

Macfrut 2008 em Cesena/Itália

Macfrut 2008 ocorrerá nos pavilhões da Feira de Cesena de **17 quinta feira a 19 sábado de abril**, declara oficialmente o Domenico Scarpelini, Presidente da Feira de Cesena, a Sociedade que organiza a manifestação internacional, especializada em Horticultura e Fruticultura.

Antecipo ao Senhor as modificações são fruto das novas exigências de um mercado da hortofruticultura sempre mais globalizado. Um setor que esta vivendo também uma antecipação nas varias fazes da fileira.

É de observarmos que Macfrut 2007 registropu 21000 visitantes , quase a totalidade de profissionais, e uma maior presença de visitantes do exterior, com 80 países (23% dos visitantes totais contra 7% no ano de 2006), também, observamos que os expositores do exterior totalizaram 19% .

A máquina da organização para o Macfrut 2008 já foi iniciada.

Informações e reservas : Cesena Fiera 0547 317435-Ufficio Stampa: LEAD Studio - Adalberto Erani 335 5711478; Lea Rustignoli 335 5711466

www.macfrut.com - info@macfrut.com

* Texto enviado pela organização da Macfrut ao Jornal da Fruta, com tradução do Prof^o e Dr. Leo Rufatto - CAV/UEDESC - Lages/SC - 6/9/07.

MONITORAMENTO DE FRIO 2007 - UNIDADES DE FRIO, MODELO CAROLINA DO NORTE MODIFICADO

LOCAL	Mai	Junho	Julho	Agosto	TOTAL
São Joaquim	549	368	446	407	1770
Vacaria (EMBRAPA)	416	260	396	334	1406
Fraiburgo (Liberata)	380	213	378	235	1206
Caçador	314	148	328	129	919
Videira	212	102	261	53	628
Bom Retiro	393	297	420	378	1488
Urubici	419	297	405	358	1479

HORAS DE FRIO

LOCAL	Mai	Junho	Julho	Agosto	TOTAL
São Joaquim	225	162	297		859
Vacaria (EMBRAPA)	163	131	254	145	693
Fraiburgo (Liberata)	148	121	242	100	611
Caçador	141	106	228	60	535
Videira	113	100	172	0	385
Bom Retiro	144	141	278	129	692
Urubici	169	163	281	132	729

MÉDIA HISTÓRICA

LOCAL	ITEM	Mai	Junho	Julho	Agosto	TOTAL
São Joaquim	UF	469	422	424	363	1678
	HF	160	190	229	182	761
Vacaria (EMBRAPA)	UF	339	337	356	262	1294
	HF	137	174	200	157	668
Fraiburgo (Liberata)	UF	344	255	310	134	1043
	HF	-	-	-	-	-
Caçador	UF	230	260	267	170	927
	HF	108	139	151	105	503
Videira	UF	190	141	152	44	527
	HF	95	127	145	104	471

UF - Unidade de Frio; HF - Horas abaixo de 7,2C

O mês de agosto apresentou unidades de frio acima da média nos locais acima de 1000 m de altitude e horas de frio abaixo da média. No acumulado do ano todos os locais estão acima da média em unidades de frio. Os dados indicam que teremos uma boa brotação e floração, o que já é observado no pessegueiro e ameixeira. E-mail: petri@epagri-sc.gov.br

Programa “BOM Morango - Qualidade por Princípio”

O aspecto visual das frutas, em especial do morango, geralmente atrai a atenção do consumidor. Coloração intensa, brilho e frescor são alguns atributos de qualidade que induzem o consumidor à primeira compra, mas que, isoladamente, não garantem as compras futuras. Isso significa que o consumidor deseja, além da aparência atrativa, que a fruta seja saborosa e, mais recentemente, que o seu consumo seja seguro e lhe traga benefícios à saúde através da ingestão dos compostos nutracêuticos. Mas como ter certeza que essa fruta é segura do ponto de vista químico e biológico, ou seja, que está livre de contaminações por agrotóxicos e microrganismos patogênicos?

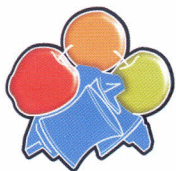
Esse receio por parte do consumidor, decorrente principalmente das notícias veiculadas na mídia quanto ao uso indiscriminado de agrotóxicos, tem levado, em alguns momentos, à retração do consumo de determinadas frutas e hortaliças. Tal situação pode colocar em risco a atividade econômica de muitos produtores e até mesmo de municípios. Neste contexto, foi lançado no último dia 28, o Programa “BOM Morango - Qualidade por PRINCÍPIO”. O Programa surgiu de uma parceria entre Prefeitura Municipal de Bom Princípio, Sebrae-RS, Embrapa Uva e Vinho, Embrapa Clima Temperado, Emater-Ascar, Senar-RS e Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Bom Princípio com a finalidade de garantir a qualidade do morango e consolidar a tradição do município na produção da fruta. O Programa é composto por ações de capacitação técnica, de gestão e de práticas associativas,

Lucimara Antonioli¹



além das ações de mercado e de avaliação. Neste ciclo da cultura, técnicos da Emater e Senar, que atuam como multiplicadores junto aos produtores de morango do município, vêm participando de Treinamentos em Boas Práticas na Cultura do Morangueiro, oferecidos por pesquisadores da Embrapa Uva e Vinho e Embrapa Clima Temperado. A obediência aos níveis permitidos de resíduos, comprovada por Laudos Técnicos de Laboratório credenciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) associada à implementação das Boas Práticas Agrícolas (BPA) e das Boas Práticas de Fabricação (BPF), garante ao produtor um selo de qualidade, o que confere credibilidade ao seu produto e tranquilidade para o consumidor. A Cartilha de Boas Práticas na Cultura do Morangueiro tem lançamento previsto para o mês de setembro durante a 12ª Festa Nacional do Moranguinho, em Bom Princípio, RS. ¹ Pesquisadora D.Sc., Embrapa Uva e Vinho. Rua Livramento, 515. 95700-000. Bento Gonçalves, RS. lucimara@cnpv.embrapa.br

Compac™
LATIN AMERICA



AUMENTO DE PRODUÇÃO E REDUÇÃO DE CUSTOS

LÍDERES MUNDIAIS NA SELEÇÃO DE FRUTAS



Tel: (41) 3653 8977 - Pinhais-PR - salescla@compacsort.com

www.compacsort.com