



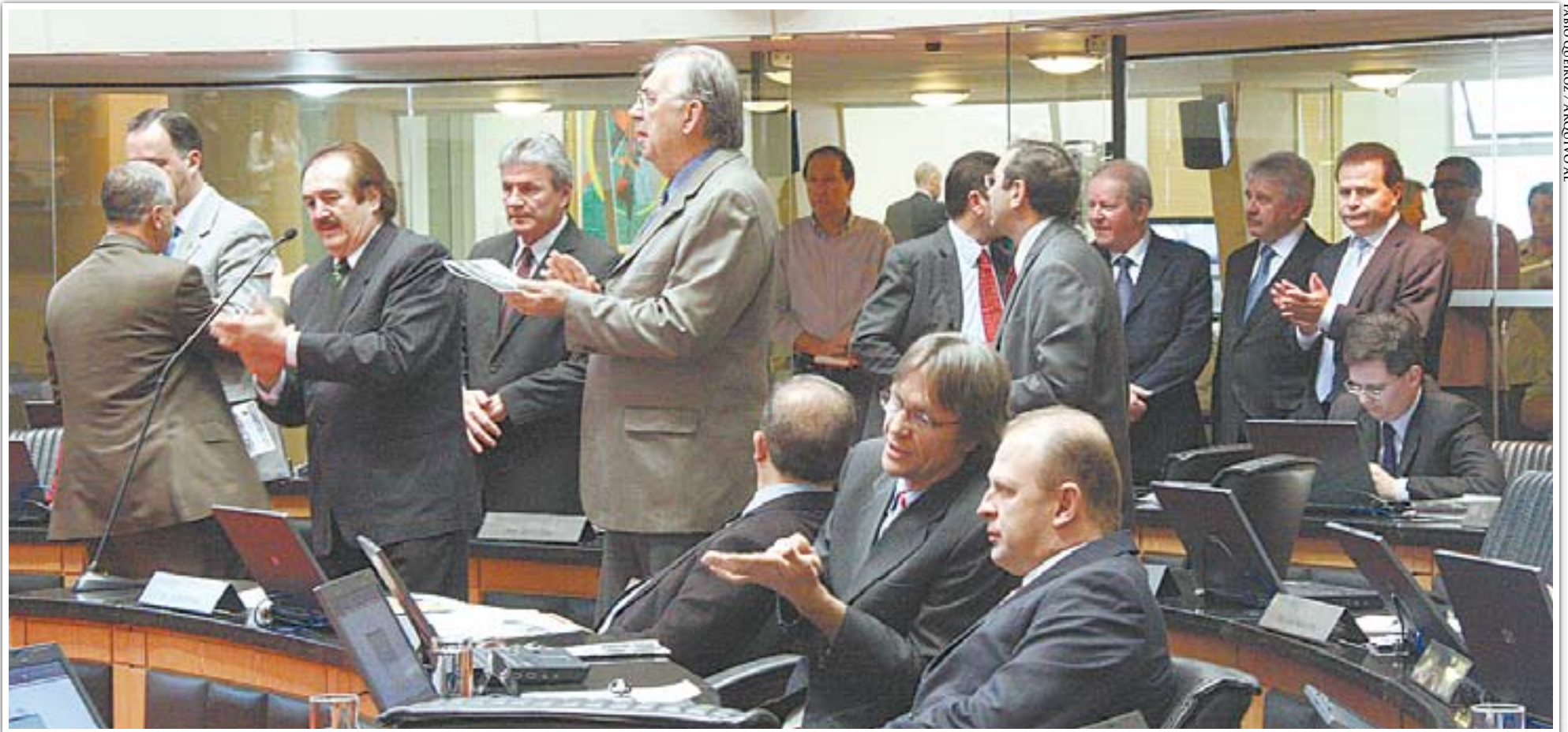
Impresso Especial
 VENDA: R\$ 0,50
 R\$ 1,50
 ...

ED. 375

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

TRABALHOS NA RETA FINAL

Deputados se mobilizam para apreciar todos os projetos em tramitação antes do recesso parlamentar



Parlamentares definem calendário especial de reuniões para as comissões técnicas permanentes concluírem a análise das matérias

FABIO QUEROZ / ARQUIVO AL

PÁGINAS 4 E 5

“MEU NOME NÃO É JOHNNY” NO PROGRAMA O BRASIL EM DEBATE



Jornalista Fiuza e produtor Estrella falam no auditório da Casa

SOULON SOARES

PÁGINA 3

ECONOMIA DE ALTITUDE

O AL Notícias publica mais uma edição do caderno “Especialidades de Santa Catarina”, retratando o mosaico da economia de altitude. Em destaque, a força da fruticultura temperada, que coloca Santa Catarina em evidência nacional, com liderança na produção de maçãs; o vime, uma herança dos imigrantes italianos que se traduz em emprego e renda para 18 municípios do Planalto Serrano e a qualidade do mel serrano, exportado para Estados Unidos e Europa. Ainda o turismo de aventura e de inverno ganham força com a produção de trutas e os vinhos de altitude.

O “Especialidades de Santa Catarina”, que estreou em outubro mostrando a diversidade de produção industrial catarinense, retrata setores e atividades que o Estado detém a excelência da produção.



VERBAS PARA A SAÚDE

A possível reedição da CPMF como solução da falta de verbas na saúde seduz a administração federal. A expectativa de prioridade ao setor, antecipada pela presidente eleita Dilma Rousseff abriu espaço para manifestações de apoio à volta de um imposto rejeitado pela sociedade. Prefiro sugerir prioridade à regulamentação da Emenda Constitucional 29, que trata dos critérios para financiamento do Sistema Único de Saúde (SUS).

Aprovada há dez anos, a emenda representa importante conquista da sociedade para a construção do SUS, pois estabelece vinculação de recursos nas três esferas de governo para um processo de financiamento estável do sistema. Depende de lei complementar que a regule em tramitação no Congresso Nacional desde 2007. Enquanto isso, a situação é crítica na maioria dos municípios, tanto que, em agosto, prefeitos foram a Brasília cobrar recursos da Frente Parlamentar da Saúde, pois sofrem o

enfrentamento dos problemas da população e são eles que penam com a redução do Fundo de Participação dos Municípios (FPM), já que os recursos federais não atendem as demandas.

A questão central é que o critério de cálculo do gasto mínimo federal se baseia apenas na variação nominal do Produto Interno Bruto (PIB), desconhecendo necessidade de manter referência de proporção com o crescimento da receita corrente líquida. Enquanto Estados e municípios devem gastar com a saúde determinado percentual fixo da receita de impostos e transferências constitucionais, a União não teve nenhuma vinculação de gasto com o comportamento progressivo, ou não, de sua receita. Isso permite ao governo federal registrar aumento das receitas correntes em índices acima do crescimento do PIB, gastando progressivamente menos em saúde.

DEPUTADO ANTÔNIO AGUIAR (PMDB)

AGRICULTURA FAMILIAR NA AGENDA

Muitas foram as terminologias usadas ao longo da história para caracterizar um mesmo sujeito que já foi chamado de colono, pequeno agricultor e lavrador. Mas na década de 90 abriu-se o caminho para a construção e afirmação de uma identidade própria forte, que diferenciava aquele sujeito em relação à agricultura patronal, com uma nova percepção de sua importância no contexto social brasileiro.

Assim, por meio da luta e da organização sindical, nasce e se consolida um sujeito chamado de agricultor familiar, que ganha espaço e projeção por meio de políticas públicas, como a criação do Ministério do Desenvolvimento Agrário e do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar. No governo do presidente Lula, a agricultura familiar passa a ser valorizada com programas e políticas que buscam potencializar a produção e a renda e melhorar a qualidade de vida no meio rural.

A força e a importância dessa

categoria ficou evidente na campanha presidencial deste ano, quando os candidatos deixaram de lado a expressão "pequeno agricultor" para salientar a importância do agricultor familiar e apresentaram propostas para o setor. A presidenta eleita, Dilma Rousseff, deu largada em sua candidatura durante um evento sobre habitação rural em Chapecó, organizado pelas entidades representativas dos agricultores familiares do Sul do país.

Muito se avançou, mas precisamos de muito mais. A juventude rural carece de políticas que lhe garantam o acesso à terra, educação superior, lazer e inclusão digital. Os agricultores precisam ter garantia de renda para viver em condições dignas no meio rural, o que é determinante para sua permanência no campo. Esses compromissos pautarão o nosso próximo mandato.

DEPUTADO DIRCEU DRESCH (PT)

HOMENAGEM



Vereador Norberto Stroisch entrega moção para homenageadas

A Câmara dos Vereadores de Florianópolis, por indicação do vereador Márcio Souza (PT), presidente em exercício, concedeu, em sessão solene, realizada na sede do Legislativo municipal dia 11, às 19h, Moção de Aplauso para três servidoras da Assembleia Legislativa. Lúcia Helena Vieira, Diretora de Comunicação Social, Débora Mara Cardoso Borges, Coordenadora da Biblioteca, e Rossana Espezin, jornalista da Casa, receberam a homenagem pelo livro "Acervo de Obras de Arte - Assembleia Legislativa do Estado de SC / 2008". Rossana Espezin também recebeu Moção de Aplauso pela obra "A Construção da Democracia - Os fatos que marcaram os 175 anos do Parlamento Catarinense 1834 - 2009", elaborado em parceria com a jornalista Karin Verzbickas.

AGENDA DA SEMANA

Dia 22, 9h – Comissão de Saúde - Audiência pública "A alta complexidade em pediatria na região da Amfri"
Local: Associação dos Municípios da Foz do Rio Itajaí (Amfri) - Itajaí

Dia 22, 19h – Sessão solene de concessão da Comenda do Legislativo Catarinense
Local: Plenário Osni Régis

Assunto: A Comenda do Legislativo Catarinense é a mais importante honraria concedida pelo Parlamento a personalidades e instituições que se destacaram no cumprimento do compromisso social e no empreendedorismo. Instituída pela Resolução nº 02/08, a Comenda unifica as homenagens concedidas pelo Parlamento.

Mesa



Presidente: Gelson Merísio (DEM)
1º Vice-Presidente: Jorginho Mello (PSDB)
2º Vice-Presidente: Jailson Lima da Silva (PT)
1º Secretário: Moacir Sopelsa (PMDB)
2º Secretário: Dagomar Carneiro (PDT)
3º Secretário: Valmir Comin (PP)
4º Secretária: Ada Faraco De Luca (PMDB)

Assembleia na internet: <http://www.alesc.sc.gov.br>
Tiragem: 8 mil exemplares
Impressão: Diário Catarinense/Distribuição Gratuita

Diretoria de Comunicação Social



Diretora de Comunicação Social: Lúcia Helena Vieira
Coordenadora de Imprensa: Tayana Cardoso de Oliveira
Edição: Cleia Maria Braganholo e Sandra Annuseck
Diagramação e Artes: Lucas Gabriel Diniz, Tiago Fontão Alexandre (estagiário) e Victor Barbatto (estagiário).

Órgão informativo semanal do Poder Legislativo de Santa Catarina
Rua Jorge Luz Fontes, 310 - 88020-900 - Florianópolis - SC

CRÍTICAS E SUGESTÕES
Fone: (48) 3221-2750 - Fax: (48) 3223-7021
imprensa@alesc.sc.gov.br

Chefe de Redação: Rubens Vargas

Reportagens: Alexandre José Back, Lisandrea Costa, Rossana Espezin e Tatiani Magalhães

Fotografia: Alberto Neves, Carlos Kilian, Eduardo Guedes de Oliveira, Fábio Queiroz, Janine Souza Costa (estagiária), Jonas Lemos Campos, Mirian Zomer e Solon Soares

Relações Institucionais: Edna Schumacker, Fabiana Faria, Jamile Machado, Jussie Sedrez Chaves, Louisi Muller de Jesus (estagiária) e Marcel Melo Vieira (estagiário).

Clipagem: Janine Souza Costa (estagiária), Lucas Gabriel Diniz e Moacir Cardoso.

Expedição: Celso João da Rocha, Marco Apolo de Freitas, Mônica Meyer, Regina Rosa (estagiária) e Simone M. Alves

“MEU NOME NÃO É JOHNNY” É SUCESSO NO PROGRAMA O BRASIL EM DEBATE

Livro que deu origem ao filme retrata a vida do ex-trafficante carioca, João Guilherme Estrella

ROSSANA ESPEZIN

Cerca de 500 pessoas acompanharam a palestra do terceiro ciclo do programa O Brasil em Debate realizado pela Assembleia Legislativa, na noite do dia 17, no auditório Antonieta de Barros. Os convidados eram o jornalista Guilherme Fiuza, autor do livro “Meu nome não é Johnny”, que deu origem ao filme do mesmo nome, e o produtor João Guilherme Estrella, o ex-trafficante e protagonista da história.

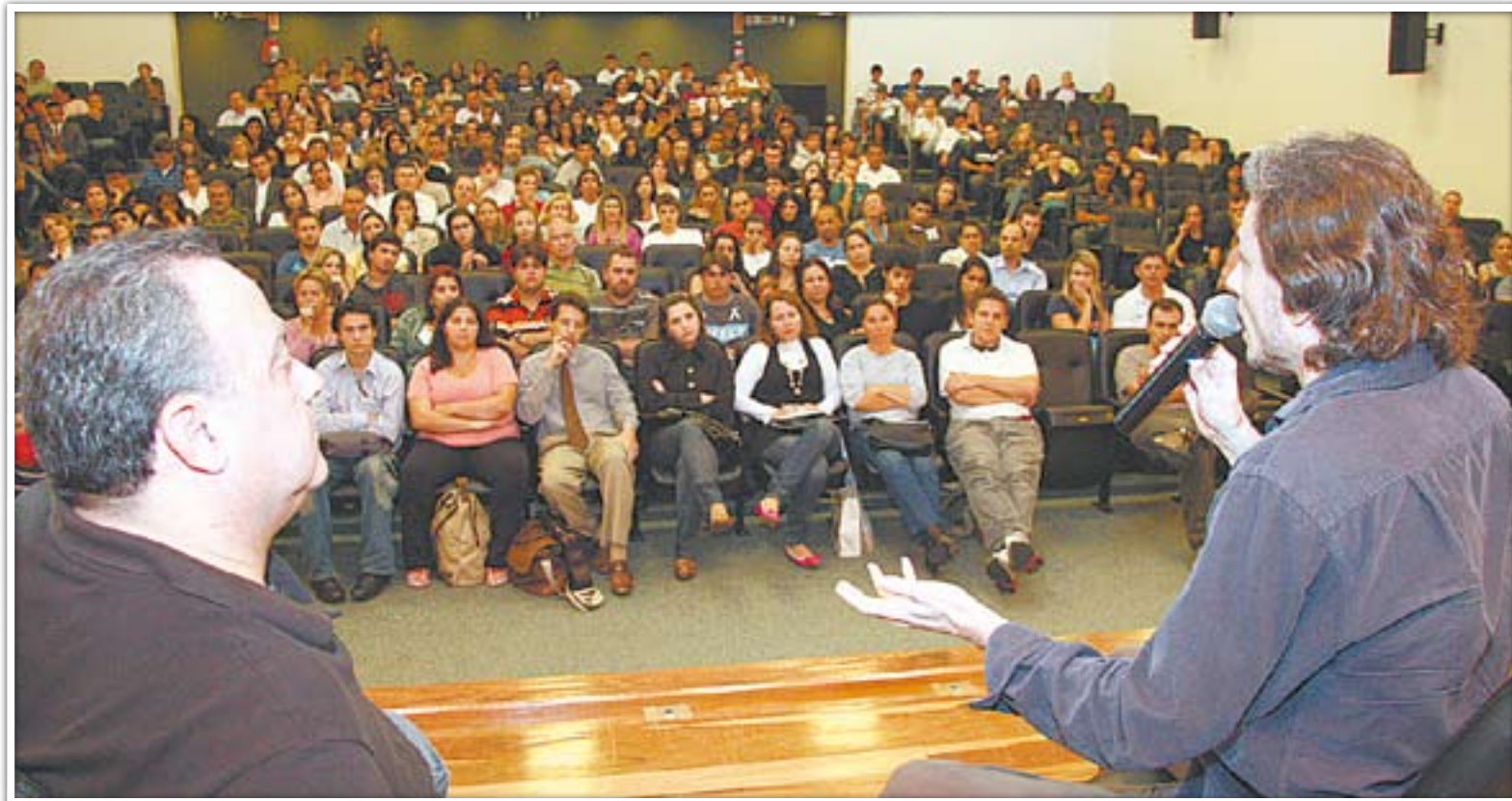
O encontro com o público catarinense foi descontraído e com intensa participação da plateia. O deputado Valdir Cobalchini (PMDB) abriu o evento em nome do presidente do Legislativo Gelson Merisio (DEM). Cobalchini lembrou que a indicação dos palestrantes foi feita pelo deputado Lício Mauro da Silveira (PP), morto em 15 de outubro.

“Meu Nome não é Johnny” conta a história de João Guilherme Estrella, filho de um diretor do extinto Banco Nacional que cresceu em um bairro nobre do Rio de Janeiro, frequentou os melhores colégios, tendo amigos entre as famílias mais influentes da cidade. Carismático e popular, viveu intensamente os anos 80 e 90. Mesmo sem jamais pisar numa favela, tornou-se o maior trafficante carioca.

Apesar de “não gostar de cocaína”, como disse no encontro, João Estrella chegou a consumir 100 gramas da droga por semana e a faturar 25 mil dólares com a sua venda em um mês. Era uma vida de festas, badalação, viagens, desafiando o perigo e a lei. Mas em pouco tempo o cenário das festas e do dinheiro fácil deu lugar a tribunais, cadeia e manicômio judiciário. João Estrella foi preso em 1995 e conheceu a realidade do sistema carcerário brasileiro.

O jornalista Guilherme Fiuza também fazia parte do cenário da noite carioca e conhecia Estrella antes de sua prisão, onde chegou a visitá-lo. Depois da derrocada, ao contrário do que se esperava, o ex-trafficante não se escondeu e, mais tarde, aceitou prontamente a proposta de Fiuza para contar os fatos reais entre o início do uso de maconha, cocaína e LSD, passando pelo tráfico, até chegar a sua prisão.

Um drama denso, dolorido, estigmatizante sobre um jovem classe média alta seduzido pelo mundo da contravenção, em uma época em que o tráfico ainda era uma exclusividade



João Guilherme Estrella (E) e jornalista Guilherme Fiuza falam da complexidade da produção do livro, pesando aspectos legais e envolvimento de famosos

da periferia. “Essa não é uma história de tráfico ou de drogas, é uma história de um “cara” muito interessante, arrojado na vida”, afirmou Fiuza. É também, na definição do escritor, um tratado sobre transgressão, um tema que para o jornalista pode ser tratado de duas formas: “Transgredir não é ruim, principalmente na juventude, mas é preciso saber como”, ponderou.

O autor falou ainda sobre a complexidade da construção da obra com 60 personagens. Um trabalho que, segundo ele, foi muito além da composição artística. Foi preciso pesar os aspectos legais e o envolvimento de outras pessoas que muitas vezes não concordavam em aparecer, como atores, músicos, jornalistas, políticos e outros. “Poderíamos até piorar a situação do João com a Justiça se registrássemos outras contravenções ou crimes, por exemplo”, relatou.

Desde o início da elaboração da obra escrita, Fiuza contou com apoio entusiasta do protagonista que, antes mesmo do livro estar concluído, já imaginava um filme sobre o tema, o que de fato aconteceu. “Meu nome não é Johnny” foi lançado em 2008, protagonizado pelo ator Selton Mello e pela atriz Cleo Pires, com direção de Mauro Lima que também assinou o roteiro ao lado de Mariza Leão. O filme bateu recordes de bilheteria da época, levando 2 milhões e 200 mil pessoas aos cinemas.

Atualmente Estrella e Fiuza

mantêm a parceria selada pelo sucesso. Mas, simultaneamente tocam outros projetos individuais.

Estrella atua como produtor musical e também como músico, além de fazer a mesma palestra sozinho. Ele usa sua experiência para abordar o uso de drogas sem barreiras, “sem discursos prontos”, e principalmente, tratando os jovens como pessoas com discernimento suficiente para entender que apesar

do aparente “glamour” de uma parte de sua história, o uso de drogas não compensa. “Muita gente pergunta se eu não tenho medo de influenciar os jovens que foram o principal público do filme e do livro, mas eu não acho que isso possa acontecer”, definiu.

Guilherme Fiuza, por sua vez, jornalista desde 1987, já trabalhou em diversos jornais, portais da internet e também como assessor político. Em política, foi editor do jornal O

Globo e assinou em No Mínimo, um dos dez blogs mais lidos no país.

Hoje Fiuza percorre o Brasil em palestras e lançamentos também de seu quarto e último livro. É mais uma biografia, desta vez sobre o humorista Cláudio Besserman Vianna, o Bussunda, do programa Casseta & Planeta. O jornalista também está trabalhando em um projeto de uma mini-série para a Rede Globo.

PROJETO APROXIMA COMUNIDADE E LEGISLATIVO

O ano de 2010 marcou a retomada do Programa O Brasil em Debate, realizado pelo Parlamento catarinense nos anos de 2007 e 2008, e interrompido em 2009. A iniciativa nasceu com o objetivo de aproximar a comunidade do Poder Legislativo, por intermédio de palestras gratuitas com personalidades do cenário nacional.

Nos dois primeiros anos, 15 palestrantes de renome como a atriz Fernanda Montenegro, o treinador Bernardino, o médico Malcom Montgomery, o jornalista Caco Barcellos, entre outros, se apresentaram no Palácio Barriga Verde com grande aceitação popular.

Em 2010, o programa voltou renovado. Desta vez, a Assembleia Legislativa interiorizou a iniciativa. Os municípios de Tubarão, no dia 14 de abril, e Joinville,

no dia 20 de maio, receberam, respectivamente, o treinador de vôlei, José Roberto Guimarães, e o sexólogo Jairo Bouer. O programa foi interrompido durante o período

eleitoral e reiniciou, no último dia 17, com os palestrantes João Guilherme Estrella e Guilherme Fiuza, no Auditório Antonieta de Barros, em Florianópolis.



Estrella realiza palestras de combate às drogas pelo país

DEPUTADOS TRABALHAM PARA VOTAR TODOS OS PROJETOS EM TRAMITAÇÃO ANTES DO RECESSO PARLAMENTAR

Legislativo se mobiliza para apreciar 400 projetos de lei, 39 projetos de lei complementar e 20 emendas constitucionais

Com a proximidade do final do ano e do encerramento da 16ª Legislatura (fevereiro 2007 a janeiro 2011), os deputados estaduais de Santa Catarina estão mobilizados para apreciar todos os projetos antes do recesso, previsto no regimento interno para começar no dia 23 de dezembro. O presidente da Assembleia Legislativa, Gelson Merisio (DEM), relembra que nenhum projeto deixará de ser analisado e que não vê necessidade de convocação extraordinária para o cumprimento da agenda.

São 459 projetos tramitando na Casa, entre Projetos de Lei, Projetos de Lei Complementar e Propostas de Emenda Constitucional. Destes, 412 propostas têm origem parlamentar. "Apreciaremos todos os projetos até a primeira semana de dezembro. As propostas que não entrarem em pauta até este período, serão arquivadas", anuncia o deputado.

Merisio reuniu os líderes das bancadas no final da tarde do dia 16 para definir o ritmo trabalho da Casa nas últimas semanas do ano. O número de propostas em tramitação na Casa não será exatamente o mesmo que seguirá para a apreciação do Plenário. "As Comissões é que fazem a avaliação mais profunda, detalhada, das propostas. Ali o Parlamento tem seu primeiro grande filtro. Isso significa que teremos condições plenas de votação em tempo normal no Plenário".

Para garantir o encaminhamento nas Comissões, os líderes partidários decidiram adotar um calendário especial de atividades. Nos dias 23 e 24, todas as comissões farão reuniões individuais e ordinárias. Nos dias 30 e 1º de dezembro, haverá reuniões conjuntas de todas as Comissões.



Presidente Gelson Merisio pretende colocar em apreciação todas as matérias até a primeira semana de dezembro, evitando assim o arquivamento das propostas em tramitação na Casa

LOA DEVE SER VOTADA ATÉ DIA 15

Entre as matérias de maior destaque, está o Projeto de Lei nº 328/2010, de origem governamental, que trata da Lei Orçamentária Anual (LOA). Ele estima a receita e fixa a despesa do Estado para o exercício financeiro de 2011. A matéria, com relatório preliminar aprovado na Comissão de Finanças, deve ser votada, obrigatoriamente, até o dia 15 de dezembro.

Segundo a Diretoria Legislativa da Assembleia, a tramitação das matérias, ainda que em número extenso, não deve sofrer prejuízos. A intensificação da agenda nas Comissões deve diminuir consideravelmente a quantidade de proposições em Plenário, agilizando a pauta de votações.

Mesmo que algum projeto não seja analisado neste ano, o encerramento da 16ª legislatura não precisa levar, necessariamente, ao fim definitivo da proposição. Regimentalmente é possível que o deputado que elaborou o texto possa resgatá-lo no ano seguinte. Caso o parlamentar não tenha sido reeleito, o pedido de desarquivamento pode ser feito por alguma comissão permanente da casa. Também os projetos de origem do Executivo podem ser desarquivados, mediante solicitação do líder do governo na Casa.



Deputados vão focar na análise, aperfeiçoamento e votação do projeto que trata da Lei Orçamentária Anual

ORIGEM DAS MATÉRIAS EM TRAMITAÇÃO

PROJETOS DE LEI	368	Legislativo
	29	Executivo
	03	Judiciário
PROJETOS DE LEI COMPLEMENTAR	24	Legislativo
	13	Executivo
	01	Judiciário
PROJETOS DE EMENDA CONSTITUCIONAL	20	Legislativo
MEDIDA PROVISÓRIA	01	Executivo

PROPOSIÇÕES APROVADAS E DEFERIDAS NO PERÍODO DE 01/02 A 11/11/2010

PROJETOS DE LEI	173
PROJETOS DE LEI COMPLEMENTAR	27
PROPOSTAS DE EMENDA CONSTITUCIONAL	05
PROJETOS DE CONVERSÃO EM LEI	20
PROJETOS DE DECRETOS LEGISLATIVOS	05
PROJETOS DE RESOLUÇÃO	06
MENSAGENS DE VETO	19 Rejeitadas 35 Mantidas
MOÇÕES	77
INDICAÇÕES	548
PEDIDOS DE INFORMAÇÕES	125
REQUERIMENTOS	1.116

FINANÇAS ENTRA NO RITMO DO CALENDÁRIO ESPECIAL

Para acelerar a análise das matérias que tramitam na Assembleia Legislativa, a Comissão de Finanças e Tributação, presidida pelo deputado Marcos Vieira (PSDB), adota calendário especial para as próximas semanas. Seguindo decisão do Colegiado de Líderes da Casa, a Comissão realizará reunião nos dias 23 e 24.

Na semana seguinte, nos dias 30 e 1º de dezembro realizará mais duas reuniões, dessa vez em conjunto com a Comissão de Constituição e Justiça. A previsão é de que até o dia 8 de dezembro sejam levados à votação todos os projetos de origem do Legislativo e até o dia 15, as proposições encaminhadas pelos demais Poderes.

Na reunião ordinária no dia 17, a comissão aprovou, por unanimidade, o Projeto de Lei nº 195/2010,

que cria o Fundo de Melhoria da Perícia Oficial - FUMPO, destinado ao gerenciamento do Instituto Geral de Perícias (IGP).

Na prática, o FUMPO dará ao órgão a possibilidade de executar programas e projetos próprios, construir e ampliar sua estrutura física, bem como adquirir equipamentos, veículos e combustível.

Segundo Marcos Vieira, "a medida trará mais eficiência ao instituto, que agora poderá gerenciar diretamente a aplicação dos recursos, possibilitando o investimento nos setores que julgar mais necessários".

O projeto, de origem governamental, segue agora para a análise da Comissão de Segurança Pública. Ainda no encontro, os deputados aprovaram, por unanimidade, o Projeto de Lei nº 239/2009, de

autorização do deputado Valdir Comin (PP), que assegura gratuidade aos veículos das Polícias Civil e Militar, Corpo de Bombeiros, do Poder Público Municipal, quando utilizado para transporte de pacientes, e dos estabelecimentos de saúde filantrópicos, por meio de cartão magnético ou sensor eletrônico, nas praças de pedágios. A proposta segue para a Comissão de Transportes e Desenvolvimento Urbano.

E por último, os membros da comissão aprovaram o Projeto de Lei nº 561/2009, de origem do Executivo, que autoriza a transferência de imóvel do Departamento Estadual de Infraestrutura (DeInfra), em Chapecó, ao Estado. O projeto segue para a Comissão de Trabalho, Administração e Serviço Público.



Presidida por Marcos Vieira, comissão dá sinal verde para criação de Fundo de Melhoria da Perícia Oficial

SENADOR NEUTO DE CONTO LANÇA BIOGRAFIA

A cerimônia de lançamento da obra biográfica do senador Neuto De Conto, "Muito além do meu sonho", narrativa rica em episódios relevantes dos últimos 30 anos da política de Santa Catarina e da trajetória da sua família italiana - lotou o hall do Legislativo na noite do dia 17.

O livro, edição do próprio autor, foi elogiado e comemorado por autoridades como o governador eleito Raimundo Colombo, o vice-governador eleito Eduardo Pinho Moreira, além dos ex-governadores Casildo Maldaner e Paulo Afonso Vieira, que fez questão de ler trechos da biografia e comentar passagens diante da plateia de mais de 300 pessoas.

Feliz com a ideia de incluir no livro a história da formação do PMDB em Santa Catarina, entrelaçando fatos significativos da

história recente de Santa Catarina com a narrativa da sua própria saga, o senador aproveitou o evento para reafirmar confiança no desempenho da política, advertindo que tantos aqueles que exercem cargos eletivos, quanto os empresários, investidores e executivos têm a necessidade e o dever cada vez mais premente de se conscientizar da gravidade crescente das consequências institucionais do comportamento não-ético.

Para o ex-governador Paulo Afonso, o livro lançado traz uma "história pulsante de um político com imensas qualidades, absolutamente correto e dedicado". Ao ilustrar o que chamou de dedicação, lembrou a participação de Neuto De Conto nos episódios que deram origem ao MDB, que posteriormente

passou a se chamar PMDB. Militante do trabalhismo, Neuto não deixava que suas convicções políticas restringissem sua atividade de colocar ideias em circulação. Tinha uma atitude corajosa numa época - os anos 60 - em que havia grande cobrança ideológica, no início do regime militar.



Neuto: muito além do sonho

ESPECIALIDADES DE SC



A DIVERSIDADE DA ECONOMIA DE ALTITUDE

Uma região acostumada com a prosperidade experimentada no ciclo extrativista da madeira que hoje busca outras formas para evidenciar a força de sua gente. O Planalto Serrano esboça um mosaico econômico in-

vejável, que tem como um dos carro-chefes a fruticultura temperada, alavancada especialmente pelas maçãs, colocando Santa Catarina como maior produtor nacional da fruta. Também as uvas viníferas encontram

na região os ingredientes para uma composição singular de aroma e sabor, incentivando a produção dos vinhos de altitude. Adicione-se ainda à lista de especialidades a truta um peixe exótico e de difícil manejo, e que

encontrou em Urubici as condições adequadas, tornando o município o segundo maior produtor nacional. As especialidades não param por aí: há ainda o mel da bracatinga, o vime e a vocação turística.

A EXCELÊNCIA DO MEL SERRANO

De excelência cientificamente comprovada, produção tem como destino Estados Unidos e Europa



Mel serrano é 80% orgânico e livre de adulteração comercial

A região serrana produz um mel de excelência, que atende aos rigorosos padrões de qualidade do mercado externo, tendo como destino, especialmente, os Estados Unidos e a Alemanha. “Nosso mel é 80% orgânico”, atesta Sérgio Arruda Kotchergenko, diretor administrativo da Cooperativa Apícola de Santa Catarina, que reúne no estado 116 cooperados.

Urubici, Bom Retiro e São Joaquim registram 22 produtores, que diante do baixo consumo interno de mel, dos preços nada competi-

tivos, migraram para a exportação. “O mel serrano vale 200 dólares a mais/tonelada do que o tradicional”, observa Sérgio.

O valor do mel serrano está diretamente associado ao seu baixo teor de HMF, uma substância nociva ao homem. Enquanto que no Brasil o índice padrão chega a 60 HMF, na serra, ele oscila de dois a três pontos. Segundo especialistas, o HMF ocorre naturalmente no mel não sendo tóxico. Quantidade elevada da substância indica a adulteração do mel, seja com açúcar comercial

ou aquecimento indevido. Por isso, uma das recomendações é nunca aquecer o mel no micro-ondas, mas sim em banho-maria.

Segundo especialistas, o teor de HMF pode aumentar com o envelhecimento e as alterações de pH, durante o armazenamento, indicando a deterioração da qualidade do produto. Todas estas alterações influenciam o valor nutricional do produto. Em outras palavras, o HMF baixo indica que o mel é de qualidade, não sofreu adulteração.

A HERANÇA DOS ANTEPASSADOS

Fernando de Souza Gaspar é apicultor há nove anos em Urubici. Herdou o ofício do avô, Emanuel Gaspar, hoje com 94 anos. Gaspar não vive exclusivamente do mel, concilia a atividade com outros afazeres. Mesmo assim, com 350 colmeias em atividade estaria no patamar dos produtores com capacidade de gerar uma renda mensal de R\$ 1,5 mil/mês com as abelhas.

“Tenho prazer de lidar com as abelhas”, confessa Gaspar, que tem em sua propriedade encravada num morro de Urubici exemplares de Bracatinga, fonte para as abelhas

produzirem o melato. A produção do silvestre é colhida entre 15 de outubro de 15 de dezembro; a da Bracatinga, de abril a agosto a cada dois anos. “As abelhas produzem mais no verão e na primavera”, ensina o presidente da Associação dos Apicultores de Urubici e Rio Rufino, José Tarcísio Nunes. Explica que para sobreviver da atividade o apicultor precisa ter pelo menos 300 colmeias, a exemplo de Gaspar. “Isso daria uma produção de 10 toneladas/ano, o que daria uma renda líquida mensal e R\$ 1,5 mil”, estima o apicultor.

CONSUMO

BRASIL

128 gramas ano/per capita.

ESTADOS UNIDOS

800 gramas ano/per capita.

SUÍÇA

1,5 kg ano/per capita.

Fonte: Pesquisa Sebrae



Colmeias ficam instaladas nas imediações dos pés de bracatinga

BENEFÍCIOS DA BRACATINGA

Na produção serrana, o carro-chefe das exportações é o mel de melato, popularmente conhecido como mel preto, originário da Bracatinga, diante dos benefícios que traz à saúde. A Bracatinga é uma árvore nativa das regiões de clima frio do Brasil, estando presente em altitudes acima de 700 metros. O mel é obtido do caule da árvore, sendo produzido de dois em dois anos, correspondendo ao ciclo da cochonilha, conhecida praga das plantas ornamentais.

“O mel preto só dá em quatro regiões do mundo, por isso é o mais valorizado do mercado. Na serra, é

produzido em Urubici, Bocaina do Sul e Bom Retiro”, observa Sérgio. Segundo ele, 95% da produção tem como destino o mercado externo. Além da cor mais escura, o mel apresenta menos glicose, não sendo tão açucarado, tem mais sais minerais e não cristaliza.

Enquanto o tradicional é comercializado a R\$ 3,80 o quilo; o orgânico oscila de R\$ 4,20 a R\$ 4,50 e o preto a R\$ 5,25. “O orgânico é aquele sem agrotóxico e com certificação”, explica o presidente da Associação dos Apicultores de Urubici e Rio Rufino, José Tarcísio Nunes.



Apicultor Fernando de Souza Gaspar produz o cobiçado mel de melato, original da Bracatinga

EXPEDIENTE

COORDENAÇÃO:
Tayana Cardoso Oliveira

REPORTAGEM E EDIÇÃO:
Sandra Annuseck

PROJETO GRÁFICO:
Lucas Gabriel Diniz

FOTOGRAFIA:
Cleia Maria Braganholo

APOIO DIAGRAMAÇÃO:
Tiago Fontão Alexandre
Victor Barbato

VIME, A HERANÇA DOS IMIGRANTES ITALIANOS

Serra Catarinense responde por 90% da produção da matéria-prima e aposta no artesanato para agregar valor e gerar renda

Não é por acaso que a Serra Catarinense lidera a produção nacional de vime. Uma herança dos colonizadores, especialmente, italianos, que em nome da tradição do vinho, aliaram a produção da uva ao vime, que servia para amarrar as parreiras e fazer o acabamento dos garraões de vinho.

“O vime foi introduzido inicialmente na serra gaúcha, mas as várzeas elevadas sem inundações não se mostraram favoráveis à cultura”, relata o engenheiro agrônomo da Epagri/Lages, Antônio Edu Antunes Arruda, um especialista no assunto, que realiza um trabalho empenhado em agregar valor à matéria-prima. Entre suas ações, em conjunto com outros agrônomos, está o Projeto Ordenamento da Cadeia Produtiva do Vime da Serra Catarinense, coordenado pelo Sebrae/SC em parceria com a Epagri, e aporte financeiro do Banco Interamericano de Desenvolvimento. O projeto faz uma radiografia da atividade na região.

Com os movimentos migratórios internos entre 1920 e 1930, os italianos rumaram em direção ao território catarinense. Com eles, vieram além das videiras, também o vime. “As videiras eram cultivadas em sistema de fundo de quintal e não prosperaram aqui na



População de Rio Rufino, um dos maiores produtores do país, aprende a confeccionar artesanato, agregando valor à matéria-prima, vendida para todo país

região. O vime, no entanto, permaneceu, propagando-se e fixando-se nas margens dos rios. Como não tinha finalidade econômica, os pés ficaram intactos até a década de 60”, conta o agrônomo, quando as lavouras declinaram e os produtores locais buscaram fontes alternativas de sobrevivência.

Foi quando os agricultores seranos “descobriram” que podiam

dar uma finalidade econômica aos pés de vime que se proliferam no entorno dos rios. Hoje, são cerca de 1.300 famílias que vivem da atividade em 18 municípios da região. Entre eles, Bom Retiro, Rio Rufino e Bocaína do Sul são considerados os principais produtores. “Se tirar o vime desses municípios, eles não têm como sobreviver”, observa o agrônomo, estimando que o produ-

tor comercialize o quilo in natura a R\$ 0,30. “Quando processado, o vime chega a custar R\$ 4,00 o quilo”, compara.

PERFIL

A Serra Catarinense oferece ao vime as condições necessárias para se desenvolver. A maioria das lavouras se localiza no vale do Rio

Canoas, em áreas com boa disponibilidade de água e com inundações periódicas.

A planta também exige o inverno bem definido, pois o frio é necessário para que a planta entre em dormência e se prepare para produção.

Os agrônomos recomendam que a colheita aconteça de junho a agosto na região da Serra Catarinense.

DESAFIO É CAPACITAR MÃO-DE-OBRA DA REGIÃO

É na pequena propriedade que o vime encontra solo fértil para se desenvolver. São áreas de até 1 hectare de extensão, onde a agropecuária acontece de maneira secundária. Geralmente, a mão-de-obra é familiar, disponível na entressafra da lavoura de verão.

O vime extraído é 90% comercializado in natura, tendo como destino especialmente o Nordeste e a região de Curitiba. Em Rio Rufino, um dos principais municípios produtores da matéria-prima, o agricultor já aposta há algumas décadas no artesanato como forma de agregar valor.

Entre eles, está a Cooperativa de Vime da Região Serrana, que produz cerca de 1.300 peças/dia, especialmente embalagens descartáveis, como cestas de café da manhã, para floricultura, para Natal, chocolate e hortifrutigranjeiros.

“Desde os anos 60 e 70, trabalhamos com artesanato. Comercializamos nossa produção para São Paulo, Rio de Janeiro, Mato Grosso e Santa Catarina”, observa Agnaldo Basquerote, cujo próprio sobrenome, de origem italiana, está relacionado com “cesto”.

A tradição do vime, lembra, começou na própria família, de origem italiana, que cultivava a planta na lavoura. Hoje, os Basquerote uniram a tradição ao artesanato, comercializando 70% de sua produção - 26 mil cestas/mês - para mil lojas de uma franquia de chocolate.

A cooperativa existe há dez anos, mas está em fase de transição para se transformar em empresa. Diante da crescente demanda pelas cestas,

Agnaldo lamenta que houve falta de comprometimento dos cooperados, que não atendiam ao apelo para ampliar a carga horária. Com isso, muitos preferiram deixar de ser cooperados, optando pela relação de emprego.

Em outra ponta, há ainda quem viva da extração do vime. Como é o caso de Manoel Rogério da Rosa, que recebe R\$ 0,15 por quilo que descasca.



Na Escola do Vime, oportunidade para aprender a fazer peças

SAIBA MAIS



A safra do vime vai de maio até outubro. Ele é cortado verde, indo para a caldeira onde é fervido em água por duas horas para depois ser descascado. Cada três toneladas verde se transformam em uma tonelada seca.

ESCOLA

Com menos de 10% da matéria-prima transformada em artesanato, um dos desafios da região é agregar valor, gerando renda e fixando o produtor na Serra Catarinense.

Com base nesse raciocínio, o governo do Estado, através da Epagri/Lages, inaugurou a Escola do Vime Regional, uma unidade de capacitação instalada em Rio Rufino, que já recebeu cerca de 300 alunos desde que foi criada.

Com infra-assinada para receber grupos de até 24 alunos, a escola ensina cestaria básica num curso com uma semana de duração. Para gerar renda na região, o engenheiro agrônomo Antônio Edu Antunes Arruda trabalha para ver aprovado junto ao Executivo o “kit vime” fornecendo material para escolas da rede estadual.



DIVULGAÇÃO EMGRI

Edu: Kit vime para gerar renda

FRUTICULTURA TEMPERADA É DESTAQUE NA SERRA CATARINENSE

Com dois mil produtores, a região de São Joaquim, que compreende também os municípios de Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Rio Rufino, Urubici e Urupema, detém liderança na produção de maçã, colocando SC em primeiro lugar no ranking nacional

A Serra Catarinense é sinônimo de prosperidade na agricultura familiar. A fruticultura temperada continua colhendo bons resultados, mantendo Santa Catarina em evidência no cenário nacional, com a liderança na produção de maçãs. Com 11.706 hectares, a região de São Joaquim é considerada a maior produtora do estado. São dois mil produtores na região, compreendida também pelos municípios de Bom Jardim da Serra, Urupema, Rio Rufino, Urubici e Bom Retiro.

Em plena expansão, a atividade, no entanto, tenta equilibrar a conta entre o custo de produção e de comercialização. "O produtor gasta em torno de R\$ 0,35 por quilo e recebe R\$ 0,45 na venda", estima o gerente regional da Epagri em São Joaquim, Názero Vieira Lima, lembrando que a safra de 2009-2010 foi considerada uma supersafra, tendo superado todas as expectativas dos agricultores na região.

"Houve excesso, colhemos em torno de 360 mil toneladas; em 2008-2009, foram 280 mil toneladas. O incremento de 25% aconteceu por conta das boas condições climáticas", observa Názero, lembrando que faltou mão-de-obra para fazer o raleio, a chamada seleção dos frutos, provocando, como consequência, o

enfraquecimento e o esgotamento das árvores.

Como resultado da supersafra do ano passado, para 2010-2011, a expectativa é colher 100 mil toneladas a menos, ficando em 260 mil toneladas, uma queda de 28 a 30%. Com a expectativa de queda na safra, a tendência é de que o preço aumente.

"A queda está prevista porque o raleio não foi feito no tempo certo e a variedade Fuji, a principal da



Názero: supersafra 2009-2010

região, deve produzir menos nesta safra", observa Názero. Outro fator que deve contribuir para a redução foi a geada tardia, em outubro, que atingiu 60 a 70% da produção de

Urupema, que representa 4,70% do que é colhido na região. "O município tem 101 produtores e para muitos a geada representa a falência", lamenta o gerente da Epagri.

CICLO DE PRODUÇÃO DA MAÇA

MAIO – Aducação e limpeza;

JULHO E AGOSTO – Poda das árvores, retirada do excesso de galhos; pulverização contra doenças e quebra de dormência (permitindo o despertar artificial da brotação uniforme na Primavera);

SETEMBRO E INÍCIO DE OUTUBRO – Brotação e polinização – alguns produtores chegam a locar colmeias de abelha para fecundar os frutos;

OUTUBRO E NOVEMBRO – Raleio, ou seja, retirada do excesso de frutos para garantir fortalecer os que permanecem na árvore;

FINAL DE JANEIRO – maturação e colheita.

APENAS 30% DAS MAÇÃS SÃO PROCESSADAS NA REGIÃO

De cada 10 moradores da região de São Joaquim, sete pelo menos vivem da maçã, que atrai mão-de-obra de diversas partes do país, especialmente nas épocas de raleio e de colheita. Apenas de 30 a 40% das maçãs são processadas na região. "A falta de organização de nosso produtor acaba gerando impostos e empregos em outras regiões do país", lamenta Názero Vieira Lima, que aponta três grandes cooperativas estabelecidas em São Joaquim.

Dos dois mil produtores da região, cerca de apenas 10% participam de cooperativas. A que integra maior número de agricultores é a Cooperserra, sediada em São Joaquim, que tem 113 cooperados, que colheram 20 mil toneladas de maçã em 2010, gerando mais de 200 empregos diretos com a atividade. Como resultado do empenho e da dedicação, faturou, ano passado, em torno de R\$ 30 milhões.

A cooperativa nasceu em 1977, lembra o engenheiro agrônomo, Márcio Beckhauser, colhendo naquele ano 1.500 toneladas de maçã. "Eram pequenos agricultores que buscavam na cooperativa insumos, batata semente, medicamentos", observa. A estrutura foi montada pelo governo do estado, que locou as câmaras frias aos produtores pelo prazo de 30 anos.

Em 2007, a cooperativa adquiriu o equipamento em leilão.

Hoje, a Cooperserra está voltada especialmente para a vocação regional, que é a maçã, recebendo a produção de São Joaquim, Bom Jardim da Serra, Urupema e Urubici. "Temos 120 dias de colheita, que começa no final de janeiro e vai até maio", observa o engenheiro.

A cooperativa oferece aos cooperados assistência mensal, acompanhando o ciclo de produção. "Nossos técnicos apontam qual é o melhor ponto da colheita. Cerca de 90% de nosso cooperados têm caminhões para trazer as frutas para a classificação aqui na cooperativa", explica.

As maçãs são armazenadas em caixa de madeira, que tem capacidade para receber de 350 a 370 quilos. "As caixas, que têm o nome de Bims, são retiradas aqui pelos cooperados no início de janeiro. Então, eles colhem as maçãs e trazem as caixas pra cá. O caminhão é pesado e é retirada uma mostra das frutas para classificação", afirma.

Na classificação, são levados em consideração critérios como o calibre da fruta (tamanho), a cor, a categoria e constatados os defeitos, observando parâmetros físico e químico. Depois de catalogada, a fruta ganha o destino apropriado: as

maçãs para giro rápido no mercado são acondicionadas em câmara fria de atmosfera convencional, com capacidade para receber de 350 a 600 toneladas; as com expectativa de vida mais longa (para serem comercializadas no final do segundo semestre) são levadas para câmara fria de atmosfera controlada, com nível de oxigênio reduzido a 0,5%, com nível de carbônico elevado de 1,5 a 2% e umidade relativa de 99%.

"Esta câmara é lacrada. De 8 a 9 mil toneladas vão para a atmosfera controlada para serem vendidas em outubro, novembro e dezembro", observa o engenheiro, explicando que depois de retiradas da câmara eles voltam a ser classificadas por calibre, categoria, cor e defeitos.



No campo experimental da Epagri, 50 espécies de uvas viníferas revelam mais uma vocação serrana

PÊRA E UVAS VINÍFERAS TAMBÉM MOSTRAM FORÇA

Em menor escala, a fruticultura temperada conta também com a pêra, uma cultura que caminhou lado a lado com a maçã, frutas de caroço e as uvas viníferas. Enquanto a maçã tem na região 11.705 hectares cultivados, a pêra registra somente 356 hectares. "A pêra é mais instável na produção", observa o gerente regional da Epagri, Názero Vieira Lima.

A variedade que mais se adaptou ao clima da região de São Joaquim foi a "Rocha", de sabor doce, mantegosa e que conserva muito bem em prateleira. "Ela é muito melhor que a

argentina", atesta Názero, lembrando que a pêra passou a ser produzida em escala comercial somente a partir de 2000.

Outro destaque são as uvas viníferas, que têm 280 hectares cultivados na região. São uvas de origem européia apropriadas para a produção de vinho. "Elas são matéria-prima diferencial por conta das condições climáticas, que proporcionam uma composição singular de aroma e sabor", afirma Názero, lembrando que os experimentos iniciais com a uva foram feitos pela Epagri de São Joaquim, que enviou as frutas para

serem vinificadas na estação de Videira. "A uva despontou por volta do ano 2000, mas o cultivo começou 15 anos antes. O sabor do vinho produzido a partir da uva atraiu diversas empresas para a região", comemora Názero.

As uvas são arranjadas em fios de arame, dispostos linearmente, que garantem a ensolação à fruta, repercutindo na qualidade da uva, garantindo teor de açúcar mais acentuado. Na Estação Experimental da Epagri em São Joaquim, há pelo menos 50 variedades de uvas plantadas em oito hectares.

AGRICULTOR VAI FORNECER A FRUTA PARA MERENDA

Os 113 cooperados têm plantados 498 hectares, o que dá uma média de 4,42 hectares por produtor. "Nossa cooperativa é de agricultura familiar", atesta o engenheiro. Com base nesse perfil, a Cooperserra acaba de conquistar a Declaração de Aptidão do Programa Nacional

de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf).

"Com esse certificado, em breve forneceremos a maçã para a merenda escola, fomentando ainda mais a atividade", comemora o engenheiro.

Hoje, observa, a Cooperserra

trabalha no seu limite de capacidade. "Nosso cooperado é o pequeno produtor. Aqueles que estão se profissionalizando vão permanecer no mercado. O produtor desorganizado acaba perdendo no preço final. Quem capricha consegue incrementar o valor", atesta.



Através do raleio, produtor reduz os frutos nos pés, selecionando os que vão se desenvolver e ganhar mais tamanho



Funcionários da Epagri de São Joaquim fazem o raleio na plantação de maçã, obedecendo ao ciclo de produção, cuja colheita começa em janeiro

AS VARIEDADES

FUJI

É a mais tradicional e representa 55% da produção;

Tem coloração vermelha com estrias mais roxas;

Sabor doce e suculenta

Tamanho ideal: de 110 a 135 frutos a cada 18 quilos;

GALA

Representa de 40 a 42% da produção;

Vermelha rajada, doce, com boa combinação de ácido e açúcar

Tamanho ideal: de 135 a 150 frutas para cada 18 quilos;



Maçãs saem das câmaras frias



O REQUINTE DOS VINHOS DE ALTITUDE

Vinícolas apostam no clima frio e seco de São Joaquim, que prolonga ciclo de maturação da uva, para investir na região

O turismo de contemplação encontrou nas trutas e nos vinhos de altitude aliados para gerar renda na região serrana, que no passado teve sua economia ancorada na extração da madeira. Hoje, a Serra Catarinense é sinônimo de passeios não somente guiados pelas exuberância da natureza e pelo turismo sazonal da neve, mas também graças ao espírito de quem resolveu investir e diversificar o leque de opções para quem visita a região.

O ciclo da viticultura é recente. Data do início do século XXI, quando o clima frio e seco e a altitude de São Joaquim começaram a atrair investimentos. O pioneiro foi o empresário bem-sucedido do setor cerâmico, Manoel Dilor de Freitas, que decidiu, a partir de 2001, resgatar as raízes de seus antepassados que produziam vinho na região da Toscana, Itália. Dilor não economizou esforços e capital para colocar em prática um sonho, que não conseguiu ver completamente consolidado, pois morreu, em 2004, vítima de infarto.



Pioneira, Villa Francioni aposta nas mudas importadas da Itália e França, tendo 26 hectares plantados em São Joaquim e 24 hectares em Bom Retiro

A Villa Francioni, hoje parada obrigatória de turistas que visitam a Serra Catarinense, nasceu com a missão de produzir vinhos finos de qualidade.

Cerca de 15 mil pessoas por

ano visitam as instalações, conferindo que a qualidade é a palavra de ordem de um trabalho, que vislumbra frutificar lucros em 30 anos, tempo estimado para uma empresa do setor colher os primei-

ros rendimentos. As visitas aos seis mil metros de área construída são diárias, levando em torno de 40 minutos, e começam pela exibição de um vídeo institucional em homenagem ao idealizador e pai

do projeto, Dilor de Freitas. Uma oportunidade de conhecer todo o processo e, especialmente, o custo. No final do passeio, os turistas degustam os vinhos, podendo adquirir garrafas.

UM POUCO DA HISTÓRIA

Quem visita a Villa fica conhecendo um pouco da história da vinícola, que tem o projeto de receber um hotel e um restaurante, transformando-se num complexo turística.

Seu fundador Dillor Freitas pensou em tudo quando decidiu lançar a pedra fundamental do empreendimento. Aliou o resgate de suas raízes ao conhecimento

técnico de especialistas em enologia e agronomia. Em 2001, peregrinou por diversas vinícolas e vinhedos da França, Itália, Chile e Argentina em busca de informação.

Na Califórnia e, após conhecer Opus One, vinícola de Robert Mondavi e Baron Philippe de Rothschild, do Château Mouton Rothschild, fechou o ciclo de visitas. Em 2004,

a vinícola foi concluída – com um investimento de R\$ 3 milhões em equipamentos - e a produção iniciada.

Depois da morte do empresário, seus quatro filhos - João Paulo, Adriana, Daniela Borges e André - assumiram a responsabilidade pelo negócio.

MARCA DA QUALIDADE

A Villa Francioni, que produz da uva ao vinho, é referência no país, tendo atraído novos investimentos para o município, que tem hoje sete vinícolas em pleno funcionamento. Com a produção estimada de 150 mil garrafas/ano, a Villa Francioni registrou seu pico de vendas em 2008, quando colocou no mercado 280 mil garrafas, resultado de uma colheita acima da expectativa. São quatro vinhos tintos, dois brancos, dois roses e um licoroso, o mais recente lançamento, que se assimila ao vinho do porto.

“O licoroso consome dez quilos de uva para produção de 500 ml, enquanto que vinho tradicional consome um quilo de uva para 600 ml”, compara o diretor administrativo da vinícola, o enólogo Orgalindo Bettu, que anuncia para breve o lançamento do primeiro espumante. Em pouco tempo de vida, a Villa Francioni já tem rótulo premiados no mercado (veja quadro ao lado).

O segredo do sucesso está num projeto meticulosamente planejado, a começar pela seleção das mudas das uvas, importadas da Itália e França. “Trata-se de um projeto bem estudado, com a escolha da região adequada, de clima frio e seco, com a escolha de mudas certificadas e a construção da vinícola obedecendo à lei de gravidade, minimizando o impacto na produção”, observa o

enólogo.

A qualidade da matéria-prima e do processo de produção obedecem à rigorosa regra em busca da excelência. “As rolhas são importadas de Portugal; as barricas de carvalho vêm da França; as garrafas, da Itália e Chile, países que têm tradição no vinho. No mercado brasileiro, não temos modelos”, exemplifica.

A produção de uvas começou em 2001 com 26 hectares em São Joaquim e 24 hectares em Bom Retiro. São dez variedades; oito tintas e duas brancas. “No início, privilegiamos as uvas escuras; eram 80% tintas e apenas 20% brancas. Mas ouvimos o mercado, aumentamos as brancas com a expectativa de produzir 50% de cada qualidade”, explica o enólogo, que elege o desafio de conquistar o mercado externo em breve, especialmente países que não têm tradição em vinhos, como, por exemplo, Canadá, Inglaterra e Alemanha.

Com a experiência de uma vida dedicada à viticultura na serra gaúcha, Bettu, natural de Garibaldi, considera a Villa Francioni um divisor de águas no setor brasileiro. “Nossa meta é um público mais exigente, produzindo vinhos top. O desafio é manter a qualidade, consolidando a comercialização do produto”, observa, projetando a meta de colocar 300 mil garrafas/ano

OS PREMIADOS

Villa Francioni Tinto 2004 considerado o melhor tinto nacional de 2007, pela Confraria dos Sommeliers, de São Paulo e do Rio de Janeiro

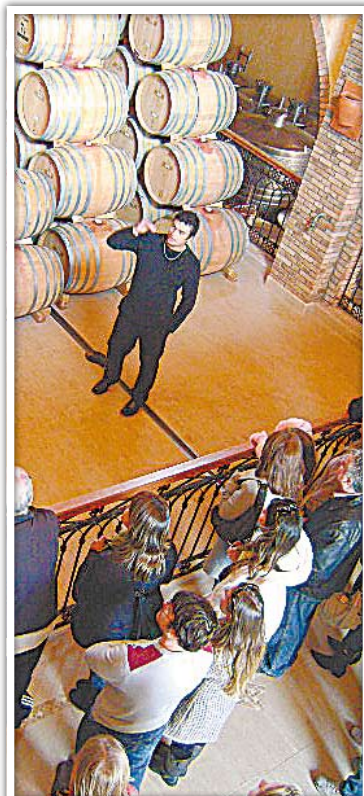
Villa Francioni Chardonnay 2006, eleito o melhor Chardonnay, no Prêmio Top 10 da Expovinis 2007

Prêmio Top of Business 2008 - Região Sul - maio 2008

Eleita Vinícola do Ano 2006 pela Associação Brasileira de Sommeliers de São Paulo (ABS/SP)



Vinho Michelli, um dos destaques



Visita de 15 mil turistas por ano

PROFESSOR HÉLIO, O PAI DAS TRUTAS

Biólogo é idealizador da produção do peixe na região, tornando Urubici segundo produtor nacional



Professor Hélio, hoje terceiro maior produtor de trutas do Brasil

Quando deixou Urubici na década de 70 para estudar na UFSC em Florianópolis o então estudante de Biologia, Hélio Antunes de Souza, tinha uma meta: buscar conhecimento para retornar à terra de origem e desempenhar uma atividade que gerasse renda a uma região, que conheceu a prosperidade no ciclo extrativista da madeira. Mal imaginava ele, na época, que por obra do destino seu conhecimento tornaria o município o segundo maior produtor de trutas no país, um peixe considerado exótico e de difícil manejo diante das condições especiais que exige para sobreviver.

“A truta é um indicador de que não há poluição”, observa Professor Hélio, como hoje é carinhosamente conhecido. O cultivo do peixe, no entanto, mais do que um negócio representa um projeto de vida para o estudioso, que abriu mão de uma profissão estável como professor da UFSC pela produção das trutas na sua terra natal. “Sempre achei esse lugar maravilhoso, mas sabia que o turismo de contemplação por si só não era suficiente. Precisávamos algo a mais, então surgiram as trutas”,

lembra o professor, que pediu exoneração da universidade em 1992.

“Meu propósito nunca foi ser empresário. Meu pai queria que eu

“

Meu propósito nunca foi ser empresário. Meu pai queria que eu fosse médico. Fiz o ensino médio em Florianópolis e descobri que não gostava de medicina. Gostava de natureza, por isso decidi fazer Biologia

”

HÉLIO ANTUNES DE SOUZA

fosse médico. Fiz o ensino médio em Florianópolis e descobri que não gostava de medicina. Gostava de natureza, por isso decidi fazer Biologia”, relembra. A pesquisa com

a truta começou em 1977. “Não havia experiência no país relacionada com o peixe. O Ministério da Agricultura tinha somente ovos embrionários em São Paulo. Eles foram enviados posteriormente para a fazenda do pai de Hélio. “Foram cerca de 80 mil ovos, que depois de eclodir foram soltos para povoar os rios Pelotas, Lava-Tudo e Urubici. Quem nos enviou esses ovos foi Ubirajara Tim, ex-ministro da Agricultura.”

“Com um ano, os alevinos já estavam com 600 gramas”, observa. Com base na experiência, em 1983, defendeu a tese de mestrado sobre “O desenvolvimento embrionário das trutas no rio Pelotas”. Em 1985, Hélio teve sua pesquisa de criação de trutas em tanques aprovada via Fundação de Amparo à Pesquisa e Extensão Universitária (Fapeu)/ Banco do Brasil/FIPEC. “A pesquisa comprovou que a truta estava perfeitamente adaptada à região”, observa. Com o fim do financiamento, iniciou-se uma nova etapa: “Para manter a pesquisa, decidi partir para a comercialização de maneira a financiar a continuidade”, justifica.

PEIXE EXIGE CONDIÇÕES ESPECIAIS PARA SE DESENVOLVER

A truta é um peixe que exige condições especiais para sobreviver. Ele só sobrevive em águas cristalinas, em corredeiras com alta oxigenação, sem poluição. “É um peixe originário da Serra da Nevada (Estados Unidos). Tem sabor e odor agradável e carne macia, chegando ao mercado com peso entre 300 a 500 gramas. Enfim, é considerado um produto nobre”, atesta Professor Hélio.

Segundo estudos, a truta supera em qualidade o salmão, originário do Chile. Tem mais Ômega 3, que atua na redução dos níveis de triglicérides e colesterol, consequentemente reduzindo os riscos de doença do coração. “É um peixe que não pesa na alimentação”, constata o professor, ressaltando que as trutas não

recebem Betacaroteno artificial, uma espécie de corante, por conta disso a carne é branca. “O salmão tem coloração artificial, que pode em consumo elevado ser prejudicial à saúde, causando em casos extremos inclusive a cegueira”, observa.

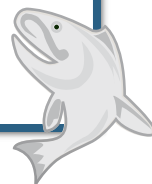
Na sua fazenda, Professor Hélio tem 67 tanques com 600 mil peixes. O caminho para levar a truta dos tanques ao prato dos turistas foi outro desafio. “Aprendemos na prática a preparar a truta”, observa. Mesmo assim, carecendo de profissionalização, os restaurantes se especializaram, diversificando os pratos a base de truta. Ela é servida, tradicionalmente, com farofa de pinhão e legumes, acompanhada de vinho. Em Urubici, três restaurantes oferecem o prato.



Com 67 tanques, fazenda do professor tem 600 mil peixes

SAIBA MAIS

A truta leva, em média, um ano para atingir 300 gramas. A partir desse peso, está pronta para ser comercializada. Ela é abatida no gelo; o choque térmico reduz o estresse da morte. Daí, segue para o frigorífico, sendo processada. É congelada inteira ou filetada, podendo ser defumada. O período de reprodução é de maio a agosto. E ela é fecundada artificialmente. Cerca 50% dos ovos se transformam em alevinos.



POTENCIAL PARA SER A “BARILOCHE BRASILEIRA”

Com base na experiência de mais de três décadas dedicadas às trutas, Professor Hélio lamenta que o governo federal ainda não tenha consciência do potencial da região. “Podemos transformar a região numa Bariloche, aliando o turismo de contemplação com a

truta, as neves eventuais e mais recentemente com os vinhos de altitude”, compara referindo-se à região da Argentina que gera mais de US\$ 1 bilhão/ano com o turismo de pesca de truta e salmão.

“A pesca aqui na região não frutificou por conta dos órgãos am-

bientais. Há um incrível potencial turístico que, infelizmente, não deslançou”, lamenta o Professor Hélio, que mantém a sua fazenda “Truta Azul”, em homenagem à cor mais rara da espécie também produzida em seus tanques, abastecendo os restaurantes da região

de São Joaquim, Urubici e Lages.

Anualmente, a região serrana produz 250 toneladas. Particularmente, seus tanques geram 100 toneladas/ano, colocando-o na terceira colocação no ranking nacional de produtores. “Transformamos a truta numa possibilidade de

geração de renda agregando valor ao turismo. Temos hoje em torno de 40 pousadas e três restaurantes em Urubici”, constata, lembrando que a região sul de Minas Gerais lidera a produção do peixe. A atividade gera em torno de 250 empregos na região.

ESPECIALIDADES DE SC

TURISMO DE CONTEMPLAÇÃO



Pedra Furada proporciona ao turista uma paisagem majestosa, digna de tela de cinema

Não é de hoje que a Região Serrana de Santa Catarina é conhecida pelo espetáculo proporcionado pela natureza. Além da sazonalidade do turismo de inverno, brindado pela neve que ocasionalmente cai na região, especialmente em Urubici, Urupema e São Joaquim, o turismo de contemplação faz parte do cotidiano da população serrana.

Com um relevo apropriado para o turismo de aventura, Urubici é um dos destinos mais cobiçados pelos turistas. Situada a 925 metros acima do mar e com o ponto mais alto de 1.827 metros, o município é um convite para apreciação de paisagens dignas de tela de cinema.

O cenário que se descortina é formado por canyons, florestas, montanhas com água em queda livre e vales desenhados por rios. Entre os presentes da natureza, o visual proporcionado da Pedra Furada a partir do Morro da Igreja, ponto mais alto habitado do sul do país. O turista não pode deixar de conferir a beleza das cascatas como a do Avenal e a

Véu de Noiva.

Acrescenta-se ao roteiro de contemplação a gastronomia regada a trutas, um peixe exótico e de difícil manejo originário dos Estados Unidos, produzido no município, que se consolidou no ranking nacional como o segundo maior produtor do peixe.

Um pouco mais ao alto se situa o município de São Joaquim, nacionalmente conhecida como uma das cidades mais frias do país.

Localizada a 1.360 metros acima do nível do mar, no meio de um relevo acidentado, São Joaquim tem sua economia associada ao seu clima frio e seco, o que garante destaque na produção de frutas de clima temperado, como a maçã, que responde por 50% de sua economia.

Também graças ao clima frio, São Joaquim atraiu recentes investimentos na produção de uvas e vinhos finos de altitude. No início dos século XXI, as primeiras vinícolas se instalaram e hoje já integram o roteiro turístico da região.

INVERNO RIGOROSO

Na esteira do inverno mais rigoroso dos últimos 11 anos em Santa Catarina, segundo meteorologistas, o Morro da Igreja, em Urubici, virou cenário para milhares de pessoas conferirem a neve cair, no último dia 5 de agosto. Os flocos ganharam volume e formaram uma camada de 30 centímetros de espessura.

Foi o suficiente para os carros se dirigirem ao morro em busca de imagens dignas de filmes.

Muitas pessoas que pela região se encontravam por conta do final das férias escolares de julho foram assistir ao fenômeno, também registrado em outras cidades da região, como São Joaquim.

Nos dois dias seguintes à neve, ainda era possível fazer boneco de neve com o que sobrou do gelo sobre a pista de asfalto.



No Morro da Igreja, em Urubici, turistas brincam na neve que caiu na região este ano

DEPUTADOS REPERCUTEM FINANÇAS DO ESTADO

Parlamentares comentam manifestações de governador eleito Raimundo Colombo sobre dificuldades a serem enfrentadas

As manifestações do governador eleito Raimundo Colombo (DEM) e do atual secretário de Finanças, Cleverton Siewert, sobre as finanças do Estado repercutidas na imprensa, nos últimos dias, pautaram alguns pronunciamentos de parlamentares durante a sessão ordinária do dia 16.

O deputado Sargento Amauri Soares (PDT) rebateu os argumentos de que não haverá recursos para conceder aumento salarial aos servidores públicos. “No limiar de um novo governo sempre surgem esses comentários de que não há dinheiro. Não vamos resolver os problemas da segurança pública se não houver política de pleno emprego, é preciso criar as condições para que os policiais tenham qualidade de vida e satisfação profissional”, defendeu.

Sobre a análise do secretário de Finanças de que a folha de pagamento consome perto de 50% da receita do Estado, o deputado Antônio Carlos Vieira – Vieirão (PP) afirmou que o governador eleito não deve se preocupar apenas com a folha de pessoal, mas também com ações autorizadas “sem análise das repercussões financeiras”. Ele manifestou preocupação com a rola-

gem da dívida e disse que a melhor solução são os precatórios e não a federalização da dívida.

Vieirão deixou claro que o pacote de compromissos que Colombo vai herdar foi assumido pelo governo de Luiz Henrique da Silveira. Sobre o salário dos servidores, disse que não será novidade se não houver aumento, pois “não há aumento salarial desde 2002, só política de abonos e concessões”.

Ainda sobre o cenário pós-eleitoral, o deputado Nilson Gonçalves (PSDB) disse que nesta época sempre se fala em “reforma política, reforma tributária e enxugamento da máquina”. Ele defendeu a diminuição do número de deputados federais, de senadores e de deputados estaduais.

Também afirmou que não vê necessidade na existência de 36 secretarias regionais. “Vamos começar por aqui e dar o exemplo”, provocou, afirmando que não acredita que acontecerá de fato uma reforma política ou tributária séria.

Em aparte, o deputado Jean Kuhlmann (DEM) ressaltou que o Estado precisa ter controle das despesas. Já Vieirão frisou que as reformas política e tributária não saem porque não são do interesse



Deputado Nilson defende diminuição de secretarias regionais e Jean Kuhlmann pede controle de despesas do Estado

de parlamentares e governadores.

REFORMA TRIBUTÁRIA

O deputado Serafim Venzon (PSDB) analisou que o governo federal terá maioria no Senado e na Câmara dos Deputados, por isso há um cenário que possibilita a aprovação de uma reforma tributária e a ampliação dos recursos para áreas prioritárias

como a saúde.

Entre outras matérias de menor repercussão, os parlamentares aprovaram a Moção 79/10, do deputado Kennedy Nunes (PP), apelando aos deputados federais catarinenses esforços no sentido de fazer constar no orçamento da União verba destinada à implantação de uma unidade de Polícia Marítima da Polícia Federal, no município de Joinville. Sobre

essa matéria, Kennedy comentou que a falta de policiamento é uma das razões que explicam o desaparecimento da tainha, pois os navios pesqueiros capturam grandes quantidades do peixe e prejudicam a pesca artesanal.

O deputado Manoel Motta (PMDB) manifestou a mesma preocupação de Kennedy e pediu para assinar a moção em conjunto com o autor.

PARLAMENTARES REIVINDICAM AÇÕES PARA SUAS REGIÕES E FALAM DE PROJETOS FUTUROS

Na sessão do dia 16, os parlamentares se revezaram na tribuna para defender ações para suas regiões e falar de projetos futuros. A interiorização da Udesc foi o tema pautado pelo deputado Flávio Ragagnin (PP) na tribuna. Lembrando do aumento do repasse constitucional à Udesc para criação de um campus da universidade no Meio Oeste catarinense, o parlamentar lamentou que, mais uma vez, a região do Alto Uruguai tenha sido preterida, “Talvez por falta de organização e mobilização política. Mas não vamos desistir de ter um campus da Udesc na nossa região, que está descoberta de uma universidade pública e gratuita”.

Kennedy Nunes (PP), por sua vez, apelou aos colegas parlamentares que se apressem na aprovação do projeto de origem governamental que destina recursos do Fundo Social para entidades que atuam no tratamento de dependentes químicos.

Sobre as dificuldades na área da saúde, o deputado Dado Cherem (PSDB) anunciou que promoverá uma série de audiências públicas para debater a alta complexidade

em pediatria. “É preciso dar dignidade aos hospitais que ofertam serviços especializados no interior do estado”, disse o parlamentar, que defende o aumento do teto financeiro



Ragagnin: Udesc no Alto Uruguai

para atendimentos infantis de alta complexidade pelo Sistema Único de Saúde (SUS), como é caso de ortopedia, neurocirurgia, oncologia e cirurgia cardíaca.

Já o deputado Ronaldo Benedet (PMDB) informou que o foco inicial de seu trabalho na Câmara no próximo ano será a conclusão da BR-101. “Santa Catarina contribui muito em impostos e não merece ter a vida de jovens ceifada nesta rodovia.” Ele

protestou contra “o atraso da obra e a falta de comprometimento do governo federal com a conclusão da duplicação”. Em aparte, o deputado Altair Guidi (PPS) afirmou que o Sul do estado depende muito dessa obra e que o ritmo deixa a desejar.

O deputado Antônio Ceron (DEM), por sua vez, utilizou a tribuna para comunicar que os Estados Unidos anunciaram a possibilidade de abertura do mercado para compra de carne suína de Santa Catarina. A notícia também foi comemorada pelo deputado Moacir Sopelsa (PMDB). “Há mais de 30 anos Santa Catarina não vende carne suína para os Estados Unidos”, informou.



Benedet: conclusão da BR-101

CERON NO EXECUTIVO

O deputado Antônio Ceron (DEM) foi escolhido pelo governador eleito Raimundo Colombo para ocupar a Secretaria de Estado de Coordenação e Articulação no próximo mandato, que se inicia em 2011. Natural da região serrana, o parlamentar não esconde sua satisfação com o convite, mas anunciou que precisa conversar com Colombo para garantir a continuidade de outro projeto pessoal: concorrer ao cargo de prefeito do município de Lages em 2012. Ceron lembrou que foi justamente para preservar esse ideal que abriu mão de lançar candidatura este ano. “Com a concordância do futuro governador, pretendo conciliar meu ideal com a Secretaria e garantir o melhor relacionamento possível entre o governo do Estado e o Parlamento”, afirmou.

Além de ter sido coordenador da campanha do futuro governo, Ceron acumula extenso currículo no Poder Legislativo e no Executivo. Marca presença no Parlamento catarinense

desde a década de 90, nos seguintes mandatos: 1991/1995 - 1999/2003 - 2003/2007. Na atual Legislatura (2007/2011) assumiu como suplente.

Sempre muito atuante, foi presidente da Comissão de Constituição e Justiça e da Comissão de Finanças e Tributação. Também foi líder do governo na Assembleia Legislativa na gestão Wilson Pedro Kleinübing (1991/1994). Foi Secretário de Estado de Agricultura e Desenvolvimento Rural e do Desenvolvimento Econômico Sustentável.



Ceron: articulação estadual

PERDA DE ESTALEIRO PREOCUPA DEPUTADOS

Parlamentares lamentam que Grande Florianópolis não sediará mais empreendimento diante de restrições ambientais



Deputado Serafim Venzon (D) questiona limitações ambientais; Sargento Soares cobra reflexão sobre assunto

A decisão de não-instalação do estaleiro da OSX na Grande Florianópolis, divulgada pela imprensa, dominou o debate da sessão ordinária do dia 17. O assunto mobilizou deputados, em sua maioria favoráveis ao projeto do empresário Eike Batista. Entre as manifestações, o deputado Serafim Venzon (PSDB) disse que a “manchete” preocupa os catarinenses. “Estamos, sim, preocupados com o meio ambiente, mas a atual geração e as próximas vão depender das aplicações tecnológicas que teremos agora.” O parlamentar questiona as limitações ambientais que foram impostas ao projeto em Santa Catarina.

Na mesma linha, o deputado Darci de Matos (DEM) disse que o dia 17 de novembro vai ficar marcado negativamente na história de Santa Catarina. Ele criticou a “falta de bom senso das autoridades ambientais. O Instituto Chico Mendes teve uma atuação lamentável no caso”. Segundo o parlamentar, o estado perdeu US\$ 2,5 bilhões em investimentos e até 14 mil postos de trabalho ao longo da instalação do estaleiro.

No contraponto, o deputado Sargento Amauri Soares (PDT) afirmou que o assunto merece reflexão mais profunda e que há elementos que não tiveram a divulgação devida. Segundo o parlamentar, estudos de pesquisadores catarinenses contestam dados do relatório apresentado para obtenção da licença ambiental do estaleiro. “Prefiro confiar na análise das instituições científicas que se dedicam ao tema”, disse.

O deputado Joares Ponticelli (PP), por sua vez, qualificou a notícia como terrível. Ele disse que participou de audiência sobre o estaleiro e que saiu da discussão convencido da viabilidade do empreendimento. “Ao protelar a decisão, o Instituto Chico Mendes fez com que o empresário decidisse levar o empreendimento para outro estado.” Em aparte, o deputado Moacir Sopelsa (PMDB) ressaltou: “seremos o estado de preservação da União, enquanto os outros serão

os estados de desenvolvimento e investimento.” Os deputados protestaram que os entraves ambientais estão levando as empresas a se mudar de Santa Catarina. “Esse capital que se evade vai para outras regiões do país”, lamentou deputado Valmir Comin (PP), defendendo responsabilizar autoridades pela omissão.



Ponticelli: decisão terrível

INDENIZAÇÃO PARA RIO DO SALTO

Como representantes do Sul do estado, Manoel Motta (PMDB) e Valmir Comin (PP) defenderam a inclusão de recursos no Plano Plurianual (PPA) e na Lei Orçamentária Anual (LOA) para indenização dos moradores que serão atingidos pela Barragem do Rio do Salto, em Timbé do Sul, no Extremo Sul catarinense.

“O que veio no orçamento é insuficiente para fazer a desapropriação e a população aguarda por isso há 28 anos”, disse Motta. Os deputados da região apresentaram emenda para inserir recursos no PPA com essa finalidade, informou Comin.

Já o deputado Flavio Ragagnin (PP) cobrou do governo do Estado o pagamento das parcelas do artigo 170, referente às bolsas de estudo para universitários. Conforme Ragagnin, a UnC de Concórdia recebeu apenas quatro parcelas até o momento.

A antiga Contribuição Provisória sobre Movimentações Financeiras (CPMF) foi o assunto abordado pelo deputado Renato Hinnig (PMDB), que repudiou a recriação do imposto. “Fico estarecido com uma

proposição desta natureza, já que o Brasil tem uma das maiores cargas tributárias do mundo. Não podemos mais admitir que, por escassez de recursos em uma determinada área, o governo lance mão da decisão de aumentar tributos.”



Motta: dinheiro insuficiente



Comin: emenda

PREVENÇÃO CONTRA O AQUECIMENTO GLOBAL

Com o objetivo de informar a sociedade catarinense sobre a importância da participação em iniciativas de controle do aquecimento global, o deputado Onofre Agostini (DEM) apresentou o Projeto de Lei nº 115/10, que deve ser apreciado em Plenário nos próximos dias.

A proposição visa também promover a divulgação das ações preventivas de conscientização ambiental e mobilizar a sociedade e o poder público no combate ao aquecimento global, buscando alternativas de energias renováveis.

Durante a sessão, ainda foram aprovados, em turno único, 13 projetos de lei de origem parlamentar que declaram de entidade pública

entidades e associações e um projeto de origem governamental

que autoriza reversão de imóvel no município de Paineira.



Onofre Agostini é autor do projeto que visa proteger o meio ambiente

