

ou só
ou no Sindicato



SINDICATO DOS
TRABALHADORES
RURAIS DE
ARROIO DO MEIO

LOGÍSTICA REVERSA

Empresas e MP firmam acordo sobre coleta de pilhas e baterias

Decisão prevê o reforço e a manutenção dos pontos de recolhimento, além da veiculação de esclarecimentos na mídia local

QUATRO empresas tiveram acordo judicial firmado com o Ministério Público de Lajeado a fim de se adequar à lei de logística

reversa para pilhas e baterias. As empresas Energizer do Brasil, Panasonic, Microlite e Philips do Brasil comprometeram-se a manter e reforçar os pontos de coleta na cidade, além de veicular esclarecimentos por 30 dias sobre esses locais nos rádios e jornais do município.

As companhias também farão a doação de R\$ 40 mil à Secretaria do Meio Ambiente (Sema) de Lajeado para o desenvolvimento de projetos na área ambiental. Segundo o promotor de Justiça da Promotoria de Justiça Especializada de Lajeado, Sérgio da Fonseca Diefenbach, o município tem até 45 dias para apresentar um projeto em qualquer área relativa ao meio ambiente ou essa doação será encaminhada ao Fundo Municipal do Meio Ambiente.

"Era um processo antigo que tramitava na Comarca de Lajeado. Havia sido feito acordo com



Quatro empresas firmaram acordo com MP para manter e reforçar pontos de coleta de pilhas e baterias

uma empresa, mas agora fizemos com as quatro que faltavam e encerramos o processo. Isso garante que a população tenha locais adequados para descarte de pilhas e baterias", explica.

De acordo com o secretário municipal de Meio Ambiente, José Francisco Antunes, a notificação ocorreu porque essas empresas deveriam ter pontos de coleta de pilhas e baterias espalhados pela cidade, mas não era o que estava ocorren-

do. "Esses pontos de coleta deveriam existir há muito tempo. Fizemos a fiscalização e não encontramos nenhum. Por isso, o promotor notificou e multou as empresas e determinou que fossem reativados os locais de coleta", esclarece.

Sobre a destinação dos R\$ 40 mil, Antunes diz que ainda não há um projeto pronto, mas que uma reunião será realizada ainda esta semana com a Promotoria. "Estamos conversando para

ver qual tipo de projeto se encaixa melhor", argumenta.

Além da reativação da coleta pelas companhias, a Sema pretende criar um convênio para implantar locais próprios de recolhimento. "Já fizemos contato com uma empresa, recebemos o orçamento e talvez a gente encaminhe pedido de convênio. É possível que sejam instalados sete ou oito pontos, mas ainda não definimos os locais", acrescenta.



Segundo Antunes, os pontos de coleta deveriam existir há muito tempo, mas não foram encontrados pela fiscalização

Preservar o meio ambiente
é preservar a vida.



COUROS BOM RETIRO

Trilha é atração no Jardim Botânico

Lajeado - Está à disposição dos munícipes de Lajeado e região, principalmente de grupo de estudantes, a visita guiada ao Jardim Botânico. As três trilhas gratuitas podem ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 8h às 11h30min e das 13h30min às 17h30min, previamente agendadas pelo 3982-1099. Localizado na ERS-413, no Bairro Moinhos D'Água, o espaço também sedia oficinas e palestras, oferecidas pela equipe da Educação Ambiental da Secretaria Municipal do Meio Ambiente (Sema). Segundo a coordenadora da Educação Ambiental, Lucia Duarte, as turmas devem ter, no máximo, 30 pessoas.



Trilhas podem ser realizadas via pré-agendamento

**SEPRE SUAS ATTUDES.
RECICLE AS REUTILIZÁVEIS,
DESCARTE AS NÃO RENOVÁVEIS.**

EVENTO

Femate bate recorde de expositores

Vinte e três marcas de erva-mate, todas da cidade, foram colocadas à disposição do público

Um parque de eventos lotado nos últimos dois dias da Festa Nacional da Erva-Mate. Durante o fim de semana, a 7ª Femate atraiu um público que lotou praticamente todos os espaços do evento. Os corredores da feira comercial e industrial, os palcos 1 e 2, a Escola do Chimarrão e toda a área externa acolheram mais de 15 mil pessoas, especialmente no sábado e ontem. Somente na gravação do Programa Galpão Crioulo, ocorrida no sábado, sete mil pessoas compareceram. Para o prefeito Luiz Paulo Fontana, o resultado da 7ª Femate é a prova de que, quando

ARVOREZINHA



As amigas Ligia e Elis não abriram mão do melhor chimarrão

uma comunidade se une em prol de um objetivo e trabalha arduamente para isso, a recompensa é garantida. "Dedicamos o êxito desta Femate a todos aqueles que acreditaram

que podíamos realizar um evento diferente, num local mais amplo e com uma programação que agradasse a toda a família", resume.

Recorde de expositores

do setor ervateiro, a Festa da Erva-Mate se destacou, também, por oferecer o melhor chimarrão. As amigas Elis Vieira e Ligia Zat vieram de Lajeado com a cuia pronta, mas garantiram que o chimarrão seria renovado ao

longo da estada no evento. "Viemos com o mate preparado, mas não tem como voltar para casa sem refazê-lo com alguma das tantas ervas-mate que Arvorezinha prepara com qualidade diferenciada", disseram.

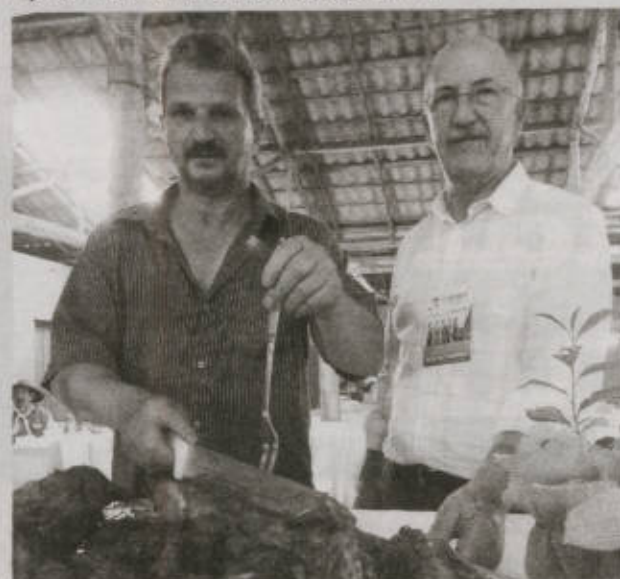
Vinte e três marcas do produto, todas beneficiadas em Arvorezinha, expuseram na Feira Comercial e Industrial. "Nossa cidade é reconhecida por ser a maior produtora de erva-mate no Rio Grande do Sul, e nosso evento demonstrou que não apenas somos os maiores produtores como também nossa erva é diferenciada desde a primeira etapa do ciclo produtivo", lembra o presidente do evento, Jonas Dall'Agnol, que também é empresário no ramo.

Para consolidar essa referência, uma homenagem permanente foi estreada durante a 7ª Femate aos trabalhadores dos ervais. Duas estátuas representando um casal de tarefeiros foi esculpida e instalada na entrada do parque. "É para que todos se lembrem do quanto esses trabalhadores são importantes para toda a cadeia produtiva, inclusive para a qualidade do produto que sai da indústria para o centro das famílias", lembra o prefeito.

Livia Oselame
livia@informativo.com.br

CARNE DE OVELHA AGRADOU

A principal novidade da sétima edição da Femate foi a estreia do Salão Gastronômico. De acordo com um dos organizadores do setor, Aírto Bravo, mesmo oferecendo pratos diferentes, à base de erva-mate, a carne de ovelha foi o grande destaque do espaço culinário. "O consumo dessa carne superou nossas expectativas", resume. Paralelamente ao Salão Gastronômico, o restaurante popular também registrou na carne de ovelha o maior consumo entre os alimentos. Mais de 700 refeições por dia foram servidas nesse local, em cada um dos dias do evento. "E de todas as carnes, a preferida foi a de ovino", destaca Bravo.



Carne de ovelha foi destaque no Salão Gastronômico



Participação do público registrou o segundo recorde do evento

Evento leva pratos da alta gastronomia para o Parque dos Dick

Lajeado - Pela primeira vez, o interior do Estado recebeu o Gastronomia na Rua, uma feira que une o sabor da alta culinária à praticidade das bancas de esquina. De acordo com o chefe de cozinha porto-alegrense Sérgio Tadeu Pistor, um dos idealizadores do evento, a participação é livre, e chefes de cozinha de todo o Rio Grande do Sul podem expor seus produtos.

"É só entrar em contato com a gente quando souber que vai ter este evento na cidade. Cada um pode cozinhar o que quiser para vender. Nosso único pedido é para que seja comida de qualidade, para cozinharemos pratos honestos", explica.

Há dez anos no ramo da gastronomia, Patrícia Clavijo está habituada a participar de festivais gastronômicos da capital gaúcha, como o Comida de Rua e o Biers & Burguers. Para ela, esse movimento de chefes de cozinha é uma forma interessante de divulgação do trabalho.

"A gente traz, a esses eventos, produtos que normalmente não são vendidos nas ruas", argumenta. Para a edição lajeadense, por exemplo, Patrícia preparou *cheesecake* com base de negresco, além de doces com frutas típicas do Rio Grande do Sul.

Em Lajeado

Embora sejam comuns em Porto Alegre, os festivais gastronômicos ainda estão ganhando espaço no interior. A ideia de Pistor era realizar o primeiro Gastronomia na Rua em Caxias do Sul, mas sem patrocínio, o grupo de chefes não poderia custear o deslocamento. Foi quando uma amiga conseguiu colocá-lo em contato com a Bebidas Fruki. A empresa tornou-se patrocinadora do evento, possibilitou levá-lo para Lajeado e vai manter a parceria para a promoção em outras cidades do interior gaúcho, como Pelotas, Santa Maria e Passo Fundo.



Lajeado foi a cidade escolhida para receber o Gastronomia na Rua. Foi a primeira vez que o evento ocorreu no interior do Estado