

AGRONEGÓCIO

Produtores de cidades distantes driblam desafios na Expointer



Livia Araújo
livia@jcrs.com.br

Reunindo agroindústrias do setor de alimentos e bebidas, além de estandes com o comércio de plantas e artesanato, o Pavilhão da Agricultura Familiar é o espaço mais visitado da Expointer ao longo dos anos. A oportunidade de mostrar seu trabalho - e vender seus produtos - torna a participação na feira, que acontece anualmente em Esteio, na região metropolitana de Porto Alegre, algo almejado pelas empresas e, muitas vezes, representa um desafio logístico e econômico, especialmente para empresas e produtores dos municípios mais distantes da Capital.

Por isso, é mais rara a participação de representantes dos municípios da Fronteira Oeste, como São Borja, que fica a 600km de distância de Esteio, ou Santana do Livramento, a cerca de 500km da Capital. Outras cidades próximas à Argentina, como Uruguaiana e Itaqui, nem chegaram a enviar



Queijaria Fendt, de São Borja, atravessou o RS para expor os cerca de 600 quilos de produtos feitos para a feira em Esteio

agroindústrias, ao contrário de municípios do Noroeste ou das Missões, como Três de Maio, a 460 km do Parque de Exposições Assis Brasil, que marcou presença na feira.

A Queijaria Fendt, de São Borja, participa pela primeira vez da Expointer. Segundo Daniela Fendt, responsável pela

agroindústria, a distância sempre foi um obstáculo. "A gente sempre veio como visitante na Expointer. Antes a gente não veio porque não se sentia preparado", relembra. Com apoio do Sebrae e da Emater/RS, a produtora conseguiu se organizar para vir à feira este ano.

Fundada em dezembro de 2019, a queijaria recebeu em 2024 o selo Arte em parte de seus produtos, o que permite a venda fora do município de origem. Para os nove dias de feira, a agroindústria ajustou a produção e trouxe cerca de 600 quilos de queijo a Esteio. Entre os itens estão o queijo de iogurte, carro-chefe da produção, o colonial, o lindeiro - receita autoral -, doce de leite com menos açúcar e manteiga feita com creme de leite de vacas da raça Jersey.

Daniela também é uma das fundadoras de uma associação que reúne quatro queijarias do

Pampa. Com apoio do Sebrae, o grupo já fez a primeira reunião e escolheu a diretoria. "A gente está fazendo essa associação para unir forças e estar mais presente nas feiras", afirma.

Também estreante é a Destilaria Coração de Fogo, de Três de Maio, tocada pela família de Francisco Bonaparte desde a décadas de 1930, mas ainda não havia participado da Expointer. Para a feira, o produtor um levou grande volume de mercadoria, apostando em licores como de chocolate com baunilha e no lançamento de um licor de ervas batizado de Eredità, com sabor próximo ao Fernet, produto com a melhor venda em seu estande.

Mas, apesar da expectativa, as vendas ficaram próximas às registradas na região de origem. "Tem bastante concorrente, todo mundo tem que vender seus produtos. A expectativa que era formada, na realidade não está

sendo (como a gente esperava)", admite.

Outro expositor de Três de Maio, o artesão Mateus de Rossi, participa da Expointer pela quarta vez e não tem do que se queixar. Ele produz tábuas de churrasco, gamelas e outros acessórios em madeira, de forma artesanal, com acabamento em lixa, polimento e resina para vitrificação, além de gravações a laser com nomes e marcas personalizadas.

De Rossi relata que o trabalho com madeira não é uma tradição muito difundida em Três de Maio, sendo ele uma exceção. A atividade, seu ofício há seis anos, nasceu da lembrança de um bisavô marceneiro que ele não chegou a conhecer, mas de quem, segundo familiares, herdou as mãos escurecidas pelo trabalho.

Ao longo das quatro edições, o artesão formou uma clientela fiel, que já aguarda a Expointer para novas encomendas. "Eu venho carregado e volto pra casa com praticamente nada, e esse é o objetivo", diz. A preparação das peças leva cerca de três meses, e cerca de mil peças foram levadas à feira com a expectativa de serem todas vendidas, o que aconteceu nas outras edições de que Rossi participou.

Ainda que custos logísticos, de estoque e providências burocráticas sejam desafios para produtores e artesãos, é um ponto em comum que estar na Expointer é uma oportunidade a não ser perdida. Para a viticultora Tailaine Cupsinski, que percorreu mais de 500km entre Santana do Livramento e Esteio com seu estoque de sucos e vinhos, "pra vir de longe a gente gasta bastante. Mas vale a pena expor os produtos que a gente se esforça para elaborar. Então, estar aqui já é um grande feito", conclui.



Francisco Bonaparte é sócio da destilaria Coração de Fogo, da cidade de Três de Maio

PATRIMÔNIO

Comissão que cuida da preservação do túmulo de Bento Gonçalves em Rio Grande define encaminhamentos

A Comissão de Preservação e Conservação do Túmulo de Bento Gonçalves voltou a se reunir, em Rio Grande, para definir ações imediatas e de médio prazo voltadas à recuperação de um dos principais monumentos históricos do muni-

cípio. O encontro foi coordenado pela titular da secretaria da Cultura e Economia Criativa, Rita Rache.

Entre os encaminhamentos, ficou acertada a realização de uma visita técnica no dia 29 de setembro, quando a professora Andréa

Bachettini, do Departamento de Museologia, Conservação e Restauro da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), estará no local acompanhada da equipe do laboratório da instituição e dos integrantes da comissão. A pro-

posta é avaliar as necessidades do monumento e elaborar um projeto de restauro.

A parceria representa um novo avanço nas tratativas iniciadas junto ao Ministério Público Estadual. A proposta, de acordo com

a secretária da Cultura, é que o laboratório da UFPel desenvolva o projeto e execute o restauro do bem. A universidade fará o levantamento técnico e apresentará um orçamento para que seja dado andamento ao processo.