

Pavilhão da Agricultura Familiar une criatividade e tradição na Expointer 2026

De queijos com frutas ao doce de lavanda, o Pavilhão da Agricultura Familiar reúne 509 expositores no Parque Estadual de Exposições Assis Brasil, em Esteio

➔ EXPOINTER

MANUELA CASSANO
manuelac@jcrs.com.br

Reunindo 509 expositores, 49ª Expoiner promove a 28ª edição do **Pavilhão da Agricultura Familiar**. Segundo dados coletados pela Emater RS-Ascar, apenas nos dois primeiros dias de evento foram registrados mais de R\$ 2 milhões em vendas no espaço, que reúne a tradição familiar e a inovação na produção de embutidos, doces, queijos e erva-mate.

Uma das histórias presentes no Pavilhão é a da Skyllo Nozes. A agroindústria familiar foi fundada há 25 anos pelo casal Vera Lúcia e Rogério Bilhan. Inicialmente, a família trabalhava apenas com o varejo do grão in-

natura e embalado a vácuo, mas durante a pandemia de Covid-19 optou por iniciar no ramo dos doces. A empresa está presente na 49ª Expoiner, compondo os mais de 500 expositores do Pavilhão da Agricultura Familiar.

"A gente mesmo cria eles", conta Vera Lúcia, acrescentando que toda sua família participa do preparo. Entre os carros-chefes da marca, a empreendedora destaca o pé de nozes, disponível pelo valor de R\$ 16,00 e o camafeu de nozes, por R\$ 14,00, produtos que chegam ao Pavilhão da Agricultura Familiar com os novos sabores de lavanda e pistache. "O pessoal ficou sabendo. A gente colocou nas redes sociais que ia ter um produto muito novo, e eles vêm para conhecer", comenta Vera.

Sistema de parcerias

Para garantir a provisão do insumo, as nozes do negócio familiar são cultivadas através do sistema de parcerias. "A gente vende as mudas, oferece toda a assessoria e, depois, faz a parceria com o produtor", detalha Rogério, explicando que a colheita é dividida entre as partes.

Ele destaca que a estratégia



Vera Lúcia e Rogério Bilhan comandam a Skyllo Nozes, presente na 49ª edição da Expoiner

é responsável por gerar retorno financeiro e estratégico para a empresa e para os produtores. "Deixa o produtor feliz com a plantação que vai acontecer, e ele tem o produto para nos vender", conta.

Ainda segundo Rogério, foram mais de 60 locais em diversas regiões do estado em que ele mesmo já plantou, considerando que a região de Arroio do Tigre não é propícia para o

cultivo de nozes.

"Procuramos um ambiente que não seja muito molhado, que não seja com muita pedra. Então avaliamos a propriedade do produtor, para ver se tem possibilidade. Tem várias propriedades que não têm como plantar", explica.

Atualmente, os produtos da Skyllo Nozes são comercializados de forma online, mas as feiras ainda representam um

importante formato de vendas para o contato com o consumidor final. "Eles vão conhecendo nas feiras, muitos têm loja, eles pegam o cartão, eles provam, aí depois eu entro em contato", explica Vera.

"A primeira feira foi aqui na Expoiner", relembra o casal, que projeta alcançar a quantia de R\$ 30 mil em vendas na 49ª Expoiner. A marca está no estande de número 286 da feira.

Granja leva queijo de butiá para a 49ª edição da Expoiner

Estabelecida em Independência, a **Granja Dal Forno** está presente na 49ª Expoiner com a exposição de queijos. A agroindústria familiar já opera com a produção de leite há 13 anos e aposta no queijo de butiá como atrativo.

À frente do negócio familiar está Marcos Luis Dal Forno. Em meio ao trabalho na granja, ele optou pelo ramo dos queijos para agregar à experiência no setor do leite.

"O nosso grande diferencial é a produção e a qualidade do leite. Ele é canalizado diretamente da ordenha até a agroindústria através de canos inox, sem contato manual", compartilha.

Além de utilizar as feiras como estratégia de vendas, a marca conta com pontos físicos na região próxima de Independência.

"Vendemos na nossa propriedade mesmo. Temos alguns pontos de venda em empórios e mercados, é só ligar que a gente manda o queijo para todo o



Marcos Luis Dal Forno é o empreendedor à frente da agroindústria vinda do município de Independência

Brasil", explica.

Variedade de queijos

Segundo Marcos, o objetivo principal da Granja Dal Forno é expandir a cartela de produtos

para os queijos finos, com foco em gouda, parmesão e emmental.

"O nosso público é aquela pessoa que está aprendendo a conhecer queijos diferentes,

saindo daquele queijo colonial e descobrindo novos sabores", compartilha.

Com a proposta de se destacar no mercado tradicional, a agroindústria aposta em sabo-

res que prometem originalidade. Além das opções de goiabada, copa com manjerição e nozes com damascos, o produto destaque da marca no Pavilhão da Agricultura Familiar é o queijo de butiá, pelo valor de R\$ 75,00 a peça. "O único queijo de Butiá do Brasil", promete Marcos.

Prospecções e sucessão familiar

Com uma operação concentrada em seu núcleo familiar, ele tem expectativas positivas para os resultados da exposição na 49ª Expoiner, principalmente na expansão na produção de queijos finos. "Tem um campo bem grande para atuar", compartilha.

Já na área de gestão do negócio, ele espera manter o modelo de sucessão familiar da granja.

"Quero tentar agregar valor e fazer com que os filhos que estão para fora voltem para casa, dando sequência", conta. A marca está no estande 183 do Pavilhão da Agricultura Familiar na Expoiner.