

FENACHIM

em revista 2024



**A festa com o sabor
do Rio Grande**

DE 1º A 5 E DE 9 A 12 DE MAIO DE 2024

REALIZAÇÃO

**Folha
do
Mate**



MUNICÍPIO DE
VENÂNCIO AIRES
Capital Nacional do Chimarrão

APOIO



GRA
MÁQUINAS

XCMG

**GRA Máquinas,
a autorizada XCMG
no Rio Grande do Sul.**



A GRA Máquinas é representante oficial no Brasil para o estado do Rio Grande do Sul do fabricante de máquinas para construção civil, a XCMG.

O escritório comercial central da empresa está localizado na Cidade de Venâncio Aires, no Rio Grande do Sul. A empresa possui Showroom para venda de máquinas, garantindo serviços técnicos para toda a sua área de abrangência, através de estoque completo de peças.

A XCMG mantém firme o propósito de busca pela liderança mundial, alicerçada por aprimoramento tecnológico, valores e objetivos muito bem definidos. Hoje está situada entre os mais influentes e competitivos grupos empresariais, com completa variedade e séries de produtos. Sua ampla variedade de produtos e séries demonstram o compromisso constante com a inovação e a qualidade, tornando-a uma referência no mercado global.

No Brasil desde 2004, conta com revendedores e pontos de assistência técnica distribuídos por todo o País. Em 2014, iniciou a sua linha de produção na cidade de Pouso Alegre (MG). A localização estratégica da unidade fabril, estreitou os laços da marca com um mercado cada vez mais exigente em qualidade, tecnologia e inovação.

O Grupo XCMG é constituído por outras diversas fábricas pelo mundo, tanto na fabricação de máquinas pesadas para construção civil, como para mineração e agronegócios oferecendo linhas completas e competitivas em içamento, terraplanagem, pavimentação, perfuração, elevação e concretagem.

A GRA Máquinas e a XCMG aderem ao compromisso de assumir grandes responsabilidades, percorrer um longo caminho e alcançar grande êxito, assim como o espírito de empresas sérias, progressivas e inovadoras.



**Rodovia RSC 287, N° 580 - Km 78 - Distrito Industrial,
Venâncio Aires | Rio Grande do Sul.**

GRA
MÁQUINAS

XCMG



(51) 98414-1127



SUMÁRIO

- 5** Apresentação
- 6** Atrações para curtir com os amigos e a família, na maior festa de Venâncio
- 8** Evento para destacar os potenciais e impulsionar o município
- 10** Confira a programação da Fenachim
- 12** A responsabilidade de representar o povo e a cultura de Venâncio Aires
- 14** Chimarrão, a estrela da festa
- 16** Qualidade da carne em destaque
- 18** O sabor do prato típico da Capital Nacional do Chimarrão
- 20** Gastronomia diversificada para agradar a todos os paladares
- 24** Oportunidade para degustar deliciosos chopes artesanais
- 26** Tradição dos colonizadores à mesa
- 28** Delícias caseiras em evidência no Pavilhão Agropecuário
- 30** Legado de Leci Siebeneichler é destaque entre as agroindústrias
- 31** Com preparação artesanal, embutidos levam o gosto especial da colônia
- 32** Sabor caseiro em doces e conservas
- 33** Derivados da cana-de-açúcar com certificação orgânica
- 34** Sabor e aroma diferenciados no pavilhão das agroindústrias
- 36** Produtos para encantar pelos olhos e o paladar
- 37** Ovos coloniais, a aposta que deu certo para família de Vila Arlindo
- 38** O protagonismo da erva-mate para além do chimarrão
- 39** Doce com o sabor de Venâncio
- 40** História, arquitetura e belezas naturais na cidade e no interior
- 42** Talento venâncio-airense em destaque na feira de artesanato
- 43** Expediente

APRESENTAÇÃO

O sabor do Rio Grande em evidência

Venâncio Aires sedia, de 1º a 5 e de 9 a 12 de maio, a 17ª Festa Nacional do Chimarrão (Fenachim). O evento evidencia a bebida-símbolo dos gaúchos e é reconhecido por ser “a festa com o sabor do Rio Grande”.

O chimarrão é o grande protagonista, mas outros tantos sabores característicos da culinária do estado têm espaço garantido e estarão em destaque, pela sua relevância econômica e cultural. Desde a carne de Venâncio Aires, considerado um dos principais polos de proteína animal do Rio Grande do Sul até os produtos de agroindústrias familiares.

Ao encontro disso, a Folha do Mate aborda o tema na Fenachim em Revista 2024, publicação que chega à sétima edição e se consolidou como um guia da festa e dos potenciais da Capital Nacional do Chimarrão.

Nas próximas páginas, é possível conferir a programação completa e os atrativos que serão destaque no Parque Municipal do Chimarrão. Além disso, a leitura dessa revista é um convite para provar e conhecer mais sobre os tantos sabores que fazem parte da vida, memória e história dos gaúchos e, especialmente dos venâncio-airesenses. Entre eles, estão o churrasco, a galinhada, o café colonial, as bolachas caseiras, a linguiça, a cuca... Das refeições principais aos lanches, do doce ao salgado, é o sabor afetivo perpetuado por gerações. Paralelamente, com releituras e inovações, pratos que têm a erva-mate como ingrediente se somam aos itens já conhecidos e conquistam paladares.

Uma deliciosa leitura, e que a 17ª Fenachim seja sucesso de público, atrações e bons negócios!



REMAN ZARTH



JULIA BRANDENBURG



ALVARO PEGORARO



DEBORA KIST

17ª FENACHIM

Atrações para curtir com os amigos e a família, na maior festa de Venâncio

ALVARO PEGORARO

Com programação diversificada, a 17ª Fenachim ocorre de 1º a 5 e de 9 a 12 de maio, no Parque Municipal do Chimarrão, em Venâncio Aires.

A programação inclui shows regionais e nacionais, opções gastronômicas, feira comercial, produtos da agricultura familiar, artesanato, rodeio, motocross e parque de diversões. Uma festa para a família inteira aproveitar.

No 1º de maio, feriado do Dia do Trabalhador e abertura da festa, o acesso é gratuito das 10h às 15h. No sábado, 11, aniversário do Município, também não haverá cobrança de ingresso. Nos demais dias, a entrada custa R\$ 20, para pessoas acima de 12 anos.



NA ÚLTIMA EDIÇÃO, EM 2022, FORAM CERCA DE 93 MIL VISITANTES E R\$ 5 MILHÕES EM NEGÓCIOS

INOVAÇÕES E FACILIDADES

Uma novidade da Fenachim 2024 é o passaporte, que dá direito a acessar o

ESTACIONAMENTO

- R\$ 10 para motos
- R\$ 20 carros e demais veículos

parque em todos os dias do evento. Os valores são de R\$ 180 para ingresso e R\$ 180 para estacionamento, totalizando R\$ 360. Os passaportes podem ser adquiridos no site minhaentrada.com.br, onde também é possível comprar as entradas e estacionamento para um dos dias, de forma antecipada. O pagamento pode ser parcelado e o formato traz

vantagens como a facilidade de acessá-lo via celular, por leitor de QR Code, evitando filas na bilheteria e nos espaços de estacionamento, além de ter livre acesso no local da festa. Os ingressos digitais, por QR Code, foram implementados nesta edição para os passaportes e as entradas dos shows nacionais, que também dão acesso ao parque no dia da atração.

Oportunidade de bons negócios

Além das atrações culturais, a 17ª Fenachim é oportunidade para conhecer e adquirir produtos e serviços, na feira multissetorial, industrial e de exposições. O responsável pela área comercial da festa, Marcos Hüttmann, ressalta que a Fenachim tem o objetivo de posicionar Venâncio Aires no estado e proporcionar giro econômico aos participantes. "A Fenachim é uma oportunidade de visibilidade, posicionamento e prospecção de clientes. Na festa são

vistos produtos que dificilmente as pessoas procurariam no dia a dia, além das novidades", comenta Hüttmann, ao enfatizar que muitas empresas preparam promoções especialmente para os dias do evento.

Além disso, ele reforça que a Fenachim fomenta todo o setor de eventos, com empregos temporários, aumento de reservas nos hotéis e movimentação dos setores de alimentação, comunicação visual e demais prestadores de serviços.

250

é o número aproximado de expositores que participarão da 17ª Fenachim, nos setores de alimentação, feira multissetorial, exposições, feira industrial, agroindústrias e artesanato

39%

dos expositores são de Venâncio

3%

são de fora do Estado

20%

dos expositores são do segmento de alimentação



MINISTÉRIO DA CULTURA APRESENTA

A Festa com Sabor do Rio Grande



FENACHIM

17ª FESTA NACIONAL DO CHIMARRÃO

DE 1 A 5 E DE 9 A 12 DE MAIO DE 2024, em Venâncio Aires/RS

Cultura, tradição, música, gastronomia e muito chimarrão!

03/05

Badin - O Colono
20h - Palco Chimarrão

04/05

Grupo Revelação + Dj Lucas Beat
22h - Poliesportivo

10/05

Darlan Ortaça
19h - Palco Louro

10/05

Marcelo Caminha
18h - Palco Chimarrão

10/05

César Oliveira & Rogério Melo
21h30min - Palco Louro

11/05

Murilo Huff
22h - Poliesportivo

12/05

Chiquito & Bordoneio
19h - Palco Louro



INDICADO



REALIZAÇÃO



MINISTÉRIO DA CULTURA



Evento para destacar os potenciais e impulsionar o município

LUANA SCHWEIKART

A organização da 17ª Fenachim está a cargo de uma comissão liderada pelo empresário Vilmar de Oliveira, presidente da festa pela segunda edição consecutiva, com o apoio da Administração Municipal, que tem à frente o prefeito Jarbas da Rosa. Eles destacam a importância econômica e cultural do evento para o município e também para todo o Rio Grande do Sul, já que evidencia a bebida-símbolo dos gaúchos, o chimarrão.

Para Jarbas da Rosa, a Fenachim representa o que tem de melhor na Capital do Chimarrão: a hospitalidade, fraternidade, diversidade e a vivência em comunidade.

Ao mesmo tempo, Vilmar de Oliveira ressalta a movimentação econômica nos dias que antecedem a festa e durante a programação. "A Fenachim traz pessoas de toda região para Venâncio, movimenta os hotéis, postos de combustíveis e estabelecimentos comerciais", enfatiza, ao observar que 90 dias antes do início do evento os



PREFEITO DE VENÂNCIO AIRES, JARBAS DA ROSA, E O PRESIDENTE DA FENACHIM, VILMAR DE OLIVEIRA: PERSPECTIVA DE SUCESSO PARA A 17ª FENACHIM

hotéis do município já estavam com reservas esgotadas.

A 17ª Fenachim é a segunda edição da festa realizada pela atual Administração Municipal, com a mesma comissão.

Sobre esse aspecto, Oliveira reconhece

que a experiência faz a diferença na organização da festa, que é público-privada. "Usamos o que deu certo e melhoramos o que entendemos que não foi tão bom, e a Prefeitura sempre é parceira em todos os aspectos", afirma.

Expectativa no pós-pandemia

Em torno de 250 expositores vão apresentar e comercializar produtos e serviços durante a Fenachim. Para o prefeito Jarbas da Rosa, a grande procura pelos espaços comerciais já é um indicativo de sucesso para esta edição. Ele observa que a edição de 2024 será a primeira sem nenhuma restrição em função da pandemia de Covid-19 e espera que a festa traga rentabilidade aos investidores. "Esperamos que as pessoas

prestigiem a festa e que ela dê resultados e oportunidades de lucros e negócios."

O presidente da 17ª Fenachim, Vilmar de Oliveira, também ressalta a programação diversificada para atender todos os públicos. "É uma festa para a família, com espetáculos diferentes todos os dias, em horários diversos", comenta Oliveira. Além disso, Jarbas menciona as atrações que são 'marcas registradas' da festa, como as bandas nos lonões, o motocross

"A FENACHIM VALORIZA E RECONHECE O TÍTULO DE CAPITAL DO CHIMARRÃO E, AO MESMO TEMPO, MOSTRA A POTÊNCIA ECONÔMICA DE VENÂNCIO AIRES."

JARBAS DA ROSA
Prefeito

e o rodeio. "Não podemos dissociar essas atrações da Fenachim, já são características", reforça.

Galpão Crioulo da Escola do Chimarrão é novidade

Desde a primeira Fenachim, em 1986, o Parque do Chimarrão sedia a festa. O presidente do evento, Vilmar de Oliveira, destaca a preocupação de, a cada edição, deixar um legado para o município, que fica à disposição da comunidade e é utilizado também em outras ocasiões. Neste ano, a novidade é a construção do Galpão Crioulo da Escola do Chimarrão, em homenagem a Pedro Schwengber – diretor executivo da entidade, que faleceu em maio de 2023. Por meio de parceria com a Haas Madeiras, o espaço foi construído na entrada do Parque Municipal do Chimarrão e sediará as atividades da escola durante a festa. No local, o público poderá conferir os 36 tipos de chimarrão, conhecer os benefícios da bebida e aprender a preparar o mate.

Outra melhoria é o nivelamento do piso, com concreto, na área do estacionamento na parte superior do Parque, onde, durante a Fenachim, ficam os expositores. O prefeito Jarbas da Rosa reforça que o local está com a infraestrutura em dia e iluminação LED. "Um dos melhores parques do Rio Grande do Sul para eventos de atividades simultâneas, ele é



DIVULGAÇÃO

apropriado para todas as atrações e de fácil acesso, sendo também próximo do pórtico de entrada da cidade", enfatiza.

COMISSÃO ORGANIZADORA

- **Presidente de honra:** Jarbas da Rosa
- **Presidente da Associação Fenachim:** Elmar Becker
- **Presidente executivo:** Vilmar de Oliveira
- **Secretária executiva:** Deizimara Souza
- **Comunicação e Eventos:** Daiana Nervo
- **Comercial:** Marcos Daniel Hüttmann
- **Infraestrutura:** Noredi Rodrigues
- **Cultural:** Émerson Eloi Henrique
- **Esportes:** Daniel Heck
- **Artesanato e turismo:** Silvani Frantz
- **Agricultura familiar:** Vicente Fin
- **Segurança:** Michele Vargas
- **Casal social:** Jairo e Giovana Bencke

ABRIL DE 2024 | FENACHIM em revista | 9

Foto: Casa Paulina
@casapaulinaeventos

**Procurando
apoio para o teu
empreendimento
de turismo?**

**O Sebrae tem muitos
serviços e soluções
para ajudar o teu negócio.**

Conversa com a gente!

Sebrae Lajeado: ☎ (51) 3710-1697
Sebrae Santa Cruz: ☎ (51) 3713-3460



ATRAÇÕES

Confira a programação da Fenachim

1º/05 – QUARTA-FEIRA (FERIADO)

Entrada gratuita até 15h. Após, R\$ 20

Exposições: 10h às 22h

• Oficinas Escola do Chimarrão

• Copa Fenachim de Padel (Sova)

9h - Corrida do Chimarrão (Praça da Matriz)

10h - Abertura oficial (Palco

Chimarródromo)

11h30min - *Esquadrilha da Fumaça*



13h - 1º Erva Mate em Dança - modalidade Chula (Palco Chimarródromo)

14h - The Ruwers (Palco Lonão)

16h30min - Carmo Rosa e Banda (Palco Lonão)

18h - Orquestra La Montanara (Palco Chimarródromo)

19h - Banda Rodado 15 (Palco Lonão);

20h - Grupo Danças Alemãs Grüner Jager (Palco Chimarródromo)

02/05 – QUINTA-FEIRA

Entrada: R\$ 20

Exposições: 14h às 22h

• Oficinas Escola do Chimarrão

• Copa Fenachim de Padel (Sova)

• Copa Fenachim Beach Tennis (Sova)

14h - Abertura oficial do Pavilhão

Agropecuário Sicredi

14h - Visitação das escolas

14h - Teatro 'Assobia e Chupa Cana'

- Pinguinho & Serragem (Palco Chimarródromo)

17h30min - Banda Kattivah (Palco Lonão)

20h - Reunião conjunta da Família Rotária (Auditório)

20h - Rogério Magrão e Banda (Palco Lonão)

03/05 – SEXTA-FEIRA

Entrada: R\$ 20

Exposições: 14h às 22h

• Oficinas Escola do Chimarrão

• Copa Fenachim de Padel (Sova)

• Copa Fenachim Beach Tennis (Sova)

10h - Assembleia Conjunta de Prefeitos

Amvat e Amvarp (Auditório)

14h - Visitação das escolas

14h - Curso de capacitação para agentes públicos - UVERGS (Auditório)

14h - Grupo Danças Gauchescas Parceiros da Esperança (Palco Chimarródromo)

18h - Marmota Jazz (Palco Lonão)

20h - *Stand Up Badin – O Colono* (Palco Chimarródromo)



21h - Banda Pandora (Palco Lonão)

22h30min - Banda Maiataj (Palco Lonão)

04/05 – SÁBADO

Entrada: R\$ 20

Exposições: 10h às 22h

• Oficinas Escola do Chimarrão

• Copa Fenachim de Padel (Sova)

• Copa Fenachim Beach Tennis (Sova)

• Copa Fenachim de Futevôlei (Quadra de Areia)

• Taça Fenachim de Veloterra e Motocross Amador (Pista Mocva)

• Copa Fenachim de Vôlei de Quadra

(Ginásio da Coopeva)

• Copa Fenachim de Escolinhas (Campo Assive Parque do Chimarrão)

9h - Palestra com presidente do Tribunal de Contas (Auditório)

10h30min - Reunião da Associação dos

Legislativos do Vale do Rio Pardo – Alevarp (Auditório)

11h40min - Jornal do Almoço ao vivo (Chimarródromo)

14h - Teatro Cia Espicula (Palco Chimarródromo)

15h - Os Hermanos (Palco Lonão)

16h - Encontro de Soberanas do RS (Casa de Cultura)

17h - Show gospel com Thaiane Seghetto (Palco Chimarródromo)

18h - Especial Reggae Feitoria (Palco Lonão)

20h - Chimarruts (Palco Lonão)

21h - Samba Delas (Palco Chimarródromo)

22h - *Show nacional Grupo Revelação + DJ Lucas Beat (Poliesportivo)*



23h - Banda Doce Desejo (Palco Lonão)

05/05 – DOMINGO

Entrada: R\$ 20

Exposições: 10h às 22h

• Oficinas Escola do Chimarrão

• Copa Fenachim de Padel (Sova)

• Copa Fenachim Beach Tennis (Sova)

• Copa Fenachim de Futevôlei (Quadra de Areia)

• Copa Fenachim de Vôlei de Quadra (Ginásio da Coopeva)

• Taça Fenachim de Veloterra e **Motocross Amador (Pista Mocva)**



8h30min - Sarau da Poesia Gaúcha (Palco Super Lenz)

8h30min - 1º Erva Mate em Dança - Modalidade Danças de Salão (CTG Erva Mate)

14h - Clube Orquestra Venâncio Aires (Palco Chimarródromo)

16h - Tamiris Duarte e Trio (Palco Chimarródromo)

16h - Santa Brass Band (Palco Lonão)

17h - Sunset Samba e Pagode: Swing Brasileiro e convidados Noredi Rodrigues e Banda + Grupo da Resenha + Guris do Pagode + Schê Rodrigues (Palco Lonão)

18h - **Lucio Yanel (Chimarródromo)**



09/05 – QUINTA-FEIRA

Entrada: R\$ 20

Exposições: 12h às 22h

- Oficinas Escola do Chimarrão
- Dia da Melhor Idade

14h - Os Futuristas (Palco Chimarródromo)

15h - Teatro Dona Literata (Palco Lonão)

18h - Banda Kamarillia (Palco Lonão)

19h - Sessão Solene Câmara de Vereadores (Palco Chimarródromo)

20h30min - Banda Porto do Som (Palco Lonão)

10/05 – SEXTA-FEIRA

Entrada: R\$ 20

Exposições: 14h às 22h

- Oficinas Escola do Chimarrão
 - Início do 56º Rodeio CTG Erva-Mate
- 14h** - A Reforma Tributária e o reflexo nos municípios (Auditório)
- 17h** - Darlan Ortaça (Palco Lonão)
- 19h** - Banda Flor da Serra (Palco Lonão)
- 19h** - Marcello Caminha (Palco Chimarródromo)

20h30min - Sexteto Tempero Brasil (Palco Chimarródromo)

21h30min - **César Oliveira & Rogério Melo (Palco Lonão)**



23h - Grupo Fandangaço (Palco Lonão)

11/05 – SÁBADO

Entrada gratuita até 15h. Após, R\$ 20

Exposições: 10h às 22h

- Oficinas Escola do Chimarrão
- Copa Fenachim de Vôlei de Areia (Quadra de Areia)
- Copa Fenachim de Futebol Feminino (Campo Assive Parque do Chimarrão)
- **56º Rodeio CTG Erva Mate**



9h - Reunião/Palestra da AVAT (Auditório)

10h - Invernada CTG Erva-Mate (Palco Chimarródromo)

13h - Invernada CTG Chaleira Preta (Palco Chimarródromo)

14h - Banda Real do Paraná (Palco Lonão)

15h - Banda Alporria (Palco Chimarródromo)

16h30min - Programação de Aniversário Venâncio Aires (Palco Chimarródromo)

17h - Ghadyego Carraro e Trio (Palco Lonão)

17h30min - Sovaco de Cobra Trio (Palco Chimarródromo)

18h - Cerimônia oficial de abertura do 56º Rodeio Crioulo CTG Erva-Mate (Espaço Rodeio)

19h - Rafael Terres e Trio (Palco Chimarródromo)

19h - Grupo Levada (Palco Lonão)

21h - Guilherme Mecca (Palco Chimarródromo)

22h - **Show Nacional Murilo Huff (Poliesportivo)**



24h - Grupo Presença (Palco Lonão)

12/05 – DOMINGO

Entrada: R\$ 20

Exposições: 10h às 22h

- Oficinas Escola do Chimarrão
- 56º Rodeio CTG Erva-Mate
- Copa Fenachim de Vôlei de Areia (Quadra de Areia)

13h30min - Luciano Leães (Palco Chimarródromo)

14h - Marla Oliveira e Grupo (Palco Lonão)

15h - **Cadica Cia de Dança (Palco Chimarródromo)**



16h - Chiquito & Bordoneio (Palco Lonão)

17h - Canto & Piano especial Dia das Mães (Palco Chimarródromo)

INGRESSOS E PASSAPORTE

Os ingressos para os shows nacionais podem ser adquiridos pelo site minhaentrada.com.br ou nos pontos de venda:

- Venâncio Aires: Ótica Diniz e Trekosliros
- Santa Cruz do Sul: Óticas Diniz e Empório dos Orgânicos
- Lajeado: Cacau Show Centro, Posto Fascina e Trekosliros
- Estrela: Confeitaria Saborita
- Santa Clara do Sul: Moda & Esportes
- Teutônia: Posto da Dani
- Encantado: Posto Dália
- Bom Retiro do Sul: Cell Center

SOBERANAS

A responsabilidade de representar o povo e a cultura de Venâncio Aires

Eleitas em novembro de 2023, a rainha Marina Severo Jantsch e as princesas Larissa Almeida Maciel e Ana Flávia Dornelles de Ávila são as soberanas da 17ª Fenachim. Com a responsabilidade de representar o povo venâncio-airense e a sua cultura, o trio cumpriu uma agenda intensa, em diversos municípios do Rio Grande do Sul, ao longo dos últimos meses, para divulgar a festa. Durante a programação, as anfitriãs esperam os visitantes com chimarrão na mão e a hospitalidade que é marca de Venâncio Aires. A rainha Marina observa que a Fenachim carrega o maior símbolo de identidade dos gaúchos, o que reforça o compromisso enquanto soberanas. "Desejamos que o público se sinta acolhido por nós e possa sentir o orgulho e a paixão que temos pelo chimarrão, nossa festa e nosso município."

TRAJES

Os trajes utilizados pelas soberanas foram confeccionados pela estilista venâncio-airense Luana Sehn. Ela explica que a cor dos vestidos remete ao chimarrão; já a modelagem imponente e marcante evidencia o brilho da realeza e a beleza da corte. Além dos tecidos nobres, a riqueza em bordados e os detalhes são destaque. Em cada traje, foram utilizados em torno de 20 metros de tecido e cerca de 1,8 mil pedrarias. Outro detalhe é o acessório em formato de colar, aplicado na peça, com pingente de chimarrão.





PRINCESA

Larissa Almeida Maciel
28 anos
Advogada e vendedora na
Rádio Terra FM e Jornal
Folha do Mate



RAINHA

**Marina Severo
Jantsch**
27 anos
Terapeuta
ocupacional



PRINCESA

**Ana Flávia
Dornelles
de Ávila**
26 anos
Estudante
de Psicologia

O que representa ser soberana da Fenachim?

É a realização de um sonho, pois desde pequena admirava as soberanas, as enxergava como princesas e rainhas de conto de fadas. Com o passar do tempo, compreendi que, muito mais do que isso, as soberanas são detentoras de grandes responsabilidades, que é a de representar a história, cultura e economia de uma cidade e de um povo, que são traduzidas dentro de uma festa. Além da realização de um sonho, ser soberana representa uma oportunidade para que eu demonstre todo o meu amor pela Capital Nacional do Chimarrão, minha cidade do coração. Sinto muito orgulho em estar à frente dessa festa.

Quais atrativos turísticos e tradições de Venâncio você indicaria para quem quer conhecer o município?

Possuímos lindas belezas arquitetônicas, como é o caso da nossa Igreja São Sebastião Mártir, que é a segunda maior em estilo neogótico da América Latina, um símbolo de fé e esperança do nosso município.

Além disso, temos muitas belezas naturais, em especial os pontos turísticos localizados em diferentes locais do nosso interior. Temos a Figueira Centenária, que já conta com quase 500 anos, uma linda árvore repleta de histórias e que já foi conhecida por muitas gerações. Ainda, em Venâncio é possível encontrar belíssimas cascatas, morros e muitos outros lugares que refletem as belezas naturais da nossa terra. Nossos pontos turísticos são potenciais a serem explorados.

O que Venâncio Aires tem de melhor?

Com certeza, é o seu povo, que é quem faz história e deixa legados. As pessoas são o bem mais precioso que temos. São elas que constroem os monumentos importantes que ficam eternizados na história, que cultivam a terra, semeiam, colhem e produzem o que temos de melhor. O nosso povo é a cara de Venâncio Aires, é ele quem carrega todas as marcas e características que temos em nosso Município, em especial a hospitalidade, a simplicidade e o trabalho.

O que representa ser soberana da Fenachim?

Além da realização de um sonho, representa a responsabilidade de promover e destacar os diversos setores do nosso município: cultura, turismo, economia, esporte, agricultura por meio da nossa bebida símbolo, o chimarrão. Além disso, diariamente temos a oportunidade de acolher e ser acolhidas pelas pessoas da nossa comunidade, compartilhando o amor pela nossa festa e pelo chimarrão com todas as gerações.

Quais atrativos turísticos e tradições de Venâncio você indicaria para quem quer conhecer o município?

A Igreja Matriz São Sebastião Mártir, pois ela é o ponto de encontro entre a fé e a história de Venâncio Aires. Foi a partir dela que se iniciou o mapeamento urbano do nosso município. Além disso, é considerada o prédio mais alto de Venâncio Aires, tendo suas torres com 65 metros de altura e sendo o segundo maior templo em estilo neogótico da América Latina. Saindo do Centro da cidade, em direção ao interior, existem incontáveis paisagens verdes, que enriquecem nosso município pela beleza e tranquilidade da natureza. Ah, não deixe de passar na Escola do Chimarrão, em Linha Travessa. Lá você poderá prestigiar a história da nossa bebida-símbolo e também os segredos do seu preparo.

O que Venâncio Aires tem de melhor?

As pessoas! A comunidade venâncio-aiense é muito acolhedora e trabalhadora, além de carregar consigo muito amor pela nossa terra. Meus pais, avós e bisavós, todos são de Venâncio Aires, e aqui desenvolveram suas famílias, seu trabalho e a vida na comunidade, passando de geração para geração os princípios e valores que hoje carrego comigo.

O que representa ser soberana da Fenachim?

Além da realização de um grande sonho, representa acolher a nossa comunidade, através de muito carinho, abraços e atenção. Ser soberana é mais que carregar uma coroa e uma faixa, é doar-se integralmente ao trabalho voluntário pelo nosso município e transbordar o amor que sentimos por ele. É representar e cultivar sonhos de diversas meninas e mostrar e provar para elas que é possível realizá-los.

Quais atrativos turísticos e tradições de Venâncio você indicaria para quem quer conhecer o município?

Com certeza aproveitaria que a festa ocorre no Parque do Chimarrão e aconselharia a pessoa a aproveitar todos os atrativos do Parque, que é um local familiar, onde pode-se praticar esportes, dança e diversas outras atividades culturais. No Centro, a igreja matriz, na Travessa São Sebastião Mártir, é outro ponto turístico que deve ser visitado, pois carrega muita história, fé e tradição.

O que Venâncio Aires tem de melhor?

O calor humano. Com certeza Venâncio Aires é uma das cidades mais receptivas que conheço. O povo é acolhedor e muito alegre. Nossa marca registrada é sempre ter um bom mate para oferecer a quem chega, claro, sempre acompanhado de um abraço e um aperto de mão.

BEBIDA-SÍMBOLO

Chimarrão, a estrela da festa

Bebida-símbolo dos gaúchos, o chimarrão é o protagonista do evento que vai movimentar Venâncio Aires entre os dias 1º e 5 e de 9 a 12 de maio. A Fenachim é a maior festa do município e reforça a identidade de Capital Nacional do Chimarrão, título ostentado desde 2009, a partir da Lei Estadual 13.281, com projeto de autoria do deputado Giovani Cherini. Durante a 17ª Fenachim, os visitantes têm a possibilidade de conhecer diferentes modelos de chimarrão, aprender como preparar a bebida e conhecer os benefícios do chá. Tudo isso, junto à Escola do Chimarrão que, nesta edição da festa, vai inaugurar um espaço próprio dentro do Parque: o Galpão Crioulo que levará o nome de Pedro Schwengber, diretor-executivo da entidade e embaixador do chimarrão, falecido em maio de 2023.

Erva-mate e água quente são disponibilizados de forma gratuita

ALVARO PECORARO



EXPOSIÇÃO DE DIVERSOS MODELOS DE CHIMARRÃO É UM DOS DESTAQUES DO EVENTO

para os visitantes, para que possam desfrutar da festa na companhia de um bom chimarrão. No último evento, em 2022, foram 1.150 quilos de erva-mate distribuídos.

A exemplo da edição passada, também

será possível adquirir erva das marcas venâncio-airesenses Elacy e Madrugada. A comercialização ficará a cargo da Liga Feminina de Combate ao Câncer de Venâncio Aires, com o lucro revertido para a entidade.

ESCOLA DO CHIMARRÃO

Um dos principais atrativos no espaço da Escola do Chimarrão são os 36 tipos de chimarrão. Entre eles, estão o Formigueiro, Invertido e Vulcão. Além de contar com um ônibus que percorre diversos municípios e eventos, a entidade tem sede em Linha Travessa, interior de Venâncio Aires, sendo um dos pontos turísticos mais conhecidos do município.



A erva-mate **que conquistou**
a América do sul e o Oriente Médio.

Elacy

Protagonismo na cultura e economia

Em casa, no trabalho ou durante um passeio, tomar chimarrão é um hábito do qual os venâncio-airesenses não abrem mão. Além desse aspecto cultural, a questão econômica ligada ao chimarrão também se destaca no município.

Conforme dados da Emater/RS-Ascar, são 425 famílias produtoras de erva-mate, em uma área aproximada de 1,2 mil hectares – por ano, são cortados cerca de 600 hectares. Na safra 2023/24, a produção alcançou em torno de 3,9 mil toneladas.

Na indústria, evidenciam-se as ervateiras Madrugada e Elacy, que comercializam erva-mate para diversos municípios do Rio Grande do Sul e também exportam o produto. As empresas são, respectivamente, a 18ª e 38ª empresas de Venâncio Aires, conforme o Valor Adicionado Fiscal (VAF) de 2022.

REPRESENTAÇÃO

- O venâncio-airesense Cleomar Konzen é o presidente da Associação dos Produtores de Erva-mate do Polo Ervateiro dos Vales (Aspemva) e vice-presidente do Instituto Brasileiro da Erva-Mate (Ibromate).
- Além disso, o diretor da ervateira Elacy, Gilberto Luiz Heck, é vice-presidente do Sindicato da Indústria do Mate do Estado do Rio Grande do Sul (Sindimate-RS).

DÉBORA KIST



COM ADENSAMENTO DOS ERVAIS E INCENTIVO AO REFLORESTAMENTO, PRODUTIVIDADE TEM AUMENTADO EM VENÂNCIO NOS ÚLTIMOS ANOS

RAFAEL AGNIES



ABRIL DE 2024 | FENACHIM em revista | 15

Madrugada

Uma história de sabor compartilhada com você há 82 anos!



www.madrugada.com.br



A Erva-Mate **PREFERIDA** dos Gaúchos



15/24

CHURRASCO

Qualidade da carne em destaque

O churrasco, prato típico dos gaúchos, tem lugar de destaque na gastronomia de Venâncio Aires. Nos restaurantes, eventos ou nas reuniões familiares, ele é atração. Além da questão cultural, passada através das gerações, a tradição do churrasco é impulsionada pelos frigoríficos locais, em Venâncio Aires, que se consolidam como referência quando o assunto é carne de qualidade. O município é um dos maiores polos de proteína do Rio Grande do Sul. Além da produção primária com ovos, criação de aves e bovinocultura de corte e de

leite, Venâncio também se destaca na indústria nesse segmento. São 10 frigoríficos em atividade. Localizado em Vila Santa Emília e com quase 68 anos de atividades, o Frigorífico Kroth é o de mais representatividade na economia local, sendo a 5ª maior empresa de Venâncio Aires, conforme Valor Adicionado Fiscal (VAF) de 2022. Entre os principais empreendimentos do setor também estão o Boi Gaúcho, de Vila Mariante, e o Frigorífico Sapé, de Linha Sapé, além da Granja Avícola Bom Frango, localizada em Linha Picada Nova.



ALVARO PEGORARO

PREPARO DO COSTELÃO, ASSADO NO FOGO DE CHÃO, LEVA VÁRIAS HORAS

FRIGORÍFICOS DE VENÂNCIO

- Abatedouro Bergenthal
- Família Kroth Ind e Com de Carnes
- Frigorífico Eggers
- Frigorífico Freese
- Frigorífico Mariante
- Frigorífico Sapé
- Granja Avícola Bom Frango
- Neri do Nascimento (Boi Gaúcho)
- Orlando dos Santos & Filhos (duas plantas)

Fonte: Perfil Socioeconômico de Venâncio Aires e Microrregião 2023/24

Pecuária em Venâncio

Depois do tabaco, que tem a maior representatividade dentro do Valor Bruto da Produção Agrícola (VBPA) de Venâncio Aires, a pecuária se destaca pelo número de famílias envolvidas e pela rentabilidade. Avicultura de corte, ovos, peixes, suínos, mel e bovinos de corte e de leite são as principais. Em 2022, somaram R\$ 199 milhões dentro do VBPA

do município – quase 35% do total de R\$ 571,8 milhões, conforme números da Emater/RS-Ascar.

A bovinocultura de corte movimentou R\$ 21,5 milhões em 2022, e cresceu em relação aos anos anteriores. O melhor desempenho é reflexo do melhoramento genético, manejo e alimentação, que têm elevado o potencial produtivo.

16 | **FENACHIM** em revista | ABRIL DE 2024

O associativismo nos move.
O **Sindilojas-VRP** é parceiro do varejo regional.

Nós somos a casa do comércio. Qualificação, educação continuada, network, assessoria jurídica, medicina do trabalho, convênios médicos, odontológicos e na área do ensino. Sua empresa é maior com esta força.

Seja associado. Seja **Sindilojas-VRP**, a força do Sistema Fecomércio na sua empresa.



Aponte a câmera do seu celular para o QR code e descubra que nunca foi tão acessível ter curso superior.

CNC · Federações · Sindicatos · Sesc · Senac

Sistema Comércio



Sindilojas RS
Vale do Rio Pardo
MÓDULO DE SERVIÇOS EMPRESARIAIS

FACRS
[EAD]⁺
FACULDADE DO COMÉRCIO

Cortes e técnicas de preparo

FREEPIK/DIVULGAÇÃO

• **Picanha** – A picanha ocupa lugar de destaque entre os cortes de carnes para churrasco. Requer certo conhecimento e habilidade do assador ao aplicar a cocção da carne. Se for assada além do ponto, acaba ficando tenra (dura).

• **Contrafilé** – Um dos segredos do contrafilé está no corte. Cada tira deve ter uma média de dois a três dedos para que a carne não fique enrijecida. É possível temperar com o sal grosso tradicional ou inovar com temperos diferenciados como o chimichurri, um dos favoritos entre os argentinos.

• **Maminha** – Uma carne com uma capa de gordura menos espessa que a picanha, porém, saindo da alcatra. Pode ser assada inteira ou em fatias. Se optar pelos cortes, é interessante manter entre 2 a 3 dedos em cada pelo mesmo motivo do contrafilé: para não endurecer a carne.

• **Fraldinha** – Uma carne incrível para quem deseja fazer sucesso no churrasco. Ela combina sua estrutura de fibras longas com o sabor da costela, já que é retirada dessa região. No preparo para o churrasco, é



recomendável utilizar a peça inteira. Pode-se temperar com sal grosso antes de colocar no fogo. Comece assando primeiro a parte da gordura, virada para baixo, sempre em braseiro forte.

• **Costela** – Pode ser assada em tiras, usando espeto ou a peça inteira. Com certeza, é um dos cortes mais saborosos do boi. É preciso assar

em fogo mais baixo, pois requer maior tempo de cozimento em sua rígida estrutura. Por isso, precisa de bastante planejamento do churrasqueiro que deseja agradar seus convidados.

Fonte: professor Everton Luiz Simon, coordenador do curso de Gastronomia da Unisc

ABRIL DE 2024

FENACHIM | 17
em revista

INVISTA EM ENERGIA SOLAR FOTOVOLTAICA

E REDUZA OS CUSTOS COM ENERGIA DE **FORMA LIMPA E SUSTENTÁVEL**

PRINCIPAIS VANTAGENS

- Alto retorno financeiro
- Fonte inesgotável
- Baixo custo de manutenção
- Garantia de 25 anos
- Agilidade na instalação
- Pode ser usado em mais locais
- Não poluente
- Energia 100% limpa

NETTELIN
Energia Solar e Engenharia



ESTAMOS PRESENTES NA 17ª FENACHIM CONFIRA NOSSO ESTANDE

www.nettelin.com.br

☎ 51 3741-9532

Rua Clóvis Pereira de Carvalho, 1000

📷 [nettelin_energisolara](https://www.instagram.com/nettelin_energisolara)



GALINHADA

O sabor do prato típico da Capital Nacional do Chimarrão

Desde 2011, a galinhada é oficialmente o prato típico de Venâncio Aires, conforme a Lei 4.875. Uma comida conhecida por ser consumida em família e por vezes preparada por grandes equipes em comunidades da cidade e do interior, em festas ou demais eventos. O prato também é conhecido pelo caráter beneficente, já que, em muitas situações, a venda reverte em recursos para auxiliar uma pessoa ou entidade.

Tradicional em grandes eventos do município, como a Festa de São Sebastião Mártir e a Festa Evangélica, a galinhada de Venâncio é famosa pelo sabor especial, regada a amor e trabalho voluntário. Afinal, são muitas mãos necessárias para auxiliar no preparo - geralmente é feita em grandes panelões, que servem em média 100 pratos. Uma das pessoas conhecidas por esse trabalho é Valentim Lauschner, 67 anos. O aposentado auxilia, de forma voluntária, a preparar o prato na Comunidade Católica São Lucas e na Associação de Moradores do Bairro Aviação, onde reside, além de atuar em eventos da Comunidade Evangélica de Venâncio Aires.

Ele conta que preparou o prato pela primeira vez há cerca de 17 anos, depois de observar e aprender com outra equipe. "Um



GALINHADA É TRADICIONALMENTE FEITA EM COMUNIDADES DE VENÂNCIO AIRES



FOTOS LUANA SCHWEIKART

GALINHADA É O PRATO TÍPICO DE VENÂNCIO

dia o líder não estava e 'empurraram' para mim. Vi como uma oportunidade que não surge sempre, mas também, uma grande responsabilidade, fui com coragem e assumi", afirma. Desde lá, está sempre envolvido nos preparos das galinhadas comunitárias. Lauschner atua em diferentes etapas da receita, mas geralmente fica responsável pela parte de fritar a carne de galinha e acrescentar os ingredientes um a um. Ele comenta que, além de manter o fogo baixo, o diferencial é saber o momento e a ordem exata de acrescentar cada complemento, como a cebola, o tomate, o arroz e o tempero verde. O preparo leva em torno de duas horas e envolve uma série de pessoas.

Na equipe dele, são cerca de 16 voluntários.

Para a venda de cartões, Lauschner tem como aliada a tecnologia, já que através de um grupo de WhatsApp, reserva e comercializa os cartões de galinhada do bairro Aviação para cerca de 150 famílias.

"O sabor especial é o amor por fazer a galinhada, pois se dá tudo certo, os elogios são garantidos. Enquanto eu puder, vou continuar ajudando no preparo", reforça o aposentado, que atua também como voluntário no Centro Promocional João XXIII, já foi presidente da Comunidade São Lucas e, em 2012, festeiro da Festa de São Sebastião Mártir, junto da esposa Lori.

Tradição e amizades fortalecidas

Nos muitos preparos de galinhada por Venâncio Aires, Valentim Lauschner também fez muitas amizades. Uma delas é com o aposentado Davino Germano Zappe, 71 anos, que nos últimos dois anos passou a atuar na produção das galinhadas da Comunidade Evangélica de Venâncio Aires.

Zappe é geralmente o responsável pela compra dos ingredientes e também auxilia na preparação, como o corte do tomate, cebola e temperos. "Gosto de ajudar e participo do que for mais preciso. A galinhada é uma tradição de muitos anos", comenta.

Além da dedicação no preparo, Zappe ressalta a importância da manutenção e limpeza dos panelões, que antecedem os eventos. Entre as dicas do aposentado está secar os panelões no fogo e passar azeite para evitar a ferrugem, e também, cortar os ingredientes à mão, para que o sabor fique mais gostoso. "Cada equipe tem seu jeito de fazer, mas o mais importante é a dedicação e gostar de fazer a galinhada", considera. Ele enfatiza que a venda de cartões de galinhada é sempre garantida, seja qual for o evento, pois é um prato que tem boa aceitação e todos gostam de comer em Venâncio Aires.



VALENTIM E DAVINO ATUAM NA PRODUÇÃO DO PRATO

"ESSA TRADIÇÃO SERÁ INFINITA ENQUANTO TIVER QUEM APRENDA, POIS É FÁCIL DE FAZER, ALÉM DE SER MUITO GOSTOSO."

DAVINO GERMANO ZAPPE
Voluntário no preparo de galinhadas

A galinhada de Venâncio destacada pelas soberanas

A convite da Fenachim em Revista, as soberanas da 17ª Fenachim elencaram a galinhada como o sabor que mais representa Venâncio Aires. Em um vídeo produzido pela Folha do Mate e Terra FM, que pode ser acessado pelo QR Code ao lado, elas abordam o quanto o prato típico do município tem relação com a história e o dia a dia delas, além da referência na comunidade.

A rainha Marina Severo Jantsch lembra que os avós maternos sempre foram voluntários da galinhada na Comunidade Santa Rita de Cássia. "Desde a infância, aos sábados, eu os acompanhava. O que me gerou inúmeras memórias afetivas", cita.

Ela destaca o caráter solidário da realização de galinhadas, como um meio de arrecadação de recursos para ações e entidades. "Além disso, quando a galinhada é feita em casa, é um prato geralmente preparado em maior quantidade, para reunir toda família, gerando momentos de confraternização", observa.

A princesa Larissa Almeida Maciel

complementa que, sempre que é feita uma galinhada na sua casa ou na de familiares, é sinal de felicidade e união. "Não é diferente em momentos em que a galinhada é servida em nossas comunidades, festas e na mesa dos venâncio-airesenses", afirma.

Por sua vez, a princesa Ana Flávia Dornelles de Ávila ressalta a tradição de degustar o prato. "Todos os sábados é dia de galinhada da 'comunidade' na minha casa.



RENAN ZARTH

Para mim, é sinônimo de família reunida e de momentos únicos de troca e de carinho. Não troco esses momentos por nada", define.

ONDE DEGUSTAR

- Nos dias 4 e 5 de maio, durante a 76ª Festa Evangélica de Venâncio Aires, será possível provar a galinhada, ao meio-dia e à noite. O evento ocorre no Pavilhão São Sebastião Mártir, no Centro da cidade. Os cartões custam R\$ 15.
- Como é tradicional, a galinhada é servida com acompanhamento de pão cacetinho (pão francês) e salada de repolho.

ALIMENTAÇÃO

Gastronomia diversificada para agradar a todos os paladares

Diversas opções de lanches, refeições e bebidas estarão à disposição ao longo da 17ª Fenachim. Serão duas praças de alimentação, uma na parte superior do Parque do Chimarrão, com os bares fixos, e a outra na parte de baixo, com food trucks. Como já é tradicional, o café colonial também será um destaque.

Almoço e jantar serão servidos no Galpão Morada Velha, pelo D'Casa Restaurante. De acordo com a chef Fernanda Beatriz Klock, responsável pelos cardápios, será oferecido bufê livre, com preço entre R\$ 55 e R\$ 65.

Além de churrasco, haverá diversidade de saladas orgânicas, pratos quentes nacionais e internacionais, e sobremesa cortesia.

"Teremos um bufê bem diversificado e elaborado com muito carinho para a Fenachim. É um desafio, por ser a nossa primeira participação, mas nossa equipe abraçou com todo o coração", destaca Fernanda, que é formada em Gastronomia.

Entre as novidades desta edição está o espaço gourmet, um ambiente com proposta intimista e diferenciada,



JULIANA BENCKE

ESTANDE DA DÁLIA ALIMENTOS VAI SEGUIR A MESMA PROPOSTA DA EDIÇÃO DE 2022

onde empresas vão oferecer refeições, comercializar produtos e realizar oficinas de culinária. A intenção é que o espaço evidencie a proteína animal, área em constante crescimento em Venâncio Aires. Entre os empreendimentos confirmados para o espaço está a Dália Alimentos, com a divulgação da nova linha de queijos e frangos temperados. Além disso, a Dália vai comercializar a linha Gourmet de pratos prontos congelados, a qual inclui a saborosa

costelinha suína ao molho barbecue.

A gerente da Divisão Varejo da Dália, Vera Lúcia Beneduzi, destaca a importância de participar da Fenachim, como forma de ampliar o reconhecimento da marca. "Também temos a oportunidade de estar cada vez mais próximos dos associados da região de Venâncio Aires, os quais também podem sentir o orgulho em ver a participação da cooperativa em uma feira com reconhecimento em todo o estado."

20 | **FENACHIM** em revista | ABRIL DE 2024

Um colégio completo como você nunca viu!

O Colégio Oliveira possui uma estrutura com mais de 8 mil m² divididos entre salas de aula, auditório, quadras esportivas, pracinha, ginásio, refeitório, biblioteca e laboratórios de ciências e maker.

Além de toda a estrutura que proporciona um ambiente excelente para o desenvolvimento educacional, os estudantes são orientados por professores capacitados e têm acesso ao sistema de ensino Poliedro, que é referência nacional em educação.

Proporcione ao seu filho experiências

únicas e um futuro ainda melhor!

Colégio Oliveira

Rua Jacob Becker, 1873

CHAME NO WHATSAPP
51 9.8595.5673

Poliedro
Sistema de Ensino

Point da Gastronomia

NA CAPITAL NACIONAL DO CHIMARRÃO

Amélia

COZINHA COM ALMA

Pizzaria à la carte e rodízio de forno a lenha e buffet ao meio-dia

51 3919-0500

Rua Tiradentes, 946

@ameliacozinhacomalma



RESTAURANTE
genz

Das 11h15 às 13h45
Segunda a sábado e feriados

Rua Júlio de Castilhos, 923
(51) 98019-0064



CASA LAURA
RESTAURANTE E CAFETERIA

casalaura.va

51 99816-6931

RSC 287 Km 77,6 - V. Aires



Ledi
Maggioni

Agroindústria e Café Colonial

99789-9071 | 99365-8350

Linha Arroio Grande
Venâncio Aires



Casa Cheia
restaurante e lancheria

51 99124-7132

RSC 287 | Km 81
Linha Bem Feita



KI ESFIHA
DELIVERY

@kiesfihava

(51) 98908-9926

Rua Tiradentes, 563



diLENZ
RESTAURANTE

ANEXO AO SUPERLENZ MATRIZ

51 99190.8059

GASTRONOMIA
NUNO
CHOPERIA

(51) 98190-8762
Rua Visconde do Rio Branco, 774,
Centro, Venâncio Aires, RS

Déia
RESTAURANTE

ALMOÇOS MARMITAS VIANDAS

3741-4449

VISCONDE DO RIO BRANCO, 698 - Venâncio Aires

Saboro
RESTAURANTE

(51) 3741-6560

Voluntários da Pátria, 1391
Centro de Venâncio Aires



#Venâncio fazmais

O Governo de Venâncio realizou centenas de obras e projetos que transformaram a vida das pessoas em todos os bairros e localidades do interior.

Chegou a hora de prestar contas deste trabalho a você.

No site www.venanciofazmais.com.br, acompanhe uma síntese dos investimentos realizados em cada área com os recursos dos seus impostos.

Nossa Venâncio cresce com trabalho e transparência. Faça parte dessa transformação.



Abra a câmera do seu celular e escaneie o QR code.



**MUNICÍPIO DE
VENÂNCIO AIRES**
Capital Nacional do Chimarrão

Venâncio Aires conquista Prêmio Cidade Empreendedora do Sebrae

Com o título "Venâncio Empreendedor", o projeto que elevou o Município de 70 mil habitantes ao patamar de Cidade Mais Empreendedora do RS apresenta um compilado de iniciativas promovidas pelo Governo Municipal com intuito de impulsionar os pequenos negócios, modernizar a gestão, desburocratizar processos, estimular o empreendedorismo e a participação nas compras públicas, entre outros.



Avenida Ruperti Filho recebeu nova pavimentação, ciclovia e iluminação led no trecho de 1,4 km.



Instalação UTI Pediátrica

A UTI Pediátrica é a segurança e a qualidade no atendimento que Venâncio e a região tanto buscavam. Além da UTI, implantamos Pronto-Atendimento Pediátrico noturno e aos finais de semana junto ao Hospital e estamos concluindo novo Centro Materno Infantil ao lado da UPA.



DO CHIMARRÃO AO CHOPE

Oportunidade para degustar deliciosos chopes artesanais

Quando se fala em Festa Nacional do Chimarrão, a primeira coisa que vem à mente é justamente a bebida-símbolo do Rio Grande do Sul. No entanto, durante os dias de festa, os visitantes terão também a oportunidade de provar e degustar chopes artesanais produzidos em Venâncio Aires.

GoldenBauch

Fundada em 2014 por Luís Kroth e Rodrigo Decker, a Cervejaria GoldenBauch está situada em Vila Santa Emília, interior de Venâncio Aires. Os proprietários iniciaram as produções em uma espagueteira no fogão de casa, com um rendimento inferior a cinco litros para consumo.

Como o ciclo para a produção do chope exigia muitos procedimentos e dias de preparo - e quando pronto, a bebida era consumida em minutos -, os amigos optaram em aumentar o volume de produção. A ideia inicial



GOLDENBAUCH OFERECERÁ CINCO TIPOS DE CHOPE NA FENACHIM

era de ter crescimento de 50 litros por lote, mas incentivados por condições de financiamento, adquiriram todos os itens para uma produção comercial em larga escala. Atualmente a produção é contínua, de 6 mil a 8 mil litros por semana, no período de início de ano. Os proprietários afirmam que a cada

ano conquistam novos clientes pela qualidade e bom atendimento. Na Fenachim, os visitantes poderão degustar o tradicional Pilsen e os chopes especiais Red Ale, Stout, IPA e Session IPA. A expectativa é pelo mesmo sucesso de participações anteriores na festa.



CHOPP
BOM é sinônimo de
FESTA BOA

Estaremos presentes na 17ª Fenachim!
De 1 a 5, e de 9 a 12 de maio, no parque do Chimarrão

Max Haus

A cervejaria artesanal Max Haus está estabelecida em Venâncio Aires desde 2016. Os proprietários são Osny e Marisa Konrath e seus três filhos. A produção é feita na fábrica situada na rua Engenheiro Henrique Vilanova, 1.161, no Centro do município.

Os proprietários explicam que a combinação da palavra Max Haus é proveniente de dois momentos marcantes na vida do fundador Osny Konrath. A palavra 'Max' surgiu da carreira profissional, fazendo referência a um importante projeto implementado e desenvolvido com sucesso por ele na empresa em que dedicou 25

anos de sua vida profissional, antes de começar a produzir cerveja. A palavra 'Haus', que em alemão significa casa, é um apelo de cunho emocional. Remete às memórias de infância em uma antiga casa no estilo enxaimel, construída e habitada por seus antepassados que vieram da Alemanha na segunda metade do século XIX, onde eventualmente já se produzia a cerveja artesanal. Hoje este espírito cervejeiro é resgatado pela cervejaria Max Haus. Segundo os proprietários, a Fenachim sempre foi uma festa com bom retorno, seja na divulgação da marca e produto, assim como nas vendas. Neste ano a empresa



ALVARO PEGORARO

CERVEJARIA MAX HAUS PARTICIPA DA FENACHIM PELA TERCEIRA VEZ

participa da festa pela terceira vez, e a expectativa é muito boa, considerando a programação. Além do tradicional Pilsen, a equipe da Max Haus levará mais dois ou três tipos da bebida para a festa, visando atender todos os gostos.

Bier 77

Com oito anos de funcionamento em Venâncio Aires, a Cervejaria Bier 77 tem como proprietária Magali Pereira. De acordo com ela, a equipe se orgulha em produzir um chope artesanal de alta qualidade, feito dentro dos princípios de pureza da lei alemã. "Um produto com todos os ingredientes importados e selecionados para uma cerveja que sabor inconfundível", ressalta.

A cervejaria está localizada na RSC-287 no quilômetro 77, no Condomínio de Chácaras Universitário, em Linha Estrela.

A produção também ocorre na empresa parceira Bonembier, de Caxias do Sul, obedecendo as mesmas normas e estilos. Conforme Magali, por mês são produzidos 10 mil litros de chope. A expectativa é de que, durante a Fenachim, cerca de 5 mil litros estejam à disposição dos visitantes da festa, nas variedades de chope Pilsen, Red English e o chope de vinho. "A expectativa é sempre positiva, por estarmos em nossa cidade, podendo atender clientes e o público local."



DIVULGAÇÃO/BIER 77

COM SEDE EM LINHA ESTRELA, BIER 77 TEM OITO ANOS DE HISTÓRIA

ABRIL DE 2024 | FENACHIM em revista | 25

Deixe sua festa ainda mais especial!



☎ 99197.5625 | f @cervejariabier77
RSC-287 - KM 77, nº 2350, Venâncio Aires



Estaremos presentes na 17ª Fenachim, venha comemorar conosco!

CAFÉ COLONIAL

Tradição dos colonizadores à mesa

Tem a cuca, a linguiça, a chimia e o pão caseiro. Sem esquecer dos salgados fritos, os docinhos e a infinidade de tortas. No café colonial não há um protagonista, já que o conjunto de variedades é que diferencia essa refeição tão apreciada, principalmente nos meses frios.

Mais uma vez, a Padaria Schuh levará o tradicional café colonial para o Parque Municipal do Chimarrão durante a Fenachim. Com mais de 120 variedades de doces e salgados, o café será servido ao preço de R\$ 60 por pessoa, todos os dias da festa. O atendimento será por ordem de chegada.

Sócio-proprietário da Padaria Schuh, Junior Schuh afirma que pelo menos 10 pessoas da equipe estarão envolvidas durante os dias de evento, sendo um número maior aos finais de semana devido ao movimento mais intenso. Para a equipe da padaria, o desafio é a logística, já que é necessário levar todos os utensílios para servir o café, além dos alimentos produzidos na padaria. Durante a Fenachim, será a única oportunidade de degustar o café



BABIH TEIXEIRA/AMARELOMAGENTA

TORTAS DOS MAIS VARIADOS SABORES ESTÃO ENTRE OS DESTAQUES DO CAFÉ COLONIAL

colonial da Padaria Schuh neste ano, já que a sede da matriz, no Centro de Venâncio Aires, passa por reformas e melhorias, além de um novo espaço para abrigar a produção.

“Estamos construindo um novo prédio para a nossa produção e, junto com essa obra, aproveitaremos a sequência para reformarmos o espaço do café colonial, que será ampliado”, comenta Schuh.

HISTÓRIA

O café colonial Schuh se tornou uma das tradições na Festa Nacional do Chimarrão. Ele começou a ser servido na 5ª edição, em 1996. Com exceção de duas festas, sempre fez parte das atrações do evento. Em 1998, a Padaria Schuh serviu o café colonial, pela primeira vez, na Oktoberfest, em Santa Cruz do Sul, o que seguiu por pelo menos cinco anos.

Schuh

Café Colonial

Presente na 17ª FENACHIM

COMUNICADO

Este ano, devido a obras, será servido o café colonial somente na Festa Nacional do Chimarrão.





SAIBA MAIS

Característico do Sul do Brasil, o café colonial tem forte influência dos colonizadores alemães e italianos, tornando-se um costume familiar nas casas do interior. "A tradição dos colonos era tomar um café bem reforçado antes de ir para o trabalho, e também um costume dos imigrantes alemães de reunir

a família para o café", explica a professora e assistente técnica do curso de Gastronomia da Unisc, Luciana Oracy Rodrigues Cassaboni. Ela observa que, com o tempo, esse café colonial passou a ser servido para os visitantes, tornando-se um grande atrativo turístico no Rio Grande do Sul.



120

itens, entre doces e salgados, integram o cardápio do café colonial Schuh que será servido na Fenachim.

criamos produtos
que contribuem para
tornar a sua experiência
mais **AUTÊNTICA**



www.venax.com.br



AGROINDÚSTRIAS

Delícias caseiras em evidência no Pavilhão Agropecuário

Ao todo, 22 agroindústrias familiares marcam presença na 17ª edição da festa com o sabor do Rio Grande, no Pavilhão Agropecuário Leci Siebeneichler. Em segmentos diferenciados, a prioridade dos espaços foi concedida para empreendimentos de Venâncio Aires por ordem de inscrição, documentação exigida e pelo tipo de produto oferecido. A variedade de itens oferecidos aos visitantes são destaques elencados pelo responsável pelo setor da Agricultura Familiar da festa, Vicente Fin, chefe do escritório local da Emater/RS-Ascar. “O pavilhão passou por melhorias para beneficiar os expositores e público, que terá muita variedade em produtos no local”, ressalta Fin.

Além da Emater, a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, a Cooperativa dos Produtores de Venâncio Aires (Cooprova), o Sindicato Rural e o Sindicato dos Trabalhadores Rurais (STR) são organizadores do espaço.

Junto das 22 agroindústrias, nove floriculturas e viveiros de Venâncio Aires participam da feira com folhagens, flores, bromélias, mudas de flores, orquídeas, mudas nativas e suculentas. O Grupo de Sementes Crioulas (Gascemva) também está representado com exposição.

Um espaço externo em frente ao pavilhão, patrocinado pela cooperativa Sicredi, é novidade. A ideia é que o local, com ornamentação especial, com destaque para a agricultura familiar, seja visitado para registros fotográficos e para exemplificar o que o visitante encontra no pavilhão.



JULIANA BENCKE

VISITANTES PODERÃO CONHECER E ADQUIRIR PRODUTOS DE 22 AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES

EXPOSITORES

- Emater/RS - Ascar
- Cooperativa Cooprova
- Secretaria de Desenvolvimento Rural
- Sindicato Rural
- Sindicato dos Trabalhadores Rurais

AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES

- Melado Orgânico Weber
- Produtos Caseiros Ledi Maggioni
- AVA - Mel de abelhas
 - Casa do Mel Schwendler
 - Mel Multiflor Luciano Carvalho
 - Casa do Mel Serrano
- Bolachas Tia Leci
- Nozes Container's
- Embutidos Tangerinas
- Conservas Cecília
- Ovos coloniais Gold
- Conservas Coutinho
- Aipim descascado Mallmann
- Destilados Santin - Pinto Bandeira
- Agroindústria Estrelat - Estrela

- Porongos e Cia - Frederico Westphalen
- Rapaduras Caseiras da Liane - Vera Cruz
- Embutidos Ferreira (búfalo) - Passo do Sobrado
- Coopernatural - Picada Café
- DORF Queijos Artesanais – Teutônia
- Sucos Casa Frozza – Putinga
- Aipim Sabores da Querência
- Agroindústria Massas Donana

FLORES E VIVEIRISTAS

- Flores da Rose
- Chácara Recanto das Orquídeas
- Viveiro de Mudas Flor da Terra
- Viveiro Florestal Konzen
- Cantinho Verde e Colorido
- Orquidário Cruz
- Viveiro Florestal do Batista
- Jardim Secreto das Suculentas
- Artesanato indígena Tähn Mag - Cruzeiro do Sul
- Grupo de Sementes Crioulas (Gascemva)

Um empreendimento
Premium em uma das
áreas mais nobres de
Venâncio Aires.

LEGACY
CITY HOME



ORIENTAÇÃO SOLAR
NORTE

Projetos arquitetônicos: Arquitetura

APARTAMENTO TIPO

179,20 m²

3 DORM.

1 suíte + 2 quartos

★ ALTO PADRÃO
DE ACABAMENTO

☀️ EXCELENTE
ORIENTAÇÃO
SOLAR

🌬️ DEPENDÊNCIAS
COM VENTILAÇÃO
NATURAL

🔪 CHURRASQUEIRA

📏 AMPLAS
ESQUADREIAS

🚪 SUÍTE COM
CLOSET
INTEGRADO

🏠 HOME OFFICE

🍳 LAREIRA



CONDOMÍNIO
DE ALTO PADRÃO



PISCINA



ESPAÇO
FITNESS



ESPAÇO
GOURMET



ESPAÇO
PET



ESPAÇO
KIDS



JARDIM



ACCESSE O SITE

☎ (51) 99842-9391

☎ (51) 99141-7563

Rua João de Castilhos, 931



Agende uma visita
e conheça nossas
unidades disponíveis

HOUSE

15
ANOS

HISTÓRIA

Legado de Leci Siebeneichler é destaque entre as agroindústrias

Uma das primeiras empreendedoras rurais a regularizar uma agroindústria no município foi Leci Siebeneichler (falecida em 2012, aos 61 anos). Antes disso, ela e o marido, Eleutério Siebeneichler (falecido em 2023) eram produtores rurais e comercializavam verduras.

Foi em uma feira realizada na Praça Evangélica que os clientes conheceram a bolacha de Leci por acaso, o que motivou a começar a produzir para venda. “Ela tinha levado para um lanche, o pessoal provou e pediu para comprar”, relata a filha Lisiane Becker, que hoje segue o negócio iniciado pela mãe, junto com o marido Marnei Becker.

Em 2003, com incentivo da Secretaria Municipal de Agricultura e Emater RS/Ascar, foi aberta a agroindústria Bolachas Tia Leci, em Linha Maria Madalena. “Minha mãe era bem conhecida por percorrer vários lugares com a cestinha de bolachas”, comenta. O legado de Leci é enaltecido por meio

do empreendimento familiar que segue levando a marca para diferentes lares. Em 2019, Leci Siebeneichler teve o nome escolhido para ‘batizar’ o Pavilhão Agropecuário, espaço que abriga as agroindústrias durante a Fenachim e demais eventos realizados no Parque Municipal do Chimarrão. “Meu pai ainda estava conosco quando recebemos essa homenagem, foi uma emoção muito grande para ele e todos nós”, salienta Lisiane.

ARQUIVO PESSOAL



LECI COM O MARIDO ELEUTÉRIO. ELA FOI UMA DAS PRIMEIRAS EMPREENDEDORAS A REGULARIZAR UMA AGROINDÚSTRIA EM VENÂNCIO



LISIANE SEGUE LEGADO DEIXADO PELA MÃE

Receitas de família

As receitas das bolachas Tia Leci são de família. Ela aprendeu com a mãe, que fazia os doces em Linha Brasil e ensinava as moças solteiras da região que queriam aprender. Os ingredientes e modo de preparo eram escritos em alemão. Atualmente, a filha Lisiane produz cerca de seis tipos tradicionais de bolachas, como a rosca (foto), que são receitas de Leci, além de mais seis variedades diferenciadas. As novas receitas foram elaboradas com o auxílio da extensionista rural da Emater, Viviane Röhrs. Para a Fenachim, além de bolachas também serão comercializadas cucas. A agroindústria preza pela qualidade, priorizando uma produção artesanal feita à mão.



SAIBA MAIS

Os biscoitos, ou bolachas, como são mais conhecidos na região, foram criadas na pré-história, a partir da mistura de grãos e água e o uso do fogo. “No Egito Antigo, elas eram consideradas uma refeição nobre, que era feita pelos escravos e só servia aos senhores maiores”, cita a professora e assistente técnica do curso de Gastronomia da Unisc, Luciana Oracy Rodrigues Cassaboni. Ao longo do tempo, com a popularização das bolachas, passaram a ser produzidas nas colônias e também em indústrias, com variedades de sabores doces e salgados. “Cada estado e região têm as suas bolachas e características. Um são amanteigadas, outras salgadas, umas de polvilho, outras de milho. Cada uma tem a sua particularidade. E elas acompanham bem com café, chá, bebidas, licores”, elenca.

LINGUIÇA

Com preparação artesanal, embutidos levam o gosto especial da colônia

Quem passar pelo Parque do Chimarrão nos dias de Fenachim poderá provar os produtos coloniais da agroindústria familiar Embutidos Tangerinas. Localizada no interior do município, em Linha Tangerinas, o negócio tem como proprietário o casal Ademir da Silva, mais conhecido como Zica, 57 anos, e Sandra Inês da Silva, 54.

Com o auxílio das filhas Rafaela Inês da Silva, 24, formada em Pedagogia, e Luísa Vanessa da Silva, 18, estudante de Administração, eles produzem linguiças, salsichões, salame, salami defumado, banha, torresmo e carne moída.

Há 16 anos, Zica buscou inovar, quando parou com o cultivo do tabaco e abriu a agroindústria familiar. De acordo com ele, o

diferencial dos produtos é a forma como são preparados. "Nossos embutidos são coloniais, não adicionamos produto químico, nem corante e não colocamos pimenta. Acredito que por esse motivo e pela qualidade da mercadoria somos tão conhecidos na região", comenta.

A agroindústria participa de feiras, como por exemplo, a Expointer, e também todos os sábados pela manhã comercializa os embutidos na feira da Cooperativa dos Produtores de Venâncio Aires (Cooprova), realizada no Centro. Os produtos também abastecem os principais supermercados da cidade. Na Fenachim, estarão à disposição dois tipos de linguiças – rês e suína – e o salami defumado.

CASSIANE RODRIGUES



ZICA TEM A AGROINDÚSTRIA EMBUTIDOS COLONIAIS TANGERINAS HÁ 16 ANOS

SAIBA MAIS

O hábito de preparar linguiça e defumar a carne faz parte das tradições que se perpetuam há gerações, como forma de aproveitar a carne e conservá-la por um longo período.

ABRIL DE 2024 |

FENACHIM | 31
em revista



UNISC É NOTA MÁXIMA NO MEC!

Reafirmamos nosso compromisso com a transformação, o desenvolvimento sustentável, os ideais comunitários e, acima de tudo, com a qualidade da formação de nossos estudantes.


UNISC
VENÂNCIO AIRES

CULINÁRIA

Sabor caseiro em doces e conservas

FOTOS CASSIANE RODRIGUES

O sabor do interior estará em evidência na 17ª Fenachim por meio das conservas, geleias e doces da Agroindústria Coutinho, de Vila Palanque, interior de Venâncio Aires. São mais de 20 tipos de geleias e conservas – como as de pepino, beterraba e rabanete –, além de 10 variedades de doces de frutas em calda, a exemplo de pêssago, figo e abóbora.

Apaixonada por oferecer uma culinária com sabor e apresentação diferenciados, a empreendedora Marilene Coutinho Mees valoriza os ingredientes naturais para o preparo dos produtos. “A culinária remete muito a memórias, as pessoas procuram pelo paladar, pelo perfume. Eu faço minhas produções com os alimentos que temos na chácara, é tudo natural. Só compro quando realmente não tenho”, comenta.

A agricultora, que abriu a agroindústria de conservas em 2006 e agregou doces e geleias ao mix de produtos alguns anos depois, já expôs em pelo menos sete edições da festa com o sabor do Rio Grande. “É sempre válido, pois as pessoas procuram pelo gosto mais caseiro. Tem gente que vem de longe para levar os produtos”, afirma.

Além da produção e comercialização de conservas, geleias e doces, Marilene



MARILENE LEVA VARIEDADE EM GELEIAS, DOCES E CONSERVAS PARA A FESTA



GELEIAS SÃO O CARRO-CHEFE DA AGROINDÚSTRIA COUTINHO

também conta com uma casa de pedra rústica no interior de Venâncio onde recebe visitantes, serve refeições e café

colonial com produtos cultivados no local, além de utilizar erva-mate como ingrediente.

SAIBA MAIS

As conservas são uma forma antiga de preservar os alimentos e são uma herança dos colonizadores germânicos. No livro Spurensuche – Rastros da presença alemã, a doutora em Ciências Sociais Lissi Bender explica que, na terra natal, viviam com muita escassez de alimentos, por conta de questões climáticas (no longo inverno, a neve cobria a terra e impedia a produção de alimentos) e históricas. Por conta disso, os imigrantes germânicos trouxeram para o Rio Grande do Sul hábitos de armazenagem de mantimentos por longos períodos, além da prática de aproveitar os alimentos da melhor forma possível.

“Economizar, guardar e preservar fazia parte de seu modo de vida”, observa a professora aposentada, que é graduada em Língua, Literatura e Cultura Alemã. Um dos exemplos disso era o Sauerkraut, ou seja, chucrute, feito com repolho. Pepinos eram guardados inteiros em grandes cântaros de cerâmica ou em vidros com sal e água. Com as frutas, eram feitas compotas.

MELADO, CHIMIA E AÇÚCAR MASCAVO

Derivados da cana-de-açúcar com certificação orgânica

A família Weber, de Vila Santa Emília, interior de Venâncio Aires, leva para a Fenachim produtos muito conhecidos e apreciados para deixar o momento do café mais saboroso. Além do açúcar mascavo, que é o carro-chefe da Agroindústria Weber, o empreendimento familiar trabalha com melado e chimia colonial.

O negócio que começou com a atuação do casal Clécio e Lori Weber, atualmente conta com o trabalho em conjunto com os filhos Augusto e esposa Suiani, e a filha Bárbara e esposo Leonardo. Com produção própria da cana-de-açúcar, que é matéria-prima para a

produção dos itens, a família também planta hortifrutigranjeiros que são comercializados por meio da Cooperativa Regional de Agricultores Familiares Ecovale, de Santa Cruz do Sul, Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e venda direta, inclusive com sistema de tele-entrega.

A intenção dos Weber é aumentar a produção de cana para chegar a 500 quilos de açúcar mascavo por mês – hoje são 150 quilos. “O açúcar é nosso carro-chefe, temos uma terra propícia para produção de cana que favorece a produção”, afirma Augusto.

A família cultiva variedade em frutas



CASSIANE RODRIGUES

LORI E CLÉCIO WEBER COM O FILHO AUGUSTO E OS NETOS LUCAS E FELIPE

e verduras para consumo e comercialização, com o objetivo de oferecer alimentos livres de agrotóxicos. Desde 2010, a propriedade possui certificação orgânica.

ABRIL DE 2024 | FENACHIM em revista | 33

ONDE TEM EDUCAÇÃO E TECNOLOGIA, TEM DESENVOLVIMENTO.

ONDE TEM DESENVOLVIMENTO, TEM SENAI.

Nova unidade do SENAI em Venâncio Aires

- ⊙ 1.400 m² no bairro Aviação;
- ⊙ Estrutura moderna e sustentável;
- ⊙ Atualização tecnológica alinhada à Indústria 4.0;
- ⊙ Capacitação nas áreas de Automação, Gestão, Logística, Metalmeccânica e Eletroeletrônica.



BATATA-DOCE ASSADA

Sabor e aroma diferenciados no pavilhão das agroindústrias

Flávio e Isolaine Mallmann, da agroindústria Aipim Mallmann, de Vila Palanque, interior de Venâncio Aires, participam da Fenachim com um produto que é procurado pelo sabor e pelo aroma que deixa no Pavilhão Agropecuário. Desde 2013, ano que começou com a agroindústria, o casal participa da festa com a comercialização de aipim congelado e, principalmente, batata-doce assada, um diferencial do empreendimento. Nos primeiros eventos, foi utilizado um forno pequeno, mas, devido à grande procura, a família adquiriu um modelo industrial com capacidade

de 20 quilos de batata por vez. "As pessoas compram pelo cheiro. Quando entram no pavilhão já dá pra sentir o cheiro da batata assando. Quem gosta, compra", afirma Flávio. O empreendedor salienta que o maior movimento é nos dias que a festa reúne grupos de terceira idade. "O mundo quer e precisa de alimentos saudáveis, nós temos como produzir e oferecer", diz. O casal também comercializará aipim congelado, carro-chefe da agroindústria. Durante o evento, a família Mallmann também participará da exposição de sementes crioulas.



CASSIANE RODRIGUES

ISOLAINE E FLÁVIO TÊM AGROINDÚSTRIA DE AIPIM DESDE 2013

SAIBA MAIS

Resistente a secas e solos pobres, a batata-doce é um alimento cuja produção é característica da agricultura familiar. Da mesma forma, o aipim é produzido para subsistência das famílias. Também é comum a utilização dos produtos para alimentação dos animais.

"Com o passar do tempo, as agroindústrias começaram a fornecer o produto de outras formas para consumo de um público mais jovem, como em chips", comenta o chefe do escritório local da Emater RS/Ascar, Vicente Fin. Com relação ao hábito de consumir a

batata-doce assada, Fin lembra que as famílias assavam o pão e depois colocavam a batata para assar com o calor do forno. "Também era comum manter o fogão a lenha aceso o dia todo e aproveitar para assar as batatas", observa.

Invista em soluções inteligentes que fazem a diferença na sua obra.
Eficiência, qualidade e confiança em cada etapa do seu projeto.





SIM,

TODOS PODEM SER SESC.

CONHEÇA ALGUNS DE NOSSOS SERVIÇOS:

- ACADEMIA
- BIBLIOTECA
- CRIAR SESC (CONTRATURNO)
- CULTURA
- ESPORTE E LAZER
- MATURIDADE ATIVA
- MASSOTERAPIA
- MESA BRASIL
- ODONTOLOGIA
- PILATES SOLO E MÁQUINA
- PSICOLOGIA
- TURISMO

Aqui, todo mundo pode aproveitar os melhores benefícios. **INCLUSIVE VOCÊ!**

FAÇA JÁ A SUA CREDENCIAL PELO APLICATIVO, SITE OU DIRETAMENTE NO SESC VENÂNCIO AIRES.

ACESSE O QR CODE E SAIBA MAIS



Sesc Venâncio Aires

Rua Jacob Becker, 1676

  (51) 3741-5668 | 3741-0049

Fecomércio
Senac

CULINÁRIA

Produtos para encantar pelos olhos e o paladar

A cozinha sempre foi uma paixão de Ledi Maggioni, 57 anos. Para a empreendedora, que tem uma agroindústria de panificados, a culinária é capaz de fascinar pela aparência, pelo aroma, o sabor e as lembranças que um alimento consegue despertar em quem experimenta.

A bolacha artesanal feita pela avó, que comia quando criança, foi um dos primeiros produtos que Ledi confeccionou para venda anos depois. "Sempre fazia, mas não tinha receita, era tudo 'no olho'. Então tive que testar para poder saber as quantidades para compor no rótulo. A culinária é também muito da energia que colocamos no que fizemos", diz. Depois da realização de cursos e começar a fazer alguns itens para venda, em 2013, abriu uma agroindústria no ramo de pães, cucas, salgados, tortas e bolachas. A sede fica junto à propriedade da família, em Linha Arroio Grande, interior de Venâncio Aires. Desde 2018, Ledi também serve café colonial em datas preestabelecidas, no período de inverno, em um espaço projetado especialmente para isso, além de atender em eventos fechados.

A relação de Ledi com a Fenachim é antiga. Ela participa da festa antes mesmo de entrar no ramo da culinária, quando trabalhava com bordados e comercializava os itens junto com outras artesãs em espaço da Emater/RS-Ascar, por três edições do evento.

Em 2024 será a terceira vez que participa da festa com a venda das delícias produzidas na agroindústria. Entre os diferenciais que a empreendedora leva para o evento estão os itens com erva-mate entre os ingredientes. Na última edição, produziu tortas em potes e, desta vez, a bolacha de erva-mate em formato de cuia deve chamar a atenção pelo sabor e a aparência diferenciada, assim como pães e cucas de pelo menos seis sabores. O cupcake de erva-mate também estará entre os produtos comercializados.

"Ofereço produtos embalados e que facilitam para levar para casa. Além do gosto, eles precisam estar bonitos. Não podemos nos preocupar só com o sabor, as pessoas 'comem' com os olhos primeiro", afirma.



CUCA É UM DOS PRODUTOS DA EMPREENDEDORA LEDI MAGGIONI

SAIBA MAIS

A cuca é de origem alemã e chegou ao Rio Grande do Sul com os imigrantes germânicos. A professora e assistente técnica do curso de Gastronomia da Unisc, Luciana Oracy Rodrigues Cassaboni, explica que a receita teve origem na antiga Siléria e na Prússia, locais de onde uma grande quantidade de alemães vieram para a região Sul do Brasil. "As primeiras cucas eram simples, sem recheio, e a geleia era utilizada para complementar o sabor", comenta. Com o passar do tempo, foram sendo inventados vários sabores de cuca. Entre as mais conhecidas estão as de açúcar, uva, keschmier, chocolate e frutas como coco e abacaxi.



AVICULTURA

Ovos coloniais, a aposta que deu certo para família de Vila Arlindo

FOTOS CASSIANE RODRIGUES

Depois de sete anos de dedicação à cultura do tabaco, Mariléia e Eduardo Kaufmann, produtores rurais de Vila Arlindo, no interior de Venâncio Aires, optaram pela mudança de ramo. Há 12 anos, motivados pela escolha de uma cultura que não fosse diretamente dependente das condições climáticas, começaram a produção de ovos de forma experimental, com 250 aves na propriedade da família. A agroindústria Ovos Gold deu tão certo que hoje são cinco mil galinhas, com uma produção média de 400 dúzias ao dia. Mariléia conta com o apoio dos pais, Roque e Valesca dos Santos, nas tarefas diárias. Os filhos, Milena, de 18 anos, Nicolas, 13, e Heloísa, 6, acompanham de perto as atividades. A ração das aves é produzida na propriedade com itens que colaboram para a qualidade dos ovos, sem adição de hormônios. Inclusive, um novo espaço para a fabricação da

ração está sendo construído. A rotina é bem estabelecida, com regramento e quantidade de alimentação correta, estímulo de luz e ventilação durante o verão, para garantir que tudo favoreça a produção dos ovos. Atualmente, com entregas em quatro dias na semana, os itens são vendidos para estabelecimentos comerciais do município. Para o futuro, o objetivo é aumentar a produção, assim que a empresa receber a certificação que autoriza a venda para outras cidades do Rio Grande do Sul.

Na Fenachim, a Ovos Gold vai expor pela segunda vez. Mariléia salienta que o que se espera da festa é a oportunidade de fazer contatos e oportunizar que mais pessoas conheçam a marca. "Não esperamos vendas muito expressivas por ser um produto mais frágil para carregar, mas a visibilidade que a festa proporciona é importante para nós", destaca.



MARILÉIA E EDUARDO KAUFFMANN SÃO OS PROPRIETÁRIOS DA OVOS GOLD



OVOS COLONIAIS SE DESTACAM PELA QUALIDADE

ABRIL DE 2024 | FENACHIM em revista | 37

Mopal

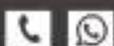
CRIAMOS ESPAÇOS DE EXCELÊNCIA GASTRONÔMICA COM NOSSOS **equipamentos em inox.**

Cozinhas industriais, envolvendo refrigeração e demais mobiliários.

- Mesas, balcões, pias e tanques
- Refrigeradores comerciais
- Balcões codimentadores, balcões de drinks e geladeiras



(51) 3738-6110



vendas@mopal.com.br



www.mopal.com.br

Avenida das Indústrias, 1084
Distrito Industrial, Venâncio Aires/RS



GASTRONOMIA TÍPICA

O protagonismo da erva-mate para além do chimarrão

A estrela da Fenachim é o chimarrão, que tem como principal ingrediente a erva-mate. Mas, além de ser protagonista na bebida-símbolo dos gaúchos, o chá medicinal também estará em evidência em pratos deliciosos que estarão à disposição dos visitantes para compra e degustação. Serão pães, massas, biscoitos, doces, sucos e até drinks de erva-mate.

Segundo a vice-presidente da Associação Festa Nacional do Chimarrão (Afenachim), Rejane Rüdiger Pastore, o público poderá provar receitas que têm como ingrediente a erva-mate. Junto da Escola do Chimarrão, no espaço Chimarródromo, no Parque Municipal do Chimarrão, estará a confeitadeira Ludmila Gallon, de Anta Gorda, que é pioneira na criação de receitas com erva-mate. A empreendedora já participou da edição passada da festa.

Uma novidade neste ano será a comercialização de produtos com erva-mate. A confeitadeira Lucinara Dassi, de Arroio do Tigre, participará do evento com 16 produtos, entre doces e salgados, que usam a estrela da festa na sua composição. Aluna de Ludmila, ela participará pela primeira vez do evento de Venâncio Aires. Entre os produtos que estarão à disposição dos visitantes estão massas congeladas, roscas, bolachas, cupcakes e docinhos de festa com erva-mate. O ingrediente é incorporado às receitas após ser peneirado. Rejane ressalta que a intenção é que o visitante encontre a erva-mate em mais espaços, além do tradicional chimarrão. "Vamos oferecer opções de gastronomia e culinária para provar e levar para casa",



FOTOS DIVULGAÇÃO

LUCINARA COMERCIALIZA ITENS DOCES E SALGADOS QUE TÊM A ERVA-MATE COMO INGREDIENTE



MASSA DE ERVA-MATE

afirma ela, que também é secretária-executiva da Escola do Chimarrão. Além da experiência diferenciada, o valor nutricional é um destaque nos itens à base de erva-mate. Segundo Rejane, ao todo, são 192 princípios ativos da erva-mate, comprovados



DOCINHO ESPECIAL PARA A FENACHIM

cientificamente, mas nas receitas prevalecem a vitamina A, boa para pele e visão, vitaminas B1 e B2 e a vitamina C, que é cicatrizante. "Esperamos que as pessoas aceitem bem as ideias e que as confeitadeiras façam bons negócios", afirma.

ERVA-MATE

Doce com o sabor de Venâncio

Desde maio de 2021, Venâncio Aires tem um doce que caracteriza o município, eleito no concurso 'Doce Venâncio', que marcou os 130 anos da Capital do Chimarrão: a receita 'Ilex Venancioairensis', idealizada por Nieve Oliveira, 31 anos. Com ingredientes como o pinhão e a erva-mate, o bolo remete à cultura e ao acolhimento do município.

O nome, segundo Nieve, faz referência ao nome científico da erva-mate – para homenagear um dos principais símbolos do município e também o povo venâncio-airense.

O pinhão foi introduzido na receita por ser fruto da araucária – árvore típica do interior do município. "O brigadeiro com erva-mate realça o doce que queremos para a nossa vida", comenta Nieve, que já fez muitos cursos de confeitaria. Segundo ela, foi o concurso que abriu portas para hoje levar a confeitaria como profissão e principal fonte de renda. Na época, vendeu mais de 10 unidades do bolo vencedor. Atualmente,

entre os produtos que comercializa, tem uma linha especial que leva erva-mate na composição: são bolos, panetones, ovos de colher, ninhos de abelha, pipocas, brigadeiros e merengues. Para agregar a erva-mate nas receitas, Nieve realiza testes, pesquisas e técnicas. A confeitaria adianta que virão mais novidades de receitas com erva-mate. "É um nicho rentável, o bolo foi o primeiro, mas já tenho outros produtos. O concurso me abriu esse mercado", afirma.



BOLO É FEITO COM PINHÃO E BRIGADEIRO DE ERVA-MATE



FOTOS LUANA SCHWEIKART

NIEGE É CONFEITEIRA E FOI QUEM IDEALIZOU A RECEITA ILEX VENANCIOAIRENSIS

"NÃO TEM PREÇO TER A MINHA RECEITA COMO PARTE DA HISTÓRIA DE VENÂNCIO AIRES. MUITAS PESSOAS PERGUNTAM E RECONHECEM O BOLO, É UM ORGULHO."

NIEGE OLIVEIRA
Confeitaria

RECEITA DO ILEX VENANCIOAIRENSIS

Bolo de pinhão

Ingredientes

- 3 claras
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 2 xícaras de açúcar
- 3 gemas
- 3 xícaras de farinha de trigo peneirada
- 1 xícara de leite morno
- 1 xícara de pinhão cozido triturado
- 2 colheres (sopa) fermento em pó

Modo de preparo

Bata as claras em neve e reserve. Na batedeira, bata as gemas com o açúcar e a manteiga. Após, acrescente o leite e pare de bater. Acrescente a farinha e mexa com uma colher ou fouet (batedor de claras), acrescente o fermento em pó e, por último, as claras batidas em neve.

Asse em forno preaquecido a 180 graus por 40 a 45 minutos.

Após o bolo pronto, coloque a cobertura de brigadeiro de erva-mate e decore com os brigadeiros banhados no chocolate.

Cobertura de brigadeiro de erva-mate

Ingredientes

- 1 lata leite condensado
- 1 colher (sopa) manteiga
- 1 colher (sopa) de erva-mate peneirada
- ½ caixa de creme de leite
- 1 barra de chocolate

Modo de preparo

Em uma panela leve os ingredientes e mexa sempre em fogo baixo. Mexa até desgrudar do fundo da panela. Depois de tirar o brigadeiro do fogo, acrescente meia caixinha de creme de leite e mexa bem. O creme de leite dá cremosidade para a cobertura e 'quebra' um pouco o doce do leite condensado. Para os brigadeiros que decoram o bolo, reserve em torno de 50 gramas da mistura antes de acrescentar o creme de leite. Faça bolinhas de 18 gramas e banhe no chocolate derretido.

TURISMO

História, arquitetura e belezas naturais na cidade e no interior

Visitantes que prestigiarem a 17ª Fenachim poderão aproveitar para conhecer outros pontos turísticos de Venâncio Aires. Localizado entre os vales do Taquari e Rio Pardo, e com acesso facilitado pelas rodovias RSC-287 e RSC-453, o município se caracteriza pelas belezas naturais, empreendimentos rurais e pontos de referência em história e arquitetura, que integram a Rota do Chimarrão. A visita ocorre por meio de agendamento.

A relação com a bebida-símbolo dos gaúchos, evidenciada no título de Capital Nacional do Chimarrão, está em destaque em monumentos como o pórtico de entrada da cidade e o Chimarródromo, no Centro.

Na área central também estão dois cartões-postais de Venâncio: a Igreja São Sebastião Mártir e o Museu de Venâncio Aires. Construída em 1929, a igreja é a segunda maior no estilo neogótico da América Latina e chama atenção pela magnitude.

O mesmo arquiteto que projetou o templo, o alemão Simão Gramlich, é autor do projeto do Edifício Storck, que sedia o Museu, mantido pelo Núcleo de Cultura de Venâncio Aires (Nucva). Conhecido como "museu de muitos donos", por ter sido fruto de mobilização comunitária, conta com acervo de 80 mil peças, entre objetos antigos, livros, discos, jornais, revistas, documentos e fotos.

A visita ocorre de segunda a sexta-feira, das 8h30min às 11h30min e das 13h30min às 16h30min, e em dois domingos por mês. O contato é pelo telefone (51) 3741-5713

DISTÂNCIAS NO RS

Lajeado - 30 km
Santa Cruz do Sul - 30 km
Cachoeira do Sul - 130 km
Porto Alegre - 130 km
Caxias do Sul - 137 km
Santa Maria - 171 km

FOTOS: ALVARO PECORARO



IGREJA SÃO SEBASTIÃO MÁRTIR: CARTÃO-POSTAL DA CIDADE



MUSEU ESTÁ LOCALIZADO NO EDIFÍCIO STORCK

PONTOS TURÍSTICOS DA ROTA DO CHIMARRÃO

- Pórtico / Parque do Chimarrão
- Museu / Nucva
- Igreja São Sebastião Mártir
- Chimarródromo e coreto
- Viveiro de Mudanças da Terra – Vila Palanque
- Chácara Coutinho – Vila Palanque
- Escola do Chimarrão – Linha Travessa
- Chácara do Mel – Linha Travessa
- Refúgio Rafah – Linha 17 de Junho
- Jardim Secreto das Suculentas – Linha 17 de Junho
- Casa Paulina – Linha Olavo Bilac
- Refúgio Heudevff – Grão-Pará
- Koloni KaffeeHaus – Vila Teresinha
- Café Colonial Maggioni – Linha Arroio Grande
- Cerro do Baú – Vila Arlindo
- Mirante Lauro Erdmann – Vila Deodoro
- Figueira Centenária – Linha Silva Tavares
- Orquidário Cruz/Casa Laura – RSC-287
- Ervateira Elacy/Recanto do Chimarrão – RSC-287
- Santa Helena Lúpulo – Linha Bem Feita
- Sítio Klafke – RSC-287
- Chácara Recanto das Orquídeas – Linha Tangerinas

Figueira Centenária

Localizada em Linha Silva Tavares, a árvore com mais de 480 anos encanta pela grandiosidade: são 500 metros quadrados de área total e 12 metros de circunferência. A árvore está na propriedade particular de Rejane e Rogério Schwinn, e é um local ideal para um piquenique. Conta com trilha ecológica com visualização de três pequenas cascatas, venda de produtos coloniais e Chimanique (cesta de piquenique e chimarrão, mediante agendamento.) Contato: (51) 99708-9574



FIGUEIRA CENTENÁRIA FICA NA LOCALIDADE DE LINHA SILVA TAVARES

ALVARO PEGORARO



ESCOLA DO CHIMARRÃO – LINHA TRAVESSA

CASSIANE RODRIGUES



JARDIM DAS SUCULENTAS - LINHA 17 DE JUNHO

ALVARO PEGORARO



CERRO DO BAÚ – VILA ARLINDO

ALVARO PEGORARO



CHIMARRÓDROMO – CENTRO

CASSIANE RODRIGUES



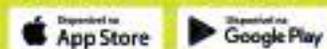
RECANTO DO CHIMARRÃO/ELACY - RSC-287

DIVULGAÇÃO



CHÁCARA DO MEL – LINHA TRAVESSA

Baixe o app do Lenz
e tenha acesso às
ofertas na hora
que você quiser.



TRABALHO MANUAL

Talento venâncio-aiense em destaque na feira de artesanato

Quem visitar o Setor B, ao lado do Ginásio de Exposições, durante a 17ª Festa Nacional do Chimarrão, vai se encantar com produtos dos artesãos de Venâncio Aires. No local poderão ser conferidos itens de crochê, tricô, pinturas em tecido, madeira, biscuit, reciclagem, couro, pedras e lã. A certeza é que o visitante sairá com lindas lembranças do município e da Fenachim e produtos em alusão ao Dia das Mães, data que ocorre durante a festa, também foram preparados pelos artesãos.

Segundo a coordenadora do departamento de Turismo de Venâncio Aires e responsável pelo artesanato na festa,

Silvani Frantz, os artesãos estão motivados e ansiosos para a festa. A maioria prepara os produtos desde fevereiro. Uma das maiores expectativas para vendas é para o dia da programação da Terceira Idade, um dos públicos consumidores principais.

Ao todo serão 18 espaços no setor do artesanato. Na última edição da festa, em 2022, foram mais de R\$ 100 mil em vendas, o que gera grande expectativa para a edição de 2024. "Este ano, especialmente, temos uma diversidade de produtos, e alguns artesãos participarão da festa pela primeira vez. O artesanato gera renda, emprego e qualidade de vida."



FOTOS LUANA SCHWEIKART

VISITANTES PODERÃO ADQUIRIR PRODUTOS PERSONALIZADOS DA FESTA E DE VENÂNCIO AIRES

61

artesãos estarão na Fenachim. Deste número, 30 são integrantes do Programa Municipal de Artesanato, 17 da Associação dos Artesãos de Venâncio Aires (Arteva) e 14 da Casa do Artesão.

Enfeites para chimarrão e ímãs em biscuit

"Me encontrei no artesanato, é o que me move." É assim que a artesã Cinara Klain, 34 anos, refere-se ao trabalho que desenvolve desde 2017, com a comercialização de produtos em biscuit. Ela integra o Programa Municipal de Artesanato e mensalmente participa de feiras e eventos do grupo. A produção de Cinara é focada em enfeites para chimarrão. Ela levará para a festa itens com temas como a Fenachim, o Dia das Mães e bonecas, além de acessórios que já trazem o clima do inverno, como pinguins e fogões a lenha. Uma novidade da artesã para este ano é a produção de ímãs de geladeira.

Esta será a segunda participação de Cinara

na Fenachim e, nesta edição, se organiza desde março para levar itens em maior quantidade. Em 2022 vendeu cerca de 30 artigos por dia de festa e chegaram a faltar produtos. Agora, espera vender pelo menos 50 itens em cada dia de programação. "As expectativas são as melhores, quero voltar com as caixas vazias", afirma. Para a artesã, a Fenachim é uma vitrine. Ela conta que na última edição conheceu pessoas de Santa Catarina que até hoje seguem como clientes.

Cinara agradece a Administração Municipal pela possibilidade expôr na festa sem nenhum custo. "Como incentivo aos artesãos, ganhamos o espaço e os jalecos



CINARA PARTICIPA DO PROGRAMA MUNICIPAL DE ARTESANATO

do Programa Municipal de Artesanato. Temos as portas abertas para muitos eventos.", finaliza.

EXPEDIENTE

Empresa Jornalística Folha do Mate Ltda.
Fundada em 6 de outubro de 1972
CNPJ/MF: 98:597.719/0001-56 | Inscrição Estadual: 155/00447792
Cartório de Registro Civil nº 01 - 14/03/1973

Site:
www.folhadomate.com

E-mail:
redacao@folhadomate.com.br
comercial@folhadomate.com.br

Diretores:
Ricardo Silberschlag
Sérgio Klafke
Daniel Heck
Paula Carvalho

Gerente comercial:
Jéssica Vogel

Edição:
Juliana Bencke - MTB 17.935

Textos:
Cassiane Rodrigues, Júlia Brandenburg,
Juliana Bencke e Luana Schweikart

Redação e Administração - Rua Visconde do Rio Branco, 600, Centro
Telefone: (51) 3793 2450
CEP 95800-000 | Caixa Postal: 42
Venâncio Aires, RS, Brasil

Revisão:
Rui Borgmann - MTB 18.477

Diagramação:
Adriele do Amaral

Foto da capa:
Rafael Costa Fotógrafo

Comercialização de anúncios:
Júlio Cesar Hoffmann, Kinha Heck, Larissa Maciel e Lunara Reiter

Produção de anúncios:
Adriele do Amaral, Camila Pfaffenseller e Rafael Agnes

Impressão:
Gráfica Cromo

Tiragem:
3 mil exemplares

Os dados relacionados à programação são baseados em informações divulgadas pela organização do evento até o fechamento da edição, no dia 12 de abril de 2024.

A COMUNICAÇÃO NOS LINE

Folha
do
Mate

Terra
105.1FM

**UMA FESTA PARA
CELEBRAR O QUE
EXISTE DE MAIS
HOSPITALEIRO,
INCLUSIVO E
ACOLHEDOR:**

*o povo de
Venâncio Aires.*

Em todos os dias, a comunidade de Venâncio trabalha para fazer o município mais próspero: com sua dedicação, seu talento e sua inspiração.

Nossa parceria com a comunidade proporciona oportunidades de emprego, renda, investimentos sociais e culturais.

Estamos juntos com Venâncio todos os dias e, na realização da sua maior festa, não poderia ser diferente.

**QUE ORGULHO APOIAR A
COMUNIDADE DE VENÂNCIO
EM MAIS UMA FENACHIMI!**


AllianceOne