

Festiqueijo está de volta

Festival gastronômico será em julho, em Carlos Barbosa

A cultura produtiva do queijo em Carlos Barbosa, município da Serra Gaúcha, ultrapassa os 110 anos de história, que começou antes mesmo da emancipação da cidade, em 1959. A Capital Brasileira do Futsal, terra do queijo e da faca, selecionou seus melhores ingredientes para a retomada presencial do Festiqueijo. O melhor da gastronomia e dos vinhos, o sorriso no bem receber, o abraço que ficou guardado por dois anos, a música que traduz a alegria dos barbosenses, a diversidade cultural na formação da população local e, claro, muito queijo. Esta é a receita da 31ª edição do Festival que vai acontecer de 1º a 31 de julho, sempre de sextas a domingos.

Serão cinco finais de semana com muitas atrações e experiências, aromas e sabores que estão intimamente ligados à cultura regional. Acompanhando as mudanças no comportamento de consumo geradas pela pandemia, a diretoria vem maturando ideias para apresentar novidades que vão revitalizar o evento. O presidente do Festiqueijo 2022, Cláudio Chies,



SERÃO CINCO FINAIS DE SEMANA COM MUITAS ATRAÇÕES, AROMAS E SABORES

destaca o envolvimento da comunidade e o desejo do reencontro. “O trabalho colaborativo já faz parte da história do Festiqueijo que atrai milhares de visitantes justamente pelas suas características regionais.

Estamos todos ansiosos para nos reencontrar, rever e brindar com amigos. Temos certeza que será uma edição histórica, que marca a retomada da celebração das boas coisas da vida”.

Assim como nos anos anteriores, o Festival acontece no Salão Paroquial da Igreja Matriz de Carlos Barbosa reunindo queijarias e vinícolas que oferecem aos visitantes a degustação de dezenas de va-

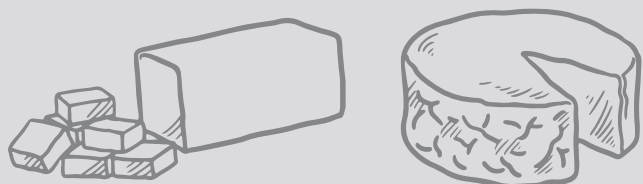
riedades de queijos, vinhos, espumantes e suco de uva, além de pratos típicos da culinária regional. Na programação, eventos paralelos estão sendo organizados para envolver ainda mais a comunidade, além de completar a experiência do turista.

Em 2019, o público foi de quase 30 mil pessoas. Foram consumidos 12.600 kg de queijo, 33.600 garrafas de vinhos e espumantes e 4.948 kg entre polenta, espetinho, galeto e salsichão. A expectativa dos organizadores para este ano é

que o Festival seja visitado por um público 20% superior ao da última edição.

DIRETORIA

- **Presidente** – Cláudio Chies
- **Vice-presidente** - Clóvis Tramontina
- **Diretor de Marketing e Planejamento** - Marcius Dal Bó
- **Diretor de Infraestrutura** - Lari Audibert
- **Diretor de Suprimentos** - Roberto Bavaresco
- **Diretor de Gestão Pública** - Fábio Basso
- **Diretora de Cultura** - Leda Elisabete Regla
- **Diretora Financeira** - Cláudia Atuatti Barsé
- **Diretor Contábil** - Vanderlei Rodrigues Schneider



SERVIÇO

- **O que?** 31º Festiqueijo
- **Quando?** De 1º a 31 de julho, somente de sexta a domingo
- **Horários:** Sextas-feiras: 14h às 23h;
Sábados: 11h às 23h;
Domingos: 11 às 17h
- **Ingressos:** Sextas e domingos: R\$ 175,00;
Sábados: R\$ 195.

Crianças de 8 a 12 anos
R\$ 80,00 para qualquer um dos dias (sexta, sab e dom)



EXPEDIENTE

Jornal No Radar
é uma
publicação do



Diretor Executivo: Marcos Dytz Piccoli
marcos.piccoli@gruporscom.com.br
Diretora Comercial: Carla Adriana Pezzi
carla.pezzi@gruporscom.com.br
Diretor de Produto: Daniel Reche
daniel.reche@gruporscom.com.br

Gerente de Marketing Digital:
Marcelo Dytz Piccoli
marcelo.piccoli@gruporscom.com.br
Editor: Maicon Rech
maicon.camillo@gruporscom.com.br

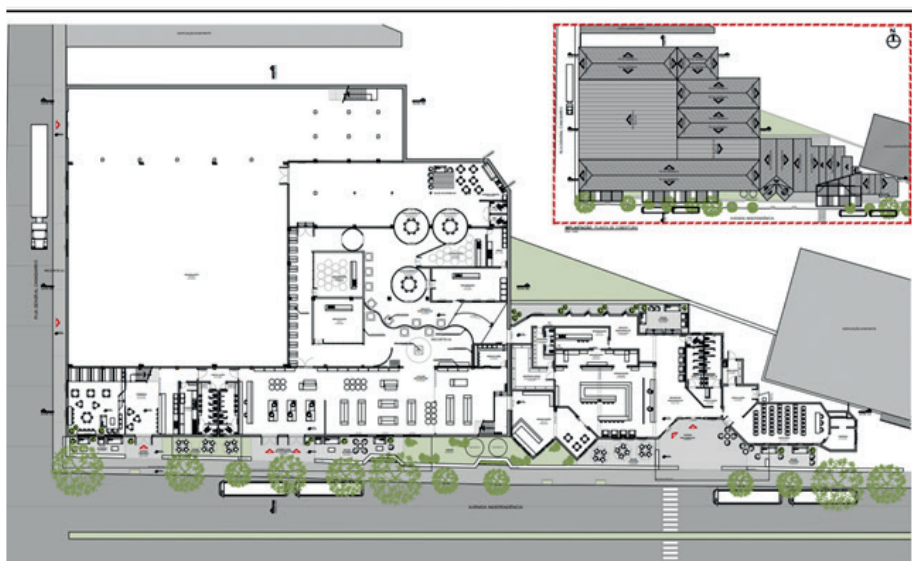
Fone: 54 3455.3999
www.gruporscom.com.br
geral@gruporscom.com.br
comercial@gruporscom.com.br

Rua Marechal Deodoro, 101
7º andar - Centro
95700-160
Bento Gonçalves



Cooperativa Vinícola Garibaldi investe R\$ 5,8 milhões no Complexo Enoturístico

Obras devem ser concluídas no segundo semestre deste ano



Os números são tão grandes quanto é ambicioso o projeto: a Cooperativa Vinícola Garibaldi está aplicando R\$ 5,8 milhões na requalificação do seu Complexo Enoturístico. A proposta envolve, inicialmente, a revitalização física do espaço. A área atual dispõe de 1,2 mil metros quadrados e passará a contar com 4 mil metros quadrados para oferecer uma experiência completa e exclusiva de enoturismo. A estrutura terá novas salas de atendimento aos turistas e apreciação dos roteiros de degustação oferecidos pela casa. Áreas de convivência integrarão o espaço, tornando a permanência no Complexo mais acolhedora para o público e, também, agentes turísticos. O projeto tem a assinatura da arquiteta Vanja Hertcert.

Quem visitar as novas instalações – a partir do segundo semestre desse ano, quando o

trabalho deve ser finalizado – encontrará um espaço planejado, em cada detalhe, para permitir uma verdadeira imersão cultural temática, a começar pela valorização da história de mais de 90 anos da Cooperativa Vinícola Garibaldi. Mostrando como passado, presente e futuro podem – e devem – coexistir com harmonia, o projeto está privilegiando o reaproveitamento de materiais históricos (como madeira de demolição e outros componentes), que surgirão em detalhes, mobiliário e decoração do espaço pós-reforma. “Esse é um cuidado que priorizamos: requalificar o Complexo Enoturístico sem descaracterizar os aspectos históricos do prédio e, consequentemente, preservando elementos simbólicos da história da Cooperativa”, explica Maiquel Vignatti, Gerente de Marketing e um dos gestores do projeto.

Somado às melhorias físicas, a Cooperativa Vinícola Garibaldi está trabalhando, também, em um conceito diferenciado de experiência turística para surpreender os visitantes. Os roteiros tradicionais – Uma história para Degustar, Desperte Seus Sentidos e Taça e Trufa – ganharão novas ambientação e proposta. Nesse contexto, uma das novidades é inclusão de experiências com recursos sensoriais durante a visita-

ção. Outra, é o acréscimo de uma opção inédita de roteiro, que está sendo formatada para ser apresentada ao público no momento da reinauguração do Complexo. “A Cooperativa Vinícola Garibaldi fez um movimento muito consistente de qualificação de seus produtos, um trabalho que iniciou no campo, com os produtores associados, e resultou em reconhecimentos nacionais e internacionais, expressos por medalhas e outorgas conquistados pelos rótulos e, também, pela preferência do consumidor. Agora, seguimos a proposta de evolução com a requalificação do Complexo Enoturístico, permitindo oferecer ao público um ambiente, e experiências, realmente condizentes com o padrão dos espumantes, vinhos e sucos aqui elaborados”, explica Vignatti.

O processo de requalificação deve resultar, ainda, em novos postos de trabalho. Atualmente, a Cooperativa Vinícola Garibaldi emprega 13 pessoas, fixas, no Complexo Enoturístico. A equipe ganha o reforço de temporários durante os momentos de alta temporada. No novo projeto, o total de colaboradores fixos passará a 20 profissionais (além dos extras, pontualmente contratados, sob demanda).

Com o projeto de requalificação do Complexo Enoturístico, a Cooperativa Vinícola Garibaldi espera aumentar o ticket médio – que em 2021 ficou na casa dos R\$ 104 por visitante.



MAIQUEL VIGNATTI, GERENTE DE MARKETING E UM DOS GESTORES DO PROJETO

LIVRE INICIATIVA

1ª Semana da Saúde e Meio Ambiente

O Centro Universitário da Serra Gaúcha (FSG) participa até a próxima até hoje, sexta-feira, dia 8, da 1ª Semana da Saúde e Meio Ambiente da Cruzeiro do Sul Educacional. Com uma programação que envolveu atividades remotas e presenciais abertas ao público, o evento visou promover debates e reflexões sobre os impactos das ações humanas no planeta.

A proposta é sempre gerar consciência e mobilização a partir das políticas institucionais de responsabilidade social e sustentabilidade, além de ter como referência a Agenda 2030 da ONU, plano que envolve 17 objetivos para erradicação da pobreza, proteção do meio ambiente, promoção de saúde e bem-estar em todo o planeta.

As instituições que compõem a Cruzeiro do Sul Educacional, como é o caso da FSG, estão comprometidas com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS). Com a missão de formar cidadãos e profissionais que possam contribuir de forma efetiva para o desenvolvimento local e do país.

HOJE - Dia 8, sexta-feira: das 19h30min às 21h, palestra “Atuação do médico veterinário na saúde pública”, com o Prof. Dr. Vinicius Tabeleão



SERVIÇO

- **O quê:** 1ª Semana da Saúde e Meio Ambiente da Cruzeiro do Sul Educacional
- **Onde:** Campus sede da FSG (Rua Marechal Floriano, 1229 – Caxias do Sul)
- **Quanto:** gratuito

QUER IMPULSIONAR O SEU NEGÓCIO?

ANUNCIE NA MAIOR COBERTURA DE OUTDOOR DA SERRA!

☎ 54 99915.8575

📱 MIRADOOR

MIRADOOR
MÍDIA EXTERNA