

A longevidade de um casal de agricultores em Chapecó



Dona Elza e seu Pedro na varanda da 3ª casa construída no mesmo local



O casal com a bisneta Camila

A convite do professor Edir Oliveira da Fonseca fomos conhecer um casal de agricultores que reside na comunidade de Faxinal dos Rosas, em Chapecó – SC. Pedro Alves Kilian (Vovô Pedruca) e Elza Nogueira da Rosa Kilian (Vovó Elza) são casados há 75 anos e vivem fortes e muito unidos, sendo exemplo de saúde e companheirismo.

Vovô Pedruca nasceu em Irai, no RS, em 13-09-1910, estando, portanto com 99 anos. Ele conta que atravessou o rio Uruguai a nado quando veio para Chapecó em 1935. Deve ser história de balseiro, profissão que aprendeu com seu pai e exerceu em 9 viagens com balsas até São Borja. Antes de casar, ele também trabalhou na construção da estrada Chapecó - São Carlos, feita a base de picareta.

Vovó Elza nasceu em 17-11-1913 e tem completos 95 anos. Ela é natural de Chapecó, do tempo em que a região ainda pertencia ao Paraná. Desde seus 4 anos mora na comunidade de Faxinal dos Rosas, fundada com apoio de seu pai Alípio Rosa e seus dois irmãos.

Vovô Pedruca conheceu Dona Elza devido ao fato de já ter 5 primos casados com 5 irmãs dela. O Romance começou no dia em seus que primos o convidaram para fazer uma “visita” à Faxinal do Rosas, a qual persiste até os dias de hoje. Até agora tiveram 9 filhos, 54 netos, 70 bisnetos e 12 tataranetos e é possível que estes números possam ser maiores, pois tem muitos familiares que moram distantes e a notícia das “boas novas” levam um tempo para chegar.

Quando casaram, foram morar na propriedade que ganharam do pai de Elza,

na qual residem até hoje. Já construíram três casas, no mesmo local, pois ele sempre desejou ser um homem de uma única morada. Trabalharam com lavou-ras, criação de porcos e produziram muitos dos produtos que consumiam como erva mate, açúcar mascavo, farinha de trigo integral, farinha de mandioca e arroz descascado no pilão. Dentre os que compravam, os prioritários eram sal e querosene.

O casal aparenta ter boas condições de saúde, considerando-se suas idades e não tomam nenhuma medicação. Vovô Pedruca acorda cedo, preparo o chimarrão e depois descansa, pois o pulmão já não é mais o mesmo. Vovó Elza até pega na enxada e reclama do companheiro, que segundo ela anda meio “preguiçoso”. Ele tem boa lucidez e ela bom vigor físico. A longevidade do casal é atribuída aos fatores genéticos, associados aos hábitos de vida como, boa alimentação, trabalho que proporcionou atividade física e repouso tranquilo, entre outras questões. Seu Pedro relatou que sempre tomou vinho, cerveja e uma “cachacinha” de vez em quando, porém ressalta que sempre foi com muita moderação. Quando questionados sobre os motivos que proporcionaram chegar a esta idade, responderam o seguinte: “ninguém de nós se governa, Deus é quem sabe”, demonstrando fé.

Em 2010, Vovô Pedruca e Vovó Elza vão poder comemorar o aniversário dele de 100 anos e o dela de 97 anos e as **Bodas de Diamante** pelos seus 75 anos de casamento.

*Por: EngºAgrº Ms Paulo Ricardo Ficagna
Professor do Curso de Zootecnia UDESC/CEO - Chapecó*



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

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

“VENHA JUNTAR-SE A NÓS”

Alimentação Integral: Você já experimentou?

Sabemos que os alimentos integrais são mais nutritivos e que melhor estimulam o funcionamento do nosso organismo, mas, você já os experimentou?

Já vivenciou na prática como esses alimentos fazem funcionar bem os intestinos, o aparelho digestivo, os rins, o coração, enfim, a corrente sanguínea?

Sim, para se ter ou recuperar o sangue com qualidade é importante a matéria prima:

- bastante oxigenação através da respiração inspirando e expirando bem, associado a uma alimentação nutritiva e completa.

Sabe-se também, que os alimentos integrais são completos, pois contêm as proteínas, as fibras, vitaminas, sais minerais, carboidratos de qualidade, entre outros constituintes necessários a uma boa alimentação.

Quando ingerimos esses alimentos, eles nos beneficiam, pois as fibras que eles possuem são ótimos estimuladores para o exercício do aparelho digestivo. Os alimentos integrais fazem com que precisemos mastigar mais, o que é um excelente estímulo para produção de saliva, importante para uma boa digestão, além de que, as proteínas, vitaminas, e tais..., são formadoras e reformadoras de um sangue mais saudável.

Quando se associa as qualidades nutricionais pelo uso de alimentos integrais a uma boa mastigação, é possível observar os bons resultados no organismo e no bem estar.

Existem muitas variedades de alimentos e receitas com inúmeros recheios e sabores possíveis de se fazer. Confira nesta edição uma versão bem simples e saborosa.

Por Edna Pazin

Centro de Auto Educação Vitalícia de Santa Catarina
Em Chapecó: 3322-0310

Expediente

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

11ª Itaipu Rural Show apresentou sistema de pastoreio Voisin

O método *Voisin* é um sistema de manejo do gado, da pastagem e do solo, que procura manter um equilíbrio do trinômio solo-capim-gado, sem beneficiar um em detrimento de outro. Consiste em sistematizar as áreas de pastagem da propriedade em piquetes para maximizar a utilização e conquistar aumentos produtivos.

Os produtores Ilário e Imério Trichês, de Pinhalzinho, que tem na atividade do leite uma de suas principais rendas, adotaram o Sistema Voisin em 2002 e perceberam grandes mudanças na fertilidade da terra, na produção por hectare e na redução de custo por litro de leite. "O sistema foi a peça fundamental para melhorar a produção", complementa Imério.

Os benefícios com a adoção do método Voisin são: redução do trabalho diário com os piquetes fixos; facilidade no manejo dos animais em função da rotina; redução de carrapatos e verminoses, pois com o rodízio diário do sistema os animais são menos expostos a estes problemas e sempre consomem alimentos frescos e livres de sujidades; docilidade dos animais que seguem o produtor nas pastagens para receberem alimento novo; custo de produção controlado; redução na utilização de máquinas; aumento da carga animal nas propriedades e rentabilidade.

Divulgação/MB



Vaca leiteira em pastoreio no sistema de *Vaisin* durante a 11ª Itaipu Rural Show

Melhoramento Genético em Peixes

O Brasil é um dos países com maior potencial para a expansão da piscicultura, e neste momento é crescente a demanda mundial por alimentos de origem pesqueira. A piscicultura brasileira já contribui com saldos positivos na balança comercial. O cultivo de organismos aquáticos possui um desenvolvimento recente, sendo as espécies mais cultivadas no Brasil as tilápias e as carpas.

Entre as áreas prioritárias para pesquisa e desenvolvimento na piscicultura destaca-se a genética e o melhoramento de peixes. Mesmo com pouco tempo de cultivo e práticas de seleção de peixes, o Brasil possui linhagens mais domesticadas, resistentes ao manejo e climas específicos, bem como com maiores velocidades de ganho de peso a cada período de venda. O melhoramento das linhagens é realizado na grande maioria por produtores de alevinos, de modo que os peixes passam por uma seleção massal, em que os indivíduos mais bem conformados ou com melhor índice de engorda são escolhidos para reprodução.

Nesta área de estudos, há também a preocupação com a existência do grau de parentesco entre os peixes, o que pode diminuir a produção e interferir no progresso genético. O estudo e o uso da Biotecnologia também são promissores para a obtenção de resultados no melhoramento de espécies de peixes.

O melhoramento genético na piscicultura possui grandes expectativas de crescimento. Neste sentido, há muitos estudos a serem realizados, além de aprimoramentos nos diversos tipos de tecnologias empregadas na produção. Estes estudos por sua vez, se tornam fundamentais para a continuidade do avanço nas pesquisas e o aumento da produtividade destes animais.



Pelo acadêmico João Costa Filho
Professora Orientadora Drª Leila de Genova Gaya
Curso de Zootecnia - UDESC/CEO - Chapecó



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

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

"VENHA JUNTAR-SE A NÓS"

Plantar e cuidar de flores, um bom negócio conciliado à natureza

Para muitos, cultivar flores significa um belo passa tempo, um refúgio para o estresse ou ainda a junção dessas duas atividades conciliadas à geração de renda. Foi isso que fez o agricultor e floricultor Vanderlei Roque Cunico, de 35 anos, morador do Distrito de Marechal Bormann, em Chapecó.

Tudo começou há 12 anos quando um recém formado no cultivo de flores, através da Epagri, em Joinville, contou a família Cunico pedindo para que lhe cedesse um espaço onde ele pudesse aprimorar seus conhecimentos no cuidado com as flores. Foi aí que Vanderlei passou a ser sócio na produção, e iniciaram a plantação de mudas, cuidado com o solo e com as

plantas. Anos depois, Vanderlei acabou ficando sozinho e formou parceria com a esposa. O amor pela família e pelas flores foi desabrochando e levou o floricultor a fazer um curso na cidade de Joinville, cidade que proporciona qualificação nesta atividade. "Durante três anos eu fui pra lá fazer esse curso. Foram três etapas com duração de uma semana cada, era uma por ano", conta Vanderlei.

As espécies e a adubação

São Gazônia (Funcionária), Amor-prefeito de verão, Tagentes, Flor-de-Mel, Betúnia, Boca-de-Leão, Onze Horas, Vincas dentre outras espécies, cultivadas e comercializadas por Vanderlei que acompanha o pai em um estande todos os sábados e 4ª feiras na Feira municipal no centro de Chapecó. Ao ser indagado sobre determinado tipo de flor, Vanderlei fala da mesma como se fosse uma criança. "Essa tem que cuidar mais, tem que pegar bastante sol, ela gosta de muita luz", explica a uma cliente.

A adubação básica feita por Vanderlei é com húmus de minhoca e esterco de gado. Além disso, "Ainda uso um casca de arroz carbonizada, pois ela deixa a terra mais porosa", relata.

As flores são cultivadas em plásticos e colocadas em caixas de madeira, onde cabem 15 mudas. Na feira, Vanderlei vende as mudas tanto nas caixas quanto in-



Vanderlei Cunico cultiva flores há quase 13 anos

dividuais. Cada muda custa R\$ 0,50 e 0,60. Na caixa, as flores podem ser adquiridas por R\$ 8,00, podendo misturar as espécies a gosto. "Vendo bem, as pessoas gostam de flores e pedem como devem cuidar. Nesta estação a mais vendida é o Amor-prefeito de Verão, e no inverno é a Cravina", conta Vanderlei.

Na propriedade rural, o floricultor cuida das plantas diariamente, elas ficam todas juntas sob uma estufa de plástico para proteger do excesso de sol, chuva ou e outras intempéries.

Por Patrícia Duarte
Jornalista do Jornal Sul Brasil



Consumidores escolhendo flores

Mercado Público Regional

Guatambu

Guatambu leva o nome de uma árvore da nossa mata nativa. Possui uma população de 4.722 habitantes em uma área de 204.757 km² com altitude média de 530 metros do nível do mar.

Destaca-se por uma lon-



ga sucessão de ondulações verdes, em meio a grandes plantações, agricultura familiar, agroindústrias e florestas. Localiza-se a 11 km de Chapecó e a 594 km de Florianópolis. Ideal para os amantes do turismo rural e de aventura com trilhas, área de camping, esportes náuticos, hotel-fazenda, barragem, Floresta Nacional do IBAMA com sua natureza intocada e exuberante. O município, que faz divisa com o Rio grande do Sul, é banhado pelo Rio

Uruguai e este é um dos cartões postais da região.

No estande de Guatambu encontra-se: amendoim, rapadura, açúcar mascavo, melado, caldo-de-cana; vinho tinto e branco, vinagre, cachaça de alambique, erva mate, panificados diversos, massas, queijos, uva, laranja, banana, alho, pasta de alho, poupa de tomate, mandioca, cenoura, repolho, brócolis, alface, chicória, pepino conserva, abóbora, berinjela, cebola, batatinha, batata doce, feijão, morango congelado, limão, uva, melão, lima, laranja, milho verde, pipoca, ervilha, geléias diversas, con-

dimentos e temperos, artesanato em tecido, sabão de álcool, repelente natural para mosquitos. Um dos produtos diferenciados são os cortes de carne de cordeiro.



Carta da Leitora

Gostaria de compartilhar meu agradecimento ao encarte Sul Brasil Rural e a Eloá Ramos pela receita disponibilizada na edição 2 de 18 de dezembro de 2008 "Pernil com cerveja". Recomendo à todos que desejam saborear com amigos, pois encantou à todos em nossa festa familiar de Ano Novo.

Por
Eliane H. Corona



Sede: Av. Fernando Machado, 7608-D Bairro Passo Dos Fortes
Chapecó - SC
FONF (049) 33617000
F-mail: maxicred.tosc@maxicreditosc.com.br

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

"VENHA JUNTAR-SE A NÓS"

Previsão do Tempo

Quinta-feira (05/02): Tempo mais firme e com sol em todas as regiões. No decorrer da tarde a nebulosidade aumenta e há condições para pancadas isoladas de chuva com trovoadas e risco de temporal bastante isolada, do Oeste ao Litoral Norte.

Sexta-feira (06/02): Uma frente fria se aproxima do estado provocando pancadas de chuva com trovoadas e risco de temporais isolado em todas as regiões de SC, entre a tarde e a noite.

Sábado (07/02): A frente fria em deslocamento pelo Litoral, mantém a presença de nuvens e as condições de chuva por alguns momentos, sendo mais intensa, associada a trovoadas e com risco de temporal entre a tarde e a noite.

Domingo (08/02): A frente fria se afasta para alto mar e o sol passa a predominar em SC. O forte calor favorece o aumento de nuvens a partir da tarde com condições para pancadas isoladas de chuva com trovoadas em todas as regiões.

As condições do tempo até o domingo (8/02), será típico de verão, ou seja, nebulosidade variável com ocorrência de chuvas isoladas com a sensação de ar 'abafado', que tem favorecido o aparecimento de patógenos. Por isso a importância do monitoramento das culturas e o momento ideal para quem fará tratamento fitossanitário. Em razão do forte calor, recomenda-se evitar a aplicação de produtos agrícolas nos horários com as maiores temperaturas, devido as correntes ascendentes de ar que dificultam a deposição do produto de forma eficaz no solo ou na planta, podendo contaminar o ambiente nas regiões vizinhas às lavouras, como cursos d'água.

Previsão agroclimática

Fevereiro, Março e abril/ 2009

Para a agricultura do Oeste e Meio Oeste catarinense um fator preocupante refere-se à distribuição irregular das chuvas no espaço e tempo previstas para o mês de fevereiro.

Em março é esperada chuva mais regular na primeira quinzena devido ao calor, mas a partir da segunda quinzena do mês, a precipitação fica mais escassa devido à quebra dos sistemas de verão para os de outono, onde predominam as frentes frias, que, de modo geral, são de fraca intensidade, ou seja, condição favorável a colheita mais abrangente que deve ocorrer da safra de verão.

Fonte: Setor de Previsão de Tempo e Clima Epagri/Ciram

Espaço do Leitor

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

SUL BRASIL RURAL
A/C UDESC-CEO
Rua Benjamin Constant, 84E
Centro. Chapecó-SC
CEP.: 89.802-200
prfcagna@hotmail.com
Publicação Quinzenal
Próxima Edição - 19 de fevereiro

Leia também em:

www.jornalsulbrasil.com.br

Receita Integral

MACARRÃO INTEGRAL COM ALHO, ÓLEO E BRÓCOLIS:



Ingredientes:

- 500 gr. de macarrão integral
- 5 à 6 dentes de alho cortados em rodelas
- 1 maço de brócolis
- tempero: sal e shoyu
- óleo para refogar
- azeite de oliva

Modo de preparar:

Colocar 2 litros e meio de água numa panela e levar ao fogo forte. Quando começar a ferver, colocar uma pitada de sal e ferver rapidamente os brócolis, retirar e escorrer.

Utilizar essa água para cozinhar o macarrão por 12 minutos ou até ficar transparente por dentro. Escorrer e lavar.

Refogar o alho, acrescentar o brócolis, temperar com sal e shoyu.

Juntar ao macarrão, regar com azeite de oliva na hora de servir (opcional)

Bom apetite!

Agenda

- 13 à 15/02/2009 – **Rodeio Crioulo** – São Miguel do Oeste, CTG Porteira Aberta. (49) 3622-0528

- 14/02/2009 – **Feira de Gado Geral** – São Miguel do Oeste, ACBBEOSC. (49) 3622-02044

- 13 à 15/02/2009 – **Rodeio Crioulo** – Xanxerê, CTG Espelho da Tradição. (49) 3433-5276

30/01 à 24/02/2009 – **FENAVINHO BRASIL 2009** – Bento Gonçalves, Serra Gaúcha. Site: www.fenavinhobrasil.com.br

- 24 à 26/03/2009 – 2ª edição **MERCOLÁCTEA MILK** – Parque de Exposições Tancredo de Almeida Neves / Chapecó

- 26 à 28/03/2009 – Paralelo a MERCOLÁCTEA MILK – **SIMPÓSIO INTERLEITE** (Sistemas de produção; Custos; Gestão)

- 17 a 19/03/2009 - **Conferência e Mostra de Sustentabilidade - Ambientalís 2009**, no Centro de Cultura e Eventos Plínio Arlindo De Nes - Chapecó. site www.eventoambientalis.com.br.

- 31/03 à 02/04/2009 – **10º SIMPÓSIO BRASIL SUL de AVICULTURA** – Centro de Cultura e Eventos Plínio Arlindo De Nês / Chapecó. Contato: (49) 3329-1640, email nucleovet@nucleovet.com.br

INDICADORES	R\$
Suíno vivo	1,70 kg
Produtor independente	
Suíno vivo	1,70 kg
Produtor integrado	
Frango de granja vivo	1,55 kg
Boi gordo Chapecó	78,00 ar
Boi gordo Florianópolis	90,00 ar
Feijão preto (safra)	130,00 sc
Trigo superior ph 78	27,00 sc
Milho	20,50 sc
Soja industrial	47,00 sc
Adubo NPK (2:20:20) ¹	57,50 sc
Adubo NPK (9:33:12) ¹	66,70 sc
Uréia ¹	52,00 sc
Fertilizante orgânico granulado-saca 40 kg ²	15,50 sc
Fertilizante orgânico granulado-granel ²	367,00 ton
Queijo colonial ³	9,50 – 10,00 kg
Salame colonial ³	9,00 – 13,00 kg
Mel ³	8,00 kg
Calcário saca 50 kg ¹	6,00 sc
Calcário granel – posto na propriedade - Chapecó ¹	75,00–80,00 tn
Dólar comercial	Compra: 2,319 Venda: 2,231
Salário mínimo	415,00

Fontes:

Instituto Ceba/SC;

¹ Cooperativa Alfa/Chapecó;

² Ferticel/Coronel Freitas

³ Feira Municipal de Chapecó (Preço médio)

⁴ Cooperativa Aurora/Pinhalzinho



Sede: Av. Fernando Machado, 7608-D Bairro Passo Dos Fortes
Chapecó - SC
FONE (049) 33617000
E-mail: maxicredtosc@maxicreditosc.com.br

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

“VENHA JUNTAR-SE A NÓS”