

FOTOS FALCÃO FOTO & ARTE

Pedro Hayashi desenvolve trabalho de melhoramento genético de batatas de polpa colorida

Variedades são ricas em antocianina, que agem no organismo como antioxidante, prevenindo doenças e retardando o envelhecimento PÁGs. 6, 7 e 8



Baixe um leitor de QR Code, use a câmera para acessar o nosso site.

Azeites da Serra da Mantiqueira conquistam o mercado



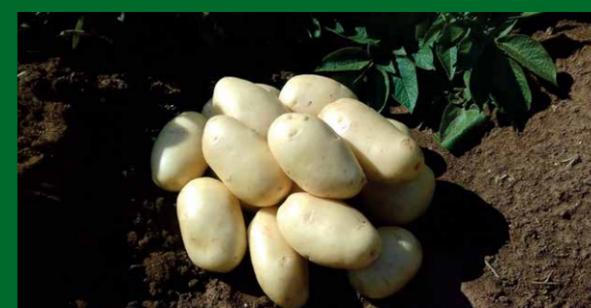
PÁG. 3

Fundecitrus lança aplicativo para controle do greening



PÁG. 12

Batata BRS F63 (Camila) é apresentada em Dia de Campo



PÁG. 10 e 11

EDITORIAL

Brasil ainda importa maioria dos fertilizantes

Quase 80% da nossa produção é fertilizada por insumos que vem de fora do país. Enquanto a produção local do produto não passa de 15% da necessidade do mercado. Em recente entrevista ao Brasil Rural, o engenheiro agrônomo e presidente da Brandt no Brasil, Wladimir Chaga, comentou a respeito deste assunto.

De acordo com ele, "para a adubação a gente fala praticamente de três fontes: o calcário, que é a correção do solo; uma segunda que são os nitrogênios, fósforos e potássio. Já a Brandt trabalha com fertilizantes especiais, que são os micronutrientes. Então a base da adubação é o nitrogênio, fósforo e potássio enquanto os micronutrientes são aqueles elementos básicos, mas essenciais. Se você não tem, por exemplo, um micronutriente disponível na planta, às vezes, ela não consegue absorver aquele potássio, fósforo que está no solo", explica Chaga.

Hoje o Brasil é o segundo maior competidor de grandes culturas no mundo. Ficando só um pouquinho atrás dos EUA. Mas ainda não temos condições de usar todos os recursos produzidos no país. Sendo o mercado hoje, a maioria, proveniente de importação. Segundo Chaga, diferente dos fertilizantes comuns, os foliares que são os micronutrientes são em sua maioria produzidos localmente. Mercado esse que vem crescendo bastante de uns anos para cá.

Cafés do Brasil ocupam área de 1,8 milhão de hectares

Produtividade dos cafés arábica atinge 29,6 sacas por hectare e robusta 36,5 na safra de 2018

A produção dos Cafés do Brasil, exclusivamente da espécie arábica, ocupa uma área em produção estimada de 1,505 milhão de hectares neste ano de 2018. Com isso, a safra calculada para esse tipo de café atingirá um volume correspondente a 44,333 milhões de sacas de 60kg, com uma produtividade média de 29,5 sacas por hectare. Tais números, se comparados com a safra anterior, representam um incremento de 29,4% na produção e de 27,4% na produtividade.

Com relação aos cafés da espécie robusta, a área em produção está estimada em 375,730 mil hectares, e a safra a ser colhida em 13,710 milhões de sacas, com produtividade de 36,5 sacas por hectare, números que representam uma variação positiva, se comparados com a safra anterior - 27,9% de aumento na produção e 29,9% na produtividade. Assim, a área em produção dos Cafés do Brasil, considerando as duas espécies de cafés, nesta safra de 2018, totaliza 1,880 milhão de hectares, cuja safra está estimada em um volume equivalente a 58,043 milhões de sacas de 60kg, com produtividade média de 30,9 sacas por hectare.

Estes números, dados e análises da performance da cafeicultura brasileira, entre outros de interesse do agronegócio café, constam do Sumário Executivo do Café - Julho 2018, da Secretaria de Política Agrícola (SPA), do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), o qual é publicado mensalmente e está disponível no Observatório do Café do



Consórcio Pesquisa Café, coordenado pela Embrapa Café.

Com base ainda nos dados do Sumário Executivo do Café, os números da safra de 2018, numa comparação com 2017, ano no qual a produção atingiu um volume equivalente a 44,970 milhões de sacas de 60kg, cultivadas numa área de 1,863 milhão de hectares, representam um aumento percentual médio de 29,1% na produção e de 27,8% na produtividade, respectivamente, a despeito de a área de cultivo em 2018 ter crescido apenas 1%.

Nesse contexto, em termos de área ocupada no Brasil pelos cafés arábica e robusta, nos seis estados maiores produtores de café, temos que Minas Gerais, maior produtor, figura em primeiro lugar com 1,011 milhão de hectares, o que corresponde a aproximadamente 53% da área em produção. O segundo maior produtor, Espírito Santo, com 387,926 mil hectares equivale a 20%. Na sequência vêm São Paulo, com

203,444 mil hectares (11%); Bahia, em quarto lugar, com 130,424 mil hectares (7%); Rondônia, com 71,605 mil hectares (4%); e, em sexto colocado, o Paraná, com 37,400 mil hectares (2%). Os demais estados produtores completam a área total em produção.

Esses incrementos na produção do café brasileiro são atribuídos principalmente ao ciclo de bialidade alta, fenômeno que alterna produtividade menor em um ano com maior no ano seguinte, sobretudo nas lavouras da espécie arábica. Além disso, há que considerar as condições climáticas que foram mais favoráveis nesta safra e o emprego de novas tecnologias geradas pelas instituições de pesquisa, tais como manejo do solo e da cultura, adensamento, poda, entre outros, com a utilização de novas cultivares mais produtivas e resistentes/tolerantes a fatores bióticos (pragas e doenças) e abióticos (clima e regime hídrico).

EXPEDIENTE



O Jornal do Produtor é uma publicação mensal, editado à rua Quinzinho Otávio, 64, Centro, Vargem Grande do Sul - SP. jornaldoprodutor@gmail.com. Fone: (19) 3641-1392

Circulação: Vargem Grande do Sul, Aguiá, Águas da Prata, Casa Branca, Caconde, Campinas (Ceasa), Divinolândia, Espírito Santo do Pinhal, Itobi, Itapetininga, Mococa, Santa Cruz das Palmeiras, Santo Antônio do Jardim, São João da Boa Vista, Mogi Mirim, São Sebastião da Gramma, São José do Rio Pardo, Jaú, Tambauá, Tapiratiba, Porto Ferreira, Ribeirão Preto, Bauru e Lençóis Paulista. Em Minas Gerais: Sacramento, Araxá, Poços de Caldas e mais alguns municípios do triângulo mineiro.

Jornalista Responsável:
Bruno Manson - MTb 46.896

Diagramação:
Lucas A. Barros

Publicidade:
Fernando W. Franco (19) 99310-5700

Fotos:
Ricardo Cardoso de Lima - Falcão

Impressão:
Gráfica Democrata Rio Pardo

Venda e Manutenção de Pivôs de Irrigação, Painéis Elétricos, Chaves de Partida, Redes de Média Tensão para Transformadores, Postes, Fios e Cabos Elétricos, Aluguel de Geradores e Caminhão Munk.

Além de equipe técnica disponível 24 hrs por dia, 7 dias por semana.

Ligue-nos e agende uma visita. Atendemos toda a região.



ILCABRAN
A ILUMINADORA CASA BRANCA LTDA.

AV. PORTUGAL, 103
JD. ALVORADA - CASA BRANCA
(19) 3671-1227 | 3671-1267
www.ilcabran.com.br
contato@ilcabran.com.br

Azeites da Serra da Mantiqueira conquistam o mercado

Em 2018, ao menos cinco rótulos nacionais, sendo três da Serra da Mantiqueira, foram premiados em concursos internacionais

Os azeites de oliva extravirgens produzidos no Brasil têm se destacado pelo frescor e pela qualidade, incluindo os produzidos na Serra da Mantiqueira, em Minas Gerais. O sabor marcante, a picância e as notas características da região onde são produzidos fazem com que estes azeites conquistem o mercado gastronômico.

Responsável pela primeira extração do azeite extravirgem no País, realizada em 2008, em Maria da Fé, no Sul de Minas, a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), atua também na difusão de tecnologias sobre a olivicultura, no fornecimento de mudas de qualidade e no processamento do azeite. O lagar do Campo Experimental em Maria da Fé processou neste ano azeites de 15 propriedades da região.

"Atualmente a Epamig recomenda aos produtores interessados as cultivares: Arbequina (Espanhola), Grappolo 541 (Epamig), Grappolo 575 (Epamig), Grappolo 561 (Epamig), Ascolano 315 (Epamig), Koroneiki (Grécia), Arbosana (Espanhola), Maria da Fé (Epamig) e Frantoio (Itália)" informa o coor-

denador do Programa Estadual de Olivicultura da Epamig, Luiz Fernando de Oliveira, acrescentando que, ao iniciar o plantio de oliveiras para a produção de azeites, o produtor deve estar atento a questões de clima, solo, topografia e os cuidados necessários para implantação da cultura como escolha das cultivares, espaçamento, preparo do solo, linhas de carregadores, etc.

Na gastronomia, os azeites se destacam pela versatilidade, podendo ser combinados com vários alimentos, conforme observa a azeitológa Ana Beloto. "O azeite pode ser usado como entrada, prato principal e até na sobremesa". Para as variedades Grappolo, que possui picância, notas amargas e sabor marcante e Arbequina, que tem uma sabor amanteigado, mais doce, Ana Beloto sugere pratos salgados com sabores mais marcantes, além de serem usados durante a sobremesa no mousse de chocolate e com goiabada e queijo.

Para Ana Beloto, que acompanha os trabalhos de alguns dos produtores da região da Serra da Mantiqueira, o Brasil produz azeites de oliva de excelente qualidade e com



Na gastronomia, os azeites se destacam pela versatilidade, podendo ser combinados com vários alimentos

uma vantagem: chegam frescos e em um intervalo curto após a sua extração na casa do consumidor e com sabores mais suaves e frutados, de amargo e picância distintos das de outras regiões produtoras mundiais. "Podemos encontrar um azeite com aroma frutado, herbáceo e com o máximo de sabor. Ainda temos muito que conhecer dos azeites e, em especial, dos mineiros," completa Ana.

PREMIADOS

Em 2018, ao menos cinco rótulos nacionais, sendo três da Serra da Mantiqueira, foram premiados em concursos internacionais. Dentre eles, está a marca Borriello, uma das vencedoras do concurso World's Best Olive Oils New York 2018 na categoria Blend. A produtora Carla Retuci, que atua ao lado do marido Mario Borriello, conta que conheceu o trabalho da Epamig em pesquisas de olivicultura em 2007, ano que adquiriu 700 mudas da empresa, para fazer experimentação em sua fazenda em Três Barras.

Segundo Carla, as mudas da Epamig tiveram uma ótima adaptação à localidade, o que propor-

cionou a continuação do plantio. Hoje, a empresa Borriello conta com área de plantio de 19 hectares, sendo 10% das mudas de oliveira oriundas da Epamig em Maria da Fé, das variedades Arbequina e Grappolo, com uma média de extração total de 700 litros de azeite por ano.

A azeitológa Ana Beloto, criadora do Blend premiado, destaca que para se ter um azeite ganhador de prêmios, o produto deve ser de extrema qualidade desde a colheita das azeitonas, produção do azeite e envase. "Também ter como diferencial a complexidade de sabores e aromas, sua personalidade e a autenticidade da sua identidade de território gastronômico." afirma.

Também foi premiado o Azeite Irarema, de Poços de Caldas (MG), na categoria Best in Class, com a variedade Blend, em abril deste ano, no World's Best Olive Oils New York. O Azeite Orfeu, que fez suas primeiras extrações no lagar da Epamig, recebeu duas medalhas de ouro no concurso italiano EVO International Olive Oil Contest 2018. A fazenda fica localizada em São Sebastião da Gramma, em São Paulo. (Diário do Comércio)

Parabéns para todos agricultores!



COMERCIAL GOMES DOTA
VEÍCULOS E MÁQUINAS AGRÍCOLAS
VENDAS - COMPRAS - CONSIGNAÇÃO



HILUX SRV 3.0 4X4 AUTO ANO 2009



HILUX SRV 3.0 4X4 AUTO ANO 2013



S10 DELUXE 4X4 MECÂNICA ANO 2001



HILUX SRV 2.8 4X4 AUTO ANO 2017



S10 EXECUTIVA 4X4 ANO 2011



S10 LTZ FLEX MECÂNICA ANO 2013



S10 FLEX EXECUTIVA ANO 2011



HILUX SRV 3.0 4x4 AUTO ANO 2014



FIAT DOBLO ADVENTURE ANO 2013



HILUX SRV 3.0 4X4 AUTO ANO 2015



L 200 TRITON 4X4 AUTO ANO 2013



HILUX SR 3.0 4X4 MECÂNICA ANO 2014

www.comercialgomes.com
comercialgomes.cb@bol.com.br

(19) 3671-1700

ROD. SP 340 S/N KM 237 - BAIRRO INDUSTRIAL - CASA BRANCA - SP

MADEIREIRA
PAU BRASIL

COMÉRCIO DE MADEIRAS - IPÊ, JATOBA, CUMARU, TAMARINDO, GARAPEIRA, PEROBA DO NORTE
TACOS, FORROS, DECKS, ASSOALHOS, PERGOLADOS, VIGAMENTOS



3643-2597 | 3641-1165 | 99891-6553

RUA JOAQUIM ANTÔNIO DA SILVA, 681 - JD. SÃO JOSÉ - VARGEM GRANDE DO SUL

Sicredi é premiado na Conferência do Conselho Mundial das Cooperativas de Crédito 2018

Instituição financeira cooperativa é reconhecida como uma das três maiores em crescimento em âmbito internacional

Reunido em assembleia anual, o Conselho Mundial das Cooperativas de Crédito (World Council of Credit Unions – Woccu) elegeu, na tarde de 16 de julho, em Singapura, os membros da nova diretoria para o biênio 2018/2020. Além da eleição, os integrantes do Woccu também definiriam as novas diretrizes em âmbito internacional para o cooperativismo de crédito e concederam o Growth Award, que premiou as três instituições financeiras cooperativas com maior crescimento na base de associados em todo o mundo, entre elas o Sicredi.

“Quero compartilhar este prêmio com as nossas 116 cooperativas de crédito, filiadas ao Sicredi. Sem dúvida, o trabalho delas e mais este reconhecimento nos encorajam e nos inspiram a fazer cada vez melhor. E agradecemos ao Conselho Mundial do Woccu por mais esta deferência e por todo apoio e suporte que nos oferece, para podermos evoluir e continuarmos promovendo o bem-estar das pessoas por meio do cooperativismo de crédito”, disse o presidente da SicrediPar e da Central Sicredi PR/SP/RJ, Manfred Alfonso Dasenbrock, ao receber o prêmio das mãos do presidente do Woccu, Brian McCrory.

Durante o evento realizado em Singapura, Dasenbrock foi reeleito conselheiro no Conselho Mundial das Cooperativas de Crédito e também para a Fundação Woccu, ampliando a representatividade do Brasil no movimento global das cooperativas de crédito. Dasenbrock representa o Sicredi no Conselho de Administração do Woccu desde 2009 e atuou como diretor até 2014, quando assumiu a Secretaria Geral da entidade, e em 2015, como tesoureiro.

Também representando o Sicredi na assembleia anual do Woccu, estavam o presidente-executivo do Banco Cooperativo Sicredi, João Tavares, e o presidente da Central Sicredi Centro Norte, João Spenthof,

além de dirigentes e executivos de outras cooperativas de crédito filiadas à instituição financeira cooperativa que conta, atualmente, com mais de 3,8 milhões de associados e atuação em 22 estados brasileiros e Distrito Federal.

Durante a programação de segunda-feira (16), foi anunciada a adesão de cooperativas para a Woccu de três países (Nepal, Haiti e Cazaquistão) e de uma instituição financeira cooperativa dos Estados Unidos (CU Ledger). A edição 2018 da Conferência Mundial das Cooperativas de Crédito segue até quarta-feira, 18 de julho, em Singapura.

WOCCU

Promovida pelo Conselho Mundial das Cooperativas de Crédito (Woccu, em sua sigla em inglês), a Conferência Mundial do Woccu ocorre anualmente e tem como foco a abordagem global sobre como melhorar a vida por meio das cooperativas de crédito. A conferência é o principal evento mundial do segmento de cooperativismo de crédito.

O Woccu (World Council of Credit Unions) é a associação comercial e agência de desenvolvimento para as cooperativas de crédito em todo o mundo. A entidade oferece programas para fomentar o cooperativismo de crédito entre os parceiros, como o desenvolvimento de redes integradas de negócios, apoio às comunidades em risco, além de promover a reforma legislativa e o desenvolvimento do sistema regulatório. Além disso, o Woccu também atua para promover o desenvolvimento sustentável das cooperativas de crédito por meio de programas de assistência técnica a fim de fortalecer o seu desempenho financeiro e alcance em âmbito mundial. As inscrições da delegação do Sicredi na Conferência Mundial do Woccu contaram com o apoio do Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo (Sescoop).



Manfred Dasenbrock, presidente da SicrediPar e da Central Sicredi PR/SP/RJ, recebe o Growth Award das mãos do presidente do Woccu, Brian McCrory

A INSTITUIÇÃO

O Sicredi é uma instituição financeira cooperativa comprometida com o crescimento dos seus associados e com o desenvolvimento das regiões onde atua. O modelo de gestão valoriza a participação dos 3,8 milhões de associados, os quais exercem um papel de dono do negócio. Com presença nacional, o Sicredi está em 22 estados* e no Distrito Federal, com mais de 1.600 agências, e oferece

mais de 300 produtos e serviços financeiros. Mais informações estão disponíveis em www.sicredi.com.br.

*Acre, Alagoas, Bahia, Ceará, Goiás, Maranhão, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Pará, Paraíba, Paraná, Pernambuco, Piauí, Rio de Janeiro, Rio Grande do Norte, Rio Grande do Sul, Rondônia, Santa Catarina, São Paulo, Sergipe e Tocantins.



C.C. LONGUINI
Comércio de Combustíveis Longuini



GRUPO IRMÃOS LONGUINI
(19) 3641-1418

Óleo Diesel à granel entregue à preço de atacado na sua propriedade rural ou empresa.



ROD SP 215, KM 36,
CHACARA PRIMAVERA,
VARGEM GRANDE DO SUL, SP
Tel: (19) 3641-1418



Juntos, plantamos e colhemos melhores resultados.

Os recursos já estão disponíveis em nossas agências. Produza com a segurança de contar com um parceiro que tem experiência no campo. Consulte a seu gerente.

**Custeio
Investimento
Comercialização
Industrialização**

Primeira instituição financeira cooperativa do Brasil.

SAC - 0800 724 7220
Deficientes Auditivos ou de Fala - 0800 724 0525
Ondulante - 0800 646 2513



OPORTUNIDADE DE CRESCIMENTO PROFISSIONAL EM VARGEM GRANDE DO SUL/SP



Instituto de Treinamento oferece cursos com metodologias exclusivas para profissionais e estudantes do setor do agronegócio.

O ITVET, Instituto de Treinamento Veterinário, busca, através da união de esforços de profissionais renomados, oferecer cursos de extensão e pós-graduação para profissionais e estudantes que buscam um diferencial competitivo, para enfrentar o mercado e realizar seus sonhos.

Partindo desta mesma premissa, o instituto realizou recentemente o "1º Encontro ITVET", que abordou o tema: "Em busca de uma pecuária de corte sustentável", com a presença de palestrantes reconhecidos internacionalmente, como Athon de Assumpção Pastore, Milton Maturana Filho e Wagner Pires.

Esta foi uma iniciativa que trouxe conhecimento gratuito para estudantes, profissionais e produtores rurais, os quais puderam ouvir e discutir sobre diversos assuntos, que vão desde pastagem, até genética voltada para animais de grande porte.

Neste mesmo evento, o Instituto fez o lançamento, em primeira mão, do "Circuito da Pecuária", que acontecerá de 12 a 14 de outubro, um curso voltado para aqueles que estão em busca de novas tecnologias para manter e potencializar seus lucros dentro da pecuária nacional.

O curso, ministrado por Wagner



Pires, é o mais completo do mercado, pois todos os pontos fundamentais que envolvem o manejo e intensificação de pastagens serão abordados em 3 dias, indo da escolha das gramíneas, adubação, controle de plantas daninhas, controle de pragas, intensificação de pastagens, até aplicação das mais diversas tecnologias. Além disso, será oferecida a metodologia dos quadrantes, desenvolvida pelo próprio palestrante e aplicada com sucesso por mais de 10 anos, dentro e fora do Brasil. Essa metodologia permite diagnosticar qual o potencial produtivo da pastagem, a fim de determinar o plano de recuperação de uma área ou implantação de um novo projeto.

As inscrições para o Circuito já estão abertas através do site www.itvet.com.br e, em breve, a data do 2º Encontro ITVET também será divulgada.

A missão do ITVET, é ajudar os profissionais do agronegócio a alcançarem a excelência no serviço que oferecem, para que, através dele, possam alcançar seus objetivos e realizar seus sonhos.

Para receber maiores informações sobre o Instituto e seus cursos, envie um e-mail para contato@itvet.com.br, ligue (19) 3641-7387 ou envie uma mensagem para (19) 99899-4439.

Festa da Batata será entre os dias 25 a 29 de setembro em Vargem Grande do Sul

Programação contará com shows, rodeio e provas de montaria. Ingressos já estão a venda

Começaram os preparativos para a Festa da Batata 2018 em Vargem Grande do Sul. O evento será entre os dias 25 a 29 de setembro no Recinto de Exposições "Christiano Dutra do Nascimento". A programação contará com shows, rodeio, provas de montaria, além de muitas novidades para o público.

O lançamento oficial da Festa da Batata ocorreu na noite de quarta-feira, 18 de julho, na Casa da Cultura. A apresentação foi feita pelo locutor Bruno Ribeiro e contou com a presença das instituições filantrópicas responsáveis pela festividade, bem como dos produtores do evento, imprensa local e as vencedoras do concurso da Rainha do Peão.

Seguindo os mesmos moldes adotados nos últimos anos, a Festa da Batata será realizada em prol da Acades, Amigos da Cultura, Associação Dom Bosco, Associação Setembro, Associação Pais que Amam e da Casa de Passagem. Desta vez, a organização do evento está por conta dos produtores Guilherme Flaminio, Pedro Dutra e Márcio Yasbeck, responsáveis pelo Rio Pardo Exposhow.

Atrações

A programação começa na terça-feira,



O locutor Bruno Ribeiro junto com os representantes das entidades assistenciais durante o lançamento da Festa da Batata

25 de setembro, véspera do aniversário de Vargem Grande do Sul. Neste dia, os portões serão abertos às 19h, com início do show da dupla César Menotti e Fabiano às 22h.

Na quarta-feira, 26, feriado em que se celebra a fundação do município, haverá show e apresentação de atrações regionais. O Recinto de Exposições abre a partir do meio dia e o ingresso será solidário, com a entrada sendo apenas um quilo de alimento não perecível, o qual será destinado para as instituições. Vale destacar ainda que o evento contará com rodeio profissional e prova

dos três tambores ABQM Brasil a partir deste dia.

Na quinta-feira, 27, os portões abrem às 19h, com início do show de João Bosco e Vinicius às 22h. Já na sexta-feira, 28, os portões abrem às 20h e o show de Otávio e Raphael tem previsão para começar às 23h59. Logo após, o público poderá curtir a apresentação de Dennis DJ.

O encerramento da Festa da Batata 2018 será no sábado, 29, com o Recinto de Exposições abrindo os portões às 20h e o show de Fernando e Sorocaba programado para às 23h59.

FOTOS FALCÃO FOTO & ARTE

PRIMEIRO LOTE

O primeiro lote de ingressos já está a venda e o valor é de R\$ 90,00 para o passaporte pista e R\$ 200,00 para o passaporte camarote vip. Os valores do primeiro lote da venda individual da pista estão a R\$ 30,00 para os shows de César Menotti e Fabiano e João Bosco e Vinicius e a R\$ 40,00 os shows de Otávio e Raphael com Dennis DJ e Fernando e Sorocaba. Os valores do primeiro lote da venda individual do camarote vip estão a R\$ 60,00 os shows de César Menotti e Fabiano e João Bosco e Vinicius e a R\$ 80,00 os shows de Otávio e Raphael com Dennis Dj e Fernando e Sorocaba. O valor do camarote empresarial é de R\$ 2.500,00 com o limite de 12 pessoas. Os passaportes podem ser adquiridos nos pontos de venda oficiais espalhados na região e também online.

De acordo com a organização, a princípio serão disponibilizados 80 camarotes e uma área vip com acesso ao Front Stage. Haverá balada no camarote após os shows. Além disso, a estrutura contará com acessibilidade a banheiros. No palco, haverá uma passarela onde o artista pode se aproximar do público e a arquibancada será coberta.

Pedro Hayashi desenvolve trabalho de melhoramento genético de batatas de polpa colorida

Variedades são ricas em antocianina, que agem no organismo como antioxidante, prevenindo doenças e retardando o envelhecimento

FOTOS FALCÃO FOTO & ARTE



Referência na bataticultura, o engenheiro agrônomo e pesquisador Pedro Hayashi tem desenvolvido em Vargem Grande do Sul um importante trabalho de melhoramento genético de batatas de polpa colorida. O objetivo principal é a obtenção de variedades com aptidões industriais. "No início do nosso trabalho, as batatas de polpa colorida eram apenas mera curiosidade. Em visita aos Estados Unidos, pude notar o valor que tanto os pesquisadores como os produtores estavam valorizando as variedades de batata de polpa colorida, por

suas qualidades 'nutracêuticas', ou seja, propriedades nutricionais e terapêuticas pelo alto teor de pigmentos – antocianinas – que agem no organismo como antioxidante, prevenindo doenças e retardando o envelhecimento. Diante disso, não poderíamos deixar de dar atenção a um alimento funcional de alta qualidade", relata.

As cores da polpa podem variar de negra ao vinho, do vermelho intenso ao rosa. Também há clones com cores mescladas. Mergulhado nas pesquisas, o produtor destaca que ainda não possui as varie-

dades registradas, porém, clones com potencial para ser uma futura variedade são centenas.

MELHORAMENTO GENÉTICO

De acordo com Hayashi, a genética da batata é muito complexa. Para se ter ideia, mesmo as variedades tradicionais possuem genes de espécies diferentes. "Nos locais de origem da batata, na cordilheira dos Andes, há uma enorme diversidade, variando o formato, as cores da polpa e da pele. As variedades de polpas coloridas já eram utilizadas como alimento há milha-

res de anos. Era inclusive marcador de batata comestível, pois há variedades de sabor amargo entre as inúmeras espécies e variedades de batata", comenta o pesquisador.

O engenheiro agrônomo destaca que no trabalho de melhoramento genético é feito o cruzamento de diferentes tipos e depois a seleção dos melhores do que se busca. "No caso das batatas coloridas procuramos selecionar as de cores mais intensas – ou seja, as mais ricas em antioxidantes – e que também sejam produtivas para as condições brasileiras".

**VENDAS DE PIVO CENTRAL
CARRETEL ENROLADOR
MOTO BOMBA ELÉTRICA E DIESEL
TUBOS DE PVC, AÇO, INOX E ZINCO
MATERIAIS NOVOS E USADOS**

ASPERCAMPO

AV VERGILIO FORLIN - 230 - JD PRIMAVERA - VARGEM GRANDE DO SUL - SP
FONES: (19) 3641-5756 | 9.8143-5960 | 9.9437-9520

Misturador de Adubo

Elaboramos vários tipos de fórmulas para plantio: Milho, Soja, Batata, Laranja, Feijão, etc, e também de acordo com análise de solo.

FERTIPLANTA IND. E COMÉRCIO DE FERTILIZANTES LTDA

Sítio São Camilo - Zona Rural - Vargem Gde. do Sul
Fones: (19) 3641-1814/3641-2485 email: fertiplanta@Hotmail.com

MASSEY FERGUSON

PLANTADEIRA MF 700

PLANTADEIRA MF 500

**PRECISION PLANTING
+ DE 99% DE SINGULAÇÃO
TECNOLOGIA DE PONTA**

SOMASSEY.COM.BR
SOMASSEY

SOMASSEY
Colhendo Vitórias

MOCOCA-SP 19 3656-9400
CASA BRANCA-SP 19 3671-9500
ALFENAS-MG 35 3299-6600
PASSOS-MG 35 3211-3200

Multiuso: batatas coloridas podem ser fritas, cozidas, ou em forma de massa e purê

Com sabor acentuado, variedades têm como ponto alto o valor nutricional



FOTOS FALCÃO FOTO & ARTE

Outro ponto destacado por Hayashi são os diferenciais que estes tipos de batata têm relação às variedades tradicionais que encontramos nos mercados. "Infelizmente no Brasil não dispomos de boas variedades que agradem aos consumidores com raras exceções. A variedade mais plantada no país é a Agata, que não é indicada para certos pratos devido ao baixo teor

de matéria seca. Não é possível fritá-la ou fazer massas, por isso ela está restrita a poucas opções na cozinha", afirma. "Já as variedades de polpa colorida que foram por nós selecionadas se enquadram na categoria multiuso, ou seja, podem ser fritas, cozidas, ou em forma de massa e purê. O sabor de um modo geral é mais acentuado, mais marcante, tem gosto de batata e

não gosto neutro como a maioria das variedades de batata que fizeram sucesso no mercado", frisa o pesquisador.

PROPRIEDADES

Além disso, o valor nutricional é sem dúvida o ponto forte das batatas coloridas. "Em alguns clones já analisados foram determinadas quantidades altíssimas de antocianinas, algo em torno de 400

vezes mais alto do que é encontrado na uva", relata o produtor. "Estamos fazendo outras análises para a determinação de outras propriedades, como proteínas, vitamina C, ferro, zinco e potássio. Depois dessas análises prontas vamos levar a público estes resultados que esperamos que sejam muito acima do que é encontrado nas variedades convencionais", explica.

Terraverde

www.terraverdeagro.com.br

 JOHN DEERE

Agora é hora de Revisar, Programar e Aprimorar

Para cada necessidade, uma solução!



Pacotes de Serviços

- Revisão Programada Linha 5J, 6J e 7J



Sinal RTK/SF3

- Pacotes de Aluguel de Piloto Automático
- Operação Assistida Linha 5J, 6J e 7J



Projeto com Precisão Agrocad

- Otimizar sua produção em todas as fases de preparo, plantio, colheita e cultivo

Para mais informações, procure um consultor Terraverde

Araras (19) 3542.3806
 Casa Branca (19) 3674.0000
 Jaú (14) 3625.5652
 Lençóis Paulista (14) 3263.4433
 Mogi das Cruzes (11) 4721.5440
 Mogi Mirim (19) 3806.7474
 Taubaté (12) 3681.3322

Introduzindo variedades coloridas do mercado consumidor brasileiro

“Para romper este paradigma é ter no início variedades com cores de polpa mais claras para que o público possa sentir o gosto de batata de qualidade e se acostume”, afirma Hayashi



FOTOS FALCÃO FOTO & ARTE

Com relação ao mercado, Hayashi fala sobre os desafios que surgirão para a introdução das variedades de batatas coloridas junto ao público consumidor. “Nosso mercado é muito tradicionalista, qualquer coisa diferente pode causar rejeições. Quando é apresentado às pessoas um prato com um mix de cores, as brancas vão sendo pegadas em primeiro, depois as rosas e vermelhas e por último as roxas. Há quem pense que estão queimadas ou receberam corantes. Para romper este paradigma é ter no início variedades com cores

de polpa mais claras – com menos antioxidantes – para que o público possa sentir o gosto de batata de qualidade e se acostume para, gradativamente, ir apresentando cores mais acentuadas”, afirma.

Segundo o pesquisador, em outros países há um mercado estabelecido destas batatas que são chamadas de especialidades. “Normalmente é um mercado menor, mas com alto valor, custando duas a três vezes mais que uma batata tradicional. Isso ocorre tanto no mercado ‘in natura’ como nas ba-

tatas processadas”.

TRABALHO INTENSO

“Nosso trabalho em melhoramento genético é único, todo esforço é para que tenhamos batatas rústicas que suportem as mudanças climáticas que cada dia que passa é mais evidente. Esse trabalho se estende a todos os materiais que selecionamos. O avanço genético da batata foi demasiado lento, não no Brasil, mas em todo mundo. A produtividade da batata não chega perto do que aconteceu com outras

espécies, como soja, milho e outras culturas. Com o atual portfólio que dispomos para a batata no Brasil, não sermos competitivos. Se não revertermos a situação do nosso mercado de batata fresca, que diminui o consumo ano após ano, da mesma maneira a remuneração dos nossos produtores é reduzida. Para que sejamos sempre a ‘Terra da Batata’, temos que inovar para não desaparecer esta cultura que sempre impulsionou a economia de Vargem Grande do Sul”, finaliza Hayashi.

No campo, seja qual for a sua cultura, conte sempre com a gente.



AGROVECAL
FERTILIZANTES • DEFENSIVOS • SEMENTES

Ao lado do agricultor, cuidando da terra.

MATRIZ: Av. Brasil, 589 - Bairro Bela Vista - São José do Rio Pardo - SP
Fone: (19) 3608-1577 www.agrovecal.com.br agrovecal@agrovecal.com.br

Alimentos fresquinhos, direto do campo para a sua mesa!

GRUPO TREVISAN
DESDE 1970

AGUARDEM, VEM MAIS NOVIDADES POR AÍ ...

MATRIZ
Rod. SP 344 - Km 276
Sítio Santa Edwignes
Divinolândia - SP
Telefone: (19) 3663 - 1572

FILIAL
Rod. 464 - Km 07
Chác. Boavista
Sacramento - MG
Telefone: (34) 3351 - 2796

Qualidade e Tradição

www.grupotrevisanalimentos.com.br



CREDIBILIDADE E CONFIANÇA NA COMPRA E ARMAZENAGEM DO SEU MILHO, SOJA E SORGO.



NOVA SAFRA

NOVA SAFRA COMÉRCIO DE CEREAIS LTDA

CASA BRANCA - SP
Rod. Casa Branca - Mococa - Distrito Industrial - Cx. Postal 07
Fone/Fax: (19) 3671-1457

Produtor de São José do Rio Pardo está descapitalizado

Essa é a conclusão dos participantes do primeiro encontro do Diagnóstico Participativo Rural

Os produtores agrícolas de São José do Rio Pardo e região estão descapitalizados. Este foi o principal problema identificado na primeira reunião do Diagnóstico Participativo Rural, realizado pelo Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural, no Centro Rural do Sitio Novo. O encontro ocorreu quarta-feira, 4 de julho.

Dentre os problemas atuais apontados pelos participantes da reunião foram citados os principais: preço recebido por quase todos os produtos cultivados muito abaixo do custo; muita informalidade por conta da burocracia e excesso de taxas e impostos para a formalização; dificuldade de recebimento do dinheiro referente aos produtos comercializados.

REDUÇÃO DE ÁREA

Estes e outros fatores, segundo os participantes, têm provocado essa grande descapitalização. Por consequência, tem ocorrido uma redução contínua da área plantada em São José do Rio Pardo e região, afetando todos os municípios, que têm sua principal fonte de renda na produção agrícola.

"Essa primeira fase do Diagnóstico, que ainda será realizada em



Um dos principais produtos atuais de São José do Rio Pardo, a cenoura tem ficado com preço inadequado ao produtor

outros quatro centros rurais do município, servirá para o planejamento rural que será disponibilizado para os gestores públicos deste município", disse Rodrigo Vieira de Moraes, zootecnista da CATI. Ele coordenou os trabalhos ao lado do secretário de agricultura e meio

ambiente Carlos Ricardo Dias de Souza (Cadão) e da professora Renata Vechini Dal Bon, responsável pela educação ambiental.

"O que ouvimos dos produtores no Sitio Novo foi preocupante. Com o diagnóstico finalizado e os problemas que afligem a classe

sendo apurados, espera-se que os gestores públicos tomem iniciativas, em conjunto com os produtores rurais, para amenizar os problemas detectados", disse Cadão. (Fonte: Gazeta do Rio Pardo)

LINHA AGRÍCOLA
ATENDEMOS TODA A REGIÃO

PNEUS PARA
TRATORES • MÁQUINAS • CAMINHÕES

Temos encerados, cordas, macacos e muito mais

MANO PNEUS
 Mais de 20 anos de tradição e qualidade

Rua Antônio Reis de Oliveira, 47
 Jardim São José - Vergem Grande do Sul - SP
 Telefax: (19) 3641-4545

FR ZONI

CONCESSIONÁRIA
STIHL®

LOJA 1
SÃO SEBASTIÃO DA GRAMA
 (19) 3646-1705

LOJA 2
SÃO JOSÉ DO RIO PARDO
 (19) 3608-2665



Nova cultivar de batata é apresentada em Dia de Campo

Desenvolvida pela Embrapa, BRS F63 (Camila) chamou atenção dos produtores rurais presentes no evento



Produtores de várias cidades estiveram presentes no Dia de Campo

Produtores rurais de várias cidades da região e até mesmo de outros Estados estiveram presentes na apresentação da cultivar de batata BRS F63 (Camila). Desenvolvida pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), o tubérculo foi exposto ao público durante um Dia de Campo realizado na quinta-feira, 25 de julho, em Leme, mais precisamente na Fazenda Amazonas, de propriedade do agricultor Geraldo Canela.

Durante a programação, os visitantes conheceram os detalhes da cultivar de batata e ainda participaram de uma degustação. A apresentação ocorreu em uma área de um hectare, totalizando 100 caixas. O evento contou com bataticultores de Vargem Grande do Sul, Divinolândia e até mesmo de Canoinhas (SC) e de Brasília (DF), além dos técnicos da Embrapa.

Também estiveram presentes representantes da AGROSEM, cooperativa que comercializa batata-semente. O

grupo licenciou a BRS F63 e está dando sequência de produção através de minitubérculos. Entre os representantes da instituição está João Rigamonte Belmar, o qual ficou bastante entusiasmado com a boa aceitação da cultivar de batata durante o Dia de Campo. "A apresentação teve uma boa repercussão e houve até agricultores que realizaram pedidos durante o evento. Estamos felizes, pois esta é uma variedade que corresponde acima da expectativa e é nacional, portanto, não dependemos de importação", relata.

João Rigamonte ainda destacou o diferencial da BRS F63 em relação a outras variedades comuns do mercado. "Esta é uma batata resistente a virose, o que possibilita maior número de multiplicações. Além disso, ela requer descanso em câmara fria, ou seja, tem uma brotação tardia. Vale destacar também que esta é uma batata de culinária melhor que a tradicional Ágata e com sabor bem mais



BRS F63 (Camila) foi desenvolvida pelo Programa de Melhoramento Genético de Batata da Embrapa

destacado", observa o representante da AGROSEM. "Agradecemos ao produtor Geraldo Canela por ter nos cedido o

campo para realizarmos esta apresentação e também aos agricultores pelo esforço e por todo apoio prestado", finaliza.

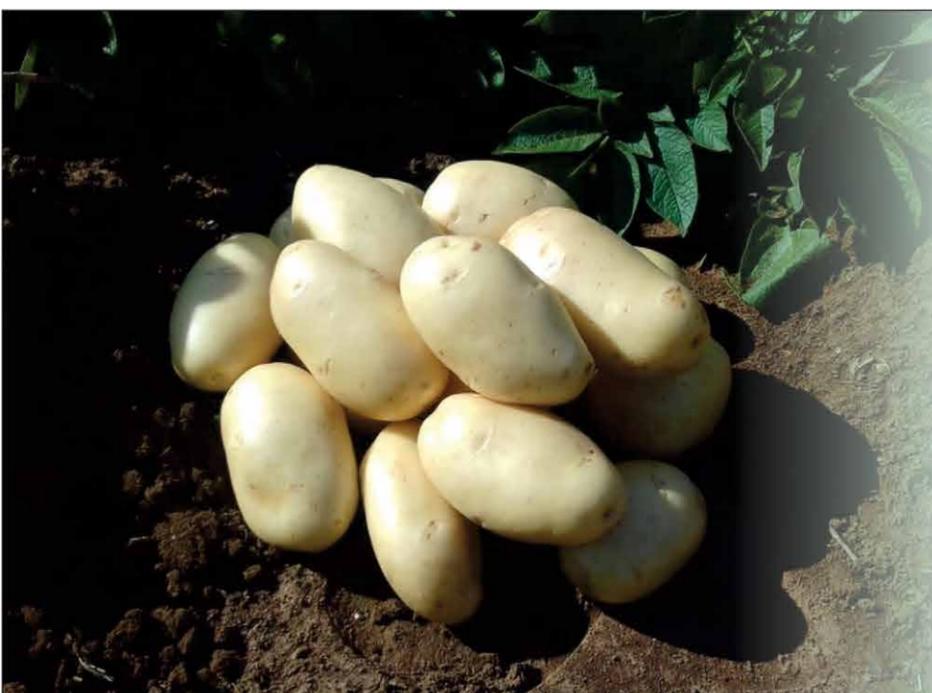
COPEAGRO

MAQUINAS - IMPLEMENTOS - PEÇAS AGRICOLAS



Equipamentos - Tubos Amanco - Irrigação por Gotejamento e Microaspersão

AV: WALTER TATONI, Nº 618 - (19) 3641-2028



Agradecimento

Tivemos o prazer de realizar no dia 25 de julho o Dia de Campo para a apresentação da cultivar de batata BRS F63 (Camila), no município de Leme, na Fazenda Amazonas, de propriedade do amigo agricultor Geraldo Canela.

Agradecemos a presença dos produtores rurais de Vargem Grande do Sul e região, em especial da equipe da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e da Sociedade Cooperativa União Agrícola (Agrosem). A todos nosso muito obrigado!

João Rigamonte Belmar
Representante da BRS F63 (Camila)

BRS F63 (Camila): qualidade e resistência

Seu teor médio de matéria seca possibilita vida de prateleira mais longa no mercado e no armazenamento de sementes



Visitantes conheceram os detalhes da cultivar de batata e ainda participaram de uma degustação



A BRS F63 (Camila) é uma cultivar de batata para mercado fresco e apresenta uma boa culinária

A BRS F63 (Camila) é uma cultivar de batata para mercado fresco e apresenta uma boa culinária, além de ser resistente ao vírus Y. Foi desenvolvida pelo Programa de Melhoramento Genético de Batata da Embrapa e originou-se do cruzamento C1750-15-95 x C1883-22-97 efetuado em 2004. Foi testada e selecionada com base na sua aparência, rendimento e peso específico de tubérculos.

O cultivar possui um ciclo vegetativo médio e bom aspecto vegetativo, elevado potencial produtivo de tubérculos comerciais, período de dormência médio, moderadamente suscetível a requeima e à pinta-preta, extremamente resistente ao vírus Y da batata (PVY), baixa suscetibilidade a desordens fisiológicas nos tubérculos, exceto quando cultivada sob condições de temperaturas

mais elevadas. Sua resistência extrema ao PVY permite maior número de gerações de multiplicação de semente, a tornando mais barata e com melhor qualidade que outras cultivares.

Seu teor médio de matéria seca possibilita vida de prateleira mais longa no mercado e no armazenamento de sementes. A Camila é preferencialmente indicada para as regiões pro-

ductoras do sul do país. Já nas regiões sudeste, centro-oeste e nordeste não é recomendável realizar o seu plantio fora das épocas mais frias.

A cultivar tem teor médio de matéria seca nos tubérculos, o que permite maior versatilidade na culinária. Com textura firme na cocção e sabor característico, ela é adequada inclusive para a cozinha gourmet na preparação de saladas e pratos afins.



TERRA TRATORES

Oficina Mecânica de Tratores e Máquinas Agrícolas

Lupércio Dutra
E-mail: lupercio.dutra@gmail.com

Fone: (19) 3671-2499
Vivo: (19) 99285-0510



Rua José Soriano, 290 - B. Industrial - Casa Branca - SP

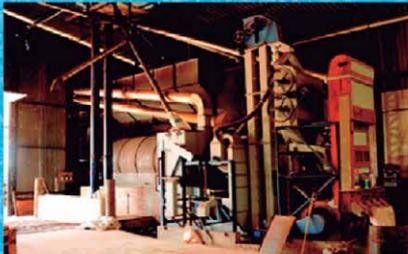
VARFRIO

CÂMARA FRIA



- AGORA COM MAIS 3 CÂMARAS FRIAS
- ALUGUEL PARA BATATAS BETERRABAS
- ATENÇÃO SENHOR PRODUTOR AGORA TAMBÉM COM ESTA INOVAÇÃO "ARMAZENAMENTO DE CEBOLAS"

SECADOR DE FEIJÃO



- SECADOR DE FEIJÃO
- MÁQUINA DE BENEFICIAR FEIJÃO

Consulte-nos • 981947407 IVAIR • 981112500 JUNINHO
Rod. vargem Grande do Sul - (Saída para São João da Boa Vista)

AMPLAR

ENGENHARIA E GESTÃO AMBIENTAL



ASSESSORIA E CONSULTORIA AMBIENTAL
GERENCIAMENTO DE ÁREAS CONTAMINADAS
GESTÃO E GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS
SANEAMENTO BÁSICO - ABASTECIMENTO DE ÁGUA
ESGOTAMENTO SANITÁRIO

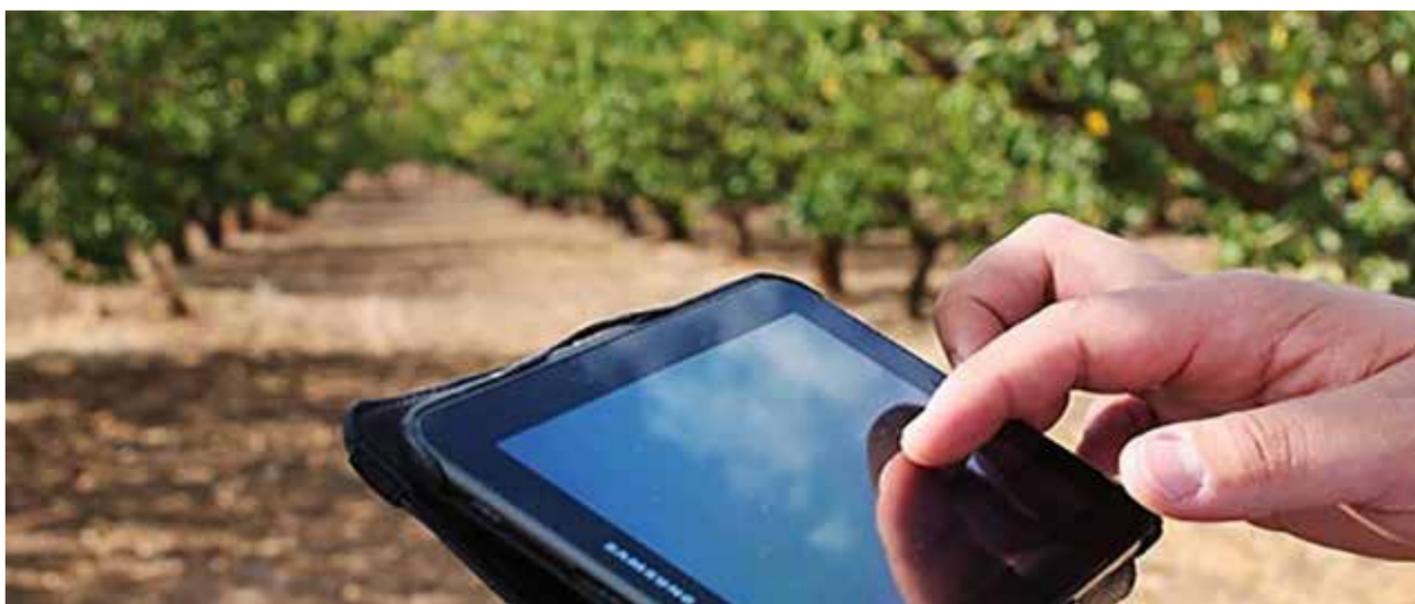
Rua Justino de Castro, 710 - Centro - Casa Branca - SP, Brasil
Fone: +55 19 3671 5907 - Cel.: +55 19 99418 7868
www.amplarengenharia.com.br - contato@amplarengenharia.com.br

Fundecitrus lança aplicativo para controle externo do greening

Ferramenta vai ajudar citricultor no gerenciamento das ações realizadas fora das propriedades para combater a pior doença da citricultura

O Fundecitrus criou um aplicativo para o gerenciamento das ações de manejo do greening realizadas nos arredores das propriedades citrícolas. O Sistema de controle externo de greening (Siceg) está disponível gratuitamente para os sistemas operacionais Android e IOS. Após o download, é necessário entrar em contato com o Fundecitrus para cadastro de login e senha pelo 0800 112 155.

Considerada a pior doença da citricultura, o greening causa queda de produtividade, compromete a qualidade dos frutos e não tem cura. O engenheiro agrônomo do Fundecitrus responsável pela área de Transferência de tecnologia, Ivaldo Sala, explica que as ações externas são fundamentais para o controle da doença. "A principal fonte de contaminação de pomares comerciais bem manejados vem de fora das propriedades, de pomares abandonados ou de murtas e plantas de citros presentes em chácaras e quintais, nas zonas rural e urbana, que não recebem o controle recomendado", afirma. "O psilídeo, inseto



Siceg permite o cadastro, mapeamento e georreferenciamento das plantas de citros e murtas localizadas ao redor da propriedade

transmissor do greening, vive e se reproduz nessas árvores e, por conseguir percorrer grandes distâncias, migra e ameaça os pomares comerciais", completa.

O Siceg permite o cadastro, mapeamento e georreferenciamento das plantas de citros e murtas localizadas ao redor da propriedade citrícola que estão

servindo como fonte de contaminação do greening, a distância que essas árvores se encontram dos pomares e quais ações estão sendo executadas para o controle da doença (substituição por outras plantas frutíferas e ornamentais, pulverização ou liberação da vespinha *Tamarixia radiata*, inimigo natural do psilídeo). O apli-

cativo fornece ainda um relatório de todas as ações lançadas.

"O Siceg vai de encontro à intensificação das ações contra o greening lideradas pelo Fundecitrus e é uma ferramenta tecnológica extremamente importante para o gerenciamento e acompanhamento da eficiência do trabalho", diz Sala.

**INTERNET
BANDA LARGA
COM O ALCANCE
QUE VOCÊ PRECISA**