

# Videocast

“Não se deve pensar no etanol apenas quando seu preço está competitivo. Ele é uma vantagem ambiental imensa, mesmo estando com o preço acima dos 70% em relação ao da gasolina. As cidades estariam impossíveis, com ar muito mais comprometido, não fosse a grande contribuição do etanol. Além da questão que toca o bolso, precisamos pensar na qualidade do ar das cidades, que só melhoram com esse combustível mais limpo”. Arnaldo Bortoletto. Assista a entrevista completa em Diálogos: [https://www.youtube.com/@gazeta\\_piracicaba](https://www.youtube.com/@gazeta_piracicaba)



# Gazeta

de Piracicaba

## Domingo

RS 2,50

DOMINGO, 19 DE MARÇO DE 2023 - ANO XX - N. 5087 - [www.gazetadepiracicaba.com.br](http://www.gazetadepiracicaba.com.br)

Telemedicina

# Presídios implantam consultas médicas online

Detentos da penitenciária masculina e do CDP (Centro de Detenção Provisória) de Piracicaba já fazem consultas médicas online, sem a necessidade de deixar as unidades. **PÁGINA 3**

# Produtos piracicabanos

Mateus Medeiros/Gazeta de Piracicaba



Luis Milner é um dos produtores locais que conquistaram o Selapir (Selo Local de Alimentos de Piracicaba). Ele cultiva morango, amora-preta, framboesa, mirtilo e pysales. **PÁGINA 6**

Prejuízos e riscos

## Vandalismo e furto de placas de trânsito

Nos últimos três anos, 350 placas de trânsito de Piracicaba sofreram ações de vândalos e furtos. A Semuttran informa que na maioria dos casos, as placas são “dobradas”, pichadas e até adesivadas, perdendo as características originais e eficácia como dispositivos de controle de tráfego. **PÁGINA 5**

Mata-mata

## XV vence em Santos e sai na frente

O XV de Piracicaba venceu a Portuguesa Santista por 2 a 1, ontem, no estádio Ulrico Mursa, em Santos, e saiu na frente no jogo de ida pelas quartas de final da Série A2. Os gols saíram no primeiro tempo. Pelo XV marcaram Lucas Xavier e Samuel Andrade. Danilo Pereira descontou para a Briosa. Com o resultado, o XV joga por um empate na quarta-feira, no Barão da Serra Negra, às 20h30, para avançar às semifinais. **PÁGINA 20**

### Flavia Castilho

Especialista em Locação

**FRIASNETO**  
CONSULTORIA DE IMÓVEIS

[friasneto.com.br](http://friasneto.com.br)  
Frias Neto



Turismo e lazer

São Pedro vai sediar, dias 25 e 26, o 1º Encontro de Vespas e Motos Clássicas. **PÁGINA 9**

## Rede Lopes

Uma parceria **INÉDITA!**

Juntas somamos mais de 400.000 imóveis à venda e para locação e mais de 30 milhões de acessos mensais aos nossos sites.

Rede **QuintoAndar**

twitter @gazetadepira

instagram @gazeta\_de\_piracicaba

Atendimento ao assinante 3437-3250 / (19) 3736-3200

whatsapp (19) 97152-3097

facebook.com/gazetadepiracicaba

redacao@gazetadepiracicaba.com.br

Tempo

↑ 33°

↓ 19°

Variação



Manhã



Tarde



Noite

5 mm

67%

Chuva



ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE JORNAIS  
[www.anj.org.br](http://www.anj.org.br)



# Nossos produtos

Selapir identifica os produtos de Piracicaba e tem o objetivo de incentivar e valorizar a produção local

**D**ois produtores já contam com o Selapir (Selo Local de Alimentos de Piracicaba), que identifica os produtos alimentícios produzidos no município. Um deles é Luis Milner, produtor de frutas vermelhas lá pelas bandas do distrito de Tupi. A outra é Sandra Borelli, permissionária do varejão municipal, que leva para a mesa do consumidor produtos veganos.

"O selo traz confiabilidade, dá uma sensação de pertencimento. Sou de Piracicaba, produzo em Piracicaba", disse Milner em meio a sua produção de morango, amora-preta, framboesa, mirtilo e pysales, na chácara Catavento, no bairro Santa Isabel.

A chácara existe desde 2008. Tudo começou quando o engenheiro agrônomo, formado pela Universidade Federal de Viçosa, Minas Gerais, decidiu parar de dar assessoria a empresas e virar produtor. Milner foi pioneiro na produção de mirtilos em clima quente no Brasil. "As primeiras mudas vieram de uma Universidade da Flórida, EUA", conta. Em 2016, abriu a chácara para o Turismo Rural, quando famílias realizaram a primeira colheita de mirtilo. Hoje, recebe grupos de até 60 pessoas. Os visitantes são, na maioria, famílias que vêm de São Paulo para vivenciar três horas longe da rotina agitada da cidade grande. São recebidas com café da manhã, conhecem o meliponário (coleção de abelhas sem ferrão), fazem triilha no bosque e a colheita de frutas com direito à degustação. E de quebra, bebem água cristalina do poço.

Além das frutas frescas, os visitantes conhecem os vários produtos à base de frutas vermelhas, produzidos na Catavento: geleia, suco integral, cerveja, refrigerante natural, frutas desidratadas (mirtilo e pysales).

Mais que frutas vermelhas, Milner queria oferecer uma experiência única aos turistas. Uma experiência, aliás, que começa na estrada de terra que leva até a chácara, o primeiro contato com a natureza. Ares novos!

A Catavento é um lugar de muito verde, desestressante. São mais de 900 árvores nativas e 150 metros de mata ciliar regenerada, que protegem o córrego Tijucó Preto, aos fundos da chácara, e muitos pássaros. Impossível não prestar atenção em seus cantos.

A produção das frutas se dá em vasos e estufas. São delicadas e requerem cuidados especiais no manejo, principalmente os morangos e framboesas. Diariamente, as plantas recebem as doses certas de água e nutrientes. A colheita é feita duas vezes ao dia, de manhã e à tarde, e a produção se dá o ano todo. "Nós entregamos aos varejões, supermercados e consumidor final, aqui na cidade", observa Luis Milner. Produtos identificados com o Selapir, idealizado pela Sema. Ele ressalta a importância do selo, a participação da prefeitura, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento. "Existe uma rastreabilidade, a questão da produção responsável, alguém que se preocupa em produzir alimentos saudáveis", destacou.



Fotos: Mateus Medeiros/Gazeta de Piracicaba

**Luis Milner** observa a produção de morangos. Ao lado, a plantação de mirtilo. "Selapir é importante para o piracicabano valorizar os produtos que são daqui"



**Sandra Borelli** adoça a vida dos veganos todas as quartas-feiras, no Varejão Municipal da Paulista. Ela também oferece salgados, com a marca local

Fotos: Divulgação



## Doce Vida Vegana

A produtora Sandra Borelli monta sua banca de doces veganos todas às quartas-feiras, no Varejão da Paulista. Seus produtos já têm a marca do Selapir. "O selo passa confiança de que o produto é de qualidade e com certeza será ainda mais valorizado", diz Sandra entusiasmada. A identificação agrega valor ao produto e ela diz que já sentiu aumento nas vendas. O cardápio é tentador: manjar com bolo de cacau, bolo no pote, em camadas, de melão, bolachinhas, bolo salgado de tomate. É de encher os olhos e dar água na boca.

A paixão de Sandra por doces aflorou em 2018, quando participava de eventos produzindo alimentos veganos. "Percebi que era fácil e prazeroso fazer doces e salgados sem o sofrimento animal", observa. Decidiu empreender. Nascia, então, a Doce Vida Vegana.

Ela conta que o começo não foi fácil pela falta de informação do público. Para conscientizar as pessoas, fazia de cada venda uma verdadeira aula. "Aos poucos ganhei espaço e confiança e, hoje, tenho um local no Varejão Municipal da Paulista, que considero uma vitrine. E graças a isso conquisei

o Selapir", afirma.

Sandra cuida de todo processo da produção. Gosta de observar detalhes para que tudo chegue perfeito ao consumidor. Desde a escolha da receita, teste, compra de matéria prima, execução, embalagem até a venda. No final, vem a recompensa ao ver as pessoas degustando os produtos feitos com tanta dedicação. "Sinto um orgulho imenso. Sinto-me realizada como produtora. Em eventos, onde o consumo é local, sempre observo os clientes consumindo e aprovando meus produtos. É muito prazeroso". Angela Furlan

## Selapir

### Maior visibilidade aos produtos

O Selo Local de Alimentos de Piracicaba (Selapir) foi idealizado pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento (Sema) e criado em parceria com outras instituições. Desde 2021, a Secretaria vinha trabalhando com o Sesc, Sebrae, Unimep, Esalq, Fatec e Etec, instituições de ensino, que têm conhecimento nas áreas de alimento e empreendedorismo, para instituir a identificação.

Para a criação do Selapir, estudantes da Esalq fizeram pesquisa com os produtores para saber se tinham interesse em ter seus produtos identificados com um selo local. Diante do resultado positivo, o Selapir foi lançado em novembro do ano passado, em um evento no Varejão, quando foi apresentado à população e aos próprios produtores.

O Selapir foi instituído no município, por meio de projeto de lei do Executivo, com o objetivo de valorizar, identificar e fomentar a produção local, promover o consumo de produtos, incentivar circuitos curtos de comercialização e consumo e favorecer a economia.

O uso do selo é facultativo, gratuito e retribuído aos agricultores e produtores do município. Pode ser produto in natura de origem vegetal, como legumes, verdura e frutas, e processados; produtos de origem animal, como leite e ovo, e embutidos.

Segundo a nutricionista Natália Gebrim Doria, assessora de Gabinete da Sema, a exigência para que o produtor possa requisitar o selo é a licença da Vigilância Sanitária para produzir e comercializar. "Esse selo pode criar um vínculo, uma relação de proximidade entre o produtor e o consumidor; criar uma rede entre os próprios produtores", comenta Natália.

Ela observa ainda que o Selapir não tem a intenção de atestar a qualidade do produto e sim a localidade. "Acreditamos que esse incentivo ao consumidor, de comprar produtos que é nosso, por si irá gerar a economia local. Comprando mais de nossos produtos significa manter o dinheiro no nosso município". (AF)

