

2. especial 103,5 RÁDIO RIO PARDO FM I JULHO DE 2022



Boas recordações de momentos inesquecíveis vividos no ambiente rural

Rio Pardo tem a base da economia ancorada no setor primário, em especial na agricultura e pecuária. Além de fazer girar a economia, muitas foram as famílias que se formaram e se mantiveram no interior do Município ao longo dos tempos. Mesmo com o aumento do êxodo rural, devido à falta de infraestrutura para atender necessidades básicas, como saúde e educação, aliados aos preços baixos pagos pelos produtos, muitas pessoas ainda consideram o campo o melhor

lugar para viver.

Glaci Almeida dos Santos, de 70 anos, é uma delas. Desde que nasceu, vive na zona rural. Na pequena propriedade dos pais, no Passo do Rocha, interior de São Gabriel, aprendeu o serviço desde cedo. Limpava a casa, lidava com os animais, horta, arvoredo e tudo mais que fosse necessário para a subsistência da família. Quando casou, veio com o marido morar em Rio Pardo, no Distrito do Passo do Adão. Foram quase 40 anos administrando a propriedade de um latifundiário da Capital.

Muito mais do que o trabalho árduo de domingo a domingo, Glaci transformou a vida no campo em uma experiência inesquecível para a família e para todos aqueles que iam visitá-los. No fundo da casa, plantou um pomar que ia até onde a vista alcançava e a horta, era de encher os olhos.

Do local saíam doces, sucos, geleias, conservas e diversos outros produtos que eram consumidos pela família, vendidos na cidade ou dados de presente aos amigos. Sair de lá sem uma sacola com essas delícias era impossível! No verão, por exemplo, era comum visitas ganharem melões e melancias.

Do leite tirado quando o sol mal havia saído, eram feitos queijos e manteiga. O sebo de ovelha transformava-se em sabão no tacho de ferro que fervilhava em fogo a lenha no meio do pátio. Linguiça de porco, torresmo, banha, charque, tudo era feito com carinho e muito capricho. Da manhã até a noite, o serviço era constante.



"Eu tenho muitas memórias boas, mas era uma vida muito difícil." (Glaci Almeida dos Santos)



sicredi.com.br SAC - 0800 724 7220 / Deficientes Auditivos ou de Fala - 0800 724 0525. Ouvidoria 0800 646 2519



Semeando ou movimentando o futuro,

são vocês que levam toda a nossa prosperidade.

25 de julho Dia do Colono e do Motorista

Contem sempre com a gente para continuar crescendo.



НОС

RÁDIO RIO PARDO FMI JULHO DE 2022 ESPECIAL 103,5 . 3

Rotina de uma vida no campo

Logo cedo ela preparava o café da peonada que iria para o campo lidar com o gado e a lavoura. Na mesa estavam todos os produtos cultivados ali mesmo, até o pão feito em casa tirado quentinho do forno. "Diferente da cidade, onde temos que comprar tudo, lá eu fazia. Não gastávamos com nada", relembra Glaci. Tratar dos pequenos animais também era com ela: dar milho para as galinhas, comida aos porcos e mamadeira para os guachos, que vez ou outra vinham para serem cuidados na beira da

Mas o dia também reservava um momento de pausa para conversar. Ao lado do marido, o "Tio Bia", como era carinhosamente conhecido o esposo Gabriel, e dos filhos Patrícia e Aurélio, sentava-se no fim do dia com o chimarrão em frente ao fogão a lenha. Logo em seguida, vinha a janta, pois todos precisavam dormir cedo para enfrentar o dia seguinte.

Mais do que a rotina de

quem vive no meio rural, Glaci e Tio Bia transformaram a casa em um lugar especial, onde todos eram sempre bem recebidos e a diversão era o ponto alto da visita. Durante as décadas vividas no Passo do Adão, fizeram grandes amizades, que lhes renderam filhos, netos e bisnetos de coração.

Os anos foram passando e a mudança de cultura na propriedade, de gado de corte para plantação de eucalipto para celulose, fez com que eles viessem morar mais próximo da zona urbana de Rio Pardo, na Linha Portão. Com o resultado dos anos de trabalho, adquiriram uma pequena propriedade, onde puderam manter, em menor proporção, o mesmo modo de vida.

Segundo Glaci, um dos maiores fatores para a mudança foi a necessidade de assistência, pois com o passar dos anos, estar perto dos recursos de saúde era fundamental. "Lá fora a gente não tinha como ir para o hospital, pois não tínha-



mos carro e dependíamos de carona. Quando meu filho Aurélio estudava no 'coleginho', ia a cavalo todos os dias e, minha filha Patrícia mandamos para cidade estudar e morar na casa de amigos", explica ela sobre as dificuldades em morar na zona rural.



"Hoje sinto falta do meu velho, mas sigo em frente" (Glaci Almeida dos Santos)

Mesmo nas adversidades, as boas lembranças como companheiras

Ela ainda enfrentou, por duas ocasiões, a dura rotina de consultas e quimioterapias devido a um câncer de mama. O trajeto era feito de carona, mas quando ia de ônibus, alguém precisava buscá-la na estrada, bem distante da casa' onde morava.

Glaci ficou viúva no início de 2022, após mais de 50 anos de casamento com Tio Bia. O trabalho incansável, sem férias ou finais de semana, lhes permitiu passar os últimos anos de vida no seu chão, cultivando algo que era deles.

E, assim como no Passo do Adão, transformaram o suor do trabalho em momentos incríveis para a família e para os amigos que os visitavam. O sorriso largo do casal era contagiante! Mas com os filhos criados e vivendo em outros municípios, a matriarca optou por desfazer-se dos animais. "Não consigo mais fazer o serviço sozinha e assim tenho mais tempo para aproveitar ao lado dos meus filhos, netos e bisnetos".

Relembrar com alegria os anos que viveu morando no campo é tarefa fácil para ela. "Eu tenho muitas memórias boas, mas era uma vida muito difícil. Hoje sinto falta do meu velho, mas sigo em frente, pois tenho a alegria de ser rodeada por pessoas especiais e meus filhos, que são meus maiores tesouros", finaliza. No auge dos 70 anos, ela permanece no campo, vivendo da forma que se criou desde pequena.

Para quem passa pela propriedade na Linha Portão, ainda é recebido com festa pela Glaci. Mesmo sozinha, não deixa de fazer os doces, cuidar da horta e do arvoredo. Sair de lá com uma sacola recheada de delícias, ainda é uma das lembranças mais doces que deixa aos visitantes. Nela, além do trabalho de uma vida toda, vai muito amor, carinho e lembranças inesquecíveis.







(©) @amigariopardo

FACULDADE E PÓS-GRADUAÇÃO

CURSOS TÉCNICOS EAD

CURSOS PROFISSIONALIZANTES

INGLÊS



Rua São João, 462 - Centro, Rio Pardo/RS Fone/Whatsapp: (51) 98595-3755





ENCRUZILHADA DO SUL

Fatores climáticos favorecem a noz pecan

Amplitude térmica, incidência solar e o frio, são fatores primordiais para um bom cultivo da noz

ocalizada no interior de Encruzilhada, a ⊿Pecanera Brasil, reserva um grande pomar de noz pecan. Gabriela Zaffari, proprietária, conta que iniciaram a plantação no ano de 2015, justamente pela amplitude térmica, incidência solar e o frio, fatores estes, primordiais para um bom cultivo da noz, no Município encruzilhadense, que se destaca como terceiro polo de produção, perdendo apenas para Cachoeira do Sul e Anta Gorda.

O engenheiro agrônomo Horacy Fagundes, conta que a noz é uma semente que dá origem a planta. Mas quem pensa que o cultivo da nogueira pecan é fácil, se engana. Segundo Horacy, a planta precisa dos mesmos cuidados que outras, como a poda, controle de praga, irrigação, adubação, correção do solo, escolha do local adequado, por exemplo. Hoje a Pecanera tem plantado em torno de 20 mil nogueiras em Encruzilhada do Sul.



Manejo nas estações

No inverno é feito a poda para organização da planta e no verão, um completo para algumas correções. Por ser uma árvore de grande porte, é preciso estrutura na hora do plantio e isso vai de 100 a 140 mudas por hectare, e como há menos plantas por hectare, o manejo é diferenciado, usa-se menos mão de obra, porém, troca a dinâmica, como tipos de máquinas a serem utilizadas, pois a nogueira novinha mede em torno de seis metros de altura, enquanto a mais velha, em torno de 20 a 30 metros. O manuseio também é importante para que a organização do crescimento, possa cultivá--la por até 30 anos, por exemplo. Mesmo assim, a existência do pomar é para sempre, frisa o agrônomo.

A colheita da noz pecan acaba no final do mês de maio. Junho e julho, caem as folhas, e espera-se ela "dormir" completamente, que é uma característica da planta,

para passar por longos períodos de frio, sem morrer. Por isso ela precisa deste frio para guardar energia e conseguir um broto de qualidade. A nogueira só volta a "acordar" em setembro. Quanto à colheita, Horacy diz que não existem muitos equipamentos aqui no Brasil para este objetivo e foi preciso adaptar para realizar a tarefa. Os funcionários não esperam a noz cair ao chão para colhê-la, ela é derrubada na planta, para isso existem equipamentos que balançam as folhas e um aparelho estilo guarda-chuva virado, apara as sementes. Após, é feita classificação para separar folhas e sementes de má qualidade, depois a semente é seca com ar forcado para tirar a umidade e ter uma boa noz armazenada. Com este controle, a noz pecan com casca se mantém intacta em torno de 12 meses. Descascada na geladeira dura seis meses e no freezer fica conservada por dois anos.

Benefícios da noz pecan

Protege o coração

A pecan atua na prevenção de problemas cardíacos, reduzindo as taxas de colesterol e a formação de coágulos no sangue, além de ter ação antiinflamatória.

Purifica o sangue

O consumo da pecan auxilia na limpeza do sangue e aumento da resistência dos pulmões, além de amenizar o efeito das toxinas advindas da poluição.

Previne doenças

A noz pecan é rica em antioxidantes, substância extremamente importante na prevenção de doenças e combate aos radicais livres.



Mercado em construção

Quanto à comercialização, Gabriela diz que o mercado interno ainda está em construção. Pois o produto é pouco conhecido pela maioria das pessoas. Existe um movimento para que a palavra pecan seja mais destaca do que a noz propriamente dita, para ser mais forte e diferenciada da noz chilena. A noz está dentro dos frutos secos, como as castanhas e amêndoas. A Pecanera Brasil hoje, é uma das maiores produtoras brasileiras e quer mostrar este produto no mercado, por isso não existem concorrentes, e sim, integração entre os produtores de noz, pelo objetivo de difundir a semente, que é rica em sabor e propriedades nutricionais.

A produção brasileira recém começa a engatinhar e é realizada aqui no Sul e os produtores se apoiam para construir um mercado interno, pois tem muito potencial.

No entanto, no mercado exterior, a produção é gigantesca. Países como Alemanha, Inglaterra, China, Holanda, sendo que Estados Unidos e México são os dois maiores produtores mundiais, na fronteira destes dois países são produzidas 90% de todo o mundo. E segundo Gabriela, o ponto positivo é que quando estes países estrangeiros estão produzindo, o Brasil não está e vice-versa. Também são os maiores compradores da noz brasileira.

A Pecanera Brasil, sabe que trilhará por um longo caminho, mas o objetivo é posicionar o produto da forma como ele é; de superioridade e parcerias com nutricionistas, engenheiros de alimentos, para ter este respaldo e fomentar o mercado. A noz pecan é extremamente versátil, pode ser usada na culinária e na estética, além de ser um ótimo negócio e um investimento promissor.













"Meu avô era uma pessoa de muito bom coração. Nunca cobrou ninguém. Foi um cara de coração enorme"

á para imaginar toda a área central de Pantano Grande uma enorme fazenda? No século passado, sim.

Tudo começou com a dona Jerônima. Comerciante, dona de um armazém na Quitéria, o único das redondezas na época, mãe de três filhos: Dario, Donário e Mario Lopes de Almeida. A família gostava de adquirir hectares de terras. Quando a matriarca faleceu, deixou como herança as terras, que hoje são a área central da cidade de Pantano Grande. Dario se casou e teve vários filhos, cada um deles herdou uma fazenda. A filha Diva ganhou as terras do pai, Dario.

Em 1915, Diva casou-se com José Saldanha Ferreira e no local herdado construiu a vida. Ali surgiu a Fazenda Espinilho.

Diva, o marido e os filhos, residiam em Rio Pardo, no sobrado – que ainda resiste – na equina das ruas Andrade Neves e Ernesto Alves, o Solar das Águias. O ponto era a referência para os herdeiros quando não estavam na fazenda, à época o transporte era apenas por carroça ou cavalos.

A fazenda se transformou em vila

Era tudo fazenda e campo, porém, José Saldanha Ferreira, conhecido como seu Dedé, queria formar uma pequena vila com instalação de comércio, para não precisar ir tão longe em busca de mantimentos. Com o asfaltamento da BR-290, que liga Porto Alegre a Uruguaiana, cortou uma ponta da fazenda Espinilho e vendeu em lotes desta parte. Inclusive, foi nesta época que os Raabe chegaram a Pantano Grande, comprando uma grande gleba. Eles começaram com indústrias de calcário, caulim, borracharia, posto de gasolina e restaurante, que também construíram a primeira capela de Pantano.

Depois com mais vendas, dona Diva exigiu do marido Dedé que doasse um terreno na parte alta da vila para ser feita a casa paroquial.

O neto da dona Diva Lo-

pes de Almeida, filho de Venício Lopes Ferreira e Carmen Wunderlich Ferreira (conhecida como professora Caúta), José Ernesto Wunderlich Ferreira, o Neneto como é popularmente conhecido, nasceu no Hospital dos Passos em Rio Pardo e morou na sede da fazenda até o filho estar com 3 anos e posteriormente, assumiu a parte da fazenda que lhe coube de herança.

A base de produção da fazenda de 2,4 mil hectares era arroz e pecuária de corte. Foi nesse local que se formou o Piquete Entreverados do Quinto. Neneto conta a formação do piquete. "O nome Entreverados do Quinto se deu porque éramos todos do quinto distrito, então, Pantano Grande. Que foi dividido ção. Então daí veio o nome".

Mas a Espinilho tem mais histórias encravadas. De acordo com o livro Rio Pardo do Coração do Rio-pardense Elio Bittencourt Moreira, aquelas bandas serviram de trincheiras durante a Revolução Farroupilha. "O Capitão dos Dragões Rafael Pinto Bandeira, filho de Francisco Pinto Bandeira, comandando uma partida, que viera das Missões, foi dirigida contra os invasores, composta por 600 invasores, derrotou o inimigo sobre o Vacacaí, fazendo inúmeros prisioneiros, entre eles o Comandante Dom Antônio Gomes, isto em Janeiro de 1774, grande presa de guerra. Ignorando essa derrota, Vertiz prosseguiu, rumou para Rio Pardo, confiando num apoio pela retaem vários distritos, devido a guarda, foi rechaçado por possibilidade de emancipa- uma pequena guarda Portu-

E como se formou Pantano?

• Mas afinal qual o significado de espinilho? Neneto explica que é uma árvore retorcida com espinhos grandes, lembra o da coroa de Cristo. Naquela região tinha muito espinilho, por isso, o nome da fazenda.

• Outro ponto que Neneto gosta de frisar que na fazenda nunca teve escravos, até porque a mesma foi comprada depois da abolição da escravatura. Existem causos e lendas sobre a presença de escravos naquele lugar, mas não são verdadeiras.



RÁDIO RIO PARDO FM I JULHO DE 2022 ESPECIAL 103,5 . 7

A Coxilha do Ataque

Em 1774, no Tabatingaí travou-se um combate, onde aproximadamente 200 Dragões venceram 440 espanhóis comandados pelo coronel Dom Bruno de Zabala, graças à estratégia do Capitão Rafael Pinto Bandeira. A força Portuguesa foi dividida e o Capitão Rafael Pinto Bandeira apareceu com vários soldados, atraiu os espanhóis e os levou para um local de difícil movimentação, ficando o exército inimigo entre dois fogos, sem mobilidade e sendo derrotado. O local do combate ficou conhecido como Coxilha do Ataque, sendo localizada na Fazenda do Espinilho em Pantano Grande".

Neneto conta sobre a Coxilha do Ataque. Era uma trincheira. Nada mais do que uma taipa, feita de terra. E devido ao terreno pantanoso (banhado atolador) os soldados construíram a trincheira e quando os inimigos chegaram, acabaram atolados no barro, vencendo esta batalha na Fazenda Espinilho. Quando criança, José Ernesto ouvia histórias de pessoas que tinham encontrados muitos cartuchos enterrados, resquícios de uma batalha. Hoje o local está coberto com maricás (vegetação espinhosa), impedindo o acesso para visitação. Aqui vale um destaque: A Coxilha do Ataque está dividida entre a Fazenda da família Marcolla e Fazenda Espinilho.

Na fazenda tudo era motivo para grandes festas. Castração, marcação de gado e datas comemorativas. Era muito churrasco para toda a vizinhança, pois a família adorava receber. Além disso, fundaram um time de futebol somente com os peões. Tudo era de fartura. Pães caseiros, queijos, leite, massa.

Indagado sobre algo interessante para contar, Neneto não pensa muito e diz que faz questão deste registro. Com grande orgulho falou sobre o avô, José Saldanha, já com 90 anos, achava que a vila deveria crescer. Ter água, luz, telefone, hospital, enfim, mais progresso. Por isso, vendia terrenos a quem chegasse. Mandava falar

com seu Atanagildo, o braço direito, e o mesmo media os terrenos através de passos. Dois passos para o lado, quinze para trás... e assim se formava o pedaço do loteamento. Os proprietários pagavam como e quando podiam. Lembra do seu Atanagildo chegando de tamancos de madeira e bombachas, tirava os bolsos para fora, caiam algumas moedas e cédulas em papel, citando os nomes dos compradores com o valor que eles puderam pagar naquela oportunidade. No entanto, nem todos conseguiram honrar com o compromisso, deixando de pagar pelos lotes de terra. "Meu avô era uma pessoa de muito bom coração. Nunca cobrou ninguém. Foi um cara de coração enorme".

Hoje a sede da fazenda, mesmo que aberta a visitação encontra-se degradada pelo tempo, não há moradores no casarão, restando apenas as paredes que permanecem firmes, como testemunhas da linda história de lutas, batalhas, esportes, fartura e muito amor.





Cedaior

CRECI 12623

Rua Andrade Neves, 386 - Rio Pardo/RS

PLANTÃO:

⁵¹ 98594 5157

⁵¹ 98594 5155

5199543 0180

45 realizando sonhos



ESTRADAS DA VIDA

Sete décadas na boleia

Mais do que uma profissão, para o seu Idemar, dirigir está no sangue

🕇 e você precisa de uma carga de areia ou brita, e pede indicação de alguém que faça o frete, o nome de Idemar Pereira Guterrez, de 88 anos, é sempre um dos mais lembrados. O veterano e simpático motorista conta que dirige caminhão desde 1956, quando aprendeu a dirigir no

Acabou sendo pego "pelo guarda" depois, dirigindo sem habilitação. Mas conseguiu em seguida a permissão para dirigir. "Não era CNH naquele tempo, era carteira estadual. Daí meu patrão deu jeito e tirei a carteira".

Seu Idemar, como é conhecido, teve o contato com uma direção antes de servir ao exército. "A primeira vez que peguei um caminhão foi com 16 anos. Meu pai era motorista e eu peguei para dar

uma volta. Mas onde me calejei mesmo foi no quartel. Fiz exame de direção e não parei mais", relembra orgulhoso. Trabalhou mais tarde carregando cal para Porto Alegre, pois tinha uma caiera na Volta Grande, cuja matriz era na capital. Trabalhou com terraplanagem em Butiá, e ainda esteve pelo sul do Estado. Até que em 1970 voltou para Rio

O motorista é um destes trabalhadores que sabem o que é acordar cedo de domingo a domingo para ganhar a vida. Passou cerca de sete décadas na boleia do caminhão, onde construiu a base da sua história de vida. Foram muitas as estradas percorridas, ajudando a transportar a economia gaúcha. "Para encurtar a história, faz 52 anos que eu estou nesse lugar", completa.

Lembranças da estrada

para Porto Alegre não tinha asfalto na rodovia. "Tu saía daqui às 6 horas da manhã, saindo tudo bem chegava meio-dia em Porto Alegre", diz recordando dos momentos em que o caminhão estragava pelo caminho. "A gente ganhava dinheiro para a diária. Se furasse o pneu ficava sem comer para pagar". Lembra também que ia para Torres com 6 toneladas de carga, e "sem asfalto".

Em tempos como o que vivemos hoje é barbada ligar através de celular, ou mandar uma mensagem por aplicativo. Porém, como era em um

Na época em que viajava período em que encontrar um telefone era muito raro? O experiente motorista responde "Naquele tempo pegava carona com alguém, mandava recado ou ia junto. Deixava o caminhão ali e ia buscar ajuda".

Idemar diverte-se relembrando da primeira vez em que precisou fazer uma ligação devido a um problema no caminhão. "Não consegui entregar uma carga no (bairro) Partenon, em Porto Alegre. O cara me deu o telefone e eu disse que estava com chiado. Mas na verdade eu tava com vergonha de falar, eu não sabia usar", conta aos risos!

Até quando Deus quiser

Idemar Guterrez é casado desde 11 de setembro de 1959 com Jurema Corrêa Guterrez, com quem tem seis filhos. "Todos criados com o meu trabalho. Graças a Deus. Nessa qualquer serviço eu faço. Mas parte me sinto honrado", faz questão de frisar.

Com os filhos e netos já adultos, poderia estar em casa ao lado da esposa e aproveitando a aposentadoria. Sim, de fato poderia, mas não por enquanto. Essa decisão ele deixa para o Pai Maior. "Só Deus quem sabe. Eu tenho CNH até meio do ano que vem. Se der, toco o barco, senão vou

me acomodar". Afinal, são 70 anos dirigindo um caminhão. Uma vida inteira. Por isso ser motorista é mais do que uma profissão. "Se tiver que fazer a direção tá no sangue"

E assim, o simpático e veterano motorista segue dirigindo seu Ford 11000, ano 1981, fazendo frete e sendo lembrado pelos conterrâneos. Hoje se dá ao luxo de ficar perto de casa, fazendo traba-Îhos pela cidade. Apenas uma coisa não mudou. "Sempre na boleia. Até quando Deus quiser", encerra o papo.



"Sempre na boleia. Até quando Deus quiser" (Idemar Guterrez)



(51) 3731-2105 / (51) 98400-0105 - Rua Andrade Neves, 1073 - Rio Pardo

Fênix



10 especial 103,5 RÁDIO RIO PARDO FMI JULHO DE 2022



ARTE DA FOTOGRAFIA

A história contada através da luz

Entre cliques a arte de registrar belos momentos. Habilidade passada de pai para filho

ual a melhor forma de contar uma história? Narrativa? Leitura? O **→**protético Edor Pedro Mealho, de 74 anos, resolveu contar histórias com luzes, através da câmera fotográfica. E antes que você que conhece ele ache estranho, sim, Edor era protético em Santa Cruz do Sul nos idos anos de 1960. Embora tivesse interesse pela fotografia, a vinda do santa--cruzense para Rio Pardo foi meio ao acaso. "Caí de paraquedas aqui", conta.

Nascido em 29 de junho de 1948, Edor viaja no tempo para nos contar a origem do estúdio "a Divosul", e também lembrar como era fotografar naquele tempo.

Como falamos anteriormente, Edor era protético e sempre gostou de fotografia. Ganhou uma máquina de um senhor, aprendeu um pouco e foi pegando gosto. Se nos dias atuais é fácil encontrar cursos online, antes a situação era diferente. "Na época ninguém te ensinava, tinha que correr atrás. Quem sabia dava informação errada", recorda. Ainda em 1964, em Santa Cruz do Sul, fazia apenas fotos 3x4.

O caminho de Edor cruzou com Rio Pardo, quando em 1969, o irmão Divo Mealho, que já tinha estúdio na cidade vizinha, quis expandir o negócio. Assim a Divosul se instalou no Município. "Mas no fim eu vim pra cá um dia e acabei ficando. Lá era funcionário de um laboratório, e aqui ia ser o fotógrafo do estúdio", conta Edor.

Nessa altura você já deve ter percebido que o nome "a Divosul" vem de Divo, o fundador do estúdio, que ficou em Santa Cruz do Sul, enquanto Edor Mealho se instalou na Cidade Histórica, ainda fazendo fotos 3x4 em preto e

Em 1976 uma fatalidade mudou o rumo dos estúdios, Divo morreu em um acidente e a Divosul ficou apenas em Rio Pardo. No ano seguinte, aconteceu a introdução da fotografia colorida. Aos poucos, Edor vai se tornando uma referência.

Cada momento é único



"Tu nunca mais vai conseguir fazer a foto daquele momento. Pode ficar parecido, mas igual não. Cada fotografia é única". (Edor Mealho)

Ao longo dos anos uma evolução muito grande. Se com a modernidade é possível tirar uma foto e ver instantaneamente como ficou o registro, antes não tinha nada disso. "Para tu fazer boa foto tinha que saber o filme que ia usar, a máquina que ia usar e o 'ISO' correto para cada foto", explica. Só era contratado para eventos quem era fotógrafo de verdade. "Era muito difícil alguém contratar fotografo sem experiência. Já era um risco botar o filme na máquina. Só ia saber como estava a foto na revelação. E nesse processo ainda podia estragar o filme", detalha.

Engana-se, porém, quem pensa que as câmeras modernas assustaram esse experiente fotógrafo. "Sou aficionado pela tecnologia. Então não tenho dificuldade em fazer". Para isso, foi ao longo dos anos se aperfeiçoando na arte de registrar belos momentos. Participou de inúmeros workshops em países como Estados Unidos, Suíça e Alemanha; viajou a trabalho para a Espanha e esteve em congressos pelo Brasil.

Em maio de 1982, recebeu certificado de menção honrosa no 1º Concurso Fotográfico Nacional, sobre aleitamento materno, tendo participado do 2º concurso sobre aleitamento materno, onde recebeu duas menções honrosas. A foto destaque, no entanto se perdeu agora, em 2022, na queda do prédio da loja em janeiro. Na ocasião, parte da construção desabou devido à obra no terreno vizinho. Em ma atenção. Para mim não uma das paredes que desabou estava a foto premiada. Ao participar de concursos, muitas vezes não ficava com o negativo de algumas fotos, caso desse registro sobre o aleitamento. Resignado, Edor diz ter cerca de outros milhões de fotogramas. "Devo ter pelo menos 6 milhões. Se for escanear eu nem sei quanto tem-

po iria levar"

Indagado sobre qual evento mais gosta de fotografar, é enfático em dizer que não tem preferência. Mas ressalta o tipo de foto que mais gosta. "Gosto de fotografar rostos. Desde criança me chatem rosto feio".

Embora tenha feito milhões e milhões de registros, o fotógrafo ensina que nenhum é igual. "Aquele instante que tu fotografa, tem que afinar o olho e dar o clique. Tu nunca mais vai conseguir fazer a foto daquele momento. Pode ficar parecido, mas igual não. Cada fotografia é única".

RÁDIO RIO PARDO FMI JULHO DE 2022 ESPECIAL 103,5 . 11

De pai para filho

Há mais de 50 anos Edor Mealho registra momentos de pessoas em todo o Estado e opina sobre o futuro da fotografia. "Não se sabe até onde a fotografia vai. A tecnologia está aí para mudar isso. Acho que não vai morrer, mas a gente não sabe".

Seja qual for esse futuro incerto, a obra da sua vida seguirá ainda sendo mantida por seus filhos. Edor é pai de Fernando, Gabrielle, Klaus, Emelline e Armin. Todos do casamento com Ivanir.

Embora os herdeiros tenham ligações com a fotografia, hoje apenas o primogênito Fernando Klein Mealho, 40 anos, segue trabalhando com o pai, participando de eventos e atendendo na loja. Mas ele deixa claro, que, "quando precisa, todos ajudam".

Ao recordar o início na

profissão do pai, Fernando brinca. "Acho que era muito arteiro. Quando tinha 12 anos já tinham os cinco filhos. Aí quando tinha eventos, a mãe mandava eu ir junto", conta aos risos.

Como uma brincadeira de criança, foi tomando gosto pela arte de escrever com luz. "O pai me dava uma câmera para eu ir fazendo um e outro clique", relembra Fernando, que complementa, "Alguma coisa dava para aproveitar e era vendido". Para quem "nasceu dentro de um estúdio fotográfico", como ele mesmo diz, a fotografia foi quase um caminho natural. "É muito bom. Não me vejo fazendo outra coisa". Sobre os ensinamentos do pai, só gratidão. "Foi quem me ensinou tudo. Todas as regras da vida, todas as regras do serviço".

Por fim, Fernando deixa uma mensagem. "Cresci em uma família de fotógrafos. Cercado de lentes, filmes, flashes e fui estimulado desde cedo a ler o mundo com a luz, sombra e cor. Foi meu pai que me ensinou que é divertido fotografar pessoas, e minha mãe que o amor sempre gera os melhores enredos. Por isso escolhi contar histórias através da fotografia". E finaliza: "Me especializei em fotos de ensaios e eventos. E hoje vivo fazendo o que mais gosto. Sigo contando boas histórias através de belas imagens".

Dessa maneira, a família Mealho segue contando histórias através da luz. E Seja qual for o futuro da fotografia, o legado de Edor Mealho, do irmão Divo e dos filhos será eterno.





"O pai me dava uma câmera para eu ir fazendo um e outro clique" (Fernando Mealho)







Realize o sonho de ter uma Honda

Entre em contato e saiba como:

www.valecross.com.br

(51) 3715-2199 | (51) 99672-3458





Em 2022 o Banco do Brasil de Rio Pardo completa sete décadas de serviços prestados à comunidade e região. Durante este período, muitas realizações da comunidade foram concretizadas. Da primeira sede em 1952, até o moderno prédio inaugurado em 2014, uma das primeiras 300 agências do país, é uma das entidades responsáveis pelo crescimento do município e fortalecimento de sua economia e potencial de negócios.







ue Encruzilhada do Sul é uma terra farta, como a fruticultura, por emplo, todo mundo já sabe, porém, o Município é privilegiado por ter solo e clima por excelência. A grandeza destas terras foi descoberta recentemente por agricultores que chegaram e não pensam mais em sair de lá.

É caso de Olívio Maran, natural de Veranópolis. Era caminhoneiro e na oportunidade fazia fretes de vinhos para uma famosa casa de vinhos em Bento Gonçalves, cidade na qual escolheu para morar. Devido às amizades feitas neste comércio, recebeu uma proposta para ir morar em Encruzilhada e gerenciar o vinhedo plantado neste Município. Ele aceitou

e trabalhou por 16 anos nesta empresa. Assim que chegou em terras encruzilhadenses, começou a observar o quão rico era o solo, além do clima espetacular para o cultivo dos vinhedos. Com experiência adquirida na serra na plantação da videira e na produção do vinho, Maran resolveu também investir por conta própria na plantação de uvas.

No ano de 2002, adquiriu terras no Município, toda a área era mato nativo, e com ajuda da Prefeitura, derrubou todas as árvores para poder iniciar a plantação; assim nascia o Vinhedo Pedra da Quinta. Questionado sobre o clima ser semelhante ao da serra, o agricultor discorda totalmente; "o clima daqui é muito di-

ferente da serra, tanto o calor quanto o frio, são mais intensos".

"Sou apaixonado por vinho", diz o entusiasta agricultor, que se questionou: tinha todo vinhedo a seu dispor, uma uva de qualidade, e um bom preço de vendas, porque não iniciar uma produção e comercialização de vinhos? Construiu em meio à plantação dos vinhedos, uma pequena fábrica e lá, deu início aos trabalhos em 2019. Colocou o vinho em barricas de carvalho por 21 meses, os quais foram engarrafados em 2022. Neste ano, embasou 500 garrafas. 300 unidades de Marselan e 200 de vinhos Malbec. Hoje, produz em torno de 30 mil garrafas por safra.

Quanto mais velho, melhor

Questionado sobre o segredo de um bom vinho, Maran diz ser o tempo: quanto mais velho, melhor, desde que conservados em barricas de carvalho. Mas tudo começa pelo cultivo da uva e, este processo tem que iniciar desde a plantação, cuidado no tratamento com as mudas, a limpeza da planta, cuidar para não entrar doenças na plantação e cuidado na hora da colheita, pois não basta apenas apanhar a uva e jogar dentro da caixa, precisa haver a classificação dos cachos. Olívio está feliz por tem a safra vendida pelos próximos cinco anos e pensa em reservar parte da propriedade para aumentar o investimento da vinícola.

Mas quem pensa em investir neste setor, precisa ter um bom dinheiro em caixa, pois Malan calcula que hoje, o valor para iniciante, está orçado em R\$ 100 mil o hectare. O processo na lavoura atualmente é: no mês de junho, os pés da videira descansam, para que em julho, seja realizada a poda em cada planta.

E com isso, o Município vem se destacando em mais este setor e sendo assim, Maran fala com propriedade que a qualidade do vinho da serra evoluiu, devido à plantação da uva em Encruzilhada do Sul, a qual é transportada para as cidades serranas.

Saiba mais

O vinho não difere só no sabor, essa bebida é bem complexa e apresenta diferentes características e variedades. Conheça os 5 principais tipos de vinho:

1. Vinho tinto

É o tipo de vinho mais consumido no Brasil. Os vinhos tintos são produzidos por meio da fermentação do suco extraído de uvas tintas. As principais uvas usadas para fazer esse tipo de vinho são a Cabernet Sauvignon, Carménère, Malbec, Merlot, Tempranillo, Pinot Noir, Syrah, entre outras. Por causa da grande variedade de uvas existentes para a produção de vinho tinto, a bebida pode ter estilos e gostos muito diferentes, de acordo com as características de sua produção.

2. Vinho branco

O vinho branco pode ser produzido a partir de uvas brancas e tintas, com método de produção distinta ao do vinho tinto. Com sabor frutado e coloração mais dourada, os vinhos brancos ainda não caíram totalmente no gosto brasileiro, mas são uma ótima pedida e estão ganhando cada vez mais adeptos. São indicados para serem servidos gelados e acompanham muito bem comidas leves como queijos, peixes e frutos do mar. Entre as uvas mais conhecidas produtoras de vinho branco estão a Chardonnay e a Sauvignon Blanc.

3. Vinho rosé

O vinho rosado, mais conhecido

como rosé, é produzido a partir de uvas tintas por diferentes estilos de vinificação. Um destaque para a região de Provence, na França, principal e mais conhecida região produtora de vinho rosé no mundo. Cada vez mais apreciado pelo sabor, sofisticação e custo-benefício, o vinho rosé é considerado ideal para o verão, e deve ser servido a uma temperatura em torno dos 8 graus.

4. Espumante

Bastante apreciado em celebrações e eventos, o espumante tem um crescimento cada vez mais expressivo no Brasil. Ele é um tipo de vinho produzido com gás carbônico dissolvido. Também é conhecido como um vinho com "perlage", que significa borbulhas. Pode ser produzido a partir de dois processos: Champenoise (tradicional) e Charmat. As principais uvas que produzem o espumante são Chardonnay e Pinot Noir. Eles podem ser brancos (os mais tradicionais) rosés e até tintos. Apesar de muitas pessoas associarem o espumante ao Champagne, é bom dizer que as duas bebidas são diferentes. O Champagne é uma bebida produzida especificamente na região francesa de mesmo nome. Assim, é correto dizer que todo Champagne é um espumante, mas nem todo espumante é um Champagne.

5. Vinho licoroso

Os vinhos licorosos mais conhecidos são os fortificados e os de colheita tardia.

(Fonte: https://www.vmvinhos.com.br/tipos-de-vinho)

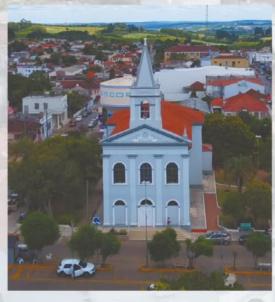


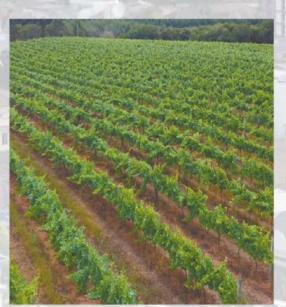
Encruzilhada do Sul Rainha da Serra do Sudeste

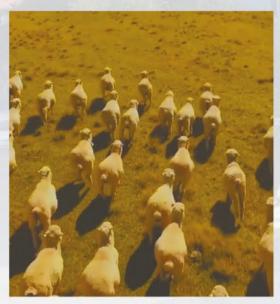
Parabéns pelos seus 173 anos De história

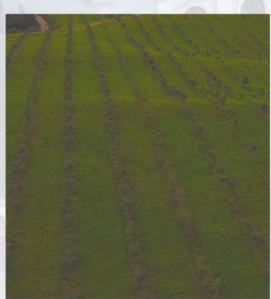














Visite nosso site da Prefeitura: www.encruzilhadadosul.rs.gov.br



Encruzilhada do Sul GESTÃO 2021/2024

16. especial 103,5 RÁDIO RIO PARDO FM I JULHO DE 2022



PANTANO GRANDE

Pelas ondas da rádio democrática

Homens audaciosos não mediram esforços para colocar no ar a 105.9

¬undada em 2001, a Assotano Grande tinha por objetivo, disseminar a cultura e a comunicação na cidade. Na mesma época, as rádios comunitárias estavam em evidência. Cidades vizinhas já possuíam uma emissora deste porte. Como Pantano Grande não tinha nem um meio de comunicação, o grupo de amigos formado por Orlando de Souza, Laercio Oliveira, Fernando Franco, Roberto Zambarda, Josué Lopes, Jacinto Machado, Manoel Cravino e Charles Policena, foi em busca de informações para instalar uma emissora na cidade.

Por faltar entendimen-
 ✓ ciação Cultural de Pan- to sobre o funcionamento
 de uma rádio comunitária, tiveram contato com o advogado Clementino Lopes em Encruzilhada do Sul, um dos dirigentes da Associação Nacional de Rádios Comunitárias, para orientá-los quanto a documentação. E assim, encaminharam para Brasília, solicitando através do Ministério das Comunicações, um canal radiofônico para o município pantanense. Logo após os trâmites burocráticos, precisavam providenciar os equipamentos. Conseguiram emprestado, um transmissor argentino, para testes, no qual o próprio dono veio ao Brasil, trazer o aparelho. Agora precisavam divulgar a emissora.

Em dezembro de 2002, criaram um evento para poder testar e lançar a estação. Como estava acontecendo em Porto Alegre o Fórum Social Mundial, Pantano entrou na onda e denominou este evento, como Pré Fórum Social Mundial e alugaram um galpão de silagem que estava vazio às margens da BR-290, montaram os equipamentos e aproveitaram a ocasião pela qual havia muitas pessoas no local, estava acontecendo uma competição de veloterra, para iniciar a testagem.

Um microfone emprestado e um aparelho de CD

época com 19 anos, entendia de montagem de som, tinha contato com a associação e realizava alguns projetos, e estava sempre com a equipe da rádio. Com a chegada do transmissor, antena e o cabo, precisavam colocar a antena em um ponto alto para que os pantanenses pudessem pegar sinal. Tomado de coragem, mesmo sem saber exatamente o que estava fazendo, o jovem Fernando encarou as escadas do silo e lá foi instalada a primeira antena, por volta das 18 horas, de um dia, próximo ao Natal. O segundo passo era ligar a aparelhagem. Com uma mesa de som emprestada, sanadas algumas dúvidas, Fernando e Laercio, procuraram algumas frequências e bem no início do dial, a 88,9 foi sintonizada.

Pronto! Próximo da meia--noite, de um sábado, a rádio comunitária entrava no ar. Porém, um fato peculiar contado por Fernando, é que na hora de testar se a rádio estava no ar, notaram que faltava o principal em uma estação radiofônica; o microfone. E agora? Tiveram a ideia em usar fones de ouvido como microfone, deu certo, mesmo com a péssima qualidade do áudio. Apesar disso, alguns pantanenses conseguiram captar o som não tão excelente assim, porém,

Fernando Franco, na marcando então, um passo importante na história radiofônica de Pantano Grande.

No outro dia, domingo, com um microfone emprestado, e um aparelho de CD, a manhã da rádio estava no ar. E assim, a emissora foi penetrando nos lares pantanenses. Os aparelhos celulares antigos, (famosos tijolões), funcionaram neste dia, intensamente. A participação dos moradores foi maciça. Tiveram que pedir ajuda aos amigos, para dar conta ao atendimento dos ouvintes. E foi neste processo do qual, foram aprendendo a fazer rádio. O domingo acabou, precisaram desligar o transmissor.

A semana foi passando e o povo pedindo a programação da rádio. Mesmo sendo em caráter experimental, aquele domingo, marcou época. Com a pressão da população, resolveram encarar com muita seriedade o comando da rádio. Com ajuda de promoções, em 2003, alugaram uma sala no Centro da cidade, compraram um transmissor, através da associação e ali, foi instalada a 105.9. Fernando foi operador de áudio, ajudava na central técnica e locução. Tinha o programa noturno de rock, Cachorro Louco, que pegou a onda punk e da Tequila Baby, aderido por um grupo de roqueiros.



"A rádio ajudou a formar vários jornalistas. Foi importantíssima na formação de muitos e considerada pela comunidade, como uma escola para quem por lá passou"



Você já conhece a Loja Infinita! ?!

Nela você encontra uma INFINIDADE de produtos, tudo o que precisa para sua casa! São + de 20 mil produtos em + de 5.000 m²!

DECORAÇÃO | ILUMINAÇÃO **ORGANIZAÇÃO VARIEDADES**

Você pode fazer um passeio virtual pela Loja Infinita direto da sua casa ou aqui na Quero-Quero de Rio Pardo, com auxílio dos nossos consultores!







RÁDIO RIO PARDO FM I JULHO DE 2022 ESPECIAL 103,5.17

Caiu no gosto dos pantanenses

A rádio virou febre na cidade. Moradores, abraçaram a ideia, defendiam e amavam a emissora. Todas as entidades religiosas receberam convite para participarem e inclusive a maioria tinha espaço na programação. Era democrática e o comércio ajudava a manter a emissora. Importante destacar que a rádio ajudou a formar vários jornalistas, assim como Fernando, que através desta experiência, fez jornalismo por causa da rádio

e destaca a importância e o quão forte foi esta emissora considerada uma escola para quem por lá passou.

Orlando de Souza, um dos membros da associação, foi pioneiro na instalação da rádio comunitária. Seu primeiro programa na emissora, foi Raízes Sertaneja, no entanto, a rádio era eclética e tocava de tudo um pouco. Além disso, tomados pela audácia em fazer rádio, se aventuraram em transmissões de

futebol e carnaval local. Mas nem só de coisas boas foi a breve história da rádio. Por ainda não estar legalizada e por oposicionistas da 105.9, aconteceu denúncias e a Anatel lacrou por duas vezes toda a aparelhagem da emissora e a Polícia Federal, recolheu o material eletrônico. Na primeira vez, ainda tiveram forças e dinheiro para adquirir novos materiais, no entanto, na segunda, não houve mais condições e assim, a rádio foi

encerrada.

Hoje a Associação Cultural de Pantano Grande está na ativa e permanece uma esperança de pôr a rádio comunitária novamente no ar. Para estes homens audaciosos que lutaram para Pantano ter um meio de comunicação, ficaram as experiências e as boas lembranças. Talvez eles não tenham a noção sobre os quais, deixaram seus nomes na história da comunicação pantanense.







ECOLOGIA

Rio Pardo e Pantano dividem um oásis urbano

O que quase foi um lixão, virou reserva ecológica, o Rincão Gaia

ocê investiria em um terreno totalmente devastado pela retirada de brita em uma jazida de exploração de basalto diabásio, prestes a ser transformado em lixão? José Lutzenberger sim. Com dinheiro ganho no Prêmio Right Livelihood Award, um Nobel Alternativo de Ecologia e Direitos Humanos e concedido pela Right Livelihood Foundation da Suécia, adquiriu os 30 hectares de terras e deixou para que a natureza se encarregasse em reconstruir. Passados mais de 30 anos, hoje o Rincão Gaia é conhecido internacionalmente como o recanto mais preservado da região.

O guia Alexandre Rattes, Técnico Agrícola e Assessor de Comunicação do local, conta que a ideia de Lutzenberger, o qual o chama carinhosamente de Lutz, era trazer para esta área a atmosfera da pequena propriedade rural familiar e todas as práticas que podem ser regenerativas. Inclusive este termo de tecnologias regenerativas foi cunhado pelo próprio ambientalista. Então a primeira ação realizada no rincão foi um paisagismo regenerativo, não para ser "bonitinho", mas para cicatrizar e trazer o bioma pampa para esta área. No local existem duas pedreiras as quais foram transformadas: uma foi criada a reserva de fauna, criou-se um pequeno pântano, ali é preservada toda uma ave-fauna, onde vivem muitas capivaras, por isso chamado de Banhado das Capivaras. E onde está o grande lago, o qual foi batizado por um Líder Indígena da Amazônia, chamado de Lago das Estrelas. Nele, Lutz escavou ao redor da enorme cratera, formada pela extração de minérios, uma grande vala para não acumular água barrenta pela enxurrada e colocou calcário para a água ficar límpida. Esta atitude foi o nascimento da filosofia do Rincão Gaia, segundo José Lutzenberger, transformando--o assim como um espaço educador. O objetivo do ecologista era mostrar as transformações de modo simples, barato e eficiente para quem ninguém pudesse dizer que não poderia fazer algo semelhante.



Fundado em 1987, o lugar preserva animais, plantas, flores. Árida, rochosa e degradada pela exploração de basalto mas, que ao longo de anos, através de um manejo diferenciado, tornou-se um oásis de biodiversidade. O lugar é habitado por diversas espécies silvestres, como a jaçanã, o martim-pescador, o ratão-do--banhado, a lontra, a coruja, e outras espécies animais. Através da Fundação Gaia que é uma instituição, presidida por Lara Lutzenberger, filha de Lutz, além de um Conselho, que oferece uma série de atividades educativas no Rincão Gaia (local), como cursos, oficinas, seminários, visitas guiadas e encontros eco recreativos. É uma entidade sem fins lucrati-

vos reconhecida como de Utilidade Pública pelos governos municipal, estadual e federal. A fundação atua na área de educação ambiental e na promoção de tecnologias socialmente compatíveis, tais como a agricultura regenerativa, o manejo sustentável dos recursos naturais, a medicina natural, a produção descentralizada de energia e o saneamento alternativo.

Pela localização no mapa, o rincão pertence ao Município de Rio Pardo, mas os pantanenses, o adotaram como rincão do Pantano. E um dos recantos que mais chamam atenção para quem visita o local, são as estufas nas quais são germinadas várias espécies de plantas carnívoras. Ali são fei-

tas as estaquias de mudas raras como a drosera, por exemplo. Ela apresenta folhas com mucilagem (substância pegajosa), o que ajuda na captura das pre-

Além disso, no local, há pomar de cítricos, pasto para criação de gado leiteiro da marca Jersey, ovelhas da raça crioula, hortas, roças e galinheiro. Alexandre diz: "A nossa linha pedagógica é a alfabetização ecológica. Onde a gente apresenta um espaço rico em diversidade e estimulamos as pessoas a pensar."

No local há cabanas cobertas com capim santa fé, e também a casa que era de Lutzenberger e mais distante, está seu túmulo, pois o paisagista faleceu em 14 de maio de 2002.



Pertence ao Município de Rio Pardo, pois está localizado no Passo do Adão, no entanto no coração dos pantanenses, é declarado carinhosamente de Rincão Gaia do Pantano

O que dá para fazer no Rincão durante hospedagem/refúgio

- passeio, refúgio e home office em local inspirador e regenerador, com amplas possibilidades de circulação e observação de natureza
- acampamento camping sob a oca do Rincão
- prática de mergulho e natação
- cenário para fotos
- participação nas atividades de horta, manutenção de canteiros e estufas, alimentação dos animais, produção de produtos lácteos e compotas, de acordo com a rotina e condições do dia
- refeições com ingredientes próprios.



vamos negociar?

AJUDAMOS VOCE A FAZER BONS NEGÓCIOS.

VENDA DE FAZENDAS

TEMOS ÁREAS NA REGIÃO DE PANTANO GRANDE, RIO PARDO, CACHOEIRA DO SUL E ENCRUZILHADA DO SUL.

SIGA NAS REDES SOCIAIS!

@casaverdenegocios



vamos negociar?

51 98020 9990 51 2324 1114

CRECI 5756







- 28 de Julho -



Você cultiva com amor, semeia a prosperidade e colhe toda nossa gratidão.

Secretaria Municipal de **Agricultura e Pecuária**





Rádio Rio Pardo FM

Rua Andrade Neves, 431 - Sala 202 Centro de Rio Pardo 5137313790

gerencia@radioriopardo.com.br facebook.com/radioriopardo103.5 instagram.com/riopardofm103.5 WhatsApp 51 995 550 790 **Diretor Presidente**

André Luís Jungblut

Gestão executiva Jones Alei da Silva

Diretor de rádios Flávio Falleiro Gerente de rádio

Ricardo Figueiró

Edição

Marília Nascimento

Projeto gráfico Gelson Pereira Reportagens

Cléber Nascimento e Vania Soares

Comercial

Giselle Lima e Sílvia Neuvald



Parabéns Colonos e Motoristas! Vocês são a base forte que sustentam a economia da nossa região.

25 de julho - Dia do Colono e Motorista





