

39ª FESTA DA UVA

JANEIRO 2024



ara
da

HÁ
90 ANOS
UNINDO
GERAÇÕES

39ª
FESTA
DA
UVA



A Mac Lucer tem o empreendimento
sob medida para você!


maitá
residencial



Saiba mais sobre
o Maitá!



Saiba mais sobre
o Avelã!

Avelã
VILA RESIDENCIAL

Acesse nosso site:
www.maclucer.com.br

 (11) 2923-8080

 (11) 91314-1100



@maclucer

TRADIÇÃO E INOVAÇÃO EM UMA SÓ FESTA!

A 39ª Festa da Uva demonstra a força dos nossos antepassados em imputar ao futuro nossa tradição agrícola. É um orgulho exibir, nessa edição especial de 90 anos da festa, a quarta geração de jundiaíenses fincada na terra, na produção de uva, assim como seus familiares que vieram da Itália no início do século passado.

Mostramos como a inovação e a tecnologia ajudaram no impulsionamento da viti e viticultura em nossa cidade, assim como os subsídios municipais para agricultura, que quintuplicaram nos últimos sete anos. Graças às novas técnicas de plantio, a produção exige menos mão de obra, oferece maior produtividade e qualidade à uva jundiaíense que, em 2023, conseguiu sua certificação de Identificação Geográfica, mostrando a todo o país a doçura e leveza de nossa uva. Além disso, nós, que só tínhamos à mesa nossa Nia-

gara rosada no Natal, agora podemos consumi-la em todas as épocas do ano graças às novas técnicas implantadas.

Foi uma surpresa também encontrar tantos vinhos premiados e de qualidade produzidos em bairros distantes como o Castanho e Mato Dentro. Jundiaí, que também recebeu um Centro de Viticultura e Enologia, do Centro Paula Souza, mostra que, no futuro próximo, estaremos disputando com qualidade e diversificação de espécie mais pódios nacionais de premiação enquanto continuamos a produzir o vinho suave, tão ao gosto do consumidor brasileiro.

Nosso desejo é que o visitante deste evento volte sempre. Para Jundiaí, para nossos vinhedos, para nossas propriedades rurais que recebem com alegria os turistas de todo o país. In vino veritas!

Boa leitura!

EXPEDIENTE

Diretora presidente
Sueli N. F. Muzaiel

Diretor vice-presidente
Tobias Muzaiel Junior

Editora
Ariadne Gattolini (MTB 23.649)

Projeto Gráfico e Diagramação
Sandro Mantovani (MTB 29.530)

Publicidade
Depto. Comercial (11) 2136-6001
comercial@jj.com.br / www.jj.com.br

 [jornaldejundiai](https://www.instagram.com/jornaldejundiai)  [/jornaldejundiai](https://www.facebook.com/jornaldejundiai)

Festa da Uva é uma publicação do Jornal de Jundiaí Regional (Lauda Editora, Consultorias e Comunicações Ltda)
Rua Barão de Jundiaí, 1041 – sala 92 – Jundiaí - SP – CEP 13201-012

FESTA INTEGRAL PASSADO E FUTURO NA TRADIÇÃO DA UVA

EXIBIÇÃO DE FRUTAS, PREMIAÇÃO, MANIFESTAÇÕES CULTURAIS, SHOWS E GASTRONOMIA NA FESTA QUE ATRAI MAIS DE 240 MIL VISITANTES

Há 90 anos unindo gerações, a 39ª Festa da Uva mostrou, em sua abertura, no dia 11 de janeiro, a conexão entre o passado e futuro, com atrações culturais, cenografia, desfiles pelo parque e rainhas da uva de ontem e hoje, com premiação para as melhores frutas em exibição.

Entre as autoridades presentes à cerimônia estiveram: representando o Ministério da Agricultura e Pecuária, o secretário-adjunto de Comércio e Relações Internacionais, Júlio Ramos, e o superintendente estadual, Guilherme Campos; de Governo e Relações Institucionais, Gilberto Kassab; o secretário estadual de Turismo e de Viagens, Roberto de Lucena; a secretária estadual de Cultura, Economia e Indústria Criativas, Marília Marton; e o sub-secretário estadual de Agricultura, Orlando de Castro; o vice-prefeito, Gustavo Martinelli; gestores da Prefeitura e o vereador Val Freitas, que representou a Câmara Mu-



Foto: Divulgação

nicipal. Além das presenças da Corte da Uva vigente – composta pela rainha Sabrina de Paula, pela primeira princesa Larissa Bonfim e pela segunda princesa Luana Araújo – a noite de festa contou com as presenças de rainhas, princesas e vinhateiros de edições anteriores.

O prefeito de Jundiá, Luiz Fernando Machado mostrou sua satisfação

pelo projeto da Festa da Uva. “Quero lembrar a nossa primeira Festa da Uva, o desafio de coordenar uma Festa da Uva de 2017 já no início do mandato e compreender o quão importante é esse evento.”

O gestor de Agronegócio, Abastecimento e Turismo, Eduardo Alvarez, mostrou novidade para a produção da

uva. “Este ano a festa tem um motivo a mais para comemorar, pois esta é a sua primeira edição com a safra da Uva Niagara Rosada de Jundiahy desde a sua Indicação Geográfica (IG) pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), tornando-se a primeira uva paulista com esta certificação.”

O presidente da Associação Agrícola, Renê Tomasetto, salientou a importância do evento. “Uma festa como esta é uma honra para os agricultores, pois homenageia o fruto de seu trabalho e eleva

o nome de Jundiaí”, comentou.

A prefeitura e a Associação Agrícola de Jundiaí também promovem mais uma edição da exposição de frutas. Este é o se-

gundo ano em que os agricultores vencedores irão receber um prêmio pelo melhor exemplar de Uva Niagara que, somado o ranqueamento, chegará a R\$ 22 mil.



INVESTIMENTOS CRESCEM NO SETOR AGRÍCOLA

PREFEITO LUIZ FERNANDO MACHADO MOSTRA COMO OS INVESTIMENTOS NA VITICULTURA AUMENTAM A PRODUTIVIDADE E COLABORAM PARA A PRESERVAÇÃO AMBIENTAL

Nessa entrevista para a edição especial da 39ª Festa da Uva, o prefeito Luiz Fernando Machado ressaltou o crescimento dos investimentos para o setor agrícola do município e a adoção de programas que mantiveram o produtor na terra, garantindo mais safras da uva durante o ano e a melhoria contínua da qualidade do vinho jundiaense. Aumentar a competitividade destes produtores e fortalecer a agricultura no município colaboram para a preservação do meio ambiente e está de acordo com as diretrizes do Pacto Global da ONU e com o protagonismo de Jundiá em seu reconhecimento como cidade sustentável pelo Instituto Cidades Sustentáveis.

Quais os benefícios de se manter uma agricultura forte e diversificada no município?

Luiz Fernando Machado – São muitos os benefícios. Um dos principais é

a possibilidade de manter o homem no campo com novos instrumentos para cultivar a terra. Hoje, temos mais de 1.500 unidades produtoras em Jundiá, sendo que 95% possuem até 50 hectares. Isso reflete a força do pequeno e médio produtor e seu empreendimento oferece trabalho para toda a sua família. Também diversificamos nossa economia e abrimos novas oportunidades de negócios. O nosso agro, por exemplo, também se beneficia das iniciativas na área de turismo, fortalecendo ainda mais os negócios dos nossos produtores.

Economicamente falando, qual a importância da 39ª edição da Festa da Uva para os produtores, cidadãos e Região? Por que manter essa tradição garante ganhos materiais e imateriais para a cidade?

Luiz – A edição de 2024 da Festa da Uva e da Expo Vinho vai ficar na história de Jundiá e deve movimentar, pelo

menos, R\$ 60 milhões na economia da cidade, de acordo com previsão feita pelas Unidades de Gestão de Governo e Finanças e Agronegócio, Abastecimento e Turismo. O cálculo tem como base um tíquete médio de R\$ 150 por visitantes residentes no município e de R\$ 220, por turistas. Além dos produtores, a festa movimentou o ramo hoteleiro, as agências receptoras, os guias de turismo, postos de combustíveis, restaurantes, supermercados, entre outros empreendimentos. As Rotas Turísticas também são atrativos durante o evento, beneficiando, principalmente, os pequenos e microempreendedores.

O que Jundiá está fazendo para manter seu cinturão verde e garantir que esses fruticultores permaneçam em suas terras?

Luiz – Nos últimos sete anos, a Prefeitura de Jundiá ampliou em 474% os investimentos no agronegócio, passando de

um orçamento de R\$ 317 mil, em 2017, para R\$ 1.821.700,00, em 2023. Os programas criados pela atual gestão têm garantido novas ferramentas para manter o homem no campo por meio da melhoria da produtividade das culturas, bem como o escoamento da produção. Um dos exemplos é o Cultivo Protegido, que estimula o uso de novas tecnologias como proteção e prevenção aos extremos climáticos. Apenas nessa iniciativa dobramos o valor dos recursos em 2023, passando de R\$ 3 mil para R\$ 6 mil por propriedade.

Quais os benefícios que a agricultura jundiaense traz ao meio ambiente e como atrelá-lo ao Pacto Global da ONU, melhorando nossas práticas agrícolas e preservacionistas em consonância com a luta contra o aquecimento global?

Luiz – O nosso planejamento visa atender as mais modernas práticas de gestão voltadas à proteção ambiental. Isso fez com que Jundiaí alcançasse a primeira colocação, entre as cidades brasileiras com mais de 200 mil habitantes, no Índice de Desenvolvimento Sustentável das Cidades (IDSC-BR) elaborado pelo Instituto Cidades Sustentáveis. Essa é uma iniciativa com o propósito de estimular o cumprimento da Agenda 2030, formulada pela Organização das Nações Unidas (ONU). Nossa cidade também é certificada com a ISO 37120, da mesma instituição. O documento é outorgado para municípios e comunidades sustentáveis e apenas três cidades brasileiras tem essa honraria.

No campo, o Programa Municipal de Pagamento de Serviços Ambientais



Fotos: Divulgação

A festa deste ano trará preocupação com o meio ambiente e uso de copos biodegradáveis

(PSA), por exemplo, remunera, em dinheiro, os produtores rurais com áreas de vegetação nativa, com ampliação em 41% o valor do subsídio. O objetivo é incentivar o produtor rural do município a preservar o meio ambiente.

Qual o investimento da Prefeitura na festa?

Luiz – A Festa da Uva e a Expo Vinho é o evento mais marcante da cidade. Por isso, temos um trabalho interseccional, com várias equipes da Prefeitura integradas na realização da festa, como o pessoal da saúde presente nos quatro finais de semana da feira, os trabalhadores da manutenção, entre outros. As unidades de Agricultura e Cultura co-

mandam os trabalhos. Além de contar com a realização da Prefeitura e da Associação Agrícola de Jundiaí, o evento tem patrocínio da Germânia, apoio Cijun, DAE e Circuito das Frutas e apoio educacional do Senac. Nossa experiência tem garantido bons resultados, com a ampliação, ano a ano, do número de visitantes. Em 2023, recebemos turistas de 495 cidades de todos os estados brasileiros e de 24 países.

Além da visita ao evento, esses turistas aproveitam as Rotas Turísticas para as mais variadas experiências no nosso município. Apenas durante a feira da edição do ano passado, foram movimentados R\$ 26 milhões, além de hotéis, restaurantes e outros empreendimentos.



Marcelo Peroni e Eduardo Alvarez em reunião para a preparação da festa

Quais mudanças foram implantadas neste ano?

Luiz – A cada ano, melhoramos ainda mais a nossa festa, que já se consagrou no calendário festivo do Estado de São Paulo. A sustentabilidade também é uma preocupação nossa e na edição de 2024 estamos adotando práticas para a redução de descarte de copos plásticos e outros objetos. Na Vila do Vinho, por exemplo, a degustação será feita em taças de acrílico, que poderão ser compradas como brinde pelos visitantes. O patrocinador, Germânia, servirá o chope em copo biodegradável, que poderá ser trocado pela reposição da bebida. Alcançamos ainda o número de 800 artistas locais, proporcionando trabalho e renda para esse setor durante o evento.

Por fim, qual futuro está sendo pensado para ampliar áreas e produtividade na cultura da uva, bem como a melhoria contínua na qualidade do vinho jundiaense?

Luiz – A edição de 2024 da Festa da Uva e da Expo Vinho será realizada com duas importantes conquistas para os nossos produtores de uva. Será a primeira após a certificação de Indicação Geográfica (IG) da Uva Niagara Rosada Jundiahy, na categoria Indicação de Procedência, pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (Inpi), emitida em abril de 2023. Esse reconhecimento vai fortalecer o nosso produto no mercado brasileiro e ampliar a nossa competitividade. Um dos reflexos é o aumento das áreas de cultivo dessa fruta. Temos ainda um novo Centro de Enologia, na ETEC Benedito Storani (ETEC Best). Essa é

uma reivindicação de anos de nossos produtores e que, agora, se transforma em realidade. Com isso, a produção de vinho e suco de uva vai ganhar um novo patamar e vamos abrir novos mercados para os nossos produtores.

Fico muito orgulhoso de cumprir o nosso compromisso com os agricultores jundiaenses durante os sete anos da nossa gestão. A Festa da Uva e a Expo Vinho cresceram e estão rendendo novos frutos. Em uma das edições do evento encontrei um agricultor que conseguiu recuperar perdas passadas apenas com as vendas na festa. Nossos programas estão ajudando a fixar o homem no campo e garantir trabalho e renda para milhares de famílias. Oferecer dignidade a quem produz faz uma grande diferença e tem resultados excelentes.

NOVO *Fastback*
ABARTH



**LIBERTE O VENENO
QUE VIVE EM VOCÊ.**



EM 1934, A PRIMEIRA FESTA DA UVA

A TRADICIONAL EXPOSIÇÃO PROMOVEU JUNDIAÍ COMO A “TERRA DA UVA” PARA TODO O ESTADO DE SÃO PAULO

A tradição do cultivo de uva em Jundiaí data do século 17. O clima temperado de Jundiaí e seu inverno adequado propiciaram o desenvolvimento desta cultura na Região. Em 1669, quando o município era apenas um povoado, o Cartório do 1º Ofício já registrava em nossas terras produção e a venda de vinho de uva.

Apesar dos registros do século 17, foi no final do século 19 que a produção se ampliou, com a chegada da variedade da Uva Isabel trazida pelos imigrantes italianos. Foram, entretanto, as uvas trazidas do Alabama, nos Estados Unidos, com o nome Niágara, as que mais se adaptaram no solo e condições climáticas jundiaenses.

A família Carbonari foi uma das pioneiras na viticultura no bairro do Trauí, plantando as primeiras videiras. No

A Rainha da Uva em 1959, Iole Rossi, dando entrevista a jornalistas



Em 1953, a Festa da Uva ganha um parque próprio para o evento



Fotos: Divulgação



A primeira Festa da Uva aconteceu no Mercado Municipal (atual Centro das Artes)

início, o cultivo começou como experimento, e, em 1893, já existia o plantio da fruta no bairro do Traviú.

O destaque maior de produção veio em 1933 quando, a partir de uma mutação genética somática espontânea na região do Traviú, em meio à produção da Niágara Branca, surgiu uma variedade rosada, a principal uva da região.

A primeira Festa da Uva de Jundiaí foi realizada em 1934 no Centro, utilizando-se das ruas no entorno do antigo Mercado Municipal (atual Centro das Artes) e do grupo escolar Conde do Parnaíba. No antigo Mercado Municipal apenas a primeira edição da festa foi realizada. Em 1938, a comemoração foi para a Praça

Santa Cruz (atual Praça da Bandeira) e, em 1947, para a Praça Governador Pedro de Toledo (Praça da Matriz).

Devido ao sucesso de público, que superou a casa dos 100 mil visitantes logo na primeira edição, pensou-se em construir um espaço especial para recebê-la. Inaugura-se, em 1953, o Parque Municipal Antônio Carbonari (Parque da Uva), localizado no bairro do Anhangabaú, no principal acesso da rodovia Anhanguera, recém-inaugurada. Logo a cidade se tornou conhecida como “Terra da Uva”.

Jundiaí ficou um período sem comemorar a Festa da Uva, entre os anos de 1938 e 1947, por conta da 2ª Guerra Mundial, cujos frontes prin-

cipais de batalha ficavam na Europa, mas tinham reflexos negativos em todo os cenários geopolítico, econômicos e culturais mundiais.

A CORTE DA UVA

Nos primeiros anos da Festa, a eleição da Corte da Uva era intrinsecamente ligada à atividade agrícola no município, de modo que rainha e princesas eram geralmente filhas de agricultores e moradoras de bairros rurais. Por conta do fenômeno da urbanização, essa tradição acabou dando espaço para que também as mulheres ligadas às atividades da cidade, e não só do campo, pudessem se candidatar. Com exceção da 7ª (1964/65) e 8ª (1966) edições da Festa, todas as demais tiveram eleição para a Corte da Uva.

Desde 2013, além de Festa da Uva, este tradicional evento do calendário municipal passou a ser comemorado junto com a Expo Vinhos. Devido às restrições da pandemia da covid, a Festa da Uva deixou de ser realizada nos anos de 2021 e 2022. Em 2023 retomou as atividades, desta vez, com quatro finais de semana.

Atualmente há em Jundiá mais de 1500 propriedades agrícolas, cujas dimensões representam 52% do território municipal. Dessas propriedades, cerca de 500 produzem uva, em mais

“ *Visamos com ella (a Exposição), principalmente chamar atenção dos poderes públicos para essa riqueza nacional que (...)aliviara nossa balança comercial de um grande ônus de importação. Visa ainda, de acordo com a iniciativa do povo paulista, substituir a lavoura cafeeira da zona velha e, dessa forma, não constituirá um peso morto na economia paulista dada a emigração dos cafeeiros para as zonas mais férteis.* ”

FRASE DO PREFEITO ANTENOR SOARES GANDRA NA INAUGURAÇÃO DA PRIMEIRA FESTA DA UVA, EM 1934

de 10 milhões de pés, que representam 30% de toda a uva produzida no Estado de São Paulo.

VINHO

A ampliação da produção de vinho chegou a Jundiá na bagagem dos imigrantes italianos que aqui se instalaram no final do século 19 em terras que foram subdivididas das grandes fazendas de café, em decadência desde 1919, com o crash da Bolsa de Nova Iorque.

Os sítios e pequenas propriedades foram responsáveis pelo cultivo da uva e impulso da vinicultura, mas esta era

somente para consumo próprio, com pouca comercialização. A partir da década de 30, o governo do Estado de São Paulo faz um grande esforço para diversificar a agricultura em seu território. Institutos começam a dar maior suporte técnicos aos agricultores e a uva desponta em nossa região como alternativa de produção, assim como a fabricação de vinho.

Em 1954, dados oficiais mostram que Jundiá produziu 4,6 milhões de litros de vinho, além de seus subprodutos, como vinagres de vinho e co-nhaques que agora já eram produzidos e distribuídos por indústrias de famílias tradicionais jundiaienses.

Ganhamos projeção internacional com o fornecimento do vinho jundiaiense para as missas realizadas no Brasil durante as visitas dos Papas Bento XVI e ao Papa Francisco, respectivamente, em 2007 e 2013.

As vinhateiras são tradição no evento e consagravam as filhas dos agricultores



Ford

ANDRETA



BRONCO

BRONCO SPORT
Encare qualquer desafio
com o ícone da aventura.

FAÇA UM TEST-DRIVE



LEIA O QR CODE E
ENCONTRE A ANDRETA
FORD MAIS PERTO
DE VOCÊ!



PAZ NO TRÂNSITO COMEÇA POR VOCÊ.

 **FordPass** | Baixe o app **FordPass**

JUNDIAÍ | Av. Antonio Frederico Ozanam, 3903 | (11)4527-4110

AGRONEGÓCIO PRESERVA QUALIDADE DE VIDA

O GESTOR DE GOVERNO E FINANÇAS DE JUNDIAÍ, JOSÉ ANTONIO PARIMOSCHI, RESSALTA O CRESCIMENTO DOS INCENTIVOS AO PRODUTOR E A TRANSFORMAÇÃO DOS NEGÓCIOS FAMILIARES

Jundiaí é uma cidade que prioriza a agricultura. Nos últimos sete anos, o investimento em agronegócio aumentou 500%. Produtores de uva são beneficiados pelo PROAJ, há programas para proteção do cultivo e agricultores que preservam as matas nativas também são remunerados pelo serviço que prestam ao meio ambiente. Para o gestor de Governo e Finanças de Jundiaí, José Antonio Parimoschi, os investimentos contribuem para a construção de uma política pública de qualidade, que ajudam a elevar a felicidade do cidadão jundiaiense. Nesta entrevista, o gestor demonstra como os investimentos públicos ao agricultor garantiram o crescimento de nossas rotas turísticas e culminaram com a ampliação dos empreendimentos familiares no município.

Como se deu o crescimento de quase 500% em agronegócio em Jundiaí

nos últimos seis anos? Quais foram os investimentos e as frentes?

José Antonio Parimoschi – O aumento no investimento no agronegócio está previsto no Plano de Governo do prefeito Luiz Fernando Machado. Em 2017, tínhamos um orçamento para os programas do setor no valor de R\$ 317 mil e saltamos para R\$ 1.821.700,00 em 2023. O município conta com 95% das unidades produtoras com até 50 hectares. Isso quer dizer que são empreendimentos familiares, que precisam de apoio financeiro e técnico. Essas iniciativas contribuem para o crescimento da produtividade no campo e aumentam a competitividade de nossos produtos no mercado. No programa Cultivo Protegido, por exemplo, o uso de tecnologias para proteção e prevenção aos eventos climáticos extremos reduz os eventuais prejuízos. Em 2023, dobramos o valor por propriedade, passando de R\$ 3 mil para R\$ 6 mil. Já os recursos dos programas de Subvenção

do Seguro Agrícola e Pagamento por Serviços Ambientais tiveram crescimento de 313% e avançam a um número maior de produtores. Vale lembrar que um grupo significativo de propriedades rurais participa das Rotas Turísticas, ampliando as oportunidades de negócios para o setor. O orçamento do programa desse setor foi multiplicado por cinco.

Em 2023, aumentamos em 234% o programa Patrulha Agrícola, em comparação com 2022. O produtor pode contar com a contratação de serviços de maquinário de grande porte pagando preços bastante acessíveis de mercado. Tivemos ainda uma série de serviços integrados ao programa, atendendo ao nosso produtor nas suas mais diversas demandas.

Qual a importância do PROAJ para os agricultores inscritos no programa e como isso é impulsionador dos negócios familiares?

José Antonio Parimoschi – O pro-

*Parimoschi
salienta os
investimentos
públicos
municipais no
agronegócio*



Foto: Divulgação

grama é fundamental no apoio à principal cultura de Jundiáí, a uva. Estamos disponibilizando mais de R\$ 400 mil para 60 agricultores do município. Esse é mais um compromisso do Programa de Governo e que estamos cumprindo com muita dedicação. Instituído uma política de gestão, por meio da Lei Nº 9.963, de 14 de junho de 2023, o PROAJ tem o propósito de incentivar os produtores de uva do município.

A iniciativa tem maior relevância diante da conquista da certificação de Indicação Geográfica (IG), na categoria Indicação de Procedência, expedida pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (Inpi). Nosso produto vai ganhar ainda mais destaque no mercado brasileiro e maior competitividade. A Uva Niagara Rosada Jundiáhy é um dos nossos maiores patrimônios.

Como a agricultura contribuiu para o PIB municipal e como ampliá-lo nos próximos dez anos?

José Antonio Parimoschi – O setor responde por aproximadamente R\$ 200 milhões de toda a riqueza gerada no município. As bases para o crescimento do nosso agronegócio foram lançadas com a ampliação de quase cinco vezes os recursos destinados ao setor. Soma-se a essas iniciativas

a conquista da certificação do Inpi, importante instrumento para deixar nossa uva mais competitiva, bem como a inauguração do novo Centro de Enologia, na ETEC Benedito Storani (ETEC Best). Além de ampliar a troca de experiências e conhecimentos com renomados profissionais, esse centro trará a possibilidade de melhorar a qualidade do nosso vinho e do suco de uva. Os impactos vão além dos empreendedores responsáveis por esses produtos. Abrem oportunidades para toda uma cadeia, desde o cultivo da fruta até o turismo. É um ciclo virtuoso que estamos inaugurando e, com certeza, trará frutos para todos os envolvidos e para o município.

Por que a decisão política destes investimentos e quais seus benefícios para a cidade?

José Antonio Parimoschi – Promover a diversidade de investimentos gera economia forte e saudável de um município. Até mesmo como ferramenta de equilíbrio em eventuais crises. Nem todos os setores têm um mesmo impacto diante de turbulências. Ainda mais a agricultura, essencial para qualquer localidade e que garante trabalho e renda para centenas de famílias jundiaenses e acesso a produtos da safra, disponíveis em diversos pontos da cidade a preços competitivos, bem como a disponibilidade de uma alimentação saudável. Outros pontos importantes da fixação

do produtor na zona rural é a garantia da produção de água, ou seja, a terra bem cuidada, com as nascentes protegidas e o agricultor sendo remunerado por isso, o que resulta na produção de água para o futuro. A proteção e a qualidade de vida que o cinturão verde promove são diferenciais de Jundiáí.

Ao preservar e apoiar o agricultor, quais são seus reflexos para o meio ambiente?

José Antonio Parimoschi – O homem do campo conhece de perto os meandros da natureza e sabe da importância da sua preservação para a sobrevivência do seu cultivo. Por isso, temos que oferecer ferramentas que garantam a sua sobrevivência em harmonia com o meio ambiente. O nosso Programa Municipal de Pagamento de Serviços Ambientais (PSA) é uma dessas iniciativas e oferece incentivo financeiro ao produtor rural que preserva o meio ambiente, remunerando em dinheiro aqueles agricultores que possuem áreas com vegetação nativa preservada. O PSA teve um aumento de 41% no valor que é pago aos produtores em 2023, passando para R\$ 425,48 por hectare preservado. No ano de 2022, o valor era de R\$ 301,14. Em 2023 o investimento em PSA foi de R\$ 199.009,76, referente a 467 hectares de área beneficiada, com 96 propriedades inscritas, no programa destinado à preservação de vegetação e florestas nativas de Jundiáí.

Nos últimos dez anos, Jundiáí deixou de ser somente a Terra da Uva, mas também ficou conhecida pelo seu turismo rural e vinícolas. Este fato é importante para continuar a nossa tradição rural?

José Antonio Parimoschi – Jundiáí passa a oferecer mais do que produtos de qualidade para o mercado, mas também experiências inesquecíveis para a população e nossos visitantes. Temos visto o grande número de turistas que, todos os finais de semana, procuram as nossas rotas turísticas. Estamos em um ponto estratégico no Estado de São Paulo, a pouco quilômetros da capital, a maior cidade da América Latina e com um grande mercado consumidor, ávido por momentos de tranquilidade, lazer e de serviços de qualidade. Temos isso para oferecer e já estamos oferecendo. Temos um potencial imenso para crescimento e, tenho certeza, vamos crescer ainda mais nos próximos anos.

Quais foram os investimentos da Prefeitura nessa Festa da Uva, que celebra seus 90 anos, e a importância para o agricultor?

José Antonio Parimoschi – A Prefeitura de Jundiáí colocou todas as unidades em campo para a maior festa da uva do Estado de São Paulo. Em 2023, fizemos uma enquete com os visitantes (240 mil) e 90% dos respondentes afirmaram que voltariam, com certeza, para a Festa da Uva e a Expo Vinho. Vale

lembrar que estamos estimulando nossos produtores com os concursos, bem como abrindo espaço para a exposição e comercialização dos seus produtos. É uma vitrine e um espaço para negócios, além de prestigiar os mais de 800 artistas locais, que se apresentarão durante o evento com oferta de entretenimento de qualidade. Com certeza, a edição de 2024 da Festa da Uva e da Expo Vinho vai entrar para a história de Jundiá como a primeira após a certificação do Inpi e pelos 90 anos do evento.

Como o agronegócio se beneficia das políticas públicas que Jundiá implantou?

José Antonio Parimoschi – A Festa da Uva e a Expo Vinho são vitrines para

o município e o visitante já disse que quer voltar. O incentivo ao agronegócio, aos empreendedores do município e a preocupação com a qualidade de vida da nossa população são fundamentais para o êxito das nossas iniciativas. Fazer uma grande festa como essa e receber o turista numa cidade sem infraestrutura iria, com certeza, diminuir sua vontade de voltar. Por isso, traçamos um planejamento estratégico capaz de atender às mais diversas demandas dos jundiaienses. Hoje, temos 50 projetos em execução, que estão transformando Jundiá. A cidade é um canteiro de obras com empreendimento de mobilidade urbana, que vai melhorar o trânsito. O transporte público tem

68 novos ônibus. A oferta de serviços nas áreas de saúde, educação, cultura, entre outros setores, tem avanço histórico. Tudo isso é resultado de muito planejamento e responsabilidade com o dinheiro público, evitando desperdício e aplicando os recursos financeiros naquilo que realmente a população precisa. Assim, estamos vivendo um momento de desenvolvimento econômico sem precedentes na nossa história, ao mesmo tempo em que ampliamos a oferta de serviços de qualidade em todos os setores. Isso sim faz o cidadão sentir orgulho de Jundiá e, tenho certeza, impacta diretamente o índice de felicidade dos jundiaienses. Avançamos a passos largos e no rumo certo.

ASSOCIAÇÃO AGRÍCOLA DE JUNDIAÍ

Chopp Germânia
O Chopp Oficial da Festa

39ª FESTA DA Uva
10ª EXPO VINHOS JUNDIAÍ 2024

Entrada Gratuita
Janeiro
11, 12, 13, 14, 19, 20,
21, 26, 27 e 28
Fevereiro
02, 03 e 04

JUNDIAÍ PREFEITURA

Parque da Uva - Pg. Com. Antonio Carbonari - Av. Jundiá, s/n - Jundiá - SP
cervejariagermania.com.br

UVA NIAGARA DE JUNDIAHY CONQUISTA IG

O PROCESSO DE RECONHECIMENTO FARÁ COM QUE OS PRODUTORES INTERESSADOS EM SE BENEFICIAR DO RECONHECIMENTO CULTIVEM A UVA DENTRO DOS PADRÕES ESTABELECIDOS

O reconhecimento aguardado desde 2009 foi oficializado em 2023 pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI): a Indicação Geográfica (IG) da uva Niagara rosada de Jundiahy, na categoria Indicação de Procedência. A escrita com as letras “h” e “y” se justifica pois, no passado, entre o final do século 19 e início do século 20, a uva era cultivada numa imensa área de terra que se chamava Jundiahy. Depois os municípios foram desmembrados – Jundiaí, Louveira, Itupeva, Jarinu e Itatiba.

“É um grande ganho para o agricultor de Jundiaí e reconhecimento da uva Niagara que nasce em nosso município no ano de 1933 e que já tem notoriedade reconhecida. Nossa cidade é nacionalmente conhecida como a ‘Terra da Uva’, não à toa porque é responsável por 30% da produção de uva no Estado de São Paulo”, destaca o prefeito Luiz Fernando Machado.

A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE JUNDIAHY É A 102ª BRASILEIRA REGISTRADA NO INPI

O Ministério da Agricultura e Pecuária também emitiu um documento chamado “instrumento oficial”, que

atesta a notoriedade da região e a inserção daqueles produtores na delimitação geográfica que demandou a IG e que compreende as cidades da região.

Apesar da gente ter produção dessa uva nacionalmente, a uva aqui da

Fotos: Divulgação





região de Jundiaí é reconhecida como uma qualidade com relação às outras. E isso é muito percebido na Ceasa, por exemplo, onde as pessoas procuram a uva de Jundiaí”, lembra o gestor de Agronegócio, Abastecimento e Turismo, Eduardo Alvarez.

O caderno de especificações da produção, criado durante o processo, será fundamental para que os produtores interessados em se beneficiar do reconhecimento cultivem a uva dentro dos padrões estabelecidos. “Essa grafia com ‘y’ foi o ponto de união dos municípios que produzem a uva atualmente. Eles se reconhecem como membros daquele território, por produzirem a uva

niagara rosada, terem colonização parecida e na mesma época, cultivarem no mesmo solo. Eles têm uma sensação de pertencimento”, afirmou o auditor fiscal do Ministério da Agricultura e Pecuária, Francisco José Mitidieri.

Segundo a Associação Agrícola de Jundiaí, os cinco municípios contemplados reúnem entre 700 e 800 produtores de uva. “A ideia é atrair mais turistas à região e despertar o interesse pela niagara rosada de Jundiahy, que compreende todas essas cidades. É uma alegria muito grande receber essa notícia, que vai estimular muito todos os produtores rurais”, afirmou presidente da Associação, Rene José Tomasetto.

A SIMPLICIDADE DA RAINHA DA CORTE DA UVA DE 1947

POMPEIA FABRÍCIO, AOS 95 ANOS, É A RAINHA DA UVA MAIS ANTIGA VIVA E FALA, COM SIMPLICIDADE, DO ORGULHO DE REPRESENTAR OS AGRICULTORES

O mundo vivia o pós-guerra e a Festa da Uva retornava, em 1947, para suas edições bianuais. Pompeia Fabrício é filha do agricultor Raphael Fabrício e foi apontada para se inscrever no concurso para a Corte da Uva. A mocinha de 19 anos não sabia ao certo do que se tratava ser eleita rainha da festa, mas representou o seu papel com a simplicidade de outrora.

Seu pai, inclusive, participou da primeira edição da Festa em 1934, tendo sido o vencedor da premiação como melhor pequeno produtor de frutas do município.

“Me lembro de ir à costureira e de encomendar um vestido branco, longo, sem muitos ornamentos. Na verdade, eu nem sei bem quem me inscreveu no concurso, nem era minha intenção, mas fui eleita a rainha”, afirma Pompeia Fa-

brício, com 95 anos. “Era tudo muito simples e eu tinha orgulho de representar toda essa tradição da agricultura e a minha cidade”, afirma.

Naquela época, ser rainha da Uva significava participar de desfiles, se

exibir em carro aberto, acenar para o público, tirar fotos e conceder entrevistas. “Não era esse glamour de hoje, mas consegui desempenhar bem meu papel e minha família ficou muito orgulhosa.”

Pompeia era solteira na época e seu pai ainda era viticultor. “Papai tinha 14 mil pés de uva em Jundiá, mas veio uma tempestade e acabou com tudo. Ele decidiu vender essas terras depois do incidente.”

Por isso, a lembrança é de felicidade daqueles tempos em que a vida simples da agricultura ainda predominava e Jundiá era uma terra pacata e de velhos conhecidos. “Só me recordo da simplicidade e da felicidade daqueles dias. Até hoje mostro as fotos e conto a história para meus oito filhos.”

Pompeia Fabrício, 95 anos, é a rainha mais antiga viva da Corte da Uva



Foto: Divulgação



S10 CABINE DUPLA 2024

A força e a tecnologia que o campo precisa



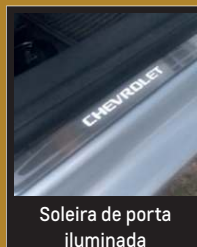
Há mais de 27 anos entre as picapes mais vendidas do Brasil, a S10 Cabine Dupla entrega toda a tecnologia, potência e confiança que a vida no campo precisa.



Protetor de
caçamba



Barras transversais
de teto



Soleira de porta
iluminada

- + Porta - copos
- + Trava antifurto de estepe
- + Ponteira dupla em aço inox
- + Rede de caçamba (Cargo Bag)

Acessórios originais Chevrolet aprovados e recomendados pela montadora.

INOVAÇÃO E TECNOLOGIA AMPLIAM QUALIDADE E PRODUTIVIDADE

AGRICULTORES USAM
TÉCNICAS AVANÇADAS DE
PLANTIO E VINICULTORES
BUSCAM NOVAS CEPAS
PARA AMPLIAR A QUALIDADE
DO VINHO PRODUZIDO
EM JUNDIAÍ, QUE GANHA
CURSO TÉCNICO DE
VITICULTURA E ENOLOGIA

POR ARIADNE GATTOLINI

Novas técnicas, sistemas, cooperativas, ensino e migração de área cultivável foram responsáveis por manter a produção de uva em Jundiaí na média de 24 mil toneladas anuais. A tradicional videira jundiaíense rompeu o pessimismo da década de 90 e se mostrou fincada na terra, na cultura e na permanência do homem no solo, graças tam-

Foto: Icaro Gattolini



Anderson Tomasetto está na quarta geração de agricultores no Traviú



*No interior
tem gente
feliz!*

**Temos
orgulho em
fazer parte
dessa tradição
e juntos
festejarmos
essa história!**

Conheça nossas oportunidades:
santangelaconstrutora.com.br

 **Santa Angela**
construtora
+ Por Você

O brilho
do interior
é ter você

UVA E VINHO

bém a incentivos municipais para a preservação do meio ambiente e garantia da safra. O jundiense, acostumado a ver uva em sua mesa somente no Natal, agora pode degustar a Niagara rosada em qualquer época do ano.

Para que esse milagre acontecesse, a primeira inovação deu-se na introdução há dez anos do sistema de poda em “Y” e elevação da parreira, que aumentam a eficiência, qualidade, diminui a presença de pragas e a utilização de mão-de-obra. Essa inovação é a principal responsável para que a safra da uva aconteça o ano todo.

Na produção de Anderson Tomasetto, no bairro do Traviú, premiado viticultor da Festa da Uva, mais de 5 hectares são cuidados somente por três pessoas, graças às inovações implantadas. Anderson, tataraneto do precursor viticultor Jacob Carbonari, é um estudioso da cultura e lança mão de todas as técnicas para aumentar a produção. “Faço análise de solo, uso somente produtos registrados para a pulverização de parreiras, cuidamos do manejo das pragas, cobrimos a produção com telas e, o principal, já estou na lavoura às 4h da manhã e só saio quando o sol se pôr”, afirma.

Em seu sítio, Anderson mantém variedades de uva produzidas por seus antepassados, como Traviú, A Donna, Patrícia, Maria e Tinho Carbonari. Estão ali para manter a espécie, sem comerciali-



Almir Michelin investe no turismo, com a experiência colhe e pague

Foto: Icaro Gattolini

zação. Na quarta geração de agricultores, a qualidade de sua uva já foi três vezes supercampeã da Festa da Uva.

Almir Michelin é viticultor tradicional do bairro do Bom Jardim e também modernizou a técnica para a produção de uvas. Seus 5,4 hectares de uva são cuidados por apenas três pessoas na entressafra e na colheita são seis trabalhadores. Em 1929, sua família de imigrantes italianos comprou terras no bairro e ali está até hoje, sempre vivendo da produção da uva. André Michelin, seu filho de 30

anos, também tomou gosto pela agricultura e inova com plantio de frutas, como goiaba e pêssego, e arrenda terras no interior para o plantio de soja, milho e trigo. André não se acostuma na cidade. “Gosto da tranquilidade do campo. Sempre vivi aqui e sinto que este é meu lugar.”

No sítio, os agricultores implantaram o sistema colhe e pague e chegam a receber oito ônibus lotados durante a Festa da Uva e nas demais épocas do ano. “As pessoas vêm colher uva e se emocionam. Lembram dos antepassa-

87 anos

de tradição em seguros
no interior paulista!

Conte com a **Gebram** para proteger o que é importante para você!

Temos orgulho de atender nossos clientes há mais de 8 décadas. Nossa empresa tem uma longa história de sucesso e mais de 150 profissionais dedicados a encontrar o seguro certo para você, sua família ou para o seu negócio.



A Gebram também faz parte da It'sSeg Company, uma das maiores consultorias de seguros do país. Isso significa que você pode ter certeza de que está obtendo a melhor cobertura possível.

Entre em contato e faça uma simulação!

JUNDIAÍ

+55 11 4583 1111

VILA PROGRESSO

+55 11 2923 4300

CAJAMAR

+55 11 4447 6200

ITUPEVA

+55 11 4593 8888

ITATIBA

+55 11 4524 0142

CAMPO LIMPO PAULISTA

+55 11 4038 8007

VÁRZEA PAULISTA

+55 11 4809 1111

UVA E VINHO

dos, das dificuldades. Já vi gente chorar no meio das parreiras”, afirma Almir.

Para o presidente da Associação Agrícola de Jundiaí, Renê Tomasetto, a manutenção da viticultura na cidade tem duas causas, a migração para outros bairros e as inovações implantadas. “Muitos falavam que a produção da uva ia cair, por conta das transformações (imobiliárias) ocorridas em alguns bairros, mas o que vimos foi seu plantio mudar para outras áreas, assim como a melhora na qualidade e produtividade, oferecendo uva o ano todo ao mercado.”

VINHO JUNDIAIENSE

A Vinícola Castanho é prova de como a viticultura floresceu em outros bairros jundiaenses, também se utilizando de novas técnicas de plantio e investindo em tecnologia e aprimoramento para melhorar a qualidade dos produtos. “Em 2000, renovamos o nosso vinhedo, com novas técnicas, o que nos trouxe mais qualidade e menos doenças à plantação. Em 2016, começamos a plantar a qualidade Syrah e já em 2018 ganhamos a Grande Prova Vinho do Brasil e, em 2019, o prêmio com o vinho Poesia”, afirma João Agnaldo.

Seu filho Gustavo, o Guga, se apaixonou pela viticultura e se formou em enólogo e sommelier, trazendo diversas inovações ao local. Hoje, a adega, que atrai milhares de visitantes aos finais de semana, trocou seus tonéis de madeira



Gestor Eduardo Alvarez salienta a importância do curso de Enologia na EtecBest

Foto: Divulgação

por inox, que garantem melhor controle de temperatura e condições ideais para o vinho, com fechamento hermético. Os toneis antigos continuam, para as fotos dos turistas. Trabalham ali ainda a esposa de João, Luciene e Ricardo, filho do casal.

Tanto sucesso não vem ao acaso. A família investe em inúmeros cursos no Sul do país, na Itália, para aprimorar a

produção anual de 80 mil litros de vinho. Além deste, a vinícola produz conhaque, vinagre de vinho e agora está investindo na produção de vinho tipo Porto. Os planos futuros incluem aumentar a demanda de turistas e criar a experiência de harmonização de vinhos.

Do Mato Dentro, também desponta outra vinícola premiada, a Casa Martins, com o trabalho desenvolvido pelo

pioneiro João Benedito Martins, que veio de Bocaina em 1967 e começou a trabalhar na Cereser, com sua formação toda no meio da plantação de uva e na fabricação de vinhos. Com as terras adquiridas no Mato Dentro, começou a sua produção de vinho artesanal.

Seu filho, João Amarildo Martins, entretanto, foi o responsável pela elevação da categoria dos vinhos produzidos, tornando-se especialista em vinhos rosé de Provence, região da França. Seu vinho da safra 2021 foi premiado pelo Concurso Nacional de

Vinho de Mesa, com rótulos produzidos pelo artista plástico jundiaense Elvio Santiago. Ali também é a família que comanda a plantação, que não recebe a aplicação de nenhum agrotóxico, e recepciona turistas durante a semana e grupos fechados aos sábados.



João Agnaldo e Gustavo investiram em vinícola no bairro do Castanho

UVA E VINHO

dos e domingos, que ouvem palestras com degustação e harmonização.

Amarildo também é o responsável pelo primeiro registro no Brasil de espumante a partir da uva Niagara. “Foi um trabalho árduo de convencimento técnico, já que fui precursor nesse projeto, pois o espumante, assim como o champanhe, tinha sua procedência definida, mas conseguimos mostrar nossa competência e qualidade, com os espumantes produzidos em Jundiaí.”

Para alavancar a qualidade do vinho jundiaíense, em 2023 foi criada a AVA (Associação dos Produtores de Vinho Artesanal), mais tarde (em 2027) transformada em Cooperativa Agrícola dos Produtores de Vinho. Graças a essa mudança, a AVA alavancou projetos e foi ganhadora de programa de desenvolvimento da Microbacias 2, quando recebeu um caminhão que envasa o vinho e espumante, utilizado por todos os seus cooperados.

Seu presidente, Ivan Lucio Oliveira, afirma que o grande desafio de Jundiaí é ampliar a produção de uvas viníferas de qualidade, não deixando de lado o vinho suave, de gosto mais popular. “Estamos desenvolvendo novas cepas como a Syrah e mesmo o Cabernet Sauvignon. A tendência é evoluir sempre.”

O gestor de Agronegócio, Abastecimento e Turismo, Eduardo Alvarez, salienta ainda a importância da



João Amarildo Martins é especialista em vinhos rosé, em sua adega no Mato Dentro

Foto: Icaro Gattolini

implantação do curso de Viticultura e Enologia pela EtecBest (antigo colégio agrícola) na cidade. Com modernos laboratórios, a intenção é incubar experimentos e buscar novas variedades de uvas. Os produtores também já estão participando de pesquisas e experiências para o suco de uva. “Iniciamos conversas e troca de informações com a primeira Escola de Enologia da Itália, de Prosecco, cidade da Região do Vêneto, pois nossa intenção é aprimorar nossos produtos,

assim como aconteceu na década de 40 com a Região Sul do Brasil.”

Alvarez afirma que o turismo de experimentação e a consolidação das rotas turísticas de Jundiaí e Região foram importantíssimas para o boom do vinho artesanal. “Somos vitrine do agroturismo e fomos a primeira região no estado de São Paulo a ter uma fruta com reconhecimento de Indicação Geográfica. Esse fato é um selo que damos para a qualidade e doçura de nossa uva e nos impulsiona para o aprimoramento constante.”

A CADA PASSO, UMA VITÓRIA.

EM TODA JORNADA,

ELITE COM VOCÊ.

• EDUCAÇÃO INFANTIL • ENSINO FUNDAMENTAL
• ENSINO MÉDIO



Estude na maior rede de ensino do país!

Há mais de 20 anos, somos a maior rede de educação básica do Brasil, com orgulho de acompanhar nossos alunos em uma jornada de educação, conectividade, cultura, aprendizado e celebração de cada objetivo alcançado, promovendo a transformação na vida de cada uma dessas crianças e jovens.

ESCANEE O O QR CODE
E SAIBA MAIS.



EVENTOS E PROJETOS EDUCACIONAIS

Copa Elite



O maior evento esportivo de uma rede de ensino. A Copa Elite é uma competição esportiva e também um dia de celebração e união, em que a vitória, ao final, é a integração entre crianças, famílias e escola.

EAI



Em nossa grade curricular, ofereceremos o ecossistema de aprendizagem inovador (EAI), uma série de iniciativas alinhadas à bncc, que priorizam a formação integral de crianças e jovens, fomentando a experimentação, a pesquisa e o protagonismo.

LIV



Acreditamos no dever da escola em oferecer uma formação integral aos seus alunos, e isso inclui o desenvolvimento de habilidades socioemocionais. O LIV – Laboratório Inteligência de Vida – promove uma nova linguagem, que tem como centro a reflexão e o questionamento, promovendo o debate e a escuta.

O ELITE É REFERÊNCIA EM EXCELÊNCIA ACADÊMICA E APROVAÇÃO!

BOLSÃO 2024

— INSCREVA-SE: —
ENSINOELITE.COM.BR

 **ELITE**
REDE DE ENSINO

R. Carlos Gomes, 240 - Jundiaí - SP
114526-2322

ROTA DO VINHO ALIA PAIXÃO ÀS MAIS LINDAS PAISAGENS

ADEGAS PRODUZEM VINHOS PARA TODOS OS GOSTOS E É UMA ÓTIMA OPÇÃO DE LAZER AOS FINAIS DE SEMANA, EM MEIO A PAISAGENS EXUBERANTES QUE PERMEIAM TODAS AS REGIÕES

J undiaí é a terra da uva e uma ótima opção para os visitantes é conhecer as adegas que produzem e comercializam os vinhos da cidade. A Rota do Vinho tem mais de 20 opções entre adegas e vinícolas que oferecem mais de 40 variedades diferentes de vinhos, além de espaços abertos, em contato com a natureza e com visitas aos parreirais.

Diferente das demais rotas, a do Vinho não está localizada em uma única região. As adegas e vinícolas estão em diversos bairros da cidade. Para montar um bom roteiro, o visitante pode acessar o site da Rota do Vinho. “Nele os visitantes podem conhecer um pouco mais sobre cada uma das adegas, as atividades e espaços oferecidos por cada uma”, explica o gestor da Unidade de Agronegócio, Abastecimento e Turismo, Eduardo Alvarez.

Há registros de que a produção de vinhos em Jundiaí teve iní-

cio em 1669. “Apesar de toda a tradição encontrada nos vinhos, cada adega tem se especializado em oferecer produtos diferenciados como o espumante de Niágara, que é produzido na cidade”, lembra a diretora do Departamento de Fomento ao Turismo, ligado à UGAAT, Marcela Moro.

Entre as diversas opções estão o passeio ao Museu do Vinho que conta a história da viticultura e a chegada dos italianos na região, visita guiada sobre a produção da bebida com degustação, refeições com harmonização, wine bar, piquenique com

vinhos e até mesmo espaços para as crianças brincarem enquanto os pais fazem compras e experimentam diversas opções para alimentação.

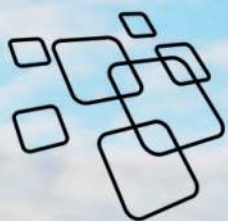
TURISTAS PODEM LEVAR OS PRODUTOS PARA DEGUSTAR EM CASA

Além de degustar no local, os turistas também têm a opção de fazer compras e levar as garrafas para presentear ou consumir em casa, além de poderem saborear aperitivos e refeições especialmente preparadas com a mais pura tradição italiana.



Foto: Divulgação

Para saber mais sobre a Rota do Vinho e as Rotas Turísticas de Jundiaí, o visitante pode acessar o site e seguir as Rotas no Instagram: @rotadocastanho @rotadocentrohistorico @rotadaculturaitaliana @rotadaterranova @rotadauvaoficial @rotadovinhojundiai



CIJUN

Companhia de Informática
de Jundiaí

A tecnologia ao lado do cidadão!

**Vivencie a colheita da uva em
realidade aumentada nas
propriedades de Jundiaí!**

**Parabéns pelos 90 anos
da Festa da Uva!**

EXPERIÊNCIA

NA MANIFESTAÇÃO CULTURAL DA FESTA, O RESGATE DA IMIGRAÇÃO

INOVAÇÃO, NESTE ANO, INCLUI A CENOGRAFIA DO NAVIO EM QUE OS IMIGRANTES ITALIANOS APORTARAM NO BRASIL E PASSEIO VIRTUAL PELAS PLANTAÇÕES





Atores e cantores estão presentes durante as festas

O navio dos imigrantes representa a chegada dos italianos em Santos



Na celebração de 90 anos da Festa da Uva, as manifestações culturais e instalações cenográficas valorizam a história da imigração italiana, sua fixação nas propriedades, a produção da uva e colheita. Neste ano, a festa traz ainda uma inovação tecnológica em que os visitantes poderão viajar virtualmente pelas plantações de uva existentes na cidade.

“Desde 2024, estamos inovando com a presença de cenografia e história. Para esta edição especial de 90 anos, os atores foram preparados para compreender a tradição agrícola de Jundiaí, interagir com o público para poder passar informações corretas sobre os fatos e sentir o clima da época”, afirma o gestor de Cultura, Marcelo Perone.

Os polos de cenografia contem-

plam o embarque no navio no porto, a propriedade rural e a tradicional figura de os imigrantes dormindo numa figueira enquanto suas casas eram construídas.

“Vai ser muito impactante para os visitantes, já que poderão ver nossos atores fazendo comida, lavrando a terra e produzindo uva, em uma jornada de cultura com experiência”, afirma Perone. Para o gestor, a ferrovia e a cultura da uva são marcos importantes na história de Jundiaí e a comemoração lhe traz uma sensação de familiaridade, já que seu avô expôs na primeira Festa da Uva, em 1934. “É uma experiência que atravessa gerações, por isso é tão importante valorizar nossos antepassados.”

A Cijun (Companhia de Informática de Jundiaí) colabora com essa paisagem, trazendo um passeio

EXPERIÊNCIA

pelas plantações de uva da cidade, através de óculos com realidade aumentada. Através deste vídeo, o visitante tem a sensação de estar conhecendo in loco bairros tradicionais agrícolas do município.

Como já é tradicional, a Parada da Uva está presente, com desfile pelo parque, a pisa da uva e mais de 200 atrações de artistas locais distribuídas pelo evento, com shows, performance e samba.

Fotos: Divulgação



Avô de Marcelo Perone expôs na primeira festa e hoje ele resgata a história



Música italiana para receber os visitantes na festa



Aqui tem história.

Há 37 anos nos orgulhamos de ser uma empresa genuinamente Jundiaíense e poder comemorar com a população os 90 anos de criação da tradicional Festa da Uva.

unimed

PRONTO ATENDIMENTO - 24 HORAS

ANS nº 30.326-7

Unimed 
Jundiaí

Siga-nos:    

Vendas: (11) 4583-1040
vendas@unimedjundiai.com.br

RECEITAS COM UVA E VINHO

FLAN DE UVA

INGREDIENTES

- 350ml de suco concentrado de uva
- 1 envelope de gelatina em pó sabor uva hidratada em 1/2 xícara (chá) de água e dissolvida
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 150ml de suco concentrado de uva - calda
- 200g de iogurte natural - calda
- 10 colheres (sopa) de açúcar - calda
- 4 cravos da Índia - calda

COMO FAZER

1. Bata no liquidificador o suco de uva, a gelatina e o açúcar até obter uma mistura homogênea.

2. Faça uma camada da mistura em taças individuais e leve o doce à geladeira para ficar consistente. Enquanto isso, prepare a calda, misturando



Fotos: Divulgação

todos os ingredientes até obter um creme homogêneo.

3. Então, retire a gelatina da geladeira, cubra com uma camada de calda

e retorne à geladeira até endurecer.

4. Finalize com outra camada de gelatina e mantenha o flan na geladeira até o momento de servir.

BOMBOM DE UVA

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 1 colher (sopa) de margarina
- 2 caixas de creme de leite
- 500 g de uvas verdes sem sementes

GANACHE

- 500 g de chocolate meio amargo

- 2 caixas de creme de leite sem soro

COMO FAZER

1. Leve o leite condensado com a margarina ao fogo médio, mexendo sempre, até desgrudar do fundo.

2. Junte o creme de leite e continue mexendo por mais 5 minutos. Deixe esfriar.

3. Disponha as uvas em um refratário

transparente e cubra com o brigadeiro branco frio.

4. Espalhe a ganache, decore com uvas ou a gosto e leve para gelar por umas 2 horas.

GANACHE

1. Derreta o chocolate com o creme de leite e deixe esfriar.

FRANGO AO MOLHO DE VINHO TINTO

INGREDIENTES

Para a marinada:

- 1 kg coxa e sobrecoxa de frango;
- 1 cebola picada;
- 2 cenouras picadas;
- ervas frescas (tomilho, louro);
- 3 dentes de alho picados;
- 1 garrafa de vinho tinto;
- sal e pimenta-do-reino a gosto.

Para o frango:

- 50 ml de azeite;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo;
- 1 ramo de cebolinha;

- 150 gramas de cogumelo em conserva;
- sal e pimenta-do-reino a gosto.

COMO FAZER

Para a marinada:

1. coloque em um saco plástico a cebola, as cenouras, as ervas, os dentes de alho, o vinho, o sal e a pimenta;

2. acrescente as coxas e sobrecoxas de frango;

3. feche o saco e deixe apurar na geladeira por 24 horas.

Para o prato:

1. retire o frango do saco plástico;

2. coe e reserve o caldo da marinada;

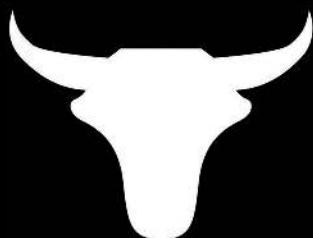
3. em uma panela, aqueça o azeite e doure o frango;

4. junte o caldo e cozinhe, em fogo médio, por 40 minutos ou até as coxas e sobrecoxas ficarem macias;

5. em uma frigideira, derreta a manteiga e acrescente a farinha de trigo;

6. mexa bem, em fogo baixo, e incorpore a mistura à panela de cozimento do frango;

7. junte a cebolinha e o cogumelo em conserva e finalize com sal e pimenta.



NECO[®]

Desde 1963

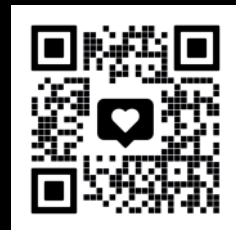
Empório de Carnes Nobres

REFERÊNCIA EM CARNES PREMIUM
EM JUNDIAÍ E REGIÃO HÁ 60 ANOS

O NECO[®] trabalha com carnes especiais
para churrasco e dia a dia.

E MAIS:

Açougue Premium
Delivery
Buffet de Churrasco
Carnes Assadas
American BBQ
Produtos Importados
Atendimento Personalizado



Av. Carlos Salles Block, 260 - Anhangabaú, Jundiaí - SP
Fone: (11) 4521-5855 / (11) 98132-3793

 @NECOEMPORIODACARNE

SANGRIA COM ESPUMANTE

INGREDIENTES

- 200 ml de vinho branco
- 50 ml cointreau
- 400 de mix de frutas picadas (uva, morango, abacaxi, maçã, verde, laranja)
- Gelo

COMO FAZER

1. Em uma jarra grande, coloque todas as frutas picadas.
2. Adicione gelo até a boca da jarra.
3. Coloque uma dose de cointreau.
4. Despeje o vinho branco na jarra.
5. Complete com gelo.
6. Decore como quiser. Sugestão: um ramo de alecrim e rodela de laranja.



PERAS AO VINHO

INGREDIENTES

- 3 peras
- 1 copo e ½ de vinho tinto seco
- 2 copos de água
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sobremesa de canela em pó

COMO FAZER

1. Retire delicadamente as cascas das peras, corte-as ao meio e retire as

sementes, pode deixar com o cabinho porque fica bonito na hora de servir.

2. Coloque em uma panela o vinho, a água, o açúcar e a canela. Mexa até o açúcar se diluir.

3. Adicione as peras e deixe no fogo baixo por cerca de 30 a 40 minutos (quando der 15 minutos de cozimento vire as peras).

4. Para saber se já está no ponto, tire a panela do fogo e veja se o líquido já virou uma calda.

GELEIA DE UVA

INGREDIENTES

- 1 kg de grãos uva
- 500g de açúcar (aprox)
- 1 colher (sopa) de suco de limão

COMO FAZER

1. Lave muito bem e escorra os grãos de uva.
2. Coloque-os em uma panela e coloque a quantidade de água apenas para cobrir os grãos.
3. Leve a panela o fogo e cozinhe sem tampa até os grãos comecem a desmanchar, aqui levou uns 20 minutos.
4. Passe a mistura por uma peneira e use uma colher grande para apertar, vá mexendo forçando as costas da colher na peneira para retirar toda a polpa. Descarte o bagaço.
5. Use uma jarra medidora para medir o líquido coado e então coloque em uma panela com o açúcar: para cada 500ml de suco/polpa, adicione 200g de açúcar (veja dicas abaixo).
6. Adicione o suco de limão, leve a panela ao fogo alto e assim que ferver baixe o fogo.
7. Cozinhe mexendo com frequência até obter consistência de geleia, leva aproximadamente 1h. Veja nas dicas como saber o ponto da geleia.
8. Coloque a geleia ainda quente em vidros esterilizados, tampe e deixe esfriar de cabeça para baixo.



TERRACE

SERRA DO JAPI

Residências suspensas de 157 m² a 203 m² com vista permanente para a Serra do Japi, lazer premium, segurança e, acima de tudo, a exclusividade que você quer.

Um imponente estilo de vida merece Terrace Serra do Japi

Visite o apartamento decorado

Av. Dr. Adilson Rodrigues, 2542 | Jardim das Samambaias | Jundiaí/SP

O Condomínio Terrace Serra do Japi é um projeto de construção aprovado pela Prefeitura Municipal de Jundiaí/SP, objeto Aprovação de edifício n.º 2022/2043 expedido em 11 de maio de 2023, sendo devidamente registrado no R15 da matrícula n.º 35.424 em 10 de julho de 2023, no 2º Cartório de Registro de Imóveis de Jundiaí/SP. Todas as imagens desse material são meramente ilustrativas e sujeitas a alterações. O projeto será executado de acordo com o memorial descritivo, inclusive os equipamentos, acabamentos e a decoração das áreas comuns. Projeto Executivo em desenvolvimento, podendo sofrer alterações durante compatibilização técnica. A vegetação que compõe o paisagismo é ilustrativa e representa o porte adulto de referência das espécies, sendo que na entrega do empreendimento, a vegetação apresentará diferença de tamanho, pois será entregue com o plantio de mudas nos termos do projeto.

Saiba mais em:

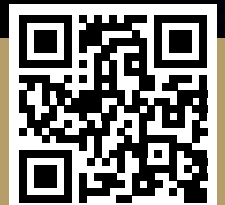


mondo tebas

VIVER COM QUALIDADE E ELEGÂNCIA

APARTAMENTOS DE ALTO PADRÃO

CONHEÇA NOSSOS
EMPREENDIMENTOS



UM MUNDO DE NOVIDADES PARA 2024



TEBAS INCORPORADORA



@TEBASINCORPORADORA



MONDOTEBAS.COM.BR