

De olho no futuro!

EM 2025, A EMATER/RS-ASCAR ATENDEU O MAIOR NÚMERO DE JOVENS RURAIS DA SUA HISTÓRIA. ENTRE ELES, ALICE CECONELO MATTANA, DO MUNICÍPIO DE SERTÃO.

Páginas 16 a 18

INVESTIMENTO

**O valor da conquista
da própria terra**

Página 10

MILHO

**Uma safra que anima
os produtores gaúchos**

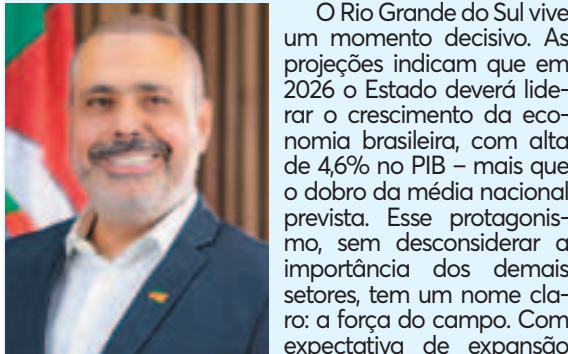
Páginas 24

FRUTAS

**Momento dos citros
gera muita confiança**

Página 26

Da porteira ao digital: o campo que impulsiona o desenvolvimento gaúcho



O Rio Grande do Sul vive um momento decisivo. As projeções indicam que em 2026 o Estado deverá liderar o crescimento da economia brasileira, com alta de 4,6% no PIB – mais que o dobro da média nacional prevista. Esse protagonismo, sem desconsiderar a importância dos demais setores, tem um nome claro: a força do campo. Com expectativa de expansão

de 16,5% na agropecuária e incremento expressivo na produção de grãos, especialmente soja e milho, consolidamos a retomada, após ciclos climáticos adversos, e reafirmamos a centralidade do setor primário no dinamismo econômico gaúcho. Esse desempenho não ocorre por acaso. É resultado de políticas públicas estruturadas e de apoio direto aos produtores, em especial aos agricultores familiares. O Programa Milho 100%, com R\$ 93 milhões investidos, garantiu sementes subsidiadas a mais de 40 mil produtores, em 457 municípios. As iniciativas de Sementes e Mudanças Forrageiras, o Plano Safra RS – Bônus Mais Leite e o Programa Agrofamília fortalecem a produtividade, incentivam a sucessão rural e asseguram renda no campo. Somam-se a essas ações as Feiras da Agricultura Familiar, que já superaram R\$ 46 milhões em vendas em 2025, além do Desenvolve RS Rural e da Consulta Popular, ampliando inclusão produtiva e sustentabilidade em todas as regiões.

Ao mesmo tempo em que fortalecemos a base produtiva, avançamos na modernização do meio rural. A Feira Digital Sabor Gaúcho simboliza esse novo momento. Ao conectar agroindústrias familiares a restaurantes, bares, distribuidores e consumidores finais por meio de uma plataforma digital, ampliamos mercados, qualificamos a gestão e criamos novas oportunidades de renda. É a tecnologia rompendo barreiras geográficas e aproximando o produtor do consumidor, estimulando jovens a permanecer e inovar no campo.

Para garantir estabilidade e previsibilidade, também investimos, em conjunto com a Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (Seapi), na ampliação da área irrigada, com subvenções de 20% para sistemas de irrigação e meta de expansão de 100 mil hectares em quatro anos. A SDR também instituiu o Programa Desenvolve RS Rural – Usos Múltiplos da Água, iniciativa que apoia projetos de captação, armazenamento e uso da água em propriedades da agricultura familiar. Além disso, estuda a construção de uma política estadual de irrigação, por meio do Fundo Estadual de Apoio ao Desenvolvimento dos Pequenos Estabelecimentos Rurais (Feaper).

O desafio que se impõe é claro: transformar crescimento em desenvolvimento duradouro. Nunca houve tanto investimento no desenvolvimento rural como nos últimos anos. Da porteira ao digital, seguimos trabalhando para que cada agricultor familiar seja protagonista de um Estado mais forte, inovador e competitivo – porque o nosso Rio Grande está diferente.

Gustavo Paim – Secretário de Desenvolvimento Rural do Rio Grande do Sul

Sucessão rural é investir na produção



O agronegócio é um dos pilares estruturantes do desenvolvimento do Rio Grande do Sul. Presente em todas as regiões, da agricultura familiar às cadeias agroindustriais de maior escala, o setor responde por parcela significativa da geração de renda, empregos e arrecadação, além de sustentar a base econômica de centenas de municípios. Mais do que números, o agro representa identidade, cultura produtiva e compromisso histórico com o trabalho.

Nos últimos anos, as políticas públicas estaduais têm buscado fortalecer esse papel estratégico com foco em gestão técnica, previsibilidade e apoio direto ao produtor. Programas voltados à irrigação, à recuperação de solos, à defesa sanitária e à modernização das propriedades são exemplos de ações estruturantes. O objetivo central é ampliar a resiliência climática, garantir competitividade e assegurar condições para que o produtor permaneça no campo com segurança e renda.

Entretanto, um dos maiores desafios contemporâneos do meio rural é a sucessão rural. A permanência dos jovens no campo exige mais do que tradição familiar: demanda acesso a tecnologia, conectividade, capacitação, crédito e perspectivas reais de crescimento. A juventude rural precisa enxergar no agro não apenas continuidade, mas oportunidade.

Nesse contexto, políticas públicas voltadas à qualificação técnica, ao estímulo ao empreendedorismo rural e à inovação tornam-se decisivas. A valorização da agricultura de base familiar, aliada ao incentivo à agroindustrialização e à agregação de valor, cria ambientes mais dinâmicos e atrativos para as novas gerações. Garantir infraestrutura adequada, serviços públicos eficientes e conectividade também é parte essencial dessa estratégia.

A sucessão rural não é um tema restrito às propriedades; trata-se de uma agenda de desenvolvimento regional. Municípios fortes dependem de um campo produtivo, tecnificado e ocupado por famílias que encontrem perspectivas de futuro. Investir na juventude rural é investir na continuidade da produção, na segurança alimentar e na vitalidade econômica do Estado.

O Rio Grande do Sul construiu sua história a partir do trabalho no campo. Manter esse legado exige planejamento, políticas consistentes e compromisso com quem produz. O fortalecimento do agro, com atenção especial à juventude e à sucessão rural, é condição indispensável para garantir crescimento sustentável, equilíbrio social e desenvolvimento duradouro para as próximas gerações.

Edilson Brum – Secretário da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação do Rio Grande do Sul

Juventude Rural e sucessão no campo: o futuro começa agora



Garantir a sucessão geracional no meio rural é um dos maiores desafios e uma das mais promissoras oportunidades do desenvolvimento contemporâneo. No Rio Grande do Sul, a atuação da Emater/RS-Ascar tem sido decisiva no assessoramento à juventude rural, promovendo formação técnica e social, qualificação em gestão da propriedade, acesso às políticas públicas e estímulo ao protagonismo jovem. Mais do que preparar sucessores, trata-se de formar empreendedores capazes de inovar, agregar valor à produção e liderar um novo ciclo de desenvolvimento no campo.

Esse trabalho se fortalece na articulação com as políticas públicas estaduais, especialmente por meio da Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR) e da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (SEAPI), que viabilizam programas de fomento produtivo, apoio à agroindústria familiar, crédito, irrigação e inclusão produtiva. Soma-se a isso o papel do Governo Federal, com políticas de crédito rural e fundiário e compras institucionais, além das iniciativas dos municípios, que complementam investimentos em infraestrutura e apoio técnico, criando um ambiente mais favorável à permanência dos jovens no campo.

A sucessão rural não é apenas uma questão familiar; é estratégica para toda a sociedade. São os jovens agricultores que assegurarão a continuidade da produção de alimentos que abastecem as cidades, sustentam cadeias econômicas e garantem segurança alimentar à população urbana. Valorizar quem produz é reconhecer a interdependência entre campo e cidade e compreender que a qualidade de vida urbana começa na vitalidade das propriedades rurais.

O meio rural oferece oportunidades concretas para empreendimentos inovadores e rentáveis. Diversificação produtiva, agroindustrialização, agregação de valor, cooperativismo e tecnologias digitais ampliam horizontes e permitem a construção de projetos de vida sustentáveis. Com apoio técnico qualificado, Assistência Técnica e Extensão Rural e Social, e orientação para a gestão da propriedade, o jovem passa a enxergar na propriedade familiar não apenas um legado, mas um empreendimento rural viável, capaz de gerar renda, autonomia e realização pessoal e profissional.

Em 2025, a Emater/RS-Ascar assessorou mais de 29 mil jovens no Estado: o maior número de sua história. O resultado expressa planejamento institucional, estratégias claras e o comprometimento permanente das equipes técnicas com a pauta da juventude rural.

Se há mais de 70 anos o Estado estruturou um serviço público de extensão rural para superar desafios históricos do período colonial, hoje é ainda mais necessário fortalecer esse sistema como instrumento essencial ao enfrentamento das transformações contemporâneas. Promover a permanência da juventude no campo é investir em desenvolvimento equilibrado, produção sustentável e estabilidade socioeconômica. O futuro do Rio Grande do Sul passa pelas mãos de seus jovens agricultores e, cuidá-los é responsabilidade coletiva.

Claudinei Moisés Baldissera
Presidente da Emater/RS
Superintendente Geral da Ascar

O Agro mostra sua força com a nossa parceria.

BRDE Presente na Expodireto Cotrijal 2026

Comemorando 65 anos de história, seguimos ao lado de quem move o agronegócio: financiando irrigação, armazenagem, inovação, energias renováveis e muito mais.

Na Arena Agrodigital, venha se conectar às novas tecnologias que transformarão o futuro do campo.

BRDE, 65 anos. Parceiro das histórias que transformam vidas.

EXPODIRETO 2026

TRATOR LINHA 5E

SIMPLICIDADE E ROBUSTEZ PARA A AGRICULTURA FAMILIAR E A PECUÁRIA DE LEITE.

John Deere é para quem produz, independente do tamanho do seu negócio.

Fale com a SLC Máquinas!

SLC Máquinas **JOHN DEERE**

A base segura para haver futuro

COM APOIO DA OPERAÇÃO TERRA FORTE, FAMÍLIA DO MUNICÍPIO DE MANOEL VIANA INVESTE NO SOLO

VICTOR GABRIEL LANGMANTEL
E MATEUS DE OLIVEIRA

Criada em resposta à sucessão de eventos climáticos extremos que vêm impactando a agropecuária gaúcha, a Operação Terra Forte consolida-se como uma política pública estruturante voltada ao fortalecimento da resiliência da agricultura familiar no Rio Grande do Sul. Coordenado pela Secretaria Estadual de Desenvolvimento Rural (SDR) e executado pela Emater/RS-Ascar, o programa integra assistência técnica, repasse direto de até R\$ 30 mil por família, patrulha agrícola mecanizada e parcerias institucionais, tendo como eixo estratégico a recuperação e a qualificação dos solos.

As ações estão organizadas em 12 linhas tecnológicas que estruturam os Planos Individuais de Ações Integradas (PIAIs), elaborados a partir de diagnóstico técnico detalhado em cada propriedade. O foco é a melhoria das condições químicas, físicas e biológicas do solo, associada a conservação da água, recuperação de pastagens, adoção de sistemas integrados, plantio direto, irrigação e adequações ambientais.

Conforme destaca o coordenador do programa na Emater/RS-Ascar, engenheiro agrônomo Ronaldo Carbonari, a agricultura familiar representa mais de 80% dos estabelecimentos agropecuários do Estado, ocupa cerca de um quarto da área cultivada e responde por aproximadamente 70% da mão de obra do setor. Além disso, é a principal fonte de geração de valor adicionado em mais de 170 municípios e representa mais de 30% da economia local em outros 300.

Segundo ele, a recorrência de estiagens e, mais recentemente, as enchentes agravaram um cenário em que, desde 1991, cerca de 97% dos prejuízos registrados no Estado ocorreram no setor agropecuário, evidenciando a necessidade de uma estratégia estruturada, com o solo como base técnica para mitigar os impactos climáticos sobre a produção.

Em Manoel Viana, na região administrativa da Emater/RS-Ascar de Bagé, o programa iniciou sua execução com a entrega do primeiro cartão a uma família que passa a servir de referência para outras do entorno. Na propriedade vive o casal José Bernardo Christ e Elani Campos Christ, além do filho, Ricardo Campos Christ, de 32 anos, que desenvolvem atividades com bovinos de corte, lavouras de soja e milho e pastagens, destacando-se pela organização e pelo esforço familiar. Os recursos serão destinados principalmente à correção do solo para grãos e pastagens, com escarificação, aplicação de calcário e adubo e construção de terraços, intervenções previstas para após a colheita da soja.

Parte dos investimentos também contempla ações sociais e ambientais voltadas à sucessão familiar, como a implantação de uma nova horta e o cercamento de áreas de preservação permanente (APPs), incluindo banhados e



Recursos são destinados principalmente à correção do solo para grãos e pastagens, com escarificação, aplicação de fertilizante e construção de terraços



Primeiro cartão do Terra Forte da região foi entregue ao produtor José Bernardo Christ e a sua família



Além do cultivo de soja, família desenvolve atividades com bovinos de corte, lavouras de milho e pastagens, destacando-se pela organização e pelo esforço

Quem faz o Brasil girar, conta com **soluções financeiras completas.**

Com atendimento consultivo e apoio na gestão financeira, o Sicredi é o parceiro certo para produtores do Rio Grande do Sul prosperarem.

Crédito

Seguros

Consórcios

Abra sua conta.



É ter com quem contar.

Sicredi

Água é o que não pode faltar

IRRIGAÇÃO E RESERVAÇÃO TRANSFORMAM O DESAFIO DA SECA EM OPORTUNIDADE NO RIO GRANDE DO SUL

MARIA SUELY CARVALHO

O Rio Grande do Sul enfrenta, em média, sete anos de estiagens e três de secas severas a cada década. Entre 2020 e 2025, quatro anos de seca intensa levaram 426 municípios a decretar situação de emergência, com perdas estimadas em R\$ 126 bilhões. Os dados são da Secretaria de Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação do Estado (Seapi) e reverberam, em maior ou menor grau, em todas as regiões gaúchas.

A economia estadual é muito dependente das colheitas de grãos no verão, assim como da pecuária, e sofre impactos diretos nesses períodos de falta de precipitações. Apesar disso, o Estado recebe um bom volume de chuvas ao longo do ano, o que permite que a irrigação seja utilizada de forma complementar – acionada apenas quando necessária. A reservação de água em açudes e cisternas, aliada ao uso de sistemas de irrigação, tem se mostrado fundamental para manter a produtividade mesmo em anos de estiagens prolongadas.



Fotos: Divulgação Emater/RS-Ascar

Produtor Célio José Garlet, de Pinhal Grande, implantou sistema de irrigação com pivô central na lavoura de milho

BENEFÍCIOS DA IRRIGAÇÃO

A utilização da irrigação traz segurança e estabilidade aos produtores rurais. Entre os principais benefícios estão a garantia de colheita frente às estiagens, o aumento de produtividade e o retorno econômico rápido, com aumento da renda e a cobertura do investimento em curto prazo.

Outras vantagens incluem germi-

nação uniforme, desenvolvimento homogêneo da lavoura, gestão inteligente da água, suplementação hídrica em períodos de seca e viabilização da rotação de culturas, além de maior autonomia para planejar a safra.

PRINCIPAIS SISTEMAS DE IRRIGAÇÃO

Atualmente, existem diferentes sistemas disponíveis, como:

por inundação e sulcos, que utiliza a gravidade para conduzir a água (como no arroz); aspersão convencional, que simula a chuva, aplicável em diversas culturas, como milho, soja e feijão; localizada (gotejamento e microaspersão), que concentra a água na zona radicular, ideal para hortaliças e frutíferas; pivô central, um sistema mecanizado que gira em torno de um ponto central, muito usado em lavouras de soja e de milho; e carretel, sistema que utiliza a tecnologia de um carretel de linha e uma bobina com mangueira em um canhão de irrigação.

IRRIGAÇÃO IMPULSIONA A PRODUTIVIDADE DE AGRICULTOR EM PINHAL GRANDE

O agricultor familiar Célio José Garlet, de Pinhal Grande, é um exemplo dos resultados positivos da irrigação no campo. O produtor de milho e feijão no município da região do Planalto Médio do Estado adotou na lavoura de milho o sistema de reservação de água em açude e irrigação por pivô central, com diversos aspersores em sua estrutura, o que tem lhe proporcionado a colheita de duas safras por ano. "Posso dizer que o milho, especialmente, é a segunda safra que colhemos com 100% de produtividade depois de adotar o sistema de irrigação", destaca.

Após enfrentar dificuldades com períodos de estiagem, Garlet acessou recursos através do Programa Supera Estiagem, do Governo do Estado, investidos na instalação de rede elétrica trifásica, necessária para o funcionamento de equipamentos pesados e de grande consumo de energia. "Pretendemos investir em irrigação também em outras áreas da propriedade para cultivarmos milho silagem para o nosso rebanho bovino. Recomendando, porque vale a pena", conclui.

VISÃO INTEGRADA E BOAS PRÁTICAS DE MANEJO PARA OS PRODUTORES RURAIS

Conforme o extensionista rural da Emater/RS-Ascar Carlos Gabriel Nunes dos Santos, a Instituição tem como objetivo ser parceira das famílias rurais que pretendem adotar a tecnologia da irrigação em suas propriedades, realizando eventos de divulgação, prestando apoio técnico e acesso aos programas do Governo do Estado, em conjunto ao crédito rural assistido.

Atualmente, a irrigação, acompanhada da fertirrigação, não pode mais ser vista como um complemento operacional. São técnicas-chave, que conectam água, solo, nutrientes, tecnologia e decisão agrônoma. "Trazer os insumos e as boas práticas de manejo definitivamente para dentro da porteira, com uma visão holística e integrada, é essencial para a evolução do sistema produtivo, garantia de estabilidade na produção, renda e qualidade de vida", afirma Santos.

Além da irrigação, o extensionista rural enfatiza que é essencial investir em reservação de água. "Açudes e cisternas permitem captar e armazenar a chuva, assegurando disponibilidade nos períodos de escassez. Outro ponto fundamental é a conservação do solo, que garante maior eficiência da irrigação e sustentabilidade da produção", completa.



Há mais de duas décadas contribuindo com o agronegócio através das nossas soluções para o pós-colheita.

SPIDER SYSTEM QUALYGRAN
Distribuição uniforme automaticamente

SMART DRYER SYSTEM
Secagem de grãos por equilíbrio higroscópico

SISTEMA CYCLOAR - EXAUSTÃO E ILUMINAÇÃO NATURAL
Elimina prejuízos, protege sua safra e seu patrimônio.

Qualygran Tecnologia Agroindustrial

Cycloar exaustão + iluminação natural

51 3498.2903 | www.qyalygran.com.br | 51 9 9585.3122 | f @ in

LAURO WEBER
AGRÍCOLA

Filmes para cobertura

Filme Mulching

Filme Tubular

Filme Calha

Irrigação

Lonas e sacos para silagem

Máquinas e implementos

Site: lauroweber.com.br
Telefone: (51) 9 9909-0063
(51) 9 9590-3475

Instagram: @lauroweberagricola
Endereço: Rodovia RS 452, nº 1100 - Feliz / RS

Mais recursos para o campo

EMATER/RS-ASCAR PROMOVE ACESSO AO CRÉDITO RURAL E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

MARIA SUELY CARVALHO

O crédito rural, aliado à Assistência Técnica e Extensão Rural e Social (Aters), é um importante instrumento de fortalecimento da agricultura familiar e do desenvolvimento rural. Mais do que um financiamento, é uma política pública que integra recursos financeiros e orientação técnica, possibilitando que os agricultores possam investir em suas propriedades com segurança e eficiência.

Para a Emater/RS-Ascar, o crédito rural sempre foi uma ferramenta essencial de apoio às ações de Aters junto aos agricultores familiares, contribuindo para a formação de infraestrutura produtiva, aumento da produtividade, melhoria de renda e das condições de vida das famílias rurais.

A Instituição atua junto aos agricultores elaborando laudos, avaliações, capacitações e assessoramento técnico, integrando o crédito às ações de Extensão Rural e Social, visando a construção de um diagnóstico que reflita a efetiva realidade dos produtores rurais e contribua para a correta utilização dos recursos.

Uma das principais vias de acesso ao crédito rural se dá através do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), criado há mais de três décadas. Atualmente, o Rio Grande do Sul é responsável por 20% dos recursos e 15% dos contratos do programa, o que demonstra a importância dessa ferramenta para agricultura gaúcha.

No ano passado, um total de R\$ 1,75 bilhão foi liberado através dos projetos elaborados pela Entidade, sendo 46,2% destinados ao custeio das atividades e 53,7% para investimentos. Entre 2015 e 2025, a Instituição encaminhou 398.498 projetos, totalizando



Fotos: Divulgação Emater/RS-Ascar

Com o acesso ao crédito rural, o produtor rural pode fazer investimentos nas mais diversas culturas em sua propriedade

R\$ 17,6 bilhões em valores nominais junto às instituições financeiras.

DESAFIO DE 2026

Para o coordenador estadual do Crédito Rural Assistido da Emater/RS-Ascar, Célio Colle, o crédito rural não envolve só o aspecto financeiro, mas também fomenta práticas sustentáveis e o desenvolvimento local, proporcionando o acesso a recursos que circulam, através da aquisição de insumos e produtos de custeio junto aos fornecedores da própria região, favorecendo a economia local.

“O grande desafio de 2026 é superar as eventuais dificuldades, como eventos climáticos, endividamento, juros elevados, entre outros, e ampliar ainda mais o acesso dos agricultores familiares ao crédito rural”, destaca.

IMPULSO PARA A CADEIA LEITEIRA

A bovinocultura de leite é um exemplo do impacto positivo do crédito rural assistido na produtividade no campo. O investimento resulta, entre outros aspectos, em aumento e melhoria da qualidade genética do rebanho e das pastagens – com a possibilidade de cultivar forrageiras de inverno e de verão de boa qualidade.

Para o extensionista rural da Emater/RS-Ascar Leandro Ebert, o Rio Grande do Sul possui uma característica climática única, facilitando a produção de forragens para os rebanhos durante o ano todo.

“O assessoramento permanente, o acesso às políticas públicas e ao crédito rural formam um conjunto

de iniciativas que fomentam o interesse das famílias que hoje têm a atividade leiteira como carro-chefe a buscarem cada vez mais qualificação e informação técnica para aplicar em sua propriedade, resultando em mais produtividade e geração de renda, que circula e permanece no município, contribuindo para a manutenção das famílias no campo”, enfatiza Ebert.



Crédito propicia tanto aumento na produtividade quanto na qualidade no campo

MELHORIA DA RENDA E QUALIDADE DE VIDA

Em Júlio de Castilhos, na Região Central, o produtor Gilson Mazzarro e sua família trabalham há mais de 30 anos com bovinocultura de leite. Segundo ele, a atividade exige muita dedicação e cuidado no trato com os animais e o pasto para assegurar a qualidade do rebanho e do produto.

Através do Pronaf, Mazzarro adquiriu recentemente um segundo trator, de maior potência, para auxiliar no trato diário do rebanho e puxar carreta de silagem. Recentemente beneficiado com recursos do Programa Operação Terra Forte, o agricultor vai ampliar também uma área de pastagem permanente e melhorar a estrutura da área de espera, visando o bem-estar dos animais.

“A Emater está sempre presente, trazendo orientações técnicas e conhecimento. Já implantamos rede de água e sala de ordenha, tudo com projetos dos extensionistas, além do incentivo para o desenvolvimento de cultivares para silagem, pastagens e manejo dos piquetes. A Emater está sempre nos apoiando na melhoria das atividades e da rentabilidade da propriedade também”, conclui Gilson.

Planejamento em detalhe

PLANO MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL DE MONTENEGRO É FERRAMENTA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, SOCIAL E AMBIENTAL

TIAGO BALD

Promover o desenvolvimento rural no município de Montenegro nos âmbitos econômico, social e ambiental com a implementação de políticas públicas continuadas, em um processo de participação e controle social. Este é o objetivo central do Plano Municipal de Desenvolvimento Rural (PMDR) 2025-2029 de Montenegro, documento que foi apresentado e entregue ao prefeito Gustavo Zanatta, no último mês de dezembro.

Elaborado pelo Grupo de Trabalho (GT) do PMDR, sob coordenação da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural (SMDR) e com a participação do Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural (Comder), o plano conta com um amplo processo de participação social e presença dos principais atores do meio rural, sendo instrumento fundamental para a elaboração e implementação de políticas públicas em Montenegro.

Com o apoio de outras entidades, como a Emater/RS-Ascar, o plano visa definir prioridades que correspondam às demandas das comunidades do campo, de forma a ressignificar o meio. “A proposta busca contemplar a multidimensionalidade do desenvolvimento rural no que diz respeito a aspectos sociais, educacionais, ambientais, econômicos e de infraestrutura”, aponta o presidente do Comder, Ademar Henz.

Elaborado a partir de diagnósticos realizados em seis distritos, de março a junho de 2025, com a participação de 136 pro-



Fotos: Tiago Bald - Emater/RS-Ascar

Os diagnósticos realizados em 2025 envolveram 136 produtores



Uma meta é agregar valor à produção primária em Montenegro

dutores, o documento buscou identificar demandas e potencialidades, a partir de uma revisão do plano que esteve em vigência entre os anos de 2021 e 2024. “A intenção é atender demandas de produção, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos e insumos agropecuários, além de fomentar a agregação de valor à produção primária”, afirma Henz.

O documento possui outros objetivos, como o incentivo ao associativismo e ao cooperativismo; o fomento à comercialização direta de produtos da agricultura familiar e de agroindústrias; a valorização do modo de vida rural, respeitando a diversidade em todas as frentes e o incentivo a práticas sustentáveis, entre outros. “Uma vez sistematizadas as

demandas das comunidades, o plano visará definir diretrizes e planejar ações que as atendam”, detalha o extensionista rural da Emater/RS-Ascar Valmir Michels.

Organizado em quatro eixos – Social e Educacional; Saúde e Meio Ambiente; Infraestrutura e Máquinas Agrícolas e Gestão e Políticas Públicas –, o documento buscou hierarquizar as prioridades de acordo com os resultados obtidos nos diagnósticos como um todo. “As melhorias podem ser diversas, indo desde estruturais, como na qualificação das estradas, passando pelo saneamento básico no meio rural, até chegar à busca por programas que estimulem a sucessão rural”, finaliza o secretário municipal de Desenvolvimento Rural, Vlademir Gonzaga.

RESILIÊNCIA

Tecnológico e Produtivo | Econômico | Ambiental | Humano e Social

EXPOAGRO AFUBRA 2026

De 24 a 27 de março

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

Realização: **afubra**

Entrada gratuita

PATROCÍNIO OURO

Husqvarna **Sicredi** **syngenta**

PATROCÍNIO PRATA

banrisul **MASSEY FERGUSON** **BORN TO FARM** **SICOOB** **Mondial FERTILIZANTES**

PATROCÍNIO BRONZE

JACTO **MOR** **UNIFERTIL** **CRESOL**

APOIO

FETAG-RS **Unimed** **Pardo** **Embrapa** **EMATER/RS** **IRGA**

GOVERNO DO ESTADO RIO GRANDE DO SUL

GOVERNO DO RIO GRANDE DO SUL

DO LADO DO POVO BRASILEIRO

Informações: (51) 3713-7715 www.afubra.com.br

SOLUÇÕES EM IRRIGAÇÃO

Gotejamento • Aspersão • Microaspersão

Da comercialização dos materiais necessários à instalação e entrega completa do projeto no campo.

www.agroner.com.br Santa Cruz do Sul (51) 3713-2555 | (51) 99214-4562

A conquista da própria terra

CRÉDITO FUNDIÁRIO ABRE CAMINHOS PARA JOVENS AGRICULTORES E FORTALECE SUCESSÃO NO CAMPO

ELISE AZAMBUJA SOUZA

O acesso à terra está entre os grandes desafios para a permanência da juventude no campo e para a renovação da produção agrícola no Brasil. Em Canguçu, no Sul do Estado, a trajetória da jovem agricultora Jayne Coutinho de Oliveira mostra como o crédito fundiário, que financia a aquisição de terras para agricultores que se enquadram em critérios de renda, patrimônio e histórico na atividade rural, pode mudar destinos. Criada na cidade, mas sempre próxima do meio rural, ela cresceu cercada por vizinhos que desenvolviam atividade pecuária e cultivavam alimentos. A ligação definitiva com a agricultura e o desejo de se tornar produtora rural vieram ao conhecer o companheiro, Eric Kurz Mielke, e a rotina da pequena propriedade da família dele, no interior do município.

A área onde viviam tinha apenas 0,3 hectare, espaço insuficiente para os planos que ainda seriam construídos pelo casal. Enquanto estudava, Jayne dividia o tempo trabalhando como empregada em uma lavoura de tabaco. A virada começou em 2018, quando os dois ingressaram no curso de Agroecologia da Escola Família Agrícola da Região Sul (EFASul). O que inicialmente era novidade, tornou-se projeto de vida: passaram a produzir alimentos orgânicos para consumo próprio e, posteriormente, para comercializa-

ção. Assim nasceu a feira semanal que mantém até hoje no município, com produtos orgânicos certificados e entregues a domicílio.

Com o aumento da procura e preocupação em garantir a procedência dos produtos, ficou evidente que o espaço era pequeno demais para os planos de futuro. Foi durante uma visita técnica da Emater/RS-Ascar que surgiu a informação sobre o Programa Nacional de Crédito Fundiário (PNCF), a oportunidade de adquirir uma área maior com condições de pagamento compatíveis com a realidade da família.

Jayne e Eric iniciaram um processo que durou cerca de três anos, acompanhado em cada detalhe pelos extensionistas rurais da Instituição. A propriedade escolhida atendia às exigências do programa: documentação regularizada, matrícula individualizada e valor dentro do teto estabelecido. A conquista representou uma mudança significativa: de 0,3 para 17 hectares. “Foi a possibilidade de viver sem medo de contaminações externas, plantar mais, garantir sustento e ter algo para chamar de nosso e para os nossos filhos seguirem a vida no futuro. Somos eternamente gratos à equipe da Emater, que sempre esteve e está do nosso lado”, resume Jayne.

Hoje, o casal está construindo uma casa na propriedade adquirida através do programa e já implantou um pomar com 400 pés de laranja,



Jayne Coutinho de Oliveira e o marido Eric e os filhos: eles constroem casa e implantaram pomar com 400 pés laranjas

além de feijão, milho, mandioca, batata-doce, amendoim e abóboras, todos cultivados em sistema agroecológico. De acordo com o extensionista rural da Emater/RS-Ascar André Perleberg, uma análise e um projeto produtivo bem feitos são fundamentais para o sucesso na nova propriedade.

“Os projetos produtivos dos beneficiários são construídos observando-se as aptidões agrícolas e de pecuária da região de interesse e, principalmente, do imóvel rural a ser adquirido. É preciso observar o tipo de solo, o relevo das terras, a localização, o acesso à propriedade e os mananciais de água para a irrigação das futuras lavouras. Todos esses são fatores determinantes para a avaliação dos imóveis rurais e para a elaboração dos projetos produtivos”, explica o extensionista rural.

Histórias como a dessa família de jovens comprometidos com a produção de alimentos mostram a importância do crédito fundiário

como política pública estruturante. As diferentes linhas do programa, incluindo uma específica para jovens, com condições diferenciadas, fortalecem as perspectivas de permanência no meio rural. Mais do que viabilizar a compra de propriedades rurais, a política representa investimento direto na sucessão, na segurança alimentar e no desenvolvimento econômico sustentável. Em tempos de transformações climáticas e demanda crescente por alimentos, garantir que jovens produtores tenham acesso à terra significa assegurar inovação, produtividade e futuro para o campo brasileiro.

POSSIBILIDADES

Linhas de financiamento do Programa Nacional de Crédito Fundiário (PNCF) para todo o Brasil em 2026:

* Terra da Juventude: juros de 0,5% ao ano e bônus de adimplência de 40%; necessário ter renda anual de até R\$ 60.719,26 e patrimônio de até R\$ 140 mil;

* PNCF Mais: juros de 2,5% ao ano e bônus de adimplência de 20%; necessário ter renda anual de até R\$ 60.719,26 e patrimônio de até R\$ 140 mil;

* PNCF Empreendedor: juros de 4% ao ano, sem bônus de adimplência; necessário ter renda anual de até R\$ 327.785,79 e patrimônio de até R\$ 500 mil;

* Todas as linhas têm teto de financiamento de R\$ 306.044,77 e garantem prazo de 25 anos com carência de 36 meses.

Mais terra, mais diversificação

A diversificação produtiva é importante avanço possibilitado pela aquisição de terras. Com espaço para produzir, a diversidade de culturas se torna uma opção viável e uma alternativa de geração de renda. O jovem Elivelton Gouveia Campos, do interior de Pelotas, também é um dos que adquiriu a própria propriedade rural por meio do PNCF com projeto elaborado pela Emater/RS-Ascar.

Filho de agricultores, sempre ajudou a mãe na produção rural e, mais tarde, trabalhou como empregado na propriedade de que hoje é proprietário. Junto com a companheira, produz anualmente cerca de 50 toneladas de tomate, 15 toneladas de milho, 7 mil quilos de uvas, além de melancia, de outras frutíferas e de hortaliças que são entregues através do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).

“Só temos a agradecer ao pessoal da Emater. Apesar de ser burocrático, o processo foi fácil, pois contamos com o auxílio deles o tempo todo”, conta Elivelton, que finalmente conquistou o sonho de produzir em suas próprias terras.



A assinatura do contrato com Elivelton Gouveia Campos, no interior de Pelotas



Junto com a companheira, hoje conduz uma propriedade bastante diversificada

ACESSO AO CRÉDITO FUNDIÁRIO

* Para acessar o crédito, o interessado precisa comprovar experiência na atividade rural, inclusive como empregado, e apresentar um projeto produtivo viável, demonstrando como a nova área irá gerar renda suficiente para o pagamento do financiamento;

* A terra também deve atender a requisitos técnicos e legais rigorosos, já que o programa não permite especulação imobiliária: a finalidade é a produção agropecuária e o desenvolvimento da família beneficiária;

* O enquadramento do candidato é avaliado pelo Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural e segue para as instâncias estaduais e nacionais do programa. A contratação é formalizada junto ao Banco do Brasil, responsável pela análise financeira final e liberação dos recursos ao vendedor;

* A Emater/RS-Ascar atua na orientação dos agricultores, na elaboração do projeto técnico e produtivo e no acompanhamento das etapas do processo, integrando o conjunto de entidades habilitadas a estruturar as propostas.



ANELFÁCIL® TORRI P/ BEBEDOUROS E COCHOS

NOVIDADE!

FOSSA SÉPTICA

FILTRO ANAERÓBIO

SUMIDOURO

CX RET. DE GORDURA

CAIXA D'ÁGUA

MONGE

BASE

CALHA

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

Cooperando e transformando o seu sonho em nosso

compromisso.

HÁ 30 ANOS, TUDO COMEÇA por você.

Produtor rural conectado e em dia com a legislação

EMATER/RS-ASCAR AUXILIA PRODUTORES RURAIS PARA EMISSÃO DE NOTA FISCAL DE PRODUTOR ELETRÔNICA (NFP-E), OBRIGATORIEDADE QUE PASSA A VALER NESTE ANO

MARCELA BUZATTO

O novo momento tributário e fiscal brasileiro exige, além do conhecimento, a conectividade do usuário. Para auxiliar o produtor rural nesta nova dinâmica, e especialmente com relação à emissão da Nota Fiscal de Produtor Eletrônica (NFP-e), a Emater/RS-Ascar vem realizando capacitações pelo Estado, em parceria com a Secretaria da Fazenda do RS (Sefaz), promovendo o acesso à informação e o suporte necessário na utilização dos dispositivos digitais disponíveis, como o aplicativo Nota Fiscal Fácil (NFF), desenvolvido para simplificar a emissão de documentos fiscais.

A partir de janeiro deste ano, passou a ser obrigatória a adesão dos produtores rurais à Nota Fiscal de Produtor Eletrônica (NFP-e), recurso essencial para que as transações tenham garantia de regularidade fiscal. A NFF é uma alternativa gratuita disponibilizada para facilitar a emissão, inclusive pelo celular. A nota eletrônica, em substituição ao modelo de papel, simplifica o controle das transações, facilita o transporte, melhora a gestão e evita multas e retenção de cargas.

Na região Norte do Estado, a equipe da Emater/RS-Ascar capacitou mais de 1,9 mil agricultores apenas no ano de 2025. “A emissão da nota fiscal eletrônica é um avanço, mas, ao mesmo tempo, um desafio para os agricultores que estavam acostumados a realizarem suas vendas através do bloco de produ-



Equipes da Emater/RS-Ascar capacitam produtores rurais em diferentes regiões do Estado para a emissão da nota fiscal eletrônica, que substitui o modelo em papel

tor. Nesse sentido, a Emater age para incentivar a adoção e auxiliar no domínio das ferramentas existentes”, declarou a administradora e coordenadora da Unidade de Cooperativismo (UCP) da Emater/RS-Ascar de Frederico Westphalen, Marcia Faccin.

Na região Norte do Estado, as atividades foram ministradas pela equipe técnica da UCP, que conta com profissionais formadas nas áreas

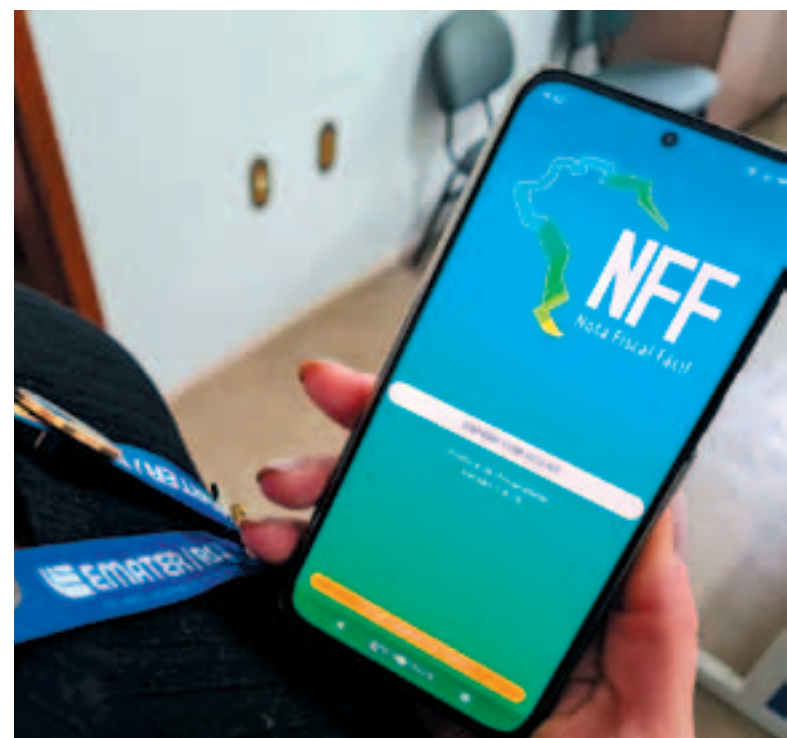
de administração e contabilidade. Ao longo de 2025, 37 capacitações foram realizadas, alcançando cerca de 1.900 agricultores na região. Além da transmissão de informações técnicas, os cursos constituíram-se em verdadeiros espaços de orientação e construção de confiança com a ferramenta e com a tecnologia. Com uma linguagem acessível, metodologia prática e acompanhamento próximo, a equipe técnica da Emater/RS-Ascar conseguiu desmistificar o uso da tecnologia, mostrando que a emissão da nota eletrônica é possível, segura e compatível com a realidade do agricultor familiar.

“Mais do que uma exigência tributária, a mudança na dinâmica de emissão da nota fiscal de produtor rural facilita e agiliza o processo de comercialização dos produtos, permitindo que o produtor emita o documento diretamente por meios digitais, através de computador ou celular, no momento da transação de compra, venda ou remessa de produtos e serviços para cooperativas, agroindústrias, laticínios e outros compradores. Este é um avanço importante e que se refletirá no de-

envolvimento do setor”, completou a administradora.

A ação da Emater/RS-Ascar vem contribuindo para a inclusão digital no meio rural, fortalecendo a autonomia dos produtores e estimulando a confiança para lidar com novas exigências do mercado, além

de transmitir orientações confiáveis e seguras sobre o uso das novas ferramentas e tecnologias. “Dessa forma, a Instituição reafirma o papel da Extensão Rural como ponte entre as políticas públicas, as inovações tecnológicas e a realidade do agricultor”, concluiu Marcia.



Nota fiscal eletrônica pode ser gerada inclusive por celular, com máximo controle

Para não ter problema

RESILIÊNCIA PRODUTIVA DA SOJA: ESTRATÉGIAS DE MANEJO PARA AMENIZAR A INSTABILIDADE CLIMÁTICA

MARCELA BUZATTO

O Rio Grande do Sul ocupa a quarta posição no *ranking* dos estados com maior produção de grãos no País. O cenário produtivo gaúcho tem como característica a instabilidade climática, com frequentes períodos de déficit hídrico e estiagens. Na safra de soja 2025/26, que ocupa 6,74 milhões de hectares, a situação se repete.

A cultura teve um adequado desenvolvimento vegetativo, beneficiado por condições ambientais favoráveis; porém, a partir da segunda quinzena do mês de janeiro, a soja, que se encontrava em estágio de desenvolvimento reprodutivo, sofreu com déficit hídrico severo. “Essa situação impactou significativamente o potencial produtivo da cultura, levando os técnicos e os produtores a repensarem as estratégias de manejo, na tentativa de buscar a estabilidade produtiva para as próximas



A partir da segunda quinzena de janeiro, lavoura de soja sofreu com déficit hídrico

safras, considerando o cenário climático desafiador do Rio Grande do Sul”, frisa o engenheiro agrônomo e extensionista rural da Emater/RS-Ascar, Felipe Lorensini.

Segundo o extensionista rural, a adaptação a este cenário reside na forma como o sistema é visto, pois é necessário dar mais atenção a estratégias e ações dentro do manejo, buscando a redução de custos e

estabilidade produtiva, ao invés de focar apenas na máxima produtividade. Com relação a isso, ele reforça. “Nenhuma prática aplicada de maneira isolada tem resultados expressivos. Entretanto, o uso sistêmico de práticas combinadas, como a escolha de variedade com maior estabilidade produtiva, escalonamento de época de plantio, ciclo de cultivares, uso de plantas



Lorensini : manejo pode reduzir perda

de cobertura e manejo do solo, é uma estratégia que contribui para o aumento da resiliência climática”, acrescenta Lorensini.

O extensionista rural da Emater/RS-Ascar ainda reforça que, apesar de os resultados não serem imediatos, as práticas que visam à melhoria do perfil de solo são ações de maior impacto, quando se trata de resiliência climática. “À medida

em que reduzimos ou eliminamos as limitações químicas e físicas, dando condições para que o sistema radicular se desenvolva e explore maior volume de solo, alteramos a relação teor/quantidade, permitindo que a planta acesse maior quantidade de água e de nutrientes. A redução da limitação, ou seja, da compactação, associada à reestruturação e à criação de bioporos pela ação do sistema radicular, melhora de maneira significativa a taxa de infiltração do solo, o que proporciona maior capacidade de aproveitamento da água da chuva em altas taxas de precipitações, que ocorrem com frequência”, explica.

Como destaca Lorensini, este cenário evidencia a necessidade da migração de uma agricultura de “produtos” para uma agricultura de processos, onde, através da aplicação de conhecimento, é possível aumentar a resiliência climática do sistema produtivo.



Tecnologia passa a ser importante aliada dos produtores em suas atividades

63 Anos de Tradição.
Qualidade que o
Agronegócio Confia.

São Francisco de Paula: onde a autenticidade é mantida

MESMO PRÓXIMA DE GRAMADO E CANELA, SÃO CHICO SEGUE UMA LINHA DIFERENTE DE TURISMO, MANTENDO UM RITMO DE CALMARIA E PAZ ENTRE ZONA RURAL E URBANA, COM BELÍSSIMAS ATRAÇÕES PIONEIRAS E EXCLUSIVAS DA CIDADE



Parque Mátria, o maior parque de flores das Américas, iniciativa de uma família, é um dos atrativos que tem levado cada vez mais turistas, de todas as regiões do Brasil, para São Francisco de Paula

ALECO MENDES

Neste cantinho maravilhoso da Serra Gaúcha, a vida desacelera, não seguiu a ideia moderna de turismo dos municípios vizinhos da região das Hortênsias, mas hoje tem um incrível caso de amor-próprio, valorizando a sua essência e seu jeito mais calmo de passar os anos – o que atrai os visitantes. O seu ritmo peculiar e as características de São Francisco de Paula são o convite perfeito para um final de semana turístico e para descansar do agito dos grandes centros urbanos.

A cidade é famosa pelas suas matas de araucárias, alternando com extensos campos e magníficas cachoeiras; por lá, a música tem nome de animal, o Bugio; tem a Fazenda da Cria, onde seus proprietários há muitos anos foram pioneiros na produção de alho-poró no Sul do País e mais tarde foram os primeiros do Brasil a plantar ruibarbo. Não estando cansados de ser diferentes, em São Chico a agroindústria Malacara incluiu o ruibarbo na sua produção de bebidas. E não para por aí: uma família escolheu as terras da cidade para construir o maior parque de flores das Américas. No Mátria, a natureza não é apenas cenário, mas a protagonista de um mundo colorido que parece cena de cinema.



Família Müller administra a Fazenda da Cria, que investe em cultivo de ruibarbo, uma atração

O PIONEIRISMO E A AUTENTICIDADE

Assim, por lá, as atrações são únicas, exclusivas, inéditas, autênticas da cidade. Motivo de orgulho. “Há 30 anos soube que havia apenas dois produtores de alho-poró em São Paulo. Então, resolvi buscar sementes e começar a plantar aqui. Com o tempo, aumentei a quantidade e nos tornamos referência neste cultivo. Não tive medo, acreditei e hoje somos felizes com os resultados”, conta Sady Erno Nöer

Müller, proprietário da Fazenda da Cria.

São produzidos mais de 2 milhões de pés por ano na unidade de produção. “Quando o pai começou com o alho-poró, foi totalmente inovador; nenhum agrônomo sabia tratar a planta ao adoecer. Por ser um cultivo diferente, no início uma rede de supermercados pedia cinco pés; hoje saem de São Chico mais de cinco caminhões de alho-poró para o Brasil todo e para o exterior”, comemora a filha de seu Sady, Isaura Martini Müller, que, junto do

seu filho Gabriel, garante a sucessão familiar e a vez da juventude rural.

Na Fazenda da Cria, o pioneirismo não para por aí: eles importaram sementes de ruibarbo da Alemanha e se tornaram os primeiros produtores do vegetal no Brasil. Atualmente, o cultivo é de 25 a 30 mil pés desta planta, ainda desconhecida para muitas pessoas. Com o ruibarbo, a família Müller e sua agroindústria produzem compotas, geleias, licores, cucas, pães, pizzas, tortas e até cosméticos. “Muita gente vem nos visitar com a curiosidade de conhecer o ruibarbo. Se fosse mais conhecida, a produção seria maior, para vender mais. É uma planta bem versátil, e daqui a pouco se encaixa no mercado”, acredita Sady Müller.

A Fazenda da Cria recebe grupos de visitantes para um roteiro de turismo rural com experiências do campo à mesa. O destaque fica para a gastronomia dos descendentes de italianos e alemães, além de pratos com o pinhão, típico de São Francisco de Paula. A vivência começa no plantio da semente na horta, passa pela colheita, interação com animais da fazenda e até um passeio com trator. “Aqui tinha uma ovelha que cresceu junto com os cachorros e até comia na mão dos turistas”, diverte-se Isaura Müller.

Do maior parque de flores das Américas à agroindústria com suas bebidas exclusivas

A nossa viagem por São Chico seguiu e a próxima parada foi no incrível Mátria, o maior parque de flores das Américas. Criado há quatro anos, ostenta mais de dez milhões de plantas, 300 espécies, 18 mil árvores em 25 hectares, havendo ainda mais 25 hectares de mata nativa. Um jardim botânico exuberante nos Campos de Cima da Serra, uma verdadeira obra de arte a céu aberto, a cada estação uma nova florada cheia de tons, cheiros e beleza. “São 30 jardins, cada um com uma essência diferente, cores, aromas e texturas. É um lugar para as pessoas virem se conectar com a natureza e sentir essa paz, uma experiência única que a gente oferece aqui”, celebra a proprietária Ithyara Piazza.

O Mátria e São Francisco de Paula foram feitos um para o outro: a leveza do parque de flores está refletida na zona urbana da cidade, onde casarões seculares compõem o cenário ao redor da avenida principal, a Júlio de Castilhos.

Por ali passam homens vestindo



Ruibarbo é uma atração local, sendo usado até mesmo na produção de cerveja

trajes tradicionais gauchescos andando a cavalo, observando no horizonte monumentos como o Gaúcho Carreteiro, o Negrinho do Pastoreio e a Cuia, além dos plátanos – árvore famosa que fica com as folhas avermelhadas no outono e que no inverno completa a paisagem perfeita de nostalgia com a chegada da neve.

Fechamos o nosso roteiro pela

cidade na agroindústria Malacara e por lá eles também fogem do lugar comum ao produzir licores, hidromel e até a exclusiva cerveja utilizando a hortaliça ruibarbo – trazida da agroindústria Fazenda da Cria. “Em São Chico, fizemos uma rota onde você pode almoçar numa propriedade e depois passar aqui na Malacara para provar nossos licores, o

limoncello, os seis tipos de hidromel, incluindo os frisanos e nosso destaque, o Sangue Viking”, convida Silvino Martins da Silva, proprietário da agroindústria Malacara.

Ah, não deixe de visitar o lago São Bernardo e tomar um café da manhã de frente para a cachoeira no Parador Hampel. Tudo é único em São Francisco de Paula, e por outro lado tudo se conecta, desafiando o tempo e a preservação de sua história de maneira autêntica. Sem dúvida, um roteiro turístico diferente de tudo o que você já viu no Rio Grande do Sul. Incrível e imperdível!

VOCÊ CONHECE O RUIBARBO?

Usado por chefs de cozinha que buscam ingredientes únicos e exclusivos, o ruibarbo (*Rheum rhabarbarum*) é planta perene, hortícola, famosa pelos seus longos talos (pecíolos) carnudos, que variam do verde ao vermelho intenso, e possuem sabor ácido. Considerado Planta Alimentícia Não Convencional (Panc), embora botanicamente um vegetal, é comumente preparado como fruta em doces, geleias e tortas, frequentemente combinados com açúcar, gengibre ou morangos. Apenas os talos são comestíveis; suas folhas são tóxicas e ricas em ácido oxálico. O ruibarbo é originário do clima frio do norte da Ásia (China e Sibéria) e a Fazenda da Cria é a única produtora no Brasil.

SUCCESSÃO FAMILIAR E JUVENTUDE RURAL

A extensionista rural da Emater/RN-Ascar em São Francisco de Paula, Sandra Almeida de Moraes Silva, destaca o trabalho feito juntamente com as agroindústrias da cidade, como a Fazenda da Cria e a Malacara. “A gente faz assessoramento técnico com coleta de solo e qualidade da água, análises e orientações para o plantio, bem como a parte da formalização dos empreendimentos e depois a comercialização, como acesso à Ceasa principalmente, fazendo a declaração de produção. E o mais forte mesmo é o trabalho social que a gente faz junto à agroindústria. Por exemplo, na Fazenda da Cria temos uma mulher e um jovem no protagonismo. Um trabalho muito gratificante”.



Ventiladores e Exaustores Projemec para:

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



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

www.projemec.com.br

Jovens transformam propriedade com apoio técnico da Emater/RS-Ascar

SUCESSÃO FAMILIAR E EMPREENDEDORISMO GARANTEM CONTINUIDADE E INOVAÇÃO NA AGRICULTURA GAÚCHA

TALINE SCHNEIDER

A permanência dos jovens no meio rural e a renovação da agricultura familiar são temas centrais na atuação da Emater/RS-Ascar no Rio Grande do Sul. A Instituição desenvolve, em parceria com órgãos públicos e escolas técnicas, programas de formação, cursos de empreendedorismo rural e ações de orientação técnica voltadas à juventude rural – um público fundamental para a continuidade das propriedades e a inovação no campo. Em 2025, mais de 29 mil jovens foram atendidos pela Extensão Rural e Social gaúcha por meio de cursos, palestras, dias de campo, visitas técnicas, atendimentos nos escritórios municipais da Emater/RS-Ascar e nas unidades produtivas e intercâmbios, como o programa Young Farmers, que promoveu vivência no Canadá.

A agricultora Alice Ceconello Mattana, 24 anos, do município de Sertão, na região de Erechim, representa esse novo perfil de jovem rural, que alia tradição familiar com qualificação técnica. “Nossa história na agricultura ultrapassa 80 anos e sempre esteve ligada à agricultura familiar, construída com muito trabalho, dedicação e superação”, relata.

A trajetória da família Mattana começou com menos de 20 hectares de lavoura e bovinocultura leiteira. Em 2008, iniciaram atividades na avicultura de corte e, com o fortalecimento da produção, construíram um segundo aviário climatizado em 2013. A diversificação foi constante: desde 2023, passaram a produzir suculentas, plantas ornamentais e morangos em estufas; em 2024, adicionaram turismo rural com hospedagem e gastronomia italiana, ampliando as fontes de renda diante da instabilidade climática.

“Hoje cultivamos cerca de 100 hectares e temos três aviários de aves de corte, duas estufas para morangos e suculentas, hospedagem rural com duas cabanas para locação e uma cantina rural. Decidimos permanecer no campo porque acreditamos no que é nosso”, afirma Alice, que é zootecnista e técnica agrícola. E o irmão Mateus, 18 anos, estudante de Agronomia, também

já contribui para a gestão e inovação da propriedade.

O apoio da Emater/RS-Ascar foi determinante na qualificação da família. Alice destaca o papel do Curso de Empreendedorismo e Desenvolvimento para a Juventude Rural, que a ajudou a enxergar a propriedade como uma empresa rural com planejamento e visão de longo prazo. “O curso nos reforçou a necessidade de diversificar as atividades econômicas e buscar fontes de renda sustentáveis para manter a propriedade viável no futuro”, afirma.

A experiência de Alice e de outros jovens agricultores demonstra que a permanência no meio rural, associada à qualificação e ao uso de conhecimentos aplicados, pode impulsionar a inovação e consolidar a agricultura familiar como base sólida para o desenvolvimento regional.



A jovem Alice Ceconello Mattana, de 24 anos, apostou em morango como alternativa de renda na propriedade da família



Além de ter feito curso de empreendedorismo, a jovem Alice destaca o apoio e a assistência que recebe da Emater/RS-Ascar



O turismo rural, com hospedagem e gastronomia italiana, foi outro ramo no qual a família Mattana investe desde 2024

JUVENTUDES DO CAMPO EM MOVIMENTO

A Emater/RS-Ascar celebra seus 70 anos fortalecendo a juventude rural, promovendo capacitação, inovação e geração de renda. “Quando reconhece que os jovens são protagonistas do presente e do futuro da agricultura, a Instituição incentiva a permanência no meio rural, a sucessão familiar e o desenvolvimento sustentável das comunidades”, afirma a extensionista Clarice Bock. Ela acrescenta que o projeto Juventudes do Campo em Movimento, lançado em 2025, cria espaços de diálogo, participação e construção coletiva, valorizando identidade, cultura e engajamento social dos jovens.

Entre as iniciativas, o curso de Empreendedorismo e Desenvolvimento para a Juventude Rural prepara os jovens para gerir propriedades e negócios com visão estratégica, abordando finanças, inovação e cooperativismo. Já o projeto Young Farmers, levou 18 jovens ao Canadá em 2025, oferecendo experiências práticas e intercâmbio cultural que ampliam o olhar sobre o campo brasileiro e incentivam o protagonismo no meio rural.

O futuro da produção de alimentos



Os jovens tornam-se protagonistas



Alice mostra cabana que a família implantou na propriedade, para a locação



Além das cabanas e da estrutura produtiva, os Mattana criaram uma cantina

PILAR ESTRATÉGICO PARA SUSTENTABILIDADE

A juventude rural é considerada um pilar estratégico para a sustentabilidade da agricultura do Rio Grande do Sul. “Investir em juventude rural é investir na continuidade da agricultura familiar, na proteção social das famílias, na segurança alimentar e na geração de renda, contribuindo para o desenvolvimento sustentável do Estado”, destaca o presidente da Emater/RS e superintendente geral da Ascar, Claudinei Baldissera.

“O assessoramento de mais de 29 mil jovens rurais em todos os municípios gaúchos,

em 2025 – maior número da sua história – é resultado de um trabalho planejado, contínuo e comprometido com a pauta da juventude rural”, comemora.

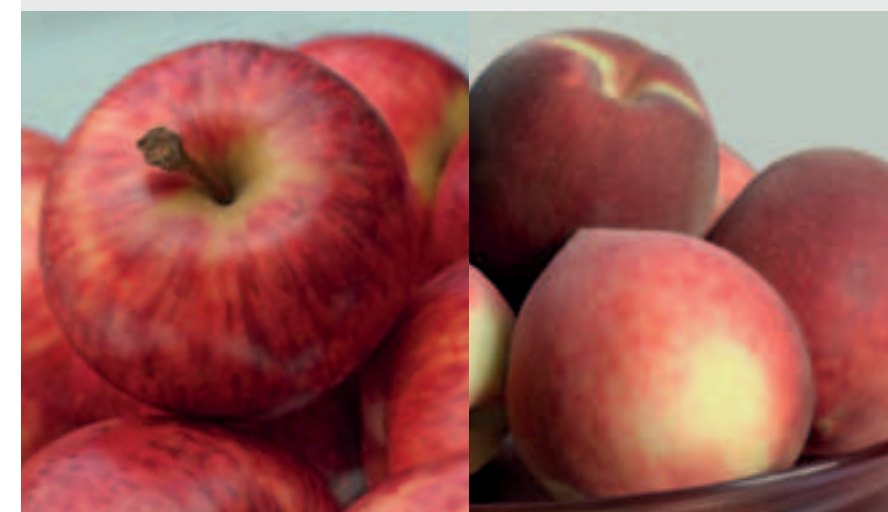
Ao evidenciar os jovens como sujeitos diretos das ações de assistência técnica e extensão rural e social, vinculadas à SDR, à Seapi e aos municípios, “a Instituição reforça seu papel estratégico na redução das vulnerabilidades sociais e na construção de um meio rural mais dinâmico, inovador e inclusivo”, finaliza Baldissera.



Mudas

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

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



41 3253-2940

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



Clone
V I V E I R O S

DELÍCIAS QUE VOCÊ PRECISA PROVAR

O JORNAL DA EMATER – ESPECIAL EXPODIRETO COTRIJAL E EXPOAGRO AFUBRA 2026
COMPARTILHA RECEITAS ESPECIAIS DE SALGADOS E DOCES QUE FAZEM MUITO BEM À SAÚDE,
APROVEITANDO ALIMENTOS DE NOSSA REALIDADE, E QUE PODEM SER PREPARADOS EM CASA!

COZINHA SHOW – EXPODIRETO COTRIJAL 2026

Cordeiro do alto jacuí glaceado, com creme aveludado de soja, mel e hortelã

Sandra Loreni Almeida de Moraes Silva
Extensionista Rural Social - São Francisco de Paula
Criação exclusiva para a Cozinha Show - Expodireto
Cotrijal /2026

INGREDIENTES PARA O CORDEIRO

- 800 g de pernil de cordeiro em cubos médios
- 3 dentes de alho amassados
- 1 cebola média picada
- 1 colher (sopa) de gengibre ralado
- Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto
- 1 ramo de hortelã fresca picada
- 100 ml de vinho branco seco
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

- 1º- Tempere o cordeiro com alho, cebola, gengibre, sal, pimenta, hortelã e vinho. Deixe marinar por 2 horas.
- 2º- Aqueça o azeite em frigideira grossa e sele a carne até dourar bem. Abaixe o fogo, tampe e cozinhe por 25 minutos, até que fique macia e envolvida no próprio molho.
- 3º- Sirva o cordeiro acompanhado com o molho aveludado.

CREME AVELUDADO DE BEBIDA DE SOJA, MEL E HORTELÃ

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de bebida de soja
- 1 colher (sopa) de mel
- 1 colher (chá) de hortelã fresca bem picada
- Sal e pimenta branca a gosto

MODO DE PREPARO

- 1º- Em uma panela pequena, aqueça o azeite, adicione a farinha de trigo e frite por um minuto e adicione a bebida de soja para dissolver a farinha. Mexa constantemente até engrossar e formar um creme liso.
- 2º- Retire do fogo e acrescente o mel e a hortelã picada. Tempere com sal e pimenta branca. Fica aveludado, levemente adocicado e perfumado.



Quirera com costelinha suína

Simara Regina Lovizon - Extensionista Rural Social - Camargo

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de quirera de milho
- 500 ml de água
- 1 Kg de costelinha suína em pedaços
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- 1 colher (sopa) de páprica doce
- 200 g de bacon picado
- 2 cebolas picadas
- 2 dentes de alho picado
- 3 tomates maduros picados sem semente
- 2 folhas de louro
- ½ xícara (chá) de cheiro verde picado

MODO DE PREPARO

- 1º- Em um recipiente coloque a quirera na água para hidratar por 30 minutos.
 - 2º- Tempere os pedaços de costela suína com sal, pimenta do reino e páprica doce. Reserve.
 - 3º- Frite o bacon, retire da panela e reserve.
 - 4º- Na gordura do bacon frite as costelinhas até estarem cozidas. Retire as costelinhas e reserve.
 - 5º- Na mesma panela aproveitando o sabor das carnes, refogue a cebola, o alho até ficarem macios, acrescente os tomates e deixe cozinhar mais um pouco.
 - 6º- Junte a quirera hidratada, o louro, cubra com água e cozinhe por 20 minutos.
 - 7º- Volte com o bacon e a costela suína para a panela e, se precisar, adicione mais líquido.
 - 8º- Cozinhe por mais 5 min, prove, ajuste o sal e a pimenta. Cubra com cheiro verde e sirva em seguida.
- Dica: adicione nos minutos finais do cozimento, mais 300 g de costelinha defumada, para trazer o sabor marcante e intenso.



Xis-guapo de costela ao forno

Receita aptada de Ocimar Biscaro - Extensionista Rural Social - São José do Ouro/RS - Simone Busnello Durante - Extensionista Rural Social - Marau/RS

INGREDIENTES PARA O MOLHO ESPECIAL

- ¾ xícara (chá) de maionese
- 1 xícara (chá) de ketchup
- ¼ xícara (chá) de mostarda
- 3 pepinos de conserva cortado em cubinhos
- 2 colheres (sopa) de cebola bem picada
- 1 colher (sopa) de vinagre de maçã
- 1 colher (sopa rasa) de açúcar
- Ervilha e milho a gosto
- Sal e orégano à gosto

MODO DE PREPARO

- 1º- Em uma tigela, misture todos os ingredientes e leve à geladeira por 1 hora.
- Dica: ajuste os ingredientes do molho especial de acordo com o seu paladar.

INGREDIENTES PARA O XIS

- 1 colher (sopa) de manteiga
- Pão caseiro em fatias
- 500 g de costela assada e picada (que sobrou do churrasco)
- 3 tomates em cubos e sem semente
- 200 g de presunto em fatias
- 200 g de queijo em fatias
- ¼ xícara (chá) de maionese

MONTAGEM DO PRATO

- 1º- Forre uma forma retangular, com papel alumínio com lado brilhante voltado para cima e unte com manteiga. Distribua fatias de pão cobrindo todo o fundo da forma. Passe maionese na parte de cima das fatias de pão.
- 2º Distribua formando camadas: a carne, o molho especial, o tomate, o presunto e o queijo.
- 3º - Passe maionese em um lado do pão, nas demais fatias e finalize a montagem deixando a maionese voltada para baixo. Passe manteiga sobre o pão e termine de envelopar o xis com o papel alumínio.
- 4º- Leve ao forno 180 °C, por 15 minutos, aproximadamente. Retire o papel alumínio da parte superior, prenda. Leve novamente ao forno, por mais 5 minutos para dourar.

Variação: troque a costela por carne moída crua temperada e coloque direto sobre o pão, como uma das camadas do xis. Siga montando o xis. Envolpe e leve ao forno por 35 minutos.



Arroz doce tradição

Receita da Família de Denise Fátima Webber Godinho - Extensionista Rural Social - Coxilha/RS

INGREDIENTES

- 1 e ½ xícara (chá) de arroz branco
- 2 xícaras (chá) de água
- 1 litro de leite
- 1 canela em pau (pequeno)
- 3 flores de cravos-da-índia
- 3 gemas
- 1 xícara (chá) de açúcar
- Canela em pó a gosto para polvilhar

MODO DE PREPARO

- 1º - Numa panela, misture o arroz e a água. Leve ao fogo e cozinhe até evaporar a maior parte da água e o arroz estar quase cozido (al dente).
- 2º - Acrescente o leite, a canela e os cravos e deixe cozinhar mais um pouco, mexendo sempre para não grudar, em torno de 5 minutos ou até que arroz esteja macio.
- 3º - Em uma cumbuca coloque as gemas e o açúcar e bata até formar uma gemada bem cremosa. Misture no arroz, mexendo sempre, deixe ferver e após estar bem incorporada, desligue o fogo.
- 4º - Coloque o arroz doce, ainda quente, em uma travessa e polvilhe canela em pó.
- 5º - Sirva morno ou gelado, conforme preferir.

Dicas: pode-se acrescentar a esta receita depois de desligar o fogo

- 1 lata de leite condensado ou 1 vidro de leite de coco ou 100 g de coco ralado. Frutas frescas como morango ou maracujá podem ser adicionados para criar sabores diferentes. Quanto mais rico em amido for o arroz mais cremoso será o arroz doce. Para aromatizar use também raspas de casca de laranja ou de limão.



Mate de leite

Elgunda Schimidt Arnold (in memoríam) - Linha Teutônia - Tapera/RS

INGREDIENTES

- 1 litro de leite fervendo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- Brasas de lenha
- 1 chimarrão cevado

MODO DE PREPARO

- 1º - Numa caneca grande coloque o açúcar e junte brasas de lenha. Mexa com uma colher grande. Levantará fumaça.
- 2º - Depois de bem misturado, acrescente o leite fervente. Misture. Coe e coloque numa térmica ou deixe sobre o fogão a lenha para manter a bebida aquecida.
- 3º - Sirva o chimarrão com esta bebida no lugar da água.

Dicas: uma receita muito usada no inverno em dias muito frios enquanto o vivoente se aquece ao redor do fogo e sorve o mate de leite.



Sagu de vinho de minuto

Adaptado de Simone Busnello Durante

Extensionista Rural Social - Marau/RS e da Professora Vana Gobbi - Tapera/RS

INGREDIENTES

- 1 litro de vinho tinto de mesa seco bordô
- 500 ml de água
- Canela em pau à gosto
- 4 flores de cravo-da-índia
- 190 g de sagu - fécula de mandioca
- 180 g de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

- 1º - Em uma panela alta coloque o vinho, a água, a canela e cravo e deixe ferver para liberar os sabores.
- 2º - Quando levantar a fervura acrescente o sagu e com uma colher grande misture. Mexa e a partir da nova fervura conte 1 minuto.
- 2º - Desligue o fogo, retire a colher e tampe a panela. Deixe amornar em torno de 45 minutos, mexendo de quando em quando.
- 3º - Na sequência, leve ao fogo novamente, siga mexendo e a partir da nova fervura uniforme, conte 1 minutos e desligue o fogo.
- 4º - Finalize adicionando o açúcar e misture. Mexa de vez em quando, até esfriar.

Dicas: troque o vinho por leite, suco de uva ou de laranja.

Pode-se realizar a flambagem do vinho, a “queima” do álcool, antes de adicionar a água.

No entanto, é importante saber que o álcool não desaparece completamente, mesmo após o cozimento prolongado.

Quando acrescentar o sagu no vinho, devido à fervura, ele vai subir. Basta usar uma panela alta e mexer para baixar.



Creme de baunilha

Rosane Turra Treviso - Extensionista Rural Social Emater/RS

Ascar de Passo Fundo

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- 1 colher (sopa) essência de baunilha
- 60 g amido de milho
- 250 g de açúcar refinado
- 30 g de farinha de trigo
- 80 g de gema de ovo

MODO DE PREPARO

- 1º - Ferva o leite com a baunilha.
 - 2º - Numa bacia misture bem com um batedor de arame (fuê) o amido de milho, o açúcar refinado, a farinha de trigo e a gema de ovo.
 - 3º - Acrescente o leite nesta mistura aos poucos. Leve ao fogo mexendo sempre. Quando levantar a fervura cozinhe por mais 5 minutos e estará pronto.
- Variação: substitua a essência de baunilha por 1 fava de baunilha ou 1 colher (sopa) de açúcar de baunilha.

COZINHA SHOW – EXPOAGRO AFUBRA

Copa

INGREDIENTES:

Sobre paleta suína

Véu da barriga (retirada logo após o abate e conservado na geladeira).

Para cada kg usar:

- Sal: 40 g ajustar de acordo com o sal de cura
- Sal de cura: a calcular
- Pimenta do reino branca: 2 g
- Cravo moído: 1 g
- Canela moída: 1 g
- Noz moscada: 0,5 g
- Açúcar cristal: 1 g
- Alho: 1 g in natura (opcional) Alho desidratado: 0,3 g (opcional)

MODO DE FAZER:

- 1º Pesar a carne e os ingredientes separadamente;
- 2º Misturar os ingredientes;
- 3º Misturar os ingredientes na carne, massageando até dar liga;
- 4º Deixar repousar numa vasilha (mínimo 24 horas);
- 5º Cobrir com filme de polietileno;
- 6º No outro dia: preparar o véu, esticar sobre a mesa e limpar com copo a gordura; Embutir e amarrar;
- 7º Defumar à frio 20 a 30o C – 15 a 18 horas (opcional)

OBSERVAÇÕES:

- * a cura deve ser feita em local seco e arejado;
- * Após a cura de 90 dias, dura até 6 meses.



Linguiça mista ovina e suína

INGREDIENTES: (PARA CADA QUILO DE PRODUTO)

- 450g de carne ovina magra (45%);
- 450g de carne suína gorda (45%)
- 100g toucinho suíno (10%)
- 25g de sal
- 5g de alho em pó
- 5g de açúcar
- 2g pimenta do reino
- 0,5g de noz-moscada

MODO DE PREPARO:

- 1º - Moer as carnes em chapa 8mm.
- 2º - Pesar os ingredientes e misturar.
- 3º - Deixar em repouso por 6 a 12 horas.
- 4º - Embutir em tripas calibre 30.
- 5º - Defumar por 4h a 70°C. Está pronta quando enrugar.
- 6º - Deixar resfriar e refrigerar ou congelar. Quando congelado, deve-se consumir em até 30 dias.

Observação: a massa reduz em média 12,5%.

Responsáveis técnicos: João Carlos Santos da Sul – escritório Regional de Caxias do Sul/RS e Leila Ghizzoni – Escritório Central – Porto Alegre/RS



Arroz com espumante e nozes

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 talo de alho-poró em fatias
- 1 cenoura ralada
- 1 pimentão vermelho picado
- 1 e 1/2 xícara (chá) de arroz lavado e escorrido
- 1/2 xícara (chá) de vinho espumante branco seco
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de água quente
- Sal a gosto
- 1/3 de xícara (chá) de uva-passa branca sem sementes
- 1/3 de xícara (chá) de NOZES picada
- 1/3 de xícara (chá) de cubos de queijo mozzarella

MODO DE PREPARO

- Coloque a manteiga na panela, em fogo médio, e refogue o alho-poró por aproximadamente 5 minutos.
- Acrescente a cenoura, o pimentão, o arroz e frite por 2 minutos.
- Despeje o espumante.
- Despeje a água quente e tempere com sal e cozinhe por 15 minutos ou até a água secar quase por completo.
- Junte a uva-passa e tampe.
- Desligue e deixe descansar por 10 minutos. Solte com um garfo, misture as nozes e o queijo.

Bolo de vinho tinto

INGREDIENTES

- 180g de margarina
- 200g de açúcar
- 250g de farinha de trigo
- 4 ovos
- 1 pacote de fermento para bolo
- 1 colher chá de Bicarbonato de sódio
- 2 colheres chá de canela em pó
- 2 colheres de cacau
- 150 g de nozes picadas e algumas inteiras para a decoração
- 125ml de vinho tinto
- 150g de chocolate de cobertura derretido

MODO DE PREPARO

- Bata a margarina, o açúcar e os ovos. Acrescente a canela, o cacau e o vinho. Coloque a farinha com o Bicarbonato junto na mistura de ovos.
- Por fim misture as nozes e o fermento em pó.
- O forno já deve estar preaquecido. Unte uma forma e leve ao forno por uns 30 minutos. Desenforme, deixe esfriar e cubra com o chocolate e decore com nozes.



Delícia de uva

INGREDIENTES DO CREME

- 1 colher de sopa manteiga sem sal
- 1 xícara de leite condensado
- 1 xícara de leite em pó
- 3 gemas de ovos peneiradas
- 1 xícara de leite integral
- 1 xícara de creme de leite
- 1 quilo de uvas sem semente (as uvas sem sementes podem ser inteiras usadas inteiras e as com sementes devem ser cortadas ao meio).

INGREDIENTES DA GANACHE

- Chocolate em barra 200 g
- Cacau em pó 100% 50g
- Creme de leite 100g

MODO DE PREPARO DO CREME

- Leve ao fogo o leite, as gemas, a manteiga, o leite condensado, o leite em pó, o creme de leite mexendo sempre, manter em fogo baixo até soltar do fundo da panela, espere esfriar.

MODO DE PREPARO DO GANACHE

- Derreta o chocolate em banho maria.
- Aqueça o creme de leite, adicione o chocolate em pó 100% mexendo até incorporar e acrescente o chocolate derretido.
- Reserve aquecido.

MONTAGEM:

- Coloque o creme frio em refratário ou taças.
- Faça camadas de uva;
- Coloque o restante do creme;
- Cubra com o ganache e decore com uvas se desejar;
- Coloque para refrigerar e servir.



Sorvete de clara e uva (variedade isabel)

INGREDIENTES

- 300g de uva (2 xícaras)
- 400g de açúcar refinado
- 200g de creme de leite
- 4 claras

MODO DE PREPARO:

- Bater no liquidificador os grãos de uva com o açúcar.
- Coar e colocar na batedeira, com as claras, bater por aproximadamente 10 minutos.
- Desligar a batedeira e acrescentar o creme de leite, misturando aos poucos (sem bater).
- Levar para o congelador.



Young Farmers transforma visão de jovens rurais e fortalece sucessão no campo

PROJETO PERMITIU QUE 18 JOVENS GAÚCHOS FIZESSEM INTERCÂMBIO NO CANADÁ

TALINE SCHNEIDER

O programa Young Farmers, promovido pela Emater/RS-Ascar, tem se consolidado como uma das principais iniciativas para estimular a permanência da juventude no meio rural por meio de intercâmbio internacional. Entre as iniciativas voltadas para esse público, o projeto levou 18 jovens para intercâmbio no Canadá em 2025, proporcionando experiências práticas na agropecuária, aprendizado da língua e contato com novas tecnologias, ampliando horizontes e fortalecendo o protagonismo juvenil no campo.

Para a jovem rural Aline Mussoi, 20 anos, de São Francisco de Paula, a experiência internacional trouxe inspiração para diversificação da produção familiar. “Trabalhei em vinícolas com desfolha e raleio das uvas, e vi máquinas como a Mobile Juice Factory, que produz suco direto na propriedade. Aqui, pretendo focar na produção de suco de maçã para aproveitar frutas que não se enquadram nos padrões de indústria, agregando valor em vez de vender a preço baixo para terceiros”, explicou Aline, que já iniciou testes com sucus nesta safra.

Na propriedade da família em Cacique Doble, o jovem rural Mateus Consalter, 21 anos, vivenciou diretamente o impacto do



Aline Mussoi, de São Francisco de Paula, teve experiência em vinícolas com desfolha e raleio das uvas

intercâmbio. “Hoje, nossa produção é de grãos e vaca de leite, com outras atividades como uva. Para mim, o principal é a vaca de leite e a lavoura. Esse intercâmbio mudou muito minha visão, principalmente sobre organização e gestão. Lá no Canadá, vi fazendas grandes com equipamentos organizados, gestão financeira e de recursos muito bem estruturada. Foi algo que trouxe para aplicar na nossa propriedade”, conta Mateus, destacando que a experiência mo-

dificou sua forma de olhar o desenvolvimento do empreendimento rural.

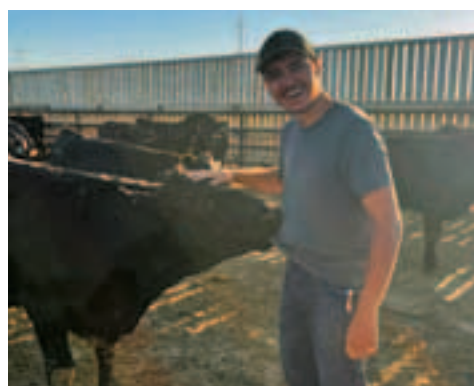
A extensionista rural Clarice Bock reforça que a iniciativa vai além do intercâmbio internacional. “O projeto tem como objetivo fortalecer a formação de uma nova geração de líderes rurais”, destaca. Os participantes passam por capacitações, mentorias e atividades práticas, sendo estimulados à inovação, ao uso de tecnologias e à sustentabilidade nas pro-



Aline quer focar na produção de suco de maçã

priedades. A proposta também incentiva o intercâmbio de experiências e o desenvolvimento de projetos produtivos, ampliando horizontes e fortalecendo o protagonismo juvenil no meio rural.”

A Emater/RS-Ascar já prepara uma nova etapa do Young Farmers e convida os jovens a participarem dos cursos de Empreendedorismo e Desenvolvimento para a Juventude Rural, etapa preparatória para futuras seleções.



Mateus quer investir em pecuária leiteira e lavoura



Experiências mudam as perspectivas dos jovens



Mateus Consalter, de Cacique Doble, viu no Canadá grandes fazendas com equipamentos organizados

impulsionador da sucessão rural no Estado.

Iniciativas como o Young Farmers são essenciais para fortalecer a agricultura familiar, promover a troca de experiências e preparar jovens para liderar propriedades sustentáveis. Para Mateus e Aline, o programa

ampliou perspectivas e motivou a aplicação de novos conhecimentos em suas atividades, contribuindo para produção diversificada, sustentabilidade e continuidade das propriedades, mostrando como a juventude rural pode inovar sem perder as raízes no campo.

Fortalecimento da juventude rural

O extensionista rural e presidente da Emater/RS à época do retorno dos jovens do país da América do Norte, Luciano Scherz, destaca que o fortalecimento da juventude rural tem sido uma das prioridades estratégicas da Instituição. Segundo ele, o Young Farmers surge como uma resposta concreta ao desafio da sucessão nas propriedades. “A iniciativa estimula os jovens a permanecerem no meio rural, oferecendo formação, vivência prática e a oportunidade de intercâmbio internacional. Em 2025, os 18 participantes embarcaram para o Canadá, onde passaram oito meses estudando inglês, convivendo com famílias e atuando em propriedades agropecuárias, ampliando a compreensão sobre organização produtiva, políticas públicas e modelos de gestão agrícola”.

Ele acrescenta que o programa é realizado em parceria com a PH Advisor, o Selc College e o Consulado Canadense, Canadá Intercâmbio, além das empresas patrocinadoras dos jovens, consolidando-se como um

Mais renda no ambiente familiar

INVESTIMENTO EM ATIVIDADE INDUSTRIAL PROPICIA AGREGAÇÃO DE VALOR E REFORÇA A IDENTIDADE

DEISE A. FROELICH

A abertura da janela de oportunidades para a permanência no meio rural, com mais renda e qualidade de vida, se deu a partir do momento em que Rudi e Leonilda Kamchen tomaram a decisão de implantar uma agroindústria de ovos. Se hoje a família traça o caminho da sucessão, com a participação do filho Ivan Guilherme na atividade, é porque traz na bagagem uma história que envolve trabalho, busca de conhecimento e resiliência.

A avicultura faz parte da história de Rudi desde sua infância. Ele lembra que, quando criança, sua família vendia ovos na cidade para poder comprar comida. Depois, a atividade voltou a fazer parte de sua trajetória de maneira profissional e mais formal. A experiência do casal, enquanto empregado em uma granja de ovos fora do município, se agregou à história e à vontade de empreender. De volta a Porto Lucena, iniciou a criação de aves de postura e buscou a formalização da agroindústria de maneira a atender à demanda local crescente por ovos. “Começamos com 360 galinhas; hoje, estamos com pavilhões, que podem alojar até 3 mil animais, e ainda falta para atender à demanda por produto, que vem crescendo”, relata Rudi.

Leonilda ressalta que a história da família tomou um novo rumo na última década, especialmente a partir do momento em que decidiram se organizar para formalizar a agroindústria. “É muita diferença; ampliamos a casa, os galpões, a construção de silo, a implantação de flores, mudanças no pátio”, destaca a agricultora, ao lembrar que a nova realidade também motivou cuidados com os arredores, com a gestão da propriedade e o bem-estar da família.



A Charcutaria Sabor na Brasa investe em produtos diferenciados, como ressalta o seu proprietário, André Luiz Bordim

Com a inclusão no Programa Estadual de Agroindústria Familiar (Peaf), da Secretaria Estadual de Desenvolvimento Rural (SDR), a família passou a diversificar os canais de comercialização e, consequentemente, as fontes de renda. A legalização também oportuniza maior segurança ao consumidor, que tem acesso a um produto de qualidade validada, uma vez que são segui-

dos procedimentos a fim de garantir aos consumidores ovos frescos e sadios, como destaca Leonilda.

AGROINDÚSTRIA COMO PROPÓSITO

Também é de Porto Lucena o exemplo de uma agroindústria que demonstra a importância da qualidade diferenciada e da oferta de produtos autênticos. A Charcutaria

Sabor na Brasa investe em produtos diferenciados, com matéria-prima característica da região, e no resgate de memórias afetivas ao ofertar diversos sabores de linguiças artesanais sem adição de conservantes (tradicional; com limão; queijo; bacon, mandioca e queijo; tomate seco, rúcula e queijo; picante; abacaxi e queijo; figo e queijo; goiabada e queijo; uva, entre outros), carne suína na lata, torresmo e diferentes tipos de defumados. “Já faz quatro anos que estamos trabalhando em cima da criação das receitas. Todas são autênticas, tentando apresentar novos sabores que atendam às exigências de mercado por produtos diferenciados, saudáveis e naturais”, relata o proprietário, André Luiz Bordim.

O interesse pela produção de alimentos de origem animal resulta da história de André, cujo avô paterno possuía um abatedouro na comunidade há aproximadamente 75 anos. Essa relação da família com a atividade despertou o interesse de André ainda criança.



Aposta: Sabor na Brasa, em Porto Lucena, leva adiante uma tradição familiar



Pavilhões atuais da agroindústria de ovos podem alojar 3 mil aves de postura



Agroindústria de ovos faz parte da história da família Kamchen, em Porto Lucena

O zelo e o cuidado nas diferentes etapas da produção e da expedição foram basilares para a recente conquista do Selo Arte pela Charcutaria, possibilitando que os produtos de Porto Lucena possam ser comercializados em todo o Brasil. Para a conquista do selo, emitido pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, são levados em conta critérios de Boas Práticas Agropecuárias e de Boas Práticas de Fabricação, assim como o reconhecimento de características territoriais. “A conquista é um trabalho que envolve diversas parcerias, pessoas e instituições que ajudaram bastante, orientando e apoiando a agroindústria”, reconhece Bordim.

O selo concedido certifica que os produtos alimentícios de origem animal foram elaborados de forma artesanal, com receita e processo que apresentem características tradicionais, regionais, culturais, vinculação ou valorização territorial.

FOMENTO À AGROINDUSTRIALIZAÇÃO

Reconhecendo a importância das agroindústrias como forma de agregação de valor à produção e valorização de características inerentes à agricultura familiar, políticas públicas são ofertadas para seu fomento. Entre elas, se destaca o Peaf, coordenado pela SDR e executado pela Emater/RS-Ascar.

Por meio desta política pública, é implementada uma série de medidas para facilitar a implantação e a legalização de agroindústrias familiares no Rio Grande do Sul. Somente na região de Santa Rosa, conforme o assistente técnico regional da Emater/RS-Ascar Jorge João Lunardi, existem mais de 200 agroindústrias inclusas e outras 450 cadastradas no programa.

Além disso, programas como o Agrofamília e o Feaper, do Governo do Estado, e o Pronaf Agroindústria, do Governo Federal, facilitam o acesso a recursos para a implantação, aquisição de implementos e melhorias nos empreendimentos.

O extensionista rural da Emater/RS-Ascar Claudiomiro Horn avalia que para municípios como Porto Lucena, que possui aproximadamente 4.360 habitantes, o fomento à agroindústria representa um importante impulso para a diversificação das propriedades e da renda das famílias, permitindo a construção de novas realidades no meio rural.

Qualidade para o consumidor, renda para o produtor

AGRICULTORES FAMILIARES DE CAIBATÉ ASSEGURAM MAIS RENDA COM O COMÉRCIO DE ALIMENTOS

DEISE A. FROELICH

FOTOS: Deise A. Froelich/Emater/RS-Ascar

Em um ambiente acolhedor, com localização central, a Feira do Produtor de Caibaté se posiciona como oportunidade de renda para agricultores e agroindústrias locais. De outro lado, se consolida como forma de acesso a alimentos saudáveis e diversificados pela comunidade local.

A feira se insere em um contexto de fomento à formalização da agroindústria familiar no município missioneiro. Hoje, existem oito empreendimentos de Caibaté incluídos e cinco cadastrados no Programa Estadual de Agroindústria Familiar (Peaf), coordenado pela Secretaria Estadual de Desenvolvimento Rural (SDR) e executado pela Emater/RS-Ascar, em parceria com a Prefeitura local.

Além disso, a oferta de Assistência Técnica e Extensão Rural e Social (Aters) continuada e a vocação das famílias locais na produção de alimentos, permite que diversos produtos *in natura* e frescos sejam disponibilizados nos dias de feira. Os feirantes buscam também oferecer diferenciais a quem circula pela praça central da cidade, como a oferta de peixe e de frango frito, oriundos de agroindústrias legalizadas.

O extensionista rural da Emater/RS-Ascar Elói Vogt destaca que



A comercialização direto dos produtores para os consumidores assegura renda aos primeiros e alimento fresco a estes

a feira do produtor já é tradicional no município. Contudo, passou por melhorias recentes em sua infraestrutura e localização. “A feira tem uma longa história. Antes, funcionava em outros espaços, e agora foi instalada junto à praça com o objetivo de adotar um local fixo, onde produtores e visitantes possam se sentir acolhidos”, ressalta.

Ao reconhecer o potencial turístico da região das Missões, e diante da crescente demanda por produtos

da agricultura familiar, o município investiu na qualificação do espaço como forma de valorizar as famílias produtoras. Em 2024, foram construídas tendas junto à praça, com recursos destinados por meio da Consulta Popular do Rio Grande do Sul. Atualmente, a feira conta com 12 feirantes fixos, número que pode chegar a 14 em algumas edições.

O sucesso da iniciativa já impulsiona novos projetos. A Prefeitura deu encaminhamento a propostas

para a construção de mais quatro tendas e a implantação de cobertura no espaço, ampliando a estrutura oferecida aos feirantes e ao público.

VALE FEIRA

Com o objetivo de fomentar a comercialização dos agricultores familiares e conceder um benefício adicional aos servidores públicos, a Prefeitura de Caibaté implantou o programa Vale Feira, um sistema de Ticket Alimentação destinado exclusivamente à aquisição de produtos na Feira do Produtor.

De acordo com o vice-prefeito, José Arlindo Raber, a iniciativa alia valorização dos colaboradores ao fortalecimento da economia local. “Nosso vale foi criado para beneficiar o quadro de servidores e também os agricultores. Atualmente, investimos quase R\$ 12 mil mensais,

recurso que retorna diretamente aos agricultores familiares e às agroindústrias, fortalecendo a feira e oportunizando à população o acesso a alimentos de qualidade”, destaca.

A médica veterinária responsável pelo Sistema de Inspeção Municipal (SIM), Lisane Kolling, explica que cada servidor recebe mensalmente R\$ 50,00 por meio de cartão específico para utilização na feira. O valor pode ser acumulado por até três meses, ampliando as possibilidades de compra.

O impacto positivo já é percebido pelos feirantes. Proprietário de uma agroindústria de mandioca, Alberto Both relata aumento significativo nas vendas após a implantação do programa. “O movimento cresceu bastante com as compras do pessoal da Prefeitura, e a própria comunidade também tem procurado mais a feira”, afirma. Ele destaca ainda que, por meio de um aplicativo, é possível acompanhar o controle e o relatório das vendas realizadas com o Vale Feira, garantindo maior organização e transparência.

HORÁRIOS E PROGRAMAÇÕES ESPECIAIS

A Feira do Produtor de Caibaté ocorre todas as sextas-feiras, das 8 às 14 horas. O espaço também abre em datas especiais, como na Quarta-feira de Cinzas, durante a realização da Expofeira Facic e na Semana Santa. Duas vezes por mês é promovida a tradicional feira do peixe frito. Para atender à demanda, o município desenvolve ações de incentivo à piscicultura, buscando consolidar a atividade como mais uma alternativa de geração de renda para as famílias locais.



Prefeitura de Caibaté também implantou o Vale Feira, para estimular o setor



Atualmente, a Feira Rural em Caibaté conta com 12 feirantes fixos, que garantem oferta de ampla diversidade de produtos

A superação de muitas adversidades

FAMÍLIA QUILOMBOLA SUPERA DESAFIOS E INSPIRA OUTROS PRODUTORES COM APOIO DA EMATER/RS-ASCAR

MATEUS DE OLIVEIRA

FOTOS: Gustavo Moreira Marchesan - Emater/RS-Ascar

A atuação da Emater/RS-Ascar junto às comunidades quilombolas, por meio da Assistência Técnica e Extensão Rural e Social (Aters), busca promover desenvolvimento sustentável, inclusão produtiva, segurança alimentar e fortalecimento da identidade cultural. Entre as ferramentas está o crédito rural assistido, que orienta as famílias desde a elaboração do projeto até a aplicação dos recursos, reduzindo riscos e qualificando a produção.

Em Piratini, no Sul do Estado, a família de Ana Paula Cardoso Severo e Aldoir Teixeira Porto, remanescentes de quilombo, é exemplo desse trabalho. Primeiros no município a acessar o Pronaf A Quilombola, conquistaram financiamento de R\$ 50 mil para melhorar a infraestrutura da propriedade de 2,5 hectares e facilitar o trabalho. “A gente antes não tinha como fazer as coisas. Muitas vezes não conseguia pagar o trator para preparar a terra. Agora já conseguimos plantar feijão, melão, melancia, abóbora, e temos tudo organizado. Está valendo muito a pena”, afirma Ana Paula.

O recurso foi investido na compra de motocultivador, roçadeira, motosserra, motobomba para irrigação, gerador, telhas para reforma do galpão e ferramentas. A produção é diversificada, com horta adubada de forma orgânica e criação de galinhas e porcos, além da venda de leite, ovos, queijos e doces. “Aqui eu faço adubo com cascas de frutas e



Família de Piratini, no Sul gaúcho, realizou investimentos graças a recursos que obteve através do Pronaf A Quilombola

ovos, esterco de galinha, erva-mate. Tudo é aproveitado, nada leva adubo químico”, relata a produtora.

Mudas de capiaçu e napier roxo e uma variedade tradicional de feijão foram obtidas junto à Embrapa. “Eu trouxe seis tubetes de mudas de um dia de campo e hoje temos bastante. Também plantei o feijão da Embrapa, colhi para o consumo e guardei a semente para replantar”, explica Ana Paula.

O financiamento soma-se a projetos anteriores acessados com apoio da Emater/RS-Ascar, que acompanha a família há mais de dez anos, desde o Plano Brasil Sem Miséria, além de iniciativas como galinheiro, Segunda Água e Feaper. A extensionista rural Simone Padilha



Ana Paula Cardoso Severo e Aldoir Teixeira Porto comemoram as melhorias

destaca que o Pronaf A “é um crédito muito bom, com juros de 0,5% ao ano, dez anos para pagar e até três de carência. Quem paga em dia ainda tem um bônus de 40%”. Em Piratini,

são 80 projetos elaborados e 45 contratos assinados.

Para Simone, o sucesso depende da integração entre política pública viável, assistência técnica, agentes

DIAGNÓSTICO

Atualmente, o Rio Grande do Sul possui 144 comunidades quilombolas certificadas, distribuídas em 70 municípios, abrangendo cerca de oito mil famílias, segundo o Diagnóstico das Comunidades Quilombolas Certificadas do RS realizado pela Emater/RS-Ascar em 2022. De acordo com o Censo do IBGE de 2023, mais de 35 mil pessoas se autoidentificam como quilombolas no Estado, sendo o município de Formigueiro o que possui o maior número de pessoas autodeclaradas.

“A prática extensionista parte do respeito à diversidade, da escuta sensível e do reconhecimento do território como espaço de memória, resistência e produção de saberes”, afirma a coordenadora estadual de Aters com Famílias e Comunidades de Remanescentes de Quilombos, Regina Miranda. Segundo ela, “promover a igualdade racial no campo é um imperativo ético e técnico, e a Extensão Rural Social reforça o protagonismo quilombola como base do desenvolvimento rural sustentável e do bem viver coletivo”.

financeiros e interesse do produtor, “como um banquinho de quatro pés”. O extensionista Eduardo Souto Mayor reforça: “Eles aplicaram bem os recursos e isso serve de exemplo”. Com planejamento e apoio técnico, a transformação é visível na propriedade. “É uma valorização, a gente trabalha até mais feliz. Agora temos condições de produzir e ver o fruto do nosso trabalho”, conclui Ana Paula.



Além de melhorar a infraestrutura, o casal passou a ter condições adequadas para cuidar da produção



Eles compraram equipamentos como motocultivador, roçadeira, motosserra e motobomba, entre outros

Uma revolução no rebanho

APOIO, CONHECIMENTO E INVESTIMENTOS TRANSFORMAM A PECUÁRIA DE CORTE

REJANE PALUDO

Uma propriedade em constante evolução: sustentável, rentável, produtiva, tecnológica, com gestão e sucessão familiar. Assim pode ser definida a Fazenda Rio Tainhas, situada no município de Jaquirana, na região dos Campos de Cima da Serra, onde a família de André Lucena Machado desenvolve a pecuária familiar. Mas os resultados alcançados hoje são fruto de duas décadas de busca por muita informação, troca de experiências, investimentos e apoio de entidades como a Emater/RS-Ascar.

André é a quarta geração da família na propriedade, adquirida pelo bisavô, em 1887. Ele conta que viveu no interior até os cinco anos, e depois morou em Caxias do Sul até os 21 anos, sempre retornando para Jaquirana nos finais de semana e nas férias, o que fez com que pegasse gosto pela vida no campo e visse ali oportunidade de viver com mais qualidade de vida.

Há 20 anos, deixou a empresa onde trabalhava, na cidade, e assumiu a propriedade. Na época, não havia nem luz elétrica no local. Também foi preciso fazer várias melhorias estruturais. E assim André seguiu na atividade tradicional das propriedades da região, a produção de Queijo Artesanal Serrano, passando depois a vender o leite, a partir da introdução de raças mais produtivas. Mas o foco sempre foi o gado de corte. Por isso, foi investindo na substituição do gado mestiço pela raça Angus e fez um curso de inseminação para melhorar a genética do rebanho.

Sem acesso à internet e grupos de WhatsApp como se tem hoje, André lembra que muitas novidades e informações vinham pela leitura de revistas. Mas foi a criação do Clube de Integração e Troca de Experiências de Jaquirana, o Cite 127, que teve o auxílio da Emater/RS-Ascar – e do qual ele foi o primeiro presidente – que possibilitou informações mais direcionadas, o acesso a cursos e uma presença maior de técnicos nas reuniões e nas propriedades, prestando orientações e trazendo técnicas novas ou desconhecidas.

“Com isso, todo o grupo se desenvolveu. Uma das primeiras técnicas utilizadas foi a Inseminação Artificial em Tempo Fixo (IATF), que permite pegar a melhor genética, a um custo baixo”, cita. “Foi um fator que alavancou muito e acelerou o processo de melhoramento genético do gado, e



Bem-estar animal, condições adequadas de manejo e controle sanitário, entre outros conceitos, estão presentes na rotina da pecuária de corte da Fazenda Rio Tainhas

que é indispensável hoje para quem quer evoluir e sobreviver da pecuária. Então, o grupo do Cite me ajudou bastante na formação técnica e em todo o processo produtivo”, relata André, que participou do Clube durante 10 anos e aconselha os jovens produtores a seguirem o mesmo caminho.

MÁQUINAS E IMPLEMENTOS

Paralelo a isso, o pecuarista investiu em máquinas e implementos, e em 2013, incentivado pela Emater/RS-Ascar, começou a fazer o melhoramento do campo nativo, com a correção e adubação do solo e a introdução de espécies de sementes forrageiras, como trevo, gramíneas, azevém e aveia. Depois, veio a irrigação. “Ele foi beneficiário de diversas políticas públicas com subsídios do Governo do Estado para a implantação de açudes e irrigação”, como o Programa Avançar



Produtor André Lucena, da Fazenda Rio Tainhas, comenta sobre sua atividade

– Irriga mais RS e o Fundo Estadual de Apoio ao Desenvolvimento dos Pequenos Estabelecimentos Rurais (Feaper), salienta a extensionista rural social da Emater/RS-Ascar de Jaquirana, Andiara Andretta.

Com o melhoramento, conseguiu aumentar a carga animal por hectare e ampliar o período de oferta de pastagem aos animais, o que, junto com a suplementação com sal mineral, possibilitou ganho de peso do gado ou sua manutenção no inverno. “Isso me ajudou muito também”, enfatiza o produtor.

Sempre buscando utilizar da melhor forma possível o que está disponível, a propriedade adotou ainda o desmame de terneiro e a suplementação com *Creep Feeding*. “O resultado principal é a repetição de cria das vacas, que passou de 50% para até 90%, além do ganho maior de peso do terneiro. São técnicas que alavan-

cam a pesagem na hora do desmame; logo, vai gerar uma maior remuneração”, ressalta o produtor, que aderiu ainda às Boas Práticas Agropecuárias, tendo já conquistado Selo Prata pelo cumprimento de uma série de requisitos. “O bem-estar animal, as boas condições de manejo do gado, o controle sanitário, enfim, são coisas que vêm para melhorar o dia a dia do campo”, afirma.

Mas além das práticas a campo, André considera importante ter um controle interno e financeiro da propriedade. “Ter o hábito de anotar as coisas, para poder se comparar consigo mesmo, né? Ter onde buscar os dados, como taxa de prenhez, índices pluviométricos, evolução de preço e peso dos terneiros. E o controle financeiro também. Saber se o seu produto está se pagando, se está conseguindo ter renda daquilo ali ou está só trocando seis por meia dúzia”, diz o pe-



Dia de campo em Jaquirana teve a participação de vários outros produtores

O impulso que faltava

SELO CORDEIRO PREMIUM GAÚCHO INCENTIVA A QUALIDADE DA OVINOCULTURA NO ESTADO

AMANDA TEIXEIRA E MATEUS DE OLIVEIRA

Em Dilermando de Aguiar, Região Central do Estado, o casal Edson e Rejane Minussi trabalha diariamente no cuidado de um rebanho de ovinos que demonstra o potencial da ovinocultura gaúcha. A criação recebeu, no ano passado, o Selo Cordeiro Premium Gaúcho, certificado da qualidade e da procedência da carne produzida, representando o resultado da dedicação ao cuidado dos animais.

Para Rejane Minussi, o selo demonstra o resultado de trabalhos de melhoramento genético e aprimoramento dos procedimentos de cuidados, desde o nascimento até a cria, para o desenvolvimento dos animais. “O resultado, além do financeiro, é ser conhecido como um produto de qualidade. Não simplesmente criar por criar, mas criar bem criado”, afirma.

O processo de elaboração do Selo Cordeiro Premium Gaúcho contou com a participação da médica veterinária do Escritório Regional da Emater/RS-Ascar de Santa Maria Elusa Andrade, que agora também trabalha no auxílio às famílias que buscam o título. O selo é parte do Programa Produtos Premium, da Secretaria de Inovação, Ciência e Tecnologia (SICT), em parceria com a Secretaria de Agricultura, Pecuária,

Produção Sustentável e Irrigação (Seapi); a Secretaria de Desenvolvimento Econômico (Sedec); a Secretaria de Meio Ambiente e Infraestrutura (Sema); e a Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio Grande do Sul (Fapergs). Além do cordeiro gaúcho, a SICT certifica outros três produtos premium: a cachaça, o azeite extravirgem e a carne produzidos no Estado.

A criação do selo se deu após o desejo de incentivar o consumo de carne de cordeiros, provenientes de abates fiscalizados, com identificação e segurança no processo. Conforme a médica veterinária, a iniciativa tem o objetivo de valorizar a carne gaúcha, de forma acessível e inclusiva para os pequenos produtores de ovinos. Podem solicitar a adesão ao Selo Cordeiro Premium Gaúcho os ovinocultores com propriedades e indústrias legalmente constituídas no Rio Grande do Sul. O regulamento está disponível no site da SICT.

Elusa afirma que o Escritório Regional da Emater/RS-Ascar de Santa Maria busca a certificação dos ovinocultores assistidos pelas equipes de extensionistas rurais. Em 2025, quatro produtores de Dilermando de Aguiar receberam a certificação e o plano para 2026 é que mais famílias possam se inscrever. “Quando a indústria e o produtor recebem o selo, a carne comercializada recebe o selo e começa a conquistar a preferência dos compradores”, afirma.

ESFORÇO RECONHECIDO

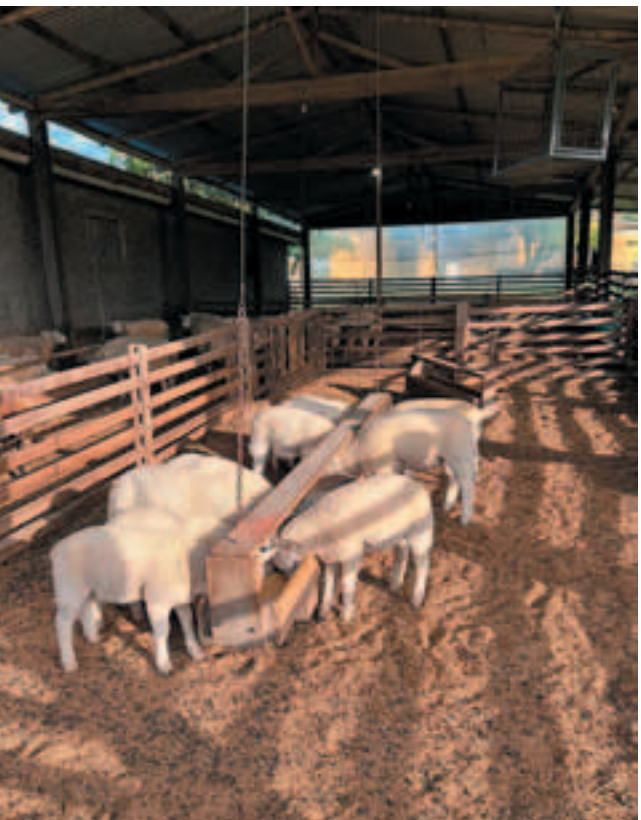
Em 2025, Elusa Andrade foi a vencedora do Prêmio de Reconhecimento aos Parceiros SICT, destacando o trabalho dedicado à ovinocultura gaúcha e ao Selo Cordeiro Premium Gaúcho. O prêmio foi entregue na sede da Fecomércio, em Porto Alegre. Formada em Medicina Veterinária pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), Elusa ingressou na Emater/RS-Ascar em 2009 e atualmente trabalha no Escritório Regional de Santa Maria, na área de Pecuária Familiar (ovinos e bovinos de corte), Educação em Defesa Sanitária Animal, Piscicultura, Apicultura e Meliponicultura.



Médica veterinária Elusa Andrade também teve reconhecimento



Selo vem do trabalho de melhoramento genético feito no rebanho



“Não é apenas criar por criar, mas criar bem criado”, diz Rejane

Fotos: Rejane Paludo - Emater/RS-Ascar

Foto: Divulgação Emater/RS-Ascar

No embalo do cereal

RESULTADO DA SAFRA DE MILHO ANIMA PRODUTOR DE CRISSIUMAL

LÍLIA MARIS NASCIMENTO

O acesso em meio a um canteiro de flores coloridas leva até a varanda da casa, onde o produtor rural Gilmar Lermen Pech fala sorridente sobre o resultado da safra de milho. “Foi ótimo, porque já passou de bom”, afirma. Esse é o principal cultivo na sua propriedade, na localidade Vila Planalto, em Crissiumal.

A produtividade da lavoura ficou em 120 sacas por hectare. “O clima ajudou, choveu quando precisava”, analisa Pech. Se por um lado, ele está satisfeito com a produtividade do plantio, o mesmo não ocorre com o valor da saca. O produtor afirma que o preço está em R\$ 57,00, enquanto que, na sua avaliação, o ideal seria chegar a pelo menos R\$ 65,00 ou até mesmo R\$ 70,00. “O custo de produção é alto”, justifica. Por isso, a maior parte, 60% da safra, é para consumo na propriedade, pela família e pelos animais. Enquanto que os 40% restantes são vendidos.

Beneficiário do programa Milho 100%, Pech salienta a importância das políticas públicas para incentivar a produção rural e a sucessão familiar. “Essa semente que ganhamos esse ano do Governo, totalmente gratuita, foi show de bola”, destaca. O Programa Extraordinário de Recuperação das Lavouras de Milho e Sorgo – Milho 100% é uma iniciativa do Governo do Estado, através da Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR), e tem a Emater/RS-Ascar entre os parceiros.

Somente em Crissiumal, o Milho 100% beneficiou 397 produtores, com a distribuição de 1.693 sacas de sementes e um valor total de



O extensionista Leandro Vettorello, ao lado da produtora Nadir Serafin, enfatiza que há silos de diferentes tamanhos

R\$ 1,25 milhão. No Estado, para safra 2025/26, são 40.294 produtores atendidos, totalizando 135.373 sacas e um investimento de R\$ 93,044 milhões. Pech recebeu as seis sacas, número máximo repassado a cada produtor.

O extensionista rural Fernando Johner Leichtweis afirma que a demanda pelo programa sempre foi significativa, mas aumentou muito com a distribuição totalmente gratuita da semente. Ele acrescenta que essa variação na produção do milho chega a um crescimento entre 25% e 30% na área cultivada.

O assistente técnico estadual da área de Culturas da Emater/RS-Ascar, Alencar Rugeri, observa o

resultado favorável na safra de milho que proporciona um pouco de segurança ao produtor. “Quem plantou milho já tem uma parte da safra assegurada, enquanto a soja é mais vulnerável”, compara. Ele salienta ainda a importância desse cultivo na rotação de culturas, que gera segurança agrônômica e diluição de riscos. “O milho já deu sua parcela de contribuição”, analisa. “Claro que o produtor quer acertar 100%, mas isso normalmente não ocorre”, afirma, reforçando a necessidade de diluir riscos com a rotação de culturas.

SUCESSÃO FAMILIAR

Filhos de agricultores Gilmar Lermen Pech e sua esposa, Ilanir

Bork Pech, sempre viveram no meio rural e ficam mais tranquilos ao verem os filhos, Daniel e Gabriel, com 27 e 25 anos, respectivamente, seguirem o mesmo caminho. Ambos realizaram curso de Técnico Agrícola, e o mais velho concluiu a graduação em Agronomia, enquanto o caçula está no último ano da mesma habilitação.

Pech observa que os programas de fomento ao setor agrícola são um incentivo à sucessão familiar, pois valorizam a atividade e proporcionam condições aos jovens de investirem. Além de o produtor ser beneficiado com o Milho 100%, o filho Gabriel está entre os beneficiários da Operação Terra Forte, nome do Pro-

grama de Recuperação Socioprodutiva, Ambiental e de Resiliência Climática da Agricultura Familiar Gaúcha, ação do governo estadual, coordenado pela SDR e executado pela Emater/RS-Ascar. “É bom demais [a sucessão familiar], muitos vão embora e esses incentivos ajudam eles a continuarem”, declara.

IMPORTÂNCIA DA SECAGEM E ARMAZENAGEM

Com diferencial na forma de secagem, o modelo de silos disseminado pela Emater/RS-Ascar proporciona maior aproveitamento do grão pelo uso de vento frio, enquanto que, normalmente, em uma unidade de armazenagem, é realizada com calor. O extensionista rural Fernando Johner Leichtweis explica que, com esse sistema, o rendimento no aproveitamento do milho é maior, em torno de 10% a 15%.

“Em uma unidade de armazenagem, que presta serviço, a secagem é feita forçada, com calor nos secadores, o grão perde a qualidade, em termos de rendimento, aproveitamento para os animais”, compara. Entre as vantagens de ter um silo na propriedade, ele cita também maior controle pelo produtor, que pode armazenar o grão e vender em um momento mais oportuno, quando o preço estiver melhor.

O extensionista rural Leandro Vettorello acrescenta que o silo pode ser construído de diferentes tamanhos, atendendo à necessidade do produtor. “Começou para o pequeno produtor, mas foi se adaptando para o grande também”, recorda.



Extensionista rural Fernando Leichtweis, produtor Gilmar Pech com esposa Ilanir e o filho Gabriel

Uma alternativa para driblar a estiagem

SORGO APRESENTA-SE COMO EXCELENTE ALTERNATIVA PARA TER GRÃOS NA PROPRIEDADE

LÍLIA MARIS NASCIMENTO

Para enfrentar a instabilidade climática, o produtor Vinicius Knop, de Boa Vista do In- cra, apostou no cultivo do sorgo com o apoio da Emater/RS-Ascar. A escolha estratégica baseou-se na maior tolerância da cultura à estiagem e no custo de produção reduzido em comparação ao milho.

Em sua propriedade, o sorgo ocupou 5,5 hectares. O cultivo enfrentou chuvas intensas na semeadura, resultando em uma colheita de 80 sacas por hectare – abaixo do potencial de 100, mas ainda rentável, dado que o custo operacional equivale a 50 sacas. O experimento com sorgo foi apresentado durante Dia de Campo em sua propriedade, que é uma Unidade de Referência Técnica (URT). Satisfeito com o resultado, Knop já pensa na próxima plantação.

O assistente técnico regional de Sistemas de Produção Vegetal da Emater/RS-Ascar, Gilberto Bortolini, observa que o custo com a produção de sorgo é inferior ao do milho em torno de 20% a 30%. A diferença é explicada principalmente pelo menor preço das sementes. Além do benefício financeiro, a cultura é vital para a rotação, pois melhora a estrutura do solo com suas raízes profundas e gera palha de cobertura. Esse grão é utilizado tanto na alimentação humana como em ração para animais.

O presidente da Emater/RS, Claudinei Baldissera, ressalta a importância em difundir a cultura do sorgo, reforçando que o seu cultivo é uma excelente alternativa na diversificação de culturas e contribui para melhorar as condições do solo. Diante dessa relevância, a Instituição passa a fazer o levantamento e apuração das áreas cultivadas no Estado a partir da safra atual.

O setor conta ainda com o apoio do Go-



Embora a chuva tenha sido forte na época da semeadura, o resultado da produção de sorgo foi favorável, evidenciando as suas vantagens no Estado

verno do Estado, que, através da Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR), distribui sementes de sorgo pelo Programa Extraordinário de Recuperação das Lavouras de Milho e Sorgo – Milho 100%. A ação é realizada em parceria com a Emater/RS-Ascar.

EXPECTATIVA COM A COMERCIALIZAÇÃO

Confiante de que o cultivo de sorgo é uma boa alternativa para rotação de culturas e para driblar longos períodos sem chuva, o produtor rural Claudivan Müller ampliou a área plantada. Na safra anterior, essa cultura ocupou 23 hectares em sua propriedade, no inte-

rior de Augusto Pestana. No plantio deste ano, o agricultor ampliou para 40 hectares.

“Ele é mais resistente à escassez de chuva”, justifica. Müller planta o sorgo na rotação de culturas, alternando com soja, milho, trigo, aveia e pastagem. A produção de leite é outra atividade rentável na sua propriedade. Na primeira safra de sorgo, a produtividade foi de 45 sacas por hectare. “Pagou os custos e sobrou um pouco”, analisa. Sobre o plantio feito recentemente, ele é cauteloso com previsões, lembrando que o trabalho no campo depende muito das condições climáticas.

Com produção totalmente destinada à venda, Müller observa que ainda há poucos

pontos para comercialização. Ele, no entanto, acredita que essa situação vá melhorar à medida que aumentar o interesse no plantio de sorgo. O extensionista rural da Emater/RS-Ascar Fábio Junior Santiago Toledo observa que o comércio ainda está tímido, mas começa a se abrir. “É uma alternativa para a região, na janela de plantio, entre a saída de milho e a entrada de sorgo, na safrinha, e até mesmo na soja, se plantado cedo, permite uma entrada com sorgo”, exemplifica.

Toledo acrescenta que, trabalhando a parte de adubação nutricional, essa cultura apresenta boas respostas produtivas e um retorno financeiro bem satisfatório.



Extensionista rural Rodimar Carvalho dos Santos e produtor Vinicius Knop, durante o Dia de Campo



Aposta no sorgo: Claudivan Müller (D), ao lado do pai, Eno (C) e do extensionista rural Fábio Toledo (E)



Ilanir e Gilmar, com o filho Gabriel, se dizem muito satisfeitos com a produção e a vida no meio rural

A volta da confiança plena

CITRICULTURA GAÚCHA SE RECUPERA APÓS ENCHENTES E ATRAI INVESTIMENTOS

TÁSSIA BECKER ALEXANDRE

Uma das culturas mais prejudicadas pelas enchentes de 2024 no Rio Grande do Sul, a citricultura volta a ganhar espaço no Estado. Após perdas de mais de 104 mil toneladas na produção no período, os agricultores gaúchos retomaram o investimento no cultivo de bergamota, laranja e limão, ampliando em cerca de mil hectares a área cultivada em 2025, segundo a Emater/RS-Ascar. “A falta do produto fez aumentar o preço, o que entusiasmou os produtores”, explica o gerente técnico estadual da Instituição, Luis Bohn.

Veranópolis, na Serra gaúcha, está entre os municípios que mais ampliaram o cultivo. “Houve um aumento bem expressivo nos últimos anos, passando até mesmo a área da uva”, comenta o extensionista rural da Emater/RS-Ascar Paulo Douglas Corso. Atualmente, são 415 hectares dedicados a bergamota e 359 hectares a laranja, com mais de 40 hectares plantados apenas no último ano.

Entre os produtores de Veranópolis que expandiram suas áreas está Bruno Rui Costella. Em 2024, o agricultor adicionou dois hectares de laranja à propriedade, e em 2025 plantou mais cinco hectares com bergamota. Hoje, dos 24 hectares

cultivados, 18 são voltados à citricultura e os outros seis à viticultura. “Chegamos num teto por falta de mão de obra e espaço”, relata.

Com o aumento na oferta, os preços voltaram a recuar no Estado. Ainda assim, o cenário pode ser promissor aos produtores gaúchos, especialmente na produção de laranja destinada à indústria. O Rio Grande do Sul está livre do greening, considerada a doença mais importante dos citros no mundo por sua difícil contenção, rápida disseminação e destruição dos pomares, conforme a Embrapa. “A ausência da doença tem atraído investidores de estados como São Paulo, maior produtor nacional de laranja, especialmente para a produção de suco”, avalia Bohn.

O coordenador da Câmara Setorial de Citricultura da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (Seapi), Paulo Lipp João, destaca que o Governo do Estado e a Emater/RS-Ascar têm intensificado as ações do Programa de Defesa e Desenvolvimento da Citricultura do Rio Grande do Sul (Pró-Citros), com foco na qualificação e fortalecimento do setor. “Estamos atentos para impedir a entrada do greening. Ao mesmo tempo, a Emater está capacitando seus técnicos e produtores para produzir frutas de excelente qualidade”, afirma.



Costella comenta que mão de obra e área disponível limitam uma expansão



Bruno Rui Costella, de Veranópolis, dedica 18 hectares a citricultura, tendo expandido essa atividade nos últimos anos

DIFERENCIAIS DA PRODUÇÃO

A variedade e a qualidade dos citros produzidos no Rio Grande do Sul são outros diferenciais competitivos. “A citricultura gaúcha tem oferta de frutas de qualidade aos consumidores, tanto para o mercado, com frutas *in natura*, quanto para a indústria de sucos e de óleos essenciais”, pontua Lipp.

Em Veranópolis, Bruno Costella aposta principalmente na bergamota, favorecida pelas condições climáticas da região. “Não temos grande expectativa com a laranja porque há muita área plantada no Estado, diferente da bergamota montenegrina, porque aqui ela tem uma qualidade como em nenhum outro lugar”, declara.

Conforme dados da Emater/RS-Ascar, de pomares comerciais, o Rio Grande do Sul soma atualmente 15.422,7 hectares de laranja, distribuídos em 8.025 unidades produtivas, além de 9.393,04 hectares de bergamota, cultivados em 4.651 propriedades. Já a produção de limão ocupa outros 1.105,2 hectares, mantidos por 924 unidades.

Divulgação Emater/RS-Ascar



Citros abastecem mercado in natura e também a indústria

Vinhos que surpreendem

VINÍCOLA BUFFON, DE BENTO GONÇALVES, APOSTA EM PRODUTOS COM INOVAÇÃO E ORIGINALIDADE

REJANE PALUDO

Nascido em plena safra de uva, o jovem Anderson Buffon, de 33 anos, leva tatuado no braço essa história e sua continuidade. Junto com a irmã Paloma, de 23 anos, os dois enólogos estão à frente da Vinícola Buffon, no distrito de Faria Lemos, em Bento Gonçalves. Com foco na produção de vinhos autorais, especialmente espumantes, que já chegam a todo País, a vinícola leva a marca da inovação e da originalidade. Cada garrafa carrega mais do que vinho e o trabalho da família, é cheia de história, de méritos curiosos e diferentes conceitos, que a transformam em uma verdadeira experiência.

Os irmãos são a 5ª geração da família na viticultura. Embora Anderson tenha dado alguns passos em outra direção, o trabalho da Emater/RS-Ascar, que ajudou na criação da Lei do Vinho Colonial, facilitando a regularização das vinícolas familiares, conduziu o jovem de volta aos vinhedos dos pais, ao curso de Enologia e ao início da elaboração de vinhos. O empreendimento foi incluso no Programa Estadual de Agroindústria Familiar (Peaf) em setembro de 2020.

Apesar de ter surgido durante a pandemia, a vinícola não enfrentou dificuldades, pelo contrário. Com as pessoas em casa e as *lives*, onde o enólogo apresentava os produtos, junto com a história e conceito por trás de cada rótulo, a demanda por vinhos cresceu e as portas se abriram para produtos diferentes, dando visibilidade à vinícola. “Mudou o conceito do vinho brasileiro, porque até então fazer coisas diferentes não era muito bem visto. E hoje as pessoas pedem o que tem de mais diferente”, declara Anderson, que acrescenta: “Não adianta fazer sempre o mesmo vinho para ser mais um vinho. Eu não tenho quantidade, para ganhar



Uvas rendem produtos diferenciados



Anderson e Paloma Buffon com o enólogo Thompsonson Didoné, na Vinícola

em preço. Eu tenho que apresentar uma coisa diferente, que seja atraente e boa, de qualidade, para o pessoal buscar o meu produto”.

Assim, a produção inicialmente voltada para os vinhos de mesa (5 mil litros, e apenas 600 garrafas de vinhos finos), mudou de foco e cresceu. Desde 2024, a vinícola trabalha somente com espumantes e vinhos finos. Neste ano, serão entre 23 e 25 mil litros – limite que a família consegue administrar e o qual pretende manter –, distribuídos em cerca de 20 rótulos.

Além do consumidor final, restaurantes que trabalham com pratos autorais, lojas especializadas, confrarias e clubes de vinhos estão entre os principais clientes em todo o País, atendidos por parceiros comerciais (distribuidores) e de e-commerces (plataformas online de venda). E a meta, agora, é focar mais no Turismo

Rural na vinícola. “Fazer um turismo de experiência e de vivência, que nada mais é que ser simples e natural, falar a verdade. Então, a gente apresenta um produto que é um estilo da nossa vida, é o que a gente produz, planta, faz, é o que sustenta a família e a nossa vida”, conclui Anderson.

“O que a gente vê nessa juventude é que eles são bastante inovadores nos produtos. Quer dizer, não é somente a relação de venda, existe a relação de confiança com o consumidor final, que eles captaram muito bem, desenvolvendo inúmeros novos produtos, quase que únicos ou limitadíssimos, que atendem uma fatia do consumidor, que é o que está dando aval e fazendo com que a vinícola progrida e cresça cada vez mais”, conclui o enólogo Thompsonson Didoné, extensionista rural da Emater/RS-Ascar.



Anderson exhibe o vinho enterrado horizontalmente que a vinícola oferta ao mercado

O MAIS CARO E O LANÇAMENTO

O vinho com maior valor não é um dos que conquistaram prêmio ou que tem o método de fabricação mais diferenciado, mas um vinho Tannat, safra 2021, que celebra e valoriza as origens, e por isso é chamado de Giacomo, em homenagem ao tataravô de Anderson, que veio da Itália. “Esse é o nosso ícone”, afirma. “É a gente vai lançar o nosso espumante ícone, o Latitude 29, que vai trazer o conceito da nossa posição geográfica, que é uma das melhores latitudes para o desenvolvimento de espumantes, pois tem clima muito semelhante à latitude 41, na Europa”, comenta.

UM OUTRO VINHO DE UVA ISABEL

A Isabel foi a primeira uva plantada pela família e é a mais cultivada no RS. Variedade americana, muito associada ao vinho de garrafa, de acidez forte, sempre sofreu um certo preconceito, mas na vinícola Buffon ela é prensada sem a casca e transformada em um vinho rosé diferente e elegante.

O produto também ganhou uma roupagem nova: faz parte da linha Exóticos, que identifica a maneira exótica de fazer vinhos, e não leva o nome da uva Isabel no rótulo, mas de Fragolino (de *fragola*, morango em italiano). “Tem muito aroma de morango o vinho, pelo estilo que a gente faz, vinificação a frio, fica mais leve e com expressão frutada”, esclarece Anderson.

Segundo ele, é comum os clientes provarem o vinho e falarem “Nossa, que diferente, não tem nada de Isabel aqui”. O enólogo conta que tem parcerias com restaurantes e levou o vinho para degustação em um japonês e foi o que mais agradou, mais harmonizou com o sushi.

Também fazem parte da Linha Exóticos o vinho laranja e espumante champenoise nature negro.

CHAMPENOISE OU PÉT-NAT

Com foco nos espumantes, que correspondem a 80% da produção, a vinícola utiliza dois métodos principais:

Ancestral ou Pét-Nat: É a forma mais antiga de produzir vinhos espumantes, mas que Anderson considera mais difícil e custosa. É um método de fermentação única, em que o mosto termina de fermentar dentro da garrafa. “Resulta em um produto muito mais fresco, muito mais jovem, mais leve, por causa dessa única fermentação, que mantém os aromas primários”, esclarece.

Champenoise: método tradicional, também elaborado na garrafa, mas com duas fermentações.

VINHO ENTERRADO

Quando as tropas francesas de Napoleão Bonaparte invadiram Portugal, habitantes esconderam pertences valiosos sob a terra, para evitar saques, inclusive vinhos. Essa prática, que tem origem no século XIX, é reproduzida na vinícola. Todo ano, Anderson enterra um lote de vinho da safra.

O vinho é o Marselan, o primeiro que ele elaborou, com uva cedida pela vinícola onde fez um estágio. Mas com a reforma da vinícola da família (que antes era um armazém), veio a ideia de guardar debaixo da terra. E deu certo, o produto chama a atenção e é um dos vinhos mais vendidos, enviado em uma caixa com o nome do cliente, o número da garrafa a até um pouco da terra onde permaneceu, no fundo.

O produto fica enterrado por pelo menos dois anos, e é lacrado com cera, o que evita que a umidade degrade a rolha e o vinho. Nesse ambiente, com temperatura mais baixa, ganha características únicas, resultantes de um envelhecimento mais lento e peculiar. “A principal diferença é a questão aromática, a formação de aromas secundários e terciários, deixando o vinho mais complexo, diferente”, explica.

VINHO QUE PARECE DESTILADO

Tennessee é o nome da linha de vinhos envelhecidos em barricas que foram utilizadas para o envelhecimento de uísque. Anderson explica que elas são usadas uma única vez por destilarias como a Jack Daniel’s, na região do Tennessee, nos Estados Unidos. “A Union, de Bento Gonçalves, compra essas barricas, usa uma ou duas vezes, e depois nós adquirimos deles. Quando nós vamos buscar, ela ainda está encharcada do uísque. Então, a gente já coloca o mosto, e na fermentação o gás agride essas paredes, os poros da madeira, e extrai o álcool e o sabor do uísque que tinha dentro, que incorporam no vinho”, esclarece. Dessa forma, o vinho, principalmente o Chardonnay, lembra muito o gosto e o aroma do uísque.

Segundo o enólogo, é uma proposta diferente, que atrai principalmente os turistas que apreciam uísque, assim como clubes de uísque e de charutos.

E não para por aí. Anderson revela que também já está fazendo um vinho em barrica turfa. “Quando eles pegam o malte, ele é secado junto com a turfa, e daí fica com um aroma muito defumado, lembrando bacon defumado, salame, charcutaria, que passa para a barrica. E a gente utilizou essa barrica para um tannat, que está bem defumado”, diz.

Uma horta em sintonia com a natureza

ASSENTAMENTO EM VIAMÃO PRODUZ A PARTIR DO SISTEMA DE PLANTIO DIRETO DE HORTALIÇAS



No Assentamento Filhos de Sepé, em Viamão, manutenção de cobertura vegetal permanente visa a preservação da fertilidade do solo

ADRIANE BERTOGLIO RODRIGUES

A implantação do Sistema de Plantio Direto de Hortaliças (SPDH) em áreas com cultivos agroecológicos no Assentamento Filhos de Sepé, em Viamão, tem tido destaque em eventos como o 13º Congresso Brasileiro sobre Agroecologia, realizado em outubro de 2025 em Juazeiro, na Bahia. O Relato de Experiência Técnica sobre as Estratégias para Implantação do SPDH em Viamão foi apresentado por parceiro da rede de SPDH, vinculado à Universidade Federal de Santa Maria (UFSM).

Por meio de cobertura vegetal permanente, ausência de revolvimento e manejo equilibrado de nutrientes para as plantas, o SPDH visa melhorar a produtividade e a viabilidade econômica, preservando a fertilidade do solo. Motivados pela experiência da Epagri/SC, referência em SPDH em suas unidades, em 2018 foi criada no Rio Grande do Sul uma Rede de Facilitadores, que promoveu estudo das áreas, correções de solo, manejo rigoroso das plantas de cobertura, mudas de qualidade, uso de bioinsumos e homeopatia.

A implantação dessa tecnologia no Assentamento em Viamão ocorreu em 2020, com a adesão de duas famílias. Em 2021, após a inclusão da equipe municipal da Emater/RS-Ascar e de outras entidades parceiras, mais de dez famílias foram agregadas à Rede, com destaque para o cultivo de tomate.

A partir da implantação do SPDH, foram priorizados manejos específicos de diversificação do sistema produtivo de hortaliças. “Nesse processo, a participação dos agricultores tem sido decisiva para o avanço da proposta, não apenas pela cessão de áreas e dedicação às atividades, mas também por aportar ideias e conhecimentos que permitem adaptar o SPDH à realidade local”, avalia Diehl.

ATUAÇÃO EM REDE

A Rede de Facilitadores do SPDH conta com a participação de diferentes organismos e atores, como famílias e organizações do Assentamento Filhos de Sepé, Ufrgs, Emater/RS-Ascar, Universidade Federal Santa Maria (UFSM), Instituto Federal – Campus Viamão, Centro de Estudos Budista Bodisatva (CEBB), família Rech, com a empresa Semeares Orgânicos, Cooperativa Cooperfumos, atualmente denominada Origem Camponesa, além de viveiristas produtores de mudas.

PLANTAS DE COBERTURA

O cuidado e o rigor na implantação e no manejo das plantas de cobertura foram garantidos com a definição das variedades mais adequadas aos objetivos pretendidos e, em alguns casos, analisado o possível consórcio entre espécies de ciclos diferentes. O manejo também contemplou adubação adequada, uso de irrigação quando necessário e possível, além do controle de plantas indesejadas com capina e outras práticas que garantissem o sucesso do desenvolvimento das plantas de cobertura na implantação e na condução do SPDH.

EQUIPAMENTO MULTIFUNCIONAL

A construção de um equipamento específico para o cultivo em SPDH mostrou-se fundamental para otimizar a implantação das áreas, uma vez que possibilita, em uma única operação, a rolagem das plantas de cobertura, o corte da palhada e a abertura de sulcos para o transplante das mudas. Desenvolvido em 2020 pelo grupo de pesquisa e extensão da Ufrgs, o equipamento foi disponibilizado para uso coletivo no assentamento.



Tomate é um destaque junto a mais de dez famílias da Rede

NO RIO GRANDE DO SUL

No RS, há unidades de experimentação em SPDH nas regiões de Santa Rosa, Lajeado, Soledade e Pelotas. “A tecnologia está em início de implantação, está começando a ser disseminada para produtores gaúchos”, avalia Gervásio Paulos, assistente técnico estadual em Olericultura da Emater/RS-Ascar.

A preservação da ancestralidade

PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS INDÍGENA GARANTE DIREITO A PRODUTOS DE QUALIDADE NAS ALDEIAS

FHABIANA CREDIDEU
E CARINE MASSIERER

Para o povo Guarani, o alimento não é apenas sustento, é uma forma de pertencimento à natureza e de cultivo da terra, assim como de fortalecimento da ancestralidade, que prima pelo compartilhamento na garantia do direito à alimentação culturalmente adequada. O Programa de Aquisição de Alimentos Indígena (PAA), no Rio Grande do Sul, vem para garantir o acesso ao alimento e para fortalecer a reprodução cultural entre as gerações no interior das aldeias.

A política pública promove a compra de alimentos da agricultura familiar, preferencialmente de fornecedores indígenas, com doação simultânea para famílias em situação de insegurança alimentar. O PAA é uma política federal vinculada ao Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS), coordenado no Estado pela Secretaria Estadual de Desenvolvimento Rural (SDR), com ações executadas pela Emater/RS-Ascar.

A Emater/RS-Ascar vem realizando o assessoramento técnico e social nas comunidades, com atenção especial à participação da juventude nos diferentes momentos do processo, desde o planejamento da produção até a entrega dos alimentos. O trabalho envolve orientações sobre as comunidades tradicionais, o manejo dos pomares domésticos e a organização da produção de alimentos, respeitando os modos de vida e estimulando o aprendizado entre jovens, lideranças e anciões.

O PAA Indígena foi iniciado em 2025 no Estado, e está sendo executado em 49 municípios que possuem aldeias reconhecidas pelo Conselho Estadual dos Povos Indígenas (Cepi).

De acordo com a antropóloga e responsável pela Assistência Técnica e Extensão Rural e Social (Aters) a Povos Indígenas da Emater/RS-Ascar, Mariana de Andrade Soares, o Programa é voltado exclusivamente para indíge-



Crianças junto a produtos da Tekoa Jataity (Cantagalo), em Viamão: uma alimentação de qualidade

nas, na medida em que se dá preferência para alimentos comprados de agricultores das comunidades, porque produzem dentro dos seus territórios, exigindo que sejam entregues para as próprias famílias.

“A Emater, então, vem fazendo o assessoramento e a orientação para as famílias que se colocaram como fornecedores de alimentos, desde o planejamento da produção das frutas que são disponíveis nos pomares domésticos presentes nas aldeias. Nós estamos trabalhando com 150 fornecedores indígenas”, explica a antropóloga.

VIAMÃO SE DESTACA

Dos 49 municípios do Estado que desenvolvem o PAA Indígena, Viamão é o que tem o maior número de fornecedores indígenas, com 52 pessoas cadastradas.

Em meio às vozes que resistiram na terra, o ex-cacique da Tekoa Jataity (Cantagalo), de Viamão, Jaime Valdir da Silva, relembra as histórias e memórias que o tempo não apagou e encoraja os jovens a permanecerem na terra e lutarem por um futuro melhor. “Quem nos incentiva são as crianças, elas são nossas conselheiras, a gente pensa



Gilberto e Leandro Garai: “Esse programa de alimentação é muito importante para a gente”, frisam



Produtos disponibilizados em Eldorado do Sul

energia, mas também é espiritual. É uma ligação com o futuro, que são as nossas crianças”, valoriza Leandro.

NOVAS GERAÇÕES

O Diagnóstico das Comunidades Guarani no Rio Grande do Sul, elaborado entre agosto e dezembro de 2024 pela Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR) e pela Emater/RS-Ascar, abrangeu 62 aldeias em 36 municípios gaúchos.

Os dados do Diagnóstico demonstram que 96,67% das comunidades Guarani possuem cultivos agrícolas diversificados, voltados para o autoconsumo das famílias e dentro das comunidades.

O estudo se consolidou como um instrumento estratégico para orientar políticas públicas voltadas às comunidades Guarani, com destaque para ações que promovem a garantia dos seus direitos, respeitando suas especificidades culturais, sociais e produtivas.

Para os jovens Guarani é uma oportunidade de participação nos processos produtivos em seus próprios territórios, contribuindo para a geração de renda, o fortalecimento da autonomia das famílias e a valorização dos conhecimentos tradicionais.



Para os jovens Guarani, participação nos processos produtivos é um reforço para sua identidade

Pesca artesanal se renova na Lagoa do Peixe

COM APOIO TÉCNICO, ACESSO A CRÉDITO E ORGANIZAÇÃO PRODUTIVA, FAMÍLIAS DE PESCADORES MANTÊM VIVA A TRADIÇÃO NA ATIVIDADE

ELISE AZAMBUJA SOUZA

Na faixa litorânea dos municípios de Tavares e Mostardas, no Litoral Médio do Estado, a pesca artesanal integra a identidade cultural e econômica das famílias que vivem no entorno do Parque Nacional da Lagoa do Peixe. Criado em 1986 e administrado pelo Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio), o parque é reconhecido como refúgio de aves migratórias e berçário de espécies marinhas. Mesmo sendo uma unidade de conservação integral, a legislação permite a continuidade da pesca artesanal, já que a atividade tradicional é anterior à criação da área protegida, um exemplo de que conservação e uso sustentável podem caminhar juntos.

A safra do camarão-rosa mobiliza cerca de 200 famílias que mantêm viva a tradição da pesca há gerações. Desde 2019, a atividade ocorre sob um sistema de monitoramento participativo instituído por Termo de Compromisso com o ICMBio. Oito pescadores monitores, um para cada setor de pesca da lagoa (que, apesar do nome, é uma laguna, por ter comunicação com o mar em algumas épocas do ano), acompanham e registram as condições ambientais e o desenvolvimento do crustáceo de forma periódica. A abertura da safra só é autorizada quando o camarão atinge o tamanho mínimo de oito centímetros. “Hoje sabemos que estamos pescando dentro da regra e ajudando a cuidar da lagoa”, resume Claudio Roberto de Souza, um dos pescadores monitores.

Nesse cenário, a Emater/RS-Ascar atua como parceira estratégica das famílias pescadoras, oferecendo assistência técnica, apoio à organização produtiva e planejamento da atividade. A extensionista rural da Instituição Sarah Fiorelli, no Escritório Municipal de Tavares, acompanha de perto a rotina da safra, orientando sobre manejo, documentação e acesso a políticas públicas. “O crédito, quando bem orientado e alinhado às necessidades das famílias, torna-se ferramenta estratégica para o desenvolvimento da pesca artesanal e para a geração de renda, além de aproximar os pescadores da Extensão Rural”, destaca.

Fotos: Rafael Dias - Emater/RS-Ascar



Claudio Roberto de Souza é um dos pescadores monitores no Parque Nacional da Lagoa do Peixe, em Tavares e Mostardas



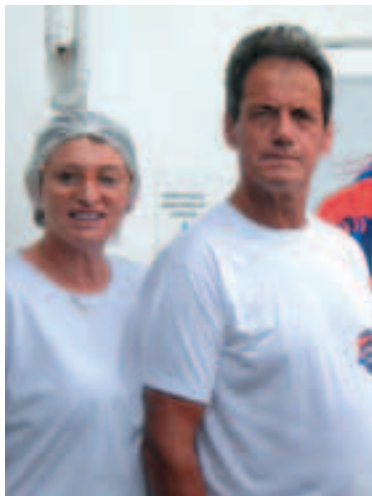
Safra do camarão-rosa mobiliza cerca de 200 famílias, que mantêm a tradição

O acesso a recursos tem fortalecido a estrutura produtiva no município. Através do Programa Agrofamília, foram destinados R\$ 200 mil a 25 pescadores, e outros R\$ 130 mil estão em fase de liberação. Os investimentos incluem freezers, geradores, embarcações de pequeno porte, equipamentos de proteção individual, redes e melhorias em galpões.

Também há operações de custeio por meio do Programa Nacional da Agricultura Familiar (Pronaf), que garantem suporte a despesas como manutenção de equipamentos. Estão previstos ainda novos projetos através do Programa RS Desenvolve Rural, iniciativa que permitirá mais recursos para a atividade. A qualificação também tem feito a diferença.

Em 2024, por meio do programa Refrigerar, 35 pescadores foram capacitados em boas práticas de manipulação e conservação do pescado e receberam caixas isotérmicas para armazenar e transportar.

A atuação da Emater/RS-Ascar se estende ainda ao ordenamento pesqueiro, com participação no conselho consultivo do parque e é fundamental em momentos difíceis, como durante a pandemia de Covid-19 e nos períodos de seca da lagoa em 2022 e 2023, em que a rede de apoio articulada pela Instituição ajudou a reduzir impactos sociais e econômicos para que as famílias permanecessem na atividade. O acompanhamento e o apoio são um reforço para a continuidade da pesca artesanal em um ambiente com dinâmica própria, em que o ritmo é ditado pela natureza. Entre redes estendidas e a biodiversidade abundante do parque, a Lagoa do Peixe é um exemplo de que preservar e produzir não são caminhos opostos.



Vanise e Jair, da Pescados Lucrécio

ca artesanal em um ambiente com dinâmica própria, em que o ritmo é ditado pela natureza. Entre redes estendidas e a biodiversidade abundante do parque, a Lagoa do Peixe é um exemplo de que preservar e produzir não são caminhos opostos.

CAMARÃO-ROSA COM A QUALIDADE SABOR GAÚCHO

O camarão-rosa da Lagoa do Peixe ganha ainda mais qualidade e destaque na Agroindústria de Pescados Lucrécio. O empreendimento, administrado por Jair Lucrécio e pela esposa Vanise, foi viabilizado através do Programa Estadual de Agroindústrias Familiares (Peaf). Diariamente, parte do camarão pego pelas redes vai direto para lá, onde é pré-cozido, descascado e embalado com cuidado, para chegar aos consumidores com a qualidade do Selo Sabor Gaúcho.

A agregação de valor e reconhecimento do produto possibilitada pela formalização da agroindústria e conquista do selo impulsionou as vendas e a ampliação do negócio. “Éramos pescadores e começamos aos poucos. Não é fácil montar uma agroindústria, e a Emater nos ajudou muito. Com a agroindústria, mais gente veio comprar, por causa da qualidade da mercadoria”, conta Jair. A preservação do parque, que permite um ambiente aquático limpo e conservado, garante qualidade especial ao pescado e ainda mais valorização do trabalho tradicional da pesca artesanal do município.

PESCA ARTESANAL NA LAGOA DO PEIXE

- * A Lagoa do Peixe tem 8 setores de pesca;
- * Em cada setor de pesca há um pescador monitor, que acompanha e registra as condições da lagoa e o tamanho do pescado ao longo de todo o ano;
- * A safra é liberada somente quando o camarão atinge 8 centímetros, podendo ser pausada e reaberta de acordo com o resultado do monitoramento;
- * No total, são 200 pescadores artesanais autorizados;
- * Cada pescador autorizado possui de 20 a 30 redes, todas com lacres de identificação monitorados;
- * A produção média é de 1.500 a 2.000 kg por pescador ao longo da safra.

O queijo como fonte de renda

DESENHANDO NOVOS CAMINHOS PARA O LEITE NA REGIÃO METROPOLITANA

CARINE MASSIERER E FHABIANA CREDIDE

Fotos: Arquivo Pessoal



Na Agroindústria Sabores do Rancho, a família Jacobs mira novas oportunidades na pecuária leiteira, e já com sucesso

O sabor do leite recém-ordenhado, o queijo curando e aguardando os apreciadores e as conversas sobre o futuro em volta da mesa ajudam a contar histórias que vão além da produção: continuidade. No meio rural, a sucessão familiar é construída no dia a dia, entre o aprendizado com quem veio antes e a coragem de quem decide ficar. É nesse encontro de gerações que tradição e inovação passam a caminhar juntas, desenhando novos caminhos para a permanência no campo com a agroindustrialização do leite.

Na Agroindústria Nova Alemanha, de Ivoti, a participação da juventude marca a trajetória do empreendimento. “Nós começamos muito jovens a empreender e sempre enxergamos a agroindústria como um projeto de longo prazo. Hoje, nossas filhas ainda são pequenas, mas já buscamos envolvê-las aos poucos e mostrar a importância desse trabalho”, destaca a sócia-proprietária, Luana Frohlich. Para a família, sucessão não é apenas transferência de responsabilidade, mas a construção coletiva de um sonho que atravessa gerações.

A motivação para permanecer no campo está ligada tanto às raízes familiares quanto à visão de futuro. “Permanecer no campo é mais do que ficar, é escolher cultivar raízes e, ao mesmo tempo, abrir espaço para novos frutos”, valoriza a empreendedora. A frase resume uma trajetória marcada por planejamento,

qualificação e constante reinvenção, mostrando que o meio rural pode ser espaço de realização pessoal e profissional.

A sucessão também ganha novos contornos na agroindústria Sabores do Rancho, de Estância Velha. A proprietária conta que sua ligação com o campo começou após o casamento, pois vivia na cidade. “Eu não me criei na zona rural, sou completamente urbana. Optei por me dedicar à propriedade e hoje a renda familiar é 100% da agroindústria”, relata Rafaela Albuquerque Jacobs. Ao lado do marido, que se dedica integralmente ao negócio, ela conduz a produção praticamente com a força da família. Mais do que traba-

lho, a atividade tornou-se vocação e motivo de orgulho.

Quando o assunto é sucessão, o casal fala com serenidade. Eles têm dois filhos, de 21 e 17 anos, que ajudam na propriedade, mas seguem seus próprios caminhos profissionais. A filha, formada técnica em química, auxilia nas feiras aos fins de semana, e o filho contribui no manejo e na ordenha, embora curse técnico em mecânica. “Eles são livres para escolher o que realmente gostam. Claro que eu preferia que assumissem um dia a agroindústria, mas deixamos acontecer de forma natural”, afirma Rafaela.

Para a família Jacobs, oferecer oportunidades e permitir que os

filhos conheçam outras realidades faz parte do processo de amadurecimento; no futuro, podem trazer novas ideias para fortalecer o que já foi construído ao longo do tempo.

Com apoio técnico e social da Emater/RS-Ascar, que esteve presente na elaboração dos projetos destas agroindústrias, na busca de crédito e em toda a regularização sanitária, tributária e ambiental, as famílias seguem ampliando seus negócios com planejamento e visão de futuro. Mais do que garantir renda, o empenho da Assistência Técnica e Extensão Rural e Social (AterS) abre possibilidades para unir o campo com as novas gerações, assim abrindo portas para o amanhã.



Queijaria Nova Alemanha, em Ivoti, igualmente é um empreendimento familiar



Elaboração de queijos é atividade que envolve tradição e zelo pela qualidade

JORNAL DA EMATER

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

EXPEDIENTE EMATER-RS/ASCAR

Gustavo Paim
Secretário de Desenvolvimento Rural
do RS

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

Claudinei Moisés Baldissera
Presidente da Emater/RS
Superintendente Geral da Ascar

Alexandre Durans
Diretor Administrativo Emater/RS
Superintendente Administrativo da
Ascar

Carina Venzo Cavalheiro
Gerente de Comunicação da Emater/
RS-Ascar

Carine Massierer
Gerente Adjunta de Comunicação da
Emater/RS-Ascar

 EDITORA GAZETA

Rua Ramiro Barcelos, 1.224
CEP 96.810-900, Santa Cruz do Sul (RS)
Telefone: 0 55 (xx) 51 3715 7940
Fax: 0 55 (xx) 51 3715 7944
E-mail: redacao@editoragazeta.com.br
Site: editoragazeta.com.br

Editor: Romar Rudolfo Beling
Projeto gráfico e diagramação:
Márcio Oliveira Machado
Arte de capa: Márcio Oliveira Machado
Arte-final, tabelas e gráficos:
Márcio Oliveira Machado
Marketing: Suzi Montano
e Jerusa Assmann
Distribuição: Editora Gazeta
Impressão: Gráfica da Gazeta do Sul,
Santa Cruz do Sul (RS)
Tiragem: 15 mil exemplares.
DISTRIBUIÇÃO DIRIGIDA.

É permitida a reprodução
de informações deste jornal,
desde que citada a fonte.
Santa Cruz do Sul, março de 2026.

REPORTAGENS:

Adriane Bertoglio Rodrigues
Aleco Mendes
Amanda Teixeira
Carine Massierer
Deise A. Frohlich
Elise Azambuja Souza
Fhábiana Credideu
Lília Maris Nascimento
Marcela Buzatto
Maria Sueli Carvalho
Mateus de Oliveira
Rejane Paludo
Talline Schneider
Tássia Becker Alexandre
Tiago Bald
Victor Gabriel Langmantel

**EU ESCOLHO
O COOP PARA
FAZER
NEGÓCIOS.**

**EU ESCOLHO
O COOP PARA
PRODUZIR
MAIS.**



**De 9 a 13 de março,
visite a Casa do Cooperativismo
na Expodireto Cotrijal.**

O cooperativismo movimenta a economia gaúcha, gera empregos e transforma a vida de milhões de associados. Na Expodireto, essa força ganha espaço para negócios, inovação e novas oportunidades. Venha nos visitar e escolha o coop para produzir mais e para fazer negócios.



SistemaOcergs

OCERGS | SESCOOP/RS | ESCOOP

somoscoop»