórum, vai para o Comitê Permanente de Gestão e a demanda volta para os ministérios da Pesca e Aquicultura e do Meio Ambiente e Mudança do Clima, que avaliam e publicam a normativa”, explica o chefe da Divisão de Pesca e Aquicultura da SDR, Marlon Hilgert Arenhardt.

“É um processo longo, mas já demos o pontapé inicial, inclusive com a importante participação da Superintendência Federal da Pesca no RS”, diz Arenhardt.

A revisão da IN03 é uma demanda antiga, lembra Ana Spinelli, superintendente regional no RS do MPA. “Em 2014 foram feitas várias reuniões, debates junto à comunidade, mais ou menos como estamos fazendo hoje, e se chegou a uma proposta na época, apresentada ao antigo Ministério da Pesca e Aquicultura. Mas em função da extinção

do Ministério, a proposta ficou esquecida”, diz, ao celebrar a recriação do Ministério. “Assumimos então o compromisso da revisão dessas instruções normativas de 2004, como a 03, da Lagoa dos Patos, a 17, da Bacia do Rio Tramandaí, e a 02, da Lagoa Mirim-Mangueira”, ressalta, ao complementar que “só estamos conseguindo realizar essas reuniões de forma tão ampla e participativa nas comunidades em função da parceria com a Secretaria de Desenvolvimento Rural e a Emater”, conclui a superintendente regional do MPA.



Perspectiva do estuário da Lagoa dos Patos, sobre o qual versa a normativa

FISGADO PELA PESCA

Ivan Kuhn, presidente da Colônia de Pescadores e Aquicultores Z8, do município de São Lourenço do Sul, e desde 2008 vice-coordenador do Fórum da Lagoa dos Patos, não nasceu pescador. “Venho da agricultura familiar. Meus pais eram agricultores. Perdi o meu pai ainda moço e a gente veio morar na cidade, onde trabalhei como motorista e operador de máquinas em lavouras. Em 1987, quando motorista de caminhão, conheci muitos pescadores e o trabalho da pesca, pois juntava peixe direto do pescador para a indústria, nas lagoas Mangueira, Mirim e Lagoa dos Patos. Foi aí que eu me interessei pela pesca”, revela, ao lembrar que comprou sua primeira embarcação no final de 1999.

Para Kuhn, a reformulação da IN03 é essencial, pois há pontos na lei que prejudicam o pescador. A quantidade de rede por embarcação, por exemplo, é uma das regras pleiteadas para aumentar. Outro ponto em discussão está relacionado ao período de Defeso.

PELO DEFESO ÚNICO

“Aqui em São Lourenço queremos um Defeso único na Lagoa dos Patos”, destaca Ivan Kuhn. Ele explica que a Lagoa está dividida em dois defesos: o do inverno, nos meses de junho, julho, agosto e setembro, no estuário de Arambaré a Rio Grande, e o de verão, na parte de cima da Lagoa, nos meses de novembro, dezembro e janeiro. “É esse período que consideramos ideal para o defeso único, porque no verão, época de muito calor e de maior consumo de gelo, a despesa é maior, e é quando se perde muito peixe, porque é utilizada rede de espera, então quando o pescador vai para a rede de manhã, de madrugada mesmo, o peixe que malhou no início da noite já tá jogando fora”, observa, ao defender o defeso único para os meses de verão, mantendo os pescadores na pesca de peixe durante o inverno, quando o gelo dura mais e o peixe tem melhor qualidade.

O BAGRE QUE SUSTENTA

Outra mudança na IN03 está relacionada à pesca do bagre, proibida pela Portaria 445, mas todos os pescadores dizem comprovar que há muito bagre na Lagoa. “A pesca do bagre é importante para a Lagoa dos Patos, porque os pescadores tiram o sustento da pesca e tem muito bagre na Lagoa. É preciso fazer uma pesquisa, um estudo sério, para comprovar”, destaca a também pescadora Adriana Ebersol Chagas.

Filha, esposa, mãe e sogra de pescadores, Adriana pertence à Colônia de Trabalhadores da Pesca Artesanal Z3, do município de Pelotas, e participa do Fórum da Lagoa dos Patos e da associação de feirantes pescadores. “Acho muito importante participar, porque engloba todas as colônias, e geralmente quando um pescador tem problema em uma comunidade, atinge todos os outros”, avalia.

Para ela, é urgente atualizar a Normativa da Pesca e incluir o Canal São Gonçalo como parte da Lagoa dos Patos, porque até o momento não é regrado. Há ainda para adicionar à lei a questão dos eventos climáticos, “que estão bem problemáticos e acabam atingindo a pesca artesanal de todas as formas”, avalia Adriana, ao ressaltar que “essa normativa veio na hora certa e é uma oportunidade para os pescadores dizerem o que querem, para mudar e atualizar o que queremos e conhecemos na prática, respeitando a nossa realidade, com os olhos no futuro, que é hoje”.



Diversificação: Antoninho e Clarice Radaelli, e o filho Andrei, participam da feira rural de Trindade do Sul



Rosane de Mello e o esposo Gilson comercializam artesanato e vários produtos de sua propriedade

Da lavoura à feira

FAMÍLIAS AGRICULTORAS DE TRINDADE DO SUL MOSTRAM COMO A FEIRA RURAL GERA RENDA, BEM-ESTAR E OPORTUNIDADES PARA O FUTURO

CAROLINE SCHEPP E CARINA VENZO CAVALHEIRO

Em Trindade do Sul, no norte do Rio Grande do Sul, a feira da agricultura familiar acontece uma vez por semana e se tornou mais do que um espaço de comercialização: é um ponto de encontro, troca de saberes e transformação de vidas. Entre os expositores, estão famílias que encontraram na feira não apenas uma fonte de renda, mas também um novo sentido para o dia a dia no campo.

É o caso da família de Antoninho Radaelli e Clarice Radaelli, ambos com 61 anos, e do filho Andrei Radaelli, 30 anos. Há cerca de dois anos, eles passaram a participar da feira rural do município com uma produção diversificada: pipoca, milho verde, batata-doce, laranja, banana, mamão, maracujá, entre outros alimentos frescos. A feira representa cerca de 50% da renda da família, mas vai além do aspecto financeiro. “É uma terapia para mim”, conta seu Antoninho.

O casal também é referência para a Emater/RS-Ascar pelo resgate de cultivares antigas e pelo cuidado com sementes crioulas. Para a gerente regional adjunta, Priscila Baraldi Volpi, trata-se de uma família guardiã de saberes tradicio-

nais. “Produzimos para o nosso sustento e vendemos o excedente. Isso é agricultura familiar”, resume Clarice.

O filho, Andrei, engenheiro agrônomo, está em processo de sucessão na propriedade, com o objetivo de reestruturar o modelo produtivo e investir na produção de laranjas. A continuidade do trabalho da família demonstra que, quando há incentivo e apoio técnico, é possível unir tradição e inovação no campo.

Já para Rosane de Mello, 54 anos, e seu esposo, Gilson, 63 anos, a feira veio como uma nova chance. Tudo começou com um convite da extensionista Priscila, para expor o artesanato no espaço da feira. A proposta surgiu após Rosane participar de um curso de produção de kokedamas. Além do artesanato, a família passou a levar para a feira arroz, feijão, pipoca e frutas.

TURISMO RURAL FOI OUTRA CONQUISTA

Mais do que o retorno financeiro, a feira ajudou Rosane a lidar com a ansiedade. “Quando a ansiedade queria me dominar, eu fazia uma kokedama, pensava nas flores, nos artesanatos, na feira”, relata. A atividade passou a ocupar o tempo, organizar os dias e trazer leveza para a rotina. Hoje, a renda da

feira representa metade da renda familiar e ajuda nas contas básicas da casa.

Com apoio da Emater/RS-Ascar, a família também investe em turismo rural, abrindo novas possibilidades de renda e contato com o público urbano.

Além das histórias individuais, os números mostram a força das feiras: entre os 42 municípios que compõem a área de atuação do Escritório Regional da Emater/RS-Ascar de Frederico Westphalen, 29 promovem feiras rurais, com 239 feirantes cadastrados, segundo levantamento realizado no final de 2024.

Um dos programas que fortalece essa rede é o Vale-Feira, iniciativa da Prefeitura de Trindade do Sul e de outros municípios da região, que disponibilizam um valor mensal para que servidores públicos comprem diretamente dos agricultores locais. A agricultora Clarice destaca o impacto da medida: “Depois do vale, as vendas aumentaram muito.”

As feiras da agricultura familiar mostram, a cada semana, que o alimento que chega à mesa da cidade carrega história, cuidado e afeto. E que, no campo, a valorização do trabalho das famílias é também um caminho de saúde, dignidade e permanência no território.



GAZETA
Grupo de Comunicações

80
anos

80 Anos de comunicação que conecta o campo e a cidade!

Com jornalismo sério, rádio vibrante e presença digital crescente, somos a voz que acompanha o dia a dia da comunidade, do produtor rural ao empreendedor urbano e da tradição à inovação.

GAZETA
DO SUL

EDITORIA GAZETA

PORTAL GAZ

GAZETA
GERAL

Gazeta da Serra

RÁDIO GAZETA
FM 101,6

101,6

MULTI GAZETA
CONEXÃO COM O RURAL

RÁDIO RIO PARDO
FM 100,5

99,7
FM

FUNDAÇÃO GAZETA
Jornalistas Francisco José Frazz

O fermento que faz a diferença

CRÉDITO RURAL FOMENTA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DOS PRODUTORES GAÚCHOS

MARIA SUELY CARVALHO

Com papel estratégico no fortalecimento do meio agrário, as políticas públicas de Crédito Rural são essenciais para o desenvolvimento da agricultura e da pecuária familiar no Rio Grande do Sul. Políticas públicas como o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), o Programa de Apoio ao Médio Produtor (Pro-namp) e o Programa de Garantia da Atividade Agropecuária (Proagro) atendem diferentes perfis de produtores e viabilizam desde investimentos estruturais até a mitigação de perdas climáticas. O acesso aos recursos do crédito rural é viabilizado através do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF).

Em 2024, os projetos de crédito rural elaborados pela Emater/RS-Ascar viabilizaram a liberação de mais de R\$ 2 bilhões de recursos, sendo 63,70% voltados para o custeio das atividades e 36,30% para investimentos em infraestrutura e tecnologia. Entre 2015 e 2025, a Instituição encaminhou 387.440 projetos, totalizando R\$ 15,85 bilhões, em valores nominais, junto a instituições financeiras.

Esses recursos têm permitido melhorias nas propriedades rurais, como a implantação de pastagens, fertilização de campos nativos, construção de estruturas de armazenagem, adoção de tecnologias de irrigação, aquisição de veículos utilitários, modernização de agroindústrias familiares e habitação nas unidades produtivas. As ações são pensadas de forma integrada com as atividades da Assistência Técnica e Extensão Rural e Social (Aters).

Conforme o coordenador estadual de Crédito Rural da Emater/RS-Ascar, Célio Colle, o crédito rural não considera só o aspecto financeiro, mas também fomenta práticas sustentáveis e desenvolvimento local, sendo uma ação transversal às demais ações de Aters. “A aplicação do crédito rural pela



Aplicação dos recursos do Crédito Rural resultaram em melhorias no trabalho e na produtividade na propriedade dos agricultores Oscar e Lisane Link, em Paraíso do Sul

Emater proporciona recursos diretamente aos municípios e à economia gaúcha. Através do acesso aos recursos subsidiados e da aplicação assistida do crédito, as melhorias são direcionadas às necessidades das famílias rurais, promovendo avanços econômicos, sociais e ambientais”, destaca Colle.

PROJETO SILO SECADOR FOI DESENVOLVIDO PELA INSTITUIÇÃO

Presente em todos os 497 municípios do Estado, a Emater/RS-Ascar mantém equipes técnicas capacitadas para orientar os produtores sobre as melhores práticas de cultivo, com base no zoneamento agrícola de risco climático (ZARC), cultivares adequadas e recomendações de adubação conforme análise de solo. A cada safra, os Escritórios Municipais se tornam pontos de referência para a elaboração de projetos de custeio e investimento, garantindo acesso seguro e assistido

ao crédito rural.

A Emater/RS-Ascar tem intensificado a elaboração de projetos para a armazenagem de grãos, no projeto Silo Secador, uma tecnologia desenvolvida pela Instituição, que permite a construção dessas estruturas de alvenaria e em diferentes tamanhos de acordo com a demanda do produtor. Nos anos de 2024 e 2025, foram encaminhados para os agentes financeiros 115 projetos nesta área com um aporte de R\$9,43 milhões.

O casal Oscar e Lisane Link, de Paraíso do Sul, é um exemplo dos benefícios que o crédito rural assistido pode proporcionar. Os agricultores cultivam tabaco, milho e soja na maior parte da propriedade, além de manter uma criação de suínos, aves e bovinos, em 31 hectares na Linha Neri, no interior do município. O acesso dos produtores ao crédito se deu através do Pronaf e os valores foram investidos em secagem e armazenagem de grãos, aquisição

de equipamentos e na construção de um silo secador de alvenaria para armazenagem do milho destinado aos animais.

A Emater/RS-Ascar teve papel de destaque nesse processo, elaborando os projetos de crédito e do silo secador, na orientação no dimensionamento dos equipamentos necessários para o investimento, visitas de acompanhamento da secagem dos grãos, auxílio e orientação no monitoramento da umidade e controle de pragas. “Essas melhorias proporcionadas pelo crédito rural representaram muito para nosso trabalho e para a produtividade na propriedade. Antes fazíamos a secagem dos grãos em estufa elétrica que, além de exigir muita mão de obra, havia um consumo alto de energia elétrica, sem falar na melhoria da quali-

dade do milho que oferecemos aos animais e, só foi possível fazer tudo isso com o apoio da Emater”, concluem Oscar e Lisane, ressaltando o impacto positivo na produtividade e na rotina da propriedade.

Com projetos voltados à habitação, sucessão rural, autonomia das mulheres no campo e aumento da capacidade de armazenagem e irrigação, a Emater/RS-Ascar reafirma seu compromisso com um modelo de desenvolvimento rural sustentável, inclusivo e adaptado aos novos desafios climáticos.

Ao lado de políticas públicas e acesso ao crédito, o suporte técnico qualificado da Instituição segue como pilar essencial para a dinamização da economia rural gaúcha e para a melhoria da qualidade de vida das famílias agricultoras.

PROJETOS ELABORADOS PELA EMATER/RS-ASCAR EM 2024 E 2025

HABITAÇÃO RURAL:

■ 272 projetos elaborados e aporte financeiro de R\$ 16,8 milhões.

IRRIGAÇÃO:

■ 250 projetos encaminhados aos agentes financeiros, com um aporte de R\$ 3,2 milhões.

IMPLANTAÇÃO E AMPLIAÇÃO DE POMARES:

■ Foram encaminhados 161 projetos com um aporte de R\$ 8,1 milhões.

RESPOSTA EMERGENCIAL A EVENTOS CLIMÁTICOS EXTREMOS

As fortes chuvas e enchentes registradas em maio do ano passado também demandaram a elaboração de mais de três mil laudos técnicos realizados pela da Emater/RS-Ascar para que agricultores atingidos pudessem acessar a política compensatória federal prevista na Medida Provisória nº 1.247/2024. A ação atendeu agricultores em 162 municípios em situação de calamidade ou emergência, priorizando famílias em vulnerabilidade econômica, social e ambiental.

Além disso, a atuação da Emater/RS-Ascar no âmbito do Proagro – especialmente em sua modalidade “Mais”, voltada aos agricultores familiares – tem assegurado ressarcimento de perdas causadas por eventos climáticos, pragas e doenças. As perícias realizadas pela Instituição em 2024 resultaram na liberação de R\$ 5,4 mi em serviços técnicos, e as indenizações pagas aos produtores gaúchos pelo Banco Central somaram R\$ 363,4 mi, com média de R\$ 74,7 mil por operação segura.

Um casamento perfeito

SABORES DA CABANA: AGROINDÚSTRIA IMPULSIONA TURISMO RURAL NA QUARTA COLÔNIA

**JÚLIA XAVIER VASQUES
E MATEUS DE OLIVEIRA**

O crescimento do turismo rural e a criação de novas agroindústrias, especialmente após a pandemia de Covid-19, têm impulsionado os negócios em Ivorá, na região central do Rio Grande do Sul e integrante da Quarta Colônia da Imigração Italiana. O negócio reflete as raízes italianas na região, tanto nos produtos oferecidos quanto na hospitalidade. Um exemplo desse desenvolvimento é a agroindústria Sabores da Cabana, que vai do quente ao frio, com sua gelateria e café. Do começo ao fim do processo de legalização, concluído em 2019, a agroindústria familiar passou pelo acompanhamento técnico da Emater/RS-Ascar.

A propriedade, de mil metros quadrados, é administrada por Marilei Copetti e sua família, que além de alimentos, oferecem espaços de lazer, camping e pousada. O local foi pensado para integrar a natureza à experiência dos visitantes, dispondo de decks ao redor de um belo açude, um pomar com frutas como morango, pitaya, banana e kiwi, e uma minifazenda com ovelhas, galinhas e porcos.

A casa onde Marilei mora tem o estilo colonial, ao lado do salão construído em 2022. O local que também

é espaço de eventos, conta com uma cozinha industrial que permitiu o aumento do cardápio e a produção de pães, bolos e cucas.

A TRAJETÓRIA DO EMPREENHIMENTO: MONTE GRAPPA

A história da Sabores da Cabana começou pouco a pouco. Marilei recorda que sempre recebia visitas em casa e, ao perceber o potencial do local, buscou orientação da Emater/RS-Ascar por já conhecer a Instituição, uma vez que a área foi adquirida por meio do Banco da Terra com o auxílio dos extensionistas. Foi sugerida a criação de um espaço turístico. Inicialmente era apenas uma sorveteria e a família também servia café ao ar livre, em uma mesa de madeira que comportava 20 pessoas, com os alimentos preparados na própria cozinha de casa. As famosas taças de sorvete sempre foram o carro-chefe do negócio, com três opções principais: açaí com frutas, Oreo e a Monte Grappa, que homenageia um ponto turístico da região e tem um significado especial para Marilei e seu marido, Irineu Barbosa, por ser o local onde o casal se encontrava quando decidiu criar o empreendimento.

Os sorvetes são de uma marca gaúcha, reafirmando o compromis-



Marilei Copetti diante do salão da agroindústria Sabores da Cabana, que sua família implantou em Ivorá, na Quarta Colônia

so da proprietária em valorizar negócios locais e produtos regionais. Para fortalecer agroindústrias da região, Marilei estabeleceu parcerias com a Cantina Sabor D'Ivorá e Rezimar Bolzan, de Silveira Mar-

tins. No local, é possível encontrar vinhos e sucos de uva produzidos por André Simonetti, bem como salames que acompanham pães e queijos em cestas de piquenique e tábuas de frios montadas com pro-

duto das agroindústrias parceiras. Outro destaque é a feira promovida na propriedade, reunindo artesanato, produtos coloniais e brechós. A segunda edição contou com 13 expositores e foi um sucesso.



O ambiente, junto à natureza, conta com espaços de lazer, camping e pousada



Os salames, pães e queijos remetem à colonização italiana



Sorvetes buscam aproveitar e valorizar produtos regionais

MUDANÇA NO CENÁRIO: DE EMPREGADO A PATRÃO

A pandemia de Covid-19 (em 2020), trouxe um aumento inesperado na demanda, com visitantes buscando espaços ao ar livre. Em um determinado final de semana, Marilei se surpreendeu com a quantidade de carros chegando ao local, o que reforçou a necessidade de ampliar a estrutura da sorveteria.

"Nos últimos seis ou sete anos, muitas iniciativas surgiram. Até pouco tempo atrás não havia asfalto até o centro da cidade. Hoje, temos pousadas, trilhas, restaurantes e serviços como yoga e reiki, mostrando a diversificação do turismo rural", destaca o extensionista rural Nilmar Stefanello.

Para Marilei e seu marido, a Sabores da Cabana mudou completamente suas vidas. Antes trabalhavam como capatazes em fazenda, hoje administram um negócio próprio e colhem os frutos desse investimento. "Agora, trabalhamos para nós mesmos, com o que gostamos e ainda recebemos bem nossos clientes, além dos familiares e amigos. Se não fosse a Emater, talvez eu estivesse em casa sem saber o que fazer, passando os dias apenas fazendo crochê. Agora, vejo oportunidades por toda parte e sou muito feliz", conclui Marilei.

Uma história de amor e luta

ELAS SEGUEM SENDO AQUELAS QUE AINDA NUTREM NO CORAÇÃO AS LEMBRANÇAS DOS ANTEPASSADOS, GUARDAM AS HISTÓRIAS, AS MEMÓRIAS E OS SEGREDOS DA CULINÁRIA

**CARINE MASSIERER
E FHABIANA CREDIDEU**

As mulheres rurais gaúchas são feitas de amor e de muita luta pela quebra de paradigmas, para ter os direitos reconhecidos pela sua raça, cor ou etnia e por além de dar conta da casa e da família, seguir com o brilho no olhar, o carinho em seus atos e a cor em seus lábios.

Apesar de tantas modificações no ambiente rural, as mulheres seguem sendo aquelas que ainda nutrem no coração as lembranças dos antepassados, guardam as histórias, as memórias e os segredos da culinária. Este é o caso da professora aposentada e agricultora Romana Marlene Kremer, de Lajeado.

Com a receita de bolachas natalinas em mãos e a saudade da mãe no coração, compartilha muito mais do que um modo de preparo, ela entrega uma história que atravessa gerações. Participante do Curso de (Des)

envolvimento para Mulheres Rurais da Emater/RS-Ascar, Romana carrega no caderno e na alma o sabor de uma herança familiar que resiste ao tempo. “Essa receita é um verdadeiro tesouro da minha família. Foi escrita pela minha mãe, ainda quando era jovem, solteira... há mais de 75 anos”, conta a professora.

O caderno, com páginas em alemão antigo, o “alemão gramatical”, como ela define, foi escrito por sua mãe, que aprendeu a língua e os costumes ao trabalhar na casa de um casal de pastores vindos da Alemanha. “Ela cuidava de tudo naquela casa, e foi de lá que trouxe não só a língua, mas também os sabores e os gestos que marcaram nossa tradição”, relembra.

Romana (esq.) frequentou o curso oferecido pela Emater/RS-Ascar para mulheres em 2025



Memórias, afetos e cuidados com a família e a propriedade

Romana cresceu ao lado da mãe, aprendendo os segredos das bolachas desde pequena. Mais tarde, seguiu fazendo para a família, até que passou a vender em feiras e escolas da região. O sabor delicado das bolachas virou símbolo de afeto, de reencontro com as raízes e também de superação. “Depois que me aposentei, me dediquei mais a isso. Faço parte de dois grupos aqui em Lajeado: um de artesanato e outro de gastronomia. E é nesse convívio que a receita da minha mãe segue viva, ganhando novas mãos e corações”.

O impulso para manter a tradição acesa veio em um momento difícil. “Acho que tudo começou mesmo há uns 15 anos, quando minha mãe já estava acamada. Por orientação da nutricionista, comecei a fazer pães integrais para ela. E junto dos pães, voltaram as bolachas. Elas foram voltando devagarinho, como quem resgata um pedacinho da infância, da nossa história”, conta a agricultora.

Hoje, mais do que uma atividade produtiva, fazer bolachas é uma forma de acolhimento e cura. “É uma terapia, uma forma de manter viva a memória da minha mãe, do tempo em que a gente era criança na roça. É um jeito de me ocupar, de me alegrar, principalmente depois da pandemia, quando precisei tanto de um motivo para continuar”, ressalta a professora.

Viúva, ela encontrou na cozinha uma maneira de seguir em frente, firme, doce e generosa. “Sigo passando a receita adiante. Meus filhos adoram essas bolachas, e meu afilhado, que tem 13 anos, já conhece o sabor dessa tradição, e ver ele se encantando com as bolachas me dá esperança de que essa história não vai parar”, projeta. Entre farinha, açúcar e memórias, não é apenas uma receita, é uma construção de pontes entre passado e futuro. Deixando um legado que é feito de ingredientes simples, mas com um tempero raro, o amor que resiste ao tempo.

Além da Romana, a Emater/RS-Ascar atende atualmente a mais de 47.900 mulheres indígenas, quilombolas, assentadas da reforma agrária e agricultoras. Junto a elas, a missão institucional é fortalecer o empoderamento e a autoestima, propiciar a inclusão social e digital, incentivar a participação comunitária e ofertar ações de saúde e prevenção à violência.



A agricultora com a receita original, redigida em alemão



Com as suas bolachas, passadas de geração em geração

Da preservação dos saberes à resistência

MULHERES EVIDENCIAM A SUA LIDERANÇA NA TRANSMISSÃO DE UM LEGADO COMUNITÁRIO

**CARINE MASSIERER E
FHABIANA CREDIDEU**

Segundo levantamento publicado no documento Perfil das Mulheres Rurais (2022), elas têm seu trabalho muito vinculado a atenção à família e a casa por meio das lidas domésticas e do cuidado com as pessoas. Além disso, as mulheres têm maior envolvimento na produção para autoconsumo. Este é o caso da descendente de quilombolas Edegi Maria Gomes, residente na comunidade Quilombo Peixoto dos Botinhas, de Viamão. Ela tem uma horta que cuida e retira legumes e verduras para o sustento. Sua trajetória é marcada pelo trabalho e pelo cuidado com a terra e carrega em sua voz a força de uma vida inteira dedicada à resistência, ao saber tradicional e à autonomia.

Edegi relembra inclusive os artesanatos feitos pelo seu povo, como os berços de bebê feitos em maricá trançado, que também eram confeccionados em fibra de bananeira, material que ela passou a trabalhar a partir de um curso realizado pela Emater/RS-Ascar e que utiliza para fazer peças lindas. “Adoro mexer



Dona Edegi, em Viamão, transmite os seus conhecimentos a várias gerações

com a terra, plantar, cuidar, colher, produzir meus próprios alimentos”, relata a quilombola, que também gosta muito de fazer e ensinar a arte de fazer artesanato.

Além dos cuidados na propriedade, segundo a coordenadora das ações para mulheres da Emater/RS-Ascar, Clarice Bock, elas se envolvem mais no gerenciamento da renda e os homens no gerenciamento dos negócios. Isso quer dizer que a responsabilidade pela comercialização é dos homens,

mas na venda direta ao consumidor, em feiras e nos programas sociais quem está a frente são as mulheres, assim como na administração da renda familiar. Um dos exemplos de mulher que o tempo fez mudar suas aptidões e trouxe à tona uma empreendedora é a Maria Fernanda Bueno Vargas Gomes, de Xangri-lá.

A pescadora entrou para a atividade há cerca de 18 anos, quando conheceu seu esposo, pescador experiente. Até então, era apenas



Maria Fernanda atua em Xangri-lá

uma admiradora à distância. O que começou como parceria e apoio ao companheiro, logo se transformou em um negócio promissor. No início, o casal vendia o próprio pescado de forma informal, diretamente de casa, para amigos e vizinhos. “O boca a boca expandiu a clientela e revelou o potencial de crescimento. Com o aumento das vendas e uma visita da fiscalização, decidi profissionalizar a atividade, abri um CNPJ e estruturei uma peixaria

completa, formalizando o empreendimento”, conta Maria Fernanda.

Compreendendo as exigências físicas da profissão, enfrenta os desafios com garra. Sua agilidade e cuidado no trabalho são reconhecidos por todos, que a tornaram referência na região. Ela participa ativamente das reuniões da colônia de pescadores, sempre com o propósito de dar visibilidade e representatividade às mulheres do setor. “Mesmo atuando em um setor predominantemente masculino, conquistei meu espaço com competência e dedicação. Sou respeitada entre os pescadores locais de Xangri-lá”, desabafa a pescadora.

Comprometida com a melhoria constante, concluiu recentemente um curso de Boas Práticas com apoio da Emater/RS-Ascar, voltado à higienização, beneficiamento e segurança alimentar no processamento do pescado. “A pesca é mais que um trabalho, é um modo de vida. Transformei minha casa, minha rotina e a minha história. A pesca requer resistência e inovação, assim, podendo inspirar outras mulheres a ocuparem o seu próprio lugar no mar”, finaliza Fernanda.

Guardiã da cultura indígena

Assim como Romana, Edegi e Maria Fernanda, o estudo do Perfil das Mulheres apontou que mais de 60% das entrevistadas querem mudanças na política, no acesso, participação e oportunidades, na valorização, respeito e reconhecimento, em todos os aspectos, na comunidade, liberdade de expressão e igualdade.

Uma das batalhadoras é a cacica do povo Kaingang, Iracema Nascimento. “Desde que me conheço por pessoa, eu tô nessa”, resume sua trajetória de luta, sem romantismos, mas com a firmeza de quem carrega séculos de ancestralidade nos passos e transforma resistência em prática cotidiana. Na Aldeia Grande, onde vive e lidera, a indígena planta muito mais que alimentos, ela cultiva autonomia, saúde e saberes originários. “A gente já produz alimento saudável e sem veneno desde sempre. Desde que me conheço por plantadeira”, afirma.

Líder respeitada, conselheira e guardiã de medicinas tradicionais, Iracema tem presença marcante em conferências, encontros e espaços de decisão. Mas sua voz não é recente, ela ecoa há décadas nas discussões sobre soberania alimentar, território e direitos indígenas. “Eu sempre falei, é luta contra o veneno. E cada



Cacica Kaingang Iracema, em Porto Alegre

vez que lançam planos de sustentabilidade, eu tô ali. Buscando isso. Buscando o que a gente já faz” conta.

Ser mulher indígena, cacica, conselheira e curandeira é carregar múltiplos papéis, todos entrelaçados pela responsabilidade coletiva. Ela ocupa, e onde pisa, semeia dignidade. “Como liderança, eu estou à frente da comunidade. Como cunhã, cuido das medicinas. Como mulher, eu falo que tem que planejar mais, tem que consultar os povos, tem que construir junto”, explica.

Ela não fala apenas por sua aldeia, sua fala transborda para além dos limites do território Kaingang, pensa e age por todos aqueles que vivem da terra e com a terra. “Isso não é só para os povos indígenas. É para todo ser humano. Para todos os que existem na Terra”, afirma. Sua trajetória é um lembrete vivo de que o futuro se planta agora, com respeito à natureza, com escuta aos saberes originários.

A HISTÓRIA DA NILSA: A VIDA NA PESCA

Em Imbé, no litoral gaúcho, a pescadora artesanal Nilsa Helena carrega no corpo e na alma as marcas de uma vida inteira dedicada ao mar. Sua trajetória começou em 1988, ao lado do marido, em uma rotina dura, puxando rede com as mãos, limpando peixe no chão da praia e carregando peso nos braços. “Era só coragem e força. Mais de dez anos assim, até conseguirmos comprar uma camioneta tração dianteira. Aquilo foi um alívio, um marco. Facilitou o trabalho, deu um pouco de fôlego. Mas a dureza... nunca acabou”, conta a pescadora.

A vida da pesca é feita de esforço, persistência e resistência, ainda mais para as mulheres. E não há uma só forma de pescar: tem quem vive do mar, da lagoa, do rio. Cada realidade com seus próprios desafios, mas todas enfrentando os mesmos obstáculos: o preconceito, o cansaço e a invisibilidade. O trabalho é bruto. É sol forte na cabeça, vento no rosto, sal nos olhos. Frio, calor, chuva, e quase nenhuma estrutura. A pesca não é apenas o que Nilsa faz, é o que ela é. E foi também o caminho para mudar de vida. Depois de dez anos no mercado formal sem conseguir juntar nada, ela viu na pesca uma chance real de sobrevivência, e de pertencimento.



Nilsa Helena, pescadora em Imbé

Ao participar do curso de Boas Práticas, promovido pela Emater/RS-Ascar, Nilsa teve contato com noções de higiene e cuidados na manipulação do pescado, aprendizados que transformaram o modo de trabalhar e trouxeram mais segurança e dignidade.

REFERÊNCIA: MENEZES, D. B.; BOCK, C.V.E. Perfil das mulheres rurais do RS. Porto Alegre: Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural; Secretaria de Planejamento, Governança e Gestão, 2022.

Diagnóstico Guarani busca a defesa e a garantia de direitos

TRABALHO REALIZADO PELA EMATER/RS-ASCAR PROMOVE A EFETIVAÇÃO DE DIREITOS DO POVO MBYÁ GUARANI

ADRIANE BERTOGLIO RODRIGUES
E GIOVANA RODRIGUES

Um retrato construído a muitas mãos, com base no respeito, na escuta e no diálogo. Assim pode ser definido o Diagnóstico das Comunidades Guarani no Rio Grande do Sul, realizado pela Emater/RS-Ascar durante o ano de 2024, em parceria com a Secretaria Estadual de Desenvolvimento Rural (SDR). A iniciativa percorreu aldeias em diferentes regiões do estado, ouvindo mais de 900 indígenas para mapear suas condições de vida, vulnerabilidades ambientais, econômicas e sociais, mas também suas potencialidades e valores culturais.

De acordo com o Censo Indígena de 2022, realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), 1.693.535 pessoas se autodeclararam indígenas no Brasil, o que corresponde a 0,83% da população total do País. No recorte regional, ressaltado pelo Diagnóstico, o RS concentra a maior população indígena da Região Sul, somando 36.096 pessoas autodeclaradas indígenas, pertencentes às etnias Charrua, Guarani, Kaingang e Xokleng.

Sobre os territórios Guarani, foi apenas no final da década de 1990, após a promulgação da Constituição Federal de 1988, que foram reconhecidos os direitos originários



Pelo Censo, o Rio Grande do Sul tem 36 mil pessoas autodeclaradas indígenas

dos povos indígenas sobre suas terras, assegurando de forma parcial seus territórios tradicionais, através da demarcação pela União. Esse processo representou um passo importante no reconhecimento legal dos espaços historicamente ocupados pelo povo Guarani, ainda que muitos desses territórios continuem em disputa ou aguardando regularização.

No Rio Grande do Sul, 21% das comunidades Guarani estão vivendo em nove terras tradicionais reconhecidas oficialmente pelo Estado brasileiro. Em duas delas, as famílias Guarani coabitam em terras demarcadas pertencentes à etnia Kaingang. De forma exclusiva, os Guarani têm somente sete

terras tradicionais demarcadas pela União, direito assegurado pelo artigo 231 da Constituição Federal de 1988.

“A questão da terra aparece com muita força no diagnóstico. Não se trata apenas de acesso ao território, mas de garantir a continuidade de modos de vida, de práticas agrícolas, espirituais e culturais. O território, para o povo Guarani, é um elemento estruturante da vida coletiva, e sua ausência impacta diretamente na saúde, na segurança alimentar e na preservação da cultura”, afirma a extensionista, antropóloga e coordenadora estadual de Assistência Técnica e Extensão Rural e Social (Aters) Indígena da Emater/RS-Ascar, Mariana de Andrade Soares.



Meta é preservar e valorizar a cultura

ARTICULAÇÕES

O Diagnóstico Guarani foi construído a partir do diálogo direto com as lideranças indígenas, que colaboraram na elaboração do documento. Um desses líderes é o cacique Santiago Franco, da Aldeia Tekoá Yvy Poty (Aldeia Flor da Terra), localizada em Barra do Ribeiro, um dos municípios com o maior número de comunidades Guarani no Estado. Além de cacique, Franco atua na Comissão de Articulação do Povo Guarani no RS, fortalecendo a interação entre as aldeias e o poder público. Para ele, o documento é uma ferramenta essencial para dar visibilidade à luta histórica por moradia digna, saneamento

básico, demarcação de terras e políticas de fortalecimento da agricultura tradicional.

“Através desse diagnóstico, a gente vai conhecendo um pouco cada aldeia, qual a dificuldade que passamos, seja de moradia, saneamento, terra. Tudo isso representa para nós uma vida. É uma luta que a gente tem, para que nosso povo tenha melhores condições de vida”, analisa o cacique. Franco destaca a importância do apoio técnico e social oferecido pela Emater/RS-Ascar, em especial nas ações voltadas à produção de alimentos, ao resgate de sementes tradicionais, como o milho e a batata-doce, e à preservação dos saberes espirituais associados à agricultura.

Franco também valorizou iniciativas como os cursos de costura promovidos na aldeia, que contribuem para a autonomia das mulheres e ampliam as possibilidades de geração de renda local. Segundo ele, “a mulherada gostou muito, aprendeu bem rápido. Queremos que continue, porque é uma forma nova de aprender, de fazer uma roupinha bonita para as crianças e ajudar no sustento da comunidade”. Para o cacique, o diagnóstico representa uma nova etapa na luta por respeito, visibilidade e futuro para o povo Guarani no Estado.



O valor da escuta ativa

**ADRIANE BERTOGGLIO RODRIGUES
E GIOVANA RODRIGUES**

A escuta ativa foi o centro do trabalho desenvolvido pelas equipes técnicas da Emater/RS-Ascar, que priorizaram o diálogo direto com lideranças, anciãos, jovens e mulheres indígenas. “O diagnóstico parte da lógica da interculturalidade. A gente aprende muito mais ouvindo do que levando respostas prontas. E esse processo nos transformou também como técnicos”, relata a extensionista Mariana, que coordenou o levantamento junto às comunidades Guarani.

Além de identificar demandas urgentes, como o acesso à água potável, melhoria das moradias e da infraestrutura escolar e de saúde, o diagnóstico também valoriza a agricultura tradicional Guarani, o uso de ervas medicinais e o artesanato. Em algumas aldeias, como a Tekoá Pindó Mirim, que significa Pequeno Coqueiro, localizada em Itapuã, em Viamão, o cultivo de milho ainda é parte de rituais sagrados. “Semente é vida, energia e saúde. Usamos o milho também para a cerimônia de batizado das crianças”, destacou Valdecir Moreira, cacique Verá Xondaro, que significa Brilho do Relâmpago, da Aldeia Tekoá Nheengatu, também de Viamão.

Para o diretor técnico da Emater/RS, Claudinei Baldissera, o Diagnóstico Guarani é um marco no compromisso da Instituição com os povos originários. “O diferencial desse diagnóstico foi a escuta qualificada e respeitosa. Ele fornece subsídios reais para que possamos articular políticas públicas em conjunto com as comunidades, respeitando suas particularidades culturais e sociais”, avalia.

Com os dados sistematizados, a Emater/

RS-Ascar e a SDR preveem ações concretas de apoio às comunidades indígenas, como programas de fomento às iniciativas produtivas, projetos de segurança alimentar e atividades de fortalecimento e valorização da cultura Guarani. O diagnóstico é considerado um instrumento de reivindicação e planejamento para as próprias aldeias, que agora contam com um material que traduz, em números e narrativas, aquilo que vivem todos os dias.

“A gente quer políticas públicas que respeitem a nossa forma de viver, que reconheçam a nossa cultura. Essa escuta que a Emater fez foi muito importante, porque muitas vezes a gente fala e ninguém escuta. Agora sentimos que a nossa palavra foi considerada”, afirma Eloir de Oliveira, cacique Verá Xondaro, que significa Brilho do Relâmpago, da Aldeia Tekoá Nheengatu, também de Viamão.

A fala do cacique reforça o objetivo central do diagnóstico, que é subsidiar políticas públicas com base na realidade concreta das comunidades Guarani, a partir de uma escuta qualificada e da valorização da cultura indígena. O levantamento, articulado com lideranças e organizações representativas, evidencia demandas nas áreas de moradia, saneamento, saúde, educação, produção de alimentos e preservação cultural, contribuindo para o planejamento e a execução de ações voltadas à melhoria da qualidade de vida das famílias indígenas no Estado.

O Diagnóstico Guarani está disponível para consulta de forma digital pelo link <https://tinyurl.com/3fzhbrbc>. “A expectativa é que o documento sirva como base concreta para a formulação de políticas públicas pela União, Estado e municípios às especificidades do povo Mbyá Guarani no Estado”, finaliza Mariana.

Foto: Divulgação Emater/RS-Ascar



Nos encontros, a preocupação é identificar demandas urgentes para que possam ter solução rápida



Entre as metas, preservar saberes do povo Guarani e permitir que artesanato possa ser comercializado



Cultivos agrícolas tradicionais do povo também são salientados



Melhorias na rotina das comunidades foram um ponto enfatizado



Preparos tradicionais dos alimentos têm atenção no diagnóstico

Tradição que conquista mercados

**DAS RODAS DE CHIMARRÃO AO RECONHECIMENTO INTERNACIONAL:
A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA A ERVA-MATE DA REGIÃO DE MACHADINHO**

VANESSA ALMEIDA DE MORAES

O ano era 2020, momento em que as rodas de chimarrão tiveram que ser suspensas por conta da pandemia da Covid-19 e uma outra grande roda se formou em torno da erva-mate. Dessa vez para buscar o reconhecimento do nome geográfico "Região de Machadinho". Foi quando diversas instituições, produtores, indústrias ervateiras e lideranças municipais agiram em unidade. Cinco anos depois, em 4 de fevereiro, o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) publicou na Revista da Propriedade Industrial (RPI) o reconhecimento da Indicação Geográfica (IG), na espécie Indicação de Procedência (IP), para a região de Machadinho (RS), como produtora de erva-mate. Enfim, o Rio Grande do Sul, que tem na erva-mate sua árvore símbolo, passou, de forma pioneira, a ter a erva-mate com indicação geográfica!

Recebem a distinção de IG os produtos que apresentam qualidade e características diferenciadas em função de recursos naturais peculiares à região, como solo, vegetação, clima, forma de produção e saber fazer. Trata-se de um instrumento de propriedade industrial que



Divulgação Emater/RS-Ascar

Essa IG permitirá que a erva-mate da região se projete em todos os mercados

busca distinguir a origem geográfica de um determinado produto ou serviço, em consonância com a Lei da Propriedade Industrial nº 9.279/1996. Essa foi a primeira IG conquistada para o produto da erva-mate no Estado.

De acordo o assistente técnico regional da Emater/RS-Ascar de Passo Fundo, Ilvandro Barreto de Melo, o trabalho foi longo, aprofundado e sério. "Foram superadas diversas etapas do processo", relembra. Com base na documentação apresentada ao INPI, foi de-

monstrado que colonos italianos, procedentes da região serrana do RS, desenvolveram a atividade extrativista de erva-mate na região de Machadinho desde a segunda década do século 20. A área reconhecida compreende os municípios de Barracão, Cacique Doble, Machadinho, Maximiliano de Almeida, Paim Filho, Sananduva, Santo Expedito do Sul, São João da Urtiga, São José do Ouro e Tupanci do Sul.

Ilvandro explica que, no caso da região de Machadinho, o atributo recebido foi de Indicação de Procedên-

cia, que se refere ao nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço. Considera-se que o nome geográfico se tornou conhecido quando expressamente mencionado, por diferentes fontes, como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação do serviço assinalado, nos termos do §4º do art. 9º da Portaria INPI nº 4/22.

Para a comprovação de que o nome geográfico Região de Machadinho se tornou conhecido como centro de extração e produção de erva-mate, o processo contou com o engajamento de diversas instituições. Coordenado pela Associação dos Produtores de Erva-Mate de Machadinho (Apromate), com a assessoria continuada do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), instância de fomento das atividades e ações para Indicação Geográfica, e da Emater/RS-Ascar, instituição que possui sete décadas de atuação na Assistência Técnica e Extensão Rural e Social (Aters), e desenvolve atividades no setor da erva-mate em parceria com a Secretaria Estadual

de Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (Seapi). Também contou com o apoio dos produtores, indústrias ervateiras e lideranças municipais.

O diretor técnico da Emater/RS, Claudinei Baldissera, enaltece o grande esforço feito pela equipe da Emater/RS-Ascar junto com as outras entidades. Segundo ele, por ser uma cultura importante economicamente, posicionada nos polos ervateiros do Rio Grande do Sul, a Instituição atua estrategicamente nessa área e teve uma atenção ainda mais concentrada na questão que envolveu a IG.

"É um ganho bastante importante porque delimita a qualidade da região que está indicada geograficamente e prospecta também a oportunidade de atribuir mais valor ainda para erva-mate produzida neste local da IG. Além disso, o chimarrão está na mão de todos os gaúchos e o RS é um dos principais produtores. A Emater foca e estabelece ações prioritárias em trabalhar com erva-mate, levar novas tecnologias, novas formas de manejo e trato cultural, inclusive para estabelecer a condição de resiliência climáticas, que também atinge o setor da erva-mate", esclarece Baldissera.

A REGIÃO DE MACHADINHO

A "Região de Machadinho", localizada no Nordeste do Rio Grande do Sul, é um espaço territorial de transição geográfica entre o Planalto Médio, o Alto Uruguai e os Campos de Cima da Serra. Seus limites territoriais têm ao Sul uma fronteira seca; ao Leste o rio Bernardo José; ao Oeste o rio Apuaê; e ao Norte as águas do rio Uruguai, Lago da Usina Hidrelétrica Machadinho. Esse território, no passado, foi batizado de "Região das Matas", inspirado numa extensa cortina com floresta de araucária e rico sub-bosque de erva-mate, separando-se da região dos campos pela origem da sua formação peculiar e natural, ainda em tempos primitivos.

A colonização desse território ocorreu no início do século 20 e está atrelada à extração da erva-mate. A atividade ervateira se consolidou no cruzar das gerações, formando um ambiente com notoriedade e tradição na produção de mate. A erva-mate além do pioneirismo econômico é também uma espécie de identidade e símbolo regional. Está presente na paisagem, na vida das pessoas, nos eventos, na gastronomia e no turismo. A produção ervateira local atende o comércio brasileiro e internacional, com unidades fabris que industrializam uma diversidade de produtos padronizados para cada tipo de mercado.



CAMBONA 4

Ilvandro ressalta que entre os destaques está a cultivar de erva-mate Cambona 4, descoberta na região na década de 1970 e, em 2014, registrada no Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) como a primeira cultivar de erva-mate desenvolvida no RS. "A cultivar chama a atenção pela velocidade de rebrote após a colheita das folhas, alta produtividade, ampla capacidade de produção de sementes e alto percentual de germinação, sendo implantada tanto a pleno sol como consorciada com outras espécies em sistema agroflorestal. Produz, quando pura ou em blend (mistura), erva-mate de sabor suave".

ORIGEM DA CAMBONA 4

Segundo relatos e pesquisas, em 1974, um produtor de erva-mate, Teodoro Mendes da Fonseca, fez uma seleção de mudas de erva-mate nativas de forma aleatória. Seu Dorinho, como era chamado, recolheu em uma mata próxima a sua propriedade 150 mudas nativas e plantou. Após uma geada, poucas mudas sobreviveram, entre elas uma que foi cuidada e multiplicada em cerca de 350 mudas. O produtor ficou satisfeito com o chimarrão de sabor suave que essa erva-mate resultava.

Batizada de Cambona 4, a matriz de seu Dorinho foi uma das selecionadas pelo grupo técnico para servir como base da produção futura de erva-mate do projeto de reestruturação daquela cadeia produtiva na região de Machadinho. O nome "Cambona" vem de uma espécie de chaleira primitiva usada pelos tropeiros para ferver a água para o preparo do chimarrão. Já o número quatro se refere à numeração da planta selecionada.

Erva-mate faz sucesso na terra do chocolate

VANESSA ALMEIDA DE MORAES

Foi na terra do chocolate que a primeira erva-mate com IG do Estado fez sua grande estreia. Produzida pelo Barbaquá Machadinho, com uso da cultivar Cambona 4 como matéria-prima, a erva-mate participou do “Connection Terroirs do Brasil, no mês de maio de 2025. O evento, promovido pelo Sebrae, divulga, promove e conecta produtos brasileiros com Identificação Geográfica.

Para o produtor Alcir da Fonseca, filho de seu Dorinho e proprietário da Barbaquá Machadinho, juntamente com sua família, o lançamento em um grande evento foi uma satisfação. “Pensar sobre o legado que o pai deixou pra gente, sempre trabalhando com erva-mate, em especial a Cambona 4, nos dá muita alegria”. Hoje mudas e sementes são comercializadas em vários estados do Brasil e já está saindo a segunda remessa de erva-mate de exportação, pós-IG, para a Alemanha. “Fazer o mesmo que meu pai fazia quando eu era criança, que é a erva-mate artesanal e “ganhar o mundo” e participar de um evento como o de Gramado, é inexplicável. Tenho certeza de que meu pai estaria muito feliz”, comemora.

Outro aspecto importante que vem acontecendo por mais uma geração é a sucessão familiar, com os filhos de Alcir Fonseca. A filha formada em Biologia e o filho em Direito, seguem juntos no empreendimento.

Fonseca ressalta a importância das parcerias, tanto entre os produtores, por meio da Associação dos Produtores de Erva-mate de Machadinho (Aproma-



Erva-mate da região de Machadinho tem sido divulgada e apresentada em importantes eventos e em diferentes regiões

te), e com instituições como Embrapa Florestas, Emater/RS-Ascar e Sebrae.

PARA ALÉM DO CHIMARRÃO

Para quem pensa que só de chimarrão vive a erva-mate, muito se engana. A erva-mate desempenha papel fundamental no desenvolvimento de Machadinho, contribuindo para o crescimento econômico e a preservação da cultura local. A região se destaca pela produção de uma variedade de produtos derivados da planta, incluindo chimarrão, tereré, chá-mate, além de itens para cervejarias e até cosméticos.

O Ilexurismo, uma modalidade

de turismo focada na erva-mate, é um movimento recente e em expansão que tem proporcionado às pessoas uma conexão mais próxima com o universo do mate. O município de Machadinho já conta com um Spa Ilex, que utiliza a planta em seus tratamentos, reforçando a importância da erva-mate na identidade regional.

Segundo Ilvandro, que também representa a Câmara Setorial da Erva-Mate, esses avanços representam a evolução do setor no Rio Grande do Sul, que possui cinco polos ervateiros, cada um com suas especificidades. “Essa diversidade abre possibilidades para uma ampla gama de produtos voltados ao mercado consumidor.

Além disso, temos muito potencial para novas certificações de origem, o que pode consolidar ainda mais a marca da erva-mate gaúcha, fortalecendo sua presença e valorização no cenário nacional e internacional”, avalia.

Agora, revendo todo o processo e com o resultado em mãos, a presidente da Apromate, Selia Felizari, comemora e reconhece o trabalho de todos. “Para os produtores de erva-mate da região de Machadinho, essa conquista é um marco extremamente significativo. É o reconhecimento do trabalho de mais de 30 anos dos produtores da Apromate, com a implantação de projetos sustentáveis na região, como o desenvolvimento da cultivar cambona



4, a implantação de ervais a partir do ano 2000 no sistema agroflorestal com espécies nativas florestais, da região, a tecnificação de manejo e colheita da erva-mate e o incentivo à sucessão familiar”, acrescenta. Esses projetos, segundo Selia, englobam benefícios econômicos, sociais e ambientais, como geração de renda nas propriedades, geração de empregos familiares e a conservação de nascentes e introdução de espécies nativas de polinizadores, ampliando a biodiversidade.

“Ao olhar para trás, os produtores veem que cada passo, cada desafio superado, valeu a pena. A IG abre um novo capítulo para a erva-mate da região, um novo ciclo, com mais visibilidade, valor agregado e oportunidades de mercado. É a certeza de que a qualidade, a notoriedade e a tradição serão preservadas e reconhecidas, impulsionando o desenvolvimento econômico regional e garantindo um futuro mais promissor. É a prova de que, com união e persistência, grandes conquistas são possíveis”, avalia Selia.

CONHEÇA AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS DO ESTADO

O RIO GRANDE DO SUL CONTA HOJE COM 16 SELOS CONCEDIDOS, ENTRE DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO) OU INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP), CONFIRA:

- DO Altos de Pinto Bandeira (espumantes)
- DO Mel de Melato da Bracatinga
- DO Queijo Artesanal Serrano
- DO Vale dos Vinhedos
- DO Litoral Norte (arroz)
- IP Gramado (chocolates)
- IP Campanha Gaúcha (vinhos)
- IP Farroupilha (vinhos e espumantes)
- IP Monte Belo (vinhos e espumantes)
- IP Altos Montes (vinhos e espumantes)
- IP Pelotas (doces)
- IP Pinto Bandeira (vinhos tintos, brancos e espumantes)
- IP Vale do Sinos (couro)
- IP Pampa Gaúcho (carne)
- IP Vale dos Vinhedos (vinhos finos e espumante)
- IP Região de Machadinho (erva-mate)



Produção agrícola com responsabilidade ambiental

EM JULHO, A EMATER/RS-ASCAR ATINGIU A MARCA DE 20 MIL PESSOAS CAPACITADAS EM APLICAÇÃO DE HERBICIDAS HORMONAIS

CARINA VENZO CAVALHEIRO

Desde o ano de 2019 a Emater/RS-Ascar realiza o curso de Boas Práticas Agrícolas na Aplicação de Defensivos. Com duração de 16 horas, o curso integra as atividades do Inspeciona-RS, projeto estadual de inspeção técnica de pulverizadores da Instituição. A capacitação é composta de atividades teóricas e práticas que têm o intuito de qualificar os agricultores na aplicação de produtos fitossanitários de maneira geral e, mais especificamente, na aplicação de herbicidas que têm como mecanismo de ação o grupo das auxinas sintéticas ou herbicidas hormonais.

Desde então, já foram capacitadas mais de 20 mil pessoas. “Em um universo de pouco mais de 46 mil compradores de herbicidas hormonais no Rio Grande do Sul, isso representa que a Emater já treinou cerca de 50% dos usuários desses defensivos nas suas propriedades. A marca, por si só isso já demonstra a importância da ação. Uma ação consistente que é realizada no Estado inteiro e que leva informações qualificadas a esse público”, destaca o coordenador do Inspeciona-RS e extensionista rural da Emater/RS-Ascar, Êlder Dal Prá.

Entre os benefícios do curso, o extensionista cita a redução de custos, o aumento da eficácia dos produtos e melhores produtividades, o que irá influenciar na renda das famílias. “Mas as vantagens vão muito além, como a diminuição dos riscos de contaminação para aplicadores e para o meio ambiente devido a aplicações mais seguras. Esse número (20 mil) nos traz a magnitude da ação, mas o real benefício está no realizar aplicações mais seguras para a saúde e para o meio ambiente, e com maior rentabilidade”.

Durante o curso são trabalhadas as normativas emitidas pela Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (Seapi), juntamente com a Legislação Federal, que estabelecem o regramento para o comércio e uso de herbicidas hormonais que, quando aplicados de forma inadequada, causam danos em cultivos sensíveis como a videira, oliveira, nogueira, entre outras. Esse processo envolve



Curso: o equipamento utilizado é novo e nunca recebeu produtos químicos, somente água durante a demonstração, permitindo a proximidade dos agricultores

o produtor; o estabelecimento que comercializa e o responsável técnico que prescreve o produto e assina o receituário, de forma que o seu uso não venha a causar danos a cultivos sensíveis de terceiros e, consequentemente, implicações judiciais. Também são repassadas orientações sobre o uso correto dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI).

RENDIMENTO E RESULTADO

O agricultor Ilceu Bernardy, do município de Sobradinho, realizou o curso no final do mês de julho. Na propriedade da família são cultivados produtos como soja e milho. “Esse curso é bem significativo pra mim porque eu sou leigo nessa atividade, estou começando agora, fiz o investimento em trator e pulverizador, então preciso aprender. Com o curso espero ter um melhor resultado, vou saber aproveitar melhor os insumos e produtos, ter melhor rendimento e resultado. A Emater sempre nos ajuda no que é preciso, trazendo a informação correta”, comenta.

Instrutor do curso que Bernardy participou, o extensionista rural da Emater/RS-Ascar Josemar Parise explica que a operação agrícola re-

alizada com maior frequência no ciclo produtivo das culturas, de maneira geral, são os tratamentos fitossanitários. “Por isso é importante o produtor se qualificar para que essa prática seja realizada com a maior eficiência possível. Para isso, o produtor deve associar diversas variáveis, começando pelas condições técnicas dos pulverizadores”.

O extensionista rural frisa que todos os componentes de um pulverizador devem estar em condições adequadas de funcionamento. Aliado a isso, o produtor aplicador de defensivos precisa dominar os parâmetros climáticos de temperatura ambiente, umidade relativa do ar e velocidade dos ventos. “Todos esses cuidados são necessários para que o produto biologicamente ativo atinja e controle alvos como planta invasora, inseto praga e doenças, sem desperdícios do produto, com mínimo de deriva, ou seja, as gotas levadas pelo vento, baixo impacto ambiental e, principalmente, preservando a saúde das pessoas”, orienta.

Outra obrigatoriedade a qual os produtores devem estar atentos é a necessidade de reciclagem do curso. Conforme a legislação vigente, os agricultores aplicadores de herbicidas hormonais devem

refazer o curso a cada cinco anos. O agricultor Cleiton Cassol também participou da capacitação em Sobradinho. Esta foi sua segunda participação no curso oferecido pela Emater/RS-Ascar. “Faço aplicação há 20 anos nas lavouras da propriedade, então, receber essas informações e usar corretamente essas tecnologias gera resultado prático da lavoura. A tecnologia da aplicação usada corretamente se paga ao final da safra”.

Outra ação desenvolvida no Projeto Inspeciona-RS é a inspeção de pulverizadores nas propriedades rurais. Para tanto, é preciso que o agricultor faça o agendamento da atividade no escritório da Emater/RS-Ascar do seu município. “A

Emater entende que a inspeção do pulverizador é complementar ao curso. Então, vamos até a propriedade e inspecionamos o pulverizador seguindo um roteiro, com metodologia padronizada, e entregamos um relatório ao produtor com os pontos a melhorar para que a aplicação seja mais eficaz. Avaliamos desde elementos de segurança, filtros, mangueiras, vazamentos, até a taxa de aplicação de ponta a ponta que nos dá o perfil de distribuição da máquina”, explica Dal Prá.

O calendário de cursos do Projeto Inspeciona-RS está disponível no site da Emater/RS-Ascar. Informações também podem ser obtidas nos escritórios da Instituição nos 497 municípios gaúchos.

ETAPAS NECESSÁRIAS PARA APLICAÇÃO DE HERBICIDAS HORMONAIS:

- 1º Curso de Boas Práticas Agrícolas na Aplicação de Defensivos.
- 2º Cadastro do certificado do curso no site da Seapi.
- 3º Seapi emite a declaração atestando que o produtor está cadastrado e fez o curso.
- 4º Fazer a aplicação e informar a Seapi em até 10 dias após a aplicação.
- 5º Registrar a aplicação no Caderno de Campo.

Tradição e permanência no campo

QUILOMBOLAS CONQUISTAM DIREITOS E INCREMENTAM A RENDA A PARTIR DE POLÍTICAS PÚBLICAS

JOÃO VICENTE RIBAS

Uma das 140 comunidades quilombolas certificadas e reconhecidas pela Fundação Cultural Palmares no Rio Grande do Sul está localizada em Arroio do Tigre. A Comunidade Quilombola Linha Fão agora aguarda o título das suas terras junto ao Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (Incra). São 35 famílias, que logo poderão usufruir de uma área de 168 hectares, com mais e melhores condições de plantar.

Marlise Borges é presidente da associação da comunidade e avalia que hoje a realidade já melhorou. "Antes a gente era nada, não era vista, era vista para trabalho braçal. Fora isso, a gente tinha os olhares desviados. Quando a gente registrou a comunidade é que começaram a aparecer projetos, a Prefeitura e a Emater ajudando, e a gente começou a deslanchar. Então, nós estamos mil e uma vezes melhor que antes", orgulha-se.

A Emater/RS-Ascar acompanha a comunidade há mais de 20 anos. De acordo com a extensionista Daniele Centa, entre as políticas públicas que chegaram até a Linha Fão destacam-se o RS Rural, Feaper, Programa de Distribuição de Sementes, programa de Fomento às Atividades Produtivas Rurais, políticas de saneamento, além das voltadas à documentação pessoal e inclusão em programas sociais. "Aqui é muito forte a questão do cultivo para o autoconsumo, a preservação de sementes, a utilização e a preservação de plantas medicinais, aromáticas e condimentares. Então, essa cultura é muito rica e ela precisa, sim, ser resgatada e preservada", conclui Daniele.



Família de Maria dos Santos Carvalho tornou-se guardiã de sementes crioulas

Na região de Santa Maria, a tradição das plantas medicinais também é preservada no quilombo Vó Firmina e Vó Maria Eulina, no município de Restinga Seca. A agricultora Onilda Carvalho hoje é referência deste saber, tanto do cultivo quanto do uso de ervas com finalidades terapêuticas. No quintal de casa planta losna, sete-capotes, mil-em-rama, cidrozinho, guaco, entre outras ervas que

aprendeu a usar com "os antigos". "Minha mãe gostava muito de ervas, ela benzia e fazia os chás caseiros, era muito bom. A gente sempre tem a experiência de antigamente, que a mãe nos ensinou e a gente preserva", relata.

O quilombo de Restinga Seca também investe em outra tradição

importante: é guardião de sementes crioulas. A cada colheita, Maria dos Santos Carvalho preocupa-se com o processo de resgate, multiplicação e armazenamento de sementes, de amendoim, alho, cebola, entre outras. Conforme aprendeu com seus antepassados, guarda as sementes para o próximo ano, seja para a sua própria produção ou para compartilhar. "É só guardar direitinho, nos vidros, nas garrafas pet, daí não tem como estragar. O feijão, principalmente, se a gente colocar na pet não caruncha, só tem que estar sequinho. A gente seca no sol direitinho. Não muito, porque, se ficar muito seco, o feijão não cozinha", explica Maria.

Na comunidade Vó Firmina e Vó Maria Eulina há membros que estão fixos na área do quilombo e outros que possuem vínculo, mas estão fora. Ivonete Carvalho é um exemplo. Foi para Santa Maria fazer carreira profissional como comissária de polícia e agora está voltando para plantar junto ao seu tio e para restaurar a casa que foi de sua avó. Desta forma, investe na preservação da memória de uma das matriarcas do quilombo, que foi benzedeira e parteira. "Mesmo saindo daqui para fazer algumas coisas fora, eu não vou perder esse vínculo com o meu território, com a minha identidade", garante.

ASSISTÊNCIA ESPECIALIZADA

Só em 2024 a Emater/RS-Ascar atendeu a mais de 3.500 agricultores e agricultoras em 139 comunidades remanescentes de quilombos, distribuídas por 69 municípios gaúchos. Para prestar esses serviços de Extensão Rural e Social, os extensionistas preparam-se de forma especializada. No ano passado, foi realizado um curso de qualificação para 130 técnicos, com foco em ações estratégicas, respeito e valorização da sua cultura.

"Os extensionistas são orientados para respeitar e valorizar a diversidade cultural quilombola. Não é como trabalhar com agricultor convencional. Essa população reúne uma riqueza de traços culturais que muitas vezes, por não ser entendida, não recebe a atenção dos órgãos públicos, e por vezes até são discriminados. Então há uma onda na Extensão Rural hoje de desenvolver ações de valorização da cultura, complementares à ação de Aters", afirma Regina Miranda, coordenadora estadual de Ações com Povos Tradicionais Quilombolas da Emater/RS-Ascar.

Parte desse trabalho resultou na segunda edição do Catálogo do Artesanato Quilombola do Rio Grande do Sul, lançado em novembro do ano passado. O catálogo é uma vitrine para os bens culturais produzidos em quilombos, entre utilitários e outros voltados à geração de renda. Há peças em cerâmica, madeira, couro e fibras vegetais, que são muito presentes na cultura quilombola gaúcha. A edição está disponível nos sites da Secretaria de Desenvolvimento Rural e da Emater/RS-Ascar.

POLÍTICAS PÚBLICAS

Por meio de políticas públicas, como o fomento à recuperação produtiva para comunidades quilombolas, as famílias buscam alternativas econômicas que ajudam a permanecer no território em que vivem e no meio rural. Somente em Formigueiro, entre 2023 e 2024, foram 198 famílias quilombolas beneficiadas pelo fomento, através da assessoria técnica da Emater/RS-Ascar.

Na comunidade Timbaúva, por exemplo, a família de Terezinha Soares Gass vem trabalhando há mais de 15 anos na produção de frutícolas e olerícolas. Obtendo crédito rural assistido, chegaram hoje à construção de uma agroindústria, onde preparam frutas embaladas, geleias e compotas.

Terezinha e seu marido, desde 2009, produzem para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae). "Foi tudo projeto junto à Emater, fornecendo sempre bastante informação e ajuda, e a gente foi indo", conta. Hoje, além da agroindústria, já ampliaram a horta e construíram estufas para produção de morangos.

JORNAL DA EMATER

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

EXPEDIENTE
JORNAL DA EMATER
EDIÇÃO EXPOINTER

Vilson Covatti

Secretário de Desenvolvimento Rural do RS

Edilson Brum

Secretário de Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação do RS

Luciano Scherz

Presidente da Emater/RS
Superintendente Geral da Ascar

Claudinei Baldissera

Diretor Técnico Emater/RS
Superintendente Técnico da Ascar

Alexandre Durans

Diretor Administrativo
Emater/RS Superintendente Administrativo da Ascar

Carina Venzo Cavalheiro

Gerente de Comunicação da Emater/RS-Ascar

Carine Massierer

Gerente Adjunta 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

Marketing: Suzi Montano,

Jerusa Assmann e Emely Zago

Distribuição: Carolina Guimarães

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, setembro de 2025.

COLABORARAM

NAS REPORTAGENS:

Reportagens:

Adriane Bertoglio Rodrigues

Carina Venzo Cavalheiro

Carine Massierer

Caroline Schepp

Cleuza Noal Brutti

Darssuellem A. C. Gaspar

Fhabiana Credideu

Giovana Rodrigues

João Vicente Ribas

Júlia Vasques

Maria Eduarda Besson

Maria Suely Carvalho

Mateus de Oliveira

Rejane Paludo

Taline Schneider

Tiago Bald

Vanessa Almeida de Moraes

Visite a Casa da CMPC na Expointer 2025

Venha fazer bons negócios no campo.

Quem planta
eucalipto,
colhe mais.



Mais segurança.
Mais resultado.
Mais lucro.

RS +
Renda

A GARANTIA DE BONS
NEGÓCIOS NO CAMPO.

Em mais um ano, a CMPC marca presença no maior evento do setor do agronegócio no Rio Grande do Sul. Na Casa da CMPC, você vai poder saber mais sobre o RS+Renda, nosso programa que incentiva os produtores rurais a iniciarem no cultivo do eucalipto.

Plantando eucalipto e com a gente, você conta um plantio muito mais resistente às mudanças do tempo e já define o preço de venda da madeira no momento da negociação, com a possibilidade de pagamentos anuais. Isso significa **segurança, produtividade e rendimento** para a sua lavoura.

Esperamos você de 30/08 a 07/09 na Expointer!

cm^{pc} 

A VIDA COM MUITO MAIS SABOR

O JORNAL DA EMATER – ESPECIAL EXPOINTER 2025 COMPARTILHA COM OS LEITORES RECEITAS ESPECIAIS DE ALIMENTOS QUE PODEM SER APRECIADOS NO MAIOR EVENTO DO AGRO NO RIO GRANDE DO SUL, MAS QUE TAMBÉM PODEM SER PREPARADOS EM CASA!

COZINHA SHOW – EXPOINTER 2025

BOLO 70 ANOS ASCAR

Equipe Cozinha Show

INGREDIENTES PARA O BOLO

- 6 ovos
- 6 colheres (sopa) de açúcar mascavo – 60 g
- 6 colheres (sopa) de açúcar cristal – 72 g
- 9 colheres (sopa) de farinha de trigo ou farinha de arroz – 108 g
- 3 colheres (sopa) de amido de milho – 30 g
- 6 colheres (sopa) de farinha de nozes ou nozes trituradas fina – 60 g
- 3 colheres (sopa) de fermento em pó – 30 g (se necessário)



MODO DE PREPAR

- 1º – Bata as claras em neve, acrescente o açúcar e bata novamente.
- 2º – Acrescente as gemas e bata até formar um creme homogêneo e fofo.
- 3º – Adicione as farinhas e, por último, o fermento e misture delicadamente.
- 4º – Coloque numa forma untada e leve para assar em forno pré-aquecido a 180 °C por 30 a 40 minutos, ou até dourar.

INGREDIENTES PARA A CALDA

- ½ xícara (chá) de açúcar mascavo – 50 g
- 1 xícara (chá) de água – 150 ml

MODO DE PREPARO

- Ferva o açúcar com a água até ficar uma calda fina.

Recheio de chantilly com geleia de frutas vermelhas

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de nata – 170 g
- 1 colher (sopa) de açúcar cristal ou refinado – 12 g
- 1 colher (café) de essência de baunilha – 2 ml
- 1 vidro pequeno de geleia de frutas vermelhas – 300 g

MODO DE PREPARO:

- 1º – Bata a nata com o açúcar e a essência de baunilha até ficar na consistência de chantilly.
- 2º – Reserve separado da geleia de frutas vermelhas.

COBERTURA:

- Chantilly, flores, nozes, frutas vermelhas in natura, frutas cristalizadas, flores.

MONTAGEM DO BOLO/TORTA

- 1º – Corte o bolo na horizontal em três partes.
- 2º – Coloque a primeira camada numa forma para torta e regue com um pouco da calda.
- 3º – Distribua o recheio de doce de leite com nozes.
- 4º – Repita com a segunda camada do bolo e o recheio de chantilly com geleia de frutas vermelhas.
- 5º – Finalize com a última camada do bolo, regue com calda e espalhe um pouco de chantilly por cima e ao redor do bolo.
- 6º – Enfeite o bolo com flores, nozes, frutas vermelhas in natura, frutas cristalizadas.

Ingredientes para o recheio de doce de leite com nozes

Adaptado de Lola Kaulinis @docementelola

<https://www.instagram.com/reel/DI7bs5yPff7/?igsh=OGVoeGVkMHdka3A1>

INGREDIENTES

- 1 e ¾ de xícara (chá) de doce de leite – 300 g
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal em temperatura ambiente – 24 g
- 8 quadrados de chocolate meio amargo derretidos – 50 g
- 1 xícara (chá) de nozes picadas – 100 g
- 1 pitada de sal – 1 g

MODO DE PREPARO

- 1º – Bata o doce de leite na batedeira.
- 2º – Acrescente a manteiga e bata até incorporar bem.
- 3º – Aos poucos, vá acrescentando o restante dos ingredientes na batedeira até misturar bem.
- 4º – Coloque numa bacia e tampe com papel filme, encostando no recheio para que não fique ar. Leve para gelar por 4 horas.

Brigadeiro de queijo e geleia de pimenta

Adaptado de @andressaschuchh

<https://www.instagram.com/reel/DHCJe9qRIaA/?igsh=MW1xdXQ4bm9tYm5pbQ%3D%3D>

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) ou caixa de leite condensado – 395 g
- 2 xícaras (chá) ou 1 pote de nata – 340 g
- 1 e ½ xícara (chá) de queijo parmesão seco ralado e peneirado – 110 g
- 2 colheres (sopa) cheias de geleia de pimenta – 50 g
- 1 xícara (chá) de leite em pó e queijo parmesão ralado e peneirado (para enrolar) – 100 g

MODO DE PREPARO

- 1º – Numa panela, misture o leite condensado e a nata e cozinhe até desgrudar do fundo da panela.
- 2º – Acrescente o queijo parmesão ralado e continue cozinhando até desgrudar do fundo da panela (ponto de brigadeiro).
- 3º – Desligue o fogo e misture a geleia de pimenta.
- 4º – Espalhe numa travessa e leve para gelar.
- 5º – Enrole, passe no leite em pó misturado com queijo ralado e peneirado e coloque nos pelotines.

Dica: se preferir, pode passar nozes trituradas ao redor.



Brownie de erva-mate

Adaptado de @andressaschuchh

<https://www.instagram.com/reel/DGwJQzSxQNQ/?igsh=MTcwZzc4cWluYTN3OQ%3D%3D>

INGREDIENTES

- de xícara (chá) manteiga sem sal – 85 g
- 1 barra de chocolate branco – 80 g
- 1 ovo – 50 g
- de xícara (chá) de açúcar refinado – 50 g
- 3 colheres (sopa) de açúcar mascavo – 30 g
- de xícara (chá) de farinha de trigo – 65 g
- 1 colher de sopa de erva-mate peneirada – 6 g
- 1 pitadinha de sal – 1 g
- 1 xícara (chá) de nozes picadas – 100 g

MODO DE PREPARO

- 1º – Derreta a manteiga e depois acrescente o chocolate branco, misturando até derreter bem. Reserve.
- 2º – Numa vasilha, com um fuê, bata o ovo com o açúcar até ficar bem branquinho. Depois, acrescente a mistura de manteiga e chocolate branco e mexa até incorporar bem.
- 3º – Peneire a farinha, a erva-mate e o sal e misture delicadamente.
- 4º – Acrescente pedacinhos de chocolate branco ou nozes e mexa delicadamente.
- 5º – Forre uma forma com papel manteiga, coloque a massa do brownie e leve para assar em forno pré-aquecido a 175 °C por +/- 20/25 minutos ou até o topo virar casquinha, e as laterais estarem bem assadas.
- 6º – Retire do forno e deixe esfriar totalmente antes de desenformar.



Picolé de cenoura com nozes e pimenta

Adaptado de Rita Lobo – Cozinha Prática

<https://www.facebook.com/share/v/1BY3B4AmZB/?mibextid=wwXlfr>

INGREDIENTES

- 2 cenouras médias – 260 g
- 1 colher (sopa) de manteiga – 12 g
- 1 xícara (chá) ou caixa de leite condensado – 395 g
- 1 xícara (chá) de água – 150 ml
- 1 colher (café) de noz-moscada – 1 g
- 1 xícara (chá) de iogurte natural – 170 g
- 1 xícara (chá) de nozes trituradas – 100 g
- 1 colher (chá) de pimenta-rosa em grãos desidratada – 1 g (para enfeitar)

MODO DE PREPARO

- 1º – Lave, descasque e rale a cenoura no ralo fino.
- 2º – Aqueça a manteiga numa panela e refogue a cenoura.
- 3º – Coloque no liquidificador com o leite condensado, a água e a noz-moscada e triture até formar um purê bem liso.
- 4º – Acrescente o iogurte e bata só para misturar. Depois acrescente as nozes com auxílio de uma colher.
- 6º – Coloque uns grãosinhos de pimenta-rosa no fundo de copinhos de cafuninho ou formas de picolé, encha com o conteúdo do liquidificador, coloque o palito e leve para congelar por 6 horas.
- 7º – Desenforme na hora de servir.



Sagu de espumante

Equipe Cozinha Show

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) ou 8 colheres (sopa) de sagu – 80 g
- 2 xícaras (chá) de água – 300 ml
- 1 garrafa de espumante rose demi-sec – 750 ml
- 4 lascas de casca de laranja – 1 g
- 1 xícara (chá) de açúcar cristal ou refinado – 150 g – ou ½ xícara (chá) – 75 g, se espumante moscatel

MODO DE PREPARO

- 1º – Coloque o sagu com a água, a espumante e a raspa de casca de laranja numa panela e cozinhe por 20 minutos.
- 2º – Desligue o fogo, misture o açúcar, coloque num recipiente de vidro e leve na geladeira até resfriar bem.

Dicas: pode servir com geleia de frutas vermelhas ou frutas picadas de sua preferência.



Bruschettas com pérolas de mel

Equipe Cozinha Show e adaptado de Jucyléia C. Machado - @jucy.masterchef

INGREDIENTES PARA AS PÉROLAS

- 1 copo de azeite de oliva ou óleo - 200 ml
- 1 sachê de gelatina sem sabor - 12 g
- 4 colheres de água fria - 32 ml
- 3 colheres (sopa) de mel - 60 g

MODO DE PREPARO

- 1º - Coloque o copo com óleo na geladeira por 1 hora.
- 2º - Hidrate a gelatina com água e leve ao micro-ondas por 20 segundos.
- 3º - Misture o mel com a gelatina diluída, coloque num pote com conta-gotas e pingue no copo com óleo gelado.
- 4º - Escorra o óleo com as pérolas numa peneira e coloque-as num recipiente com água gelada. Escorra novamente e reserve.

INGREDIENTES PARA A BASE DAS BRUSCHETTAS

- 1 pão colonial fatiado

Modo de preparo: corte as fatias do pão no formato que desejar, distribua numa forma e leve ao forno para dourar.

INGREDIENTES PARA O RECHEIO 1:

RICOTA COM COPA

- 1 xícara (chá) de ricota macerada - 100 g
- 6 fatias de copa - 40 g
- ½ xícara (chá) de iogurte - 85 g
- ½ de xícara (chá) de leite - 50 ml

Modo de preparo: num processador, mixer ou liquidificador, coloque todos os ingredientes e triture até formar uma pasta homogênea.

INGREDIENTES PARA O RECHEIO 2:

RICOTA COM TOMATE SECO

- 1 xícara (chá) de ricota macerada - 100 g
- 2 unidades de tomate seco em conserva - 40 g (ou tomate seco hidratado)
- 4 colheres (sopa) de óleo da conserva do tomate seco - 40 ml
- 2 colheres (sopa) de iogurte natural ou leite - 20 ml

Modo de preparo: num processador, mixer ou liquidificador, coloque todos os ingredientes e triture até formar uma pasta homogênea.

MONTAGEM DAS BRUSCHETTAS

- 1º - Retire os pães do forno e coloque por cima a pasta de ricota com copa.
 - 2º - Faça um buraco no meio do recheio e coloque as pérolas de mel. Enfeite como desejar.
- Dicas: as pérolas de mel podem ser utilizadas também



Salada de folhas com molho de mostarda, mel e butiá

Equipe Cozinha Show

INGREDIENTES

- 1 bacia de mix de folhas verdes
- 2 colheres (sopa) de frutas desidratadas picadas ou passas de frutas - 20 g
- ½ xícara (chá) de molho de mostarda, mel e butiá - 70 g
- ½ xícara (chá) de copa fatiada fina - 45 g
- ¼ de xícara (chá) de queijo colonial ou ricota picados em cubos de 1 cm ou ralado em ralo grosso - 45 g
- 1 xícara (chá) de vegetais em conserva - 90 g
- 3 figos em conserva - 60 g
- de xícara (chá) de nozes picadas - 35 g
- 1 pitada de sal temperado (opcional) - 1 g

MODO DE PREPARO

- 1º - Higienize as folhas, escorra, distribua numa travessa e reserve.

Molho de mostarda, mel e butiá

Equipe Cozinha Show

INGREDIENTES 1ª ETAPA

- 10 colheres (sopa) de mostarda em grão - 50 g
- de xícara (chá) de água filtrada - 50 ml
- ¼ de xícara (chá) de vinagre de maçã - 35 ml
- 2 colheres (sopa) de mel - 40 g
- 1 colher (café) de sal temperado - 1 g

INGREDIENTES 2ª ETAPA

- 1 xícara (chá) de polpa de butiá - 140 g



- 2º - Misture as frutas desidratadas no molho agridoce. Reserve.
- 3º - Distribua sobre as folhas a copa, o queijo e os vegetais e, por cima, o molho agridoce com as frutas.
- 4º - Finalize com os figos em conserva cortados em fatias, as nozes picadas e tempere com o sal temperado.

- 1 colher (sopa) de melado - 15 g
- ½ xícara (chá) da mistura de mostarda fermentada

MODO DE PREPARO

- 1º - Deixe a mostarda de molho na água com vinagre, mel e sal de um dia para o outro para fermentar. Reserve.
 - 2º - Numa frigideira, cozinhe a polpa de butiá até reduzir ou caramelizar.
 - 3º - Coloque a polpa no liquidificador com o melado e a mostarda fermentada e triture até ficar homogêneo.
 - 4º - Espalhe por cima da carne já assada.
- Dica: pode ser utilizado molho de mostarda já pronto.

Canapés de abobrinha com patê de peixe

Adaptado de Bruna da Costa Santa Maria

INGREDIENTES

- 1 abobrinha italiana - 300 g
- 1 tomate - 170 g
- ½ cebola - 70 g
- 1 dente de alho - 2 g
- 2 colheres (sopa) de óleo - 20 g
- 3 pedaços de filé de peixe (sugestão: tilápia, pescada, traíra, robalo) - 400 g
- ¼ de xícara (chá) de vinagre de maçã - 35 ml
- ¼ de xícara (chá) de água - 35 ml
- 2 colheres (sopa) de tempero verde - 2 g
- 2 colheres (sopa) de azeitonas em conserva picadas - 28 g
- 2 colheres (chá) de sal temperado - 2 g
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva - 20 g

MODO DE PREPARO

- 1º - Corte a abobrinha crua em rodela e reserve.
- 2º - Para o preparo do patê, inicie picando o tomate e a cebola em cubos médios e o alho em pedacinhos pequenos.
- 3º - Coloque numa panela e refogue com o óleo. Em seguida, acrescente o peixe (cortado em postas ou pedaços graúdos para facilitar o cozimento; se tiver espinhas, retirá-las), o vinagre e a água, tampe e cozinhe por 30 minutos.
- 4º - Passe para uma vasilha e amasse com um garfo para transformar na



consistência de patê.

- 5º - Acrescente o tempero verde, a azeitona, o sal e o azeite de oliva para finalizar.
- 6º - Distribua a mistura sobre as abobrinhas cruas em rodela e enfeite com uma folhinha de manjeriço, salsa ou alecrim.

Dicas: podem ser misturados outros legumes da época, picados, e utilizar outras plantas aromáticas e de sua preferência para temperar o patê. Para o canapé, também pode utilizar outros legumes crus, desde que tenros/firmes, como beterraba, cenoura, batata yacon, ou cozidos, como batata-doce, batata-inglesa etc.

Costelinha de porco assada com molho agridoce e farofa de cúrcuma, frutas desidratadas e nozes

Equipe Cozinha Show

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de suco de laranja – 150 ml
- 1 colher (sopa) de alecrim fresco ou seco – 2 g
- 1 colher (sopa) de pimenta-rosa em grãos – 2 g
- 1 colher (sopa) de sal temperado – 25 g
- 700 g de costelinha de porco



MODO DE PREPARO

- 1º – Faça uma marinada: misture o suco de laranja, o alecrim, a pimenta-rosa e o sal.
- 2º – Distribua a costelinha numa travessa, coloque a marinada por cima e deixe tampado na geladeira por 2 horas ou de um dia para o outro para absorver o sabor.
- 3º – Coloque a costelinha numa forma e leve para assar no forno em temperatura média por no mínimo 1 hora ou até dourar.

Molho agridoce

Adaptado de Nani Mantovani – @addolcire

INGREDIENTES

- 3 colheres (sopa) de água
- de xícara (chá) de bacon – 40 g
- de xícara (chá) de cebola – 60 g
- 1 colher (sopa) de manteiga – 12 g
- 1 colher (sopa) de doce de leite – 15 g



MODO DE PREPARO

- 1º – Aqueça uma panela e coloque 2 colheres (sopa) de água para deglazear.
- 2º – Doure o bacon com cebola na manteiga.
- 3º – Desligue o fogo, misture o doce de leite e 1 colher (sopa) de água. Se preferir mais líquido, acrescente mais água.

Farofa de cúrcuma, frutas desidratadas e nozes

Equipe Cozinha Show

INGREDIENTES

- ½ xícara (chá) de cebola picada em cubos de 1 cm – 40 g
- de xícara (chá) de azeite de oliva ou manteiga – 130 ml ou 85 g
- ½ xícara (chá) de nozes e frutas desidratadas picadas e misturadas – 50 g
- 5 xícaras (chá) de farinha de mandioca – 500 g
- 1 colher (sopa) de cúrcuma – 2 g

MODO DE PREPARO

- 1º – Numa frigideira, refogue a cebola com o azeite (ou a manteiga), as nozes e as frutas.
- 2º – Acrescente a farinha de mandioca e mexa até dourar a farinha.
- 3º – Coloque a cúrcuma e cozinhe mais um minuto.

Fricassê de peixe

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de peixe (sugestão: tilápia, pescada, traíra, robalo)
- 2 dentes de alho
- 2 colheres (chá) de sal temperado – 4 g
- 1 colher (chá) de açúcar mascavo – 5 g
- 2 colheres (sopa) de óleo – 20 ml
- ½ cebola média picada – 70 g
- 2 tomates – 170 g
- 1 xícara (chá) de nata – 170 g
- 1 xícara (chá) ou pote de requeijão – 200 g
- 1 xícara (chá) de milho-verde em conserva ou cozido – 170 g
- 1 prato de queijo colonial fatiado – 400 g
- 1 pacote de chips de batata-doce ou batata-palha – 35 g

MODO DE PREPARO

- 1º – Cozinhe o filé de peixe com água, 1 dente de alho e 1 colher (chá) de sal. Retire o filé da panela e, em outro recipiente, reserve a água.
- 2º – Numa panela, derreta o açúcar. Depois, coloque o óleo, a cebola, o alho e o tomate e cozinhe até formar um molho. Se necessário, acrescente aos poucos a sobra da água do cozimento do peixe.
- 3º – Coloque o filé desfiado na panela com molho e cozinhe mais um pouco. Desligue o fogo e reserve.
- 4º – No liquidificador, triture o milho-verde com a nata e o requeijão e misture na panela com o peixe no molho.
- 5º – Distribua o preparo do peixe num refratário, cubra com queijo fatiado e leve ao forno em temperatura média para gratinar.
- 6º – Retire do forno, coloque os chips de batata-doce por cima e sirva.



Risoto de bacon e cerveja

Equipe Cozinha Show

INGREDIENTES

- ½ xícara (chá) de bacon picado em cubos – 60 g
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva – 10 g (se necessário)
- ½ xícara (chá) de cebola picada – 40 g
- 1 xícara (chá) de arroz – 150 g
- 1 xícara (chá) de cerveja Stout (cerveja escura) – 150 ml
- 8 conchas de caldo de legumes – 1 litro
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado – 15 g (opcional)
- 2 colheres (sopa) de tempero verde picado – 2 g (opcional)
- 1 colher (chá) de sal temperado – 2 g (se necessário)

MODO DE PREPARO

- 1º – Em uma panela, refogue o bacon com óleo (se necessário).
- 2º – Acrescente a cebola e refogue mais um pouco.
- 3º – Coloque o arroz e refogue até o grão ficar mais esbranquiçado.
- 4º – Junte a cerveja, mexendo sempre até que o arroz esteja al dente por aproximadamente 15 minutos. Vá acrescentando o caldo de legumes, sempre mexendo.
- 4º – Finalize com o queijo parmesão, o tempero verde e o sal e misture.
- 5º – Sirva imediatamente após o preparo.

