

AGROINDÚSTRIAS

Agricultura familiar receberá 222 empreendimentos

Ana Esteves, especial para o JC

A prospecção de novos negócios e parcerias comerciais está na essência da Expodireto Cotrijal. E foi em busca deles que a proprietária da Don Cutelo Charcutaria, de Guaporé, Patrícia Teóqui Bresolim Cavazinha, decidiu mobilizar a família para participar pela primeira vez da feira. “Sabemos que é uma vitrine para a gente apresentar os nossos produtos, conseguir consolidar ainda mais a nossa marca e expandir parcerias.”

A agroindústria de Patrícia é uma das 222 que participarão da mostra, das quais 49, como a Don Cutelo, são estreantes. As agroindústrias ocuparão 192 estandes, o mesmo número de espaços do ano passado. Conforme o assessor de Política Agrícola e Agroindústrias da Federação dos Trabalhadores na Agricultura do Rio Grande do Sul (Fettag-RS), Jocimar Rabaioli, serão 133 municípios gaúchos representados no Pavilhão da Agricultura Familiar da Expodireto. “Dos 497 municípios do Rio Grande do Sul, um terço estará representado na feira”, informa o assessor.

O assistente técnico regional da Emater-RS, engenheiro agrônomo, Vilmar Wruch Leitzke, afirma que o número de estandes é o mesmo de 2024 em função do problema de espaço do pavilhão, que não permite ampliações. “O que é uma pena, pois tivemos um número muito maior de inscritos em relação ao número de espaços disponíveis. Ao longo dos anos, verificamos uma demanda crescente para participar da Expodireto e eu entendo isso como um reconhecimento do papel desse pavilhão como espaço de divulgação dos produtos da agricultura



TÂNIA MEINERZ/JC

Expositores ocuparão 192 estandes, o mesmo número de espaços do ano passado; 49 deles serão estreantes nesta edição do evento, ampliando a variedade de sabores

familiar”, afirma. Dos estandes presentes na edição de 2025, 75% são agroindústrias e os outros 25% são distribuídos entre plantas, mudas, flores e povos indígenas.

Para o presidente da Fettag, Carlos Joel da Silva, o espaço das agroindústrias familiares será um dos pontos altos da mostra, como de costume. “O número de expositores será o mesmo de 2024, pois é o que o pavilhão comporta. No ano passado, dividimos alguns estandes para que coubesse mais de uma família

e isso deve se repetir nesse ano”, afirma. Leitzke destaca que o fato de a Expodireto focar em inovação motiva muitas agroindústrias a levarem para a feira produtos diferenciados e inéditos. “São eles que acabam se destacando durante a feira, seja na apresentação, na diversificação, ou no paladar”, afirma o assistente técnico da Emater.

Além de ser vitrine, a Expodireto é palco para debates como a necessidade de irrigação e de solução para o endividamento dos

produtores rurais. “Sabemos que não vamos conseguir controlar as enchentes, mas podemos nos preparar para as estiagens, focando em irrigação”, afirma o presidente da Fettag. Segundo o dirigente, é preciso a elaboração de um programa que realmente faça a diferença para o produtor, que o ajude a investir na armazenagem de água para irrigação. Para tal, é preciso intensificar os debates sobre o licenciamento desses empreendimentos pelas prefeituras, além de solucionar o pro-

blema de falta de energia elétrica no meio rural, pois, sem ela, não é possível fazer irrigação. “Precisamos de um programa de expansão da qualidade da energia elétrica, além de um programa para o melhoramento de solo, cuja qualidade foi perdida no pós-enchente”, acrescenta. Sobre o endividamento, Silva diz que o produtor chegou num momento “insustentável” e que é preciso atuar em duas frentes nesse momento: prorrogação imediata dos vencimentos e securitização a 20 anos.

Charcutaria leva típica gastronomia italiana para a Expodireto

Os cheiros e os sabores da charcutaria tradicional italiana serão a grande atração do estande da Don Cutelo Charcutaria, de Guaporé, conduzida pela produtora Patrícia Teóqui Bresolim Cavazinha. “O nosso objetivo sempre foi resgatar as origens, a lembrança, o sabor, de tudo que a cultura italiana deixou para a gente, resgatar aquele sabor de infância, daquele salame feito pelo nono, daquela copa bem maturada, bem temperada e coisas que infelizmente, ao longo dos anos, em certos processos, a grande indústria foi esquecendo”, afirma.

A produtora conta que esta será a primeira vez da Don Cutelo em uma feira de grande porte e que a expectativa está grande, por saber

da importância da Expodireto para o agronegócio do Brasil. “Sabemos da valorização dos pequenos produtores na feira e valorizamos muito o contato direto com o consumidor, gostamos dessa troca”, afirma Patrícia.

Além disso, a família considera a feira como uma grande vitrine, que pode abrir ótimas oportunidades de negócios, durante e depois da sua realização, especialmente pelo fato de a agroindústria ter inspeção a nível federal, o que a habilita a vender para todo o Brasil. “Costumamos falar que o principal ingrediente dos nossos produtos são o tempo e a paciência, para valorizar o sabor e o tempero dos maturados”, diz Patrícia. Entre os produtos da Don Cutelo

estão salame tipo italiano, pepperoni, copa, lombo, culatelo, linguiças toscanas com queijo, torresmo e banha.

“Temos ainda uma iguaria da culinária italiana: o guanciale, que é a bochecha do suíno maturado. Ele ganhou fama porque é muito utilizado no preparo do carbonara ou da massa à matriciana”, explica Patrícia. A produtora conta que a ideia é lançar, neste ano, um e-commerce para facilitar a venda direta para clientes de todo o Brasil. “A Expodireto vai ser importantíssima nesse processo, pela possibilidade de troca com o cliente, conversar, mostrar o produto, explicar como é feito, oferecer para que ele prove e depois poderá comprar online.”



ARQUIVO PESSOAL/DIVULGAÇÃO/JC

Sérgio Torteli, Nelson Teochi, Sérgio Brezolin e Patricia Cavasin atuam na Don Cutelo