

Almanaque

Cenoura e mel para acabar com tosse
pág 7

Almanaque

Rocambole de leite
ninho para sobremesa
pág 7

Almanaque

Cabelos secos em poucos minutos
pág 6

Jornal Vale dos Vinhedos

Junho de 2018 | ano 15

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 Garibaldi

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

Consumidor mais exigente deve marcar futuro da agricultura



Estudo desenvolvido pela Embrapa traça o perfil da agricultura em 2030 e apresenta consumidores mais ativos, que buscam a informação através das mídias sociais e que influenciarão no modo de produção do agronegócio do país. Página 05

Geral

Aberto recadastramento vitícola para produtores
pág 3

Embrapa

Pesquisa apresenta alfaves tolerantes às altas temperaturas
pág 4

Geral

Congresso sobre manejo foca em culturas do sul
pág 4

APRECE COM MODERAÇÃO - SE DIRIGIR, NÃO BEBA

BATTISTELLO

VARIETADES COM TIPICIDADE E TERROIR PRÓPRIO



Vale dos Vinhedos | Bento Gonçalves
www.vinicolabattistello.com.br



COLETA DE RESÍDUOS EM BENTO GONÇALVES

RESÍDUOS ORGÂNICOS

Bairro

Avenida São Roque, Rua São Paulo, Maria Goretti e Humaitá. São Francisco, Planalto e São Bento.

Dias da Coleta

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 Antônio 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

São Roque, Ouro Verde, Lot. Zatt, Municipal, Tancredo Neves, Lot. Panorâmico III e Lot. Bertolini.

Dias da Coleta

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 Antônio, 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 Goretti 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



Abertas inscrições para a Expointer 2018

Estão abertas as inscrições para uma das maiores feiras de agropecuária do país: a Expointer, que acontece no Parque Estadual de Exposições Assis Brasil, em Esteio. Para os produtores in-

teressados em participar desta edição do evento, que inicia em 26 e agosto e termina no dia 3 de setembro, é possível fazer a inscrição no Sindicato dos Trabalhadores Rurais (R. Gen. Góes Monteiro, 232).

Turma do Vale dos Vinhedos se forma em curso de aproveitamento integral de alimentos

Dez mulheres da comunidade da Capela das Almas, no Vale dos Vinhedos, foram capacitadas no Curso de Aproveitamento Integral de Alimentos, ministrado pela instrutora do Serviço Nacio-

nal de Aprendizagem Rural (Senar), Marinez Demarco, no dia 6 de junho. A profissional também conduziu o curso de Panificação Caseira, para os moradores da Linha Ferri.

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.



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

VIDROS

PLÁSTICOS

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



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

METAIS

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.

ATENÇÃO

Pilhas, baterias, lâmpadas, pneus, restos de remédios, latas de tintas, embalagem de agrotóxico e resíduo eletrônico não podem ser destinados junto com os resíduos comuns.

Consulte o site www.bentogoncalves.rs.gov.br e verifique a destinação ambientalmente adequada desses materiais.

Para maiores informações, entre em contato com a Secretaria Municipal do Meio Ambiente pelo telefone 3055 7190 ou Fala Cidadão 0800 9796866.



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

Jantar marca encerramento do Festival de Cinema

O Circolo Trentino di Bento Gonçalves promoverá o jantar italo gaúcho Pampa Pietà no próximo sábado (23), no CTG Laço Velho. Às 19h, haverá o encerramento do Festival de Cinema e a partir das 20h30, apresentações culturais italianas e gaúchas, com jantar dançante.

No cardápio, sopa de caqueleti, penne ao molho bolognesa, carreteiro, polenta, fortaia, radicci cotti, galetto,

churrasco, carne de porco, radicci com bacon, saladas diversas, pão e sobremesa. À meia-noite, será servido café com grostoli. A animação da noite ficará por conta do Grupo Recordação Gaúcha.

Ingressos, a R\$50, com o Circolo Trentino, (whatsapp 54-99142 7711), e-mail circolotrentinobento@gmail.com e através da loja virtual www.passeiosnovale.com.br/loja.

Selo para produtos artesanais de origem animal é regulamentado

Foi sancionada na quinta-feira (14) a lei que tira do Ministério da Agricultura a fiscalização de produtos artesanais de origem animal, como queijos, salames e linguiças. A mudança na fiscalização, aprovada em maio pelo Senado, vale somente para as vendas entre estados. Assim, pela proposta, a fiscalização caberá aos órgãos estaduais.

“É permitida a comercialização interestadual de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, com características e métodos tradicionais ou regionais próprios, empregadas boas práticas agropecuárias e de fabricação, desde que submetidos à fiscalização de órgãos de saúde pública dos Estados e do Distrito Federal”, diz um dos artigos da lei.

Pela regra anterior, produtos artesanais com origem

animal só podiam ser comercializados fora do estado em que foram produzidos caso tivessem o selo SIF (do Serviço de Inspeção Federal), que pode levar cerca de dois anos para ser emitido pelo Ministério da Agricultura.

Pela nova lei, os produtos passam a ser identificados em todo o país a partir de selos com a inscrição “Arte”, que serão concedidos pelos órgãos de saúde pública em cada estado. Por se tratarem de pequenos e médios produtores, as exigências de registro serão adequadas às dimensões de cada empreendimento, e os procedimentos deverão ser simplificados.

Já a inspeção e fiscalização terão natureza prioritariamente orientadoras, com critério de dupla visita para a lavratura dos autos de infração.



Para comercializar para outros estados, produtor deverá ter o selo Arte, de artesanal

Produtores gaúchos já podem fazer recadastro vitícola

Preferencialmente até o dia 31 de julho, todos os produtores de uva do estado do Rio Grande do Sul deverão fazer o Recadastro Vitícola, declarando a produção da safra 2017/2018, diretamente no endereço <http://cadastro.cnpuv.embrapa.br>, ou em entidades parceiras, como a Emater-RS, os Sindicatos dos Trabalhadores Rurais, da Serra Gaúcha e o Patronal.

O preenchimento dos dados do Cadastro Vitícola é obrigatório para todos os produtores de uva do estado. Segundo Loiva Maria Ribeiro de Mello, pesquisadora da Embrapa Uva e Vinho e coordenadora técnica do Cadastro Vitícola do Rio Grande do Sul, para fazer o recadastro o produtor precisa do CPF e da inscrição estadual de todos os vendedores de uva da propriedade. Além disso, o declarante deverá entregar o

formulário dos parreirais recebido no ano anterior, para preenchimento dos dados por ocasião da colheita e possuir conhecimento sobre a produção de uva, situação dos vinhedos, parcerias e venda da uva.

“É importante que os produtores declarem as informações corretas e o quanto antes, para garantir a qualidade dos dados e ficar regularizados perante o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento”, reforça Loiva. Ela orienta que os viticultores que pararam de produzir uva deverão solicitar a desativação do cadastro diretamente nos locais de recadastramento ou pelo e-mail: cnpuv.cadastroviticola@embrapa.br.

A pesquisadora recomenda, ainda, que no recadastro os produtores devem fazer a atualização dos vinhedos ge-



Viticultores devem declarar safra até o final de julho

orreferenciados. Para aqueles que ainda não estão georreferenciados, deve-se fazer os mapas com as coordenadas, utilizando as ferramentas do Google Earth Pro, conforme o Manual de utilização de polígonos.

Após prestar as informações, o produtor receberá o comprovante do recadastramento e formulário, com detalhamento dos parreirais, para preenchimento da produção na próxima safra.

Feito anualmente, o recadastro vitícola, é coordenado pela Embrapa Uva e Vinho e é um instrumento de fiscalização e política pública do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que envolve a Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Irrigação, o Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin), entidades de classe, produtores de uva, Emater-RS/Ascar e associações. Dúvidas ou senha podem ser obtidas no e-mail cnpuv.cadastroviticola@embrapa.br ou pelo telefone (0xx54) 3455.8076.

COMO FAZER O RECADASTRO

- Para facilitar a declaração e evitar incorreções, o declarante deverá acessar o Manual para preenchimento do recadastramento do viticultor em <http://cadastro.cnpuv.embrapa.br> ou entrar em contato pelo telefone (0xx54) 3455.8076.

- Somente o proprietário ou quem vende uva produzida na propriedade e possui talão de produtor poderá fazer o recadastro. O número da Inscrição Estadual é obrigatório.

- A troca do nome do proprietário só poderá ser realizada mediante a apresentação de escritura ou outro documento legal.

- Por ocasião do recadastro, o viticultor deverá entregar a ficha preenchida durante a colheita, para ser encaminhada à Embrapa juntamente com a cópia assinada do comprovante de recadastramento.

- As áreas georreferenciadas não podem ser alteradas. Havendo necessidade de modificações, o viticultor deve seguir as orientações do Manual de utilização de polígonos, disponível em <http://cadastro.cnpuv.embrapa.br>. É muito importante para o produtor ter essas informações corretas e atualizadas, para apresentar o mapa e a situação de cada vinhedo, facilitando assim os trâmites no acesso ao seguro agrícola, programas de incentivo governamentais, bancos, dentre outros.

- Os produtores que fazem seus cadastros via internet devem encaminhar uma cópia assinada para a Embrapa, em nome de Loiva Maria Ribeiro de Mello, Rua Livramento, 515, 95701-008, Bento Gonçalves (RS).



O Composto Orgânico
Classe a

Use Composto Orgânico Adubare para aumentar a fertilidade do seu solo. Matéria orgânica nunca é demais para o solo e é indispensável para uma boa produção.

(54) 3454-1417 (54) 9925-1582

adubare
COMPOSTOS ORGÂNICOS

RS 355, Km 10 • Linha Marquês do Herval | Distrito de São Valentim • Veranópolis

Pesquisa apresenta alfaces tolerantes às altas temperaturas

A Embrapa Hortaliças desenvolveu duas cultivares de alface que apresentam tolerância ao florescimento provocado pelo calor, uma qualidade importante devido às elevações de temperatura nas regiões produtoras e ao cenário de mudanças do clima. Elas serão apresentadas na 25ª Hortitec – Exposição Técnica de Horticultura, Cultivo Protegido e Culturas Intensivas, que acontece em Holambra/SP, de 20 a 22 de junho. As alfaces BRS Mediterrânea e BRS Leila, do tipo crespa de folhas verdes, são resultados do esforço da pesquisa para entregar ao setor produtivo cultivares mais adaptadas às condições ambientais ocasionadas pelas mudanças climáticas.

“Altas temperaturas antecipam o florescimento da alface e, nessa etapa, ocorre a produção de látex que vai conferir à planta um sabor amargo. Por tolerar melhor o calor, essas cultivares têm florescimento tardio”, explica o pesquisador Fábio Suinaga, coordenador do programa de



A alface BRS Mediterrânea ainda se destaca pelo vigor no crescimento vegetativo, sendo, em média, sete dias mais precoce que as cultivares comerciais no mercado

melhoramento genético de alface da Embrapa Hortaliças.

Essa característica também pode ser interessante do ponto de vista do escalonamento da produção, já que o mercado consumidor demanda o produto fresco durante todo o ano. “Quando comparada a cultivar de alface crespa mais plantada no Brasil, por exemplo, a cultivar BRS Leila resiste, em média, 10 dias mais ao calor antes de

iniciar o florescimento”, estima Suinaga.

Já a alface BRS Mediterrânea destaca-se pelo vigor no crescimento vegetativo, sendo, em média, sete dias mais precoce que as cultivares comerciais no mercado. Mesmo em condições de temperatura superior à faixa de temperatura ideal de cultivo, as plantas atingem o tamanho comercial desejável no momento da colheita. A preco-

cidade também está associada à menor demanda hídrica da cultivar, que contribui para a sustentabilidade do sistema de produção, e à intensificação do uso da área, que antecipa a disponibilização do produto para o mercado consumidor.

Adaptação e resistência

A adaptação das cultiva-

res de alface às condições tropicais é um fator positivo já que essa espécie é originária de regiões de clima temperado e, por isso, ficam mais suscetíveis a doenças. A cultivar BRS Mediterrânea apresenta boa resistência à doença de solo causada pelo fungo *Fusarium*, o que contribui para a menor necessidade de aporte de agrotóxicos nos cultivos da alface, um benefício para o ambiente e para o consumidor, já que a principal forma de consumo são folhas frescas.

A alface BRS Leila apresenta ampla adaptação aos diferentes tipos de cultivo, sendo mais indicada para ambiente protegido e produção hidropônica, devido ao formato cônico. Em sistemas hidropônicos ou cultivos protegidos, por exemplo, as temperaturas mais elevadas dentro das casas de vegetação favorecem o florescimento precoce, que limita a produção. Por isso, a cultivar apresenta bom desempenho nesses sistemas, justamente por sua maior tolerância ao calor.

Vinícola Battistello comemora presença na ExpoBento

Inaugurada em 2005, a Vinícola Battistello esteve, pela décima terceira vez, presente na maior feira multisectorial do país: a ExpoBento, que aconteceu entre 7 e 17 de junho. Um dos irmãos fundadores da vinícola, Roberto Battistello afirma que esta edição resultou em bons resultados. “Neste ano a avaliação é muito positiva. Tivemos espaço no corredor para quem quisesse apreciar um vinho, um suco”, comemorou.

A Battistello produz vinhos e espumantes elaborados exclusivamente com uvas cultivadas pelos próprios familiares, nos vinhedos da vinícola, no Vale dos Vinhedos. A Vinícola produz atualmente seis variedades: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat, Assemblage e Moscato Giallo. Os vinhos são comercializados em garrafas de 750 ml e embalagens Bag in Box de 3 e 5 litros. A bebida é fermentada em cubas de aço inox, com temperatura controlada e maceração pós-fermentativa. Seu envelhecimento é feito em tanques de aço inox, para conservar intactas as características de cada variedade.



Estande da Vinícola Battistello, na maior feira multisectorial do país



Com muita simpatia, Roberto Battistello atendeu aos visitantes

Congresso sobre manejo foca em culturas do sul do país

Sob a temática Nematologia: Problemas emergentes e estratégias de Manejo, a Sociedade Brasileira de Nematologia em conjunto com a Embrapa Clima Temperado e a Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), ultimam os preparativos para receber mais de 300 inscritos, até o momento, no 35º Congresso Brasileiro de Nematologia, que acontece entre 24 e 29 de junho, no centro de convenções do Hotel Dall'Onder, em Bento Gonçalves.

O Congresso anual se destaca nesta edição com foco na Nematologia em culturas desenvolvidas no sul do Brasil e assuntos de ampla abordagem. “O Congresso quer promover a interação entre pesquisadores, professores, técnicos e estudantes da área de Nematologia, bem como profissionais e produtores na discussão dos problemas nematológicos nacionais, bem como dos problemas e perspectivas de manejo dos nematoides na região Sul do Brasil”, explicou o presidente da Comissão Organizadora, professor da UFPEL, Jerônimo Vieira de Araújo Filho.

Outro destaque programa-

do para o evento está na sessão de apresentações orais de trabalhos técnico-científicos, antes apenas com espaço destinado as exposições de posters. As sessões orais acontecem na tarde do dia 27 de junho. Além disso, a programação científica do evento vai contar com 10 palestras técnicas, com a presença de cerca de 20 palestrantes confirmados de instituições brasileiras e representantes de órgãos internacionais com experiência na temática.

A palestra de abertura do 35º Congresso está marcada para acontecer no domingo, à noite, sobre Fitonematologia - Considerações históricas, econômicas e técnicas, apresentada pelo Pós-Doutor em Nematologia pela Universidade da Geórgia, Estados Unidos, Romero Marinho de Moura. Ele atuou ao longo de vários como presidente da Sociedade Brasileira de Nematologia. Já o encerramento do evento vai se dar na manhã da sexta-feira, dia 29 de junho, quando acontece a visita técnica em pomares de pessegueiros e videiras em declínio no Vale dos Vinhedos, no município de Pinto Bandeira, na região de Bento Gonçalves.

Estudo traça o futuro da agricultura até 2030

Influência de consumidores cresce e modifica produção

Apesar do Brasil ainda ser um país de baixa escolaridade (51% concluiu apenas o ensino fundamental e há elevado índice de analfabetismo funcional), o ativismo dos consumidores deve crescer nas próximas décadas em razão de seu maior acesso a informações por meio das mídias sociais: 61% dos produtores já usam smartphones e o whatsapp já é o principal meio de comunicação na zona rural, utilizado por 96% dos produtores com acesso à internet.

A avaliação faz parte do estudo da Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) Visão 2030 o Futuro da Agricultura Brasileira, que trata também dos riscos, desafios e temas como a sustentabilidade.

Protagonismo dos consumidores

Em mercados com diferenças acentuadas entre as classes sociais como o brasileiro, o protagonismo dos consumidores tende a ser liderado pelas classes com maior poder de compra. Ainda assim, análises mostram que consumidores brasileiros de classe média baixa também valorizam características dos alimentos que vão além do preço, tais como sabor e qualidade nutricional, diz o estudo.

Pesquisadores destacam, que o avanço das tecnologias da informação e de comuni-

cação, a proliferação das mídias sociais e de plataformas digitais, está modificando as relações entre produtores de alimentos e consumidores. Maior acesso a computadores e celulares, internet de baixo custo e Wi-Fi estão propiciando acesso à informação e compartilhamento de experiências e avaliações de produtos e marcas, o que amplia o poder na tomada de decisão de compra.

E essa transformação nas relações entre produtores e consumidores não só influencia na qualidade e intensidade da produção e dá origem a novos negócios e oportunidades, como também cria desafios para empresas e governos.

O poder dos consumidores de influenciar as decisões da cadeia produtiva agroalimentar deriva de mudanças nos seus hábitos de consumo, que são resultantes de complexos movimentos econômicos, sociais, culturais e políticos.

Fatores como crescimento da população, nível de urbanização, taxa de escolaridade e educação em geral, nível de informação, estrutura etária, sobretudo grau de envelhecimento, e familiar das comunidades e níveis de renda são determinantes para mudanças nos padrões de consumo.

Mar de riscos

Um dado revelado pelo

trabalho dos pesquisadores relata levantamento feito em 48 países em desenvolvimento, que indica que 25% dos danos provocados por desastres naturais entre 2003 e 2013 recaíram sobre a agropecuária, causando prejuízos de US\$ 70 bilhões. Estima-se que 44% dessas perdas foram causadas por secas e 39% por enchentes.

No Brasil, análises evidenciam perda anual próxima de R\$ 11 bilhões (1% do PIB agrícola) devido a eventos extremos.

Atualmente, 75% dos alimentos do mundo são gerados a partir de 12 espécies de plantas e cinco espécies de animais. Isto torna o sistema alimentar global altamente suscetível aos riscos inerentes à atividade agrícola, como pragas e doenças em animais e plantas, problema agravado pelos efeitos da mudança do clima.

Fazendas inteligentes

Produtores agrícolas poderão participar da convergência possível pela integração de geotecnologias, agricultura de precisão, da evolução exponencial da inteligência artificial e de outros recursos computacionais para promover a transformação digital das fazendas, viabilizando o chamado smart farming e as smart farms.

A produção agrícola já experimenta maior acesso à

energia elétrica, com o uso crescente de painéis solares, o que permite vislumbrar a superação dos problemas de comunicação com maior uso de computadores e a integração dos fazendeiros na rede 4G, sua atualização para o padrão 5G e finalmente seu acesso à Internet das coisas (Iot). No Brasil, os produtores serão ainda beneficiados com o lançamento do Satélite Geostacionário de Defesa e Comunicações Estratégicas e a consequente ampliação do Programa Nacional de Banda Larga.

O trabalho discorre ainda sobre convergências tecnológicas, agregação de valor nas cadeias produtivas, mudanças socioeconômicas e espaciais e do clima, além de um histórico sobre a trajetória da agricultura brasileira. Tudo com muitos dados, gráficos e detalhes sobre esses assuntos.

Agricultura protagonista

A agricultura brasileira terá um papel protagonista em 2030. Isso porque, nas últimas cinco décadas, o país passou de importador de alimentos para um dos mais importantes produtores e exportadores mundiais. Segundo o estudo, disponibilidade de recursos naturais, associada a políticas públicas, a competências técnico-científicas e ao empreendedorismo dos agricultores brasileiros foram fundamentais para esse desenvolvimento agrícola nacional. Na safra 2016/2017, por exemplo, o Brasil alcançou seu recorde de produção de grãos e forneceu alimentos para o

FUTURO DA AGRICULTURA

- Consumidores mais ativos e mais exigentes
- Maior acesso a informações através da internet
- Influência na cadeia produtiva agroalimentar
- Sistema altamente suscetível a efeitos das mudanças climáticas
- Fazendas inteligentes (smart farming)

Brasil e para mais de 150 países em todos os continentes.

Comércio de carne

Projeta-se que, em 2025, os países em desenvolvimento serão responsáveis por 96% do consumo adicional de grãos e 88% de produtos de origem animal. Há um movimento de substituição da carne bovina e de cordeiro pela de aves, fato que está associado, entre outros motivos, à crise da encefalopatia espongiforme bovina (doença da vaca louca) e à percepção de que as carnes brancas são mais saudáveis. De fato, entre as carnes, a de aves é aquela que apresenta maior expectativa de crescimento da demanda. Outras projeções indicam que, em 2025, o comércio mundial de carnes deverá ser 22% maior do que em 2015.

Importadores

A expectativa é que China, Índia e o restante dos países do Sul da Ásia ainda serão os principais importadores de produtos do agronegócio até 2030, de todo o globo bem como do Brasil.

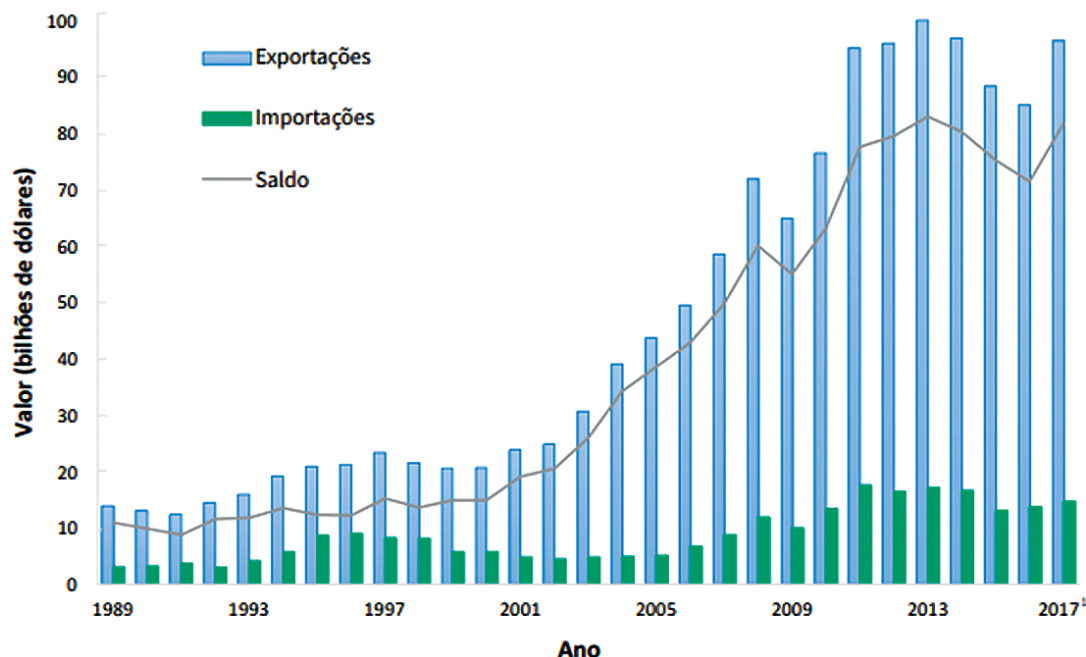
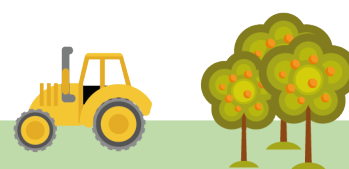


Gráfico demonstra disparidade de 1989 a 2017 entre exportações e importações do agronegócio





Mitos e verdades sobre o café

Você bebe café todos os dias, mas não conhece os efeitos que ele pode provocar no organismo? Descubra agora

Verdade: Café é viciante
Essa é uma das maiores questões entre os mitos e verdades sobre o café. Uma grande quantidade de café todos os dias, acaba adaptando o organismo às substâncias presentes no café e ficam tolerantes a elas. Quando o consumo é reduzido, os efeitos colaterais aparecem, como dor de cabeça, nervosismo e ansiedade.

Mito: Café faz envelhecer mais rápido

Pelo contrário, pois o café possui polifenóis, que são antioxidantes que atuam na renovação das células. Mas para que o efeito seja positivo, a quantidade de café consumido deve ser moderada e equilibrada com

um grande consumo de água e alimentos saudáveis.

Verdade: Café faz bem ao coração

Ao beber até 4 xícaras de café ao longo do dia, não sendo logo após o almoço ou jantar, diminui-se em 11% o risco de insuficiência cardíaca, de acordo com uma pesquisa realizada pelo Centro Médico Beth Israel, dos Estados Unidos.

Mito: Café faz bem ao sistema digestivo

O café faz mal ao estômago, mas só em quantidade exagerada. Pessoas que bebem café demais podem desenvolver úlceras estomacais, especialmente se possuem uma rotina muito estressante. Isso porque a

cafeína estimula a produção de ácidos estomacais. Mas em quantidade moderada o café não prejudica o estômago.

Verdade: Não deve-se tomar café junto com medicamentos

O café pode alterar o efeito de medicamentos antidepressivos, para controle de tireoide e de osteoporose. Se faz tratamento para esses problemas, o ideal é conversar com seu médico sobre a quantidade de café que pode tomar por dia e evitar que seja perto do horário da medicação.

Mito: Café não é bom para gestantes

Porém a quantidade precisa ser bastante equilibra-

da, pois a gestação é um período muito sensível e cada mulher pode reagir de forma diferente ao consumo da bebida. Existem estudos que sugerem que mulheres que consomem mais do que duas ou três xícaras de café ao dia podem ter bebês com baixo peso. Altas doses diárias da bebida também podem aumentar o risco de aborto.

Verdade: Café é benéfico para aliviar dor de cabeça

A menos que se trate de dor de cabeça por desidratação ou algum problema de saúde específico em que ela ocorra como sintoma, o café

alivia a dor. Não é à toa que a cafeína faz parte da composição da maioria dos remédios para dor de cabeça.

Verdade: O café pode ser tomado por crianças

Esse é um dos mitos e verdades sobre o café que merece atenção. Em quantidade bastante moderada, e junto com leite, o café pode ser bebido por crianças a partir dos 3 anos de idade. Mas os pais devem observar se há alguma reação adversa na saúde e no comportamento do filho para saber se é seguro continuar oferecendo a bebida.

Cinco adubos caseiros para acelerar o crescimento das plantas

Plantas saudáveis, sem química e sem gastar

Borra de café

A borra de café é um dos melhores adubos caseiros, especialmente para plantas de solo ácido como as roseiras, azaleias e mirtilos. Para utilizar você deve dissolver uma colher pequena de borra de café em 2 litros de água e aguar as suas plantas com essa solução. Evite o excesso; suas plantas devem receber essa mistura no máximo a cada 3 semanas.

Casca de ovo

Por conter altas doses de cálcio, a casca dos ovos é um dos excelentes adubos caseiros que ajudam a evitar pragas, especialmente em tomateiros e pimenteiros. Também é indicado para árvores frutíferas, rosas e ervas. Basta lavar bem as cascas

e deixar secar. Depois, triture-as bem até formar um pó. Espalhe esse pó, em pequena quantidade, em torno da planta.

Casca de banana

O potássio encontrado na casca da banana é muito nutritivo para as plantas, pois facilita o processo de fotossíntese, da osmorregulação da água e também da formação de tecidos mais resistentes na planta. Para utilizá-la, faça um chá da casca de banana: ferva a água e adicione pequenos pedaços da casca, depois abafe. Espere esfriar e molhe suas plantas com esse chá.

Ervas daninhas

A maioria das pessoas pensa que as ervas daninhas

são somente prejudicial às plantas, mas elas podem funcionar também como um excelente adubo caseiro. Os nutrientes variam de acordo com a espécie. Por exemplo, a consuela possui altas doses de potássio; a urtiga possui ferro e nitrogênio e o dente de leão é rico em cálcio e magnésio. Para utilizar basta pegar uma bandeja, cobrir com um pano (que funcionará como peneira), colocar as ervas daninhas em cima do pano e então despejar água por cima, o suficiente para cobrir as ervas. Deixe em imersão por 10 dias para fermentar, mexendo um pouquinho todos os dias. Depois desse tempo, aplique as ervas como adubo.

Cinzas de madeira

As cinzas de madeira são também um dos ótimos adubos caseiros que podemos oferecer às nossas plantas pois são ricas em potássio e fósforo. Esses nutrientes contribuem para aumentar o aroma e o sabor das flores e frutos. São excelentes também para afastar pragas. Mas cuidado, pois as cinzas de madeira não são recomendadas para plantas de solo ácido. Para utilizar esse adubo você deve diluir a cinza em água e utilizá-la para regar as suas plantas

Como secar o cabelo mais rápido sem secador

Secar o cabelo sem secador pode ser menos prático, porém é mais saudável para os fios e bem mais econômico

Retire todo o excesso de água logo que desligar o chuveiro

É quase que automático dar aquela espremida nos cabelos assim que desliga o chuveiro, mas nem todo mundo faz. Ou pelo menos quando faz não retira tanto assim o excesso de água. O ideal é que você passe os dedos entre os cabelos, da raiz às pontas, e então aperte gentilmente da nuca às pontas. Repita o processo até que todo o excesso de água saia.

Seque os fios com toalha de microfibra

A toalha de microfibra é mais gentil com os fios do que os tecidos comuns usados nas toalhas de banho. Elas evitam que os fios quebrem e que tenham mais frizz. Então use uma toalha de microfibra para secar, mas sem esfregar o cabelo. Apenas aperte mecha por mecha, depois sacuda os fios com as mãos e penteie para ficarem soltinhos.

Deixe o cabelo enrolado na toalha por um tempo

Se você ainda for se maquiuar, se trocar e tomar um café, aproveite esse tempo para deixar a toalha enrolada no cabelo, antes de passar qualquer produto finalizador. A toalha deverá estar bem seca para absorver o máximo de água que for possível. Depois é só pentear e passar o creme finalizador.

Aplique menos quantidade de leave-in ou de outro finalizador

Especialmente quem tem cabelos cacheados e crespos costuma passar uma quantidade generosa de creme para pentear ou de modelador, pois os cachos secam naturalmente mais comportados e modelados. Mas se o objetivo for secar o cabelo mais rápido sem secador, é melhor reduzir a quantidade de produto, pois ele impede que a água evapore mais rápido.

Utilize um acelerador de secagem

Existem diversas marcas no mercado com esse produto, que funciona com ou sem o uso de secador. O acelerador de secagem é um protetor térmico que também é útil para quem quer usar o secador por menos tempo nos fios. Você pode utilizá-lo e depois ficar ao sol.

Seque ao Sol

Se o tempo estiver ensolarado, nada melhor do que o calor do sol para fazer evaporar toda a água dos seus cabelos. Mesmo assim, antes de ficar no sol remova todo o excesso de água ao sair do banho. O melhor horário para secar cabelo mais rápido sem secador ficando no sol é entre às 10h e às 16h, quando o sol está mais forte e sobre a cabeça.



A maioria das pessoas pensa que as ervas daninhas são somente prejudicial às plantas, mas elas podem funcionar também como um excelente adubo caseiro



Para que serve sabonete de açafrão da terra e como fazer

Faça um sabonete caseiro para deixar a sua pele mais hidratada e protegida contra acne

O sabonete de açafrão é uma das formas de utilizar os benefícios do açafrão para dar mais hidratação à pele. O efeito hidratante ocorre devido aos demais ingredientes utilizados para fazer o sabonete, conforme você verá na receita ao final do artigo. Além disso, os benefícios do açafrão são aliados para uma pele saudável, rejuvenescida e com menos acne. Isso porque o açafrão é:

Antioxidante: atua no combate aos radicais livres que impedem a renovação das células da pele. Quando eles são removidos, as células conseguem se renovar, o que favorece o rejuvenescimento da pele;

Queratolítico: essa propriedade faz com que o açafrão destrua as células velhas da camada superior da pele, deixando o espaço propício para as células novas;

Anti-inflamatório e cicatrizante: ajuda a pele a se curar de processos inflamatórios, a cicatrizar feridas, a secar acne e a reduzir a caspa.

Esses são apenas alguns dos benefícios do açafrão, considerando somente os efeitos que ele provoca na pele. Como ele é uma raiz relativamente nova no ocidente, ainda há diversos estudos em andamento para que se descubra outras propriedades e formas de uso.

Rocombole de leite ninho

Ingredientes

- 1 lata de leite ninho
- 1 lata de chocolate em pó
- 1 lata de leite condensado
- Recheio:
- 300 g de coco ralado
- 2 latas de leite condensado

Modo de Preparo

Misturar todos os ingredientes até formar uma massa consistente

Espalhar a massa, colocando entre um plástico transparente

Espalhe o recheio sobre a massa e enrole

Envolva em um papel alumínio e leve ao freezer por 1 hora

Corte as rodela e sirva.



Para depilação funciona?

Há muitas demonstrações e depoimentos na internet sobre o uso do sabonete de açafrão ou mesmo de uma misturinha de açafrão com outros ingredientes para fazer depilação. A recomendação popular é de que o sabonete também ajuda a reduzir a quantidade e a grossura dos pelos, com uso prolongado.

Entretanto, não existe uma comprovação científica sobre esse efeito e a segurança do resultado.

Portanto, embora também não haja contraindicação, fica a seu critério experimentar para ver se funciona. A dica é que consulte seu dermatologista antes de iniciar a aplicação do sabonete para esse fim, na intenção de prevenir qualquer efeito colateral na pele ou mesmo para sua saúde.

Como fazer

Veja uma receita simples para preparar o seu sabonete de açafrão caseiro para utilizar diariamente no banho.

Ingredientes

- Sabonete glicerinado: 1 unidade com 90 gramas;
- Camomila desidratada: 1 colher de sopa;
- Açafrão em pó: 1 colher de sopa;
- Água: 110 mililitros;
- Mel: 2 colheres de sopa;

Bicarbonato de sódio: 1 colher de café.

Modo de preparo

Leve ao fogo a água e a camomila para fazer um chá. Quando levantar fervura, desligue o fogo.

O próximo passo é ralar o sabonete no ralo grosso do ralador.

Coe o chá e misture ao sabonete ralado até que dissolva.

Quando estiver totalmente dissolvido, misture o açafrão e o bicarbonato, que tem a função de aumentar a conservação do sabonete.

Por fim, misture o mel.

Coloque a mistura em pequenos potes para dar forma aos sabonetes. Pode também colocar em um pote grande e cortar depois que estiver sólido.

Deixe o sabonete secar nos potes. Pode ser na geladeira ou em temperatura ambiente.

Quando estiver sólido, desenforme e enrole em plástico filme para conservar até o momento de usar.

Se estiver interessado em mais sabonetes que são benéficos para sua pele, há inúmeras outras receitas disponíveis. Você pode aprender também a fazer um sabonete caseiro de alecrim para deixar a pele cheirosa, hidratada e sem o excesso de oleosidade.

Cenoura e mel para acabar com tosse e catarro

A cenoura remove catarro e elimina a tosse, combatendo resfriados, bronquites, asma e todo o tipo de problemas respiratórios.

A cenoura tem vitaminas C, K e B e grande fonte de diversos minerais como magnésio, potássio, ferro, manganês, cálcio e ferro. As cenoura são benéficas para o sistema imu-

nológico e funcionamento dos intestinos.

1/2 quilo de cenoura

04 colheres de chá de mel

Rale as cenouras e ponha a ferver com pouca água. Deixe esfriar e bata tudo no liquidificador. Coe e acrescente o mel. Guarde o xarope na geladeira. Tome de três a quatro colheres de chá por três a quatro dias.



As cenoura são benéficas para o sistema imunológico

Cultivar orquídeas em casa sem mistério em três passos

Primeiro passo

Através das sementes é um trabalho muito difícil, por isso, a dica para você que é um iniciante é cultivar a partir de uma muda.

É muito simples, basta preparar um vaso de barro que possa eliminar o excesso de água, colaborando para a drenagem da planta.

O substrato a ser plantado deve ser poroso para que a raiz da planta esteja arejada.

Podemos também preparar uma mistura de areia, casca de alguma árvore e perlita.

Escolha uma planta base com raízes expostas, afinal, as orquídeas crescerão no tronco dessa planta.

Segundo passo

O ideal é colocar a sua orquídea em um local em que a luz do sol a alcance diretamente, como janelas e varandas.

A orquídea vai precisar de luz solar, mas evite muita exposição aos raios UV.

Terceiro passo

As primeiras flores irão surgir quando a diferença de temperatura entre o dia e a noite for algo em torno de 8°C.

A cada três anos a planta deve ser transplantada, sempre use substratos leves, como casca de alguma árvore.

Na primavera, as folhas

da orquídea ficam bem verdes, por isso é uma época ideal para fazer essa mudança.

Lembre-se que essa planta é nativa de ambiente tropical, por isso ela não pode estar exposta a variações de temperatura abaixo de 14°C.

Mas também esqueça lugares muito abafados, a cozinha é uma péssima ideia para cultivá-la.

O ambiente ideal é sempre embaixo de uma árvore, pois ela recebe a quantidade de luz solar e vento necessário para seu desenvolvimento.

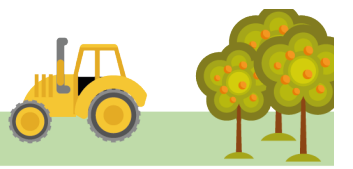
O nível correto de umidade é de 40%, então coloque a sua orquídea perto de outras plantas ou perto de uma bacia com água. Nunca coloque o pote d'água abaixo do vaso da orquídea.

Regularmente, regue sua planta com água sem cloro à temperatura ambiente.

Respeite a particularidade de cada espécie, por isso, pesquise sempre sobre o tipo de orquídea que escolheu para cultivar.



Respeite a particularidade de cada espécie



Receita completa de como fazer macarrão caseiro

Essa receita é muito fácil de fazer, leva apenas 3 ingredientes e nem precisa de máquinas especiais para dar o formato ao macarrão. Você vai utilizar apenas o tradicional: um rolo e uma faca. Assim não tem desculpa para deixar de fazer um macarrão caseiro fresco e delicioso a qualquer momento. Confira o passo a passo:

Passo 1: separe

A primeira coisa a fazer para começar seu macarrão caseiro é separar o que vai precisar, e é pouca coisa.

Ingredientes

Farinha de trigo: 200 gramas;
Semolina: 300 gramas;
Gemas: 6 unidades.
Ovos inteiros: 4 unidades.

Passo 2: misture

Em uma tigela, coloque o trigo e a semolina e misture.

Em seguida, coloque as gemas e os ovos inteiros. Pegue um garfo e bata levemente os ovos no centro da farinha e vá misturando aos poucos os ingredientes.

Quando estiver começando a endurecer, deixe o garfo de lado e coloque as mãos



Você vai utilizar apenas o tradicional: um rolo e uma faca

na massa. Misture um pouco mais para ganhar consistência.

Passo 3: transfira a massa para a bancada

Quando ela estiver firme e soltado da tigela, coloque na bancada limpa e enfarinhada.

O trigo ainda vai estar meio solto da massa, então vá trabalhando aos poucos, misturando bem, até que todo o

trigo esteja incorporado na massa e ela fique bem homogênea.

Como a massa é mais dura, não será possível sovar como se faz com massa de pão. Apenas vá amassando e dobrando a massa várias vezes.

Ao final, ela vai estar bem consistente, lisa e bem amarelinha por causa dos ovos, especialmente se você usar ovos caipira.

Passo 4: deixe

a massa descansar

Faça uma bola com a massa e envolva-a em plástico filme. Depois, coloque a massa na geladeira durante pelo menos meia hora, mas o ideal é deixar uma hora inteira. A textura vai ficar ainda melhor.

Passo 5: volte a massa para a bancada

Depois de uma hora na geladeira, pegue a massa no-

vamente, retire o plástico filme e leve para a bancada enfarinhada com um pouco de semolina.

Corte a massa em oito partes. Se quiser, pode congelar as partes que não for usar, do jeito que estão. Na hora de usar, retire do congelador na noite anterior para abri-la no dia seguinte.

Pegue uma das oito partes de cada vez e comece a abrir com um rolo e macarrão sobre a superfície enfarinhada. Vá abrindo até formar um retângulo fino. Cuidado para não rasgar, mantendo a massa bem enfarinhada.

Quando a massa estiver bem aberta, recorte as bordas para ficar bem retinha.

Em seguida, faça um rolinho de cada ponta até o meio, no sentido do comprimento. Vai ficar como um pergaminho.

Depois, com uma boa faca, vá cortando tirinhas na espessura que quiser para formar as tiras de talharim, papardelle ou espaguete, pois só o que muda entre eles é o formato.

Seu macarrão caseiro fresquinho está pronto para ser cozido em água fervente com sal e servido com deliciosos molhos à sua escolha

Qual é o molho ideal para cada tipo de macarrão?

De forma simplificada, pode-se dividir os tipos de macarrão por massa curta, massa longa e massa para sopa. Essas são as variedades que você encontra facilmente no supermercado.

Embora pareça tudo igual, porque massa é massa, não é bem assim. Se fosse o caso de um macarrão caseiro, faria ainda mais diferença do que as versões industrializadas, pois o sabor e a consistência são totalmente diferentes. Sendo assim, o tipo de molho também é. Mas mesmo que você compre a massa industrializada, existem molhos que melhor combinam como cada tipo.

Massa curta

As massas curtas mais comuns são os tipos de macarrão conchiglione (conchas), gravata, caracol, fusili (espiral), penne, rigatone e tortiglione, esses dois últimos muito semelhantes. O preparo das massas curtas é mais rápido e bastante simples: em água com sal, de

acordo com a quantidade que desejar. Após levantar fervura, é preciso provar de vez em quando para não ficarem molles demais. O ponto ideal é al dente.

Os molhos que melhor combinam com as massas curtas são os encorpados, mais grossos e com pedaços inteiros de carne, de tomate, de legu-

mes ou de cogumelos. Isso porque o tamanho da massa e seu formato colaboram para que o molho fique melhor agrupado e mais fácil de saborear. Os tipos vazados ainda permitem que o molho fique como recheio, como o molho branco, por exemplo;

Massa longa

Dentro dos tipos de macarrão de massas longas estão o espaguete, fettucine (ninho grosso), ninho fino, fidelini, talharim, pappardelle, linguine e cabelo de anjo, o mais fino de todos. Da mesma forma que as massas curtas, é preciso ficar atento assim que a água levanta

ta fervura, pois o ponto ideal para servir é al dente.

Com os tipos de macarrão de massa longa, a melhor escolha são os molhos leves, menos concentrados, para que façam uma boa mistura. Boas ideias são os molhos de ervas frescas e carbonara.

Massa para sopa

Os tipos de macarrão para sopa costumam ser curtos e pequenos para caberem na colher ao comer a sopa. São elas: argolinha, conchinha, fidelini, estrelinha e letrinha. Essas massas cozinham rápido, mas a ideia é que fiquem bem molinhas para combinar com a sopa. Geralmente são adicionadas nos minutos finais do preparo do caldo.

Esses tipos de macarrão são ideais para sopas, caldos e cremes, não para servir com molhos, pois são muito pequenos. Eles não são o prato principal, mas sim um dos ingredientes que compõem um prato de entrada.



Existem molhos que melhor combinam como cada tipo de massa