



Este ano a área registra o maior número de expositores da história da Expointer, com 372 empreendimentos selecionados de 174 municípios

## AGRICULTURA FAMILIAR

# Pavilhão da Agricultura Familiar tem grande procura no primeiro fim de semana da feira

**Espaço quer superar vendas de 2022, que chegaram a R\$ 8,1 milhões**

Ana Esteves, especial para o JC  
economia@jornaldocomercio.com.br

O espaço mais pop da 46ª Expointer deu a largada na feira com alta circulação de público, muitas novidades e um objetivo: superar o volume de vendas de 2022, que chegou a R\$ 8,1 milhões. Dentro da diversidade de produtos encontrados no pavilhão

da Agricultura Familiar, alguns chamam mais a atenção dos visitantes pelo inusitado.

Este ano registra o maior número de expositores da história da Expointer, com 372 empreendimentos selecionados de 174 municípios distribuídos em 338 estandes e sete cozinhas. Em 2022, foram 337 expositores.

A geleia de erva-mate é uma das estreantes na mostra de Esteio e movimentou bastante o estande da agroindústria familiar Morangos da Rosa, do município de Cristal. A proprietária da empresa, Stefani

Harthmann, conta que o produto, além de produzido com uma matéria-prima tradicional gaúcha, tem a vantagem de ser sem adição de açúcar.

“É um dos nossos lançamentos, que surgiu pela necessidade alimentar dos clientes, pois muitos não podem comer açúcar”, explica Stefani. Na onda mais natural e saudável, a agroindústria trouxe para Esteio o mix de frutas desidratadas com abacaxi, laranja, kiwi, caqui, maçã, morango e carambola. Além de uma salada de frutas em forma de chips e que pode tanto ser comida in natura ou usada em chás.

“A terceira novidade é o doce produzido com leite de coco, especial para os intolerantes à lactose”, diz Stefani.

Para quem aprecia história e tradição, uma dica é conhecer o estande da agroindústria Costa Dias, da Ilha dos Marinheiros, menor ilha da Lagoa dos Patos, que produz uma bebida típica da região de Rio Grande chamada Jeropiga, muito parecida com o vinho do Porto e considerada como patrimônio histórico da cidade.

“É uma bebida com mais de um século de tradição, nossos avós portugueses produziam e seguimos mantendo a

tradição”, afirma o empresário Hermes da Silva Dias. Ele explica que a bebida é uma fase anterior ao vinho, pois recebe adição de álcool, conservando a doçura da fruta, envelhecida em carvalho e também produzida com uva branca.

Este é o segundo ano da agroindústria na feira, que funciona como uma grande vitrine para o produto, segundo ele pouco conhecido no Estado.

“No ano passado, foi comercialmente muito boa e esperamos repetir.” Além da Jurupinga, a Costa Dias produz quentão, sucos e vinhos das variedades Niágara, Bordô seco e suave e Merlot seco.

Para quem vem em busca das tradicionais cucas da Expointer, uma boa pedida é provar as variedades gourmet lançadas na feira pela agroindústria Horning, de Paverama. Neste ano, a novidade é a cuca de bom-bom regada com Amarela e Abacaxi à Francesa com calda de cereja.

“Criamos as receitas a partir da demanda do nosso público. Vamos captando várias ideias durante o ano, testamos cada uma delas e aproveitamos a Expointer para lança-las”, afirma o proprietário Anderson Horning.

Além dos lançamentos, ele trouxe para Esteio as versões tradicionais de uva, banana, doce de leite, a exótica cuca de linguça e a califórnia, uma receita lançada no ano passado e que foi grande sucesso.

“É um produto típico alemão, muito usado nos cachorros quentes, artesanal e pura carne”, conta Aline

Outro produto típico do pavilhão da Agricultura Familiar, o embutido aparece com várias apresentações, do tradicional salame, passando pela copa, linguça e uma novidade: a salsicha Viena. Produzida com 100% carne suína, é chamada de salsicha de verdade.

“É um produto típico alemão, muito usado nos cachorros quentes, artesanal e pura carne”, afirma a proprietária da Herbon Agroindústria, de São José do Sul, Aline Gauer.

Outro estande que tem atraído o público é o da Doces Crochemore, de Pelotas, que trouxe os doces servidos a granel, na quantidade que o cliente quiser. “Muitos compram o potinho pequeno e saem comendo, depois voltam e compram embalagens maiores”, afirma o proprietário da agroindústria, Eduardo Schiller.

O estande se assemelha àquelas bancas antigas do Mercado Público, nas quais os doces cremosos e de frutas são expostos em baldes volumosos. “São vários tipos de frutas, como figo, laranja, goiaba, além dos doces caseiros como ambrosia e doce de leite, cuja matéria-prima compramos dos produtores de leite da nossa região”, diz.

Além dos expositores gaúchos, o pavilhão conta com a participação de agroindústrias mineiras. Um dos estandes mais disputados é o D’Rocha café, produzido no sítio Roça do Alto, localizado em Manhauçu, na zona da Mata Mineira. Chama a atenção os diferentes tipos de café com aromas de mel, frutas vermelhas, chocolate e até rapadura.

Há outros produtos curiosos que podem ser conferidos entre uma provinha e outra.