

O Campo

Edição 9 | junho | julho • 2015

Coopermota



PRODUTOS ARTESANAIS E FESTAS JUNTINAS

▲ Tratamento
de sementes e proteção
até a germinação do grão

▲ Produtores mantêm
expectativas positivas
para a safra de inverno



Coopermota

A Coopermota tem como missão fortalecer o agronegócio e gerar resultados sustentáveis, com responsabilidade e segurança. Este é o nosso compromisso para com os quase 2.000 agricultores associados durante estes 20.440 dias de parceria e sucesso. 56 anos, sempre ao lado do agricultor.

56 anos

www.coopermota.com.br



SEMPRE AO LADO DO AGRICULTOR



"FESTA NO ARRAIÁ É PRA LÁ DE BOM"

"Olha a chuva!! É mentira. A ponte quebrou!!!! É mentira. Olha a cobra! Já mataram...". Neste mês de junho, diversas comunidades rurais se reúnem para celebrar uma série de valores que foram construídos no decorrer de séculos. A festa não se resume ao meio rural, tendo também várias manifestações desta cultura popular no meio urbano.

O que ocorre atualmente como uma comemoração Católica, em homenagem aos santos João, Antônio e Pedro, teve a sua origem em uma festa não religiosa, já consolidada ainda no período da Antiguidade. Os Celtas e Egípcios costumavam fazer rituais entre os dias 21 e 22 de junho, no solstício de verão, em que pediam farturas nas colheitas, mas a partir do século X a igreja incorporou esta festividade aos seus rituais e passou a homenagear os três santos, bastante conhecidos atualmente pela cultura popular. Os índios, por sua vez, antes da chegada dos colonizadores portugueses também faziam rituais neste mês em celebração à agricultura, com cantos, danças e muita comida, motivo pelo qual os alimentos típicos foram introduzidos à festa caipira no Brasil.

Neste mês, a revista O Campo, faz uma homenagem aos festejos juninos, indo até o local de produção de duas bebidas que não podem faltar em nenhuma festa junina: o vinho quente e o quentão. Para isso, visitamos alambiques e "caves", onde são armazenadas as garrafas de vinho, adaptadas ao costume brasileiro. Além disso, também destaca a habilidade de Dona Maria, quituteira que atrai diversos degustadores com o sabor dos doces que produz, também bastante comuns nas festas juninas, seja o doce de leite, de batata doce, de abóbora e outros. Uma verdadeira imersão na produção da base desses alimentos ou bebidas juninos tão apreciados.

As perspectivas de produtividade do milho de segunda safra, por outro lado, também alimentam as expectativas positivas dos produtores na região, que pelo menos até o início de junho, período de fechamento desta edição, estimavam boa colheita para final de julho e início de agosto.

A revista traz também matéria sobre a importância do tratamento de sementes, com uma breve abordagem ao tratamento industrial, tendo ainda análises sobre o mercado de grãos na região e a opção de rotações de cultura no inverno, como a aveia branca e a crotalária.

A cultura, que tem espaço fixo na O Campo, também compõe as páginas da revista, valorizando, dessa forma, as iniciativas de ampliação do acesso à cultura e disseminação do lema do cooperativismo, seja em escolas ou praças públicas. A Coopermota desempenha ação expressiva junto a essas instâncias de produção cultural com o apoio do SESCOOP e outras cooperativas, parceiras e financiadoras das iniciativas.

Boa leitura!

Vanessa Zandonade

▲ Expediente

Publicação da COOPERMOTA - Cooperativa Agroindustrial

EDIÇÃO/ REPORTAGENS E FOTOS
Vanessa Zandonade Mtb 43 463/SP

ARTE E DIAGRAMAÇÃO
NOVAMCP Comunicação

IMPRESSÃO
Magraf

TIRAGEM
2000 exemplares

ANÚNCIOS
Departamento de Comunicação Coopermota
18 3341.9436/ 18 99163.0985

REPRESENTANTE COMERCIAL
Guerreiro Agromarketing - Maringá
Agromídia - São Paulo

REVISTA O CAMPO
Av. da Saudade, 85
Cândido Mota - SP
ocampo@coopermota.com.br

 Coopermota

PRESIDENTE
Edson Valmir Fadel

VICE PRESIDENTE
Antônio de Oliveira Rocha

DIRETOR SECRETÁRIO
Sílvio Ap. Zanon Bellotto

Expectativa de boa colheita e capitalização do produtor

Em diferentes partes da região, as lavouras de milho desta segunda safra, de uma forma geral, seguem despertando boas expectativas de produtividade. Pelo menos até agora (início de junho), as condições climáticas e os investimentos feitos pelos produtores vêm sinalizando para uma boa colheita ao final do ciclo desta safra. Devido aos fatores climáticos, o milho de inverno foi plantado em pelo menos dois períodos, estando agora em fase de enchimento de grãos em algumas regiões e maturação em outras localidades.

A Coopermota vem oferecendo diferentes formas de manter o produtor da região bem informado em relação às questões ligadas à agricultura, tendo ações pontuais nesses meses de maio e junho na área de mercado, seja de soja ou milho, de forma a auxiliá-lo nas tomadas de decisões no momento de comercialização e conclusão do ciclo produtivo. Sabemos que a informação é crucial para bons resultados, não só na agricultura como em qualquer outra atuação profissional ou social do ser humano. Nossos técnicos estão sempre atualizados para contribuir com as avaliações mais assertivas possíveis no encaminhamento das lavouras conforme a realidade de cada produtor, seja com maiores ou menores investimentos.

Neste momento de vésperas de finalização da safra de inverno, o que esperamos é que essas perspectivas de negócio e de produtividade se concretizem, contribuindo também para boas condições de iniciativas no ponto de vista de investimentos para a safra verão, que logo em seguida já estará na pauta das tomadas de decisões dos agricultores.

Esperamos que, de fato, haja bons negócios e capitalização real nos produtores.

Boa safra!!!

Edson Valmir Fadel
Presidente da Coopermota

06

Produção de cachaça artesanal na região

09

Cachaça assisense premiada

11

Vinho produzido em casa para acompanhamento do sabor e da procedência

14

Quitutes juninos

17

Segunda safra tem boa expectativa de produção

21

Tratamento de sementes contribui para a sanidade do grão até a sua germinação

25

Grãos
Composição de preço e mercado

31

Aconteceu em maio:
aniversário da Coopermota e demonstrações de máquinas

34

Espectáculo nas escolas com atenção ao cooperativismo e à cultura

37

Cultura e informação oferecidas pela Coopermota e parceiros

CACHAÇA ARTESANAL

Engenhos e panelas aquecidos para o quentão junino

Uma das principais bebidas das festas juninas tem nas cachaças produzidas diretamente em alambiques da região, um incremento de sabor e garantia de boa origem

O arraíá está todo embandeirado para a festa, com muitas comidas típicas. A fogueira está pronta para iluminar a todos, erguida próximo ao mastro das três bandeiras de São João, Santo Antônio e São Pedro. Nas mãos da grande maioria está o tão famoso quentão. Eles esquentam os festeiros, que embalam o corpo no ritmo da quadrilha acompanhada do sanfoneiro “bom demais da conta!”.

Em toda festa junina, este cenário típico é reconstruído conforme o costume trazido pelos colonizadores portugueses ao Brasil à época do século 16, com adaptações de acordo com a cultura local já existente no país. A festa, antes pagã em celebração ao solstício de verão e à fertilidade da terra para boas colheitas, ainda na Antiguidade, foi incorporada pela igreja Católica, que deu a ela valores religiosos e difundiu a festa em diferentes países.

Se em vários cantos do país a festança está sendo comemorada ao sabor do quentão, uma das bebidas mais pedidas nestas comemorações populares. Na região, em Platina e em Palmital, especificamente, o processamento da cachaça que dá origem à essa bebida está a todo vapor nos engenhos, decantadores e dornas dos alambiques, assim como acontece em várias partes do país. Na região, vários empreendimentos artesanais como esses atraem a atenção de degustadores desta tão conhecida bebida brasileira.

Entre junho e agosto, período de safra da cana, os alambiques trabalham intensamente para a produção de milhares de litros de cachaça. Em Platina, na propriedade da família Ambrozim, o trabalho começa cedo para a colheita da cana. O pai, Rubens Antônio Ambrozim, auxiliado pelos filhos Rafael Silvério Ambrozim e Rubens Alessandro Ambrozim, traz nas suas origens a proximidade com a cultura de produção da cachaça. Atualmente eles dividem a atuação familiar no trabalho agrícola entre as safras de grãos e de cana, a qual utilizam para a produção da cachaça. A cana ocupa cerca de 8% da área total de cultivo da propriedade. Além da soja, no verão, também investem em culturas de inverno como a aveia, para a correção do solo, no inverno. O tempo de dedicação e a importância do alambique para a família em relação à produção de

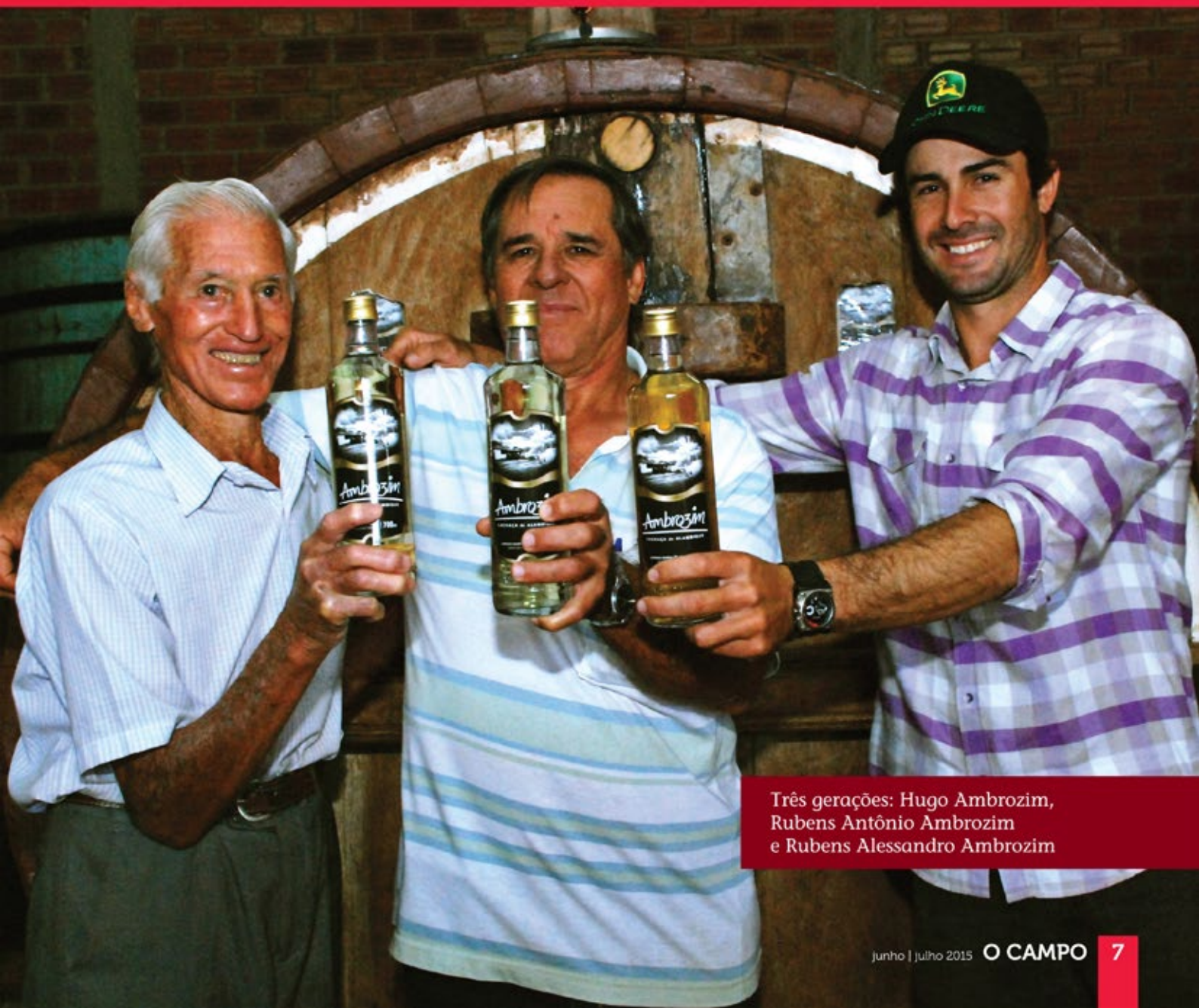


grãos é avaliada entre 50% para cada ramo, conforme avaliação do proprietário do empreendimento. “Fazemos a diversificação de atividades na propriedade”, enfatiza Ambrozim, o pai. O tanque-escavado para pesca artesanal, a horta, a roda d’água e uma série de outras peculiaridades de lazer e atuação profissional compõem todas as opções de ocupação do sítio.

A família começou no ramo com um engenho e dois destiladores mais antigos, por volta do ano de 2000, e vem aperfeiçoando gradativamente as técnicas e equipamentos que utiliza. Rubens Antônio Ambrozim conta que o avô já era dono de engenho no século passado, por volta da década de 40 e que o seu pai, tempos depois, trabalhou em um empreendimento desse na região de Paranhos, onde desempenhava a função de engarrafador. O início do trabalho da família na condução de cachaça era realizado com o auxílio da tração animal, no tempo em que burros puxavam as

carroças que traziam a cana da roça.

Ao se aproximar do período de aposentadoria, depois de dedicar parte de sua vida ao trabalho bancário, Rubens Antônio Ambrozim, decidiu utilizar os conhecimentos adquiridos na família para montar o seu próprio engenho. A transformação da garapa fermentada em cachaça também envolveu os filhos que ainda jovens já auxiliavam o pai, na manipulação dos equipamentos para a produção obtida na primeira fase do empreendimento, de 200 litros por dia. Após alguns anos nesse sistema, a família investiu em um novo engenho para a diminuição do tempo de serviço até a finalização do processo. Atualmente está em fase de implantação do seu terceiro engenho, seguindo as recomendações dos consultores do Sebrae. A expectativa é que em até dois anos já esteja trabalhando nesse novo equipamento. O planejamento é ter toda a sua produção registrada e organizada para o mercado formal.



Três gerações: Hugo Ambrozim, Rubens Antônio Ambrozim e Rubens Alessandro Ambrozim

PRODUÇÃO DA CACHAÇA

Na lavoura, a cana é preparada para o início do processo da sua transformação em cachaça. Logo após a colheita ela é encaminhada para a moagem. Atualmente, o alambique tem uma capacidade de obtenção de 1500 litros de garapa por hora, que então é direcionada para o decantador onde é tirada a impureza do líquido. Como parte do processo seguinte, este material é armazenado em dornas, onde permanecem para a fermentação inicial por cerca de 25 dias. O caldo então é encaminhado para o próximo procedimento da produção da cachaça, quando o açúcar se transforma em álcool. De cada 600 litros de caldo obtêm-se 100 litros de cachaça. No destilador, a 80°C, o álcool começa a evaporar e passa por uma serpentina de água constante que transforma o vapor em líquido.

Rafael Ambrozim explica que os primeiros 10% de

líquido da cachaça produzida, também chamada de "cabeça", são descartados pois é onde estão concentrados os componentes secundários da cachaça, que alterariam a qualidade da bebida. Outros 80% da produção é chamada de "coração", que é a cachaça propriamente dita, e os últimos 10% também não são aproveitados, por também não trazerem qualidade ao produto final da cachaça.

Após passar por um sistema de filtro, o líquido é encaminhado para os tonéis, onde ficam no mínimo um ano, quando está boa para o consumo, conforme explica um dos produtores da cachaça Ambrozim.

Os grandes tonéis armazenam o produto por anos no processo de depuração da bebida, a qual pode ser mantida em tonéis de diferentes madeiras, como a Canela, a Umburana, o Carvalho e outras, que conferem sabor ao produto apurado ou ainda pode ser mantida branca. ■



Densímetro onde é medido o teor alcoólico da cachaça

SEEDCALC+. CALCULADORA DE SEMENTES.



Baixe grátis:



sim

Da Lagoa Bonita especialmente para você.

Agrônomos, agricultores, técnicos agrícolas e demais envolvidos no planejamento da lavoura podem contar agora com mais uma plataforma para facilitar seu trabalho. A Lagoa Bonita Sementes acaba de lançar o aplicativo SeedCalc+, desenvolvido para calcular a quantidade de sementes necessária para sua área de plantio. O app é grátis e está disponível para Android e iOS.



CACHAÇA PREMIADA


A avaliação positiva da bebida ocorreu quando o produtor estava há apenas dois anos na atividade

Pelo menos 10 alambiques estão ativos na região do Vale Paranapanema, envolvendo empreendimentos das cidades de Tarumã, Platina, Palmital, Paraguaçu e outros. Em Palmital, na Água do Barreirão, Sítio São Sebastião, Hélio de Jesus conta orgulhoso o sucesso que já obteve com o alambique que possui. Com menos de dois anos na atividade, na qual iniciou com orientações de amigos químicos no que se refere aos processos de fermentação da garapa, foi classificado na quarta colocação, entre 159 produtores de cachaça, no II Concurso Paulista de Cachaça de Alambique, em Araraquara, em 2005. Como diferencial, o sistema de produção utiliza o milho e o farelo de arroz para a fermentação inicial do produto. “Fiquei muito feliz quando o pessoal me ligou dizendo que a minha cachaça tinha ficado em quarto lugar. Eu fazia sozinho, só com a orientação dos amigos e superei grande produtores de alambiques que já faziam isso há muito tempo”, lembra.

Atualmente, fez alterações nos equipamentos do alambique, seguindo as orientações do Sebrae, a exemplo do produtor de Platina, citado na reportagem anterior. Embora não tenha esta atuação como

sua fonte preferencial de renda, considera a atividade como um passatempo e se diz muito satisfeito em se envolver com a produção da cachaça. Ainda que há alguns anos fosse consumidor do produto, hoje não toma mais nada do que produz, avaliando a qualidade da cachaça pelo cheiro. “Pelo cheiro vejo se está bom, não precisa tomar. É meu passatempo”, comenta.

Depois de fazer tentativas na produção de uvas como forma de diversificar a sua produção e não obter sucesso devido a interferências de defensivos fortes utilizados nas lavouras vizinhas que dizimaram a sua plantação, Hélio de Jesus se voltou para a segunda alternativa que possuía entre os seus desejos de atuação: produzir cachaça. Começou com tudo bastante rústico e foi incentivado, posteriormente, a investir no empreendimento. Por volta de 2005, o Sebrae reuniu os proprietários de alambiques da região com cursos e consultorias que visavam a formação de uma cadeia produtiva capaz de ampliar a produção e possibilitar a entrada do produto local em grandes mercados de consumo. Contudo, a união dos produtores não se manteve e atualmente Hélio de

A photograph of an elderly man, Hélio de Jesus, working in a distillery. He is wearing a red baseball cap with the words "Cachaça Barreirão" written on it in yellow. He is also wearing a light blue short-sleeved button-down shirt and light-colored trousers. He is leaning over a large wooden barrel, which is part of a still. He is using a metal spout to pour a clear liquid (cachaça) into a clear glass bottle. The bottle has a black label with the word "VOX" in white. The background is a rustic, stone or brick wall. The lighting is warm and focused on the man and his work.

Jesus se organiza para quitar o financiamento feito para os investimentos. A marca da “Cachaça Barreirão” já está registrada há cinco anos.

No alambique, são aproximadamente seis horas de fogo ininterruptas para atingir a temperatura ideal de produção para cada destilada. “Eu faço a minoria de cachaça possível com a maior qualidade que posso”, enfatiza. Produz cerca de 130 litros por dia, limitado pela capacidade de armazenamento nas três dornas que possui. ■

Hélio de Jesus - Cachaça Barreirão (Palmital)

VINHO QUENTE SIM, MAS COM BEBIDA DE PROCEDÊNCIA

Adaptada para o clima brasileiro, a produção de vinho artesanal realizada em Assis atende a diferentes paladares

Da rotina de plantio, tratos culturais e a colheita de alho e cebola nos campos rurais de Portugal, Elísio Mafra Sismeiro passou para a produção de vinhos artesanais no Brasil depois de pelo menos 65 anos. A trajetória do português/brasileiro, atualmente morador de Assis, envolve a vida no campo e nas cidades e a arte da produção do vinho, tão valorizado no exterior e no Brasil. Embora seja comum em muitas mesas de apreciadores, a procura por esta bebida se intensifica em junho diante das festas populares realizadas em muitas partes do país. A bebida é utilizada para a produção do vinho quente, indispensável em qualquer festa do gênero. Para o vinho quente, propriamente dito, muitos utilizam essa bebida sem muitos critérios, bastando ser um vinho de qualquer qualidade, mas para Sismeiro é necessário saber a procedência e a composição correta do que se irá beber, acima de tudo, mesmo para vinhos quentes.

A partir dessa concepção de procurar saber o que

beberia, o vinicultor iniciou a busca pela produção da bebida que já conhecia com proximidade em Portugal. Ainda no país de origem, região de Coimbra, trabalhou por três anos em vinhas, onde aprendeu as técnicas de poda das videiras e acompanhou alguns processos de produção do vinho. Na verdade, não imaginaria ainda naquela época, que faria vinhos e ainda por cima, no Brasil, algumas décadas depois. Veio para o país para se aventurar em novos ares com 21 anos, tendo atualmente 80.

Para vir para o Brasil, Sismeiro conseguiu uma carta de contratação de trabalho de Antônio Vieira Dias, então morador de Assis, mas acabou trabalhando em uma fábrica de porcelana em São Paulo, pouco tempo depois. Permaneceu na capital por dois anos, onde fazia desenhos em pratos com fios de ouro, mas ele queria mesmo é voltar para Assis, onde tinha parentes que também tinham migrado para a cidade. Com 24 anos já tinha retornado para Assis, onde vendia pães nas ruas da cidade, com pagamento

exclusivo por comissões nas vendas. Se manteve na atividade diante de vários percalços até comprar o seu próprio estabelecimento. Em 1962 adquiriu o terreno onde construiria o boteco, que sempre almejou ter. O investimento inicial foi viabilizado por meio de empréstimos de amigos e uma série de negociações.

Apreciador de vinho, sempre teve consigo a preferência pelo consumo de uma bebida que conhecesse a procedência, sem conservantes e de gosto apurado. Foi então no período em que já tinha o bar que começou a investigar como poderia produzir essa bebida aqui no Brasil, já que estava em uma região com clima bastante distinto do seu país de origem. Como não possuía área de plantio e a região só possui uvas de mesa, começou a comprar o fruto de viticultores paranaenses, onde o clima é um pouco mais ameno. Desde então, traz os frutos da região de Arapongas, optando em geral pelas variedades Carmim e Concord.

Na primeira tentativa de fazer o vinho não obteve sucesso, pois com a temperatura local o tempo de fermentação da fruta era bastante diferente daquela que conhecia. "O que saiu do primeiro processamento não era nem vinho e nem vinagre", lembra. Ele destaca que se em Portugal a uva permanecia amassada, em descanso na dorna, por uma semana, aqui ele percebeu que este tempo deveria ser reduzido para apenas dois dias. "O clima é mais quente e as uvas têm maior acidez. Por isso é preciso uma adaptação no processo de fermentação", explica.


} O VINHO DE SEU ELÍSIO

Além dos recipientes utilizados no preparo do vinho, Elísio Sismeiro também fez adaptações em sua casa para que a maturação do vinho ocorresse de forma adequada. Em um cômodo de aproximadamente 5x5 estão as dornas e garrações onde armazena tanto a uva ainda a ser processada como o vinho que seguirá para maturação. Porém, é o sótão construído neste cômodo, com cerca de 2 ½ de altura, que exigiu maior atenção do vinicultor para que este se assemelhasse às condições climáticas das "caves" portuguesas. As paredes são de tijolo maciço e vedadas com concreto. Mesmo em tempos de alta temperatura ao ar livre, a "cave" de seu Elísio se mantém em clima ameno. Tal fato se deve à abertura em forma de chaminé construída na parte alta da "cave" que libera o ar do local e controla a temperatura, impedindo o surgimento de mofo no ambiente.

Em períodos de safra de uva, o vinicultor compra de 800 a 1.000 quilos da fruta. Para cada 1 ½ de uva são produzidos aproximadamente 750 ml de vinho. Após amassada em equipamento próprio, todo o material é armazenado em um tambor de 200 litros, o qual permanece por dois dias para a primeira fermentação. Desse local é transferido para vasilhas onde ficam em processamento por outros 10 dias, sempre acompanhado do olhar atento do produtor, que utiliza uma escumadeira para retirar as cascas que sobem à superfície do

Vinicultor Elísio Mafra Sismeiro (Assis)



A close-up photograph of a hand holding a tulip-shaped wine glass filled with red wine. The background is a blurred bar with various bottles and a warm, ambient light. The text is overlaid on a dark purple rectangular box on the left side of the image.

líquido devido à fermentação. Depois de passar alguns dias nesses locais de primeira fermentação, o material é colocado em garrações com rolha falsa, as quais permitem a vazão da pressão liberada pelo processo de fermentação. Aí ficam entre 25 e 30 dias. “Quando a gente já não escuta mais o barulho da pressão está concluída esta fase”, explica.

Ao fim desses processos de fermentação da uva, o material é finalmente colocado em garrações definitivos, com rolhas firmes, e são levados à área de maturação, na “cave” adaptada. Sismeiro comenta que os vinhos que produz tem entre 10 e 12 graus de teor alcoólico e podem ser consumidos a partir de pelo menos seis meses. Contudo, os mais maturados possuem maior concentração do sabor. “Tenho alguns aqui que já têm de dois anos para mais”, comenta. ■

QUITUTES JUNINOS

DOCES DE LEITE, DE ABÓBORA, DE BATATA DOCE...

A produção artesanal dos doces atrai diversos consumidores de festejos, sejam eles particulares ou públicos

A cerca de 12 quilômetros de Paraguaçu Paulista, na Água do Sapé, Bairro do Brumado, os litros de leite já estão sendo reservados em grandes recipientes para atender toda a demanda de doces típicos das festas juninas encomendados com data certa de entrega. Neste período junino, ainda bem cedinho, junto ao nascer do sol, dona Maria Messias de Paiva alerta seu marido, Joaquim Batista de Paiva, de que não se esqueça de trazer o leite para os doces. Durante todos os meses do ano a ordenha das vacas leiteiras criadas na Estância Paiva e a destinação de parcela da produção para o consumo da família é cotidiano, porém, com a proximidade dos festejos do mês de junho, a reserva de leite levada para a casa, localizada no centro da cidade, é certamente maior. Com isso, além das economias que reúne com a comercialização habitual do leite, a família tem ainda uma ajudinha nas finanças com os “quitutes” feitos pelas mãos prendadas de dona Maria.

A habilidade na produção de doces da matriarca

da família já é conhecida em toda a cidade. A venda é realizada sempre diretamente para o consumidor, sem intermediários, mas por muito tempo, os estudantes da faculdade situada próximo à sua casa, que alugavam quartos na residência da família, foram os principais divulgadores dos sabores produzidos na casa dela.

Doce de leite, de abóbora, de batata doce, de amendoim e vários outros são guloseimas certas nas mesas das festas juninas de Paraguaçu Paulista e de qualquer outra localidade que cultua a tradição junina. Dona Maria sabe bem como é isso e já se prepara para as encomendas que certamente chegam neste período, entre junho e agosto. “Antes as pessoas comiam mais doce, mas agora têm medo do açúcar...”, compara.

Embora tenha adquirido o conhecimento sobre a produção de doces de sua mãe, destaca que aperfeiçoou os seus conhecimentos culinários ligados aos doces com cursos do Sebrae. “Minha mãe fazia doces com muito mais açúcar do que faço. Ficava um

doce duro, assim, mas o povo comprava”, comenta mostrando a textura e o formato dos doces em mímicas com as mãos. “Eu já vi doce igual a este que eu faço em padarias de várias cidades, mas o deles tem um formato que parece feito em máquinas. O meu fica assim, meio irregular”, acrescenta. A doceira já ajudava a mãe a fazer os doces ainda menina, com cerca de 10 anos. A vizinha da casa onde morava também era boa na produção desses quitutes. “Também faço o doce mole, esse de comer de colher, mas o que mais gostam mesmo é esse em pedaços”, comenta mostrando o doce de leite cortado em cubos preparado para a doação à festa da igreja. “Fiz estes porque a igreja me pediu para a festa que vão fazer”, diz.

Diferente de algumas cozinheiras que preferem manter o segredo da produção dos alimentos com os quais faz sucesso, Maria Messias nos diz exatamente a proporção que utiliza dos ingredientes, entretanto, nada é medido com precisão. O que se exige mesmo é percepção e sensibilidade para que se decida a hora de tirar do fogo e definir as quantidades a serem adicionadas, seja de açúcar ou de qualquer outro ingrediente. “É mais ou menos metade do açúcar para a quantidade de leite que uso no doce”, diz tentando colocar em proporções reais o que faz seguindo os seus conhecimentos sensoriais.

Os doces são produzidos na casa dos Messias de Paiva há pelo menos 20 anos e Maria afirma que come poucos quitutes, a não ser para experimentá-los. Seu degustador e consumidor preferencial é o marido. Joaquim assume seu gosto pelo açúcar durante a entrevista e diz que é amante de doces. “Quando não temos nenhum doce aqui em casa, como o próprio açúcar”, diz rindo de si mesmo. Ele conta que por várias vezes, troca o pão, sugerido pela esposa, pelos doces produzidos por ela. Dessa forma, o que vai na bagagem quando sai para a ordenha no sítio são as delícias açucaradas de Dona Maria.

Brasina, a vaca leiteira, é a principal produtora do leite comercializado por Joaquim e utilizado para a produção dos doces. “Chamo todas elas pelo nome. Além da Brasina também tenho a Corcunda, a Laranja e várias outras. São vacas mestiças, que são mais inteligentes que as Holandesas. Essas estrangeiras são mais labiosas, querem mesmo é comer”, comenta.

} FAZENDO OS DOCES

No fogão, a panela com leite permanece à fogo baixo entre duas e três horas até o ponto ideal para que seja levado à segunda fase do processo. Maria Messias de Paiva conta que só retira o leite do fogo quando está bem grosso e no ponto. “Ele está no ponto quando a gente põe um fio de leite na água e ele vira uma bolinha”, explica. Depois disso bato o leite por um bom tempo até dar o ponto e coloco então no tabuleiro para esfriar.

Ainda que o doce de leite exija algumas horas de trabalho para a sua produção é o doce de abóbora que precisa de mais tempo até a conclusão do processo de cozimento e apuração. “Eu corto a abóbora crua e



Maria Messias de Paiva

coloco para cozinhar ou cozinho primeiro e depois descasco. Depois dela cozida, amasseto (sic) as abóboras e coloco o açúcar. Quando ela chega no ponto tiro da panela, faço os rolinhos com ajuda de duas colheres e coloco no sol em uma bandeja. Às vezes precisa deixar até três dias no sol para ficar pronto, depende de como está o tempo”, conta.

Em um caderno de capa dura, amarela, já um tanto surrado pelo tempo, estão essas e tantas outras receitas que Maria recorre para fazer doces variados. O detalhe é que são todas receitas de doces, escritas à mão ou provenientes de recortes de revistas e jornais colocados entre as páginas já completas do caderno que a cozinheira guarda há algum tempo. Para se recordar de algum dos doces que conversamos na entrevista, Maria rapidamente busca o caderno e o folheia com cuidado. “Para o doce de amendoim são um quilo de açúcar, dois copos de leite...”, diz, agora

sim com precisão, auxiliada pelas anotações no caderno. Maria ainda se lembra do tempo em que batia o amendoim no pilão para fazer o doce. “Hoje faço isso no processador”, compara.

Iraciana Messias de Paiva, a filha número seis do casal, conta que a mãe ensinou todos a fazer os doces. São sete irmãos, sendo quatro mulheres e três homens. Entre todos, o prazer e a habilidade pela cozinha foram herdados mesmo por Luci. “Ela gosta de fazer receitas salgadas, mas faz muito bem os doces também”, conta a irmã, fiscal da Vigilância Sanitária de Paraguaçu Paulista, a qual se diz não muito ligada à cozinha. Ela destaca que a produção artesanal dos doces exige muita paciência, além de habilidade. “Ela fica horas fazendo estes doces”, diz ao se referir à mãe. Os doces fazem tanto sucesso que já foram levados para outros países como presente e lembrança da região, passando pelos EUA e Japão. ■



Dona Maria Messias de Paiva, a filha Iraciana Messias de Paiva e o marido, Joaquim Batista de Paiva

QUEM USA, COMPROVA E RECOMENDA

- Linha especializada de tecnologia de produtos sólidos, líquidos e hidrossolúveis para a nutrição da cana-de-açúcar;
- Maior e mais qualificada equipe de consultores em campo;
- Rentabilidade, qualidade e segurança para toda a cadeia produtiva.

DEPOIMENTOS

“Realmente o Fertiactyl Sweet se mostrou eficaz, notei uma ótima germinação da cana em comparação com a testemunha. Principalmente pelo período de seca e falta de chuva durante todo o ciclo de plantio em nossa região. O Sweet além de antecipar a germinação das plantas, também proporcionou um aspecto mais saudável.”

Renato Neira Felcar

“Embora o ano tenha sido muito adverso, a produtividade com o uso de PhysAlg Lithofos e Fertiactyl Sweet em comparação com o tratamento padrão foi bastante superior.”

Benedito de Souza Campos

“Achei muito bom o Fertiactyl Sweet, pois ele se destacou entre os outros, justificando agora meu uso em área total.”

José Renato Batistella



Mais raízes e maior assimilação dos nutrientes



- Efeito anti-estresse
- Maior vigor e arranque da cultura
- Maior enraizamento
- Aumento da assimilação de nutrientes
- Maior rentabilidade



Maior aproveitamento de nutrientes fornecidos no plantio com impacto na brotação, estresse inicial, estabelecimento da cultura e perfilamento



UNIDADE SP

Rua: Umbu, 265 - sala 12 - Centro Empresarial Alphaville
CEP: 13098-325 - Campinas - SP | Fone: 19.2139.6000 - Fax: 19.2139.6015
www.timacagro.com.br



SEGUNDA SAFRA

CONTROLE DE PRAGAS PARA BOA PRODUTIVIDADE


A estimativa é de uma produtividade em torno de 200 sacas por alqueire, porém os produtores ainda aguardam as condições climáticas que ainda seguirão até o final do ciclo para conclusões definitivas

As lavouras de milho desta segunda safra seguem em fase de enchimento de grãos em algumas regiões e maturação em outras localidades. O plantio da cultura ocorreu em três fases distintas, seguindo as condições climáticas que ocorreram no período, entre fevereiro e março. A estimativa para este fim de ciclo, com previsão de colheita para final de julho e agosto, é de boa produtividade para a grande maioria, embora o risco de geada ainda não esteja totalmente excluído.

As perspectivas são positivas para o milho pelo menos até o momento, tendo as condições climáticas auxiliado no desenvolvimento das plantações. Contudo, pragas como o percevejo e a lagarta do cartucho ocorreram em algumas propriedades de maneira mais acentuada em relação ao ano passado. Na avaliação do técnico agrícola da Coopermota, Paulo César Gamarra, o surgimento destas pragas vem aumentando a cada ano, o que exige uma atenção redobrada do produtor. “Tivemos algumas

áreas em que a pressão da lagarta e do percevejo chegou ao nível de dano econômico, mas foram poucos os casos. Isso ocorreu principalmente entre as variedades com material de tecnologia transgênica mais antiga”, diz. De maneira geral, a estimativa apontada pelo técnico é de aproximadamente 220 sacas por alqueire na região de Cândido Mota.

O controle foi realizado de forma efetiva na grande maioria das propriedades, porém o estande de plantas acabou reduzido entre 20% e 30%, em relação ao potencial produtivo das variedades, onde houve a ação das pragas. O ataque mais intenso ocorreu com maior incidência nas áreas onde havia plantas daninhas. Gamarra acrescenta que a maior quantidade de percevejos verificados nas lavouras desta safra se deve em partes às condições climáticas favoráveis à disseminação dessa praga, somadas a diversos fatores como a interrupção da colheita da soja e consequente variação no plantio do milho, o que dificultou a uniformização das fases da planta

A close-up photograph of several corn tassels (the flowering part of the plant) against a clear blue sky. The tassels are in various stages of development, with some showing more mature, brownish grains. The green leaves of the corn plant are visible in the foreground and background, framing the tassels.

para a aplicação de defensivos de forma padronizada.

Tal situação de ataque de lagarta do cartucho também foi alertada pela Associação de Produtores de Soja e Milho do Mato Grosso (Aprosoja), que detectou a presença dessa praga em quase 80% das lavouras avaliadas pelos pesquisadores da associação, que totalizaram 120 propriedades.

Na região de Palmital, a situação do milho também é avaliada positivamente. O agrônomo da Coopermota, Sérgio Logo, cita a existência de percevejos barriga verde em algumas propriedades, mas enfatiza que a quantidade de lavouras atingida é muito pequena. “Devemos ter uma produtividade em torno de 200 sacas por alqueire nesta região”, comenta. Ele cita que alguns meteorologistas esperam por geadas nessa área do interior paulista, mas pondera que esse posicionamento não é unânime entre os profissionais da área.

O milho de segunda safra foi cultivado com atrasos entre 15 e 20 dias em relação ao período ideal de plantio para a região, mas as estimativas atuais de produtividade para o grão são bastante positivas conforme dados do setor técnico agrícola da Coopermota. Na avaliação do agrônomo da Coopermota, Rômulo Sussel Declava, o milho até o momento está excelente e tem uma expectativa muito boa de produção na colheita. "As chuvas registradas no final de maio contribuíram para a confirmação de um desenvolvimento no padrão ideal do milho", diz.

A mesma perspectiva de produtividade satisfatória para o milho vem sendo publicada pelo Sistema de Informações Geográficas do Agronegócio (Siga), da Associação dos Produtores de Soja de Mato Grosso do Sul (Aprosoja/MS). Em sua última circular técnica a entidade chegou a prever recorde de produção em Mato Grosso do Sul, fato também apontado pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab). ■



HENLAU E COOPERMOTA PRODUTOS DE QUALIDADE PARA O HOMEM DO CAMPO



Proteção Solar



Protetor Solar SUNLAU FPS 30

- com repelente de insetos
- Proteção UVA/UVB
- com Vitamina E



Protetor Solar SUNLAU FPS 50

- Proteção UVA/UVB
- com Vitamina E

Limpeza Automotiva | Agrícola



GEL MOL: Detergente Automotivo

40 SUPER SSP: Desengraxante alcalino

ATIVADO SUPER: Detergente ácido

Procure na loja COOPERMOTA mais próxima!



Dia
Cooperar
2015

Uma grande
mobilização de
voluntariado e de
responsabilidade social
do cooperativismo

JUNTOS
PELO
BEM
#VemCooperar



CÂNDIDO
MOTA

4/07 DAS 9H00
ÀS 16H00

Praça da
Igreja Matriz

TEATRO • CINEMA • SHOW
OFICINAS • COOPERATIVISMO

Realização:



Apoio:



Cooperativas Parceiras:





SEMENTE SÃ PARA BOA GERMINAÇÃO

A semente é uma das principais vias de transmissão de doenças e, portanto, o tratamento das sementes é fundamental para o estabelecimento de uma lavoura com alta produtividade

A junção dos defensivos de contato, para prevenir a disseminação de fungos que sejam próprios da semente, e sistêmicos, que agem de forma prolongada contra doenças e fungos que estejam no solo tem sido comum na grande maioria dos cultivos. A preocupação com o grão mesmo antes da semeadura é prática que já se estende há décadas entre os produtores e vem sendo ampliada a cada ano em busca de melhores produtividades.

Na propriedade do cooperado Oscar de Gois Knuppel Neto, a adoção dos fungicidas e inseticidas nas sementes para o plantio tem sido prática nas suas atividades há vários anos e ultimamente os nematicidas também têm sido mais um recurso para a busca de sanidade das sementes. “O tratamento busca auxiliar na garantia do estande ideal de plantas, mantendo assim a regularidade da lavoura. O objetivo é de que se você prepara os equipamentos para ter entre 15 e 16 sementes por metro linear haja uma germinação de pelo menos 80% dessa quantidade. Sem tratar o grão, as pragas vão atacar e essa quantidade de plantas por metro estará comprometida. Já o fungicida é importante para proteger a

semente caso ela não encontre um ambiente ideal de germinação no momento imediato ao plantio”, comenta.

Contudo, Knuppel acrescenta que, no milho, por exemplo, o percevejo barriga verde tem sido um grave problema na safra de inverno. “Só o tratamento de semente não dá conta de segurar a pressão dessa praga, mas percebemos que quando não há o tratamento a situação é bem pior. Nesses casos a gente percebe que o tratamento está fazendo efeito, mas não é suficiente. É necessário um conjunto de ações, tratando as sementes e depois complementando com pulverizações”, diz. A mesma prática se aplica aos casos de controle do nematoide, quando o nematicida deve vir junto a uma série de outras ações de manejo, plantio de plantas que auxiliem no controle, entre outros.

O tratamento de semente já está incorporado entre os tratos culturais das lavouras visando a redução da presença de pragas e doenças para níveis abaixo do patamar de dano econômico das culturas. Porém, a orientação de adoção de um sistema de manejo integrado é necessária para melhores resultados de produtividade.

Para a cultura da soja, há uma série de doenças que são originadas e transmitidas por meio da ação de microorganismos presentes nas sementes, os quais podem sobreviver durante anos e se disseminar na lavoura, conforme dados de pesquisas divulgadas por diferentes institutos agrícolas. Material de orientação da Embrapa Agropecuária Oeste destaca que “a semente é uma das principais vias de transporte de fitopatógenos e transmissão de doenças, que podem ser introduzidos em novas áreas. Portanto, o tratamento das sementes com fungicidas é fundamental para o estabelecimento de uma boa lavoura”.

O pesquisador da Embrapa Agropecuária Oeste, Augusto César Pereira Goulart, explica que “a soja inicia o seu processo de germinação e, logo após, emerge rapidamente quando semeada em solos com boa disponibilidade de água e temperaturas adequadas. Quando essas condições não são satisfeitas, as sementes ficam armazenadas no solo à espera de condições favoráveis para começar esse processo. Durante esse tempo, a germinação e emergência da soja ocorrem mais lentamente, proporcionando aos fungos do solo e da própria semente maior oportunidade de ataque, podendo causar sua deterioração ou a morte de plântulas. O tratamento das sementes com fungicidas promove uma zona de proteção contra os microorganismos do solo e previne a sua deterioração nesse período”.

Da mesma forma, o material da Embrapa sobre “Tecnologias para a produção de sementes de soja” traz ênfases sobre a relação de boa produtividade na lavoura com a preservação do material genético das plantas, armazenado nas sementes. Esses nutrientes armazenados nas sementes também atraem os agentes causadores de doenças, caso a proteção não tenha sido realizada de forma correta. O tratamento a todo esse material é baseado na proteção das plântulas no período inicial de desenvolvimento da cultura. “A produção de semente de soja, requer tecnologias de produção que visam assegurar suas altas qualidades físicas, fisiológicas, genética e sanitária em benefício do sojicultor. A utilização dessa semente de mais alta qualidade assegura o estabelecimento do estande correto com plantas de alto desempenho que venham contribuir para o aumento da produtividade da lavoura”, consta no material.



TRATAMENTO INDUSTRIAL

Além do tratamento convencional de sementes, os sojicultores também podem recorrer ao tratamento industrial desse grão, visando maior eficiência no contato dos fungicidas e inseticidas à semente. Conforme dados da Embrapa, no tratamento industrial há maior precisão do volume de calda e de quantidade de semente a serem utilizados nos equipamentos de tratamento, melhor cobertura da semente com o produto químico e menor risco de intoxicação dos operadores, tendo ainda maior rendimento por hora no seu beneficiamento.

O documento informa que o volume ideal de calda para cada 100 quilos de semente é de 600 ml de produtos químicos. "Vale ressaltar que as sementes têm que ter alta qualidade fisiológica (germinação e principalmente vigor) e a semeadura deve ser efetuada logo após o tratamento. Sementes com danos mecânicos, baixo vigor, tendem a soltar o tegumento quando se utiliza volumes elevados de calda, prejudicando a qualidade da semente", consta.

A Coopermota está em fase de implantação de um equipamento de tratamento industrial, o que deve trazer algumas vantagens aos produtores cooperados, tendo em vista as recomendações da Embrapa entre outros. ■



Soja tratada no sistema convencional

Armazene com segurança

Confie em quem resfria milhões de toneladas de sementes e grãos em oito países

Cool seed
TECNOLOGIAS DE PÓS-COLHEITA

Cool seed, líder mundial em resfriamento artificial de grãos e sementes.

BR 277 Km 611, nº1500 - Santa Tereza d'Oeste - PR - BR - +55 (45) 3231-1677/8819-8070



www.coolseed.com.br



A AGÊNCIA DE PROPAGANDA DA COOPERMOTA É UMA DAS MELHORES DO BRASIL

A Nova MCP, agência das maiores empresas da região, mais uma vez é finalista no **Profissionais do Ano - Rede Globo**, uma das premiações mais importantes do nosso segmento.

Há 20 anos a Nova MCP contribui com o desenvolvimento de marcas fortes, como a **Coopermota**, com a missão de potencializar os resultados e otimizar os investimentos de cada cliente, por meio de ideias criativas e sob medida para cada negócio.

Estar entre os melhores em premiação tão consagrada é motivo de orgulho para a nossa região.

CONTRATE-NOS
PARA SUA MARCA
CRESCER.

NOVAMCP.COM.BR 18 3324 4471

3^x

FINALISTA
PROFISSIONAIS
DO ANO

2015
2005
1998

NOVAMCP  COMUNICAÇÃO



GRÃOS

COMPOSIÇÃO DE PREÇO E MERCADO

O tema foi abordado em dois eventos organizados pela Coopermota, em Cândido Mota e Palmital, envolvendo centenas de produtores e profissionais ligados ao assunto

A cotação do bushel (preço fixado na Bolsa de Valores de Chicago, mais o prêmio no interior, vezes 2.2046, vezes o câmbio. Essa receita é a fórmula de composição do preço da soja no mercado brasileiro, utilizada por compradores e vendedoras desse grão, incluindo nesse grupo a Coopermota, com negócios principalmente no Porto de Santos.

Tais dados e outras explicações de mercado foram transmitidas a quase 200 produtores e funcionários do mercado bancário, além de diferentes interessados no assunto em Cândido Mota, no final de maio, tendo ainda a mesma iniciativa realizada em Palmital, no início de junho, reunindo cerca de 250 pessoas. O Seminário sobre as perspectivas do mercado de grãos e fertilizantes foi organizado pela cooperativa, em parceria com a multinacional brasileira, baseada em consultoria de mercado, FCStone.

Foi uma oportunidade de esclarecimentos de

dúvidas dos produtores sobre os mercados de milho e soja, tanto físico como futuro, com o auxílio dos consultores Vinícius de Melo Xavier e Marcelo Mello, do gerenciamento de riscos da empresa, que se colocaram à disposição dos participantes para auxiliar em seus posicionamentos frente à oferta e demanda de grãos e a conjuntura do mercado.

Para ampliar o conhecimento do público presente, cada item que compõe o preço da saca de soja no Brasil foi pontuado por Xavier. Quanto ao bushel, unidade de medida para a comercialização dos grãos de soja nos Estados Unidos, todos os produtores já estão bem familiarizados, porém, o prêmio, integrante dessa fórmula, ainda desperta dúvidas entre aqueles que não estão envolvidos com o mercado propriamente dito. Esse item considerado na fixação do valor da saca no mercado interno é a margem aplicada pelas exportadoras, considerando a origem e o destino da carga negociada, as oportunidades disponíveis para o negócio, o frete marítimo, a

demanda, o dólar e a eficiência do exportador.

Xavier acrescenta que algumas variáveis agem diretamente na manutenção ou queda no valor da soja. “Não tem preço que agente a cinco ou seis safras recordes consecutivas nos EUA, como estamos, como estamos vivendo atualmente. Além disso, também estamos com safras recordes na América do Sul. Por isso cai o preço em Chicago”, comenta.

O analista destaca que nas safras de 2014 e 2015 os EUA tiveram uma das maiores safras do país, quadruplicando o estoque de um ano para outro. “A grande discussão é se haverá um estoque alto como está nos próximos meses. Se fecha com menos estoque o preço sobe e em situação contrária o preço cai. O mundo nunca viu tanta soja como hoje”, cita.

Sobre o Brasil, Xavier comenta que o boletim de oferta e demanda de estoques da Conab traz uma previsão de 95 milhões de toneladas. “O Brasil nunca produziu tanto e teve tanto estoque como atualmente. Isso, infelizmente traz impacto negativo no preço por conta da oferta e demanda. Uma grande safra é algo a se comemorar, sem dúvida, mas essa realidade traz um peso não desejado no mercado, provocando queda nos preços”, destaca.

Contudo, pondera que a safra brasileira está mais atrasada em relação ao ano passado, o que pode ser prejudicial no mercado mundial diante da proximidade da colheita da safra americana que começa em setembro. O atraso no ritmo de exportações traz riscos de cancelamentos de contratos a partir de agosto, devido ao retorno das negociações junto ao mercado americano. Se o Brasil estiver comercializando os grãos brasileiros no mesmo período que os EUA, a China, maior comprador da safra brasileira, começa a cancelar os nossos contratos porque é mais rentável comprar do EUA, conforme explica o analista. Um total de 77% da exportação brasileira é destinada à China.

} MERCADO DO MILHO

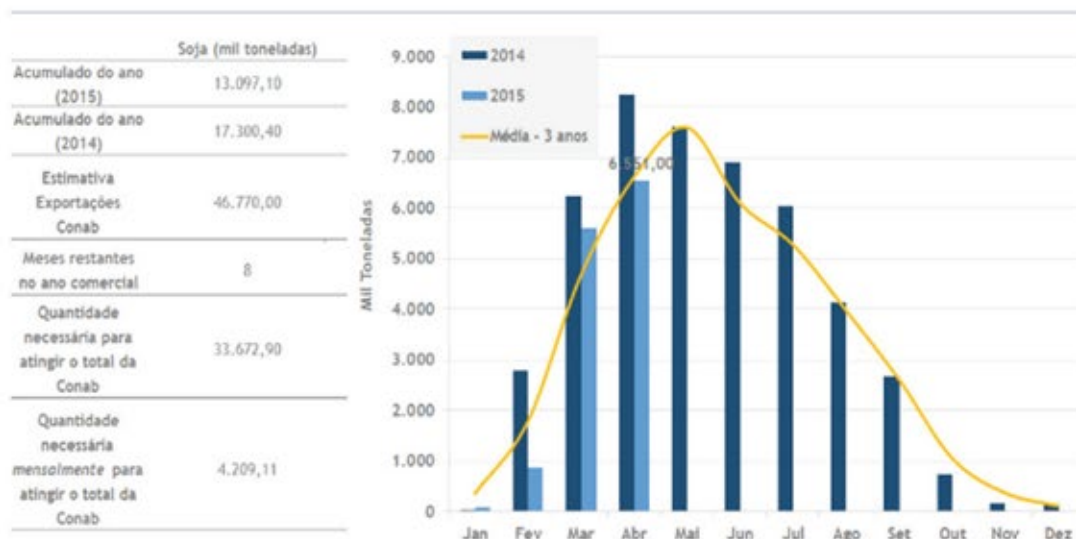
A composição do preço do milho é mais simples em relação à soja. Nessa medida são considerados o preço do milho na Bolsa BM&FBovespa, em São Paulo, somado ao prêmio. Xavier destaca que há uma produção mundial gigantesca, somada a um consumo firme, tendo ainda um estoque em patamar confortável. Tais dados levam a uma composição de preços baixos. “O milho perdeu área na última safra e colheu 10 milhões de toneladas a mais no comparativo com o ano anterior. O comprador tem tranquilidade em relação ao mercado por tal realidade”, diz. Contudo, ele enfatiza que esse é o quadro atual para o mercado, mas o clima e várias outras variáveis podem interferir e mudar o cenário.

Diante dos questionamentos e exposição dos analistas, o superintendente comercial da Coopermota, Sandro Amadeu, destaca que o produtor precisa se preocupar com a produtividade do milho que planta. “Não adianta preço se não tiver produção. Produtividade é o fator determinante na atividade agrícola. É preciso analisar até que ponto deixar de investir para economizar é viável. Tudo tem que ter fundamento técnico. O Brasil já chegou a plantar 27 milhões hectares de milho. Hoje planta em 16 milhões de hectares e produz seis vezes mais”, alerta. Ele ressalta que cada produtor precisa pensar na situação do milho que possui e a condição pessoal econômica para tomar a melhor decisão na hora de sua comercialização. “O milho é produzido de norte a sul e, como o feijão, há milho para venda o ano inteiro. É preciso estar antenado nestes movimentos e aproveitar a hora de vender”, considera. Ele acrescenta que o mercado traz dúvidas, mas é necessário gerenciar as informações todo dia para que as tomadas de decisões sejam acertadas.

INTL · FCStone

Commodities · Global Payments · Foreign Exchange · Securities

Brasil - Exportações



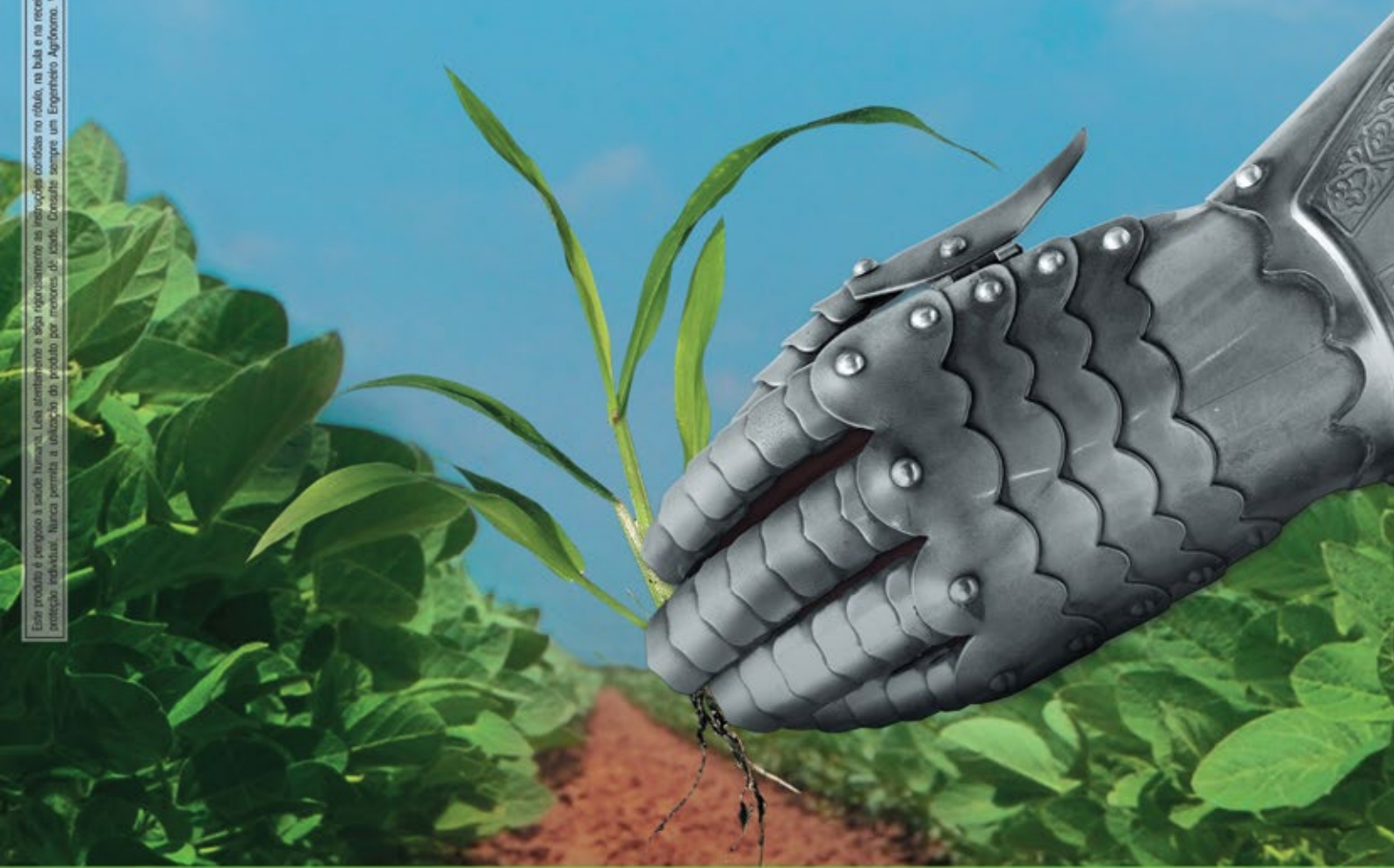
Até o dia 16 de Maio, já exportamos 4.680 mi tons.



**Todo problema
tem solução.**

As plantas daninhas
resistentes também.

Este produto é perigoso à saúde humana. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e na receita. Utilize sempre equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade. Consulte sempre um Engenheiro Agrônomo. Venda sob receituário agrônomo.



Poquer®

ADAMA



AVEIA BRANCA

ROTAÇÃO DE CULTURA E COMERCIALIZAÇÃO

A adoção da Aveia Branca na região tem variado de acordo com as condições de plantio do milho de segunda safra; é cultura que serve como cobertura verde e também para a comercialização do grão para a indústria alimentícia e de ração animal

A poucos centímetros do solo as raízes vão crescendo em diversas ramificações, em uma espécie de cabeleira, abrindo sulcos no solo que favorecem a sua descompactação. No sítio Nova Esperança, em Cândido Mota, a gramínea já cresce a pelo menos 10 centímetros. Ao olhar do observador desatento a planta lembra muito o trigo, mais comum como cultura de inverno nestas regiões. No entanto, estamos falando da Aveia Branca. É uma opção ao produtor para a rotação de culturas e cobertura vegetal como também uma alternativa como cultura comercial.

A Aveia Branca possui ciclo produtivo de 120 dias, podendo ser colhida para a comercialização dos grãos em empresas que a destinam para a alimentação animal, em haras e outros estabelecimentos variados. Outra alternativa é utilizar a sua massa residual para a cobertura vegetal do solo. De acordo com o técnico agrícola da Coopermota, Paulo César Gamarra, a palhada da aveia é diferente em relação a outras

culturas utilizadas para este fim, já que ela demora mais para se decompor e contribui de forma valiosa para a diversificação da vida biológica do solo.

O técnico acrescenta que a ocupação territorial de propriedades com aveia na região do Paranapanema fica em torno de 3%, dependendo muito das condições de produção do milho de segunda safra. Em condições desfavoráveis ao milho, a aveia costuma ser utilizada como opção de cultura nesse período.

No entanto, Gamarra destaca que a aveia ainda possui um mercado secundário na região, oferecendo, porém, grandes benefícios ao solo como rotação de cultura. Ele comenta que normalmente a aveia é comercializada a R\$ 0,50 o quilo, podendo chegar a uma produção de cinco mil quilos por hectare. Além disso, possui um menor custo de produção em relação ao milho. Em contrapartida, o seu plantio depende do uso de uma plantadeira específica, já que a adaptação de equipamentos destinados a outras culturas costuma apresentar perdas ao produtor. A aveia,

entretanto, possui maior tolerância à estiagem, sendo necessários menores índices de chuva para o seu desenvolvimento. No plantio, o distanciamento de 17 centímetros por linha garante uma população ideal em torno de 14 a 15 plantas por metro linear.

O produtor Joaquim Néspolo comenta que vem adotando o procedimento de cultivar culturas destinadas à rotação de cultura de forma gradativa em sua propriedade. “Sempre mantenho nas minhas terras alguma cultura de rotação até fazer isso em toda a área”, comenta. Gamarra acrescenta que o ideal é que seja sempre mantido o percentual de 30% da propriedade com a rotação até que se conclua o ciclo de toda a área. Além da aveia, também estão incluídas as culturas do trigo, nabo forrageiro, canola, crotalária e outras para a diversificação dos cultivos nas propriedades.

Conforme dados da Sociedade Nacional de Agricultura (SNA), a aveia branca tem ganhado importância devido ao interesse de indústrias que utilizam o grão para a produção de produtos alimentícios, embora tenham maior destaque de produção na região Centro Sul do Brasil. “Adotando tecnologias adequadas e posicionamento correto dos cultivares adaptados para as diferentes regiões é possível obter boas produtividades de grãos, além de diversos benefícios para os sistemas de produção diversificados em função da boa produção e persistência da palhada”, afirma especialista da SNA, em entrevista publicada no site da instituição.

Além da aveia, outras áreas do Sítio Nova Esperança receberam diferentes cultivos que também seguem os procedimentos da rotação de cultura, tendo ainda algumas delas direcionadas para correções de solo. Em uma pequena área, Néspolo optou pelo cultivo da *Crotalaria spectabilis* para controle do nematoide. “Nesta parte tive problemas com o nematoide e por isso fiz a opção pela crotalária. Não optei pela *ochroleuca* porque ela tem menor tolerância ao herbicida. Como eu tinha muita soja tiguera por aqui não podia optar por ela”, comenta.

Gamarra destaca que além de avaliar qual a cultura mais indicada para determinado solo também é extremamente importante que o produtor considere a melhor variedade àquela região, tendo em vista todo o manejo e cuidados que deverão ser adotados no decorrer do desenvolvimento de seu ciclo. “Neste caso a crotalária vai atuar no controle do nematoide e também no auxílio na fixação do nitrogênio. Já podemos ver os rizóbios nas raízes das plantas que estão com menos de 20 dias de cultivo”, diz.



Crotalaria spectabilis cultivada no sítio Nova Esperança

Néspolo plantou pela primeira vez a crotalária em sua propriedade e espera os resultados, a médio e longo prazo, para o auxílio da correção do solo da área em questão. “Estou conhecendo agora esta cultura. No ano passado os técnicos da Coopermota já vinham me falando deste benefício contra o nematoide e agora estou fazendo esta tentativa”, diz. Ele explica que além de utilizar a cultura como cobertura vegetal, o produtor também fará a colheita dos grãos para manter um banco de sementes para futuros cultivos. ■



O técnico Gamarra (agachado) e o produtor Joaquim

Nufarm

Tractor®

Herbicida

O NOVO HERBICIDA PARA CANA-DE-AÇÚCAR.
MAIOR PROTEÇÃO, MAIS ECONÔMICO.

13 agência / tritox

+ PROTEÇÃO
+ ECONOMIA

Nufarm
Tractor®

CHEGOU TRACTOR

O herbicida com o melhor custo-benefício do mercado que vai reforçar o portfólio para cana-de-açúcar da Nufarm.

SAC Nufarm
0800 725 4011
nufarm.com.br

Nufarm
Crucial

Nufarm
Nufuron®

Nufarm
Agritone

Nufarm
SUMYZIN 500

Nufarm
Navajo

Nufarm
U46 BR

ATENÇÃO

Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e na etiqueta. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por pessoas de idade inferior a 18 anos.
PRODUTO PARA USO AGRÍCOLA. VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMICO. CONSULTE SEMPRE UM ENGENHEIRO AGRÔNOMO.



Grow a better tomorrow.



Aconteceu em Maio

Trabalhadores da Coopermota são homenageados pelos 56 anos da cooperativa

Pelo menos 100 (foto) dos mais de 300 trabalhadores da Coopermota estiveram reunidos na matriz para comemorar o aniversário da cooperativa, completados no dia 17 de maio. Os 100 trabalhadores reunidos atuam nos departamentos de Cândido Mota, área de abrangência da Cipa/Sede, idealizadora da iniciativa. Diante da conclusão de 56 anos da cooperativa, o grupo que atua na prevenção de acidentes da Coopermota optou por realizar a homenagem àqueles que fazem o trabalho diário de manutenção e desenvolvimento de diferentes atuações nesta empresa.

Os integrantes da Cipa/Sede destacam que um grupo valorizado e satisfeito com o que faz tem menores probabilidades de se envolver em acidentes de trabalho. Antes do início do expediente do dia, os trabalhadores foram recepcionados com um café da manhã, com fotos e recordações, tendo ainda a distribuição de cartões de agradecimento a cada participante, desde os setores operacionais aos administrativos.





Ação em Maracáí

Aconteceu em Maio

Máquinas de pequeno porte expostas em Iepê e Maracáí atraem o interesse dos produtores

Produtores da região de Iepê e Maracáí participaram do dia de Demonstração de Máquinas nas Unidades de Negócios dos dois municípios em dias distintos. A iniciativa foi realizada pela Coopermota em parceria com a empresa revendedora da marca Stihl. A iniciativa ocorreu durante todo o dia com a demonstração de uma série de equipamentos utilizados no trabalho diário das propriedades. A mesma ação também já foi realizada em Paraguaçu Paulista e outras unidades, todas com avaliação positiva sobre os resultados.

Entre os produtos expostos e apresentados com demonstrações de uso aos clientes e interessados de uma forma geral estiveram motosserras, lavadoras, sopradores, cortadores de grama, motopodas e roçadeiras. As demonstrações atraíram a atenção de clientes já consolidados junto à cooperativa como também novos produtores interessados em obter os benefícios dos equipamentos que, em geral, agilizam os trabalhos manuais no cotidiano de fazendas e quintais urbanos.



Demonstração em Iepê

ARRAIÁ COOPERMOTA

NÃO PERCA AS FESTAS JUNINAS
QUE SERÃO REALIZADAS EM NOSSAS
UNIDADES DE NEGÓCIO

26/06 ▶ PALMITAL

03/07 ▶ CÂNDIDO MOTA

08/07 ▶ IBIRAREMA

10/07 ▶ IPAUSSU

TODAS ÀS 19H30

MOSAICO TEATRAL

ESPETÁCULO NAS ESCOLAS

MENSAGEM SOBRE COOPERAÇÃO

Para muitos estudantes foi a primeira peça profissional que puderam assistir; os trejeitos dos palhaços despertam risos de todos, independentemente da idade

“**A**gradecemos a Coopermota pelo carinho que teve em olhar para a nossa escola. Somos sempre muito excluídos das ações de cultura. Tudo o que acontece é em Cândido Mota e os alunos daqui nunca são lembrados”. Foi com essa afirmação que a vice-diretora da escola Antônio Fontana, de Frutal do Campo, Inês Recco dos Santos concluiu a sua fala ao final da atividade que levou o espetáculo aos estudantes de sua unidade escolar.

Pelo menos 500 alunos das escolas estaduais Antônio Fontana, do distrito de Frutal do Campo, em Cândido Mota, e Dom Antônio de Souza, de Assis, ocuparam os refeitórios das duas unidades escolares para assistir à peça “2por4”, encenada pelo grupo Esparrama, de São Paulo, no mês de maio. A atividade faz parte do programa Mosaico Jovem, mantido pelo Sescop/SP e viabilizado por cooperativas do estado. Em Frutal do Campo, a iniciativa contou com o apoio da Coopermota e do Sicoobcredimota; já em Assis, além destas duas cooperativas,

também apoiaram o evento a Unimed e a Uniced.

Com uma linguagem voltada à importância de atuar em cooperação para o desenvolvimento de ações conjuntas, o espetáculo se desenvolve com os palhaços “Nerdolino e Batatinha”, que passam por uma série de atrapalhadas tentando reger um quarteto de cordas, até que eles entendem que teriam mais sucesso se trabalhassem juntos. A atuação dos dois palhaços encantou os alunos e professores das escolas. As risadas constantes e as palmas demonstravam a satisfação dos estudantes em assistir o espetáculo. Para a maioria foi o primeiro contato com o teatro profissional.

Após a peça, os alunos tiveram a oportunidade de conversar com os músicos e atores para entender mais das artes cênicas. “É um privilégio sobreviver daquilo que eu mais amo. No começo é mais difícil, mas esse contato com o público como o que fizemos hoje é muito compensador”, afirma Rani Guerra, ator que interpreta o palhaço Batatinha. Da mesma forma,

Kleber Brianez, o palhaço Nerdolino, afirma que a partir do momento que se faz aquilo que gosta, o trabalho fica menos árduo. "A gente acorda cedo, se cansa, mas tem o grande privilégio de fazer o que ama", diz.

A vice-diretora da escola Antônio Fontana, Inês Recco, ponderou que a presença do grupo na escola trouxe diversos benefícios. "Num primeiro momento, o grupo possibilitou que os alunos tivessem a experiência de ter contato com a cultura, o que eles não têm e, além disso, puderam interagir com os artistas profissionais. Para eles isso é uma coisa muito distante, embora tenhamos um grupo amador de teatro na escola. Num segundo momento, fica a mensagem da peça, baseada na reflexão de compartilhar e dividir ideias com alegria e protagonismo", enfatiza.

CONTATO COM O TEATRO

Entre as ações da escola Antônio Fontana, de Frutal do Campo, estão a leitura e arte como um de seus fios condutores de atuação pedagógica. A professora responsável pela sala de leitura, Maria Antônia avalia como importante a iniciativa de incluir o teatro nas discussões propostas. "É muito bom a gente poder mostrar o mundo das artes cênicas para nossos estudantes. Esta peça veio a calhar com o trabalho que estamos desenvolvendo aqui. Temos teatro amador na escola feito entre eles e esse espetáculo profissional foi o primeiro contato com profissionais que vivem desta arte", comenta.

A estudante Isadora Guimarães Prevelato tem 14 anos e há três participa do grupo de teatro da escola.





“Até então eu nunca tinha visto uma peça profissional. Nessas cidades pequenas nunca temos a oportunidade de assistir peças de teatro. Me chamou a atenção o entrosamento dos atores, tanto no jogo de cena, como também na voz”, avalia. Ela conta que pretende estudar artes cênicas, mas não tem referências de pessoas que conheçam a rotina dessa arte para saber mais sobre a profissão. “Esta foi uma ótima oportunidade”, conclui.

Por outro lado, a peça também atraiu a atenção de alunos ligado à música, já que os palhaços disputavam a regência de um quarteto de cordas composto por dois violinos, uma viola e um violoncelo. Naara Danelon Dias tem 9 anos e toca órgão há alguns meses. “Me encantei mais com o violoncelo, gosto dos sons graves, mas também tenho contato com outras sonoridades. Meu tio toca violino, mas eu fico mesmo é no órgão”, diz. ■

CRUISER, ALIADO À BIOTECNOLOGIA, CONTROLA AINDA MAIS PRAGAS.

Com o tratamento de sementes Cruiser 350 FS, aliado à biotecnologia de proteção contra lagartas, você controla o amplo espectro de pragas iniciais, além da supressão da lagarta Elasmô. E também melhora o enraizamento, o vigor e a produtividade da lavoura.

Cruiser. Ainda mais controle e vigor.



m. j. g. / syngenta

Cruiser®

syngenta.

Restrição de uso no Estado do Paraná.
Informe-se sobre e realize o manejo integrado de pragas.
Descarte corretamente as embalagens e restos de produtos.

ATENÇÃO Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e na caixa. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por terceiros de modo.

CONSULTE SEMPRE UM ENGENHEIRO AGRÔNOMO VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRICOLA.

cas.a
0800 704 4304

www.syngenta.com.br



MOSAICO TEATRAL

CULTURA E INFORMAÇÃO LÚDICA

Crianças de Ribeirão do Sul e Campos Novos Paulista do ensino municipal das duas cidades assistiram contações de histórias sobre cooperativismo

Sete novelos de lã coloridos em um cesto são trazidos próximos aos espectadores durante a contação de histórias. “Numa aldeia muito simples, lá em Gana, vivia um homem viúvo, pai de sete lindos filhos, todos meninos. Eles brigavam entre si o tempo todo por qualquer motivo e o sonho do pai era ver seus sete filhos em harmonia. Certo dia, o pai faleceu e cada um deles recebeu um novelo de lã para que fossem transformados em ouro. Só assim teriam direito à herança deixada pelo pai. Com um objetivo em comum, eles uniram seus talentos e diferenças e juntos conseguiram produzir um belo tecido que foi trocado em ouro”. Dessa forma começou a narração do conto dos Sete Novelos, trazidos como metáfora aos estudantes para o destaque sobre a necessidade de união em torno de objetivos comuns.

Crianças do ensino municipal de Ribeirão do Sul e Campos Novos Paulista acompanharam contações de história sobre o cooperativismo por meio do espetáculo “Com + Juntos”, da Cia A Hora da História. A

ação foi realizada pela Coopermota, Sicoobcredimota e Sescoop, diretamente nas unidades escolares das duas cidades. A EMEF Samuel Pereira Lima, de Ribeirão do Sul, reuniu aproximadamente 150 alunos para acompanhar a narrativa teatral. Já em Campos Novos Paulista, o espetáculo foi direcionado para crianças do primeiro ao quinto ano da EMEF Professora Viviana Lúcia de Moraes Franco, com mais de 100 estudantes.

A interpretação das atrizes destaca o sucesso obtido por meio da adoção de ações conjuntas, utilizando-se de contos estrangeiros e nacionais em diferentes abordagens. Entre outras abordagens, as atrizes Camila Cassis e Natália Grisi lembraram durante o espetáculo como foi importante a união dos animais do mar e da terra para salvar o ser humano que caía no oceano ainda antes da formação dos continentes. Em todas as situações dos contos abordados pelas atrizes, somente quando os personagens trabalharam juntos foram vitoriosos nas ações que realizavam.



Durante o desenvolvimento da contação de história, o público é convidado a refletir sobre diferentes situações e até mesmo a dar contribuições para a resolução de problemas que são apresentados aos participantes.

A iniciativa visa levar o tema do cooperativismo para o meio escolar e ainda contribuir para o acesso à cultura em diferentes cidades que, em muitos casos, raramente recebe peças teatrais. As duas cooperativas, Coopermota e Sicoobcredimota, possuem unidades de seus negócios em vários municípios da região, sendo muitos deles de pequeno porte. A grande maioria das crianças das escolas atendidas pelo projeto assistem à uma peça teatral pela primeira vez. ■

deseja
MELHOR
LUCRATIVIDADE
na sua lavoura



aplique o
MELHOR
FERTILIZANTE
foliar



Nossos nutrientes são de alta qualidade e solubilidade.
Estimulam processos fisiológicos das plantas e sua produtividade.

Super
Full

Agil

Super
seed

Super
Mn
facilite

CoMo
Soy

Super
Calc

Super
K

Super
Zinco

Ferty
NITRUS



Apresentamos
o novo conceito
em inovação:



t e c n o l o g i a
INDUCTOR

INDUCTOR


Ultra Mn10


Cubo700


Ultra Mn Corn


Ultra K10

A tecnologia que despertou a atenção de pesquisadores de diversos países está agora disponível para você, produtor rural. A Tecnologia Inductor chegou para somar ao manejo fitossanitário das mais diversas culturas. Presente nos produtos Ultra Mn 10, Cubo 700, Ultra Mn Corn e Ultra K, conta com exclusiva tecnologia que estimula a defesa natural das plantas contra fungos causadores das principais doenças. Tecnologia Inductor – Qualidade e produtividade no agronegócio.

Acesse: www.spraytec.com | Consulte sempre um engenheiro agrônomo.


spraytec