

■ A FESTA DE QUEM TRABALHA NO CAMPO

Uma merecida homenagem no Dia do Produtor Rural

Sindicato Rural, CATI e ITESP homenageiam no Dia do Produtor Rural (29 de julho), três das suas importantes lideranças. O evento começa às 9h com missa Sertaneja; a seguir: Palestra do Fórum "Do Campo ao Consumidor" (Organização de Vendas Conjuntas e Como Vender para o Governo), show do Grupo de Teatro Seu Chico, com o tema "E aí? Qual é a sua crise?", visita aos expositores e almoço com música de Emílio Carlos. A festa de confraternização será no Salão de Festas do Nosso Ninho.

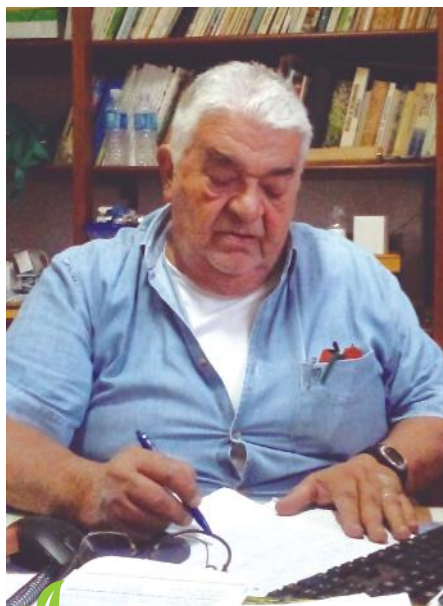
► HOMENAGEADOS

SINDICATO RURAL



Jarbas Malheiro de Camargo Lima, da Fazenda Ataláia, um dos mais conhecidos produtores rurais da região, mantém sua propriedade como modelo e à disposição, principalmente das crianças e estudantes ou escolas interessadas em conhecer as raízes de um agronegócio nascido no final do século 19. Seu gesto simboliza uma ação com característica social para mostrar o trabalho realizado por outras gerações. Sua atuação no campo sempre se manteve discreta, vivendo para a terra.

CATI



Fernando Tannuri, como engenheiro agrônomo e profissional de renomada experiência, foi bem mais além dos estudos e da forma prática para orientação dos produtores. A vida no campo lhe ensinou até mesmo a conversar com as plantas e torná-las familiar ao seu cotidiano. Esse convívio lhe deu prazer no desempenho da atividade e o que tem feito ao longo da brilhante carreira, não tem outro sentido senão compartilhar o aprendizado para mostrar a importância da natureza.

ITESP



Jiseli Dias de Souza Santana, criou dentro do seu jeito baiano, um mundo bem diferente da realidade vivenciada hoje em dia. É com o cheiro da terra que ela tempera suas horas de trabalho, plantando, cuidando de um pequeno rebanho de gado ou produzindo pães e bolos em uma confeitaria de assentados. Com orgulho carrega no semblante as marcas da enxada rasgando o chão, fazendo brotar uma esperança que alimenta seu jeito humilde de mulher destemida e vencedora.

Fernando Tannuri, o senhor dos campos

O reconhecimento ao agrônomo que se tornou verdadeiro símbolo da nossa agricultura.

Neto e filho de agricultores, Fernando Tannuri tem no sangue amor pela terra e natureza, contam seus amigos. Desde criança ajudava o pai, também comerciante. Ele nasceu em Araraquara e passou a infância e seus primeiros anos de escola no Distrito de Pedra Branca, no município de Boa Esperança do Sul. Depois veio estudar em Araraquara, onde decidiu fazer faculdade de agronomia, formando-se na primeira turma da UNESP-Campus Jaboticabal, sendo um de seus maiores objetivos a Citricultura.

Fernando iniciou a carreira plantando algodão e com o rendimento, adquiriu a primeira propriedade de 5,5 alqueires, onde iniciou o plantio de Citros. Trabalhou na Fazenda Holambra II no município de Paranapanema, com as culturas de algodão e soja, onde ministrou cursos para funcionários e produtores através do PIP-MOA (Programa Interno de Preparação de Mão-de-Obra Agrícola). Em seguida foi lecionar no Colégio Técnico Agrícola, em Jaú.

Aprovado em concurso, ele acabou ingressando na Secretaria da Agricultura, na CATI, exercendo a função de agrônomo da Casa da Agricultura de Araraquara. Na unidade sempre orientou o produtor rural com respeito à natureza e ao produtor rural, culturas de soja, café, feijão irrigado, citros, fazendo um trabalho junto aos pequenos produtores, com objetivo de introduzir culturas diferentes que viessem aumentar suas rendas, como as culturas do alho, bucha, melancia e chuchu.

Fernando Tannuri apreciando uma lavoura de café, trabalho de rotina para ter uma cultura saudável



Pela Secretaria da Agricultura iniciou o primeiro Projeto de Agricultura Orgânica em nosso município. Especialista em citros e café, trabalha com Manejo Integrado de Pragas, adubação equilibrada, apresentando uma relação íntima com a natureza: “Ele escuta a planta, enxerga o que muitos não conseguem observar, exigindo permanentemente qualidade de trabalho, e exigência nos trabalhos de pesquisa”, comenta a filha Érica Tannuri, que tem o pai como modelo em todos os seus projetos pessoais e profissionais.

Hoje, Fernando Tannuri está aposentado da Secretaria da Agricultura, porém, como sempre diz, “minhas férias é o meu trabalho”, continua com afinco realizando assessoria em citricultura e cafeicultura, além de atender alguns pequenos agricultores, com outras culturas. Em sua vida profissional uma particularidade: está sempre se atualizando e estudando. Excelente pai, marido, exemplo de fibra, força, amor e trabalho. Filho de Sarahá - Felício Tannuri, Fernando é casado com Rita de Paula Ybarra de Almeida Tannuri, tendo os filhos Fernando Tannuri Júnior e Érica Ybarra Tannuri de Godoy.



Para Fernando Tannuri, viver em harmonia com a natureza é ter compromisso e responsabilidade, daí o conceito de um modo de vida que garanta as necessidades das atuais gerações, sem comprometer as necessidades das gerações futuras

Jiseli, para sempre um exemplo de vida

Trabalhando com a terra, cuidando do gado ou produzindo pães, ela é motivo de inspiração.

Jiseli Dias de Souza Santana será homenageada pelo Itesp no final do mês como Produtora Rural de 2015. Baiana de Utinga, é um exemplo de mulher por tudo que tem feito desde que chegou ao Estado de São Paulo, há 30 anos, já casada com Eliezer Gomes Santana, completando 34 anos de matrimônio em 2016. O casal tem três filhos e é avó de cinco netos.

Na Bahia já era agricultora, feirante, produtora de hortaliças, frutas, mandioca e também fabricava farinha e pães, vindo para São Paulo trabalhar em uma fazenda, conforme indicação de sua irmã que residia em Motuca.

Durante alguns anos trabalhou em fazendas na região como funcionária até se cadastrar e passar pela comissão de seleção da Fundação Itesp, transformando-se em uma beneficiária de Reforma Agrária.

Jiseli e seu marido adquiriram os direitos para exploração de um lote agrícola no Assentamento Monte Alegre



Jiseli e as netas em sua horta

VI, em 3 de maio de 2006, onde hoje residem e produzem. Nestes dez anos, trabalhou muito no que mais gosta, seja com a terra ou produzindo pães. Batizou seu Sítio de Nossa Senhora de Fátima, onde diz sentir-se muito feliz.

Atualmente, Jiseli é presidente da AMA (Associação das Mulheres do Assentamento Monte Alegre VI), que possui uma Padaria Artesanal no Assentamento Monte Alegre VI, em Araraquara. Com a marca Delícias do Campo, as meninas da AMA produzem pães, bolos, biscoitos, comercializam nas feiras do produtor de Matão e Araraquara, or-

ganizam cafés da manhã em eventos e vendem seus produtos na padaria dentro do assentamento.

Jiseli sempre comercializou pães em sua trajetória. Começou a participar da Padaria da AMA em 2009. Está na Associação desde 2007 quando, junto com as associadas, foram definindo os rumos de produção que a associação teria.

Além de estar na padaria, Jiseli também trabalha em seu sítio no Assentamento Monte Alegre VI, praticando a agricultura familiar. Lá tem um pouco de gado, pomares, milho, mandioca, eucalipto e seu grande orgulho que é a horta em transição orgânica.

Há três anos, Jiseli e família não utilizam nenhum componente químico em sua produção de hortaliças. Com apoio da equipe da Uniara, esta produtora está nos rumos da transição orgânica, comercializando suas verduras sob encomenda, mas também com o objetivo de participar da feira da Uniara que será lançada com este propósito.

“Sou muito feliz e tenho muito orgulho do que faço, seja trabalhando com a terra, seja produzindo pães”, assegurou de forma orgulhosa a homenageada.



Em 2014, a AMA foi contemplada com o Prêmio do Consulado da Mulher. O Prêmio Usinas do Trabalho, promovido pela Cônsul e o Instituto Consulado da Mulher, é feito como reconhecimento a empreendimentos de destaque protagonizados por mulheres em todo o Brasil, nos ramos de lavanderia e alimentação.

Jarbas no campo, é o homem do tempo

Envolvido pelas raízes criadas por seu pai, Jarbas Malheiro de Camargo Lima, transforma a Fazenda Ataláia em cenário de peças históricas.

Cento e vinte anos depois, a sala de visitas da casa da sede na Fazenda Ataláia - queda do "y" em sua denominação a partir de 1929 - ainda mantém os móveis trazidos da França por volta de 1894, quando o prédio foi inaugurado. Outras peças foram produzidas por um marceneiro empregado na manutenção da fazenda, 10 anos antes da virada do século 19.

Este perfil de preservação da sede e de aparelhos, ferramentas, utensílios e implementos agrícolas, tornaram a fazenda em roteiro de Turismo Cultural nos últimos anos. Este cenário hoje faz parte da vida de Jarbas Malheiro de Camargo Lima, associado do Sindicato Rural de Araraquara, desde 1984.

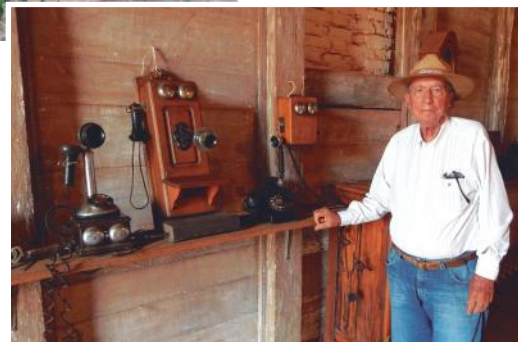
Foi com os altos investimentos feitos pelos proprietários da terra e, sobretudo, com o trabalho de colonos italianos, que a Fazenda Ataláia desempenhou importante papel na economia do Brasil no final do século 19 e início do século 20. Só em 1932, três anos após o falecimento de Francisco Martins Bonilha, que se concluiu a divisão da Fazen-



Com a esposa Norma, Jarbas Malheiro de Camargo Lima, relembra uma trajetória de vida dedicada ao campo e à fazenda que fez parte das riquezas propiciadas pelo plantio do café. A beleza do cenário se mantém com outras culturas agregadas, tornando ele um agricultor de aguçada visão e sempre interessado em permitir que as pessoas, notadamente as crianças, conheçam o passado que tornou a região de Araraquara num grande centro do agronegócio

da Atalaya, iniciando assim uma nova administração, agora sob responsabilidade de Júlia Ferreira Malheiro e Jarbas Camargo Lima. Em 1966, Jarbas e Maria Alice doaram a fazenda para seus filhos Joaquim Francisco, casado com Almerinda, Simiramis casada com Peter e Jarbas Malheiro de Camargo casado com Norma, uma sociedade que se mantém até hoje.

Com a preservação original do terreiro de secagem dos grãos de café, da máquina de beneficiamento, das tulhas e dos utensílios empregados na produção, a Ataláia atualmente oferece um passeio pela história em um cenário real, tornando-se aula prática sobre a produção do café em sua fase áurea.



Um barracão da fazenda com características originais abriga as peças históricas da Ataláia

Via de regra, os estudantes ou visitantes são acompanhados pelo proprietário da Ataláia, Jarbas Malheiro de Camargo Lima e podem ver como era o processo de produção do café pelos colonos da fazenda. Esse processo vai desde a colheita dos grãos até o beneficiamento e torra, incluindo a lavagem e a secagem do café nos tereiros. Convém destacar que a máquina de beneficiamento, do início do século 20, importada da Alemanha, encontra-se em funcionamento.

A produção da fazenda, aberta por volta de 1885, ainda se mantém ativa com o plantio de cana e várias culturas que a tornam uma fonte de riquezas inesgotáveis para o agronegócio.



A conservação e a manutenção das características originais, em 2002 implicaram na escolha da Fazenda Ataláia, para ser cenário da novela Esperança, da Rede Globo



Michel Temer e Nicolau de Souza Freitas ouvem as ponderações de Luís Henrique Scabello de Oliveira sobre o andamento do setor agrícola na região de Araraquara

■ ARARAQUARA PRESENTE

Lideranças do agronegócio com Michel Temer em Brasília

A força do agronegócio e a nossa representatividade socioeconômica ampliam o grau de relacionamento de entidades como Sindicato Rural e Canasol e junto, as principais lideranças empresariais do país no encontro com o governo interino de Temer.

Os presidentes Nicolau de Souza Freitas (Sindicato Rural de Araraquara) e Luís Henrique Scabello de Oliveira (Canasol), participaram na quarta-feira (08/06), no Palácio do Planalto em Brasília, de uma reunião entre o presidente interino da República, Michel Temer, e mais de 200 empresários de vários setores produtivos. O ex-ministro da Agricultura e cooperativista, Roberto Rodrigues, esteve presente ao evento. O encontro foi o primeiro compromisso na agenda de Temer voltado especificamente para lideranças empresariais, desde que assumiu a presidência.

RETOMADA DO CRESCIMENTO

Ao lado do ministro da Fazenda, Henrique Meirelles, o presidente interino conversou com representantes de segmentos como indústria, comércio, agricultura, serviços e alimentos e so-

bre os projetos de retomada do crescimento da economia que serão debatidos no Congresso Nacional. O objetivo também foi pedir apoio para que as matérias que já estão em tramitação sejam analisadas com mais rapidez pelos parlamentares.

PRESIDENTE E OS IMPOSTOS

Segundo Luís Henrique Scabello de Oliveira, da Canasol, o presidente Temer afirmou que não aumentará impostos e concederá mais créditos para “irrigar” a economia. “Isso é bom, especialmente para o agronegócio, setor que vem ajudando a manter o superávit da balança comercial, o qual precisa de apoio para continuar sendo esse agente de desenvolvimento, tanto no campo como nas cidades”, disse ele.

O presidente do Sindicato Rural, Nicolau de Souza Freitas, destacou que Temer também falou sobre agilizar as concessões dos portos, aeroportos e rodovias, estimular as exportações agrícolas e reduzir os juros. “Saímos otimistas, especialmente com a boa vontade do presidente em ouvir os setores empresarial e produtivo para que continuem contribuindo a favor do Brasil”.

Luís Henrique fez parte da caravana representando os fornecedores de cana da região central do Estado. Além de presidente da Canasol, é secretário da FEPLANA (Federação dos Plantadores de Cana do Brasil).



Concessão de créditos para irrigar a economia, disse Temer a Luís Henrique

Pequeno produtor aprende novas técnicas para trabalhar com a carne suína

Curso do Sindicato Rural de Araraquara, Senar-SP e Itesp, abordando o processamento da carne suína foi realizado em junho no Assentamento Monte Alegre III. De forma bem explicativa, todo processo da carne foi discutido, desde a qualidade na sua escolha, como também a higiene ao manusear para evitar contaminação, os cortes, a defumação, até como fazer salame e vários tipos de linguiças.

Dando continuidade às atividades de capacitação promovidas pela parceria entre Sindicato Rural de Araraquara, SENAR e Itesp no ano de 2016, foi realizada nos dias 7, 8 e 9 de junho a atividade Processamento Artesanal da Carne Suína.

Esta é uma das atividades que mais desperta interesse nos participantes visto que possibilita a produção de diversos gêneros a partir da carne suína, estimulando a criatividade e aproveitamento da matéria-prima.

A atividade foi realizada na cozinha comunitária do Assentamento Monte Alegre III, onde os participantes pude-



Após escolher os cortes, o instrutor define os produtos que serão feitos a partir de cada corte

ram aprender vários processos utilizando a carne suína. O instrutor que ministrou a atividade foi Edson José Leme de Godoy, que possui amplo conhecimento no assunto e conduziu a atividade com maestria.

Segundo Mário Porto, coordenador do Senar na região de Araraquara, os participantes aprenderam o processo completo de produção artesanal desde o procedimento de desossa (corte industrial) e separação dos cortes da carne suína, até a produção de linguiças de diversos tipos, salames, tender, cudigum, bacon, costelinha defumada, pururuca, dentre outros produtos. Além disso, tiveram a oportunidade de receber orientações sobre a montagem do defumador artesanal, que possibilita diversificar os produtos provenientes da carne suína.

Na avaliação dos alunos, a ativida-

de superou as expectativas em relação à variedade e qualidade dos produtos. Segundo a aluna Adriana Aurélio, o curso é excelente pois estimula a diversificação dos produtos, além de ensinar com detalhes todas as técnicas e uso correto dos condimentos, defumador, etc.

O participante Willian de Moura Marques diz que “o curso foi de extrema importância para o enriquecimento dos meus conhecimentos, com ele pude aprender novas técnicas sobre o processamento da carne suína, como os embutidos e os defumados, tais técnicas me abrem um novo leque de opções de produtos processados a partir da carne suína. Durante o curso, ministrado por um profissional qualificado, pude conciliar a teoria com aulas práticas, o que me garantiu uma melhor aprendizagem e me deu muita confian-



Instrutor orienta os produtores rurais sobre os cortes do suíno para melhor aproveitamento da matéria-prima



Processo de produção de salame



Processo de produção de salsichas



Os alunos aprendem a montagem e processo correto para defumação

Produtos saindo do defumador

Parte dos produtos produzidos durante o curso



Os participantes aprendem na prática o processamento das carnes para produção de vários tipos de linguiça



A mostra da calabresa defumada

ça para o momento em que eu for colocar em prática tudo aquilo que aprendi durante o curso”, finalizou Marques, entusiasmado com o resultado.

Na avaliação do instrutor, a atividade foi proveitosa, pois os participantes estavam motivados e interessados. Além disso, possuem matéria-prima em casa podendo diversificar o preparo caseiro de diversos pratos com a carne suína.

O presidente do Sindicato Rural, Nicolau de Souza Freitas, ao enaltecer os objetivos do curso, ressaltou o interesse dos participantes em aprender a ter para consumo próprio, produto de qualidade.



Participantes do curso com os seus produtos

Sindicato Rural recebe elogios pelo trabalho do Senar Araraquara

O presidente Nicolau de Souza Freitas, do Sindicato Rural de Araraquara, recebeu ofício assinado pelo Superintendente Mário Antonio de Moraes Biral e pelo Coordenador Geral Administrativo e Técnico, Sergio Perrone Ribeiro, do SENAR-SP, elogios após a apuração do Relatório da Supervisão Técnica do órgão. Este é um procedimento constante do Senar, acompanhando e analisando os atos das suas unidades em todo o País. Diz o documento:

“Prezado Presidente

Com base na documentação examinada pela equipe de supervisão presente na sede deste Sindicato Rural, em 26/11/2015, expedimos nosso relatório da análise.

Do relatório expedido, nota-se que o Sindicato Rural vem cumprindo com as normativas do SENAR-AR/SP em seus aspectos técnico e financeiro, adotando um padrão de trabalho que propicia sua continuidade”.

Isso vale dizer que o trabalho do coordenador do Senar em Araraquara, Mário Porto e do presidente Nicolau de Souza Freitas é digno de registro e serve como exemplo para dirigentes de entidades classistas.

A informação foi recebida entre os diretores do Sindicato Rural com orgulho, pois demonstra a seriedade com que a entidade é administrada conquistando credibilidade junto à direção do SENAR-SP.

UMA VISITA A URUÇUCA NA BAHIA

Sindicato Rural e Canasol foram à Estação de Híbridação do IAC

Nos dias 2 e 3 de junho, os diretores Nicolau de Souza Freitas e João Henrique de Souza Freitas, do Sindicato Rural e Lautinê Antônio Rios Antonelli e Álvaro Coelho Pazelli, da Canasol, integrando um grupo da ORPLANA, estiveram na cidade baiana de Uruçuca, para conhecer uma das mais modernas estações de hibridação de cana-de-açúcar do mundo.

Uruçuca é um pequeno município da Bahia, que se estende por 392 km² e conta com pouco mais de 20 mil habitantes, se posicionando no Parque Estadual da Serra do Conduru. É em Uruçuca que está a Estação de Híbridação do Instituto Agrônomo de Campinas.

O Centro de Cana IAC realiza trabalho multidisciplinar dentro do Programa Cana IAC que envolve melhoramento genético, ciências do solo, caracterização de ambientes de produção, fitotecnia, manejo de pragas e doenças e estimativa de produção.



Nicolau de Souza Freitas durante visita à Estação Experimental do IAC



Estação localizada no município de Uruçuca, na Bahia



Os representantes do Sindicato Rural e da Canasol, fizeram parte de um grupo composto por técnicos das diversas associações de fornecedores de cana da região Centro Sul do País



O engenheiro agrônomo Lautinê Antônio Rios Antonelli (Tone), Álvaro Coelho Pazelli, Nicolau de Souza Freitas e João Henrique de Souza Freitas na Estação de Hibridação de Uruçuca

Uruçuca está em uma região considerada a ideal para induzir o florescimento e viabilizar o grão de pólen da cana, que precisa de dias e noites quentes e de uma umidade relativa do ar de 80% a 85%. Com essas condições a taxa de floração na Estação é de 85%.

Para conhecer estas novas técnicas é que representantes do Sindicato Rural e Canasol, entidades que têm vínculos com a Orplana e a produção canavieira

regional, estiveram em Uruçuca, acompanhados dos pesquisadores do IAC. Assim o grupo pode acompanhar todas as etapas do processo de hibridação.

COMO É

Segundo Nicolau de Souza Freitas, a montagem dos cruzamentos é feita a partir das flores coletadas, onde as inflorescências são amarradas para que o pólen das flores masculinas caia sobre as femininas. Essas combinações, diz Nicolau, são levadas para as lanternas por 14 dias, garantindo assim, o mínimo de mistura entre os pólenes. Diariamente os técnicos estimulam a queda do pólen masculino sobre as flores femininas.

Após esses dias, as flores masculinas são retiradas e eliminadas. Já as flores femininas são encaminhadas para a fase de maturação onde, durante 10 dias, o processo de formação da semente é finalizado.

Ao final dos 10 dias, lembra João Henrique de Souza Freitas, que é agrônomo e diretor do Sindicato Rural, as sementes são colocadas na primeira câmara de secagem, depois despençadas e passam pelo segundo processo de secagem, por cerca de 6 dias.

Parte dessas sementes são colocadas em caixas com gel para o teste de germinação, o restante é enviado para o Centro de Cana do IAC em Ribeirão Preto e distribuídos aos 9 sites de seleção do Programa de Cana IAC.



Lanternas onde acontece o início do processo de hibridação



Uma das fases do processo é o teste em caixas com gel

CURSOS

• APLICAÇÃO DE AGROTÓXICOS COM PULVERIZADOR COSTAL MANUAL

04/07/2016 até 06/07/2016
12/07/2016 até 14/07/2016

• OLERICULTURA ORGÂNICA - TRATOS CULTURAIS (MÓDULO V)

05/07/2016 até 19/07/2016

• TURISMO RURAL - PONTO DE VENDA DE PRODUTOS (MÓDULO V)

04/07/2016 até 18/07/2016
08/07/2016 até 29/07/2016

• PROCESSAMENTO ARTESANAL DE CARNE SUÍNA - TÉCNICAS

18/07/2016 até 20/07/2016

• ENCONTRO- APOIO ÀS COMUNIDADES RURAIS

29/07/2016 até 29/07/2016

• TREINAMENTO

11/07/2016 até 11/07/2016

REALIZAÇÕES:

Coordenador SENAR/SP Araraquara:
Mário Roberto Porto

