

Iapar destaca fruticultura como opção de renda

**CURITIBA
CASCAVEL**

cresce a cada ano a vitrine tecnológica de fruticultura do Instituto Agrônômico do Paraná (Iapar) no Show Rural, que acontece em Cascavel no período de 5 a 9 de fevereiro. Organizado pela Coopavel, o Show Rural está em sua 30ª edição. "Estamos reforçando esta unidade em resposta à crescente demanda de produtores de várias regiões do Estado, cada vez mais interessados em alternativas para otimizar o uso da propriedade e aumentar as opções para obtenção de renda", explica o engenheiro-agrônomo Pedro Martins Auler, que coordena as pesquisas do Iapar na área. Na seção dedicada aos citros, por exemplo, o produtor pode conhecer praticamente todas as cultivares indicadas para o Paraná. Os pesquisadores também divulgam informações sobre o Huanglongbing (HLB), também conhecido como greening, doença que vem causando sérios prejuízos em



Evento terá seção dedicada aos citros

pomares de frutas cítricas.

Outro destaque é a apresentação de um novo modelo de produção para o maracujá, uma estratégia para cultivo em áreas onde ocorre o vírus do endurecimento dos frutos, doença que já afeta os principais polos de produção de maracujá do Estado.

Maçã e ameixa são outras alternativas que o Iapar mostra na feira. As macieiras Eva e Julietta e as ameixeiras Reubennel, FLA-3 e FLA-8 estão em

processo de avaliação na região Oeste. "São materiais de baixa exigência em frio, que podem vir a ser uma opção aos produtores", acrescenta o pesquisador Cláudio Medeiros da Silva. E as atrações vão para além. Para os interessados em produzir uva, o Iapar apresenta resultados de avaliações com a cultivar Isabel e demonstra três técnicas para condução dessas plantas - a espaldeira tradicional, espaldeira duplo descendente e o método da dupla cortina de gênero, ou GDC.

A técnica da espaldeira também é utilizada na exploração da amora-preta, presente no Show Rural com as cultivares Brazos, Comanche e Tupy.

Ainda na seção de fruticultura, o produtor poderá conhecer em detalhes a tecnologia de cultivo do abacaxi. (Da assessoria)

Produtores de cordeiro do interior vão ter ponto de distribuição em Curitiba

CURITIBA

Um dos restaurantes mais tradicionais de Curitiba agora é um ponto de venda e consumo de carne de cordeiro, para atender a Região Metropolitana. O tradicional restaurante "Ripas e Costelas", fundado há 23 anos no Bairro Gua Verde, foi comprado pelo Grupo "Cordeiro Macio", que tem fazendas de produção no Norte do Paraná.

O cordeiro tem uma das carnes mais macias por ter o abate após quatro meses. E também pela escolha de raças apropriadas para o churrasco e outros pratos. A carne de cordeiro ainda ganha em sabor com os novos temperos que o restaurante está trazendo. O grupo modernizou o local, o atendimento, e trouxe novos pratos criados pelo chef Marcelo Borges da Silva.

O objetivo, com um restaurante especializado em Curitiba, é demonstrar a qualidade da carne de cordeiro paranaense, estimulando o consumo, e tornando-se um ponto de referência na distribuição. No próprio restaurante o cliente vai poder comprar cortes para assar em casa. Além disso, o Restaurante Cordeiro Macio vai valorizar o trabalho dos produtores paranaenses, estimulando uma boa opção

de agronegócio, que está em crescimento. Até aqui a divulgação da produção era feita apenas em feiras do cordeiro, com churrasco em fogo de chão, em cidades do interior.

Com esse ponto de vendas, o responsável pelo negócio, Josemar Czornet, diz ter alcançado a

verticalização da produção do grupo. O alimento dos cordeiros, como o milho e soja, também é produzido nas próprias fazendas da empresa. E garantem a alimentação de qualidade para o rebanho. Com isso a qualidade da carne da empresa é padronizada. (Da assessoria)

Bella Cor
Tintas
Multimarcas

cobrimos QUALQUER OFERTA

E MAIS!
Suas compras com parcelamento facilitado em até 10 vezes!

• Banderantes
Rua São Paulo, 1891 - Centro
Tel. (43) 3542-6262

• Andréa
Rua Rio de Janeiro, 36 - Centro
Tel. (43) 3538-5555

ARA - Associação de Recuperação do Alcoólatra de Banderantes

"Em cada copo de álcool há lágrimas de mães, pais, esposas (as) e filhos (as)"

CONVITE

A ARA - Associação de Recuperação do Alcoólatra de Banderantes, através de sua diretoria, convida, em especial, aqueles que precisam fazer um tratamento para se livrar da bebida de álcool, aqueles que já fizeram o tratamento e foram recuperados, e toda sociedade para participar das reuniões que se realizam todas às SEXTAS-FEIRAS, às 20h, no Salão do ARA, na Rua

Prefeito Moacir Castanho, 921. O momento é oportuno para presenciar testemunhos das pessoas que tiveram coragem de enfrentar o problema da bebida e venceram, melhorando a sua qualidade de vida e reestabeleceram os laços de amizade e amor com a família e comunidade.

"Será um prazer recebe-lo e contribuir com você"

Próximos encontros do 'Terço do Comércio'

FEVEREIRO

- 03/fev - PADRE PIO
- 07/fev - MASSA PURA
- 10/fev - SCHIMIDT PNEUS
- 14/fev - ATACADÃO UEDA
- 17/fev - CASA DO LATOIEIRO
- 21/fev - SALÃO DA CIDADANIA
- 24/fev - ILDA DILEJU
- 28/fev - CANTINHO DO SALGADO

Quartas-feiras e Sábados
Horário: 07h

Mais informações e agendamento com Waldeique pelo telefone 3542-0148

TERÇO DO COMÉRCIO

Seminário de Santa Teresinha do Menino Jesus
Bandeirantes - Paraná



SR

SINDICATO RURAL

Banderantes

Itambaracá e Santa Amélia

Nossos serviços:

- **Contratos Agrários
- **Declaração do ITR
- **Convênios
- **Cursos de Capacitação
- **Folhas de Pagamento
- **Sala do Produtor

---ATENÇÃO: CURSOS MARÇO E ABRIL---

****Trabalhador na Agricultura Orgânica - Informações Básicas**

****Trabalhador na Classificação de Produtos de Origem Vegetal - Classificação de grãos**

Todos os cursos são 8 horas por dia.

Não perca tempo, faça já sua inscrição!



Mais informações: (43) 3542-3618 - WhatsApp: 9.8436-0726

www.sindicatoruralbanderantes.com.br

Faça uma visita: Rua Euripedes Rodrigues, 735 - Centro - Banderantes/PR