

Agroturismo

8ª Festa da Colonização Italiana Neste Sábado, dia 25 de Julho

O Agroturismo é uma forma de divulgação e intercâmbio de experiências entre as pessoas do meio rural e urbano. Esse processo ocorre nas comunidades e propriedades rurais. Proporciona bem estar, visual agradável aos olhos dos turistas, descanso, novos conhecimentos e há estímulo à recuperação, conservação e preservação do patrimônio histórico, cultural e ambiental.

O agroturismo contribui para estabilizar a economia local, criando empregos, comércio de produtos e serviços auxiliares como hospedagem, gastronomia e lazer. Agrega valor aos produtos agropecuários e estimula a produção do artesanato.

Nesta atividade trabalham pessoas dedicadas ao meio ambiente e ao setor produtivo com geração de renda e melhoria no padrão de vida e valorização dos agricultores e das comunidades locais.

Uma das Rotas do Agroturismo existentes em Chapecó é a Rota Italiana, onde o visitante conhece de perto aspectos como o dialeto italiano, a religiosidade e é claro, a rica gastronomia desta etnia. Fazem parte desta rota as Comunidades Rurais de Colônia Cella, Colônia Bacia, Sede Figueira e Linha Batistello.

Na Rota Italiana, a cada ano, acontece a Festa da Colonização Italiana, que foi criada para fortalecer a

integração das comunidades rurais.

Neste ano, a 8ª Festa Italiana vai acontecer na Comunidade da Linha Batistello em Chapecó.

Data: 25 de Julho – Próximo Sábado

Programação:

18:30 min – Santa Missa com participação do Coral do Circulo Italiano de Chapecó;

19:30 min – Jantar típico italiano;

21:30 min – Apresentação do grupo de dança Arco Baleno de Chapecó;

22:30 min – Início do baile com Grupo Sonata de ERECHIM-RS (música italiana);

Cardápio:

- Polenta sul tagliere (servida na tábua e cortada com linha)
- Polenta brustolada
- Queijo frito em pedaços
- Fortaia
- Radicci cotti com bacon
- Scood quin
- Bigoli
- Tortéi
- Carne suína assada
- Salada de radicci com cebola e bacon
- Vinho servido na pipa (não está incluso no ingresso)

Valor do Ingresso: R\$ 17,00 – somente com venda antecipada

Como chegar: BR – 282 (sentido Oeste). Fazer o retorno no trevo da Sede Figueira e ao voltar, pegar o acesso à direita da BR. O local estará sinalizado com uma faixa.

Alguns pontos turísticos da Rota Italiana



Turma de estudantes no Museu da Cultura Italiana



Agroindústria de laticínios Malagutti



Capela São Carlos



Recanto dos Pinhais



Contatos para informações e ingressos: Secretaria de Agricultura/Terezinha Lima 3329-5939/Centro de Informações Turísticas - Joice 3328-4669.

Por: Engº Agrº Paulo Ricardo Ficagna
Prof. Curso de Zootecnia - UDESC – CEO



Sede: Av. Fernando Machado, 2608-D Bairro Passo Dos Fortes
Chapecó - SC
FONE (049) 33617000
E-mail: maxicreditosc@maxicreditosc.com.br

Nosso orgulho é ter nascido como cooperativa de crédito rural. Desde 2005 quando adquirimos o privilégio da LIVRE ADMISSÃO, abrimos as portas a todos os segmentos da sociedade.

“VENHA JUNTAR-SE A NÓS”

Cana de açúcar na alimentação de bovinos

Por
Gilson Pagliosa
 Técnico em Agropecuária
 Secretaria de Agricultura
 (49) 3329-5939
 Chapecó

A cana de açúcar é amplamente utilizada pelos agricultores da nossa região. Trata-se de um volumoso de fácil cultivo, alta produtividade e com ponto de colheita que coincide com o período de escassez de pastagens. A cana torna-se uma alternativa viável economicamente principalmente aos produtores que não dispõe de máquinas agrícolas ou de recursos necessários para a produção de milho e sorgo para silagem.

A falta de conhecimento de técnicas adequadas levou, em passado recente, a cana ao descrédito pelo baixo desempenho dos animais com ela



alimentados, decorrente do seu baixo conteúdo de nitrogênio e minerais.

Atualmente desenvolveram-se novas tecnologias, que associadas ao aumento da produtividade

da cana e um adequado balanceamento nutricional, é possível utilizar a cana de açúcar na alimentação em bovinos e obter bom desempenho, tanto na produção de leite quanto de carne.

A cana de açúcar destaca-se como uma planta com elevado potencial para transformar energia solar em energia química, principalmente pela produção de sacarose. O elevado teor deste nutriente da planta madura (31% da matéria seca), torna-se importante, justamente numa época do ano em que as pastagens são escassas e deficientes em energia e proteína.

Como utilizar:

A cana pode ser utilizada em forma de silagem, hidrolizada ou simplesmente picada ao cocho. Entretanto a cana é um alimento desbalanceado, com baixo teor de proteína e alto teor de açúcar. Por este motivo, não é aconselhável a sua utilização como a única fonte de alimento.

Como Proteger-se da Gripe tipo A

Por:
Dra. Lenita de Cássia Moura Stefani
 Profª de Sanidade Animal
 Curso de Zootecnia
 UDESC - CEO

Sabemos que infelizmente esta doença viral está se disseminando com tamanha rapidez e agora mais do que nunca, é de fundamental relevância salientar e listar aqui, as principais medidas de controle da disseminação do vírus influenza tipo A, as quais seguem:

1- evite locais fechados ou pouco ventilados com grande quantidade de pessoas.

2- ao observar sinais clínicos da doença (febre alta, tosse, espirros, dor na garganta e no corpo) procure ajuda médica o mais rapidamente possível.

Expediente

Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC
 Centro de Educação Superior do Oeste - CEO
 Organização: Prof.º: Paulo Ricardo Ficagna
 Endereço para contato: Rua Benjamin Constant, 84 E, Centro.
 CEP.:89.802-200
 pficagna@hotmail.com
 Telefone: (49) 3311-9300
 Jornalista responsável: Juliana Stela Schneider REG. SC 01955JP
 Impressão Jornal Sul Brasil
 As matérias são de responsabilidade dos autores

vel.

3- evite espirrar ou tossir na presença de outras pessoas e se isto for impossível utilize lenços descartáveis. Pequenas gotículas contendo o vírus podem infectar outras pessoas num raio de até 3 metros.

4- indivíduos com sinais respiratórios, deverão permanecer em casa em quarentena domiciliar até que liberado pelo médico.

5- conforme recomendação da Organização Mundial da Saúde a lavagem freqüente das mãos é uma das medidas mais eficazes na prevenção de doenças infecto-contagiosas de maneira geral. Ela deve ser feita com água abundante (quente preferencialmente), sabão (líquido preferencialmente) incluindo o antebraço com atenção especial para a região abaixo das unhas.

6- caso não haja condições de lavar as mãos com a freqüência desejada, vale lembrar que os géis sanitizantes vendidos nas farmácias já tiveram sua eficiência comprovada e são recomendados pela sua praticidade. Quem puder, deve carregá-lo a mão e fazer seu uso sempre que lembrado.

7- não utilize medicação por conta própria. Isto é perigoso para qualquer doença, não apenas para a gripe A.

8- evite compartilhar alimentos, utensílios e ob-

jetos de uso pessoal.

9- lembre que a luz solar é um excelente desinfetante. Portanto, sempre que possível mantenha o ambiente arejado e ensolarado.

10- Uma recomendação especial vai para o nosso produtor rural da suinocultura: pessoas com sinais da doença deverão evitar contato com estes animais uma vez que desconhecemos a patogenicidade desta cepa H1N1 e todas as suas formas de transmissão.

11- mantenha uma alimentação balanceada, vital para evitar qualquer doença.

12- evite viajar para áreas de maior incidência da doença. Caso isto não seja possível, utilize máscaras respiratórias minimizando as chances de transmissão da doença em aeroportos congestionados.

13- siga as recomendações de vacinações conforme a sua idade e região. Pessoas idosas que ainda não fizeram a vacina anual contra a gripe, devem procurar o seu posto de saúde para se vacinar. Esta vacina não evita a infecção do vírus da gripe A, mas contribuirá no diagnóstico, caso este idoso se infecte com o vírus H1N1.

14- Use bom senso.

A situação não é de pânico, mas sim de alerta e prevenção!



Sede: Av. Fernando Machado, 2608-D Bairro Passo Dos Fortes
 Chapecó - SC
 FONE (049) 33617000
 E-mail: maxicreditosc@maxicreditosc.com.br

Apoiar o agronegócio nesta região, é estimular o desenvolvimento integrado de toda a economia do oeste.

“VENHA JUNTAR-SE A NÓS”

Propriedade Rural - Família Giacomini

Produção de Frango Colonial e Panificados

"Nossa Missão e de alimentar as pessoas e não simplesmente, saciar sua fome"



Por
Eng^oAgr^o
Paulo Ricardo Ficagna
Prof. Curso de Zootecnia
UDESC - CEO

A Família Giacomini tem sua propriedade rural de 15 ha no município de Chapecó, Linha Monte Alegre. Apresenta características peculiares da agricultura familiar, porém com alguns diferenciais: residem na propriedade a matriarca, Sra. Dileta e seis filhos, dos quais uma estudou Agronomia. A propriedade é relativamente perto do perímetro urbano e são feirantes. Além de serem produtores de matéria prima na atividade da suinocultura, bovinocultura de leite e frango colonial, possuem na própria propriedade, uma agroindústria artesanal de panificados e abate dos frangos. Produzem e comercializam estes produtos transformados, diretamente aos consumidores na Feira Municipal de Chapecó - Centro e no Mercado Público Regional. Desta forma, agregam valor ao seu trabalho e aos produtos. Outra característica é que a família Giacomini está direcionando sua produção para um sistema orgânico. Segundo a Eng^a Agr^a Ana Regina Giacomini, busca-se produzir "alimentos funcionais", os quais fazem bem a saúde.

Com relação aos Panificados, a matéria prima que necessita ser adquirida, é proveniente de fornecedores com certificação agroecológica. Alguns produtos: pão de soja; pão integral; pão nutritivo (farinha integral, aveia, gergilim, li

nhaça); pão de mel; pão de milho entre outros.

Com relação ao Frango Colonial, explica a Agrônoma Ana, "iniciamos a produção a pedido de consumidores que buscavam uma alimentação diferenciada. Inicialmente se produzia 30 frangos/mês e atualmente estamos com 270 frangos/mês e não atendemos toda demanda". O processo consiste em aumentar o tempo de criação das aves em um sistema de produção diferenciado. A criação é iniciada com pintos de um dia, em ambiente confinado, proporcionando conforto e bem estar. Com o objetivo de produzir carnes mais saudáveis e saborosas, as aves são alimentadas com ração produzida na propriedade com ingredientes de origem vegetal, não entrando na dieta alimentar, farinhas de origem animal. Além de grãos, fazem parte da composição da alimentação, vitaminas e minerais, complementadas com folhas de vegetais e uso da homeopatia. Seu desenvolvimento ocorre de forma lenta, que leva de 80 a 90 dias para o abate, produzindo assim carne saborosa, consistente e ao mesmo tempo macia. O abate é realizado na propriedade, acompanhado pela inspeção municipal, em uma estrutura agroindustrial dimensionada à realidade da agricultura familiar.

Desta forma, a Família Giacomini está se viabilizando economicamente, através da produção diversificada e diferenciada com agregação de valor na transformação e comercialização da produção. Estão realizando também o que denominam "Nossa Missão e de alimentar as pessoas e não simplesmente, saciar sua fome".



Panificados



Pintos com sete dias em fase de crescimento



Frangos com 85 dias, prontos para o abate



Frango abatido e embalado, pronto para comercialização

Mercado Público Regional

Restaurante Bom Sabor III



Vista parcial dos buffets



Palco para apresentações culturais

Trata-se de um restaurante que faz parte da estrutura do Mercado Público Regional o qual é aberto ao público de 2ª feira ao sábado. Sua atividade principal é a de servir almoço com buffet livre ao valor de R\$ 6,00 por pessoa. O cardápio é formado por saladas diversas; carnes de suíno, gado e frango, assadas no espeto e servidas na chapa; arroz; maionese; feijão; batatinha; batata doce; lasanha; mandioca; carne ao molho, banana e bolinho fritos e temperos diversos. Acompanha também, incluso no preço, um buffet de sobremesas.

Na última 6ª feira a noite de cada mês, o restaurante abriga o evento "Roda de Viola" que é apresentado no palco anexo. O evento é acompanhado com jantar a partir das 20 hs.

O Restaurante também oferece os serviços para eventos fechados pré-agendados, como festas de formatura, aniversários, casamentos, entre outros.

Contato: Saul dos Santos 3322-2661



Sede: Av. Fernando Machado, 2608-D Bairro Passo Dos Fortes
Chapecó - SC
FONE (049) 33617000
E-mail: maxicreditosc@maxicreditosc.com.br

Desde nossa fundação em novembro de 1984, nossos números só cresceram. Hoje as 23 agências contam com mais de 20.000 associados entre pessoas físicas e jurídicas.

"VENHA JUNTAR-SE A NÓS"

Previsão do Tempo

Tempo Estável e Muito Frio a Partir Desta Quinta-Feira Em SC!

Quinta-feira (23/07): A frente fria começa a se afastar e um sistema de alta pressão (massa de ar frio e seco) avança lentamente. Temperatura em acentuado declínio, inicialmente nas regiões divisas com o RS. Condições favoráveis a ocorrência de *neve* nas áreas mais altas do estado

Sexta-feira, sábado e domingo (24, 25 e 26/07): O ar frio e seco deixa o tempo firme com predomínio de sol em SC. Temperatura muito baixa e negativa nas áreas mais altas do estado, com formação de **GEADA** na madrugada e amanhecer.

TENDÊNCIA de 27/07 a 05/08/09

Há indicativos de ocorrência freqüente de chuva em SC neste período, alternando com dias de melhoria. A temperatura se eleva no início do período juntamente com novos eventos chuvosos, principalmente, nas regiões divisas com o Paraná e, após, envolvendo toda SC até o final do mês.

Setor de Previsão de Tempo e Clima - Epagri/Ciram.
Meteorologista: Rosandro Minuzzi.

Receita

Macarronada Italiana



Porção para quatro pessoas

Ingredientes:

- ½ kg de macarrão caseiro
- 300 gr. de peito de frango ou ½ kg de frango com osso
- sal e tempero verde a gosto
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 4 colheres (sopa) extrato de tomate
- 2 tomates maduros
- 1 copo médio de vinho branco
- 1 tablete de caldo de galinha (opcional)
- queijo ralado

Modo de preparar:

- no óleo, refoga-se os temperos verdes com os tomates picados
 - acrescenta-se sal e o frango para fritá-lo
 - adiciona-se o vinho branco, o extrato de tomate e o tablete de caldo de galinha
 - mistura-se bem, deixando refogar um pouco
 - adiciona-se ao molho, o macarrão previamente cozido e escorrido
 - acrescenta-se o queijo ralado ao servir
- Sugestão de bebida para acompanhamento: Vinho

Por
Jandira Millan
Agricultora e feirante
Comunidade de Linha Batistello

► Agenda

- 25/07 – **Projeto Viola na Feira** – Feira Livre Municipal de Chapecó – Centro (esquina das ruas Nereu Ramos com Uruguai). Antônio 8811-5946.

- 25/07 – **8ª Festa da Colonização Italiana** – Rota da Cultura Italiana. Comunidade de Linha Batistello – Chapecó. Tereza Lima 2239-5939

- 26/07 – **Festa do Dia do Colono e Motorista** – Igreja do Bairro São Cristóvão - Chapecó - SC. Padre Cléto. 3322-1400

- 28 a 30/07 - **XI ENFRUTE - Encontro Nacional Sobre Fruticultura de Clima Temperado**. Parque da Maça, Fraiburgo. enfrute@epagri.sc.gov.br. (49) 3561-2000.

- 31/07 – **Roda De Viola** - Restaurante Bom Sabor II – anexo ao Mercado Público Regional, com Jantar a partir das 20 horas / Chapecó 8822-5178 (Mari)

- 02/08 – **Festa da Padroeira Imaculada da Conceição** - Comunidade Rural de Sede Figueira - 10 hs – Missa, 12:00 hs – Churrasco estilo Gaúcho. Reserva de carne: 3324-9837/3324-9828.

- 04 a 06/08 - **II Simpósio Brasil Sul de Suinocultura** - Local: Centro de Cultura e Eventos Plínio Arlindo de Nês. Promotor: Núcleo Oeste de Médicos Veterinários
Contato: (49) 3329-1640 / 3328-4785 Solange
Site: www.nucleovet.com.br
E-mail: nucleovet@nucleovet.com.br

- 19 a 21/08 – **AveExpo e III Fórum Internacional de Avicultura**. – Foz do Iguaçu/PR. www.aveexpo.com.br. (19) 3709-1100.

Espaço do Leitor

Este é um espaço para você leitor (a). Tire suas dúvidas, critique, opine, envie textos para publicação, divulgue eventos, escrevendo para:

SUL BRASIL RURAL

A/C UDESC-CEO

Rua Benjamin Constant, 84E

Centro. Chapecó-SC

CEP.: 89.802-200

prficagna@hotmail.com

Publicação Quinzenal

Próxima Edição – 23 de julho

Leia também em:

www.oeste.udesc.br

www.jornalsulbrasil.com.br

INDICADORES	R\$
Suíno vivo	
- Produtor independente	1,87 kg
- Produtor integrado	1,96 kg
Frango de granja vivo	1,54 kg
Boi gordo - Chapecó	75,00 ar
- Florianópolis	87,00 ar
Feijão preto (novo)	70,00 sc
Trigo superior ph 78	29,00 sc
Milho amarelo	17,20 sc
Soja industrial	43,70 sc
Adubo NPK (2:20:20) ¹	48,90 sc
Adubo NPK (9:33:12) ¹	51,00 sc
Uréia ¹	41,90 sc
Fertilizante orgânico ² granulado-saca 40 kg granulado-granel	13,20 sc 320,00 ton
Queijo colonial ³	10,00-11,00 kg
Salame colonial ³	8,50-11,00kg
Torresmo ³	11,50 kg
Cortes de carne suína ³	4,99 – 7,30 kg
Frango colonial ³	6,50 – 7,15 kg
Pão Caseiro ³ (600 gr)	2,50 uni
Peixe limpo, fresco-congelado ³	
- filé de tilápia	13,00 kg
- carpa limpa com escama	7,50 kg
- peixe de couro limpo	8,50 kg
Mel ³	8,00 kg
Muda de flor – cxa com 15 uni	7,00-8,50 cxa
Suco de laranja – copo 300 ml ³	1,00 uni
Caldo de cana – copo 300 ml ³	1,00 uni
Calcário	
- saca 50 kg ¹ unidade	6,00 sc
- saca 50 kg ¹ tonelada	4,00 sc
- granel – na propriedade	70,00-75,00 tn
Dólar comercial	Compra: 1,901 Venda: 1,903
Salário mínimo	465,00

Fontes:

Instituto Cepa/SC – dia 06/07

¹ Cooperativa Alfa/Chapecó

² Ferticel/Coronel Freitas.

³ Feira Municipal de Chapecó (Preço médio)

Obs.: valores sujeitos a alterações.



Sede: Av. Fernando Machado, 2608-D Bairro Passo Dos Fortes
Chapecó - SC
FONE (049) 33617000
E-mail: maxicreditosc@maxicreditosc.com.br

E nos seguintes municípios:

Agências em Chapecó	- Xaxim	- Coronel Freitas
- Distrito Mal. Bormann	- Nova Itaberaba	- Quilombo
- F. Machado, 2608 D	- Águas de Chapecó	- Irati
- Mal. Deodoro, 82E	- União do Oeste	- Formosa do Sul
- Av. Atilio Fontana, 2671 E	- Lajeado Grande	- Jardinópolis
- Av. Licínio Cordova, 473 D	- Planalto Alegre	- Marema
- Rua Uruguai, 517 E	- Caxambu do Sul	- São Bernardino
- AV. Gen. Osório esq. Rua Carlos B. Bruck, 271 D	- Nova Erechim	- Campo Eré