



Safra de 2022 alcançará recorde de 261,7 milhões de toneladas

logurte passense é Medalha de Ouro no 2º Mundial do Queijo do Brasil São Paulo 2022

Quinta do Canário, primeira vinícola com vinhos finos de Passos



- 4 AGROEDITORIAL**
Conselho Fiscal do Sinrural: missão de analisar as finanças
- 6 AGROARTIGO**
Rodeio: prática segura para os animais há 75 anos
- 7 AGROMUNDO**
Empresa alemã desenvolve a máquina que faz tudo
- 8 AGROSAFRA**
Plano Safra 2022/2023 disponibiliza R\$340,88 bilhões para o agro
- 10 AGROTECNOLOGIA**
Ordenha robotizada é realidade na Fazenda Capetinga
- 12 AGROCULINÁRIA**
Terroir de Caverna, produção artesanal queijo em Passos
- 16 AGROESPECIAL**
Um raio-x do agro, sendo a soja a grande 'vedete'
- 17 AGROPRODUÇÃO**
Mapeamento regional, principais atividades do agro
- 18 AGROSAÚDE**
Plano de saúde para produtores rurais e familiares
- 20 AGRORECONHECIMENTO**
Queijo Minas Artesanal pode se tornar Patrimônio Imaterial
- 22 AGROCURIOSIDADE**
Quinta do Canário, primeira vinícola de Passos
- 24 AGROEVENTOS**
Retomada dos eventos festivos no parque do Sinrural pós-pandemia
- 26 AGROPREMIAÇÃO**
Melhor iogurte do mundo é produzido em Passos
- 28 AGRONOTAS**
1º Encontro do agro mineiro realizado pela Faemg
- 30 AGROPERSONALIDADE**
Andrey Alux, 15 anos à frente do Depto de Crédito do Sinrural

Acompanhe no nosso site o publieditorial de todas as empresas parceiras, notícias do Brasil e do mundo sobre o agronegócio.



www.agronoticiaspassos.com.br



[agronoticiaspassos](https://www.facebook.com/agronoticiaspassos)



[agronoticias_sinrural](https://www.instagram.com/agronoticias_sinrural)



[Revista AgroNotícias](https://www.linkedin.com/company/Revista-AgroNoticias)

Publicidade e sugestão de matéria

agronoticiasrevista@gmail.com

TEMP
EMPRESARIAL
ANSELMO FIGUEIREDO

Fone: 35 99199-8050

4work
Soluções Inteligentes
LÚANA KALLAS

Fone: 35 99194-4531

EXPEDIENTE SinRural Agronotícias é uma publicação bimestral - **Direção executiva:** Luana Júlia Esper Kallas e Anselmo Figueiredo - **Conselho editorial:** SinRural - Sindicato dos Produtores Rurais de Passos - **Edição:** Luana Júlia Esper Kallas e Anselmo Figueiredo - **Jornalista responsável e redação:** Adriana Dias - MTB 025230 - **Projeto gráfico:** Multimarketing Comunicação - **Fotos:** Arquivos, Banco de imagens Freepik e colaboradores. Foto capa, Douglas Arouca - **Impressão:** Nova Gráfica e Editora de Batatais Ltda. - **Tiragem:** 1.400 mil exemplares - **SinRural Agronotícias** Av. Com. Francisco Avelino Maia, 4050 - Passos/MG - CEP 37902-138 | A revista SinRural Agronotícias não tem responsabilidade editorial pelos conceitos emitidos nos artigos assinados e informes publicitários.

ANUNCIE!

Sua empresa
em evidência.

**PRESENÇA NAS
REDES SOCIAIS**



multimarketing



**PUBLIEDITORIAL
BANNER NO SITE
POST/STORY
MATÉRIAS PATROCINADAS
PUBLICIDADE NA REVISTA**

*As principais notícias
da nossa região,
do Brasil e do mundo.*

SinRural
Agronotícias

Versão digital disponível também no site:
www.agronoticiaspassos.com.br

SELOS

ENERGIA SOLAR

Instalar o sistema de geração
fotovoltaica ainda em 2022 garante
isenção de custos até 2045

COBRIMOS QUALQUER OFERTA COMPROVADA



(35) 3413-5330  (35) 99930-5699
AVENIDA DA MODA, 2.660
PASSOS/MG

 (35) 9 9872-2100
AV. AVELINO SOARES RESENDE, 88.
S.J.B. DOGLÓRIA/MG

Conselho Fiscal do Sinrural: missão de analisar as finanças

O Conselho Fiscal do Sindicato dos Produtores Rurais de Passos (Sinrural) de Passos é composto por seis membros, destes sendo três Titulares: Edvar Batista de Andrade, Marco Túlio Souza Carneiro e Wilson de Faria e três Suplentes: Clarício Olegário da Cruz, Carlos Cesar Mendonça e Luiz Justino de Moraes. Fomos eleitos em novembro de 2016 para mandato de Janeiro/2017 a Dezembro/2019, sendo reeleitos para mais um mandato que se iniciou em Janeiro/2020 vigente até esta data.

O trabalho deste Conselho é analisar a parte Contábil e Financeira do Sinrural, além de avaliar investimentos e aquisições vigentes e futuras. Nos reunimos uma vez por mês para analisar os dados apresentados pela contadora do Sinrural, Nazeli Aparecida Queiroz, quando, durante as respectivas reuniões, após a análise dos documentos apresentados, emitimos nosso parecer e também fazemos sugestões à Diretoria Executiva sobre temas que julgarmos necessário.

Quando assumimos o mandato, em Janeiro/2017, a situação financeira do Sinrural era muito preocupante, mas hoje, quando analisamos as posições financeiras e contábeis, nos sentimos tranquilos com os resultados obtidos por esta Diretoria. O trabalho do Conselho Fiscal tem sido facilitado, dada à competência e seriedade da Diretoria Executiva, pela forma de gerir os interesses do Sindicato e de seus Associados.

Agradecemos a toda Diretoria pelo trabalho prestado e aos Associados pela confiança em nós depositada para essa missão tão importante, cujos esforços têm sido por nós efetuado para realizá-lo da melhor maneira possível. Um fraternal abraço,

Edvar Batista de Andrade

Wilson de Faria

Marco Túlio Souza Carneiro

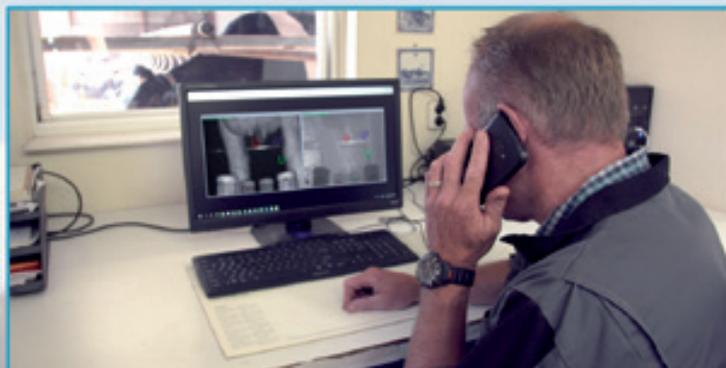
Membros do Conselho Fiscal do Sindicato Rural de Passos – Gestão 2020/2023



Edvar Batista de Andrade, Wilson de Faria e Marco Túlio Souza Carneiro

HÁ MAIS DE 40 ANOS

servindo ao produtor leiteiro



- Assistência técnica especializada 24 horas
- Checagem e otimização de ordenha
- Treinamento de rotina de ordenha
- Qualidade de leite
- Suporte remoto do sistema
- Assistência técnica programada
- Treinamento e capacitação no gerenciamento de rebanho

Ribeirão Preto - SP
(16) 3626-3506

Passos - MG
(35) 3521-5513

GEA

engineering for
a better world

Desde 1978
AGROMAC

Há 75 anos a prática desportiva do rodeio ocorre no Brasil com segurança para os animais movimentando mais de R\$8 bilhões



“O rodeio é espetáculo que move as emoções, leva público ao delírio e movimenta milhões. Amo minha terra querida que é passos, mas viajo por todo Brasil em rodeios narrando para as multidões”

Após a polêmica envolvendo uma decisão judicial para a proibição da prática de rodeio de touros e cavalos em Minas Gerais, e que foi imediatamente suspensa, me dirijo a vocês, leitores da Revista Agronotícias, como locutor de rodeio há 25 anos, atuando em Passos, em várias regiões do Brasil e até mesmo no exterior, para contar um pouco desta atividade que deve movimentar só em 2022 cerca de R\$8 bilhões, segundo dados preliminares da Confederação Nacional de Rodeios (Cnar). Neste ano cerca de 900 festas do peão serão realizadas em todo o país. Esse montante deve reunir um público de aproximadamente 8,2 milhões de pessoas. Tudo ocorre com segurança para os animais.

Rodeio é considerado por muitos o esporte mais radical do planeta, e, pelos relatos existe no Brasil desde 1947 e teria surgido em Barretos, interior de São Paulo, local que era passagem de corredores boiadeiros que levavam animais dos estados de Minas Gerais e São Paulo para Goiás e outros estados. Nas paradas as comitivas faziam algumas brincadeiras para se divertirem, dentre elas a montaria. Pelo que se sabe começou em cavalos até mesmo para dar a doma naqueles mais ariscos. Depois, viram que o touro também podia ser domado e eles começaram a montar em touro. Sempre nos momentos em que paravam para fazer sua bóia (refeição), que era específica do tropeiro, que é outra história de como surgiram as famosas festas de Queima do Alho.



Por Felipe Miguel

E, desde então, o Brasil vem aperfeiçoando e se tornou uma das festas populares mais queridas em diversas cidades. Tanto, que a Comissão do Esporte da Câmara dos Deputados aprovou o Projeto de Lei 7624/17, em 2017, que reconhece o rodeio como manifestação cultural nacional e prática desportiva, estabelecendo normas para a proteção da integridade física dos animais em todas as etapas do evento, desde o transporte até a montaria.

São inúmeras as regras no sentido de proteger os animais. Um touro ou cavalo não é montado mais que uma vez por noite. Cada animal só é montado por um único competidor. Os animais recebem trato, são avaliados por médicos veterinários e, logo após retornam para suas fazendas de origem.

Todo rodeio tem o acompanhamento de um veterinário, responsável pela saída dos animais, da fazenda até a chegada, durante a sua estadia, dependendo do tempo do rodeio. Todos estes animais de rodeios costumam ser extremamente bem cuidados, valem milhões. Então, eles têm acompanhamento direto com nutrição animal, veterinários. Assim, como os competidores também são monitorados, é necessário que tenha ambulância e médico no local do rodeio. É um negócio milionário e que é realizado com muitos critérios de segurança.

Para os leigos, existe a ideia de que a espora machuca o animal. Isso não acontece, pois a espora padrão utilizada não tem cortes, ela só tem uma fixação que é para o competidor fixar ela no animal, pode passar ela na pele que ela não tem corte. Com relação ao sedém também, ele não aperta os testículos do animal. A égua também pula com o sedém e ela não tem testículos. O que ocorre é que o sedém estimula cócegas. Outra questão é de que o animal vai ficar improdutivo, também, é refutado. Existem estudos da Unicamp comprovando que não há maus tratos dos animais no sentido de os deixarem estéreis.

Atualmente, os rodeios mais famosos são Barretos, Jaguariúna, Cajamar, Divinópolis aqui em Minas Gerais, a Expoagro de Guaxupé, e, claro o de Passos. Ao todo o Brasil tem em torno de 1.500 a 2.000 rodeios anualmente, isso gera mais de R\$3 milhões por evento, é uma indústria poderosa.

Empresa alemã desenvolve a máquina que faz tudo



© NEXAT GmbH – www.nexat.de

A empresa alemã Nexat fez uma combinação de uma grande variedade de máquinas agrícolas em um único sistema que promete fazer desde o preparo de solo, plantio, aplicações de defensivos e, pasmem, realiza a colheita. É tudo o que o produtor precisa no campo.

Conforme o agrolink (site de notícias do agro), com o que chama de “revolução próxima” a máquina foi uma das grandes premiadas na Agritechnica 2022, maior feira do mundo de tecnologia e engenharia agrícola, que ocorre em Hannover, no norte da Alemanha.

Na Nexat-Systemtraktor as ferramentas para o trabalho na lavoura são transportadas em vez de serem puxadas como de costume e para trocar de módulo/função uma pessoa consegue fazer sozinha, em menos de 10 minutos. Isso aumenta a eficiência em comparação com combinações de tratores. Na versão de 14 metros, 95% de toda a área cultivável nunca sofre compactação, devido ao sistema, que abre um alto potencial de rendimento com boa proteção do solo e do meio ambiente, além do peso da máquina ser menor, até 40% menos.

A máquina de trabalho foi concebida como autônoma, sem operador, com um sistema de sensores que avaliam o ambiente e uma cabine que pode ser girada em 270° para monitoramento do processo. Também é possível ter a condução manual do veículo durante o transporte. Os dispositivos integrados são acomodados entre as quatro grandes unidades de fita alimentadas eletricamente, que podem ser giradas 90° para viagens na estrada. A máquina é elétrica. Atualmente, os geradores são alimentados por dois motores diesel de 550 cv, controlados de forma independente, mas, o sistema já está preparado para operação com célula a combustível, com hidrogênio verde. Com isso as emissões de CO2 são 50% menores.

Com o módulo de colheitadeira integrado, a máquina atinge rendimentos de grãos de 130 a 200 toneladas/hora. Com o novo conceito de debulha, é utilizado um rotor axial de 5,8 m de comprimento, disposto transversalmente ao sentido de marcha. Isso atinge cerca de duas vezes o desempenho de debulha das máquinas convencionais e cria as condições para uma distribuição uniforme de palha com dois picadores, mesmo com uma largura de corte de 14 m.

Um armazenador de grãos de 36 m³ está disponível para que a colheitadeira não precise de um veículo de carga acompanhando. A taxa de descarga alta faz com que o processo leve apenas cerca de um minuto.

Vamos aguardar que esta tecnologia chegue aos nossos campos brasileiros.

Plano Safra 2022/2023 disponibiliza R\$340,88 bilhões para o agronegócio



Lançamento do Plano Safra em Passos, realizado pelo Banco do Brasil em 6 de julho, no parque do Sinrual. Pessoal do Banco do Brasil e do Sindicato em frente ao estande do BB.

O governo federal disponibilizou R\$340,88 bilhões para a safra de 2022/2023, com um aumento de 36% em relação à safra anterior. Somente para a agência do Banco do Brasil, em Passos, foi proposta uma meta de R\$70 milhões em financiamentos até dezembro. Até o mês de julho a agência já havia emprestado mais de R\$14 milhões, com taxas de juros especiais para cada tipo de linha de crédito. Para dar o início à safra, o Banco do Brasil realizou no dia 6 de julho o lançamento do plano em Passos, com apresentação dos montantes a serem ofertados, taxas, linhas aos produtores e empresários do agronegócio. A Caixa Econômica Federal, bancos privados e cooperativas de crédito também têm linhas do Plano Safra.

De acordo com o gerente do Banco do Brasil, em Passos, Nivaldo Miranda Baía, para custeio e comercialização o juro é de 5,0% ao ano e 6,0%, respectivamente. Para o Pronaf (Programa Nacional de Agricultura Familiar) o juro é de 8,0% ao ano e para Pronamp (Programa Nacional de Apoio às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte) está em 12% ao ano. Além de ter outros tipos de programas de investimento com juros que variam de 7,0% a 12,5% a.a.

Do valor total do Plano Safra, ele será dividido em R\$246,3 bi para custeio e comercialização e R\$94,6 bi para investimentos. Valor que não deve ser suficiente para amparar o aumento dos custos de produção.

Somente pelo Banco do Brasil devem ser liberados R\$200 bilhões, volume 48% superior ao do início da safra anterior. Ficando com cerca de 59% do mercado, nacional, que hoje é dividido com a Caixa Econômica Federal, bancos privados e cooperativas de créditos.

Conforme Baía, o mercado de máquinas e equipamentos agropecuários segue com demanda aquecida, alguns fornecedores planejam dobrar as vendas no país. Tem também o fortalecimento dos sistemas de produção ambientalmente sustentáveis e as novas tecnologias.

“Alinhamento do Programa ABC e do Pronaf ao Plano ABC+; Incentivo à utilização de energia de fontes renováveis; Investimentos em sistemas de exploração extrativista; Programas de investimento com juros da casa de 7,0% a.a - 12,5% a.a”, explicou Baía.

Pensando no fortalecimento dos pequenos e médios produtores o Plano Safra traz maior disponibilidade de recursos de custeio, com taxas de juros diferenciadas para esses públicos. Houve neste plano o aumento das subexigibilidades Pronaf e Pronamp, para 25% e 35%, respectivamente.

Outra área atendida é a pesca e a aquicultura, com maior inserção da pesca no crédito rural, com o fortalecimento do apoio à comercialização de produtos desta área. O acesso a financiamentos de investimento nas áreas de inovação e modernização das atividades pesqueiras, financiamento para garantia de preços ao produtor (FGPP), ao amparo de recursos obrigatórios com o Pronamp, para 25% e 35%, respectivamente.

Na área de inovação, o financiamento de investimento relacionado a sistemas de conectividade no campo financiamento de softwares e licenças para gestão, monitoramento ou automação das atividades produtivas e muito mais. Essa é a indústria do agronegócio. Que gera emprego e renda aos trabalhadores e produtores rurais, abastecer a mesa da população brasileira e mundial.



O Seu Churrasco Começa aqui!



- ESPAÇO COMPLETO DE UTENSÍLIOS PARA O SEU CHURRASCO.
- ESPETINHOS SOB ENCOMENDA - CARNES NOBRES.



Os melhores cortes. Variedade e Qualidade para o seu churrasco!



Disk Delivery

35-3521-4835
35-99700-1745

SEGUNDA À SEXTA 07H ÀS 19H

SÁBADO ATÉ 20H - DOMINGO 7H ÀS 12H

R. SÃO PAULO, 756 COL. DE PASSOS - PASSOS MG

Ordenha robotizada é realidade na Fazenda Capetinga



Marcelo Maldonado Cassoli, médico veterinário e gerente da Fazenda Capetinga, durante uma explanação sobre o funcionamento da ordenha robotizada

A tecnologia 4.0 está cada vez mais presente nos negócios rurais, favorecendo a produtividade e a qualidade. Um dos exemplos é a ordenha robotizada na produção leiteira, prática que já acontece em São João Batista do Glória.

O sistema implantado na Fazenda Capetinga, da marca holandesa Lely, adota o trânsito livre dos animais, ou seja, as vacas visitam os robôs de ordenha voluntariamente, 24 horas por dia.

Ao entrar no box de ordenha, a vaca é identificada por meio de um transponder contido no colar do animal. Os robôs calculam a quantidade e fornecem a ração concentrada enquanto a vaca é ordenhada, e este é o maior atrativo para elas irem até a ordenha. O processo é todo automatizado, sem qualquer contato manual.

“O que mais pesou na decisão de partir para a robotização foi a Missão da fazenda: Produzir Qualidade com Felicidade. Os robôs tiram o fardo da terceira ordenha, possibilitam jornadas adequadas de trabalho, mais tempo para dedicar ao bem-estar dos animais, mais informações para auxiliar a gestão e uma

equipe mais satisfeita”, conta Marcelo Cassoli, médico veterinário e gerente da Fazenda Capetinga.

Como toda mudança, implantar a ordenha robotizada exige um alto grau de planejamento. Isso porque o uso dos robôs de ordenha cria alterações em toda a rotina de manejos, tanto para a equipe de trabalho como para os animais.

A preparação prévia à instalação dos robôs envolveu seleção genética dos animais - de modo a haver uma conformação voltada para a ordenha robótica - além de melhoramento do conforto ambiental no barracão, e segurança em fornecimento de energia elétrica e internet, para que o sistema funcione idealmente.

De acordo com Cassoli, os bons resultados são evidentes: além das jornadas de trabalho mais adequadas, houve ganho de bem-estar animal, aumento de produtividade do leite e manejo sanitário pós-parto facilitado e mais preciso, com as informações diárias acerca de cetose, mastite, metrite etc., fornecidas pelo software do sistema. O manejo reprodutivo também é otimizado com a detecção de cios, inclusive nas novilhas nulíparas, fora do barracão, e redução do uso de IATF, sem prejuízo à Taxa de Prenhez.

Muitos produtores ainda podem pensar que a robotização é muito complexa para se instalar ou operar, mas, ao contrário, pode ser tão simples quanto usar um smartphone. “O que muda (e bastante) é a forma de gerir a fazenda, e não unicamente a ordenha. Como toda inovação, deve haver mudanças de hábitos e processos, mas que vêm para simplificar, ganhar eficiência e aumentar a qualidade de vida no trabalho”, ressalta o produtor.

Ainda segundo informa Marcelo Cassoli, a ordenha robotizada é um sistema viável para fazendas de pequeno e médio porte, pois possibilita ampliar a produção com uma equipe mais reduzida. Fazendas de grande porte, no exterior e no Brasil, também têm investido na implantação do sistema com resultados eficientes, com a vantagem de expandir de forma gradual e modular as instalações de ordenha.



As vacas em lactação visitam os robôs de ordenha voluntariamente, 24 horas por dia



Bem-estar animal: aumento de produtividade do leite e manejo sanitário pós-parto facilitado e mais preciso

Apresentamos nossa linha própria de rações!

★
PRODUTO DE ALTA
QUALIDADE

★
FORMULAÇÕES
ESTÁVEIS

★
MATÉRIAS PRIMAS
NOBRES



agro.com
Agricultura e Pecuária

A força do agricultor e da
pecuária leiteira da região

LOJAS AGROPECUÁRIAS EM

ALPINÓPOLIS
BOA ESPERANÇA
BOM JESUS DA PENHA
CARMO DO RIO CLARO

PASSOS
SÃO JOÃO BATISTA DO GLÓRIA
TRÊS CORAÇÕES



EM PASSOS: Av. Comendador Francisco Avelino Maia, 4127- Fone: (35) 3521-7537

TERROIR DE CAVERNA

Queijo nobre produzido artesanalmente em Passos



Daniele Maia Piassi de Faria e seu marido Alessandro Lemos de Faria, proprietários da Fazenda Vale da Conquista



Alessandro Lemos de Faria e seu filho Arthur

Para a produtora rural Daniele Maia Piassi de Faria a greve dos caminhoneiros em maio de 2018 acabou por transformar a vida da família. Porém, no sentido de produção de queijo, pois, o marido de Daniele, o produtor Alessandro Lemos de Faria é, há mais de 30 anos, fornecedor de leite para as cooperativas. Mas, o fato de não ter como escoar o produto fez com que Daniele ousasse fazer queijo para aproveitar o leite. E, por um acaso, nasceu o a Celeiro do Leite, que tem dentre seus produtos o nobre queijo artesanal autoral tipo Celero, com terroir de caverna. Sente-se, que esta história a Daniele vai contar todinha.

Ex-bancária, graduada em Administração de Empresas, Dani Piassi já estava atuando na Fazenda Vale da Conquista, na MG-050 próximo ao pedágio sentido Furnas, mas não tinha nenhuma pretensão de criar produtos, além, é claro do que a família já produzia, que era o leite. “Com a sobra do leite por conta da greve, não achei adequado jogar o leite fora. Doávamos leite para algumas pessoas, mas, mesmo assim ainda sobrava muito. Então, resolvi fazer queijo, que a princípio era do tipo frescal, quando acabou a greve, estas pessoas que compravam os queijos começaram a pedir, pois queriam mais, daí resolvi me qualificar. E assim, nasceu a Celeiro do Leite”, lembrou.

Como Daniele não tinha experiência nesta área, buscou se qualificar e fez alguns cursos do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) e também em uma renomada queijaria em São Paulo – A Queijaria, de Fernando Oliveira. Ela iniciou com o Minas padrão, o frescal e iogurtes com polpas de frutas. Nasceu desta forma. Participou de feira no Mercado Municipal. Em 2018 fez o curso com Fernando Oliveira, da empresa A Queijaria. Na pandemia, Daniele (2020) resolveu maturar o queijo.

“Neste curso que fiz com o Fernando, ele falava sobre queijo maturado em caverna de pedra. Fiquei fascinada. Mas, segui fazendo o queijo tipo frescal, padrão e iogurte. Fiquei pensando sobre a caverna do Fernando Oliveira e me lembrei de que a base da nossa casa na fazenda era de pedra. Cheguei a conversar com ele à época sobre isso. Ele me sugeriu descascar a parede para conferir”, contou.

Foi neste momento que Arthur, que usa o seguinte lema: “Só vamos”, que Dani decidiu descascar a parede e investir um pequeno recurso em dois dias e meio de pedreiro para o trabalho. “São duas pequenas áreas de 20 metros quadrados, uma a queijaria e outra a área de

Nutrição que gera qualidade e produtividade



Contato: (35) 3522-1104

www.trianguloagro.com.br

www.milagrofertilizantes.com.br

Tipo **CELERO** mofo branco



Tipo **CELERO** mofo azul



Tipo **CANDEIA** olhaduras propiônicas



Tipo **OURO** mofo amarelo



maturação do mesmo tamanho. Fizemos as primeiras 12 peças de queijos, deixamos no local e para nossa grata surpresa deu mofo branco após 12 dias. O mofo branco é característico em ambientes frescos, como das cavernas de pedra e confere um sabor delicioso e diferenciado. O fungo específico deste mofo é o *Penicillium candidum*”, salientou a empresária.

Vale ressaltar que o *Penicillium* é um gênero de fungos, que se desenvolve em matéria orgânica, especialmente em solos e outros ambientes úmidos e escuros. Seu mofo não é considerado ruim para a saúde, pois além da penicilina, outras espécies de *penicillium* têm um valor econômico alto.

A partir desta linda história, toda a família seguiu se envolvendo e criaram três tipos de queijos: o Celero (maturação de 30 dias, que no inverno forma mofo azul e no verão mofo branco); o Candéia (maturação de 40 dias, que forma olhaduras propiônicas - agregando aroma adocicado e sabor e textura diferenciados), e o Ouro (maturação de 90 dias). O nome Celero é em virtude da aparência do queijo, mas sem a letra “i” para diferenciar de outros produtos com o mesmo nome e foi batizado por Alexandre, o Xande. Já o nome Candéia foi dado por Arthur e lembra a coloração amarelada de uma candéia, que é uma pequena peça de iluminação, abastecida com óleo ou gás inflamável e é provido de mecha que acende. E, o Ouro tem o nome relacionado também à cor amarela em tom dourado ao final da maturação com 90 dias. Após a retirada da caverna os queijos não têm data de vencimento.

Atualmente a parte artesanal da empresa faz os queijos com a produção de 200 litros. São feitos cerca de 400 queijos por mês. “Neste ano arrendamos um laticínio em Altinópolis, interior de São Paulo, onde também produzimos os queijos dos tipos frescal, minas padrão e iogurte.

Hoje a empresa familiar conta com o marido Alesandro na administração do leite, o filho Arthur na área comercial e administrando o Laticínio Celero do Leite, em Altinópolis/SP e o filho Alexandre atua como responsável pela divulgação e idéias para as duas empresas. A família conta e sempre contou com o apoio e orientações por parte do Sindicato dos Produtores Rurais de Passos, onde são associados.

Ficou com água na boca?

Então, vamos à receita de como fazer o queijo. Porém, Dani adverte que se não ficar igual é porque o ‘segredo’ está no torroir da caverna (característica específica) - que mantém a temperatura amena e a umidade adequada, favorecendo a multiplicação de fungos que conferem características sensoriais particulares.

Mãos à massa para fazer o queijo Celero, o carro-chefe da queijeira Dani Piassi.

Ingredientes

6 litros de leite de vaca cru
5 ml de fermento pingo (é um fermento lácteo natural, obtido por meio da coagulação enzimática do leite)
60 gramas de sal
0,5 ml de coalho

Modo de fazer

Misturar todos os ingredientes, exceto o sal e deixar coagular por 40 minutos. Após este tempo misturar o sal, apertar a massa e colocar em forma de queijo. Se você tiver uma caverna de pedras pode deixar maturando para ver se forma o mofo branco.



**GRÃO
DE OURO**

Por que escolher a
Grão de Ouro para
nutrição animal?



COMPROMISSO

Histórico de cumprimento de 100%
dos contratos de entrega futura.



CONFIANÇA

Produtos que garantem uma dieta
eficiente e melhor custo x benefício.



VENDA CONSULTIVA

Temos consultores em campo e
apoio de analistas de mercado.



SOLIDARIEDADE

Você auxilia indiretamente os
projetos sociais que apoiamos.

DDGs 30% | DDG 40% | FARELO DE SOJA | POLPA CÍTRICA | CASCA DE SOJA
CAROÇO DE ALGODÃO | FARELO DE AMENDOIM | FARELO DE ALGODÃO

✉ sac@gouro.com.br

☎ 35 3698-1213

📞 35 99755-5169

Um raio-x do agro, sendo a soja a grande 'vedete'



Por Rafael Marcon

A safra agrícola deste ano deve totalizar um recorde de 261,7 milhões de toneladas, um desempenho de 8,5 milhões de toneladas a mais que em 2021, um aumento de 3,3%. Os dados foram informados a partir de um Levantamento Sistemático da Produção Agrícola de agosto, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). O resultado é 1,75 milhão de toneladas menor que o previsto no levantamento anterior, de julho, uma queda de 0,7%.

Em Minas Gerais, dados da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater-MG) apontam que na região de Passos devem ser colhidos cerca de 55,4 mil sacas de café arábica, irrigado e sequeiro, em uma área de 2,5 mil hectares. Em relação ao milho, safrinha e verão, a produção deve chegar a 58,8 mil toneladas em 10,5 mil hectares. Já o milho utilizado para silagem foi cultivado em uma área de 4,7 mil hectares, o que deve chegar a cerca de 180,6 mil toneladas colhidas. A soja teve grande aumento na safra. O grão, a vedete, é destaque na produção agrícola do município e teve produção de 61,2 mil toneladas em uma área de 15 mil hectares, destinada na maior parte para o mercado externo. Já a cana-de-açúcar é cultivada em uma área de 8,35 mil hectares, com produção estimada em 631,8 mil toneladas.

De acordo com o extensionista da Emater, em Passos, Paulo César Stripari, a produtividade tem tido bons resultados por conta da melhoria nos sistemas de produção, mas ele reforça que o café e o milho foram prejudicados pelo clima, que apresentou temperaturas mais baixas.

“A produtividade agrícola em geral apresentou melhores resultados em relação a safras anteriores, principalmente devido aos investimentos em maquinários e insumos, por exemplo. Os únicos produtos que tiveram redução esse ano são o café e o milho safrinha que foram prejudicados pelo clima”, disse.

Ainda segundo o profissional, os preços desses produtos agrícolas no mercado variam muito, porém nos últimos meses apresentaram baixas. “Os preços variam muito durante o ano e na safra, entressafra e ainda tem os regimes pelo mercado internacional. Neste último ano tivemos aumentos consideráveis no preço dos itens agrícolas, que atingiram o máximo já visto, devido principalmente à demanda internacional e a alta do dólar e dos insumos. Atualmente sofre leve baixas nos preços”, disse.

Stripari também indicou que o destino final da produção agrícola de Passos. Segundo ele a produção do café para que nossos da principalmente para a Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé (Cooxupé) e para a Exportadora de Café Guaxupé. A produção da cana-de-açúcar é feita pelo Grupo Ipiranga, que tem exportado o açúcar. O milho silagem tem destino para o consumo local, sobretudo para a pecuária. Já o milho em grão é destinado ao mercado local e também externo.

Trigo também teve aumento

Pela primeira vez, o cultivo de trigo passa a ter relevância no agronegócio da região. Dados da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater-MG) mostram que, neste ano, a área e a produção passaram a ter registros consideráveis no sistema da empresa. Segundo a Ema-

ter, a estimativa é colher 4,7 mil toneladas em uma área de 1,5 mil hectares, sendo 1,2 mil no município de Passos e 300 em São João Batista do Glória.

Stripari contou que a produção do trigo teve início nos últimos dez anos na região, mas com números modestos. “Já tem dez anos que a região tenta o cultivo do trigo. Em um número bem baixo, a colheita do cereal já ocorreu em alguns anos anteriores na região, principalmente em Bom Jesus da Penha, São João Batista do Glória e Carmo do Rio Claro. Geralmente o produtor planta em um ano e no outro já não planta mais o trigo”, disse.

“Este ano vimos evolução na produção do cereal devido ao preço estar bom para o produtor. Além disso o trigo é importante para a rotação de cultura, controle de pragas e ervas daninhas, já que não deixa a terra parada e ajuda no manejo do terreno. Nosso maior problema é ainda não termos condições de produção do trigo irrigado que é muito mais produtivo que o de sequeiro”, afirma Stripari.

Para o coordenador técnico regional na unidade da Emater em Passos, Carlos Bovo, o plantio de trigo é positivo para a região. “O que a gente prega para os produtores agrícolas é a diversificação de produção que é interessante principalmente para os pequenos produtores. Quanto mais atividades na região, melhor”, disse.

“Em termos de mercado, hoje o Brasil é grande importador de trigo. A maior parte do nosso trigo vem de fora. Dessa forma, é sempre bom a iniciativa de produção desse cereal aqui, tomando cuidado com a necessidade de ter um mercado para processar esse produto e, a partir daí, escoar essa produção”, concluiu Bovo.

Mapeamento regional, principais atividades do agro

O empresário dos setores de imóveis e agronegócio Paulo Sérgio Soares realizou um levantamento de diversas características regionais e, principalmente as de Passos que foram apresentadas para durante a passagem da Caravana Embrapa no dia 06 de julho de 2022, no Sindicato dos Produtores Rurais de Passos (Sinrural).

Com relação à pluviosidade média, Passos tem normalmente 1.288 mm de chuvas, com uma temperatura média na casa dos 21,5 C°. O tipo de solo é o latossolo misto argiloso. E, suas principais atividades agrícolas são: cereais, cafeicultura, pecuária de leite e corte, fruticultura, cana.

Com relação à soja, a região tem 68 mil hectares de área plantada com a produção de 4,42 mi de sacos, sendo o valor da produção de R\$773,5 milhões. A divisão está entre os municípios da região da seguinte forma: Delfinópolis 17,5 mil; Passos 15,0 mil; São João Batista do Glória 13,0 mil; Carmo do Rio Claro 7,0 mil; Pratápolis 5,5 mil; Cássia 4,8 mil; Alpinópolis 2,5 mil; Bom Jesus da Penha 2,5 mil e Itaú de Minas 0,4 mil.

O milho safra verão tem 20 mil hectares de área plantada, com 2,8 milhões de sacos e R\$238 milhões de produção. Em Passos 3,4 mil; São João Batista do Glória 3,5; Pratápolis 3,0 mil; São José da Barra 2,2 mil; Alpinópolis 2,1 mil; Carmo do Rio Claro 2,0 mil; Bom Jesus da Penha 1,5 mil; Cássia 0,8 mil; Delfinópolis 0,8 mil; Itaú de Minas 0,2 mil; Fortaleza de Minas 0,1 mil.

Já o milho safrinha são 36 mil hectares de área plantada com 2,5 milhões de sacos e R\$212,5 milhões em produção. Divididos em Delfinópolis 8,0 mil; Passos 7,0 mil; Pratápolis 6,0 mil; São João Batista do Glória 6,0 mil; Carmo do Rio Claro 3,5 mil; Cássia 2,2 mil; Alpinópolis 1,5 mil; Bom Jesus da Penha 1,5 mil.

O café está plantado em 54 mil hectares com a produção de 1,08 milhões de sacas com a produção de R\$1,24 bilhão. São Sebastião do Paraíso lidera com 16,1 mil; Carmo do Rio Claro 12,3 mil;

Cássia 6,6 mil; Alpinópolis 5,7 mil; São José da Barra 3,8 mil; Passos 3,7 mil; Bom Jesus da Penha 3,5 mil; Fortaleza 1,3 mil; Delfinópolis 0,6 mil e São João Batista do Glória 0,3 mil.

A pecuária leiteira tem a média de 830 mil litros/dia e R\$757 mi em valor anual da produção. São 65 mil cabeças de gado e R\$91 mi valor da comercialização (20%). O destaque na região é Passos, com 22,0 mil seguido de São João Batista do Glória, com 10,4 mil; Alpinópolis 10,0 mil; Carmo do Rio Claro 5,0 mil; Delfinópolis 4,3 mil; Pratápolis 4,3 mil; Bom Jesus da Penha 3,5 mil; São José da Barra 2,2 mil; Cássia 1,9 mil; Fortaleza 1,1 mil e Itaú de Minas 0,8 mil.

Já na pecuária de corte são 42 mil cabeças com R\$65,5 mi valor da comercialização (20%), sendo também Passos a cidade destaque com 12,1 mil; Carmo do Rio Claro 8,0 mil; Cássia 5,4 mil; Delfinópolis 4,7 mil; Alpinópolis 3,5 mil; São João Batista do Glória 2,3 mil; Pratápolis 1,8 mil; São José da Barra 1,5 mil; Fortaleza 1,4 mil; Itaú de Minas 0,8 mil e Bom Jesus da Penha 0,5 mil.

A cana-de-açúcar está plantada em 16 mil hectares com 1,2 milhões de toneladas de produção e R\$176 milhões. Passos também figura em primeiro lugar no ranking, com 14,9 mil; Delfinópolis 0,8 mil; Carmo do Rio Claro 0,3 mil.

Na região a cidade de Delfinópolis se destaca pela produção de banana. São plantadas 4,2 mil de área com 80,6 mil de toneladas de produção, com R\$201,5 milhões. Delfinópolis é responsável sozinha por 3,9 mil e Cássia 0,4 mil.

Segundo Paulo Sérgio Soares os grandes desafios são a alta dependência de fertilizantes importados, o clima, a influência do mercado (variação preço), seguro agrícola adequado, irrigação, energia elétrica inadequada e licenciamento ambiental ágil. E, as oportunidades são: o bom momento das commodities agrícolas (preço); a vinda da Heineken para Passos com o plantio de cevada, remineralizadores, insumos biológicos e o plantio de trigo.



Sindicato oferece plano de saúde sem fins lucrativos para produtores rurais e familiares



Geraldo Majela Machiavelli, responsável pelo CPD/TI e representante do Plano de Saúde S.P.A. no Sinrural

Doenças e acidentes não escolhem época para acontecer. Muitos produtores perderam bens para pagar despesas com saúde. O produtor rural e sua família não precisam passar por essa dificuldade.

É que para os produtores rurais e seus familiares nosso sindicato oferece o S.P.A. Saúde. Trata-se de um plano exclusivo, sem nenhuma finalidade lucrativa e que conta com 2.500 recursos credenciados em várias regiões dos estados de Minas Gerais e São Paulo.

Com 30 anos de existência o S.P.A. Saúde conta atualmente com mais de 22.000 pessoas atendidas em seus planos, conhecidos pelo profissionalismo, qualidade de atendimento médico-hospitalar, solidez financeira e permanente atenção aos produtores rurais e toda sua família. Oferece mais de 2.500 recursos entre médicos, clínicas, prontos-socorros, laboratórios e hospitais das cidades do interior e das capitais dos dois estados.

Adesão sem carência.

Atualmente está sendo oferecida uma excelente oportunidade para quem está interessado em ter um plano de saúde. Trata-se da Campanha Carência Reduzida que isenta de carência a realização de consultas, exames, tratamentos e terapias, assim que a inscrição do novo beneficiário estiver concluída.

Só podem participar produtores rurais e todos os integrantes da família, como pai, mãe, irmãos, avós, bisavós, trisavós, netos, bisnetos, trinets, sobrinhos, tios, primos, enteados, padrasto, madrasta, sogros, genros, noras, cunhados, enfim, toda família. É preciso apenas que o titular seja associado do sindicato.

Não deixe para a última hora!

A campanha Carência Reduzida tem prazo limitado. Portanto, se você ainda não possui plano de saúde para garantir atendimento médico e hospitalar para você e sua família não perca

a chance. Muitas pessoas têm demonstrado interesse em aderir, mas só podem participar produtores rurais e seus familiares.

O Sinrural é o único representante do plano em Passos. Para mais informações, procure o representante do S.P.A. Saúde no Sindicato - Geraldo Majela, Depto CPD/TI ou ligue para o telefone (35) 3529-2650.

A escolha é sua! Serra da Canastra ou Lago de Furnas?



São João Batista do Glória

*Alto da Glória II e III / Residencial Gomes e Brito
Lotes com várias metragens.*

Delfinópolis

*Adauto Leite e Morada do Verde
Lotes de 250m².*



São José da Barra

Condomínio Enseada da Barra

*Loteamento com o melhor custo benefício em m², contendo lotes de marina no lago. Completo, com estrutura de lazer e segurança.
Lotes a partir de 1.000 m². Localizado a 50 km de Passos, o acesso até o local é todo asfaltado.*

**ÓTIMAS OPÇÕES PARA INVESTIMENTO. LOTES LIBERADOS PARA CONSTRUÇÃO.
FINANCIAMENTO DIRETO COM A CONSTRUTORA, SEM BUROCRACIA.**



CARVALHO & SOARES
CONSTRUTORA E INCORPORADORA

*Uma empresa
que constrói
sonhos*

Preparo do Queijo Minas Artesanal pode se tornar Patrimônio Imaterial



Carlos Brito, Ministro do Turismo

Durante a abertura oficial da quarta edição do Festival do Queijo Artesanal de Minas, evento organizado pelo Sebrae Minas e Sistema Faemg, realizada no sábado, 24, no Parque de Exposição da Gamleira, em Belo Horizonte, um pedido especial foi feito aos órgãos institucionais. A Associação Mineira dos Produtores de Queijos Artesanais de Minas Gerais (Amiqueijo) assinou e entregou ao ministro do Turismo, Carlos Brito, a solicitação para inscrição dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal (QMA) na Lista Representativa do Patrimônio da Humanidade, chancelada pela Unesco.

Para o presidente do Sistema Faemg, Antônio de Salvo, o pedido de reconhecimento ao modo de fazer do queijo celebra o trabalho dos mineiros. “A importância para os produtores rurais é forte, mas, mais do que isso, o Brasil é um país que se orgulha pouco da cultura que tem. E esse ‘modos de fazer’, que é uma tradição do nosso queijo artesanal mineiro, pode e deve ser aceito como Patrimônio. O Sistema Faemg fica muito feliz de entregar a solicitação ao ministro Carlos Brito. Afinal, o mineiro não vive sem um queijo, sem um cafezinho.”

O presidente do Conselho Deliberativo do Sebrae Minas, Roberto Simões, comenta que a indicação como Patrimônio da Humanidade, com a chancela da Unesco, dá mais corpo ao produto.

“As pessoas podem melhorar as suas vendas, que é o nosso grande objetivo, e melhorar a qualidade de vida das famílias”.

Objetivos que também são a premissa do Sebrae, segundo Simões. “Desde 2013, acompanhamos a temática do queijo, formando pessoas e melhorando o atendimento dos técnicos. E, assim, a gente vai junto com o Sistema Faemg, sempre no sentido de melhorar a vida dos produtores e das suas famílias com renda e mais qualidade de vida”.

Desejos que também são do vice-presidente da Amiqueijo, José Ricardo Ozório. “Temos muito caminho a percorrer e devemos acreditar que vamos sim partir para um momento melhor. Precisamos de mais inclusão dos pequenos produtores e trazer com esse reconhecimento mais condições de vendas e recursos que possam valorizar o produtor rural”.

A presidente do IEPHA, Marília Palhares, enfatizou a alegria de participar desse momento tão simbólico para o patrimônio cultural de Minas Gerais. “Tudo começou em 2002, nesse estado que foi pioneiro em registrar o primeiro bem imaterial no Brasil. Hoje, depois de uma caminhada com muitos parceiros, foi possível protocolar essa assinatura em prol dos queijos mineiros”.

O ministro do Turismo, Carlos Brito, encerrou os pronunciamentos enaltecendo a iguaria. “Nós temos o melhor queijo do mundo e ele sai daqui de Minas Gerais. Temos também o melhor produto do mundo, e esse produto é o Brasil.”

O AGRO NUNCA ESTEVE TÃO FORTE.

www.coram.com.br



**10 LOJAS
POR TODO
BRASIL**

**Há 50 anos, plantando
e colhendo os melhores
resultados.**

A Coram - Comércio e Representações Agrícolas Ltda. foi fundada em abril de 1973, com sede na cidade de Ituverava, Estado de São Paulo. Em todos estes anos, a Coram vem oferecendo aos agricultores um atendimento diferenciado, desde o momento da venda dos seus produtos até a colheita da safra. Tendo como princípios a honestidade, respeito ao cliente e a qualidade dos produtos que revende, a Coram conseguiu em 1986 ser a maior revendedora de sementes de milho Agroceres no Brasil, superando até mesmo as grandes cooperativas da época.



CORAM
Sementes, Defensivos e Fertilizantes



Quinta do Canário

Primeira vinícola com vinhos finos de Passos



Giovani Maldini de Melo é advogado proprietário da vinícola Quinta do Canário

O que Passos e a França têm em comum? Apreciadores de vinhos, e, desde 2021 produtor de seletos e finos produtos de uvas Syrah e Viognier. Os 9.123 km que separam as duas localidades só serviram para gerar mais obstinação por parte do empresário e advogado Giovani Maldini de Melo. E, sim, a colheita da primeira safra de uvas para vinhos finos em Passos foi realizada em julho de 2021, na Quinta do Canário, na região dos Campos.

A primeira produção de uvas foi de uma plantação que teve início em 5 de novembro de 2018 nas 4.200 mudas das variedades Syrah (tinto) e Viognier (branco), que serviram de matéria-prima para vinhos artesanais de altíssima qualidade. No total, a Quinta tem 10.200 pés, em quatro talhões, sendo as outras de viníferas francesas Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, que entraram em produção em 2022.

Da safra 2021 foram produzidas 1.100 garrafas que ganhou o nome 'Sublime' e outras 1.000 garrafas ainda estão em processo de envelhecimento.

De acordo com Melo, a comercialização dos vinhos foi concedida a outra empresa, mas pode garantir que foram atendidos interessados e amantes de vinhos nos Estados de Minas Gerais, São Paulo, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Rio Grande do Sul, Goiás, Tocantins e Espírito Santo.

"O vinho Quinta do Canário surpreendeu e é um sucesso entre os degustadores de bons vinhos. Muitos Somellier's,

Enólogos, Enófilos e comerciantes também já nos deram notas muito positivas sobre os vinhos da Quinta do Canário. O Sublime é um vinho muito elevado no aroma e muito elegante no paladar. Nossos vinhos chegaram a apreciadores também nos Estados Unidos da América (EUA), em Orlando e New York. A enóloga Nikki, grande produtora asiática (Tailândia) também já cravou que nossos vinhos são os melhores da safra 2021! A combinação perfeita das viníferas Syrah (tinta) e Viognier (branca)", explicou o mais novo e até onde se sabe único produtor de vinho de Passos.

Em breve os apreciadores poderão saborear o Soberbo, que tem lançamento previsto para os próximos meses. Também das viníferas Syrah e Viognier, mas envelhecido em barril de carvalho francês Seguin Moureau por 12 meses. Safra 2021.

Além do Soberbo, o empresário contou que o vinho Audácia (em preparação) da Safra 2022 também deve estar nas melhores mesas em 2023/2024. "Tem corte "bordalês" das viníferas Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot", informou.

O presidente do Sindicato dos Produtores Rurais de Passos (Sinrural), Darlan Esper Kallas, afirma que a entidade está sempre apoiando as inovações e culturas diferenciadas e agregadoras.



AGROMAP

ENERGIA SOLAR FOTOVOLTAICA

ENERGIA SUSTENTÁVEL QUE
GERA UMA VIDA DE ECONOMIA



Reduza sua conta
de energia em até

95%



Gere a sua
própria energia.



Rua Farid Esper Kallas, 125 - Passos/MG
(35) 3521-1439 - (35) 3526-2100
Larissa Romeiro - Eng. Agrônoma (35) 98444-7113
irrigacao@agromap.com.br

@agromapoficial

/Agromap

Accesse nosso site: www.agromap.com.br





OUTUBRO|NOVEMBRO|DEZEMBRO

O segmento de eventos e feiras foi um dos mais prejudicados pela pandemia de covid-19. O Sindicato dos Produtores Rurais de Passos (Sinrural) comemora os últimos meses sem casos graves da doença em Passos, no Brasil e no mundo e volta a abrir os portões do Parque de Exposições Adolpho Coelho Lemos para a realização de alguns eventos.

Segundo entidades setoriais, as medidas preventivas contra o novo coronavírus chegaram a atingir 97% deste setor que é responsável por 4,32% do Produto Interno Bruto (PIB, soma dos bens e serviços produzidos no país), um setor que movimentação anualmente cerca de R\$ 270 bilhões, nas mais de 590 mil atividades que promove a cada ano no país, o período foi tenso, mas, agora o momento é de festejar.

Nestes últimos meses de 2022 já tem diversas feiras e eventos festivos que serão realizados dentro do parque. Além de outros eventos particulares e também de instituições ligadas ao agronegócio. E, para 2023 vários eventos prometem 'bombar' nos espaços do Parque de Exposições. Muitos eventos já estão pré-agendados como a Feira de Agronegócios, a Expass, a Feira de Móveis, a Feira de Imóveis, o Passos Motorcycle e tantos outros.

Mas, vamos ao que interessa. Nestes próximos dias aconteceria (a revista estava sendo produzida durante os dias da realização) o Passos Rodeio Fest, nos dias 6, 7, 8 e 9 com a produção de Guto Eventos e parcerias do Sindicato dos Produtores Rurais de Passos e Copa Bulls.

No dia 6 estava previsto o show com a cantora revelação de 2022, Ana Castela. Ela é o mais novo fenômeno musical brasileiro, com apenas 18 anos, nascida em Sete Quedas, no interior do Mato Grosso do Sul. A cantora que viralizou com o single "Boiadeira", e já chegou no cenário acumulando números estrondosos vai arrastar uma multidão ao Parque.

Já no dia 7 a noite seria abrilhantada por Pedro Paulo & Alex, que se apresentou várias vezes em Passos. E, na noite do sábado, 8, o show ficaria por conta do experiente e romântico Amado Batista. No domingo, 9, as bandas regionais Eduardo Porto, Amanda & Cuiabano, Lipi e Diogo Sales completariam a festa.

1ª Edição do Circuito Canastra Show

PARQUE DE EXPOSIÇÕES EM PASSOS/MG

28 29 OUTUBRO

SAMPA CREW

AMANDA & CUIABANO

abertura com DJ ALEXANDRESILVA

encerramento PISTA OPEN

ADSON & ALANA

SHOW de abertura

ANDERSON CRISTIAN

encerramento

DUO DE DJS

VR1

PONTOS DE VENDA

LOJAS MAGAZINE LUIZA - GUICHÊS DO PA. EXPOSIÇÕES EM PASSOS - BANCA DO ROSÁRIO - BAR DO MUTCHUR

Dias 28 e 29 de outubro a terra vai tremer!

O evento será realizado no Parque de Exposições Adolpho Coelho Lemos, em Passos.

No dia 28 de outubro tem Sampa Crew no palco principal, sendo que a abertura será realizada pelo DJ Alexandre Silva e o encerramento com Amanda e Cuiabano e DJ VR1 com pista open (acesso à boate com o duelo).

Já no dia 29 de outubro tem Adson e Alana no palco principal, abertura com Anderson e Cristian e encerramento com pista open e duelo com os Dj's VR1 e Gabriel Carlos.

PONTOS DE VENDA:

Guichês do Parque de exposições em Passos, Lojas Magazine Luiza, Bar do Mutchur e Banca do Rosário.



27/09 – *Leilão Misto*

11/10 – *Leilão Misto*

25/10 – *Leilão Misto*

08/11 – *Leilão Misto*

22/11 – *Leilão Misto*

06/12 – *Leilão Misto*

20/12 – *Leilão Misto*



7 anos

Grupo Canastra

Armazéns Gerais

O Grupo Canastra Armazéns Gerais foi idealizado em 2015 por empresários experientes no setor do agronegócio, composto pelos sócios: Carlos De Simoni Silveira, Daniel Godinho Martins, José Márcio De Simoni Silveira, Odilon Tadeu de Carvalho, Paulo Sergio Soares e Raul Ferreira Godinho, visando atender a uma demanda crescente no beneficiamento, armazenagem e comercialização de grãos na região sudoeste de Minas Gerais.

A empresa movimentou mais de um milhão de sacas nas safras anuais de grãos de soja, milho, sorgo, cultivados em diferentes municípios da região do Médio Rio Grande. Agora em 2022, o Grupo Canastra, atinge a marca de um milhão e duzentas cinquenta mil sacas e bate o seu próprio recorde anual, desde sua fundação, há 7 anos.

Excelência e metas não se tornam realidade num passe de mágica, requer suor, determinação e trabalho duro. Estamos muito orgulhosos pela dedicação e força de vontade de toda nossa equipe!

Somos um time de sucesso!



Os sócios: Daniel Godinho Martins, Odilon Tadeu de Carvalho, Carlos De Simoni Silveira, Paulo Sergio Soares, José Márcio De Simoni Silveira, e Raul Ferreira Godinho, ladeados com Antônio de Pádua Martins da Fazenda Luanda, ao centro.



Evento comemorativo dos 7 anos do Grupo Canastra. Contou com a presença do engenheiro agrônomo Antônio Lodo, palestrando sobre os temas: "Os benefícios da remineralização de solos usando pó de rochas" e "Da porteira para dentro, construindo um novo manejo na agricultura sustentável".

Cremoris, o melhor iogurte do mundo, empresa passense



Giancarlo Ferreira, proprietário da LTJ Indústria de Laticínios



Medalha de Ouro
no 2º Mundial do Queijo
do Brasil – São Paulo 2022
Concurso de Queijos
e Produtos Lácteos

A cidade que ganhou os olhares de empresários e prefeitos de vários municípios brasileiros e de CEO's (Chief Executive Officer) – diretores executivos-, de outros países com o anúncio da instalação da maior planta da Heineken do mundo, há poucos meses, mostra que pode ser assunto internacional de novo. O artesanal iogurte Cremoris foi medalha de Ouro no 2º Mundial do Queijo do Brasil – São Paulo 2022 – Concurso de Queijos e Produtos Lácteos.

O autor da conquista é o laticinista de formação Giancarlo Ferreira, graduado pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes, instrutor do Sistema Faemg e proprietário da LTJ Indústria de Laticínios, uma empresa 100% passense, instalada no bairro Nova Califórnia. Embora, Giancarlo não seja natural de Passos, pois nasceu em Piraúba-MG, adotou Passos há mais de 15 anos.

Atuou em laticínios no Rio de Janeiro e Minas Gerais e acumula uma experiência de 22 anos. No Sistema Faemg ele está há 10 anos e atua como instrutor nos cursos de fabricação de laticínios e afins/lácteos e produtos derivados e, mais recentemente, como técnico do ATeG, com atuação na região da Serra da Canastra. Pela sua formação e especialização, participa de vários concursos como jurado.

Para criar um novo sabor para o iogurte, Giancarlo Ferreira usou de todo o seu conhecimento. Ele queria criar algo diferente do que está no mercado com qualidade, textura e sabor diferenciados. Pelo resultado, conseguiu.

O seu produto é cremoso, representando muito bem a marca criada por ele a Cremoris. Na análise degustativa tem doçura equilibrada, não predominando o açúcar e na análise sensorial lembra iogurtes da infância. O sabor é indescritível.

Para chegar ao resultado final, Giancarlo apostou e segue apostando na qualidade dos produtos, a começar pelo leite de vacas selecionadas, com qualidade na composição físico-química e mi-

crobiológica do leite excelentes, frutas de qualidade e o amor que dedica à profissão. Para seguir atuando como técnico e produtor, ele conta com o apoio da futura esposa, Fernanda da Silva Amaro, na fabricação dos produtos da Cremoris.

“Sou passense por escolha e é aqui que realizei um grande sonho, o de produzir o melhor iogurte, com os produtos lácteos da marca Cremoris. A proposta é a elaboração de produtos com qualidade e alto valor agregado, sendo um diferencial no setor e a coroação deste sonho veio em 18 de setembro, durante o 2º Mundial do Queijo do Brasil – São Paulo 2022 – Concurso de Queijos e Produtos Lácteos. Enviei amostra do iogurte com Polpa de Morango Cremoris e, graças a Deus, tive a felicidade de receber o prêmio máximo na categoria, a medalha de Ouro, do concurso Mundial”, contou Ferreira.

O Cremoris é feito com leite selecionado e de alta qualidade físico-química e microbiológica, utiliza fermento láctico com bactérias específicas e polpa de morango com pedaços. A acidez é equilibrada, com excelentes textura e consistência, sujeito a uma cremosidade e corpo diferenciadas, alinhados ao sabor, que são suas marcas. O iogurte é envasado em garrafa moderna e segura, trazendo visual que corresponde à grandeza deste fermentado. Está a venda em padarias e lojas especializadas. Ainda conforme Ferreira, a projeção é de produzir 500 litros mensais e lembra que o nome dado ao produto é referente à bactéria láctica cremoris.

Para o presidente do Sindicato dos Produtores Rurais de Passos, Darlan Esper Kallas, em nome de toda entidade, todas as experiências exitosas devem ser parabenizadas e apoiadas. “Saber que o melhor iogurte do mundo neste concurso é brasileiro, é mineiro e é passense nos enche de orgulho. E, mais ainda em saber que o leite é produzido aqui em Passos e na grande Passos, reconhecida como uma das bacias leiteiras mais importantes do país”, afirmou.

SALUTTI
DESDE
1982

NÓS TEMOS A TECNOLOGIA ESPECÍFICA
PARA CADA CATEGORIA ANIMAL

DEPTO COMERCIAL: 35 9 8856 1679 DEPTO TÉCNICO: 35 9 9903 6000
AVENIDA ANTÔNIO DIAS MACHADO, 275 - PASSOS/MG



A força e os caminhos do agro em Minas são mostrados no Encontro Faemg

Pela primeira vez em Belo Horizonte, cerca de 2 mil pessoas ligadas ao agronegócio mineiro se reuniram para discutir os rumos do setor, ampliar a integração e fortalecer a cadeia produtiva. O evento, promovido pelo Sistema Faemg nos dias 16 e 17 de setembro, no Expominas, contou com a participação de integrantes de 387 Sindicatos Rurais, lideranças e autoridades e uma agenda de palestras técnicas, motivacionais, institucionais e mesas de debates. O evento contou com a presença de representantes do Sindicato dos Produtores Rurais de Passos.

“Foi a primeira vez, em 71 anos, que o Sistema Faemg promoveu um evento com essa magnitude. Não nos reunimos apenas como colaboradores, diretos ou indiretos, e parceiros, mas como uma classe que promove o desenvolvimento do país e coloca alimento na mesa de milhões de brasileiros e de pessoas de diferentes partes do mundo”, ressaltou o presidente do Sistema Faemg, Antônio de Salvo.

Para ele, os milhares de participantes representam a força do agro e do produtor rural em todo o estado. “Nos últimos anos, o agro mineiro passou por adversidades, não só causadas pela pandemia, mas por questões climáticas e internacionais. E com a competência e a diversidade do setor, seguiu a economia. Você, produtor, é o responsável pela riqueza que é o agronegócio do nosso país”, reforçou o presidente.

Para o Secretário do Sinrural de Passos e Consultor Técnico em Agropecuária, José Horácio Freitas, o Zé Horácio, o primeiro Encontro do Sistema Faemg foi um sucesso. Produtores rurais, diretoria e mobilizadores todos juntos no mesmo propósito, discutindo inovações presentes e futuras do agronegócio.

“Nós como produtores temos que nos unirmos cada vez mais, através dos Sindicatos e Associações, para sermos fortes, melhores,

e reconhecidos em nossa sociedade e no mundo. Trabalhamos com seriedade, transparência, tecnologia e melhor preservando cada vez mais nossas reservas ambientais e com muito respeito a natureza, tudo isso através da parceria com o Sistema Faemg e sindicatos. Por ter sido o primeiro Encontro, para mim foi sucesso com a presença de autoridades como nosso Ex-Ministro da Agricultura, Dr. Alysson Paulinelli. Presença ilustre, que fez uma palestra e foi aplaudido de pé. Só tenho a agradecer primeiramente a Deus e a este Encontro maravilhoso”, disse Freitas que esteve presente ao evento.

Também participante do encontro representando a força da mulher do Sinrural, Camila Freire Macedo salientou a importância da realização deste encontro.

“Eu como mobilizadora na cidade de Passos, que após a nossa reciclagem que acontecerá em novembro, passaremos a ser Agente de Desenvolvimento Rural, tivemos a oportunidade de estar mais próximo de todos os colegas de trabalho, diretores, presidentes, superintendentes e todos envolvidos no Sistema. Foram dois dias de muito aprendizado, esclarecimentos, motivação através de palestras, palavras positivas, que fez com saíssemos muito melhor que chegamos naquele evento: com garra, motivação e preparo para lutar cada vez mais pelo nosso AGRO Mineiro e pelos nossos produtores rurais. O agro move Minas, move o Brasil, move o mundo. A minha, a nossa, gratidão, paixão, respeito ao agro mineiro e ao agro brasileiro. Orgulho de fazer parte do agro. Sou Sistema Faemg. Sou Senar Minas. Sou Sinrural Passos”, finalizou Camila.

Darlan Esper Kallas, presidente do Sinrural lembrou que a entidade tem dado oportunidades para todos os membros da diretoria participar de eventos da Faemg. Já participaram o próprio Darlan, o vice Sebastião Domingos, o Nenem da Manoela e agora Zé Horácio.



Ex-Ministro da Agricultura, Dr. Alysson Paulinelli com Camila Freire Macedo e José Horácio Freitas



até
90%
de
economia

**PRA QUE PAGAR
CARO
NA CONTA
DE LUZ ?**

**ENERGIA
SOLAR
é com a
WATTOHMS!**

WATTOHMS®
Energia Solar

(35)3521-5662 | 98857-1907 

15 anos à frente do Departamento de Crédito do Sinrural

O passense Andrey Alux Bordini, 45 anos, Engenheiro de Produção, que no dia 15 de outubro completa 15 anos de empresa, entrou na gestão do então presidente Leonardo Medeiros para atender a demanda crescente de crédito rural e meio ambiente, e, de acordo com a necessidade da empresa foi aprendendo outras atividades, sendo que na gestão da nova Diretoria junto ao Presidente Darlan Esper Kallas foi promovido ao cargo de Chefe do Departamento de Crédito/Cartão do Produtor do Sindicato dos Produtores Rurais de Passos (Sinrural).

Seu elo com os produtores e produtoras é diário, realizando diversas ações que possibilitam melhoria nos trabalhos dos sindicalizados e suas famílias. No início dos trabalhos, entre 2007 e 2012 acumulava o cargo de Mobilizador do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) e, em 2017, passou a atuar na parte da Segurança no Campo pelo Sinrural.

Embora o pai, Décio Bordini tenha trabalhado em fazendas, quando Andrey nasceu, eles já não tinham mais a relação com a terra. A mãe Fátima Alux de quem fala com tanto carinho e admiração, mãe dedicada, enquanto o pai trabalhava fora, ela fazia o papel de mãe, pai, dona de casa, educadora, ambos lutaram muito na vida para chegarem até aqui.

Andrey sempre manteve gosto por fazenda, e isso está no DNA do jovem Turcão, como é conhecido pelos amigos e familiares. Casado com Bruna Bárbara Santos Bordini (amor da sua vida), esposa, mãe dedicada, professora de profissão e coração. Pai das gêmeas Beatriz e Brenda (sonho realizado) define as filhas como um 'Presente de Deus'; dois anjos dados a eles por Deus para cuidar, sustentar e educar. Filhas carinhosas e estudiosas. "Tenho em minha esposa e filhas o trio B (Bárbara, Beatriz e Brenda) pelo qual sou apaixonado e com quem eu divido, juntamente com minha família – minha razão de viver –, e a família ruralista – minha razão para vir trabalhar todos os dias", contou.

Turcão salientou que tem um contato direto com o produtor rural e gosta muito disso. "São pessoas acolhedoras, que acabam se tornando parte da família. Ali tenho muitos 'tios e tias', irmãos e irmãs e até mesmo 'avós'. Tenho amigos pra toda a vida; minhas filhas sempre me cobram pra ir pra casa do tio Valdir Proença o qual tenho o irmão de coração Weberson Proença. Lá elas se sentem em casa, andam a cavalo e curtem o bem estar de uma família linda e do contato com a natureza. São pessoas que me acolheram desde que entrei no Sindicato Rural, como também o compadre Walter Rodrigues, com quem tenho grande carinho e admiração, amizade esta que se propagou para os filhos, dos quais eu sou padrinho de casamento. Vou citar também o casal Lucimar José Faria e Marlei Inácio Querino Faria, Maria da Conceição Castro Maia (Maria Rezadeira) e Jose Alves Maia (Zé França), enfim, se for falar um por um, seria até injusto aqui, pois certamente vou me esquecer



Engenheiro de produção, Andrey Alux Bordini, chefe do Departamento de Crédito do Sinrural

das várias amizades criadas e cultivadas. É um trabalho gratificante poder atendê-los e contar com todos eles para que o setor rural cresça cada vez mais", contou Andrey.

Na rotina diária do funcionário do Sinrural, está a recepção de propostas dos financiamentos que são feitos diretamente pelo sindicato; propostas feitas pelo banco também têm a participação do Sinrural, seja qualquer agência financeira sendo que além das atribuições Andrey também é credenciado pela Associação Nacional dos Profissionais e Empresas Promotoras de Crédito e Corresponentes no País (ANEPS) e auxilia com a juntada dos documentos para demais instituições.

"Nas minhas atribuições estão: a análise da documentação de cada produtor para ver em qual linha de crédito ele estará apto a participar. Quando é produtor novo no negócio, fazemos a sua inscrição de Produtor Rural, cadastro junto ao IMA e já faço o levantamento para o enquadramento no Programa Nacional de Agricultura Familiar (Pronaf). Fazemos o Certificado de Cadastro de Imóvel Rural (CCIR), migração do Número do Imóvel na Secretaria da Receita Federal do Brasil (NIRF), contratos diversos como Anuência, Comodato, Aluguel etc", explicou.

Andrey é credenciado pela Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (Faemg) para emissão da Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP). Em Passos, além dos servidores da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater), apenas ele tem permissão para a emissão da DAP.

"Sou responsável pela análise do enquadramento para fazer a emissão da DAP e juntos pela parceira a Emater faz o projeto. Nós encaminhamos os financiamentos para as instituições financeiras. Todo este serviço é feito direto pelo sindicato, porque os associados têm seus documentos todos arquivados conosco", explicou.

Nestes 15 anos, Andrey se orgulha de ter aprendido muito com os profissionais que já atuavam no Sinrural e também pela oportunidade de fazer vários cursos. "Eu entrei aqui e fui muito bem acolhido, costumamos falar que somos uma família, preocupamos uns com os outros e ajudamos uns aos outros. José Carlos Pimenta Avelar sempre me falou para eu estar disposto e aberto a aprender de tudo, foi onde já passei por vários setores sempre que precisaram e com isso, sempre que possível eu faço vários cursos e procuro aprender com os mais experimentados em cada área aqui dentro do Sinrural", disse.

Além deste companheiro de trabalho Turcão adquiriu todo conhecimento e aprendizado passado pelos amigos de serviço. Para aprimorar os conhecimentos, somente do Senar Andrey fez dezenas de cursos, entre eles o de Saúde Rural, Atendimento de Qualidade Rural, Educação Ambiental, entre outros, sempre procurando aprender mais se especializar mais para melhor atender o produtor rural e sua família.

SOLUÇÕES E NUTRIÇÃO ANIMAL PARA **SUA CRIAÇÃO!**

Criações com **mais resultados.**
Produtor com mais **lucratividade.**

**Através das tecnologias e práticas integradas
da Rio Grande, você garante:**

- ✓ Produção acompanhada de profissionais experientes no setor;
- ✓ Equipamentos e produtos apropriados para a recria e engorda;
- ✓ Introdução correta do manejo alimentar;
- ✓ Empenho e compromisso com a pecuária brasileira;
- ✓ Produção de qualidade;
- ✓ As melhores marcas de vacinas para suinocultura;
- ✓ Equipamentos e produtos de melhor qualidade para a ordenha;

**CONTE COM A RIO GRANDE PARA
POTENCIALIZAR A SAÚDE E O
DESEMPENHO DE SEUS ANIMAIS!**

 **(35) 99725-8252**

Distribuidora exclusiva no Sul e Sudoeste Mineiro:



EM **COMUM COM VOCÊ**, O DESEJO
DE **PRODUZIR RESULTADOS
EXTRAORDINÁRIOS
NO CAMPO!**

NOSSOS NÚMEROS

144 Filiais em 10 estados

28 Unidades de recebimento de grãos

508 Mil toneladas de capacidade
de armazenamento de grãos

+ de **28.000** Clientes

+ de **14.000** ha cobertos

1.320 Municípios atendidos

+ de **2.300** Colaboradores

530 Consultores Técnicos

AGRO GALAXY

UNIDADE

**GRÃO
DE OURO**
AGROBIOBÍO

**#JUNTOSSOMOS
UM UNIVERSO**

gouroagro.com.br