

MEIO AMBIENTE

Limpeza pós-cheia em Guaíba pode levar até dois meses

Lívia Araújo

livia@jcrs.com.br

A limpeza dos resíduos acumulados na orla do Rio Guaíba, no município de Guaíba, pode levar até dois meses, segundo uma estimativa inicial da Defesa Civil do município da Região Metropolitana. O volume de galhos, troncos e madeiras que chegou às margens após as chuvas intensas: entre o dia 24 de julho, quando iniciou a limpeza, e domingo (2), 41 caminhões foram removidos, somando mais de 200 toneladas de material.

O assessor técnico da Defesa Civil, Vítor Paixão, afirmou que o prazo pode ser reduzido com a chegada de maquinário pesado disponibilizado pelo Estado em regime de cooperação, mas depende também das condições climáticas. “Tem previsão de chuva para quarta-feira (5). Se prejudicar as máquinas na orla, vai levar mais tempo”, disse. No fim da semana retrasada, outro mutirão já havia retirado detritos da Praia da Alegria e do Centro de Guaíba.

Os detritos têm origem nos rios Taquari, Jacuí, Sinos e Caí, que desaguam no Guaíba após

percorrerem municípios atingidos pelas cheias desta semana. O acúmulo nas margens do rio na cidade de Guaíba foi agravado por um fator específico: a ação de ventos que represaram o material ao longo da extensão da cidade. Paixão explicou que na enchente de 2024, mesmo com volume muito maior de água, os resíduos acompanharam o refluxo natural dos rios em direção à Lagoa dos Patos, não se concentrando na orla local. “O vento represou os resíduos aqui. Por isso tanto trabalho agora”, disse.

O trabalho de coleta é feito com máquinas diretamente na orla. A maioria do material recolhido é descartada em locais adequados para essa finalidade, mas uma parte dos resíduos têm sido selecionada por populares, explica Paixão. Madeiras em bom estado podem ser reaproveitadas em obras e mobiliário urbano — como brinquedos de praça, caminhos sensoriais ou cercas, por exemplo. Os materiais que não têm condições de reaproveitamento seguem para descarte por empresa especializada, conforme modelo adotado nas enchentes de 2024.



PREFEITURA DE GUAÍBA/DIVULGAÇÃO/CIDADES

Mais de 200 toneladas de galhos e madeiras já foram recolhidas desde quinta-feira, volume equivalente a 41 caminhões retirados

A travessia do Catamarã, suspensa na quinta-feira (30) em razão do acúmulo de material flutuante, foi retomada nesta segunda-feira (3). Paixão informou que, nas últimas 24 horas, não houve aumento no volume de resíduos chegando ao município, o que indica que os rios afluentes do Guaíba estão retornando à normalidade.

O assessor também pontuou que equipes da Defesa Civil

estão em plantão de 24 horas na orla, orientando a população a não acessar o local sem equipamentos de proteção individual, como capacete e botas, e a evitar contato com o material sem que a origem seja conhecida. Quando o maquinário pesado estiver operando, a área é reservada exclusivamente aos trabalhadores.

A prefeitura lançou o programa Prepara Guaíba, que prevê, entre outras medidas, a instala-

ção de barreiras de contenção ao longo da orla para reter resíduos em eventos futuros, permitindo a passagem da água sem que os detritos invadam a área. “A ideia é fazer uma barreira para que os resíduos fiquem represados e somente a água passe. A gente sabe que não consegue mandar no clima, mas pode se preparar para dar uma resposta mais rápida”, afirmou Paixão.

GASTRONOMIA

Festival que será realizado em Estrela busca recorde em agosto com a produção da maior linguça do Brasil

Gastronomia, turismo e celebração estarão reunidos em uma programação de grandes proporções entre os dias 13 e 16 de agosto, durante o Festival Brasa e Prosa 150 anos de Estrela. O ponto alto será a produção da

Linguça Estrela, peça gigante preparada com 250 quilos de carne suína e desenvolvida para buscar a certificação de maior linguça do Brasil. A iguaria será servida gratuitamente com chucrute e focaccia, em barqui-

nhas no Parque Princesa do Vale. A expectativa é produzir uma refeição capaz de atender até 10 mil pessoas, transformando o aniversário do município em uma experiência gastronômica inédita e aberta à comunidade.

A Linguça Estrela terá receita exclusiva do chef Edi Dagrê e será fabricada pelo Frigorífico Hammes, de Estrela, que também deverá comercializar o produto durante o evento. A produção mobilizará a equipe Caçadores de Recordes, comandada por Dagrê e responsável por 21 marcas mundiais.

A conquista mais recente ocorreu em 2025, em Agudo, onde o grupo preparou o maior arroz de leite do mundo, com 1.712 litros e rendimento de

aproximadamente 7 mil porções. Em Estrela, o desafio será unir técnica, estrutura e ingredientes em uma operação capaz de servir milhares de pessoas e consolidar uma nova atração associada à identidade gastronômica do município.

O festival integra as comemorações dos 150 anos do município. A maior parte das atrações ocorrerá no Parque Princesa do Vale, com exceção do jantar beneficente, dos seminários e do workshop técnico. Para a diretora de Turismo de Estrela, Débora Cagliari, a programação amplia a visibilidade do município e transforma a gastronomia em uma ferramenta de promoção turística. “Estamos preparando uma celebração à altura dos 150

anos de Estrela, capaz de reunir moradores, visitantes, empreendedores e famílias. A tentativa de recorde cria uma experiência única, valoriza empresas locais e projeta o município como destino de grandes eventos”, destaca.

Além da produção da linguça gigante, o sábado contará com Feira da Agroindústria Familiar, feira de microempreendedores individuais e artesanato, apresentações culturais, programação artística, brinquedos infláveis e atividades esportivas. Também será realizada uma Pernada na pista de atletismo do parque. Chefs de cozinha, em que assadores amadores poderão participar gratuitamente das atividades competitivas, mediante inscrição prévia.



EDI DAGRÊ/ARQUIVO PESSOAL/DIVULGAÇÃO/CIDADES

Iguaria terá receita exclusiva do chef Edi Dagrê e será produzida em um frigorífico