

## AGRICULTURA FAMILIAR

# Tradição e tendência andam juntas na agroindústria

**Um dos espaços mais visitados da feira contará com 456 estandes neste ano**

O espaço mais diverso, criativo e alegre da Expointer é, sem dúvida nenhuma, o Pavilhão da Agricultura Familiar, que neste ano bateu todos os recordes e alcançou um número inédito de agroindústrias participantes, chegando a 456 estandes. As atrações serão muitas, algumas inéditas e inusitadas, outras que expressam a essência e a tradição gaúcha em suas diferentes vertentes. Seja de produtos que seguem a trend, como o chope de morango do amor, ou dos que trilham o caminho das raízes, como a cachaçaria que trabalha com barricas de madeiras centenárias e as chefs de cozinha de Sapiranga que levarão para Esteio pratos típicos alemães.

O pavilhão da agricultura familiar se consolidou como um dos espaços favoritos do público durante a Expointer e, nesse ano, bate recorde de agroindústrias inscritas, representando 196 municípios gaúchos. Dos mais de 400 participantes, 355 são agroindústrias familiares, 70 são de artesanato, incluindo os indígenas e quilombolas e 31 são estandes de plantas e mudas. Além disso, 68 são empreendimentos conduzidos por jovens de até 30 anos. Outros dois dados curiosos são que 146 mulheres estão à frente dos negócios e 70 expositores estarão participando



Pavilhão da agricultura familiar bateu recordes em 2025, e 196 municípios estarão representados

pela primeira vez.

O presidente da Federação dos Agricultores do Rio Grande do Sul (Fetag), Carlos Joel da Silva, diz que, nesta edição, o pavilhão da agricultura familiar será o maior de todos, com agroindústrias trazendo novidades. “São produtos de qualidade que farão dessa edição uma das maiores, e o espaço um dos mais visitados. Ele está sendo preparado com muito carinho para receber os visitantes. Os agricultores já estão se preparando com a produção em casa, muitas novidades.”

A assessora da gerência técnica da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Rio Grande do Sul (Emater/RS-Ascar), Fabiana Durgant, diz

que, todos os anos, o público fica ansioso para saber quais serão os lançamentos do espaço: receitas novas, sabores inusitados e combinações diferentes de aromas e paladares, produtos artesanais que simbolizam as mais diferentes raízes do Estado. “As novidades são importantes e os nossos agricultores estão conectados, acompanhando os processos tecnológicos e de inovação”, diz Fabiana. Entre os destaques deste ano estão o queijo e o doce de leite de ovelha, o queijo maturado com erva-mate, um salame com pinhão, rapadura com café, iogurte com doce de leite, além do torresmo que volta com tudo para o mercado. Além disso, o queijo serrano típico dos Campos

de Cima da Serra volta em volume expressivo para a feira, produto que obteve o título de patrimônio cultural do Estado. “Um produto único feito de forma totalmente

artesanal e com características próprias lá nos Campos de Cima da Serra”, acrescenta Fabiana.

De acordo com a assessora, durante o processo de assistência técnica e extensão rural junto às famílias de empreendedores rurais, a Emater trabalha tanto a importância de desenvolver produtos inovadores como para manter o foco na tradição.

“Deixamos claro que a agroindústria familiar deve focar sua produção na tradição, pois não são produtos que vamos achar numa grande rede de supermercado, feito em grande escala”, afirma Fabiana. A intenção da Emater é fazer com que as famílias não percam a essência de suas produções, elaborando itens com características próprias, receitas de avós, de nonas que, quando consumidas, trazem toda uma memória afetiva.

Neste ano, o Pavilhão da Agricultura Familiar contará também com estandes sobre turismo rural e uma exposição fotográfica sobre os 70 anos da Emater.



Dos inscritos, 68 empreendimentos são conduzidos por jovens

## Alambique produz cachaça orgânica em barricas de madeiras centenárias



Cachaçaria Velho Alambique expõe no local há mais de 20 anos

A cachaça produzida nas barricas de Bálsamo e Jaquitibá, datadas de 1915, prometem ser uma das grandes atrações do Pavilhão da Agricultura Familiar deste ano, seja pelo sabor intenso e único do produto, seja pela história que envolve a produção da bebida. O proprietário da Cachaçaria Velho Alambique, Ivandro Remus, conta que as barricas produzidas com as madeiras históricas, típicas do Norte de Minas Gerais, chegaram nas suas mãos por acaso.

“O tonel estava com um expositor amigo, e, em cima dele, tinha a placa do ano 1915. Aí, eu

disse: olha, Sérgio, para mim tu podes ser sincero, isso aqui é para história de pescador? Que placa é essa de mais de 100 anos? E era verdade, ele me provou e ainda me deu os tonéis de presente”, lembra Remus. As barricas, que pertenciam ao avô de um mestre cachaceiro do Paraná que resolveu se desfazer do artefato histórico, deu origem às cachaças que ficam três anos envelhecendo nos tonéis e feitas de forma totalmente artesanal. “Eu não tinha noção de que resultaria em um produto tão bom, uma característica diferente de tudo que eu

já provei”, diz Remus, que é um dos expositores mais antigos do pavilhão, com mais de 20 anos de participação. O alambique, que fica no município de Santa Tereza, próximo ao Vale dos Vinhedos, conta com o trabalho de toda a família Remus, filhos e esposa. “Dividimos o trabalho e todo mundo pega junto”, diz. As cachaças do Velho Alambique já são conhecidas na Expointer e a Amburana costuma ser a queridinha do público, engarrafada em porcelana e vidro. “São as campeãs de vendas, assim como a Prata e a Carvalho”, completa Remus.