



O NOSSO SINDICATO RURAL NA FEIRA DE ANUGA NA ALEMANHA

Para Araraquara é motivo de orgulho ter um filho seu em uma missão brasileira destinada a conhecer a mais importante feira de bebidas e alimentos em todo o mundo, bem como o trabalho dos alemães dentro do agronegócio. É a valorização e o reconhecimento ao trabalho de Nicolau de Souza Freitas como dirigente do Sindicato Rural.

Convidado pela FAESP / SENAR e SEBRAE-SP a visitar a Anuga Fair (Feira de Anuga), em Colônia, na Alemanha, o presidente Nicolau de Souza Freitas, presidente do Sindicato Rural, disse no seu retorno ao Brasil - que o avanço tecnológico e o interesse dos alemães em pesquisar os produtos oriundos da lavoura e dos campos, são fatores que na atualidade contribuem de forma direta com o desenvolvimento econômico do país. Ao todo, 15 pessoas - a grande maioria presidentes de sindicatos rurais - fizeram parte da missão. A Anuga Fair é o mais importante evento do agronegócio da Alemanha: "Visitamos a feira, conhecemos os produtos expostos, as tecnologias que vêm sendo aplicadas no campo, bem como as tendências do agronegócio", afirma Nicolau.



Bonn, pesquisa na produção da maçã

"Anuga", acontece a cada dois anos em Colônia, e é sub-dividida em dez feiras separadas, cada uma cobrindo uma categoria diferente. O evento é realizado no Koelnmesse, praticamente no centro da cidade, onde estiveram os dirigentes rurais e empresas brasileiras expondo seus produtos. Participaram neste ano cerca de 7 mil fornecedores de todo o mundo. "É a maior feira de alimentos e bebidas da Europa, porta de entrada para novos mercados, grupos-alvo e acima de tudo para contatos com a primeira linha de negócios", destaca Nicolau, impressionado com o que observou.

Após a passagem pela feira, a missão fez uma visita técnica ao Porto de Rotterdam, na Holanda, visando conhecer as operações vinculadas à logística do agronegócio. Recebidos pelo superintendente do porto, Jack Vera e o inspetor da Divisão de Importação, Harry Griffioen, os brasileiros tiveram um conhecimento sobre o sistema operacional do porto holandês, considerado o maior da Europa e que tem produtividade quase cinco vezes superior a do porto de Santos. O Porto de Rotterdam movimentou mais de 500 milhões de toneladas em 2012, com 1.500 trabalhadores. Com isso, sua produtividade atinge 60 mil toneladas por hora, enquanto Santos registrou a movimentação de 15 toneladas por hora.

De volta a Alemanha, os brasileiros estiveram em Bonn, para conhecer as restrições ambientais e de uso da terra na produção agrícola. Conhecemos a forma com que os alemães dispensam subsídios no setor agrícola, mecanismos de suporte de preços, contratos e acordos na cadeia de abastecimento, crédito e seguro para os agricultores e



Presidente Nicolau de Souza Freitas no acesso à Feira de Anuga

a transferência de tecnologia agrícola - dos pesquisadores para o homem do campo.

Os produtores rurais brasileiros buscaram saber como a Alemanha lida com a defesa da concorrência, visando assegurar o poder de barganha do produtor junto à indústria que fornece insumos e a de transformação. Para isso, Nicolau e seus colegas de missão foram aos campi de estudos agrícolas da Universidade de Bonn, verificando as linhas de pesquisas com foco em energia renovável e educação agrícola. A missão se encerrou com a ida a uma propriedade de criação de gado de corte nos arredores de Bonn, trabalho realizado de forma bem familiar, uma característica dos alemães.



Missão brasileira na Alemanha



Orgulhoso, Neri mostra a beleza dos pêssegos que começam a se transformar em um grande negócio

■ PÊSSEGOS, UVAS E AMEIXAS

ELES COLHEM OS PRIMEIROS FRUTOS AO CRER NO PODER DE REALIZAÇÃO DO TRABALHADOR

Os irmãos e produtores Loreto e Neri Tomasetto, acostumados ao clima ameno, vieram de Jundiá para Gavião Peixoto e decidiram enfrentar o desafio de plantar pêssegos, ameixas e uvas numa região de clima quente. E deu resultado.

Neri José Tomasetto nos meses de setembro e outubro, colheu e comercializou em Araraquara e região mais uma safra de pêssegos da sua propriedade; em dezembro e janeiro, Neri já está preparado para a colheita de ameixas. Já o seu irmão, Loreto José Tomasetto, comemora a produção de uvas que são vendidas na propriedade e em supermercados, varejões, quitandas e outros postos em que a família mantém parceria. Os dois irmãos garantem a boa qualidade dos produtos com a orientação de Fabrício Tomasetto, biólogo, filho de Loreto.

Porém, a história de ambos se assemelha a uma série de desafios, a começar pela ousadia de produzir frutas normalmente encontradas em regiões de clima temperado, em áreas com características tropicais.

O COMEÇO DE TUDO

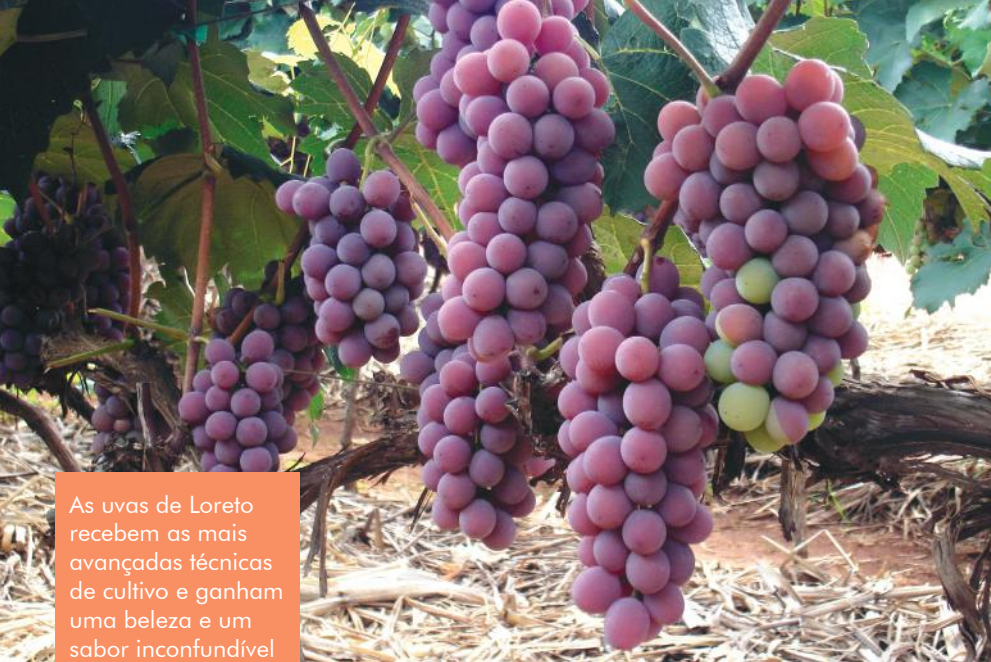
Neri e Loreto formam uma família de nove irmãos, na região de Jundiá, onde a cultura da uva se apresenta como carro-chefe do agronegócio. Naquele mesmo ponto do Estado de São Paulo, o clima propicia o plantio de pêssegos e morangos e suas colheitas são tão prósperas que as vendas extrapolam e vão para a beira da estrada.

Há 20 anos os dois irmãos decidiram vir para a nossa região, sabendo que aqui encontrariam o clima tropical. Con-

tudo arriscaram: “Fizemos uma série de estudos, pesquisamos, achamos que valeria a pena arriscar, pois a posição do terreno favorecia; no preparo da terra teríamos que fazer investimentos para garantir a qualidade do produto. Começamos então pela uva”.



Videira recentemente podada para frutificação, observando-se o cuidado com as palhas na adubação por cobertura e o sistema de irrigação automático criado pela Irriga Dantas, especialmente para os irmãos Tomasetto



As uvas de Loreto recebem as mais avançadas técnicas de cultivo e ganham uma beleza e um sabor inconfundível

À experiência de ambos teve que ser juntada a série de novas técnicas, uma delas, o processo de irrigação, já que o plantio pode ser realizado em qualquer época do ano. Sabiam também que o plantio no período mais seco reduz a ocorrência de doenças e a necessidade de tratamentos fitossanitários permanentes. Esse apoio técnico passou a ser dado pelo filho de Loreto, o biólogo Fabrício.

Além das uvas, os Tomasetto decidiram investir em outras culturas ao longo do tempo: do pêssego, das ameixas e também de plantas nativas, caminhada que praticamente vem se dando por mais de 20 anos em uma grande área logo depois do distrito de Nova Paulicéia, que hoje pertence a Gavião Peixoto. Quem passa pela estrada logo vê as videiras, ou então se encanta com os pêssegos que são vendidos na beira da estrada.



Com a ameixa, Neri pretende conquistar uma fatia do mercado, introduzindo na região de Araraquara a produção de uma fruta até então considerada um plantio raro



Os pêssegos - maiores e menores, são altamente selecionados



Neri e Loreto

Os exemplos de ousadia que mostramos, servem para comprovar o poder de realização do ser humano. Primeiro é a sua vontade de vencer e ir atrás das oportunidades que dispõe para alcançar seus objetivos. Alia-se a esse conjunto de ações, a busca pela técnica em função das inovações no agronegócio. Neri e Loreto são reflexo da persistência e do trabalho; eles servem para motivar o produtor a acreditar nas chamadas culturas alternativas para não ficar dependendo exclusivamente da laranja ou cana-de-açúcar.

SEGUE »





Loreto na estufa suspensa para produção de plantas nativas

■ MUDAS FLORESTAIS

OS REAIS VALORES CHEGAM POR CONTA DA NOSSA TERRA

Para atender os plantios de restauração florestal, de acordo com a Legislação Ambiental vigente, são produzidas em estufa por Loreto Tomasetto, mais de cem espécies florestais nativas pertencentes ao bioma Mata Atlântica para reposição de APP e RL.



No início todo esse trabalho era mantido por uma espécie de sociedade, até que houve uma divisão diante do crescimento do agronegócio. Assim, Neri ficou com a responsabilidade de produzir os pêssegos que são embalados em caixas após uma seleção de maiores e menores, mantendo no entanto, a mesma qualidade. As caixas grandes são vendidas a R\$ 30,00; as pequenas, a R\$ 12,00. Eles já são conhecidos como “Pêssegos Aurora”, são vendidos sob encomendas e apontam Gavião Peixoto como o centro produtivo, alterando um perfil agrícola até então voltado exclusivamente para a laranja que vem sendo totalmente erradicada face a doença do “grening”. A colheita se dá de

Em novembro acontecerá a colheita de ameixas, cujos pés recebem um sistema de irrigação automático elaborado pela Irriga Dantas, de Araraquara

Estufa para a propagação de mudas de espécie nativa para reposição de APP (área de preservação permanente) e RL (reserva legal)

forma direta entre os meses de setembro/outubro, comenta o produtor, que tem também investido no plantio de ameixas e na produção de uma granja que já soma 50 mil frangos.

As uvas ficaram por conta de Loreto num formato de “meeiro”, tendo duas colheitas ao longo do ano: maio e junho / dezembro e janeiro. Da mesma forma que os pêssegos, elas são comercializadas na propriedade, nos supermercados, varejões e quitandas.

Durante o período de crescimento e formação da planta é necessária atenção permanente nas plantas jovens, pois o descuido nesta fase pode comprometer o seu desenvolvimento, prejudicando sua formação e atrasando o início da fase produtiva. Essa foi uma das razões que também levou Loreto e Neri a dividir o agronegócio.

Quando questionado sobre os principais tratos culturais realizados nesta fase, Loreto explica que são o controle de formigas e das ervas daninhas, as adubações de cobertura através de fertirrigação ou diretamente no solo, irrigação e controle fitossanitário. O uso de herbicidas nesta fase não é recomendado, portanto, deve-se recorrer à capina manual nas linhas de plantio ou em torno das plantas, complementando o trabalho com roçada manual ou mecanizada nas entre linhas de plantio. “Esses cuidados todos garantem uma fruta de qualidade”, completa Loreto.





Elton Koroiva, do SENAR-SP

■ CADA VEZ MELHOR

CACHAÇA DE ALAMBIQUE

SENAR, Unesp e o Sindicato Rural de Araraquara se unem para elaboração de uma cartilha que servirá para capacitar ainda mais os produtores de cachaça de alambique na região.

Em um país onde o consumo da cachaça atinge a 1 milhão e 300 mil litros anualmente, as atenções se voltam para qualificar o produto e evitar danos à saúde do consumidor pelos resíduos químicos que contém. As cachaças populares na opinião dos pesquisadores, precisam melhorar sua qualidade. Para isso é que já existe uma mobilização.

Em outubro, no Sindicato Rural de Araraquara, tivemos o encontro entre o Técnico

do SENAR-SP, Elton Koroiva, e os pesquisadores da UNESP local, Ricardo Bonotto (Pesquisador Doutor), Rosa Maria Beraldo (Pesquisadora Mestre) e Maria Cristina Meneghin (Pesquisadora Doutora), para a elaboração de Projeto Técnico visando criar curso de capacitação de produtores rurais com interesse na produção de cachaça.

Conforme explicou a pesquisadora Dr^a Maria Cristina Meneghin, neste primeiro encontro foi elaborado apenas o Projeto Técnico, que consiste no primeiro passo para estruturação e o desenvolvimento do curso de capacitação. Segundo Maria Cristina, o curso, que é disponibilizado pelo SENAR de acordo com a demanda dos produtores, englobará aspectos técnicos e legais da produção da cachaça.

Devido ao projeto “Encontro da Cadeia Produtiva da Cachaça”, desenvolvido há 10 anos pelo Departamento de Alimentos e Nutrição da Faculdade de Ciências Farmacêuticas da UNESP de Araraquara (Fcfar), em parceria com o Sindicato Rural de Araraquara, a cidade acabou tornando-se um centro de encontro e referência para produtores de cachaça de todo o estado, os quais contam inclusive com um espaço próprio para o encontro, situado no Centro de Pesquisa da Qualidade da Cachaça, inaugurado há 4 anos na Faculdade de Ciências Farmacêuticas.

Por este motivo, em Araraquara e região há recorrente demanda de produtores

por um curso de capacitação na produção de cachaça, o que fez com que o Sindicato Rural de Araraquara tomasse a iniciativa de demandar a estruturação do curso junto ao SENAR.

No Projeto Técnico foram estruturados os tópicos técnicos e legais a serem abordados no curso de capacitação, necessários à produção de cachaça de qualidade e obtenção do registro de estabelecimento e produtos, além de informações como a carga horária do curso e os materiais necessários.

Os próximos passos no desenvolvimento do curso serão a elaboração, junto ao SENAR, de um texto base sobre os pontos a serem abordados e futuramente, havendo demanda de produtores, a elaboração de uma cartilha, como material de apoio aos mesmos.

Araraquara é a primeira cidade a capacitar instrutores para ministrar treinamento de cachaça de alambique de qualidade, procurando cada vez mais se diferenciar das cachaças populares, tendo a possibilidade de sofrer destilações quantas vezes forem necessárias para eliminar resíduos químicos, responsáveis por doenças extremamente graves para o consumidor.



Ricardo Bonotto, Rosa Maria Beraldo, Elton Koroiva e Maria Cristina Meneghin, no encontro em Araraquara

CURSOS NOVEMBRO/2013

- APLICAÇÃO DE AGROTÓXICOS COM PULVERIZADOR COSTAL MANUAL**
07/11/2013 até 09/11/2013
21/11/2013 até 23/11/2013
28/11/2013 até 30/11/2013
- APLICAÇÃO DE AGROTÓXICOS COM TURBO PULVERIZADOR**
11/11/2013 até 13/11/2013
- TURISMO RURAL - RESGATE GASTRONÔMICO (MÓDULO IX)**
18/11/2013 até 20/11/2013
28/11/2013 até 30/11/2013
- APLICAÇÃO DE AGROTÓXICOS COM TURBO PULVERIZADOR**
25/11/2013 até 27/11/2013

REALIZAÇÕES:

Coordenador SENAR/SP Araraquara:
Mário Roberto Porto

