

## AGRO

# Agricultura familiar impulsiona economia de Lomba Grande

**Produtores da região se organizam há 37 anos**

Ana Esteves

Um bairro de Novo Hamburgo tem se destacado como polo produtivo para agricultores familiares. Das cachaçarias à culinária típica alemã, passando pelo turismo rural e pelos produtos naturais e orgânicos, Lomba Grande virou febre. Assim, atrai não só moradores da região, em busca dos produtos coloniais nas feiras realizadas na região, mas também turistas, que aproveitam a proximidade de Porto Alegre e outros municípios da Região Metropolitana, para curtir momentos em meio à natureza.

A presidente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais do Vale dos Sinos, Maria Daniela Ronnau, diz que a região virou referência pela presença das agroindústrias familiares e dos sítios de turismo. "Os produtos são bem diversificados, do iogurte e leite orgânico às hortas, passando pela pecuária de corte. Temos iniciativas em turismo rural também, que têm crescido muito, tipo os 'colha e pague'", afirma.

A organização dos produtores da região começou há 37 anos e não parou mais. Hoje as produções são

comercializadas em feiras na região e fora dela também, pelo aumento da procura por segurança alimentar e produtos saudáveis, em especial dos orgânicos. "As pessoas estão mais preocupadas em consumir mais saudável, investir em alimentos naturais e orgânicos, ao invés de ter que investir em remédios", diz a proprietária da agroindústria Sítio Amigos da Terra, Denise Bárbaro da Rosa, que tem uma produção 100% orgânica e integral, com pães, cucas e laticínios.

A dirigente destaca o crescimento da produção agroecológica e orgânica, pois embora nem todos os agricultores possuam certificação formal, muitos adotam práticas sustentáveis, reduzindo o uso de defensivos químicos e priorizando técnicas de manejo mais equilibradas. "A preocupação com a qualidade dos alimentos acompanha uma tendência crescente de consumo consciente e busca por produtos mais saudáveis", diz Daniela.

Foi de olho nesse nicho de mercado que Denise se mudou para o bairro, há 30 anos, para iniciar a produção leiteira que depois resultou na manufatura de iogurtes, para depois criar a padaria. Hoje o negócio cresceu e Denise participa de feiras de produtos orgânicos em Porto Alegre e em municípios da região Metropolitana. "A Lomba tem



Agroindústria Sítio Amigos da Terra tem produção 100% orgânica e integral

uma produção rica e muito farta. Esperamos cada vez mais valorização dessa produção e um crescimento. E hoje contamos com algumas frentes como o fornecimento para a merenda escolar e a venda para hospitais", diz Denise.

A proximidade de outras cidades representa uma vantagem competitiva importante: localizada entre municípios como São Leopoldo, Campo Bom, Sapiranga, Gravataí e Taquara, a Lomba Grande permite acesso facilitado aos mercados consumidores. Ao mesmo tempo, os produtores enfrentam desafios cada vez maiores diante da expansão dos atacarejos e grandes redes varejistas, que conseguem oferecer produtos a preços muitas vezes inferiores aos praticados pelos agricultores familiares.

"Essa concorrência pressiona a rentabilidade das pequenas propriedades e dificulta a valorização

de sistemas produtivos mais sustentáveis, que exigem maior dedicação e custos de produção mais elevados. Ainda assim, a organização coletiva, as feiras e as agroindústrias têm sido fundamentais para garantir a permanência das famílias na atividade", diz Daniela.

A dirigente conta que na Lomba se observa o processo de sucessão rural de forma mais "tranquila e ao natural", diferentemente de outras regiões rurais do Estado, mais distantes dos centros urbanos. Ali, muitas famílias estão na terceira geração de agricultores que se mantêm na terra, mantendo a tradição e a qualidade dos produtos. "Observamos os jovens imprimindo novas tecnologias no processo produtivo", diz Daniela.

Nos últimos anos, outro movimento vem chamando atenção: o retorno dos jovens ao meio rural. Incentivados por cursos técnicos,

gradações ligadas ao agronegócio e pelo avanço das tecnologias aplicadas à agricultura, muitos filhos de agricultores passaram a enxergar novas oportunidades no campo. O resultado é uma renovação gradual das propriedades, com adoção de técnicas mais modernas e foco em produtividade, sustentabilidade e agregação de valor.

Além da produção agrícola, a região também investe no turismo rural com o projeto Caminhos de Lomba Grande, que reúne empreendimentos ligados à gastronomia, lazer, agroindústrias e experiências no campo, ampliando as oportunidades econômicas para as famílias rurais e fortalecendo a identidade local. "A agricultura familiar produz alimentos ao mesmo tempo em que preserva o patrimônio cultural e mantém viva uma tradição que atravessa gerações no Vale dos Sinos", diz Daniela.

## Cachaçaria promove experiência imersiva do plantio da cana ao envase da bebida

A possibilidade de acompanhar todo o processo produtivo da cachaça, do plantio nos canaviais, passando pelo envelhecimento e pelo envase, tem atraído muitos turistas para conhecer a cachaçaria Invito, de Lomba Grande. "O turismo é uma ótima opção para diversificação da renda e somos favorecidos pela proximidade de grandes centros como Porto Alegre e municípios do Vale dos Sinos e Paranhana", afirma o proprietário da cachaçaria, Guilherme Ferreira Thiesen.

As visitas são divididas em duas modalidades: acesso à loja, na qual o visitante poderá experimentar os produtos, ver os barris de envelhecimento e o canavial, e a visita sensorial guiada. "Explicamos cada

etapa da produção e ao final temos a experiência sensorial guiada, através de degustação, verificando as qualidades visuais, aromáticas e gustativas de nossos melhores rótulos", afirma Thiesen.

Do plantio da cana ao envelhecimento e envase de cachaças, licores e bebidas mistas, a cachaçaria Invito apostou nas terras férteis de Lomba Grande para investir no processo completo da bebida mais popular do Brasil.

"Nosso diferencial é a produção familiar em pequena escala. Do canavial até chegar na garrafa, todos os produtos são feitos na origem, na nossa propriedade. Então temos o critério em cada etapa da produção", afirma. Os licores são

feitos com as frutas, por maceração a frio, levando até seis meses para serem finalizados, o que garante mais sabor e aroma ao produto final. "Não utilizamos aditivos artificiais na composição", diz o produtor. O carro-chefe é o licor fino de ervas, eleito o melhor licor da Expointer 2025 e a cachaça amburana, pela suavidade.

A agroindústria familiar conta ainda com um diferencial em sustentabilidade ao trabalhar com o selo da logística reversa. Nela, cada garrafa vendida garante que outra garrafa seja reciclada. "O método é realizado através do crédito de reciclagem, uma parceria entre cooperativas de reciclagem, empresas gestoras e a Invito", explica Thiesen.



Família Thiesen está à frente do negócio em Novo Hamburgo