

Informativo

**SINDICATO**

sindicatoruralararaquara.com.br  
sind\_rural@uol.com.br

**RURAL**  
ARARAQUARA

Informações:  
Av. Feijó, 87  
3336 7547



## MUITO MAIS SABOR NA NOSSA MESA

Os queijos da marca “Fazendinha” oferecem ao consumidor o que há de melhor. A qualidade dos produtos é incomparável desde o processo de fabricação até chegar em nossa mesa. A família de Américo Aguiar Borges já prepara o próximo passo do negócio com a introdução da criação de cabras para lançar no mercado mais opções em laticínios.

Desde 1994, a família de Américo Aguiar Borges tem se dedicado ao projeto de produção de laticínios. Instalada no Sítio Jerivá, que pertenceu a Abílio Augusto Corrêa, bisavô de Américo, a estrutura está toda montada e já começa a fixar a mar-

ca “Fazendinha” entre as mais procuradas em Araraquara e região.

Américo faz questão de relatar a trajetória de seu bisavô. Segundo ele, Abílio fundou as Fazendas Jangada Brava, Jerivá, Ararivá e Indaiáçu em 1877, dessa forma, foi também o responsável por abrir o acesso a essa região cruzando o rio Jacaré até Araraquara. “Nos tempos áureos do café, meu bisavô fazia a manutenção dessa rodovia para poder transitar e levar o café até Araraquara e também para a estação de Sampaio Vidal, entre Ribeirão Bonito e Trabiju” explica Américo. Como homenagem, a rodovia Araraquara-Guarapiranga foi batizada com

o nome de seu desbravador, Abílio Augusto Corrêa.

As propriedades concentravam 1500 alqueires e se estendiam do rio Jacaré ultrapassando a SP-255 (rodovia Araraquara/Jaú), estando localizadas entre três municípios: Araraquara, Ribeirão Bonito e Boa Esperança do Sul.

No decorrer dos anos, a propriedade foi se dividindo e passando para as mãos dos descendentes de Abílio. Américo, de posse de uma parte dessas terras, buscou alternativas para trabalhar ali.

Sendo consultor de empresas, percebeu que tinha três possibilidades: um laticínio, um frigorífico ou um abatedouro avícola. Juntamente com sua esposa Mariana e a filha e engenheira agrônoma Fabiana, Américo e sua família decidiram pela primeira opção. “A escolha pelo laticínio teve dois fatores principais: a produção não gera poluição e, pensando no produto final, ele jamais poderá causar um dano irreversível às vidas das pessoas”, pontua.

O projeto começou a se desenvolver em meados de 1990. O primeiro passo foi conseguir a certificação SISP, vinculada à Secretaria de Agricultura e Abastecimento





Os queijos da marca “Fazendinha” são preparados com toda a atenção e profissionalismo pela família Borges: Ricardo, Fabiana, Mariana e Américo

do Estado de São Paulo. Todo o processo levou em torno de quatro anos e durante esse período, aproveitaram e equiparam o sítio para a produção dos queijos. “O nosso investimento foi alto, mas conseguimos nos adequar a todas as exigências”. Assim, a marca “Fazendinha” foi criada e passou a produzir quatro tipos de queijos: padrão, frescal, ricota e coalho.

Américo reforça que o grande diferencial dos produtos “Fazendinha” é o intenso controle de qualidade durante o processo de fabricação e atenção a todas as regras vigentes para a atividade. “Nosso produto tem seu custo, mas é garantia de qualidade”, reforça o produtor.

Atualmente, a produção está em torno de 200 litros por dia, entretanto, a meta é chegar a 400 litros. Porém, a estrutura disponível permite que a produção bata 2 mil litros por dia.

Além dos produtos do leite de vaca, a família também busca outra alternativa.

O próximo passo será a produção de produtos provenientes do leite de cabra, projeto idealizado por Fabiana e seu noivo Ricardo, que já está em processo de certificação junto ao SISP. “Estamos ansiosos para começarmos mais essa etapa e confiantes de que a aceitação será tão boa quanto a dos produtos atuais do leite de vaca”, afirma Fabiana.

O futuro no Sítio Jerivá com certeza reserva boas novidades, principalmente, aos consumidores. Os produtos “Fazendinha” estão disponíveis em diversos pontos de vendas nas cidades de Araraquara, São Carlos, Ibaté e Américo Brasiliense, além disso, os queijos são utilizados por supermercados, restaurantes, padarias, hotéis, manipuladoras e buffets.



Para acompanhar um cafezinho, nada melhor do que os saborosos queijos “Fazendinha”: padrão, frescal, coalho e ricota



O queijeiro Luiz Paulo é mineiro de Mirai. Está há 14 anos trabalhando com a família Borges, sendo o responsável pelo sabor da marca “Fazendinha”

**Palestra Gratuita** 

**MERCADO FUTURO: COMO OPERAR COMMODITIES AGRÍCOLAS E FINANCEIRAS**

A Thera Investimentos realiza no próximo dia 15 de abril, às 19h, no auditório do Sindicato Rural de Araraquara (Av. Feijó, 87), a palestra “Mercado Futuro: Como operar commodities agrícolas e financeiras”.

O evento faz parte do ciclo de palestras gratuitas XP BM&F. O intuito é apresentar os conceitos básicos do funcionamento do mercado futuro, características e curiosidades de cada commodity e estratégias operacionais, das mais simples às mais sofisticadas.

Inscrições e informações podem ser obtidas pelos telefones: (16) 3214-0962 e 3214-0929 ou pelo site: [www.therainvestimentos.com.br](http://www.therainvestimentos.com.br)

**Cursos para abril**

**Jovem Aprendiz Rural (Módulo I)**

Data: 04/04/2011 até 29/04/2011  
Local: Assentamento Bela Vista

**Administrar a Vida e o Trabalho**

Data: 06/04/2011 até 07/04/2011  
Local: Hosp. Est. Américo Brasiliense

**Torneio de Pesca**

Data: 16/04/2011  
Local: Pesque Pague Jacaré

**Aplicação de Agrotóxico Turbo Pulverizador**

Data: 18/04/2011 até 20/04/2011  
Local: Fischer - Faz. Entre Rios

**Turismo Rural Identidade e Cultura (Módulo II)**

Data: 18/04/2011 até 20/04/2011  
Local: Bueno de Andrada

**Operação e Manutenção de Tratores Agrícolas**

Data: 25/04/2011 até 29/04/2011  
Local: Fischer - Faz. Entre Rios

**REALIZAÇÕES:**



Coordenador Senar/SP Araraquara: Mário Roberto Porto