

GASTRONOMIA

Festa Colonial de Canela apresenta releitura de pratos tradicionais

A Festa Colonial de Canela, que está em andamento, é parada obrigatória para quem busca entretenimento na Serra Gaúcha. Mas o evento também conquista um público ainda mais exigente: quem gosta de comer bem e com variedade. Nesta edição, não faltam opções para quem procura um prato farto ou um lanche criativo e saboroso.

Do bolinho de pinhão ao risoto de chocolate, o cardápio reúne receitas diversificadas e de alta qualidade. O público pode provar essas delícias até o dia 2 de agosto, durante a 32ª edição da festa, que celebra a produção das famílias do interior do município.

O cardápio desse ano reserva alguns pratos peculiares aos visitantes. Produzido pelo Sítio do Marcos e da Sabrina, responsável pela tenda Sabores do Sítio, o risoto de chocolate é preparado com arroz arbóreo pré-cozido em leite e açúcar, finalizado com chocolate ao leite nobre, creme de leite, manteiga e leite quente, até atingir a cremosidade ideal. A receita surgiu da paixão dos proprietários pelo tradicional arroz doce, inspirando a criação de uma versão inovadora do prato italiano.

Já a Família Schein mantém a tradição de lançar um sabor inédito de pastel a cada edição

da Festa Colonial. Neste ano, a novidade é o recheio de filé de tilápia. A produtora Lucia Schein explica que foi desenvolvido um tempero exclusivo para valorizar o sabor do peixe e oferecer ao público uma opção diferente das demais encontradas nas tendas.

Outro prato com bastante procura é o cuca burger. No lugar do pão, entra a massa de cuca produzida por uma agroindústria local, conferindo um leve toque adocicado que realça o sabor da carne. A combinação leva maionese caseira, hambúrguer artesanal de carne suína ou bovina, bacon crocante, picles, queijo, alface e abacaxi caramelizado.

Na parte das bebidas está disponível nos sabores limão, kiwi, morango e amora, a caipirinha de Grappa. Produzida a partir da tradicional bebida italiana feita com o bagaço da uva, a versão preparada pelo Alambique Faes oferece um sabor diferenciado em relação às tradicionais caipirinhas de cachaça ou vodca. O produtor Juliano Faes participa da Festa Colonial há cinco anos e conta que, após uma aceitação tímida nas primeiras edições, a bebida se tornou seu produto mais vendido no ano passado. O cliente ainda pode escolher entre açúcar ou mel para adoçar a bebida.



Hambúrguer com pão feito de cuca e recheio agridoce é uma das novidades

JULIO DIAS/DIVULGAÇÃO/CIDADES

MUNICÍPIOS

Prefeitura de Passo Fundo busca empresa para assumir área de 33 mil m²



GOOGLE MAPS/REPRODUÇÃO/CIDADES

Área no bairro Valinhos será doados para um empresa do setor industrial, com investimento mínimo previsto de R\$ 3.5 milhões

A prefeitura de Passo Fundo publicou o edital de concorrência pública para a destinação de uma área municipal de 33.050 metros quadrados, localizada no bairro Valinhos. O imóvel será doado com encargos à empresa do setor industrial que apresentar a melhor proposta técnica e assumir as contrapartidas econômicas e sociais previstas no processo licitatório.

Com aproximadamente 3,3 hectares, a área está situada em um ponto estratégico para atividades industriais e logísticas. O imóvel fica nas proximidades da BR-285, do Distrito Industrial e de empreendimentos já instalados na região, como o Incubatório Seara-JBS. A localização facilita o deslocamento de cargas, trabalhadores, fornecedores e matérias-primas, além de favorecer a integração

com os principais acessos rodoviários do município.

Avaliado em R\$ 5,53 milhões, o terreno será destinado a uma pessoa jurídica de direito privado que atue no setor industrial. A transferência não representa uma simples entrega do patrimônio público: a empresa vencedora deverá executar integralmente o projeto apresentado, realizar investimentos, criar empregos, manter a atividade econômica e cumprir os prazos e obrigações estabelecidos no edital.

Para permanecer na disputa, o projeto deverá prever, entre outras condições, a criação de mais de 20 empregos diretos, investimento superior a R\$ 3,5 milhões no primeiro ano e faturamento anual acima de R\$ 9 milhões. Propostas com resultados superiores nesses indicadores receberão maior

pontuação.

A empresa vencedora deverá iniciar as obras em até seis meses e concluí-las no prazo de até 24 meses, contados da assinatura da escritura pública de doação. Também ficará responsável pelos licenciamentos, pela infraestrutura necessária ao empreendimento e pelo cumprimento das obrigações trabalhistas, ambientais, fiscais e urbanísticas.

Antes da publicação do edital, a Secretaria de Desenvolvimento Econômico analisou alternativas como concessão de uso, venda por leilão e doação com encargos. A conclusão foi de que a doação condicionada ao cumprimento de obrigações oferece maior retorno coletivo, pois vincula o uso do imóvel à instalação de atividade produtiva, à geração de renda e à criação de empregos.

EDUCAÇÃO

Estância Velha cria protocolo para ações contra o racismo nas escolas

A secretaria de Educação e Cultura de Estância Velha apresentou o Protocolo Municipal de Enfrentamento ao Racismo e Promoção da Equidade Racial nas Escolas para representantes da rede intersetorial do município. O protocolo foi apresentado pelo coordenador de Cultura da pasta e coordenador municipal da Política Nacional de Equidade, Educação para as Relações Étnico-Raciais e Educação Escolar Quilombola Gillyan Dias Macedo.

Ó objetivo do encontro foi dar conhecimento ao documento, ouvir contribuições da rede intersetorial e fortalecer a atuação

conjunta antes da implementação nas escolas da rede municipal, prevista para o segundo semestre deste ano.

O documento foi elaborado por um Grupo de Trabalho Temático da Educação para as Relações Étnico-Raciais formado por professores e representantes de diferentes segmentos da educação municipal, sob coordenação da Secretaria de Educação e Cultura. A iniciativa estabelece diretrizes para prevenção, identificação, acolhimento, encaminhamento e acompanhamento de situações de racismo no ambiente escolar, além de orientar ações permanentes

voltadas à promoção da equidade racial.

Além de definir fluxos institucionais para o atendimento de ocorrências, o protocolo prevê a formação continuada dos profissionais da educação, o fortalecimento de práticas pedagógicas antirracistas, a valorização da diversidade étnico-racial e a articulação entre as escolas e a rede de proteção do município. A implementação do documento reforça o compromisso da rede municipal de ensino com a construção de ambientes escolares mais inclusivos, acolhedores e comprometidos com a promoção dos direitos humanos.

Editora Jornalística Jarros Ltda.

Editor: João Dienstmann

Telephone: (51) 3213-1376

e-mail: redacao@jornalcidades.com.br

Informações e Anúncios

Telefone: (51) 3213-1395 | jornalcidades@jornalcidades.com.br

Av. Ipiranga, 6.681 - Tecnopuc - Prédio 99 | 4º andar

CEP 90619-900 - 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