

PEQUENO PRODUTOR

Recorde mostra diversidade da agricultura familiar gaúcha

Pavilhão irá abrigar 337 expositores de todas as partes do Rio Grande do Sul

Diego Nuñez
 diegon@jornaldocomercio.com.br

Uma das mais tradicionais atrações da Expointer, o pavilhão da agricultura familiar está sempre lotado de visitantes à procura das delícias que são produzidas pelo pequeno produtor gaúcho, em qualquer parte do dia, todos os dias da semana, faça chuva ou faça sol. Neste ano, o espaço deverá estar ainda mais repleto de público. Serão 337 expositores de todas as partes do Rio Gran-

de do Sul apresentando suas produções de queijos, salames, mel, cucas, sucos, cachaças, trabalhos em couro e outras muitas especiarias. Afinal, será a maior presença de agroindústrias no pavilhão na história da Expointer.

As 337 empresas agropecuárias presentes no espaço são um recorde. Os empreendimentos chegam a Esteio vindos de 166 municípios (160 gaúchos) de todas as regiões do Estado. São 59 expositores que participam pela primeira vez da Expointer. Do total, são 268 agroindústrias, 52 bancas de artesanato e 17 de flores, plantas e mudas. Quase 60 negócios são liderados por jovens e mulheres, sendo que 41 são liderados apenas por jovens e

14 apenas por mulheres. “Assim, a diversidade do próprio pavilhão da agricultura familiar, com certeza, vai aumentar. Temos muitos produtos novos que estão sendo lançados e só o fato de poder aumentar o número de expositores do ano passado para esse ano já é muito positivo”, avalia Jocimar Rabaioli, assessor de política agrícola e agroindústria da Federação dos Trabalhadores na Agricultura no Rio Grande do Sul (Fetag-RS) e membro da comissão organizadora do pavilhão.

Dentre as novidades destacadas por Rabaioli, estão produtos como as geleias de alho negro e de vinho com pimenta, da agroindústria Produtos Coloniais Gabriel, de Monte Belo do



Produtos diferentes, como rapadura com pimenta, atraem curiosos

Sul; o queijo marmorizado ao doce de leite, da Agroindústria Marlac, de Caiçara; a cachaça extra premium envelhecida na acácia francesa - uma madeira nova jamais vista ou usada antes em envelhecimento de cachaça, da Harmonie Schanps, de Harmonia; a rapadura com pimenta, da Doces Silva, de Santo Antônio da Patrulha; o pat wasabi, uma raiz verde usado na comida japonesa, e o molho de gorgonzola, parme-

são e tomate com gorgonzola, da Nossa Versão, de Gramando; o sorbet orgânico da Chácara Vila Nova, de Porto Alegre; e o lombo canadense sem adição de conservantes da Embutidos Fioresi, de Tupanciretã. “Sempre é bom ter mais famílias expondo, mostrando seus produtos em contato com visitantes. Cada agroindústria vem investindo em qualidade e melhoria”, afirma o presidente da Fetag, Carlos Joel.

GARIBALDI

*Quase um Século de Conhecimento
 Transformado em Espumante.*

GARIBALDI
 COOPERATIVA VINÍCOLA

vinicologaribaldi.com.br

APRECIE COM MODERAÇÃO