

Produtores apostam em incremento de 50% nas vendas no Pavilhão da Agricultura Familiar

O período de abril a junho é considerado o mais importante para as plantações de pimenta no Estado, época em que o fruto encontra-se no auge. E foi justamente nesse espaço de tempo que o Rio Grande do Sul viveu a maior catástrofe climática da sua história, episódio que refletiu diretamente na produção da agroindústria Sabor da Colônia, da produtora Vera Tuchtenhagen, de Turuçu. “Perdemos quase a

nossa matéria-prima principal, e em maio a gente não teve faturamento praticamente nenhum. Tudo parou: logística, feiras. Fenadoce adiada, sem a certeza de que teria Expointer”, conta Vera. E a chuva chegou no fim da safra da pimenta, impossibilitando a colheita de algumas variedades para armazenamento e utilização ao longo do ano. A expectativa para a Expointer é muito positiva, com base no retorno que o

empreendimento teve Fenadoce, com incremento em torno de 50% na comercialização, em comparação com 2023. “Temos a perspectiva de conseguir esse mesmo resultado ou mais”, afirma Vera.

A produtora engrossa a lista de mulheres que estão à frente de agroindústrias familiares e conta que o negócio começou em parceria com a mãe. “Produzíamos fumo e trocamos de matriz produtiva. Foi daí que surgiu a agroindústria. A questão de gerenciar a agroindústria é algo desafiador, mas ao mesmo tempo gratificante e é uma tendência do meu município, onde praticamente 90% estão sob a coordenação feminina e algumas delas já na segunda geração”, ressalta.

Uma das grandes atrações do estande da Sabor da Colônia é o molho de uma variedade de pimenta extremamente picante, a Carolina Reaper, originária dos Estados Unidos, da Carolina do Sul. É considerada a pimenta mais forte do mundo e, por

isso, deve ser servida com um conta-gotas. “Conseguimos armazenar uma certa quantidade da Carolina e produzir os molhos para levar.” Além dela, a agroindústria produz em torno de 12 variedades de pimenta, desde as mais suaves até as mais fortes, originárias do Brasil, México e Índia, das quais são produzidos molho, conserva, pimenta em vinagre e geleias. “Entre as novidades, temos geleias diferentes que levam pimenta: uma é a mostarda com pimenta em mel e a outra é uma geleia de mel com pimenta”, revela Vera.

A perda da matéria-prima também foi o principal impacto das chuvas de maio na destilaria Alto da Cruz, agroindústria administrada pelo produtor Mateus Ribeiro Camargo, de Canguçu. “Nosso município está localizado na Serra dos Tapes e não foi seriamente afetado pelas enchentes, mas o dano causado por ela está presente até agora: o canal sofreu bastante e tive-

mos alguns prejuízos na lavoura”, explica Camargo. Além disso, o prejuízo veio como reflexo da falta da venda em feiras, que fez com que a empresa ficasse alguns meses sem comercialização. “É fundamental ter no horizonte feiras e eventos que possam dar esperança e essa edição da Expointer será marcada pela força de superação do povo gaúcho”, diz Camargo.

Este é o segundo ano que a agroindústria participa da feira e, como estreado, no ano passado foi premiada com o segundo lugar no concurso de cachaças da mostra. “Isso alavancou muito a nossa visibilidade no Estado. Este ano trazemos dois produtos novos: o Licor de Caramelo Salgado, que temos uma expectativa muito grande pela experiência sensorial que ele apresenta, e o Licor de Manga com Pimenta, que foi desenvolvido em parceria com a Equaliza, empresa júnior do curso de química do IFSul campus Pelotas”, conta.



NO GONÇALVES/IC

Exposição de produtos coloniais é um dos grandes chamarizes da feira

É sempre

BOM DIA

pra quem acredita.

É sempre bom dia pra quem ama a nossa terra.
Pra quem acredita na força do trabalho.
E pra quem tem o parceiro certo pra seguir em frente.

Visite o Banrisul na Expointer e conheça os produtos que vão fazer você ter um bom dia junto com a gente.

- Plano Safra 2024/25
- Conta Única Rural
- Custeio