

## AGROINDÚSTRIA

# Feira da agricultura familiar funcionará o ano todo na Ceasa

**Complexo, no bairro Anchieta, disponibilizará espaços de 5 m<sup>2</sup> no Galpão dos Produtores**

**Mauro Belo Schneider**

mauro.belo@jornaldocomercio.com.br

Um dos pavilhões mais visitados e que vendeu quase R\$ 1 milhão por dia na 47ª Expointer, a feira da agricultura familiar será permanente em Porto Alegre a partir da segunda quinzena de setembro. A informação foi divulgada por Carlos Siegle, presidente das Centrais de Abastecimento do Rio Grande do Sul (Ceasa), onde funcionará o mercado dos produtores.

A Ceasa, que fica na avenida Fernando Ferrari, no bairro Anchieta, disponibilizará espaços de 5 m<sup>2</sup> no Galpão dos Produtores. Haverá cobrança de aluguel mensal de cerca de R\$ 800,00 pelos estandes ou um tíquete diário, de R\$ 83,00.

Entre os produtos que poderão ser oferecidos no galpão, estão queijos, embutidos, geleias, compotas e farináceos. Para produtores da mesma região, será oferecida a opção de agrupamento, com acréscimo de 35% no valor de acordo com a quantidade de comerciantes.

Interessados em expor no local devem estar cadastrados no Programa Estadual da Agroin-



ALINA SOUZA/ESPECIAL/JC

*Oferta de produtos do campo ficará mais próxima da Capital*

dústria Familiar (Peaf), entre outros requisitos. Siegle, que assumiu a presidência da Ceasa no ano passado, diz que tinha esse desejo desde a última edição da Expointer, mas esbarrava em questões burocráticas.

“Conversamos com a Seapi (Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação) para que os mesmos critérios de autorização de feiras fossem usados na Ceasa”, diz. O executivo não tem dúvidas de que o público irá atrás dos produtos na Capital. “Quem vem até Esteio vai na Ceasa”, compara, citando que o local tem 10 mil vagas de estacionamento e o complexo soma 42 hectares.

Com capacidade de 980 espaços de 5 m<sup>2</sup>, o Galpão dos Produtores tem 1.579 cadastrados. Alguns utilizam apenas em dias específicos. “Por isso,

conseguiríamos absorver os 400 que estão aqui (no Pavilhão da Agricultura Familiar).”

Funcionando de segunda a sexta-feira, conforme Siegle, passam pela Ceasa uma média de 80 mil pessoas por semana. “Só de trabalhadores, há 10 mil. Eu sou um que vou sempre comprar uma cuca”, brinca o presidente da central.

O desafio, agora, é melhorar a estrutura aos novos ocupantes, que, por enquanto, precisam levar seu mobiliário e equipamentos. “Mas já começamos a conversar com o Banrisul, com a CEEE Equatorial e com outros para patrocinarem as estruturas, como ocorre na Expointer”, avisa.

A notícia é trabalhada com otimismo pela Ceasa, que teve de ser fechada durante a enchente e transferir sua operação para Gravataí por 39 dias.

## Primeira agroindústria de vinho colonial marca presença

**Júlia Fernandes**

juliaf@jcrs.com.br

A Piccola Cantina (@piccolacantina), localizada em Bento Gonçalves, foi a primeira agroindústria de vinho colonial no Brasil. Os produtores Auri e Diva Flâmia estão à frente do empreendimento, que teve a produção e comercialização legalizadas em fevereiro de 2018. A agroindústria marcou presença na 47ª Expointer, trazendo mais de 20 rótulos, entre vinhos de mesa, vinhos finos e sucos. “O público gosta muito e elogia. Isso faz com que a gente continue

com mais amor pelo trabalho que já temos”, relata Diva.

A propriedade dos Flâmia tem 45 hectares, sendo 16 deles ocupados por parreiras, na comunidade São Valentim, no distrito de Faria Lemos. O casal sempre produziu vinhos de forma artesanal para consumo próprio. Segundo Diva, fazer vinhos é uma tradição familiar que passa de geração em geração. “Essa cultura vem dos nossos avós, passou para os nossos pais e nós demos continuidade. Nossos amigos que nos visitavam sempre gostaram muito e pediam que a gente produzisse para eles”,

conta a produtora. Na época, o casal já frequentava algumas feiras locais, mas era impedido de comercializar os vinhos, pois o produto não era legalizado.

A lei 12.959/2014 permite que propriedades rurais que cumpram determinados requisitos, entre eles o volume máximo fabricado de 20 mil litros ao ano e 100% das uvas de cultivo próprio, possam comercializar a bebida em suas propriedades e em feiras municipais. A partir dessa lei, em 2018, a Piccola Cantina conseguiu regulamentar os vinhos e passou a comercializar os rótulos.

## Alimentos para dietas especiais são tendência

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

Uma tendência tomou conta do pavilhão da Agricultura Familiar na Expointer: os produtos especiais sem glúten, sem lactose e sem açúcar. São várias opções para atender tanto os consumidores com algum tipo de intolerância, alergia, diabetes, ou mesmo para quem busca alternativas mais saudáveis para se alimentar. Há anos que o fotógrafo Fernando Dias frequenta o espaço e diz que é recente e farta a oferta de alimentos diferenciados. “Eu compro pela preocupação com a saúde, redução de consumo de açúcar e para um familiar que tem diabetes”, diz.

Uma novidade é a ambrosia sem lactose, desenvolvida pela produtora Rosa Hartmann, da agroindústria Morangos da Rosa, de Cristal. O doce é feito com leite comum, a partir da receita tradicional, com o diferencial da adição da enzima lactase que tem a função de quebrar a lactose. A ambrosia pode ser consumida por quem tem algum tipo de intolerância ao açúcar do leite. “A ideia é oferecer um produto diferente, para driblar a concorrência e contemplar as pessoas que querem consumir o doce, mas têm restrição”, afirma. Rosa garante que o gosto é o mesmo da ambrosia produzida com leite normal. A produtora, que também comercializa geleias sem açúcar, conta que está preparando uma novidade: o doce de leite sem lactose desenvolvido nos mesmos moldes da ambrosia.

Ainda na linha dos doces, as geleias sem açúcar são destaque em vários estandes

no pavilhão. “Há quatro anos produzimos geleias adoçadas e foi na Expointer que os clientes sugeriram que a gente produzisse uma versão livre de açúcar. Apostamos na ideia e hoje a procura é grande”, afirma a proprietária da agroindústria Cantelli de Cesaro, de Farroupilha, Fabiana Teresa Cantelli de Cesaro. No estande da produtora na Expointer havia geleias de figo, abacaxi, goiaba e morango adoçados apenas com suco de maçã, sem conservantes, corantes ou adoçantes artificiais. “São alternativas mais saudáveis se comparados aos doces convencionais, além disso têm o sabor da fruta mais acentuado e ficam mais saborosos”. Fabiana diz que a maioria das frutas usadas na produção das geleias é plantada na propriedade dela.

A agroindústria Brott Haus, de Dona Francisca, foi para a Expointer com uma linha de biscoitos, tipo waffle, sem glúten, fabricados à base de polvilhos azedo e doce. “Notamos o aumento da demanda por produtos sem glúten e sem lactose e começamos a testar receitas com batata doce e mandioca produzidos na propriedade”, explica a expositora da Brott Haus, Terezinha Tizatto. A proprietária da agroindústria, Lisiane Hineraski, diz que a receita é do tempo da avó dela, uma visionária ao trabalhar com farinha de polvilho, ingrediente tão demandado nos dias de hoje. A ideia de desenvolver um produto diferenciado surgiu através do contato com clientes que vinham em busca de produtos sem farinha de trigo. “Somos um dos poucos espaços na feira que oferecem esse diferencial”, diz Lisiane.



ALINA SOUZA/ESPECIAL/JC

*Terezinha, da Brott Haus, expôs biscoitos tipo waffle sem glúten*