



AVINDIMA

O Jornal da Vitivinicultura e da Agricultura Familiar

Ano IX - número 88 - Setembro de 2016

www.avindima.com.br | facebook.com/AVindima

Produção de biogás

Implantação de biodigestor traz benefícios aos produtores rurais

Página 10

Javali, uma praga

De onde vem e o que os agricultores podem fazer contra o animal

Página 12

Congresso Mundial do Vinho

Evento acontece de 23 a 28 de outubro pela primeira vez no Brasil

Página 2

Uvas tolerantes

Espécies são alternativas sustentáveis

Páginas 4 e 5

Saúde bucal

Cuidados diários em benefício da qualidade de vida

Página 13

Empresa investe em tecnologia para o cultivo hidropônico

Modelo de estufas foi pensando nos moldes europeus e visa economia, produtividade e lucratividade

Páginas 8 e 9



CAMILA BAGGIO

Ricardo Antonio Rotta, diretor da H2Orta, está em busca de agricultores que desejem ter uma franquia da empresa.

Mudas de Caqui



Mudas de Videira



Viveiro Postay

25 anos produzindo mudas de videiras e caquizeiros

Delcio E. Postay

(54) 9658.2940

(51) 3445.1103

(51) 9698.6101

viveiropostay@gmail.com

Reg. no Renasem N° RS-00701/2006

Responsável Técnico CREA N° RS-91.749-D

Estrada Morro das Batatas, s/nº- Alto Feliz

VEJA ANÚNCIO NA PÁGINA 3


We create chemistry



O tratamento de inverno ideal para a sua lavoura



Entre em contato com o nosso representante da região: 54 9951.9428

(51) 3464.6030 - www.omegafertil.com.br | Rua Gen. Sebastião Barreto, 169 - Niterói - Canoas/RS



Bento Gonçalves realiza o Festival Nacional do Vinho Colonial

Com o objetivo de preservar a identidade e a maneira tradicional da elaboração de vinhos, mantendo a história, cultura e o

saber local, o município de Bento Gonçalves, no Rio Grande do Sul, realiza o 4º Festival do Vinho Colonial. A primeira edição

ocorreu no dia 3 de setembro, na comunidade 8 da Graciema, e reuniu mais de 600 participantes. Serão realizados mais três eventos

entre os meses de setembro e outubro deste ano: 30 de setembro, na comunidade Linha Paulina; 14 de outubro, no distrito de Tuiuty; e 22 de outubro, na comunidade São Pedro.

O Festival do Vinho Colonial, evento que reúne gastronomia típica, vinho e cultura italiana, teve início em 2013 e envolve entidades técnicas, governamentais

e organizações de agricultores e vitivinicultores familiares. A realização é da prefeitura local, por meio das secretarias municipais da Agricultura e de Turismo, juntamente com a Emater, Instituto Federal do Rio Grande do Sul (IFRS), Embrapa Uva e Vinho e Sindicato Empresarial da Gastronomia e Hotelaria da Região Uva e Vinho (SEGH).

FOTO/FELIPE MACHADO/RÁDIO DIFUSORA/DIVULGAÇÃO

Confira a programação:

Faria Lemos

Data: 30 de setembro / Horário: 20h

Local: Salão da comunidade da Linha Paulina

Cardápio: polenta recheada no espeto, vitelo assado, pien, queijos, copa, salame, pão colonial, geleias, grostoli, sagu e creme, vinho e suco de uva.

Informações: Leandro Moro (54) 91465623 – Emater (54) 34522289

Tuiuty

Data: 14 de outubro / Horário: 20h

Local: Salão comunitário de Tuiuty

Cardápio: Leitão assado, polenta brustolada, salame, copa, queijo, torta tirolesa, pão colonial, geleias, vinho colonial e suco de uva.

Informações: Vinicius Cainelli (54) 99921187 – Emater (54) 34522289

São Pedro

Data: 22 de outubro / Horário: 20h30

Local: Salão comunitário de São Pedro

Cardápio: salame colonial assado, leitão assado, polenta mole com molho, queijo, salame, codeguin, copa, cuca, geleias, pão colonial, café, vinho colonial e suco de uva.

Informações: Gilmar De Toni (54) 99442865 – Emater (54) 34522289



Evento reuniu mais de 600 pessoas na comunidade 8 da Graciema, no dia 3 de setembro.

Feirão especial para clientes profissionais

RENAULT KANGOO 1.6

RENAULT MASTER 16/17

Descontos de até 24%*

PEQUENA ENTRADA COM PARCELAS A PARTIR DE R\$ **1.900,00** (2)

3 ANOS PARA PAGAR | **3 PRIMEIRAS REVISÕES INCLuíSAS** | **3 ANOS LÍDER DE MERCADO**

TAXAS A PARTIR DE 0,39% (2) Utilitários Renault. FORTES COMO O SEU NEGÓCIO.

Descontos e condições especiais em toda linha Renault para

PRODUTORES RURAIS | TAXISTAS | CNPJ | PCDs

Sábado das 9h às 18h, sem fechar ao meio-dia.

DRSUL drsul.com.br

CAXIAS DO SUL PRO+ Av. Rubem Bento Alves, 536 (54) 3238.0500

BENTO GONÇALVES Av. Humberto de Alencar Castelo Branco, 618 (54) 3449.0700

CANELA I GRAMADO Av. Dom Luiz Guarniera, 2111 (54) 3879.3000

NOVO HAMBURGO Av. Nicolau Becker, 220 (51) 3584.8484

PORTO ALEGRE Av. Cavalhada, 2097 (51) 3244.6000

SÃO LEOPOLDO PRO+ Av. Getúlio Vargas, 1100 A (51) 3579.1200

TAQUARA RS 239 (Av. Fernando Ferrari, 3360) (51) 3542.0300

1) Renault Kangoo 1.6 16V 16/17, pintura sólida (branco), com preço à vista a partir de R\$ 51.832,00, válido exclusivamente para CNPJ e título de produtor rural (estoque mediante disponibilidade da fábrica). Renault Master Furgão 2.3 CV diesel básica L1H1 16/17, com preço à vista a partir de R\$ 88.790,00, válido exclusivamente para CNPJ e título de produtor rural (estoque mediante disponibilidade da fábrica). Pintura metálica não inclusa no preço. 2) A proposta de financiamento anunciada já contempla a aquisição do contrato de manutenção, que cobre a realização das três primeiras revisões (até 60.000 km) durante o período de 3 anos (o que ocorrer primeiro) para o veículo Renault Master no valor total de R\$ 2.318,40. Preço total do veículo à vista (veículo 0 km Master Chassi Cabine 2016/2017, sem ar-condicionado, com pintura sólida) R\$ 86.173,20. Preço total do veículo à vista com o contrato de manutenção R\$ 88.491,60. O veículo pode ser adquirido separadamente do contrato de manutenção, valendo as mesmas condições de financiamento. Condição de financiamento válida conforme descrição: crédito pré-aprovado para a contratação de CDC (Crédito Direto ao Consumidor) através do BANCO RCI BRASIL S.A. CNPJ/MF nº 62.307.848/0001-15, para pessoa jurídica, sendo ele pessoal, intransferível e sujeito a análise e aprovação de dados cadastrais, disponível exclusivamente para aquisição dos produtos descritos acima através da Rede de Concessionárias Renault. Condição válida até 12/09/2016 ou enquanto durar o estoque: valor total do veículo + contrato de manutenção à vista R\$ 88.491,60, nas seguintes condições: 31,00% de entrada (R\$ 27.432,40) mais saldo financiado em 36 meses com parcelas fixas de R\$ 1.885,06. Taxa de juros de 0,39% a.m., e taxa de juros de 4,78% a.a. Taxa de cadastro de R\$ 980,00 mais despesa com registro de contrato no valor de R\$ 190,00 referente ao estado de RS mais impostos (IOF) R\$ 1.048,66 (valor válido apenas para operações com pessoa jurídica). Custo efetivo total 0,48% (a.m.) e 5,95% (a.a.). Valor total (entrada + parcelas) de R\$ 95.294,49. Frete incluso. Excluem-se desta promoção as vendas diretas, frotistas, taxi e demais ofertas com isenções/condições especiais. Para mais informações, consulte a DRSUL Renault. Ofertas de veículos válidas até 12/09/2016 ou enquanto durarem os estoques. Crédito sujeito a análise e aprovação de cadastro. A aprovação do financiamento depende do agente financeiro RCI. Compras via pedido direto só podem ser feitas por intermédio de uma Concessionária Renault, sem entrega imediata. Garantia de 1 ano ou 100 mil quilômetros, o que ocorrer primeiro, conforme consta no Manual de Garantia e Manutenção. Frete incluso.

OPÇÃO + PEGAS + REVISÃO SÓ NA DRSUL RENAULT.

3 ANOS PARA PAGAR

www.renault.com.br Rede Renault. Mais de 200 concessionárias no Brasil. SAC: 0800 055 56 15

Avance no respeito. Não avance na faixa.

39º Congresso Mundial da Vinha e do Vinho

Mais de 270 pessoas, de 28 países, já garantiram participação no 39º Congresso Mundial da Vinha e do Vinho, que ocorre em Bento Gonçalves (RS), de 23 a 28 de outubro deste ano. O evento promovido pela Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) – entidade que reúne 46 países membros – é considerado o mais importante do segmento vitivinícola do mundo. Para o encontro anual, que será sediado pela primeira vez no Brasil, são esperados mais de 400 pessoas, entre representantes diplomáticos, profissionais da vitivinicultura, dirigentes de sindicatos e associações de produtores, produtores de uvas e derivados da uva e do vinho, autoridades governamentais, imprensa especializada e público enófilo.

O segundo lote de inscrições segue até a véspera do Congresso, no dia 22 de outubro, e devem ser feitas pelo site, no

link www.oiv2016.org.br/pt/inscricoes. Informações detalhadas sobre as diferentes faixas de preços também podem ser obtidas no endereço ou pelo e-mail inscricoes@aconteceeventos.com.br. Os preços variam de R\$ 332,50 (estudantes) a R\$ 2.502,50 (participando de todas as atividades). Durante o evento, as taxas ficam entre R\$ 420 e R\$ 3.080.

Os inscritos que optarem pela programação completa usufruirão também de passeios turísticos preparados pela organização. Eles poderão escolher entre cinco opções de roteiros: região dos Altos Montes (Nova Pádua e Flores da Cunha); Rota dos Espumantes (Garibaldi); Vale dos Vinhedos e Monte Belo (Bento Gonçalves e Monte Belo do Sul); Pinto Bandeira e Caminhos de Pedra (Bento Gonçalves); e Vale do Rio das Antas – Tuiuty e Faria Lemos (Bento Gonçalves).

Portfólio HF

Carregado de soluções para múltiplas culturas em hortifrúti.

621

0800 0192 500
[facebook.com/BASF-AgroBrasil](https://www.facebook.com/BASF-AgroBrasil)
www.agro.basf.com.br

ATENÇÃO Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e na receita. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade.

CONSULTE SEMPRE UM ENGENHEIRO AGRÔNOMO. VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRONÔMICO.

ANDEF
 ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE INDUSTRIAIS DE AGROFÁRMACOS

Aplique somente as doses recomendadas. Descarte corretamente as embalagens e restos de produtos. Inclua outros métodos de controle dentro do programa do Manejo Integrado de Pragas (MIP) quando disponíveis e apropriados. Uso exclusivamente agrícola. Restrições no Estado do Paraná: Tutor® para o alvo *Phytophthora infestans* no tomate; Cabrio® Top para alho. Registro MAPA: Cabrio® Top nº 01303, Dormex® nº 1095, Collis® nº 01804, Forum® nº 01395, Pirate® nº 05898, Nomolt® 150 nº 01393, Regent® Duo nº 12411, Heat® nº 01013, Cantus® nº 07503, Fastac® 100 nº 2793, Herbadox® 400 EC nº 15907, Orkestra™SC nº 08813 e Tutor® nº 02908.

Produtos que contribuem para aumentar a qualidade e produtividade da sua lavoura.

Fungicidas	Orkestra™SC*	Inseticidas	Pirate®
	Cabrio® Top*		Regent® Duo
	Cantus®		Nomolt® 150
	Forum®		Fastac® 100
	Collis®		
	Tutor®		
Herbicidas	Heat®	Regulador de Crescimento	Dormex®
	Herbadox® 400 EC		

*Mais qualidade, produtividade e rentabilidade - Benefícios AgCelence®

BASF
 We create chemistry



olir@strflores.com.br

COMISSÃO INTERESTADUAL DA UVA

Olir Schiavenin - vice-coordenador

6º Seminário da Uva, Vinho e Suco e XVIIª Jornada da Viticultura

Os mais de 500 produtores de uva presentes no 6º Seminário da Uva, Vinho e Suco e a XVIIª Jornada da Viticultura realizados no dia 15 de julho em Videira - SC, concluíram que as seguintes demandas devem ser encaminhadas aos órgãos competentes:

1. Seguro Rural: esse tema, no entender dos viticultores deve ser tratado como prioridade pelas entidades bem como pelo governo e nesse sentido propõem:

- a) A revisão dos critérios e normas do seguro rural.
- b) Permitir a contratação de subvenção variável conforme necessidade.
- c) Criar bônus por não utilização do seguro.
- d) Assegurar o investimento ou custeio próprio, garantindo a renda do produtor e sua viabilidade, e não só do agente financeiro.
- e) Desburocratizar o acesso e a administração do seguro.
- f) Aumento do volume de recursos para o subsídio, a fim de atender toda a demanda.

Sobre esse tema, de acordo com a decisão dos produtores, a Comissão Interestadual da Uva elaborou documento que foi entregue ao Ministro da Agricultura Blairo Maggi no dia 27 de agosto na abertura da 39ª edição da Expoiner 2016.

O documento foi apresentado também na reunião da 42ª Reunião Câmara Setorial da Uva e do Vinho realizada no dia 17 de agosto, em Brasília pelo representante dos produtores de uva.

2. Posição dos agricultores terminantemente contrária a importação de vinho e suco de uva.
3. Urgência no credenciamento do LAREN (já solucionado)
4. Redução IPI do Vinho.
5. Inclusão das vinícolas no Simples Nacional.
6. Implementação de medidas de fiscalização de produtos como sangrias e coquetéis.
7. Regulamentação do vinho colonial.

Esses são alguns pleitos que constam na pauta da Comissão Interestadual da Uva e das demais entidades do setor vitivinícola, sob a coordenação do IBRAVIN e que frequentemente são debatidos e encaminhados aos órgãos competentes do Governo Federal e Estadual para busca de solução.

Uvas tolerantes a doenças: a melhor opção para uma vitivinicultura sustentável

Evento sobre o tema aconteceu na Embrapa Uva e Vinho, em Bento Gonçalves

VIVIANE ZANELLA/EMBRAPA UVA E VINHO/DIVULGAÇÃO

A possibilidade de uma viticultura com menor uso de agroquímicos, maior proteção ao meio ambiente, bem estar do produtor, menos resíduos na uva, nos sucos e vinhos são os principais benefícios da utilização de uvas tolerantes. Cerca de 120 produtores, técnicos e lideranças da vitivinicultura participaram do encontro 'Uva: Novas cultivares tolerantes a velhas doenças', no mês de agosto, no Auditório da Embrapa, em Bento Gonçalves.

Segundo o chefe-geral da Embrapa Uva e Vinho, Mauro Zanús, hoje o cenário é mais favorável para a diversificação das cultivares. "O desafio é mudar a maneira como vemos o vinho, não podemos continuar a discriminando o vinho elaborado com cultivares híbridas, como se fosse uma discriminação por raça. Zanús enfatizou a posição da instituição de que não existe razão técnica científica e para distinguir o vinho de mesa elaborado com híbridas do vinho fino, elaborado com Vitis vinifera. Ele festejou o fato do Brasil já estar na vanguarda, ao lado da Alemanha e Itália, e contar com cultivares tolerantes à disposição dos interessados. "Numa degustação às cegas de vinhos moscatéis, a amostra elaborada com a 'BRS Lorena', cultivar híbrida, muitas vezes é selecionada como a melhor opção, pela intensidade e qualidade de aroma e sabor comentou. Segundo o chefe, agora, em 2016, devemos passar a ver que só existem dois tipos de vinho que merecem ser diferenciados: "o vinho bom e o vinho ruim". Esse posicionamento também foi defendido pela pesquisadora da Em-



Auditório da Embrapa ficou lotado para ouvir as explicações sobre as variedades.

brapa Patrícia Ritschel e pelo italiano Eugenio Sartori, da Vivai Cooperativi Rauscedo da Itália, que palestraram na sequência e apresentaram alternativas de uvas tolerantes desenvolvidas no Brasil e na Itália, respectivamente. "O que importa é o sabor do vinho. Na Alemanha, por exemplo, cerca de 2% da área de uvas plantadas é de cultivares tolerantes. Eles consideram que se a uva tiver 90% de Vitis vinifera em sua genética, é classificada como vinífera, sem nenhum tipo de diferenciação," apresentou Sartori.

Patrícia Ritschel, uma das coordenadoras do Programa de Melhoramento da Uva da Embrapa, falou sobre o processo de desenvolvimento de uma nova cultivar, destacando que a qualidade das novas uvas de mesa e de vinho são obtidas das uvas V. vinifera e as de suco, de híbridos de V.

labrusca. "Ao planejar um novo cruzamento, recorremos à nossa coleção de 1500 tipos diferentes de uvas, que já foram avaliadas nas diferentes características agrônomicas, com o objetivo de selecionar os progenitores e iniciar o desenvolvimento de uma nova cultivar", explicou. Desde 1977, o Programa já lançou 18 cultivares, destas, cinco são tolerantes a doenças como míldio e oídio: a 'BRS Lorena' e a 'BRS Margot', no segmento de vinhos, que remetem aos produtos elaborados com uvas europeias; e as 'BRS Vitória', 'BRS Isis', as duas sem sementes, e a 'BRS Núbria', com sementes, no segmento de uvas finas de mesa. Em 2017 estaremos lançando também uma nova cultivar de uva para vinho branco, a seleção 47, que ainda não tem nome.

Lídio Zanin 15
PREFEITO VICE

FLORES PARA TODOS É LÍDIO DE NOVO!

Políticas para o Interior

Amigos! Nossa experiência na agricultura faz com que nos coloquemos sempre no lugar dos produtores rurais e sintamos orgulho do potencial agrícola que Flores da Cunha possui. Por isso, vamos incentivar ainda mais a formação de agroindústrias, o turismo rural, a agricultura orgânica, as feiras do agricultor, valorizar a vitivinicultura e promover a instalação de fibra ótica, para melhorar este segmento tão importante para nosso município. Além disso, conscientizar e manter ações voltadas à mulher cidadã rural e à sucessão familiar no meio rural para incentivar e valorizar o jovem.

COMITÊ
Rua Frei Eugênio, 202 (54) 9987.8515

www.lidioprefeito15.com.br #éLídiodenovo

Vamos fazer a boa política.

Pagno 15.666

Defender a agricultura, incentivando a diversificação da produção e melhorias na infraestrutura do interior que provoquem o aumento da renda, para que possamos incentivar a permanência do jovem no meio rural e modificar o quadro atual de que 65% das nossas propriedades não possuem sucessão rural.

CNPJ: 25.973.320/0001-59
VALOR DESTA ANÚNCIO: R\$ 170,00

Dificuldades

Patrícia destacou a dificuldade da adoção das novas cultivares no mundo e no Brasil. “Falta um marco legal único para todos os países, para que não aconteça a desqualificação das variedades chamadas tolerantes ou resistentes”, declarou. Ela comparou a realidade da França e Chile, onde ocorre uma proteção territorial, o que na prática impede o cultivo dessas cultivares, em oposição ao que ocorre na Alemanha e Holanda, onde “se o vinho for degustado por especialistas e remeter a um vinho de V. vinífera, a uva pode ser classificada como vinífera”, destacou a pesquisadora. Ela também comentou a situação do Brasil, onde se houver apenas uma hibridação com espécie silvestre, que é de onde é herdada a resistência, ela somente poderá ser classificada como híbrida e produzir vinho de mesa”, independente da qualidade do vinho, que é o que realmente interessa. A pesquisadora também defendeu a realização de vinificações diferenciadas para valorizar os atributos das cultivares, como o processo do 'Lorena Ativa', que produz um vinho que contém até quatro vezes mais antioxidantes que os vinhos brancos encontrados no mercado.

Os participantes do evento degustaram e aprovaram os vinhos elaborados com as cultivares de-

envolvidas pelo Programa de Melhoramento da Uva da Embrapa, como a 'BRS Margot', 'BRS Lorena' e a 'Seleção 47', nova seleção que está em fase de testes.

O italiano Eugenio Sartori apresentou as alternativas de cultivares resistentes para a elaboração de vinho e que são comercializadas pelo Viveiro Rauscedo. Ele defendeu que se for avaliado o DNA de qualquer cultivar Vitis vinífera vai se achar partes ou uma pequena percentagem de antecedentes que não são vinífera e, dessa forma, se formos rigorosos, essa cultivar também deverá ser considerada um híbrido, pois não existe uma 'variedade pura'.

Sobre mercado, Sartori destaca como principais oportu-

nidades para o uso das cultivares tolerantes a doenças fúngicas o plantio em regiões de clima mais úmido, como o caso da Serra Gaúcha; para criação de zona de proteção próximo a residências, evitando a deriva de produtos; o uso para produção orgânica, nicho que tem apresentando um grande crescimento, e um diferencial competitivo, pois possibilita uma produção com menor custo.

O pesquisador Adeliano Carginin, da Embrapa Uva e Vinho, também falou sobre o projeto Seleção de clones de variedades viníferas visando maior qualidade dos vinhos de Indicações Geográficas, que está liderando, no qual diferentes clones das principais cultivares autorizadas

para o plantio foram selecionados e serão avaliados nas diferentes Indicações Geográficas de vinhos finos, visando a recomendação do melhor clone de cada cultivar para a região. “A escolha está sendo a partir da seleção clonal, o primeiro e mais antigo método do melhoramento genético, no qual se avalia diferentes clones da mesma cultivar, buscando os melhores resultados para a Indicação Geográfica”, destacou o pesquisador.

O evento foi promovido pela Embrapa Uva e Vinho e pela Associação dos Engenheiros Agrônomos da Encosta Superior do Nordeste (AEANE). (Texto: Viviane Zanella/Embrapa Uva e Vinho)



Eugenio Sartori.



Harpon® WG

Fungicida

Múltiplo Modo de Ação no Controle da Mufa (míldio)



Este Produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e na receita. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade. Consulte sempre um engenheiro agrônomo. Venda sob receituário agrônomo.

SAC 0800 773 2022

cross
link

INFORME COMERCIAL



Produtores atualizam conhecimentos em Bragança Paulista

Nos dias 23, 24 e 26 de agosto de 2016, a Agrocaxias reuniu 43 produtores de cenoura e beterraba do Rio Grande do Sul para o evento "Bejo a Campo". Realizado em Bragança Paulista, o encontro teve como objetivo mostrar, sob condições reais de cultivos, novos materiais e tecnologias para o mercado de hortaliças brasileiro. Mais uma ação em que a Agrocaxias oportuniza novos conhecimentos aos produtores, sempre comprometida com melhores resultados no campo.

Consequências do uso de agrotóxicos próximo aos parreirais

A proposição de seis medidas para estancar as consequências do uso de agrotóxicos em culturas próximas às videiras foi o resultado do Seminário. Os reflexos do uso de herbicidas das culturas extensivas na fruticultura. Entre as deliberações estão a necessidade de intensificar a fiscalização, a organização dos produtores e entidades para pressionar as entidades governamentais, a proposição de leis municipais que restrinjam o uso de herbicidas que afetem outras culturas e a tentativa de levar a discussão para a opinião pública por meio da mídia. O evento ocorreu no município de Silveira Martins, região Central do RS.

Viticultores, pesquisadores e técnicos debateram os itens baseados na constatação do problema do uso do herbicida 2,4-D para a viticultura. Entre os pontos apresentados, está a perda de produtividade e a morte de videiras nas propriedades próximas às lavouras de outras culturas, em especial de soja.

"Está deflagrado um movimento envolvendo entidades do setor vitivinícola no sentido de buscarmos uma solução para este problema", adianta o diretor executivo da Federação

das Cooperativas Vinícolas do RS (Fecovinho), Helio Marchioro. Para o dirigente, é necessário repensar o modelo de pesquisa atual, financiado por empresas fabricantes de agrotóxicos, e fortalecer um modelo que leve em conta, principalmente, a continuidade da produção da uva e dos derivados, a saúde do viticultor e da população, além de garantir a qualidade dos produtos. "Precisamos de leis federais que controlem de forma mais efetiva a venda e o uso de agrotóxicos, que seja mais rígida com produtos químicos que, comprovadamente, são nocivos à produção agrícola e que estão dizimando outras culturas", reiterou.

O diretor de Relações Institucionais do Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin), Carlos Paviani, concorda que é preciso discutir o problema e buscar soluções junto aos órgãos competentes. "Não se trata de disputa entre os diferentes modelos de produção, mas a busca por soluções concertadas em que todos possam desenvolver o seu trabalho de uma forma que não prejudique a atividade do outro", explica. Paviani acredita que os viticultores também podem rever práticas no manejo que visem a diminuição no uso

de agrotóxicos e, consequentemente, na redução do risco de elaboração de produtos com resíduos.

A programação do Seminário incluiu a contextualização do problema, com base nos levantamentos feitos no âmbito do projeto de Assistência Técnica e Extensão Rural (Ater), da Fecovinho e Ibravin, os aspectos técnicos da utilização do 2,4-D nas lavouras, apresentados pelo pesquisador da Embrapa Trigo, Leandro Vargas e itens da legislação aplicada quanto à utilização de herbicidas nas lavouras, expostos pelo chefe da Divisão de Insumos e Serviços Agropecuários/ Departamento de Defesa Agropecuária/Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação do Estado do Rio Grande do Sul (SEAPI/RS), Rafael Friedrich Lima.

O seminário foi promovido pelo Ibravin e Fecovinho, com apoio do Ministério da Agricultura, Pecuária e Agricultura (MAPA) e Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), das secretarias da Agricultura, Pecuária e Irrigação do RS (Seapi/RS) e de Desenvolvimento Rural (SDR/RS), Emater/RS e da Câmara Setorial da Uva e do Vinho do Estado do Rio Grande do Sul.

COROLLA

36. **965,00**

ETIOS

36. **545,00**

Ciclo Toyota

*** o seu usado como entrada
* recompra garantida
* parcelas reduzidas
* sempre novo e na garantia**

www.ofertastoyota.com.br

Corolla Gli Upper 1.8 16v automático

À vista R\$ 84.580,00
Frete incluso
Taxa 1,64%
Entrada R\$ 42.290,00
+ parcela residual de R\$ 33.832,00
OU SEU USADO COMO ENTRADA NUM TOYOTA OKM

Etios X sedan 1.5 Flex 107cv câmbio manual de 6 marchas

À vista R\$ 45.990,00
Frete incluso
Taxa 0,99%
Entrada R\$ 18.830,00
+ parcela residual de R\$ 18.396,00
OU SEU USADO COMO ENTRADA NUM TOYOTA OKM

PROVA DE QUALIDADE 3 ANOS GARANTIA TOYOTA

60% entrada **36x fixas** + 5 intermediárias

HILUX

0,49% taxa a.m.

Condições válidas para os modelos SR e SRV

Hilux SR automática 2017

diesel 4x4

BANCO TOYOTA REALIZE

www.terrasol-veiculos.com.br
<http://www.facebook.com/TerrasolToyota>

ISO 14001

IBAMA

TOYOTA

Fotos ilustrativas Hilux D5L SR AT 4 X 4 2016/2017 à vista R\$ 153.850,00 ou financiado c/o Banco Toyota nas seguintes condições: CDC Crédito Direto ao Consumidor, pessoa física, com entrada de R\$ 32.310,00 (60%) e 36X fixas de R\$ 1.275,60 e parcelas intermediárias no valor de R\$ 5.000,00 c/venimento para 11/2016, 05/2017, 11/2017, 05/2018 e 11/2018. Taxa de juros pré-fixada de 0,49% ao mês, equivalente a 6,04% ao ano + IOF (Imposto sobre Operações Financeiras) no valor de R\$ 1.813,46 e Seguro Vida Prestamista de R\$ 753,66. Valor Total a ser financiado de R\$ 65.371,96 (IOF + Registro de contrato base RS no valor de R\$ 189,84 e Cesta de Serviços no valor de R\$ 550,00 com vencimento para 30 dias. Custo Efetivo Total (CET) de 9,89% ao ano. Valor Total à prazo R\$ 163.231,60. Crédito sujeito à análise e aprovação. O CET apresentado é aplicável ao exemplo acima. A alteração de qualquer das condições do financiamento acarretará novo cálculo do CET. O nome "Seguro Vida Prestamista" é utilizado na oferta de seguros aos clientes Toyota, seguro que oferece as coberturas de morte, invalidez permanente total por acidente. O presente material possui informações resumidas, p/ conhecimento completo das coberturas oferecidas e suas restrições, recomendamos a leitura das Condições Gerais do Seguro disponível em www.bancotoyota.com.br ou fale conosco diretamente. Seguro garantido p/Seguro Carro do Brasil Vida e Previdência S/A. CNPJ: 03.203.564.261/0001-08. Processo Susep Nº 15414.001501/2005-31. Esquemas: Banco Toyota do Brasil S.A. e Toyota Leasing do Brasil S.A. Anuário Mercantil - CNPJ: 03.215.790/0001-10. Corretor de Seguros. ACN Affinity do Brasil Seguros e Corretora de Seguros LTDA. - CNPJ: 02.143.320/0001-26. Registro SUSEP Nº 059726.1 033292-5. *O registro deste plano na SUSEP não implica, por parte da Autoridade, incentivo ou recomendação à sua comercialização. Toyota Corolla Gli Upper 1.8 Flex 16V Aut. 2016/2017 à vista R\$ 84.580,00 ou financiado c/Banco Toyota no Ciclo Toyota nas seguintes condições: CDC (Crédito Direto ao Consumidor), pessoa física, com entrada de R\$ 42.290,00 (50%) e 36X fixas de R\$ 964,94, mais 1 prestação residual no valor de R\$ 33.832,00, c/ven. na mesma data da última prestação fixa do financiamento. Primeira prestação fixa c/ven. p/30 dias do fechamento do financiamento. Taxa de juros pré-fixada de 1,64% ao mês, equivalente a 21,55% ao ano + IOF (Imposto sobre Operações Financeiras) no valor de R\$ 1.360,81 + Registro de contrato base RS no valor de R\$ 189,84 + Cesta de Serviços sugere base Estado RS de no valor de R\$ 525,00 + Taxa de Confecção de Cadastro para início de Relacionamento de R\$ 550,00 inclusos no Total Financiado - a R\$ 44.915,65. Valor Total à prazo de R\$ 110.859,84. Custo Efetivo Total (CET) de 24,12% ao ano. Toyota Etios X Sedan 1.5 Flex Mec. 16/17 à vista R\$ 45.990,00 ou financiado c/o Banco Toyota no Ciclo Toyota nas seguintes condições: CDC (Crédito Direto ao Consumidor), pessoa física, com entrada de R\$ 18.830,00 (40,94%) e 36X fixas de R\$ 344,46, + 1 prestação residual de R\$ 18.396,00, c/ven. na mesma data da última prestação fixa do financiamento. Primeira prestação fixa com vencimento para 30 dias do fechamento do financiamento. Taxa de juros pré-fixada de 0,99% ao mês, equivalente a 12,55% ao ano + IOF (Imposto sobre Operações Financeiras) no valor de R\$ 838,15 + Registro de contrato base RS no valor de R\$ 189,84 + Cesta de Serviços sugere base Estado RS de no valor de R\$ 525,00 + Taxa de Confecção de Cadastro para início de Relacionamento no valor de R\$ 550,00 inclusos no Total Financiado correspondente a R\$ 29.323,99. Valor Total à prazo de R\$ 56.826,56. Custo Efetivo Total (CET) de 16,71% ao ano. Crédito sujeito à análise e aprovação. O CET apresentado é aplicável ao exemplo acima. Campanha vinculada à validade do Programa Ciclo Toyota A alteração de qor das condições do financiamento acarretará novo cálculo do CET. SAC Banco Toyota (Serviço de Atendimento ao Cliente) 0800 772 5877. Na categoria veículos compactos e médios, e Etios nas versões hatch 1.3 (16V DOHC T-Flex) e 1.5 (16V DOHC T-Flex) possui nota A no Programa Brasileiro de Etiquetagem entre os veículos c/o menor consumo de combustível da categoria em 2015.

O Etios hatch 1.3 apresentou o seguinte consumo-etanol/urbano: 8,3 km/l; gasolina/urbano: 12,2 km/l; etanol/estrada: 9,1 km/l; gasolina/estrada: 13,3 km/l. O Etios hatch 1.5 apresentou o seguinte consumo-etanol/urbano: 8,5 km/l; gasolina/urbano: 12,2 km/l; etanol/estrada: 9,5 km/l; gasolina/estrada: 13,8 km/l. O Etios sedã 1.5 16V DOHC T-Flex possui nota A no Programa Brasileiro de Etiquetagem entre os veículos c/o menor consumo de combustível da categoria em 2014. O veículo Etios sedã 1.5 teve o seguinte consumo-etanol/urbano: 8,5 km/l; gasolina/urbano: 12,2 km/l; etanol/estrada: 9,5 km/l; gasolina/estrada: 13,8 km/l. Os veículos Toyota Corolla 2.0 16V nas versões Altis e XEi com transmissão Multidrive-Si (CVT) de 7 velocidades e 1.8 16V na versão Gli com transmissão Multidrive (CVT) de 7 velocidades ou manual de 6 velocidades, possuem nota A no Programa Brasileiro de Etiquetagem entre os veículos c/o menor consumo de combustível da categoria de veículos grandes em 2015. O veículo Toyota Corolla 2.0 16V apresentou o seguinte consumo-etanol/ciclo urbano: 7,2 km/l; gasolina/ciclo urbano: 10,6 km/l; etanol/ciclo rodoviário: 9,8 km/l; gasolina/ciclo rodoviário: 12,6 km/l; CO2 total não renovável (g/km): 118 (gasolina). O veículo Toyota Corolla 1.8 16V com transmissão Multidrive (CVT) de 7 vel. apresentou o seguinte consumo - etanol/ciclo urbano: 7,8 km/l; gasolina/ciclo urbano: 11,4 km/l; etanol/ciclo rodoviário: 9,2 km/l; gasolina/ciclo rodoviário: 13,2 km/l; CO2 total não renovável (g/km): 110 (gasolina). O veículo Toyota Corolla 1.8 16V manual de 6 vel. apresentou o seguinte consumo - etanol/ciclo urbano: 7,3 km/l; gasolina/ciclo urbano: 10,7 km/l; etanol/ciclo rodoviário: 9,1 km/l; gasolina/ciclo rodoviário: 13,2 km/l; CO2 total não renovável (g/km): 114 (gasolina). Valores de referência medidos em condições-padrão de laboratório conforme NBR7024 e ajustados p/simular condições - comuns de utilização, podendo não corresponder ao consumo verificado p/motorista c/o uso do veículo, que depende das condições do trânsito, do combustível, do veículo e dos hábitos do motorista. Valores de referência medidos em condições-padrão de laboratório conforme NBR 7024, ajustados para simular condições mais comuns de utilização, podendo não corresponder ao consumo verificado p/motorista c/o uso do veículo, que depende das condições do trânsito, do combustível, do veículo e dos hábitos do motorista. P/saber mais, consulte sempre o manual do proprietário e os sites: www.nimeto.gov.br e www.conpet.gov.br. A Toyota oferece 3 anos de garantia de fábrica, 5/limite de km p/uso particular e, p/uso comercial, 3 anos de garantia de fábrica ou 100.000 km, prevalecendo o que ocorrer primeiro. Consulte o livrete de garantia ou www.toyota.com.br p/mais informações. As ofertas deste anúncio não abrangem os veículos adquiridos em Vendas Diretas c/isenção de impostos. Promoções não cumulativas c/outras promoções vigentes. Validade destas promoções: 10 de setembro de 2016.

Agende sua visita **54.2992.9310**

TerraSol

Todos juntos fazem um trânsito melhor.

Rubem Bento Alves, 680 CAIXAS DO SUL **54 2992.9300**
BR470, km 215 - BENTO GONÇALVES **54 3052.0707**

COLHEITA DE SUCESSO PARA VOCÊ É SORTE ?



AGRICULTURA NÃO É JOGO DE AZAR E A ALLTECH CROP SCIENCE
TEM AS SOLUÇÕES PARA VOCÊ PRODUZIR MAIS E MELHOR.

Padronização, sanidade, uniformidade de maturação e grau Brix são alguns detalhes que fazem a diferença para a rentabilidade da uva.

A Alltech Crop Science oferece soluções que agem sobre a fisiologia, melhorando os parâmetros qualitativos da cultura.

Conheça nossos produtos na
loja Agrimar mais próxima.



AGRIMAR

(54) 3238-8200
agrimar.com.br

Alltech
CROP SCIENCE

AlltechCropScience.com.br
f AlltechCropScienceBrasil

Hidroponia automatizada em Ivoti

Sistema criado pela H2Orta permite uma produção ininterrupta de hortaliças, com economia de água, mão de obra e tempo

FOTOS/CAMILA BAGGIO

Camila Baggio
camila@avindima.com.br

Localizada na encosta da Serra, a 55 quilômetros de Porto Alegre, a cidade de Ivoti, com pouco mais de 19 mil habitantes, conta com a maior Colônia Japonesa do Estado. Mas não só por isso o município ganha destaque no Estado. É que no pequeno município está localizada a unidade sede da H2Orta Hidroponia, dona da primeira franquia agrícola do Brasil e de um sistema de automação na produção de folhosas que permite reduzir custos ao mesmo tempo em que garante hortaliças homogêneas e com rendimento diário – essencial para garantir a venda em redes de supermercados e restaurantes. Atualmente, a H2Orta conta com quatro unidades e disponibiliza um leque de opções para quem deseja investir em um negócio lucrativo e que segue um mercado consumidor em ascensão – a hidroponia.

Há seis anos, Ricardo Antonio Rotta, diretor da H2Orta, percebeu que seus consumidores estavam em regiões e Estados distintos daqueles da qual suas hortaliças já eram comercializadas. “Vimos a necessidade de irmos para outros lugares e, com isso, percebemos a possibilidade em expandir nossos negócios, e a melhor forma de se fazer isso era através das franquias. Contudo, o trabalho estava apenas começando”, conta Rotta. A legislação para criar um sistema de franquias é acompanhada pela Associação Brasileira de Franchising (ABF). Exige trabalho e investimento, com a elaboração de manuais que descrevem cada etapa de produção. “Em um determinado momento, esbarramos na situação de como explicar ao franqueado

como manejar a solução nutritiva. No exterior existem equipamentos que fazem isso automaticamente. Nosso primeiro desafio foi trazer essa tecnologia para cá”, recorda o diretor.

Sistema inovador

Com o objetivo de tornar realidade a franquia e levar seus produtos para mais cidades, a H2Orta criou um sistema inspirado em modelos europeus, adaptando o processo às suas necessidades. O resultado é um conjunto econômico, produtivo e lucrativo. São estufas com uma vida útil resistente, onde um sistema automático, que funciona como uma esteira, move, diariamente, as calhas onde as mudas crescem. Todos os dias são plantadas e colhidas a mesma quantidade, exigindo, em média, 30 dias para concluir o ciclo desde o plantio até a colheita – praticamente a metade do tempo necessário no cultivo hidropônico tradicional.

De acordo com o diretor Ricardo Rotta, a construção da estufa é responsável pelo maior investimento quando se fala em hidroponia, e essa é uma das vantagens do sistema automatizado. “No tradicional, mais de 30% da área se perde com os corredores, utilizados para semear, transplantar e colher. Sendo assim, o maior investimento já se perde”, destaca. Com as calhas que se movem automaticamente o processo da H2Orta elimina esses corredores. Além disso, equipamentos monitoram a solução nutritiva também de forma autônoma, repondo água e nutrientes conforme a necessidade das plantas. “Os benefícios iniciam aí. Nosso franqueado produz 30% mais na mesma área, além do custo de produção que cai junto com a mão de obra – cerca de 30%”, ressalta Rotta. No sistema conven-



Ricardo Antonio Rotta, diretor da H2Orta, aposta em um sistema automatizado para sua produção de hortaliças hidropônicas. Além de Ivoti, outras três unidades já contam com a tecnologia.

cional, é necessária ao menos uma pessoa a cada 500 metros quadrados de estrutura.

Além da automação na solução nutritiva e nas calhas, a estufa também conta com outros requintes: a tela de sombreamento abre e fecha automaticamente, assim como as cortinas laterais. “O mesmo equipamento que regula os nutrientes mede a umidade relativa do ar e a temperatura, abrindo e fechando conforme as necessidades das plantas”, complementa o diretor. A água utilizada no sistema é bombeada pelos canais, irriga as plantas e é coletada novamente no reservatório.

A perda exclusiva é aquela da evapotranspiração realizada pelas hortaliças. “Nesse sistema estima-se que para produzir um pé de alface se consoma apenas 30% da água que se usaria no cultivo tradicional”, enfatiza Rotta. Ao fim do processo, todas as calhas passam por um processo de limpeza e esterilização antes de iniciarem um novo ciclo.

Toda essa tecnologia permite que a produção seja ininterrupta, o que para a hidroponia é fundamental, especialmente quando se fala em mercado de venda. “O número de plantas colhidas por dia é garantido por 365 dias ao ano. É disso que

as redes de supermercados precisam, eles não podem ficar sem o produto para o consumidor, e ter esse sistema é uma garantia de que a colheita será diária, além de ter uma produção uniforme”, garante o empresário. “Tecnologia faz toda a diferença. A planta neste sistema é muito diferente da tradicional, não tem circulação de pessoas entre as calhas, não sofre com transplantes consecutivos que prejudicam as raízes e, só por esse fator, cresce mais rápido, tem menor incidência de insetos e conta com uma série de fatores que nos apontam para um caminho acertado”, valoriza.

Produção de mudas
Melhoramento Genético
Variedades de Copa e Porta-enxertos
Desenvolvimento de tecnologias de produção

AMEIXA | MAÇÃ | PÊSSEGO | PERA | NECTARINA | CAQUI | QUEBRA VENTOS

contato@cloneviveiros.com.br | www.cloneviveiros.com.br | (41) 3253-2940



Estufas apresentam vida útil resistente, onde um sistema automático, que funciona como uma esteira, move as calhas das plantas diariamente.



A primeira etapa da hidroponia é o berçário, onde as sementes germinadas começam a receber nutrientes.



Em uma etapa seguinte, as hortaliças seguem para calhas maiores.



Por fim, uma terceira fase encerra o crescimento das hortaliças. Em meses mais frios, o ciclo completo demora em média 60 dias, período que cai pela metade no verão.

O caminho da hortaliça hidropônica

A H2Orta realiza o processo integral na produção de hortaliças. Mais de 70% das sementes são importadas da Holanda e o processo é delicado, evitando que interferências externas prejudiquem a produção. O primeiro passo ocorre na estufa incubadora, onde as sementes permanecem de dois a quatro dias, em ambiente fechado, com umidade e temperatura controladas, até que germinem. Depois disso, seguem para uma estufa chamada berçário. São colocadas em espumas fenólicas (que absor-

vem a umidade e seguram a planta no lugar) e começam a receber uma solução de água com nutrientes. Esta etapa dura cerca de 30 dias, até que as plantas sigam para uma fase final, onde são transplantadas para estufas e calhas maiores, conforme o seu desenvolvimento. Esta segunda etapa dura mais 30 dias em média – no verão esse ciclo cai praticamente pela metade em função das altas temperaturas e da luminosidade.

Durante todo esse período, diversos cuidados

são tomados para evitar que as hortaliças adoecem e, sobretudo, precisem receber defensivos. “As plantas são seres vivos. Ao longo desses anos, fomos nos assessorando de técnicas e estamos certos de que a planta, se bem nutrida, não adoece e sofre inclusive com menos ataque de insetos. Quanto aos defensivos, queremos desmistificar esse monstro que foi criado em torno deles. Quando estamos com dor de cabeça, tomamos um remédio, a planta reage da mesma forma, o grande problema é que nós

não tomamos 10 remédios juntos, e na planta a dosagem e má aplicação são os responsáveis por tornar a produção contaminada. O processo para aplicar um defensivo é dispendioso e nós lutamos ao máximo para evitar que isso seja necessário, e fizemos isso por meio da nutrição”, argumenta Rotta, que complementa que uma das grandes tendências mundiais é a migração dos produtos químicos para os biológicos. O sistema automatizado ainda não está implantado integralmente na unidade de Ivoti.

As franquias

Toda essa tecnologia está presente nas franquias da H2Orta – atualmente, além da sede em Ivoti, existem outras três unidades: no município gaúcho de Salvador do Sul (no Vale do Rio Caf), em Tijucas (SC) e em Curitiba (PR). O empreendimento é considerado a primeira franquia brasileira no ramo do agronegócio, com um sistema em desenvolvimento constante e que com projeto de expansão que lista locais onde há mercado para o negócio. No Rio Grande do Sul, alguns desses endereços são os municípios de Passo Fundo, Uruguai, Santa Cruz, Santa Maria, entre outros e, no Brasil, todas as capitais. A unidade básica da franquia é de 960 metros quadrados – uma capacidade produtiva de aproximadamente 450 unidades por dia.

Para os interessados em lançar-se em uma franquia da H2Orta o investimento fica na faixa de R\$ 300 a R\$ 500 mil. “Quem determina o local e o tamanho do negócio é o mercado a ser explorado,

mas o investimento desse sistema é compatível com a produtividade e o retorno. Nossa unidade básica possui retorno de investimento em 19 meses”, garante Rotta, que complementa que essa aplicação agrícola pode contar com recursos por meio do Banco Regional de Desenvolvimento do Extremo Sul (BRDE). “A H2Orta faz a ligação do nosso franqueado com o banco. Já temos a linha correta e o investidor não precisa perder tempo em fila de banco, basta que tenha garantias”, adianta. Depois de consolidada, a franquia passa por sucessivas avaliações, recebendo um suporte personalizado, consultoria e treinamento de equipes.

No site www.h2orta.com.br, na aba ‘Seja um franqueado’, é possível ter mais informações sobre o empreendimento e, preenchendo um formulário, serão disponibilizados dados mais completos sobre o negócio. Informações também pelo telefone (51) 3563.1555 ou (51) 8404.2690.

Sobre a H2Orta

Descontente com o negócio da qual trabalhava, o empreendedor Ricardo Rotta resolveu buscar novas oportunidades de negócio e, com a ajuda do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), qualificou-se e decidiu lançar-se na produção sistemática de hortaliças. Nascia assim, há 18 anos, a H2Orta Hidroponia. “Com um plano de negócio, percebi que esse era um mercado extremamente atraente. No início foi complicado, pois há 20 anos não tínhamos nada sobre hidroponia. Hoje, em compensação, existem empresas dedicadas exclusivamente à fabricação de materiais e insumos próprios para o setor no Brasil”, destaca Rotta, que atualmente é presidente da Associação Brasileira de Hidroponia.

A H2Orta possui em seu portfólio hortaliças produzidas em estufas hidropônicas e colhidas diariamente – a capacidade da unidade de Ivoti

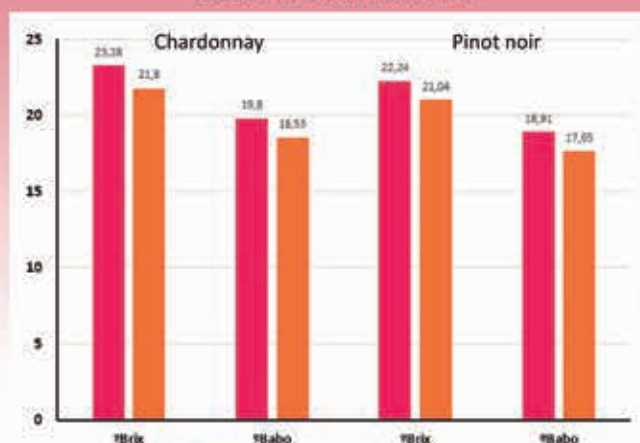
é de 4 mil unidades por dia. E são justamente os consumidores os responsáveis pelas tendências que hoje comandam as estufas repletas de hortaliças. Na H2Orta, as tradicionais plantas de radite, agrião, rúcula e alface passam por esse processo. A miniaturização das hortaliças, assim como a chamada *baby leaf* (também conhecida como folhas jovens), ganham as prateleiras dos supermercados. Um dos produtos exclusivos da H2Orta é o mix de folhas jovens, com cinco variedades diferentes em uma única célula. “A mescla dessas folhas torna o prato muito mais atraente, com uma diversidade de cores e sabores, texturas mais delicadas, e também estimulando a questão sensorial do consumidor através de manjericão. É fundamental ver o que o consumidor quer, o caminho é inverso, é preciso perceber lá na ponta as preferências do cliente para depois produzirmos”, destaca o empresário.

AminoQuelant-K low pH para aumento de brix e açúcar



Potássio de assimilação rápida com aminoácidos livres

Eficácia de 2 aplicações de AMINOQUELANT-K Low pH no aumento do °Brix e °Babo, em uvas viníferas das var. Chardonnay e Pinot noir COOP.VINICOLA AURORA



FONTE: Laboratório enológico Coop. Vinícola Aurora.



Nesta você pode confiar
www.agrowiser.com.br
(11) 4044-4300

Projeto viabiliza produção de biogás a partir de dejetos suínos e bovinos

Implantação de biodigestor trás benefícios ao pequeno e ao grande produtor, tanto na geração de energia, quanto na produção de gás para o consumo e de fertilizantes

DIVULGAÇÃO

Mirian Spuldaro
mirian@avindima.com.br

Você sabia que apenas um porco pode produzir de cinco a oito quilos de dejetos (água, fezes e urina) por dia? É o equivalente ao que produzem dez humanos. Imagine, então, uma criação com mais de 1000 suínos. O dado é preocupante, se analisarmos do ponto de vista ecológico: onde e como descartar tantas toneladas de detritos animais? A contaminação do solo, lagos e rios por esses resíduos, a infiltração de águas residuárias em lençóis freáticos e o desenvolvimento de moscas e gases malcheirosos são alguns dos problemas de poluição ambiental provocados pelos dejetos dos animais.

Buscando uma solução para essa questão, há mais de 10 anos os produtores rurais Lirio Oldoni e Jorge Tecchio e Renato Tecchio, sócios da granja de suínos São Roque, localizada na Capela São Roque, no interior de Serafina Correa, no Rio Grande do Sul (RS),

implantaram na propriedade um biodigestor para transformar os resíduos básicos dos animais em biogás. A granja possui 1,1 mil criadeiras, que abrigam cerca de 600 leitões por semana em sistema de rodízio.

Eles possuem, ainda, mais dois biodigestores em outras duas propriedades, onde também produzem uma quantidade grande de dejetos. “Também tenho uma creche de suínos e a criação de gado de leite. Então, utilizo os dejetos desses animais no biodigestor”, explica Oldoni, que atualmente possui 85 vacas, que produzem em torno de 2,3 mil litros de leite por dia, produção que tem venda garantida para a Cooperativa Langui-ru, de Teotônia (RS). No local, ainda existe uma creche de suínos com capacidade para 1,5 mil animais. Já o produtor Jorge Tecchio cria em suas terras cerca de 150 vacas de leite, cuja produção é entregue a Lactalis do Brasil, localizada no município gaúcho de Fazenda Vilanova.

Jorge Tecchio explica que inicialmente o gás gerado era utilizado somente no sistema



Renato Tecchio, Lirio Oldoni e Jorge Tecchio: produtores rurais investiram nos biodigestores.

de aquecimento dos leitões e para aquecer a água das três propriedades. Contudo, há cerca de um ano os sócios investiram na compra de um gerador de energia com capacidade para gerar 100 kva. “Hoje, nossa produção energética equivale a cerca de R\$ 5 mil por mês. Esse valor refere-se aos meses de inverno, quando utilizamos parte do gás

para aquecer os leitões. Nesse período, a nossa economia é de aproximadamente 50%. No próximo verão, quando estaremos com todos os biodigestores ligados ao gerador, esperamos chegar próximo de 100% de economia de energia elétrica, ou seja, nós estamos gerando essa energia ao invés de compra-la de uma concessionária”.



Biodigestor utiliza dejetos de suínos para a geração de biogás.

Benefícios

O projeto de biodigestor trás benefícios ao pequeno e ao grande agricultor, tanto na geração de energia elétrica, quanto na produção de gás para seu consumo. O biogás pode ser aproveitado na propriedade como combustível, servindo para movimentar motores, gerar energia elétrica e aquecer água, animais ou casas nos meses de frio.

Contudo, o produtor rural Lirio Oldoni salienta o maior benefício da implantação do sistema de geração de biogás é a preservação do meio ambiente, já que ocorre um melhor aproveitamento dos dejetos dos animais do sítio, evitando a emissão de gases poluentes, que contribuem para o aquecimento global. “Após passarem pelo tratamento, esses excrementos ficam mais suaves, com carga orgânica mais baixa. É o biofertilizante: um adubo orgânico

de qualidade, que pode ser usado em pastagens e lavouras, sem nenhuma preocupação, pois não queimam as plantas e não contaminam o solo e as águas”, explica.

O também produtor rural Jorge Tecchio elenca outros benefícios. “Quando a fermentação dos dejetos é feita em um biodigestor e não a céu aberto, o mau cheiro se transforma em gás. O mesmo ocorre com o produto resultante desse processo, ou seja, não tem aquele mau cheiro quando aplicado na lavoura. Outra coisa, como o biodigestor é coberto, quando chove não entra água. Por isso, o volume de excremento é menor”, observa. Outro benefício, obviamente, é a economia de energia elétrica, que já chega a 50% nas propriedades dos três sócios e que, em breve, poderá chegar a 100%. (Continua na página 11).

FELCO[®]
SWISS + MADE



Mais de 60 modelos de tesouras, serrotes e canivetes a sua disposição.



MUSTAD AGRO BRASIL

Importador e distribuidor FELCO Brasil

Av. Voluntários da Pátria, 2830 - Bloco 6 - B. Floresta - Porto Alegre/RS

51.3898.3933

adm@mustadagro.com

Investimento

O produtor rural Jorge Tecchio destaca que a implantação do sistema de biogás é dividida em duas partes: a primeira é a construção do biodigestor, que pode ser construído em propriedades de qualquer tamanho: de pequenas a grandes. O segundo passo é a aquisição do gerador de energia. “O tamanho do biodigestor será definido de acordo com o volume de dejetos produzidos, pois ele trabalha em sistema de fluxo contínuo, ou seja, está sempre cheio. Por exemplo, uma granja que em 30 dias produz 100 metros cúbicos (m³) de dejetos, o tamanho do biodigestor deve ser de 100m³”, explica.

No caso deles, o investimento foi alto para viabilizar todo o material necessário, o que inclui os três biodigestores e um gerador. “Acredito que investimos um total aproximado de R\$ 500 mil. Somente o gerador custou perto de R\$ 100 mil. Porém, vale ressaltar que o nosso empreendimento é de grande porte. Por isso, necessitamos de equipamentos maiores e mais caros. Isso irá depender da produção da propriedade”, salienta.

Os produtores contam que o projeto implantado por eles foi financiado pelo Banco do Brasil, por meio do Programa ABC – Programa para Redução da Emissão de Gases de Efeito Estufa na Agricultura –, do BNDES (Banco Nacional do Desenvolvimento). “Esse é um projeto viável, inclusive em propriedades menores, pois mesmo que o produtor não utilize o gás para energia, só pelo fato de estar em dia com as questões ambientais, já vale a pena”, observa Lírio Oldoni.

Como funciona um biodigestor

Um biodigestor nada mais é do que um reservatório coberto com lona plástica. O tanque que vai receber os dejetos tem paredes revestidas com concreto ou lona. O tamanho e a profundidade variam de acordo com o lugar e o volume de dejetos de cada criação. O material entra no tanque e vai se deslocando lentamente até sair do outro lado. Durante o percurso, que dura cerca de 30 dias, ocorre o tratamento do material, que se torna menos poluente, como explica Jorge Tecchio. “Dentro do biodigestor as bactérias presentes nos dejetos consomem a matéria orgânica proveniente da granja. É um processo biológico onde toda a matéria orgânica não digerida pelos animais é decomposta pelas bactérias no biodigestor, que vão se alimentando e produzindo o biogás”, detalha o produtor rural, que também é graduado em Gestão Ambiental.



Saiba mais

Equivalência energética

Um metro cúbico (1 m³) de biogás equivale energeticamente a:

1,5 m³ de gás de cozinha;

0,52 a 0,6 litro de gasolina;

0,9 litro de álcool;

6,4 KWh de eletricidade;

2,7 kg de lenha (madeira queimada).

Agricultor Repórter

Essa sugestão de pauta foi enviada pelo Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Caxias do Sul. Se você também tem uma história para nos contar ou conhece algum agricultor que esteja inovando faça contato conosco pelo e-mail avindima@avindima.com.br ou pelo telefone 54 9983 3588.

Ford Florauto

VENHA ATÉ A FLORAUTO E **FAÇA UM TECNO DRIVE**

LIQUIDA

2016
Florauto

VENHA PARA A FLORAUTO E APROVEITE AS MELHORES OFERTAS.

LINHA KA 2016 E FOCUS 2016 COM PREÇO DE NOTA FISCAL DE FÁBRICA

LEMP

LINHA KA 2016 COM TAXA ZERO ENT+30X



CAXIAS DO SUL - Matriz:
54 3289.0909
R. João Nichele, 2417

CAXIAS DO SUL - Perimetral Norte:
54 3013.5500
Av. Rubem Bento Alves, 1098

BENTO GONÇALVES:
54 3455.5000
R. Domingos Rubechini, 126

TAQUARA:
51 3541.3400
Av. Oscar Martins Rangeli, 3500

NOVO HAMBURGO
SÃO LEOPOLDO
SAPIRANGA

SEMINOVOS:
CX SEMINOVOS - 54 3215.1595
R. João Nichele, 2275

www.florauto.com.br
facebook.com/GrupoFlorauto

FAÇA REVISÕES EM SEU VEÍCULO REGULARMENTE.

Ofertas anunciadas com validade até 13/09/2016 ou enquanto durarem os estoques no distribuidor e/ou as condições. Linha Ka 2016 com preço de nota fiscal de fábrica, com entrada de 68% e saldo em 30 parcelas com taxa zero. Consulte condições com o Consultor de Vendas Florauto. Linha Focus Hatch 2016 com preço de nota fiscal de fábrica, para pagamento à vista. Válido para os chassis 390899, 383359, 391001, 405701, 390769, 408143, 402016, 405574, 391190, 404781, 411725, 407095, 407150, 396259, 407150. Consulte condições com o Consultor de Vendas Florauto. Linha Focus Fastback 2016 com preço de nota fiscal de fábrica, para pagamento à vista. Válido para os chassis 402473, 401590, 406944, 401810, 409603, 417699. Consulte condições com o Consultor de Vendas Florauto. As ofertas anunciadas não são válidas para veículos adquiridos na modalidade de Venda Direta. Não abrangem seguro, acessórios, documentação e serviços de despachantes, manutenção ou qualquer outro serviço prestado pelo Distribuidor. Sujeito à aprovação de crédito. As condições de financiamentos Ford Credit são operacionalizadas pelo Banco Bradesco Financiamentos S.A. Valores válidos para cores sólidas. Frete incluso. Imagens meramente ilustrativas.

Os javalis estão na mira

Animal é uma espécie invasora que arrasa lavouras e rebanhos, principalmente, nas regiões Sul e nos Campos de Cima de Serra

A passagem dele pode ser percebida de longe. Não sobra milho, batata, mandioca ou o que estiver plantado inteiro. Tudo fica mordiscado e espalhado ao longo da lavoura. As pegadas são características, assim como as fuçadas na terra. Não é de hoje que os javalis vêm causando danos enormes para lavouras de todo o Brasil e, no Rio Grande do Sul a situação não é diferente. Por ser um animal originário da Europa, o javali não encontra predadores naturais por aqui e sua reprodução aumenta exponencialmente. Em solo gaúcho, os principais problemas são registrados na região Sul e nos Campos de Cima de Serra, onde não existem cercas que impeçam os animais de arrasar lavouras e também de atacar pequenos animais como ovelhas, cordeiros e bezerros. Na Serra Gaúcha, os principais danos são registrados em plantações de milho.

Em julho deste ano, o Ministério do Meio Ambiente (MMA) divulgou a elaboração de planos de controle e monitoramento do javali. A ação é realizada em conjunto com o Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio) e o Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama). O Plano Nacional de Controle e Monitoramento de Espécies Exóticas Invasoras é voltado à espécie de javalis-

-europeus (*Sus scrofa*) com a estratégia de proteger os ambientes naturais, ecossistemas e espécies nativas. Este será o primeiro documento elaborado no Brasil com esse objetivo. No final de agosto, foi realizado o 'Seminário de nivelamento de informações e conhecimentos sobre a invasão de javalis no território nacional', unindo esses três órgãos além do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). Durante os dias 30 e 31 de agosto, especialistas falaram sobre o histórico da invasão e distribuição do javali no Brasil; impactos ambientais; prejuízos socioeconômicos; legislação e fiscalização; regulamentação de uso de armas de fogo para o manejo; entre outros tópicos.

Praga para os pequenos agricultores

A agressividade e facilidade de adaptação são características que, associadas à reprodução descontrolada e à ausência de predadores naturais, tornam o javali asselvajado o responsável por uma série de impactos ambientais e socioeconômicos, principalmente para os pequenos agricultores. De acordo com o gerente técnico estadual da Emater/RS-Ascar, Jaime Eduardo Ries, a espécie exótica foi introduzida no Uruguai com o objetivo da exploração da caça e, a partir da

década de 1960, principalmente para o consumo de carne, entrou no território brasileiro a partir da metade Sul do Rio Grande do Sul. "Na Serra, no entanto, a hipótese mais provável é que esses animais sejam oriundos de antigos criadouros existentes na região, de onde fugiram em função das estruturas precárias de contenção", complementa Ries.

Entre os inúmeros problemas causados pela espécie, o principal dano é para o meio ambiente, com transformações em ecossistemas, extinção de espécies nativas e prejuízos para plantações. "Essa espécie compete por recursos com animais da fauna nativa para sua alimentação (pinhão, frutas nativas, entre outras) e abrigo, além de causar outros danos como a destruição de ninhos de pássaros construídos no solo. Além disso, podem ser reservatório de diversas doenças que podem ser transmitidas tanto para os animais silvestres como domésticos", destaca Ries.

De acordo com a Emater, na Serra o principal dano econômico está relacionado com as lavouras de milho, onde os prejuízos podem ser muito relevantes, dependendo do número de javalis responsável pelo ataque e do tamanho da plantação. No Sul, as ocorrências mais numerosas são de ataque ao rebanho ovino. O problema se intensifica com a primavera, quando inicia o período de parição. "O javali está se tornando um grande problema em diversas regiões do país, porque possui grande capacidade de adaptação aos mais diversos ambientes, é onívoro (consome uma variedade muito grande de alimentos) e se reproduz com os porcos domésticos criados soltos, o que aumenta a sua prolificidade", reconhece o gerente da Emater.

As medidas de controle

Nos países em que a espécie ocorre, seja nativa, como França, ou introduzida, como Estados Unidos e Austrália, a caça é autorizada. Nenhum país, no entanto, apresentou uma alternativa para a captura dos animais vivos. O alto grau de agressividade dos javalis asselvajados



Somente no Rio Grande do Sul fala-se na presença de 500 mil javalis.

dos e a impossibilidade de destinação aos seus territórios de origem dificultam encontrar uma alternativa para o manejo de controle dessa espécie invasora. No Brasil, a Portaria Ibama nº 7, de 26 de janeiro de 1995, autorizou em caráter experimental a caça amadorista do javali no Rio Grande do Sul por um período de três meses e meio, sendo a norma reeditada nos anos seguintes, até que novos estudos fossem realizados.

Em 1998, em consequência da falta de uma regulamentação adequada para a criação em cativeiro e do aumento na ocorrência de fugas ou solturas, foi publicada uma portaria que proibiu a abertura de novos criadouros de javalis no país, estabelecendo um prazo para a regularização dos já existentes. No mesmo ano, também foi proibida a importação de javalis. Em 2010, ao observar a presença desses animais em vários Estados, foi suspensa a norma, a qual se restringia

ao território gaúcho, para que se estudasse uma regulamentação federal. A nova Instrução Normativa, de 2013 (o documento está disponível pelo link www.ibama.gov.br/areas-tematicas-fauna-silvestre/manejo-e-controle-de-javalis), autorizando o abate do javali para manejo controlado em todo o país, foi elaborada pelo Ibama em consulta ampliada a diversas instituições governamentais e de pesquisa, como Embrapa, Exército Brasileiro e Mapa.

De acordo com o Ibama, o javali é classificado como uma das 100 piores espécies exóticas invasoras do mundo pela União Internacional de Conservação da Natureza. O animal está presente em 15 unidades da federação. Para o órgão, espécies exóticas invasoras são consideradas a segunda maior causa de perda da biodiversidade em escala global e representam um desafio para a conservação dos recursos naturais.

Quem pode abater?

Os interessados em apoiar a medida de combate aos javalis devem acessar o site do Ibama (www.ibama.gov.br) e inscrever-se previamente no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e/ou Utilizadoras dos Recursos Ambientais, na categoria 'Uso de Recursos Naturais', descrição 'Manejo de fauna exótica invasora', código 20-28. Todos os inscritos deverão encaminhar relatório semestral de suas atividades de controle do animal para o Ibama. O modelo de relatório também está disponível no site do órgão, juntamente com mais informações na seção 'Fauna Silvestre'.

O manuseio de armas é de controle estrito do Exército Brasileiro e as informações para cadastramento podem ser obtidas no site da instituição (www.dfpc.eb.mil.br). O transporte de javalis capturados vivos não é permitido. A comercialização ou a doação desses produtos é proibida pela legislação sanitária e ambiental brasileira. Fonte: Ibama.



Na Serra Gaúcha, os principais problemas registrados pela espécie são nas lavouras de milho.

Visite nossas lojas em Flores da Cunha

54.3292.2071

Seu sorriso é sua qualidade de vida

Cuidar dos nossos dentes exige uma rotina diária e visitas regulares ao dentista. Para pacientes que tiveram perda de dentes, os implantes dentários se tornaram um importante tratamento

Camila Baggio
camila@avindima.com.br

Quem não gosta de se sentir bem ao sorrir? A verdade é que mais que um sorriso bonito e saudável, cuidar da saúde bucal reflete em uma qualidade de vida. E quando, por diversos motivos como fraturas, a agenesia dentária (ausência de um dente por falta de formação do mesmo) ou mesmo por problemas anteriores se perde um ou mais dentes? Antigamente, uma extração era irreversível. Hoje, existe muita tecnologia em próteses e implantes dentários que resolvem este problema. A cirurgiã dentista Cristiane Piccoli Argenta, com clínica em Flores da Cunha, é implantodontista e destaca que, quando se fala em problemas odontológicos entre os agricultores, um dos procedimentos que mais se destaca é exatamente o implante dentário.

A odontóloga explica que os casos de edêntulos – totalmente desdentados –, na maioria das vezes é resultado de uma odontologia que antigamente tinha custos muito altos, além da menor orientação. “Desde a primeira infância as crianças não eram tão orientadas e não se tinha um cuidado muito grande com os dentes. As condições financeiras no passado também eram piores, a odontologia era mais cara, bem menos acessível e a tecnologia que se alcançou também melhorou muito a experiência no dentista, que uma vez era traumática porque basicamente se fazia a extração de dentes, com anestésias pouquíssimo utilizadas. Hoje está se colhendo os resultados de uma odontologia muito agressiva”, lamenta a dentista.

Outro fator que contribui com o menor cuidado com os dentes nas comunidades do interior é que como a água utilizada, na maioria dos casos, não era tratada, e sim de vertentes e poços, a exposição dos dentes ao flúor era muito menor. “Hoje a água tratada leva flúor que protege os dentes e ajuda no controle de placas bacterianas. Esses dentes que por anos foram maltratados

vêm à extração e assim se buscam as próteses dentárias, até mesmo por pacientes jovens, mas que estão edêntulos. Contudo, o uso de próteses não é algo que se adapta para todos os pacientes, então hoje utilizamos implantes dentários aliados a uma prótese”, explica Cristiane. O implante dental é um pino de titânio (metal) que substitui a raiz de um dente perdido. Ele serve de apoio para a prótese (dente) que deve ser semelhante aos dentes naturais em estética e função. O implante dental pode ser indicado para repor a perda de todos os dentes, de alguns ou de apenas um.

A ausência de dentes pode levar a problemas estéticos, de mordida e ósseos, portanto é fundamental uma rápida reposição. “No momento em que se perdem os dentes, o osso deixa de ter função e reabsorve, ou seja, vai diminuindo e as próteses não se adaptam mais, vulgarmente se diz que não temos mais gengiva para segurar a prótese, porém o osso é que faz a gengiva diminuir”, informa a dentista. O implante dentário tem como vantagem ser fixo, não há necessidade de comprometer os dentes naturais adjacentes e o implante paralisa a atrofia do osso após a perda de um dente.

Como é feito o implante

Uma pequena cirurgia no próprio consultório odontológico sob anestesia local. Durante o procedimento, são instalados os implantes de titânio dentro do osso. O implante demora de um a seis meses para aderir ao osso (osseointegração). Após esse tempo, pode-se começar os moldes para a instalação da prótese dentária sobre o implante.

Existem casos em que a cirurgia pode ser realizada no mesmo dia da extração dentária. “A instalação de implantes imediatamente após a extração dental apresenta vantagens como a preservação dos tecidos ósseos e gengivais. Também, sendo possível instalar o dente provisório no mesmo ato da instalação do implante, obtemos uma grande vantagem na questão psicológica do paciente que não passa

pela constrangedora situação de usar uma prótese móvel durante o período de cicatrização do implante (mais ou menos três meses). Entretanto, é válido ressaltar que geralmente necessitamos de enxertos ósseos e gengivais para um adequado resultado estético e saudável”, destaca Cristiane.

A única contraindicação do implante dentário envolve pacientes que apresentam problemas de saúde gerais, que contraindiquem qualquer procedimento cirúrgico.

Evite as desagradáveis dores de dente

A dor de dente pode ter causas variadas e existem formas de amenizá-la, contudo o ideal é identificar o problema e eliminá-lo, o que é feito durante a visita ao dentista. “A verdade é que dor de dente sempre gera um grande incômodo para o paciente. Os principais causadores da dor são cárie, problemas na polpa do dente e na gengiva, desgaste do esmalte e sensibilidade a alimentos frios ou quentes”, lista a dentista. Cuidados diários como uma escovação sistemática, com uso do fio dental e controle do açúcar, ajudam a manter em dia a saúde do seu sorriso.

Outra medida que não pode ser esquecida quando se fala em dentes é a visita regular a um profissional da área. Sentindo dor ou não, é preciso ir ao dentista. “Quando sentimos alguma mudança com relação ao nosso sorriso, a primeira atitude que precisamos ter é consultar um profissional. Mas não é só nos momentos de urgência que você deve pensar nessa possibilidade, é muito importante realizar consultas com frequência, em geral a cada seis meses para que essas situações chatas sejam evitadas”, lista a odontóloga.

Mas se apesar dessa rotina, você sentiu um desconforto, algumas características podem ajudar a identificar a dor. “Cárie simples normalmente não dói. Quando a lesão é mais profunda a dor ocorre na presença de estímulos como alimentos doces, frios ou quentes. No caso de cáries que atingem o



O implante dentário é um dos principais procedimentos realizados por agricultores, muitos por resultado de uma antiga odontologia agressiva.

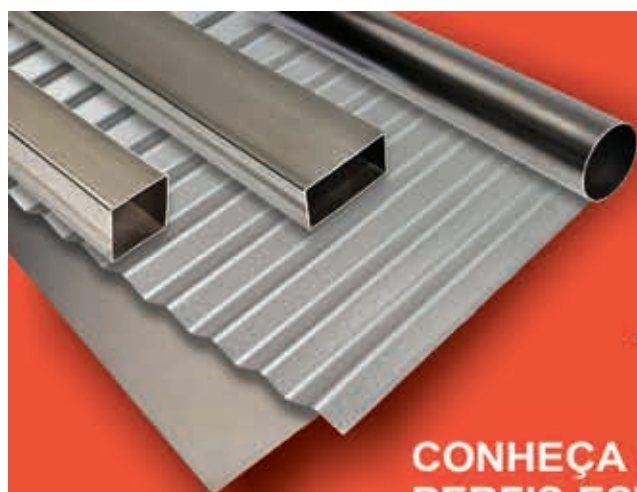
canal, as dores são noturnas, latejantes e, geralmente, não melhoram com o uso de analgésico”, complementa a dentista. Um incômodo pode significar, ainda, um dente quebrado, sensibilidade dentária ou o nascimento de um siso. Somente o dentista saberá realizar o diagnóstico e começar o tratamento o quanto antes.

Resumindo, são quatro os principais modos de manter uma boa saúde oral: dieta, escovação sistemática dos dentes, uso de flúor e visitas regulares ao dentista.



“As cáries e a doença periodontal podem ser prevenidas pela mudança dos hábitos de vida. Dentre estas mudanças, estão incluídas a redução do consumo de alimentos enriquecidos de açúcar, bebidas gasosas e bebidas ácidas; a escovação dos dentes, que deve ser feita pelo menos duas vezes ao dia, com o uso de dentífrico contendo flúor; a remoção efetiva da placa bacteriana; e, finalmente, o acompanhamento de pelo menos uma vez ao ano de um dentista”, lista a profissional.

A cirurgiã dentista Cristiane Piccoli Argenta é implantodontista e cirurgiã bucomaxilofacial. A profissional atende em Flores da Cunha, na Rua Professora Maria Dal Conte, 2636, no Centro. Cristiane é conveniada com o Sindicato dos Trabalhadores Rurais (STR) de Flores da Cunha e Nova Pádua. O telefone para contato é o (54) 3292.4601 e (54) 9918.6118.



CONHEÇA NOSSA LINHA COMPLETA DE PRODUTOS: TELHAS, VIGAS, PERFIS ESTRUTURAIS, CHAPAS, TUBOS, LAMINADOS, TREFILADOS, PEÇAS ESPECIAIS E PERFIS PARA SERRALHERIA.

Rua Jayme Guilherme Muratore Filho, 889
B. São Giacomo, CEP: 95.112-362
Caxias do Sul - RS

Visite nosso site www.aco plano.com.br
ou faça contato através do telefone
(54) 3535.2900 e-mail aco plano@aco plano.com.br



NA COZINHA

Tomates ao forno

Ingredientes

12 tomates médios maduros
150g de berinjela sem sementes e com casca cortada em cubos pequenos
Sal a gosto
100 ml de azeite extra virgem
1 dente de alho picado
50g de cebola picada
1 folha de louro
100g de ricota fresca
100g de muzzarella ralada
4 colheres de sopa de salsinha picada
Tomilho a gosto
Sal a gosto

Modo de preparo

Corte a tampa dos tomates e retire o miolo. Salpique com um pouco de sal e deixe virado com a boca

para baixo por, no mínimo, 20 minutos. O objetivo é escorrer o excesso de água. Tempere as berinjelas com sal e deixe descansar por 20 minutos. Escorra a água que sair e aperte para secar. Frite os cubos berinjela no azeite extra virgem. Retire a berinjela e reserve. Refogue a cebola picada, o alho e folha de louro no azeite que fritou a berinjela. Junte o refogado à berinjela frita. Reserve. Esmague a ricota, misture com a muzzarella, a salsinha e o tomilho. Junte com a berinjela e o refogado de cebola. Recheie os tomates com a mistura de berinjela e ricota. Leve ao forno para o queijo derreter e dourar. Sirva quente.

Rende 12 porções



Brócolis à napolitana

Ingredientes

2 colheres de sopa de óleo
650g de brócolis
1 dente de alho picado
½ cebola picada
1 cubo de caldo de legumes
2 colheres de chá de orégano seco
Sal a gosto
6 unidades tomates cereja lavados
1 xícara de muzzarella ralada

Modo de preparo

Retire os talos mais grossos do brócolis, separe os floretes, lave-os em água corrente e leve para cozinhar em água com pouco sal por 10 minutos, em panela tampada. Retire os brócolis e reserve o caldo. Leve o alho e a cebola para fritar em óleo até que fiquem transparentes. Junte o caldo de galinha ou legumes, 2/3 de xícara (chá) de água do cozimento, o

orégano e deixe ferver. Retire do fogo. Corte os tomates ao meio e reserve. Em uma tigela, arrume os brócolis, os tomates cerejas e despeje por cima o molho temperado. Espalhe a muzzarella ralada e leve para gratinar em forno pré-aquecido, à temperatura de 180°C, por 5 minutos ou até que o queijo tenha derretido por completo.

Rende 9 porções



Frutas flambadas com sorvete de coco

Ingredientes

5 colheres de margarina
1 manga sem caroço
2 bananas nanica
1/2 caixa morangos pequenos
1 xícara de açúcar mascavo
1/2 xícara de rum ou cachaça
1 1/2 xícara de suco de laranja

Modo de preparo

Lave e descasque as frutas. Corte a manga e as bananas em meias



luas. Reserve os morangos inteiros. Em uma frigideira média, leve a margarina para derreter. Acrescente o açúcar e o suco de laranja. Deixe ferver, em fogo alto, até formar uma calda. Junte as frutas e, com o rum, flambe-as. Deixe ferver por 1 minuto, retire do fogo e sirva quente com sorvete de coco.

Rende 5 porções

MIGUEL DE ANTONI DISTRIBUIDORA

Podão L.22
Tesoura L.11
Tesoura L.6

Disponos de Pneus Traseiros 9,50 X 16 para os Tratores Agrigarden e Europard

www.agrigarden.com.br

COMPRE EM ATÉ 12X EM NOSSO SITE

Rua Marquês do Herval, 335 - Térreo - Centro
95020-260 - Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone/Fax: (54) 3220.6452 Cel: (54) 9972.4469



CIÀCOLE

Ivo Gasparin, o Toni Sbrontolon

Me ataca el me omo

Te sè, che quando le comare le se cata, le ze sempre ndrio sparlacià de le so magagne: o ghe fa mal el filon dea schena; o ghe fa mal e gambe; o ghe fa mal i rognuni; o ghe fa mal i denoci... Le ga sempre na malatia in testa.

Un giorno se ga catà la Marieta cola Olivia, e là che le parlea sora le so malatie:

– Te sè, Marieta, che son quà fin intrigada de caminar, cara. Le gambe no le me iuta pi.

– Ah, no stà gnanca farghe de conta, comare, che me poro pupà el disea sempre lu che, “dopo de la sessantina, vien fora un male cada matina”.

– Se’l fusse sol un, ncora va là, ma el pedo ze, Marieta, che ghe ze giornade che me fa mal da par tuto.

– E mi, comare, par dirte la verità, ze squasi quindese giornade che no dormo polito. Me volto par de quà, me volto par de là, e no ghe ze Cristi de dormer. Se me volto a banda drita, me ataca a pendissita. Se me volto a banda sanca, allora me ataca el corasson. Se me volto de pansa in su, me ataca el filon de’ a schena. Robe de morir, comare.

– Ma allora, comare, parchè no te dormi mia de pansa in zo?

– Pede ncora, comare, parchè se me volto de pansa in zo, allora l’è el me omo che me ataca. Gnanca parlar, comare...

– Bon, bon, allora, se a ze cossita, ze meio star desmissiada pròpio...



RETRATOS DA COLÔNIA

Fabiane Veadrigo | Agrônoma e enóloga

fabiane@veadrigo.com.br



O cuidado com a poda das videiras, prática determinante para a qualidade e produtividade da safra. Leonardo Fabian - Travessão Paredes - Nova Pádua/RS



A deliciosa sopa de agnolini aquecendo o inverno na Serra Gaúcha. Flores da Cunha/RS



O fim do inverno se aproxima e surgem os primeiros brotos das videiras, trazendo a esperança de uma farta vindima. Capela São João, Flores da Cunha/RS



REFLEXÕES

Padre Ezequiel Dal Pozzo

Não há luz sem cruz!

Temos uma ideia comum de que a vida passa pela cruz. A religião cristã nos diz que a ressurreição é precedida pela cruz. A vida é sempre vitoriosa, mas não acontece sem passar pelo sofrimento, pela morte. Essa ideia, por vezes, é complementada com a compreensão de que Deus nos dá cruzes. Ainda se ouve por aí esse refrão: "Deus não te dá uma cruz maior do que você possa carregar". Essa ideia aparentemente piedosa é no mínimo perigosa, ou melhor, mentirosa. Deus nunca deu cruzes para ninguém. Ele não dá cruzes. O que Deus mais faz é nos ajudar a sustentar a vida. Está conosco nos ajudando a carregar as cruzes para vencermos o sofrimento. Ele sustenta a realidade e a vida com seu amor. Nunca dá e nunca deu cruzes a ninguém.

A vida, porém, passa pela cruz, pela dor e sofrimento. Não há quem não sofra, quem não experimente a força do limite. Sofremos porque somos limitados e finitos. Somente a plenitude pode nos livrar do sofrimento. E não há plenitude enquanto estamos vivos nesse mundo. Pleno significa completo, sem limite, sem finitude, sem carências, sem desejos, feliz por ser o que é, sem necessidade de nada além daquilo que tem, pleno na realidade em que está. Só a plenitude será uma realidade sem dor.

Ocorre que o ser humano é finito, limitado, carente, sempre desejante de algo mais, quer a plenitude. Porque é limitado, passar pela dor e sofrimento se torna uma realidade inevitável. Podemos aprender a lidar com os sofrimentos. Quem se rebela ou revolta com o sofrimento, sofre mais. Para lidar bem com o sofrimento, a primeira coisa é perceber que a vida é composta de luz e de cruz, de alegrias e de dor, de perdas e ganhos. Não é correto pensar que é possível viver sem sofrimentos. Não posso anestesiá-la com analgésicos o tempo todo. A dor existencial não se acomoda com remédios. Preciso encarar a dor, carregá-la e carregar significa suportar o peso da dor. Não é possível se livrar da dor da vida, segundo a nossa vontade. Pela nossa vontade não gostaríamos de sofrer. Ninguém quer o sofrimento. Contudo, quando ele acontece em nossa vida, precisamos saber que é um peso que precisamos carregar, suportar. Esse peso também pode ser compartilhado com quem amamos e com Deus a quem podemos confiar. Porém, fundamentalmente a dor é algo meu, intransferível, que posso aprender a lidar de um jeito inteligente para que me seja menos pesado e suportável. Quem não aprende a lidar pode ser esmagado pelo peso do sofrimento e não conseguindo carregar essa dor pode até querer desistir da vida. Nessa hora a pessoa pode dizer que a cruz lhe é pesada demais, insuportável.

Aprender a lidar, suportar, carregar a dor é passar da cruz à luz. Viver a vida de forma consciente e de maneira inteligente significa assumir esse processo o tempo todo. Com mais ou menos intensidade todos passamos pela dor e também experimentamos a alegria da superação. Essa é a construção da vida que se faz na aprendizagem constante entre as perdas e ganhos, dores e alegrias, cruz e luz.

Despertemos sempre mais para o amor!



SÂNDALO

Fone: 55 (47) 3281-0200
sandolo@sandolo.ind.br
www.sandolo.ind.br



Gavinha Plástica



Corrente Vimiplast



Arqueador



Fixacaule

Viticultura

Pomicultura



Faça um orçamento em nosso site



Trabalho e envolvimento com o setor vitivinícola

A jovem Cristiane Passarin desempenha em São Paulo o ofício que aprendeu com o pai, Arnaldo Passarin, em Flores da Cunha

Camila Baggio
camila@avindima.com.br

Relação de uma vida inteira. Assim soma-se o contato de Cristiane Passarin com o setor vitivinícola. Além do trabalho, Cristiane também herdou da família a paixão pela uva e seus derivados, especialmente o vinho. Hoje, ela atua na Passarin Bebidas, localizada em Jundiá, no Estado de São Paulo, onde mora há quatro anos. Além do trabalho, Cristiane se dedica ativamente à entidades do setor como o Sindicato do Vinho de Jundiá, a Associação Brasileira de Bebidas (Abrabe) e o Sindivinho RS, entre outros órgãos representativos, fazendo uma importante ponte entre os vinhos gaúchos e o restante do país. Uma relação de amor, trabalho e respeito com o setor vitivinícola que ilustra essa edição da série 'Cultivando Terras pelo Brasil'.

Cristiane, apesar de ser uma verdadeira florense, nasceu em Jundiá, São Paulo, e com menos de um ano acompanhou a família que se instalou em definitivo em Flores da Cunha, por volta de 1975. O pai, o paulista Arnaldo Passarin e a mãe, a florense Arlete Tonet, construíram em Flores uma família e também um verdadeiro patrimônio para a vitivinicultura gaúcha. "A minha história com o setor vitivinícola é um amor antigo. Lembro que desde pequena meu pai me levava pela mão para passear na vinícola, ele atendia os fornecedores de uva em casa e eu achava uma festa toda aquela movimentação", recorda Cristiane, que tem os irmãos Cristian e César.

Arnaldo Passarin é um dos maiores empreendedores gaúchos no setor vitivinícola. Deixou São Paulo ainda jovem para investir na produção de uvas na Serra Gaúcha, mais especificamente em Flores da Cunha. Além de empreendedor – hoje a União de

Vinhos (com administração em Flores) tem capacidade para 20 milhões de litros de vinhos produzidos em Bento Gonçalves e Nova Roma do Sul –, Arnaldo é um apaixonado pelo setor vitivinícola e um personagem ativo na defesa do vinho brasileiro. Foi um dos criadores da Associação Gaúcha de Vinicultores (Agavi) e atuou em uma lista extensa de entidades. Pelo seu trabalho na comunidade de Flores da Cunha, foi agraciado com o título de 'Cidadão Florense' em 2008 e, em 2011, recebeu o Prêmio Mérito Industrial do Rio Grande do Sul.

Motivada pelo pai

Cristiane foi crescendo e o contato com o setor vitivinícola aumentando. A jovem formou-se em Farmácia, com especialização em Marketing e Cosmetologia, mas nunca deixou de acompanhar o dia a dia do pai na vinícola. "Durante as férias da faculdade trabalhava na safra da uva. Iniciei com tarefas simples como a emissão de notas fiscais, conferência de cadastro vitícola, medição do grau glucométrico da uva. A cada safra um novo aprendizado, visitava os produtores rurais, seus parreirais, ouvia a realidade de cada um, suas perspectivas e auxiliava na aquisição de uvas", conta Cristiane.

Depois de concluído o curso superior, passou a dedicar-se ainda mais a União de Vinhos, aprendendo técnicas para o controle da qualidade do vinho. "Virei uma sombra do meu pai, onde ele ia eu estava junto. Ao lado dele aprendi muito sobre a empresa, comercialização, negociação com clientes e começamos juntos a elaboração de vinhos e espumantes com marca própria. Nesta época fui para Jundiá fazer um estágio na Passarin Bebidas, onde passei a conhecer todas as áreas, adquirindo conhecimento necessário para integrar o Conselho Administrativo da empresa", relembra a empreendedora.

A exemplo do pai, Cristiane já deixou sua marca em uma lista longa de entidades: foi sócia-fundadora da Associação de Produtores dos Vinhos dos Altos Montes (Apromontes) de Flores da Cunha e Nova Pádua; sócia-fundadora e vice-presidente da Associação Gaúcha dos Engarrafadores de Vinhos (Agevin); presidiu o Sindicato da Indústria do Vinho, do Mosto de Uva, dos Vinagres e Bebidas derivadas da Uva e do Vinho (Sindivinho RS); foi diretora da Federação das Indústrias do Rio Grande do Sul (Fiergs), conselheira da Câmara Setorial da Uva e do Vinho do Brasil; e integrante do Conselho Deliberativo do Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin). "Como minha paixão pelo vinho começou cedo, o exemplo de meu pai me contagiou demais. Ele é um grande líder, mediador e conciliador, sempre procura o consenso em todas as situações, especialmente no setor. Isso me inspirou. Comecei a ver o trabalho duro das entidades vitivinícolas e achei que poderia auxiliar de alguma forma. Sou uma pessoa idealista e perseverante", valoriza Cristiane, que já representou Flores da Cunha como rainha da 8ª Festa Nacional da Vindima (Fenavindima), em 1995. Atualmente, a empreendedora permanece no cargo de vice-presidente do Sindivinho RS e do Sindicato do Vinho de Jundiá, além de integrar o Conselho Deliberativo da

Associação Brasileira de Bebidas (Abrabe). O dia a dia de trabalho proporciona um aprimoramento de quem sempre viu o vinho e a uva como uma fonte de renda, mas, acima de tudo, uma paixão. "Vejo um futuro muito promissor para nosso setor vitivinícola. O consumidor está criando o hábito de incluir o vinho no seu dia a dia, não só pelo prazer que a bebida proporciona, mas também pelos benefícios que ele traz à saúde. Hoje, o preconceito de que os vinhos importados são melhores está caindo por terra, a qualidade de nossos produtos é inegável", valoriza Cristiane.

Sobre a Passarin

A Passarin Bebidas é uma empresa familiar fundada em 1927 por Guido Passarin, avô de Cristiane. O negócio iniciou pequeno, garantindo, primeiramente, o sustento da família humilde de origens italianas. "Com o auxílio dos filhos, meu avô elaborava uma pequena quantidade de vinho artesanal, os equipamentos utilizados na época eram emprestados pelo padrinho de meu pai. Nos finais de semana, a família recebia os consumidores de vinho da capital. Para isso, minha avó Lúcia preparava salame, linguiça, queijo e outros quitutes dos quais os clientes degustavam com o vinho e realizavam a compra", conta Cristiane. Com o passar dos anos, o negócio foi prosperando e a empresa ampliou seu portfólio



Cristiane Passarin mora em Jundiá, São Paulo, onde atua junto a Passarin Bebidas. A florense representa o setor vitivinícola em diversas entidades.

de produtos.

Hoje, a Passarin trabalha com um elenco de bebidas, dentre elas vinhos, sucos e outros derivados. O vinho, majoritariamente de mesa, é elaborado 100% na Serra Gaúcha e enviado a granel para São Paulo onde é envasado. "No Brasil, mais de 80% do vinho consumido é de mesa, o consumidor de vinho brasileiro aprecia vinhos com aroma e gosto de uva, e com a tecnologia disponível hoje é possível elaborar vinhos de mesa de excelente qualidade", valoriza Cristiane.



Família Passarin, Cristiane (C) ao lado da mãe Arlete e dos irmãos César (E) e Cristian (D). À frente, o patriarca Arnaldo Passarin e o neto Francisco.



Mande sua dica

Se você conhece alguma família que deixou sua cidade de origem na Serra Gaúcha e hoje trabalha longe da região, nos ajude a construir a série 'Cultivando Terras pelo Brasil'.

Envie sua dica para o email camila@avindima.com.br ou entre em contato pelo telefone (54) 9983.3588.