Cursos
Embrapa oferece curso de Vinhos
pág 3

Almanaque
Cebola melhora a circulação
pág 6

Safra
Aurora celebra safra de qualidade
pág 4

Jornal
Vale dos Vinhedos

Junho de 2017 | ano 14

Circulação: 15 da Graciema, 40 da Graciema, Capela da Glória, Capela das Almas, Capela das Neves, Capela Santíssima Trindade, Capela Santa Lúcia, Ceará da Graciema, Linha Borghetto, Linha São Gabriel e Garibaldina

Circulação mensal | wwww.gazeta-rs.com.br

NASA CONFIRMA PESQUISA DA EMBRAPA

Menos de 10% do solo do país é cultivado

Embrapa Uva e Vinho ressalta a importância do agricultor na preservação ambiental confirmada internacionalmente, apesar do índice da cidade de Bento Gonçalves alcançar quase 23% de área cultivada. Página 03

Geral
Combate às mosca-das-frutas
pág 4

Receita
Receita de vitamina de vinho
pág 8

Economia
Mínimo da uva abaixo do ideal
pág 5

COLETA DE RESÍDUOS EM BENTO GONÇALVES

RESÍDUOS ORGÂNICOS

Bairro	Dias da Coleta
Avenida São Roque, Rua São Paulo, Maria Goretti e Humaitá. São Francisco, Planalto e São Bento.	2ª feira a Sábado (a partir das 7h)
Cidade Alta	2ª feira a Sábado (a partir das 13h)
Centro	2ª a Sábado (a partir das 17h)
Lot. Parque dos Sabiás, Santa Helena, Fátima, São Rafael, Santo Antão e Santa Marta. Eucaliptos, Fenavinho, Imigrante, Licorsul, Vila Nova I,II e III, Barracão, Sertorina, Eulália Baixa, Lot. Vinhedos, São João, São Vendelino e Caminhos da Eulália.	2ª, 4ª e 6ª feira (a partir das 7h)
Cohab, Salgado, Lot. São Paulo, Borgo e Panazzolo, Vale dos Vinhedos, Faria Lemos, Tuiuty e São Valentim.	2ª, 4ª e 6ª feira (a partir das 7h)
Conceição, Juventude, Vinosul, Tancredo Neves, Municipal e Jardim Glória Vila Militar, Aparecida, Progresso e Universitário, Lot. Zatt, Ouro Verde, Cembratel, São Roque, Sol Nascente, Linha Pradel, Lot. Panorâmico III, Nossa Senhora da Saúde e Lot. Bertolini.	3ª, 5ª e Sábado (a partir das 7h)
Pomarosa, Santa Rita, Lot. Verona e Botafogo.	3ª, 5ª e Sábado (a partir das 7h)
São Pedro e São Miguel.	2ª e 6ª feira (a partir das 7h)
Eulália Alta	4ª feira (a partir das 7h)

RESÍDUOS RECICLÁVEIS

Bairro	Dias da Coleta
São Roque, Ouro Verde, Lot. Zatt, Municipal, Tancredo Neves, Lot. Panorâmico III e Lot. Bertolini.	2ª, 4ª e 6ª feira (a partir das 7h)
São João, São Vendelino, Borgo, Cohab, Licorsul, Salgado, Fenavinho, Vila Nova I,II e III, Eucaliptos, Barracão, Santa Helena, Fátima, Santa Marta, Santo Antão, Imigrante, Caminhos da Eulália e Eulália Baixa.	3ª e 5ª feira (a partir das 7h)
Progresso, Universitário, Conceição, Jardim Glória, Pomarosa, Vinosul, Santa Rita, Botafogo, Vila Militar, Aparecida, Cembranel e Nossa Senhora da Saúde, Maria Goreti e Juventude	2ª, 4ª e 6ª feira (a partir das 7h)
Humaitá, São Francisco, São Bento, Planalto e Cidade Alta.	2ª a 6ª feira (a partir das 7h)
Centro	2ª a 6ª feira (a partir das 7h)
São Pedro, São Miguel, Tuiuty, São Valentim, Faria Lemos e Vale dos Vinhedos.	3ª e 5ª feira (a partir das 7h)
Passo Velho, Ponte do Rio das Antas, Km 2, São Luiz das Antas, Linha Demari, Linha Ferri e Alcântara.	4ª feira (a partir das 7h)
Eulália Alta	5ª feira (a partir das 7h)

Os horários de coleta não informados acima iniciam a partir das 7h. Nos domingos e feriados será realizada a coleta do resíduo orgânico nas principais avenidas, das 9h às 12h. Para sugestões, informações, reclamações e recolhimento de móveis velhos e eletrodomésticos, telefone para o Fala Cidadão 0800 979 6866 ou Secretaria Municipal do Meio Ambiente 3055 7190.

R Domingos Rubechini, 159 - Bairro Fenavinho - 54 3454 9209

Transportes RN Freitas

Embrapa oferece curso básico de Elaboração de Vinhos

A Embrapa Uva e Vinho está oferecendo o Curso Básico de Elaboração de Vinhos - Edição 2018 que será realizado com duas turmas nos dias 30 e 31 de janeiro de 2018.

Esse curso irá abordar as noções básicas, teóricas e práticas sobre a produção de vinho e suco de uva. As inscrições custam R$100,00 e podem ser feitas acessando o site do evento (https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/uva-e-vinho/curso-basico-de-elaboracao-de-vinhos/programacao).

As vagas são limitadas. O público-alvo são grandes e médios produtores rurais e cooperativas, pequenos produtores rurais e cooperativas, e agentes de transferência de tecnologia (TT-ATER).

Na programação serão ministrados assuntos como preparo para colheita, grau de maturação, armazenagem, transporte, qualidade, composição da uva para o vinho e correção do mosto, entre outros.

Crédito: Viviane Zanella

Inscrições pelo site: https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/uva-e-vinho/curso-basico-de-elaboracao-de-vinhos/programacao

COMO SEPARAR OS SEUS RESÍDUOS?

A separação dos **resíduos sólidos**, popularmente conhecidos como lixo, permite o reaproveitamento, a reciclagem, a compostagem e a disposição final ambientalmente adequada.

RESÍDUOS RECICLÁVEIS

PAPÉIS E PAPELÃO

Jornais, listas telefônicas, folhetos, revistas, folhas de rascunho, papéis de embrulho, caixas de papelão, folhas de caderno, embalagens longa vida (*tetrapak*) e outros.

VIDROS

Garrafas em geral, potes e jarras, vidros de conservas, cacos de vidro e outros

PLÁSTICOS

Garrafas plásticas, tubos e canos, potes de creme, frascos de xampu, baldes, bacias, brinquedos, sacos e sacolas, saquinhos de leite e outros.

METAIS

Latas de cervejas e refrigerantes, enlatados, arames, pregos, tampas, fios objetos de cobre, alumínio, bronze, ferro, chumbo e zinco

RESÍDUOS ORGÂNICOS

Cascas de frutas e legumes, bagaços de frutas, restos de alimentos.

Papel higiênico e lenços de papel usados, curativos, fraldas descartáveis, absorventes higiênicos, bitucas de cigarro e resíduo de varrição.

Advogadas

Dra. Fabiana M. Benedet

OAB-RS 62.047

Dra. Simone M. Lunelli

OAB-RS 61.068

Áreas de atuação

Direito Trabalhista
Direito Previdenciário/INSS
Direito do Consumidor
Direito de Família e de Propriedade
Causas Cíveis em geral.

Rua Marechal Deodoro, 230, sala 503 - Torre Wall Street Business Center
(entrada pelo Shopping Bento Gonçalves) - Centro - Bento Gonçalves - RS
Fones: (54) 3055-3939 / 9605-8676 / 9957-8733

Jornal Monte Belo

Editado por: Boa Comunicação
Editoria: Ana Lúcia Zanelatto.
Circulação Jornais Rurais: Terças-feiras em rodízio, pela ordem, Jornal Tuiuty, Jornal Monte Belo do Sul, Jornal Vale dos Vinhedos e Jornal São Pedro.

Nasa confirma pesquisa da Embrapa de que apenas 7,6% do território brasileiro é cultivado

Pesquisadores da Embrapa Uva e Vinho destacam papel dos produtores agrícolas na preservação ambiental do país

Em 2016, a Embrapa Territorial calculou que 7,8% do território brasileiro (65.913.738 hectares) é ocupado pela produção agrícola.

Os dados foram reforçados agora pela agência espacial norte-americana, a NASA, que divulgou que apenas 7,6% do país é composto por lavouras. Segundo o chefe geral da Embrapa Territorial, Evaristo de Miranda, doutor em Ecologia, é normal a pequena diferença de 0,2% entre as duas pesquisas.

A NASA confirma que o Brasil protege e preserva a vegetação nativa em mais de 66% de seu território. O percentual é oposto a vários países, tais como a Dinamarca, que cultiva 76,8%, dez vezes mais que o Brasil; a Irlanda, 74,7%; os Países Baixos, 66,2%; o Reino Unido 63,9%; e a Alemanha 56,9%.

O estudo da Nasa

Miranda explica que o trabalho conjunto da NASA e do Serviço Geológico (USGS) dos Estados Unidos fez amplo levantamento com o mapeamento e o cálculo das áreas cultivadas do planeta baseados em monitoramento por satélites. Durante duas décadas, a Terra foi vasculhada, detalhadamente, em imagens de alta definição por pesquisadores do Global Food Security Analysis, que comprovaram os dados antecipados pela Embrapa.

As áreas cultivadas variam de 0,01 hectare por habitante – em países como Arábia Saudita, Peru, Japão, Coréia do Sul e Mauritânia – até mais de 3 hectares por habitante no Canadá, Península Ibérica, Rússia e Austrália. O Brasil tem uma pequena área cultivada de 0,3 hectare por habitante, e situa-se na faixa entre 0,26 a 0,50 hectare por habitante, que é o caso da África do Sul, Finlândia, Mongólia, Irã, Suécia, Chile, Laos, Níger, Chade e México.

De acordo com o estudo, a área da Terra ocupada por lavouras é de 1,87 bilhão de hectares.

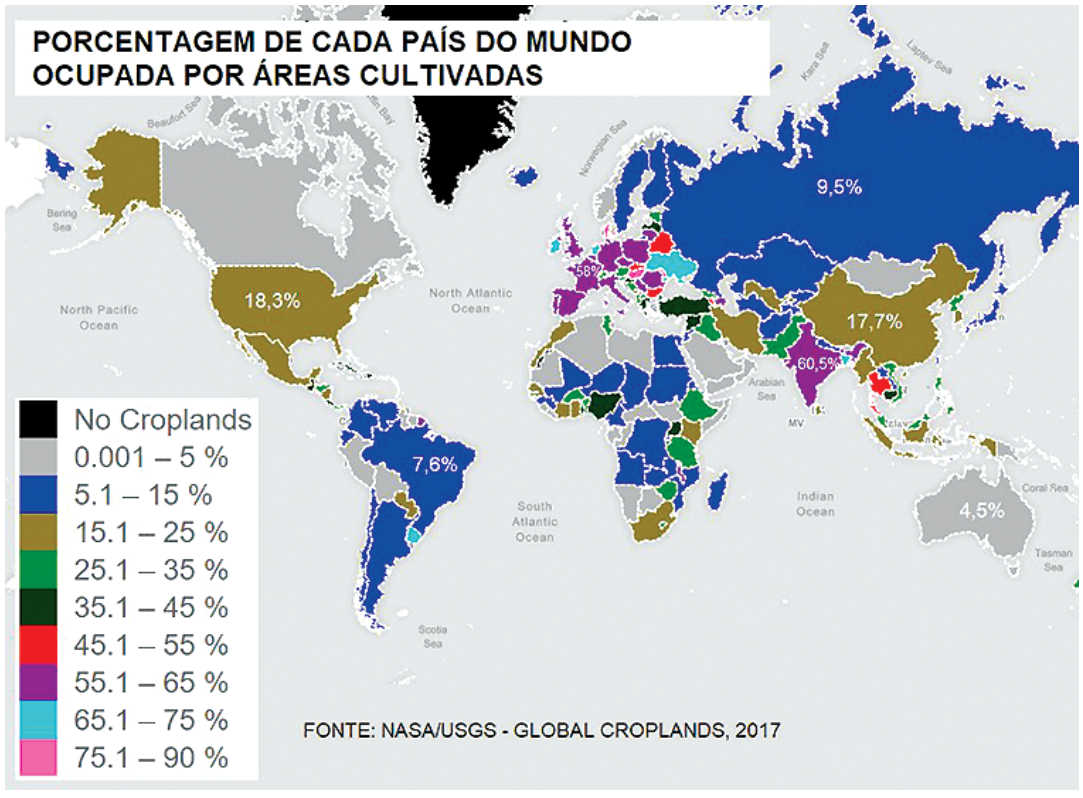
A população mundial atingiu 7,6 bilhões em outubro passado, resultando que cada hectare, em média, alimentaria quatro pessoas. Na realidade, a produtividade por hectare varia muito, assim como o tipo e a qualidade dos cultivos.

"Os europeus desmataram e exploraram intensamente o seu território. A Europa, sem a Rússia, detinha mais de 7% das florestas originais do planeta. Hoje tem apenas 0,1%. A soma da área cultivada da França (31.795.512 hectares) com a da Espanha (31.786.945 hectares) equivale à cultivada no Brasil (63.994.709 hectares)", explica o especialista da Embrapa.

Agricultor reconhecido

Para o chefe geral da Embrapa Uva e Vinho, Mauro Zanus, a divulgação da NASA é muito interessante. "O governo obrigada todo o agricultor a ter uma área de preservação associada ao bioma na qual ela está inserida. Na Amazônia, por exemplo, o produtor tem que resguardar 80% da sua área. O entrave é na responsabilidade desta área de preservação, que é do próprio produtor, porque o governo não entra com contrapartida", explica.

Segundo ele, na Europa e nos Estados Unidos o governo preserva a natureza através de parques nacionais, então os custos são arcados pelo poder público, o que não ocorre no Brasil. "Isso demonstra que o agricultor brasileiro deve ser mais reconhecido pela sociedade porque ele está preservando a natureza", salienta.



Mapa divulgado pela Nasa apresenta o Brasil com baixo percentual de produção agrícola

Tecnologia agrícola

O pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, Klecius Ellera Gomes, relata que ambos os estudos da Embrapa Territorial e da NASA levaram em conta os dados do Cadastro Agrícola Rural (CAR) que todos os produtores agrícolas são obrigados a realizar.

"A NASA confirma que há uma preservação grande da vegetação nativa. Isso indica que o produtor está conseguindo aumentar a sua produtividade por meio de tecnologias. Ou seja, ele está aumentando a sua eficiência porque na mesma área ele consegue produzir mais", pontua.

Para Gomes, o agricultor está fazendo um excelente trabalho. "Para que isso aconteça, ele faz o uso de novas tecnologias. Por isso é importante a pesquisa agropecuária, e não somente da Embrapa, assim como instituições de ensino", comenta.

O pesquisador analisa que além de aumentar a produtividade, e consequentemente, diminuir o desmatamento, os produtores, através da tecnologia estão conseguindo satisfazer o consumidor.

"Tem muito trabalho a fazer. Os consumidores estão buscando a redução de agroquímicos, mas não qualquer produto. Hoje em dia existe mais informação. Além de aumentar a produção, o produtor precisa ter qualidade e isso é relacionado à colheita na melhor época, com mais sabor e com as características que o brasileiro mais exige, como frutas adocicadas", registra.

Gomes relata que a Embrapa Uva e Vinho, por exemplo, oferece programas para os produtores que ajudam neste aumento de produtividade. Ele cita o programa de melhoramento, pesquisas de manejo de pragas, entre outros.

Ele acrescenta, ainda, que a queda na inflação foi puxada pelo setor de Alimentos e Bebidas. "Ninguém mencionou em bater palmas para os agricultores, responsáveis por isso. Eles que aumentaram a oferta. Por uso de tecnologia", conclui.

Pesquisadores adaptam tecnologia espanhola para combater mosca-das-frutas nos parreirais

Uma tecnologia limpa, chamada captura massal, que é empregada na Espanha e em Israel para controle de pragas tem sido utilizada com sucesso contra o ataque da mosca-das-frutas nas uvas. Ela apresenta o simples princípio de disponibilizar uma fonte de alimento que seja mais atraente ao adulto do inseto do que a uva no parreiral.

O conhecimento foi adaptado pela Embrapa Uva e Vinho (RS) para o manejo da mosca-das-frutas sul-americana (Anastrepha fraterculus) e já está à disposição dos produtores. "O método garante a produção sem resíduos de inseticidas, pois o produto não é aplicado nos frutos: apenas é colocado numa armadilha que atrai os insetos adultos, evitando que eles danifiquem os frutos", esclarece Marcos Botton, pesquisador da Embrapa que coordenou as pesquisas.

O controle da espécie tem sido desafiador, tanto para produtores que adotam o sistema convencional, com a aplicação de inseticidas sintéticos, como para os orgânicos, pois a mosca-das-frutas é uma das principais pragas associadas à cultura da videira, mas que também tem outros hospedeiros, o que garante a sua reprodução ao longo do ano. Além da busca por métodos mais limpos e sustentáveis, a equipe da Embrapa Uva e Vinho buscou uma alternativa para substituir os tradicionais inseticidas organofosforados, que não estão mais autorizados para uso no cultivo da videira no Brasil.

Mosca-das-frutas

Os danos causados pela mosca-das-frutas geralmente começam com lesões decorrentes de um ferimento na baga da uva, feito pela fêmea para depositar seus ovos. Depois, em função do desenvolvimento das larvas, surgem as galerias, que geralmente estão associadas às podridões causadas por microrganismos que infectam as bagas e aumentam as perdas no período da pré-colheita. Segundo a equipe de pesquisadores, em muitos casos a perda pode ser de algumas bagas ou até de todo o cacho. No primeiro caso, é possível fazer um raleio de bagas, retirando as que estão danificadas, porém, essa prática exige mão de obra adicional, o que aumenta os custos da produção.

Pesquisas

A Embrapa Uva e Vinho, com instituições parceiras, tem realizado diversos trabalhos de pesquisa visando desenvolver tecnologias limpas para o manejo da praga, e a captura massal foi uma das que apresentou melhores resultados.

A técnica consiste em distribuir uma grande quantidade de armadilhas por área de pomar, nas quais os insetos adultos são capturados, reduzindo a infestação nos parreirais. Segundo Botton, a técnica já é utilizada há vários anos na Espanha e em Israel para o controle da mosca-das-frutas do mediterrâneo (Ceratitis capitata), inseto que também ocorre na região Nordeste do Brasil e ocasiona danos similares aos da Anastrepha fraterculus, principal espécie de mosca-das-frutas que ocorre na região Sul do Brasil.

O pesquisador relata que já houve tentativas no Brasil de utilizar essa técnica para o controle da mosca-das-frutas em diferentes cultivos. No entanto, não obtiveram sucesso pois os atrativos utilizados, principalmente sucos de frutas, eram pouco eficientes e tinham de ser repostos semanalmente nas armadilhas.

Após cinco anos de pesquisas avaliando e ajustando o manejo com uma proteína animal comercial como atrativo, foram alcançados os melhores resultados. Isso porque a mosca adulta tem necessidade de ingerir compostos proteicos para o desenvolvimento e maturação dos óvulos, que originarão as larvas, ou seja, a sobrevivência dos seus descendentes. O produto também apresenta uma alta estabilidade, não sendo necessária a reposição frequente, além de ser seletivo, não prejudicando outros insetos benéficos, como as abelhas.

Os danos causados pela mosca-das-frutas geralmente começam com lesões decorrentes de um ferimento na baga da uva

Testes da captura massal são bem-sucedidos no campo

Antes da captura massal, a alternativa para o controle da mosca-das-frutas no sistema orgânico era o ensacamento individual dos cachos de uva com sacos de papel, que apesar de ser eficiente, demanda muita mão de obra, cada vez mais escassa no meio rural. A colocação das armadilhas e do atrativo para uso na captura massal também é uma técnica que exige trabalho manual, no entanto, bem menor em comparação ao ensacamento.

Por ser uma tecnologia "resíduo zero", a captura massal é viável em sistemas de produção com alto valor agregado, como é o caso das uvas de mesa em que a exigência dos consumidores por produtos com ausência de resíduos, é maior, segundo análise do pesquisador da Embrapa.

A captura massal

A técnica consiste na instalação de 100 a 120 armadilhas por hectare em todo o parreiral (o produtor pode aumentar a densidade nas bordas mais infestadas), utilizando como atrativo a proteína hidrolisada de origem animal em seu interior. Depois de entrar na armadilha, o inseto não localiza mais a saída e morre afogado, sem a necessidade de uso de inseticidas químicos. Existem armadilhas que podem ser compradas, mas, para baratear o uso da técnica, a equipe de pesquisa ensina a fazer armadilhas caseiras, com a reutilização de embalagens transparentes de refrigerantes (veja circular técnica). "Para utilizar as embalagens, basta fazer dois orifícios de sete milímetros em lados opostos. Depois colocar o atrativo e pendurar a armadilha no parreiral", orienta Ruben Machota Junior, pós-doutorando na Embrapa Uva e Vinho que integra a equipe de pesquisa.

Ele revela que, inicialmente, eram recomendadas as embalagens de dois litros, no entanto, pesquisas demonstraram a mesma eficácia com o uso de embalagens de 600 ml, trazendo o benefício adicional de utilizar menor quantidade de atrativo por armadilha. "É necessário colocar cerca de 40% do volume da embalagem, ou cerca de 250 ml do atrativo alimentar. O produto é estável e demora a evaporar, mas o produtor deve ficar atento e repor o líquido sempre que for necessário", alerta Machota Junior. Estima-se que sejam gastos aproximadamente 500 ml de atrativo por armadilha por safra, considerando um ciclo de três meses.

As armadilhas devem ser distribuídas de modo a alcançar a densidade recomendada de 100 a 120 unidades por hectare. A instalação deve ser nos ramos do terço médio da planta, ou seja, a cerca de 1,5 m no solo, em lugares mais sombreados, que recebem menor incidência dos raios solares, principalmente no período da tarde, reduzindo assim a evaporação do atrativo.

Ferramenta do Manejo Integrado de Pragas

A captura massal é uma das técnicas que compõem o Manejo Integrado de Pragas (MIP) para combater a mosca-das-frutas. Aliada a ela também são recomendados o uso de armadilhas para monitoramento da praga e de iscas tóxicas (que é a associação de um atrativo alimentar com um inseticida aplicado em faixas, principalmente na borda dos pomares, buscando reduzir a infestação).

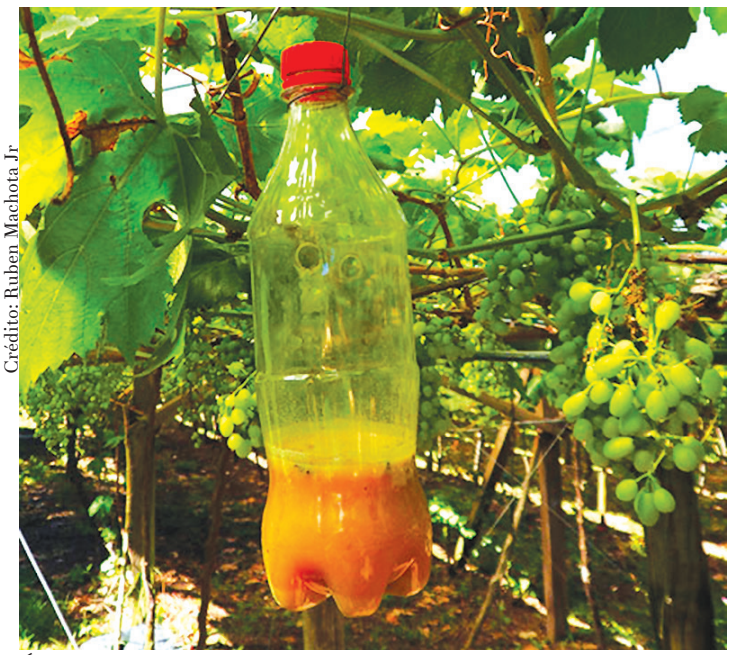
Para fazer apenas o monitoramento, pode-se utilizar a mesma armadilha e o atrativo, mas em menor número e somente com o objetivo de identificar o nível de infestação do inseto na área de produção. Quando detectada a mosca-das-frutas no parreiral, é o momento de usar a captura massal e as iscas tóxicas.

Marcos Botton comenta que, em breve, os produtores irão contar com outras opções de armadilhas para o combate à praga, incluindo novos modelos e formulações de iscas tóxicas mais resistentes à lavagem pela água da chuva. Essas tecnologias irão auxiliar a controlar as diferentes espécies de moscas-das-frutas viabilizando o manejo da praga após a retirada de diversos inseticidas organofosforados do mercado.

Segundo a equipe, as tecnologias "resíduo zero", como a captura massal, são cada vez mais importantes no controle de insetos especialmente no Manejo Integrado. Os cientistas antecipam que outras tecnologias visando produzir frutas sem resíduos e com o mínimo de impacto ambiental estão sendo pesquisadas e em breve estarão disponíveis. Entre as novidades, eles citam os sistemas automáticos de monitoramento, o alerta das infestações, o controle biológico e a técnica do inseto estéril.

ARMADILHA CASEIRA

Para baratear o uso da técnica, a equipe de pesquisa ensina a fazer armadilhas caseiras, com a reutilização de embalagens transparentes de refrigerantes



Crédito: Ruben Machota Jr

Épossível fazer armadilhas caseiras, com a reutilização de embalagens de refrigerantes

Vinícola Aurora celebra safra de alta qualidade

Chardonnay e Pinot Noir chegaram excepcionais, em um de seus melhores anos

A Vinícola Aurora comemora a excelente qualidade das uvas colhidas até o momento.

Já estão em processamento mais de 10 milhões de quilos de uvas viníferas precoces e americanas para elaboração de espumantes, vinhos e sucos de uva integrais. A estimativa é que a maior vinícola do Brasil receba 60 milhões de quilos até o final da safra.

"Uma das melhores Pinot Noir dos últimos tempos", avalia o enólogo Flávio Zílio, animado com a matéria-prima que tem nas mãos para a elaboração de espumantes e vinhos tranquilos varietais (como Aurora Procedências Brut Pinot Noir branco e Aurora Procedências Brut Rosé, que tem essa variedade predominante em sua composição). "A Chardonnay trouxe o frescor e a acidez na medida, e nos dará muitas possibilidades de elaborar vinhos que agradarão aos consumidores mais exigentes", completa o enólogo, citando alguns como o Reserva Chardonnay, o Varietal Chardonnay e vários espumantes em que essa uva entra como protagonista, como o Aurora Procedências Chardonnay e o Aurora Brut, além dos Marcus James e rótulos das outras marcas do portfólio da vinícola. Com a matéria-prima de primeira, aliada à nossa alta tecnologia de elaboração e à experiência da vinícola, teremos com toda certeza grandes vinhos dessa safra.

O gerente técnico, agrônomo Ludovino Bavaresco, acredita que as variedades médias (como Cabernet Franc e Malvasia, por exemplo), colhidas no meio da safra, e as tardias (como Cabernet Sauvignon, Tannat e as Moscato) também chegarão aos seus pontos máximos de maturação. "O efeito La Niña nos possibilita prever um verão seco na Serra Gaúcha - aspecto muito positivo para a maturação de todas as uvas - até meados de março, para quando prevemos o final da colheita", explica.

A estimativa é que a Aurora receba 60 milhões de quilos até o final da safra

Mínimo da uva está R$0,50 abaixo do ideal, afirma presidente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais

Segundo Cedenir Postal, o custo variável do produtor é de R$1,40, mas mínimo está em R$0,92

O presidente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais, Cedenir Postal, está descontente com o valor definido do preço mínimo da uva, em R$0,92. Segundo ele, a divulgação de uma tabela com os preços das demais variedades (o valor de referência de mínimo é baseado na Isabel a 15° glucométricos), deixou os produtores ainda mais insatisfeitos. "Quando eu assumi o Sindicato, em junho do ano passado, já estava em andamento as tratativas, não tivemos o que fazer. Conseguimos com que, pelo menos, o valor não baixasse, assim como queriam os compradores de uva", conta.

Postal defende que o preço mínimo da uva deveria ser de R$1,40. "O custo calculado pela nossa comissão é de R$1,01. Ele reúne custo de tratamento, adubação, mão-de-obra. Já o custo variável, que é fixo, e engloba reformas de parreirais, fica em R$1,40, então este é o valor certo que tinha que ser. Na verdade está em R$0,50 a menos do que deveria estar", calcula.

Preço mínimo

A portaria do preço mínimo da uva da safra deste ano foi publicada no Diário Oficial da União no dia 8 de dezembro de 2017. De acordo com Postal, além desse, foi publicado o Comunicado CONAB/MOC n° 025, de 15 de dezembro de 2017, relativamente ao Título 63 - Normas Específicas de Uva Industrial – Safra 2017/2018. "Este comunicado apresenta a tabela de preços mínimos para as uvas da safra 2017/2018 e a tabela com os valores de referência e equivalência para fins de financiamento da safra", comenta. "O Ibravin divulgou agora a tabela completa com todas as variedades. Eu fiz uma publicação na página do Facebook do Sindicato e os produtores não estão contentes com estes valores. Esta postagem está rendendo repercussão", acrescenta.

Conforme o presidente, no ano passado a entidade não fez parte da comissão que definiu os valores. "Nossa ideia agora é formar uma comissão de uva do nosso sindicado e convidar novos agricultores, novos associados para envolvê-los também na negociação. Quanto mais força este movimento tiver, mais fácil iremos conseguir que o preço suba", afirma. O representante da entidade prevê que no período que sucederá a safra, a nova comissão do Sindicato será criada.

Cedenir Postal , Sindicato dos Trabalhadores Rurais

Postal explica que existe uma comissão interestadual que discute o preço mínimo, composta pelos sindicatos dos trabalhadores rurais de municípios onde tem produção de uva, como Garibaldi, São Valentim do Sul, Guaporé, entre outros, e até mesmo alguns locais de Santa Catarina.

Ainda, existe uma cadeia da uva que se reúne, sob coordenação do Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin), da qual fazem parte associações, cantinas, e sindicatos. "Todos são ligados ao setor e cada um briga pelo seu lado. O nosso é o mais fraco, porque tem menor representação", diz.

Produtores estão descontentes com os valores atuais

Graviola protege o coração e previne o câncer

A graviola é excelente fonte de vitamina C e vitaminas do complexo B, cálcio, fibras e potássio que trazem grandes benefícios para a saúde e para a dieta.

Estudos científicos indicam que compostos antioxidantes presentes na graviola podem barrar o desenvolvimento de câncer por promover proteção celular. Além disso, as folhas da fruta possuem um bioativo que garante efeito antitumoral e anticancerígeno capaz de destruir células tumorais sem prejudicar as normais.

A graviola ainda é considerada aliada da saúde do coração por combater a pressão alta, possuir propriedade vasodilatadora e contribuir para a desaceleração do ritmo cardíaco devido à sua capacidade sedativa.

Anti-inflamatório natural, a graviola também reduz inchaço e artrite, evita infecções urinárias e ajuda no fortalecimento dos ossos. Por ser fonte de triptofano, pode afastar quadros de ansiedade e depressão.

Composta por 82% de água, a fruta possui apenas 62 calorias e ajuda na dieta por eliminar toxinas acumuladas no organismo e por ser excelente fonte de fibras, que regulam o intestino e garantem saciedade, evitando a fome exagerada.

Como incluir graviola na sua dieta

A graviola pode ser consumida na forma de sucos, chás (infusão com folhas da fruta) e até mesmo pode ser encontrada em cápsulas. No entanto, o ideal é comer a fruta in natura para tirar o máximo de proveito de suas propriedades.

A quantidade diária recomendada é de ½ unidade média da fruta e, caso deseje apostar em infusões ou nas pílulas, o indicado é consultar um nutricionista para conhecer a quantidade ideal de acordo com seus objetivos.

Receita fácil para eliminar bolor do armário

O mofo é causado por fungos que se proliferam em ambientes quentes e úmidos e causa cheio forte. Mas existe uma receita muito fácil para eliminar o bolor de dentro de guarda-roupas.

O truque é misturar um litro de álcool 92,8% com um terço da mesma medida de cravo-da-índia e deixar em um recipiente por 24 horas. Transfira para um borrifador e aplique com um pano nos armários vazios, espalhando bem. Espere secar muito bem para recolocar suas roupas, pois o líquido ficará tingido pela cor do cravo.

A segunda opção para eliminar fungos do armário é passar bicarbonato de sódio usando uma esponja molhada. O mofo sairá com facilidade e levará mais tempo para aparecer de novo. Espere secar bem antes de reutilizar o local.

Métodos para salvar a maionese que desandou

Que a maionese caseira é uma delícia, muita gente concorda. Mesmo sendo fácil de fazê-la (porque não tem mistério), provavelmente ela pode desandar. Entretanto, se isso acontecer, não será necessário jogá-la fora e começar de novo, existem alguns truques que você pode aplicar para tentar corrigir a maionese.

Uma das formas mais usadas para atuar quando a maionese desanda consiste em bater outra gema de ovo e ir acrescentando azeite. A seguir, você deverá acrescentar o molho anterior lentamente sem deixar de bater e unir tudo, de maneira que consiga um molho mais espesso. Se preferir que seja mais rápido, pode acrescentar umas gotas de limão.

Outro método para recuperar uma maionese desandada será retirar o molho da tigela ou recipiente onde a estávamos fazendo e jogar duas colheres de sopa de água quente. Em seguida, você deverá ir acrescentando o molho desandado e continuar batendo para que vá pegando consistência e a maionese adquira a textura adequada.

Um velho truque de cozinha para quando a maionese desanda -ainda que não funcione para todo o mundo- é acrescentar migalhas de pão embebidas em água, como uma massa, e unir com o molho já preparado. Não será necessário acrescentar muito pão, aproximadamente uma colher de sopa.

Métodos caseiros de remover cravos e espinhas

Creme dental

Aplique uma pequena quantidade de creme dental na região onde estão os cravinhos. Deixe repousar por cerca de cinco minutos. Pegue uma escova de dentes velha, molhe e, finalmente, esfregue suavemente a escova de dentes sobre o cravo por 3 a 5 minutos.

Deixe o creme dental secar sobre a pele e você pode ir dormir. Quando você acordar, lave o creme dental com limpador esfoliante. Agora, aperte suavemente a pele e, usando uma ferramenta de extração, tentar tirar o cravo seco. Seu cravo vai sair facilmente.

Limão e óleo de jojoba

Sobre uma escova de dentes de cerdas macias, despeje um pouco de suco de limão, juntamente com uma ou duas gotas de óleo de jojoba, que é muito benéfico para a pele e funciona para acne e cravos também. Esfregue suavemente a escova de dentes na área afetada pelos cravos. Lave-o com água após um ou dois minutos e reaplique a mistura na escova de dentes. Repita o processo apenas uma vez por semana.

Cebola ajuda na perda de peso e melhora a circulação

Embora menos famosa que seu companheiro alho, a cebola também merece um lugar de destaque na sua alimentação diária. Entre os benefícios estão a perda de peso, prevenção do envelhecimento da pele e melhora na circulação. A cebola roxa difere-se da tradicional cebola branca. Embora ambas sejam altamente nutritivas, a roxa contém antocianina (responsável pela coloração) e mais quercetina, um tipo de antioxidante que atua no combate aos radicais livres.

Favorece a perda de peso

A cebola contém diversos óleos essenciais e minerais que aceleram o metabolismo e ajudam a reduzir as inflamações, favorecendo a perda de peso gradual e natural. Ela tem quercetina, presente também na maçã, no vinho tinto e nas frutas vermelhas. A substância é um flavonóide com ação antioxidante. Além de prevenir inflamações e alguns tipos de câncer, a quercetina acelera o metabolismo, estimulando a queima de gordura. Além disso, a cebola é pouco calórica, uma xícara cm cebola picada tem em média 64 kcal. Por fim, a cebola é rica em fibras, responsáveis pode eliminar boa parte das toxinas presentes no nosso corpo.
3-

Melhora a Circulação

Consumir cebola regularmente pode ajudar a melhorar o fluxo sanguíneo e impedir a formação de obstruções nas artérias.

Essa é mais uma das propriedades da cebola relacionada ao DADS, ou dialil dissulfeto, um composto que previne a formação de coágulos e que pode diminuir os níveis de LDL(colesterol "ruim").

Pesquisadores observaram que determinadas comunidades na Índia que nunca haviam consumido cebolas ou alho apresentavam níveis de colesterol LDL e triglicérides significativamente maiores que aquelas habituadas a consumir os dois vegetais regularmente.

Prisão de ventre

Pesquisas indicam que os brasileiros consomem menos fibras do que deveriam, e raramente conseguem atingir a meta de 25-30 gramas diárias de fibra alimentar recomendada pelos órgãos de saúde.

Ao consumir pelo menos uma cebola de tamanho médio ao longo do dia, você já estará garantindo na sua dieta 10% da ingestão recomendada de fibra. Essa quantidade já é suficiente para melhorar o funcionamento intestinal e impedir os episódios de prisão de ventre decorrentes do baixo consumo de fibras.

O melhor funcionamento do sistema digestivo impede que toxinas se acumulem na parede dos intestinos e favoreçam o acúmulo de gordura. Isso sem contar, é claro, que a constipação crônica aumenta o risco de desenvolvimento de câncer de intestino.

Previne envelhecimento

As vitaminas A, C e E têm grande potencial antioxidante, e podem evitar o envelhecimento precoce da pele causado pelos raios ultravioletas e pelo excesso de radicais livres.

A vitamina C ainda atua na produção de colágeno, a proteína indispensável para a firmeza da pele e a prevenção de rugas. A quercetina e os compostos sulfuro-orgânicos também contribuem para uma pele macia e com menos marcas de expressão.

Além de consumir o vegetal na dieta, massagear a pele com suco fresco de cebola aumenta a circulação e melhora o aspecto geral do tecido, deixando a pele mais macia e flexível.

Controla a glicemia

Cebolas são naturalmente ricas em cromo, o mineral que melhora a tolerância das células à glicose e aumenta a sensibilidade à insulina. O bulbo contém ainda glucoquinina, uma substância que atua como uma insulina vegetal.

Essas propriedades da cebola têm duas aplicações práticas: ajudam a controlar a vontade de comer doces, regulam o apetite e podem prevenir o diabetes do tipo 2.

Prevenção do câncer

Uma série de estudos têm comprovado que os polifenóis e os compostos sulfurados da cebola podem evitar o crescimento de determinados tipos de câncer, entre eles os de cólon, estômago, ovário e laringe.

Em uma região do estado da Geórgia nos Estados Unidos famosa pelo cultivo de cebolas, os índices de mortalidade por câncer de estômago são quase 50% menores que no restante do país.

Pesquisadores também puderam observar que os chineses que consomem grandes quantidades de alho e cebola apresentam um risco 40% menor de desenvolverem câncer de estômago do que seus compatriotas que não têm o hábito de utilizar os dois bulbos.

Ação anti-inflamatória

Apesar de não receber tanta atenção dos pesquisadores quanto o alho no combate às inflamações, a cebola tem demonstrado que é um alimento promissor para inibir a atividade dos macrófagos, as células do sistema imune que ativam a resposta inflamatória do organismo.

Esse efeito pode ser alcançado através da ação da quercetina, o flavonóide antioxidante que inibe a oxidação de ácidos graxos. E quanto menor a concentração de ácidos graxos oxidados, menor será a resposta inflamatória do sistema imunológico.

Ao ser aplicada sobre áreas infeccionadas, a cebola também tem função antibiótica e antibacteriana.

Descascar a cebola sem lágrimas

Lave a cebola em água fria antes de descascá-la.

Descasque a cebola em água corrente.

Leve a cebola antes de descascar ao microondas por 1 minuto em baixa potência.

Utilize uma faca bem afiada para minimizar a liberação das enzimas que causam irritação nos olhos.

Deixe a cebola no freezer por 10-15 minutos antes de descascá-la.

Chá de alho ajuda a aliviar a dor de garganta

Embora o nome e o sabor não sejam agradáveis, o chá de alho é uma opção de chá para a dor de garganta graças às suas propriedades antibióticas. Para isso, basta ferver cerca de 2 dentes de alho, devidamente descascados, com cerca de 250 ml de água.

Assim que levantar fervura, desligue o forno e deixe a panela tampada por cerca de 5 a 10 minutos. Sirva o chá ainda morno e o ingira para aproveitar suas propriedades.

O chá ajuda a aliviar os sintomas, contudo, é preciso ter muito cuidado com a temperatura da bebida, já que se o chá em questão estiver quente demais poderá provocar ainda mais dores. Assim, a temperatura ideal do chá é quando ele está morno, mas agradável ao contato com os lábios, garantindo que sua garganta não sofra.

Não entre em contato com friagem

Ao consumir qualquer chá para dor de garganta também é importante não entrar em contato com friagem para evitar um choque térmico que potencialmente pode piorar o quadro. Por isso, o ideal é tomar a bebida antes de dormir e estando devidamente aquecido. Com isso, os efeitos são potencializados.

Procure sempre um médico

Qualquer chá para dor de garganta ajuda a combater e aliviar os sintomas, mas não é capaz de, por si só, tratar uma infecção na garganta, por exemplo. Por isso, o ideal é sempre procurar um médico.

Aprenda a fazer receita de risoto de pera e gorgonzola

Para fazer a receita serão necessário os seguintes ingredientes :

Azeite
1 Cebola
1 xíc. arroz arbório ou carnaroli
1/4 vinho branco ou suco cítrico
2 xíc. de caldo ou água
Sal a gosto
Pimenta a gosto
200g de queijo gorgonzola
1 pera picada
1 colher de mateiga
Queijo ralado a gosto

Preparo

Para começar o risoto bata a cebola no liquidificador. Em uma panela com azeite, doure a cebola liquidificada.

Depois acrescente o arroz arbóreo ou carnaroli e frite por uns cinco minutos, mexendo bem e sem deixar queimar.

Em seguida, despeje o vinho ou o suco cítrico sobre o arroz. Quando ele evaporar, vamos começar o processo do caldo.

Acrescente aos poucos o caldo, que pode ser de legumes ou carne, ou água. Coloque o caldo ou a água aos poucos na panela, sempre mexendo o arroz. Siga nesse processo por mais ou menos uns 20 minutos.

Após isso, quando o risoto estiver cremoso você pode diminuir o fogo. Nessa etapa você vai adicionar o gorgonzola e a pera, que deve estar cortada em cubos.

Assim que o queijo estiver derretido, acrescente uma colher de manteiga e mexa para dar brilho ao prato. Coloque parmesão para finalizar.

Bolo de milho de liquidificador

Ingredientes

3 xíc. (chá) de milho verde
2 colheres de sopa de manteiga
1 a 2 xíc. (chá) de Açúcar
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 xíc. (chá) de Leite
1 colher de sopa de fermento em pó
3 ovos

Modo de preparo

- Preaqueça o forno a 180°. Unte com manteiga e polvilhe com trigo uma assadeira redonda com 22-25cm. Reserve. Coloque todos os ingredientes no copo do liquidificador na seguinte ordem: leite, ovos, manteiga, açúcar, trigo, fermento e milho verde. Bata por aproximadamente dois minutos.

Desligue o liquidificador e despeje a massa na assadeira untada. Asse em forno médio (180°) por aproximadamente uma hora, ou até que inserindo um palito no centro do bolo, o mesmo saia seco. Retire do forno, e deixe descansar dentro da fôrma por 5 minutos. Sirva em seguida.

Doce de laranja com pera

Preparo: 25 min. Rendimento: 8 porções.

Ingredientes

3 laranjas peras grandes,-se tiver sementes, retire-as
1 ½ xícaras de açúcar
2 xícaras de água
1 lasca de canela em pau
2 cravos

Preparo

Lave bem as laranjas, tire as duas partes mais grossas de um lado e do outro

Corte as laranjas com casca, com a parte branca e o miolo, bem fininha.

Coloque em uma panela com 1 ½ xícara de açúcar, deixe derreter um pouco e adicione água para que não pegue no fundo, porque a laranja vai soltando também o caldo

Se precisar e quiser mais calda, coloque mais água e deixe ferver mais um pouc. Junte o cravo e a canela.

O tempo de cozimento é em torno de 20 minutos ou até que a laranja esteja cozida e não deixe que desmanche muito. Sirva com um sorvete de creme e uma folhinha de hortelã. Pode servir como acompanhamento de bolo de chocolate.

Iscas de frango com requeijão temperado

Ingredientes

2 peitos de frango em filés finos
6 colheres (sopa) de molho de soja (shoyu)
1 colher (sopa) de alho picado
1 colher (sopa) de gengibre picado
2 ovos
2 xícaras (chá) de farinha de rosca
1 copo de requeijão cremoso (200g)
1 colher (sopa) de mostarda
1/2 colher (sopa) de molho inglês
1/2 colher (sopa) de mel
Óleo para fritar

Modo de preparo

Corte os filés em tiras grossas e tempere o frango com shoyu, alho e gengibre. Deixe descansar por uma hora. Passe o frango no ovo batido, tire o excesso e passe pela farinha.

Em uma frigideira, aqueça o óleo em fogo alto e frite os frangos, aos poucos, até dourar. Escorra sobre papel-toalha e transfira para uma travessa. Em uma tigela, misture o requeijão com a mostarda, o molho inglês e o mel. Tempere com sal e pimenta. Sirva sobre os filés fritos.

Batida de vinho e morango

Ingredientes

1 l de vinho tinto suave
1 lata de leite condensado
8 morangos
2 colheres de açúcar refinado
5 cubos de gelo

Preparo

Coloque todos os ingredientes no liqüidificador. Bata por 3 minutos. Sirva em taças ou em copos para batidas geralmente os de tomar wisky. Enfeite os copos com galhinhos de hortelã ou conforme a sua imaginação.