

## RODOVIAS

## Trecho entre Veranópolis e Bento Gonçalves da BR-470 terá Pare e Siga

O Departamento Nacional de Infraestrutura de Transportes (DNIT) alerta que, a partir do dia 2 de julho, o tráfego na BR-470/ no trecho da Serra das Antas, entre Veranópolis e Bento Gonçalves, passará a operar em sistema de Pare e Siga durante o período diurno, deixando de utilizar o modelo de comboio que vem sendo adotado. A alteração é resultado dos avanços obtidos nas obras de reconstrução e estabilização da rodovia, executadas pelo DNIT ao longo do trecho afetado pelos eventos climáticos extremos registrados em 2024.

Com as melhorias já concluídas e o progresso das intervenções em andamento, foi possível ampliar as condições de trafegabilidade e segurança para os usuários. Durante o período noturno, permanece em vigor o bloqueio total da via entre 23h e 6h, necessário para a continuidade dos serviços.

A data também marca um momento simbólico para a região. Em 2 de julho deste ano completa dois anos da primeira liberação da BR-470/RS na Serra das Antas após as enchentes de 2024, quando a autarquia restabeleceu o tráfego em caráter emergencial, permitindo a retomada da ligação entre a Serra Gaúcha e demais regiões do Estado.

Desde então, o órgão vem executando um amplo conjunto de obras de recuperação, contenção de encostas, estabilização de taludes e reconstrução da infraestrutura viária, com o objetivo de restabelecer plenamente a capacidade operacional da rodovia e garantir mais segurança aos usuários. O DNIT orienta os motoristas a respeitarem a sinalização implantada ao longo do trecho, observarem as orientações das equipes de operação e programarem seus deslocamentos.

TÂNIA MEINERZ/JC



A partir de 2 de julho, sistema de comboio, que vinha sendo utilizado, será suspenso

## MUNICÍPIOS

## Criação de hub de inovação em Guaíba tem avanço com segundo encontro

O segundo encontro da jornada de quatro workshops do Inova RS em Guaíba reuniu representantes de diferentes setores do ecossistema de inovação local. O evento teve como foco a construção das tendências de inovação no município.

A iniciativa faz parte do processo de criação do Hub de Inovação de Guaíba, espaço que visa fortalecer conexões entre instituições, empresas, governo e comunidade, promovendo soluções colaborativas para os desafios regionais.

## EVENTOS

## Festa Nacional do Salame é retomada após oito anos em Marau

FABIOLA CORREA/JC



Vice-prefeito de Marau, Vilmo Zanchin, contou que a festa mudou de local, a fim de receber mais visitantes de forma simultânea

João Dienstmann

redacao@jornalcidades.com.br

Retomada após oito anos, a Festa Nacional do Salame de Marau terá, na 10ª edição, mudanças para receber os visitantes. O evento ocorre entre os dias 3, 4 e 5 de julho na cidade, dessa vez no Parque Municipal Lauro Ricieri Bortolon - até a edição anterior, a festividade ocorria na região central da cidade. Estão previstos mais de 30 expositores para apresentar os embutidos da cidade e demais produtos da agricultura familiar.

Com entrada gratuita, o festival não exige retirada de ingressos nem inscrição prévia, garantindo acesso livre para todos os visitantes. Durante a programação, o público pagará apenas pelos produtos que irá consumir. Na sexta-feira e no sábado, a festa será das 10h às 23h, enquanto no domingo o evento ocorrerá das 10h às 19h.

O vice-prefeito e secretário de Agricultura de Marau, Vilmo Zanchin, em visita ao Jornal Cidades, explicou que a prefeitura decidiu mudar o local para

melhor atender os visitantes. Segundo ele, a logística para fechamento de ruas e bloqueios de áreas trazia problemas na mobilidade e limitava o acesso das pessoas. "Podíamos ter, em média, mil pessoas simultâneas no local onde fazíamos a festa. Agora, no parque, conseguiremos duplicar essa capacidade", afirma. Além disso, o evento, que era bianual passa a ser anual a partir desta edição.

Vilmo também falou sobre a produção de embutidos na cidade e como o turismo gastronômico tem se evidenciado. Com forte influência italiana, a cidade do Norte gaúcho tem se aproximado de festivais com comidas típicas do país europeu. Atualmente, a principal produtora é a BRF, que tem fábrica na cidade e é responsável por 60% do PIB municipal.

Mas, além da produção em larga escala, os pequenos produtores também se articulam na Rota das Salamarias, roteiro municipal que engloba sete estabelecimentos e fornece embutidos

de modo artesanal, assim como queijo, cachaça, dentre outros produtos. A cidade deve fazer parte, também, de um novo percurso turístico, chamado de Rota Águas e Sabores, que vai incluir cidades próximas a Marau.

Na Festa Nacional do Salame, para a compra de comidas e bebidas, o festival contará com moeda própria, o Salamito, que poderá ser adquirida por meio de dinheiro, Pix ou cartão. Os valores dos produtos serão definidos individualmente por cada expositor, oferecendo opções para diferentes gostos e orçamentos.

Os visitantes também poderão adquirir a taça oficial do festival, produzida em acrílico, pelo valor de R\$ 5,00. Para quem optar por ir de carro, o estacionamento terá o custo de R\$ 25,00 por dia ou R\$ 50,00 pelo passaporte válido para os três dias do evento. Nas redes sociais do evento (@festivalnacionaldosalame) é possível conferir a programação completa.



## PATRIMÔNIO

## Taquari recebe recursos para reforma do Museu Costa e Silva

O município de Taquari foi contemplado em edital Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). A proposta apresentada pelo município garantiu a aprovação de um investimento de R\$ 1,5 milhão para o Museu Costa e Silva, espaço que preserva a memória do ex-presidente brasileiro Marechal Arthur da Costa e Silva.

O projeto foi elaborado pela Coordenação Municipal de Cultura em conjunto com a Secretaria Municipal de Planejamento, contemplando todas as etapas previstas no edital. Os recursos serão aplicados em três frentes principais: a reforma do prédio histórico, a conservação, organização e restauração do acervo museológico,

bibliográfico e documental, além da execução de ações permanentes de educação patrimonial, exigidas como contrapartida pelo programa. Os documentos, livros, fotografias e demais registros preservados constituem fontes primárias fundamentais para a compreensão de diferentes períodos da história do Brasil.

Editora Jornalística Jarros Ltda.

Editor: João Dienstmann

Telefone: (51) 3213-1376

e-mail: redacao@jornalcidades.com.br

Informações e Anúncios

Telefone: (51) 3213-1395

e-mail: jornalcidades@jornalcidades.com.br

Rua Olavo Bilac, 435 - CEP 90040-310 - Porto Alegre - RS

As opiniões das colunas e artigos publicados pelo Jornal Cidades não correspondem, necessariamente, à linha do jornal, sendo responsabilidade dos autores.

IMPRESSÃO E DISTRIBUIÇÃO: Empresa Jornalística J. C. Jarros