TEMPO REAL

Publicado em 13/03/2026 - 13:34

CREA AQUI 2026 destaca a força da agronomia no desenvolvimento fluminense

Redação

?Em um cenário em que o agronegócio se consolida como pilar da estabilidade econômica nacional — respondendo por fatias robustas do PIB mesmo em anos de ajuste —, o Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Rio (CREA-RJ) leva à segunda edição do CREA AQUI, no dia 19 de março, no Píer Mauá, o debate sobre a face mais sofisticada da produção estadual: o setor artesanal de alto valor agregado. Com o painel “Agronomia em Sabores – Ciência que se Degusta”, o Conselho evidencia que o sucesso de queijos, vinhos, cafés e cachaças premiados do interior fluminense não nasce do improviso, mas da aplicação rigorosa de biotecnologia, manejo sustentável e inovação técnica.

Ao unir as melhores práticas agronômicas à preservação ambiental e ao turismo rural, o setor não apenas fomenta a economia, mas desenha uma nova identidade para o campo fluminense em 2026. É a agricultura chique.

O protagonismo do agro fluminense já foi detectado em pesquisa do Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (Cepea/Esalq-USP): a participação do agronegócio no PIB do Estado do Rio cresceu 16,8% entre 2017 e 2020, saltando para R$ 32,5 bilhões. Em 2017 (ano-base da pesquisa), o PIB do agronegócio fluminense foi estimado em R$ 27,86 bilhões em valores correntes. Esse total correspondia a 4,15% da economia total do estado naquele ano. ? Diferentemente da média nacional, o agronegócio do Rio é fortemente concentrado nos elos chamados de pós-porteira.

O agrosserviços é o maior segmento, respondendo por 47,6% do PIB do setor, seguido pela agroindústria, com 40,1%, e a agropecuária, com 11,3%. Com 73% do PIB do agronegócio (R$ 20,24 bilhões), o ramo agrícola vence o ramo pecuário, que gerou 27% do PIB, o equivalente a R$ 7,62 bilhões. Ainda segundo a mesma pesquisa, as atividades que mais geram lucro no campo são o cultivo de olerícolas (hortaliças), com 24% do Valor Bruto da Produção, com destaque para tomate, aipim e alface; e a criação de bovinos, entre os quais 17% ficam com o gado de corte e 13% para o leiteiro.

O agronegócio fluminense hoje tem um pé no Turismo Rural, fortalecendo arranjos produtivos locais no Vale do Café. As rotas integradas de cafés gourmets, queijos premiadíssimos, cachaças premium e vinhos artesanais em áreas de serra fluminense atraem visitantes e agregam renda direta ao produtor. No Rio, o foco em cafés especiais e viticultura de altitude mantém o faturamento em alta, com o café nacional projetando crescimento de 1,3% mesmo em um ano de desaceleração global. O CREA-RJ, portanto, está antenado com essas tendências.

Os sabores da agronomia fluminense

O presidente do CREA-RJ, engenheiro Miguel Fernández, lembra que a pujança da agronomia fluminense levou o tema a ganhar destaque nesta segunda edição do CREA AQUI.

“Muitas vezes quando a gente fala do CREA, esse “A”, que significa Agronomia, não fica caracterizado junto à sociedade. Mas a agronomia tem influência direta no desenvolvimento econômico, social e ambiental do nosso país, e não poderia ser diferente no Estado do Rio de Janeiro. ?A agronomia do Estado do Rio de Janeiro gera mais de R$ 30 bilhões por ano. Essa atividade econômica envolve milhares de profissionais. Muitos engenheiros, inclusive, atuam diretamente na agronomia (dois mil deles registrados no CREA). Há uma sinergia muito forte e a gente quer trazer um pouco dos grandes empreendimentos e grandes produtos da agronomia fluminense para serem apresentados no nosso Conselho”, afirma Fernández, lembrando que a agronomia vai ganhar duas abordagens no CREA AQUI: uma feira que terá mais de 20 estandes com produtos regionais pré-selecionados por meio de parceria com a Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento; e painel “Agronomia em Sabores – Ciência que se Degusta”, mostrando a força do polo de laticínios e vinhos do estado.

“Muitas vezes quando a gente fala de Rio, a gente pensa em petróleo, em turismo, mas não vê que tem aí uma agronomia pujante e que passou a se tornar, inclusive, rota turística também dentro do nosso estado”, destaca o presidente do CREA-RJ.

O painel vai empoderar a agronomia, como ela merece. Com moderação do engenheiro agrônomo Felipe Brasil, secretário de estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Rio de Janeiro (SEAPA), o painel é intitulado “Agronomia em sabores – Ciência que se degusta”.

Os painelistas serão Alexandre Hargreaves, do Ateliê do Queijo, em Casimiro de Abreu; Fabricio Le Draper Vieira, do Capril do Lago, em Valença, onde é produzido o queijo de cabra mais premiado do Brasil; MarceloMaturano, da Vinícola

Copyright © Clipclap 2026.

Maturano; e Maurício Arouca, da Vinícola Arouca. Eles vão falar de um projeto que está ganhando fôlego no estado que é o novo roteiro de vinícolas do Estado do Rio de Janeiro, lançado oficialmente no ano passado, pela Associação dos Vitivinicultores da Serra Fluminense (AVIVA) e a prefeitura de Areal, considerada a capital da uva.

“O painel da Agronomia vai apresentar produtores agrícolas familiares com as melhores práticas de agronomia, meio ambiente e turismo”, observa o secretário de Agricultura, Felipe Brasil, entusiasta do CREA AQUI.

Queijos premiados e vinhos artesanais

Os painelistas vão discutir, por exemplo, como técnicas como a dupla poda em vinhedos de altitude (como em Teresópolis) e o controle sanitário rigoroso permitem a produção de vinhos e queijos de qualidade internacional no estado. Para manter esse padrão de qualidade, as vinícolas vêm contratando cada vez mais engenheiros agrônomos que, ao lado de enólogos, acompanham todo o processo, desde o manejo das videiras até o engarrafamento.

O engenheiro e empresário Maurício Arouca, dono da Vinícola Arouca, em Areal (considerada a capital da uva), vai falar sobre a mudança de chave que acontece na agronomia e trabalha para colocar o Rio de Janeiro no mapa mundial dos vinhos.

“O vinho, no fim das contas, é isso: ciência que a gente degusta. Tem solo, clima, manejo, irrigação, fitossanidade, processos, controle de qualidade, rastreabilidade e inovação — nada disso acontece “no improviso”. O evento do CREA tem uma mensagem que eu considero fundamental: a engenharia e a agronomia precisam aparecer não só quando dá problema, mas quando entregam soluções, quando geram desenvolvimento e melhoram a vida das pessoas. E o que a gente vem fazendo em Areal é exatamente isso: criar um projeto que conecta agricultura de alto valor, indústria, turismo, serviços, empregos e identidade regional”, diz Arouca, responsável pelo projeto do Vinnus Park, um parque temático dedicado ao vinho, confiante de que “o CREA AQUI ajuda a construir conexões, visão de longo prazo e uma agenda positiva baseada em competência”, afirma Maurício, engenheiro e ex-professor da Coppe/UFRJ, entusiasmado com seu negócio familiar.

“Quando você planta 40 mil pés de uva, estrutura uma vinícola para vinificação própria, cria um centro de experiências como a Casa Vinnus, e agora está finalizando a Vila Vinnus para hospedagem, você não está só construindo um destino: você está ajudando a organizar uma nova vocação econômica para a região, com mais renda, mais oportunidade e mais futuro”, afirma Maurício Arouca, que se orgulha de participar do CREA AQUI.

Outro painelista será Marcelo Maturano, que é dono da Vinícola Maturano, que tem foco no enoturismo de luxo e o uso de tecnologia avançada na produção de vinhos. Ele está animado com o CREA AQUI.

“Vamos falar sobre a inovação tecnológica de agricultura no cultivo de vinhedos na Região Serrana do Rio e em Teresópolis, que acontece a 950 metros de altitude. Ali empregamos a técnica da dupla poda. A Vinícola Maturano é projetada para a produção de 320 mil garrafas e contempla a construção de um hotel e de um condomínio próximo”, contou Maturano, fundador da vinícola que leva seu nome, empreendimento que reúne em Teresópolis produção própria, gastronomia e arquitetura contemporânea e integra um complexo turístico em expansão, que inclui a construção de um hotel cinco estrelas.

Marcelo Maturano é empresário com atuação nos setores imobiliário, industrial e vitivinícola. Construiu mais de 300 casas e urbanizou mais de 3,5 milhões de metros quadrados em Teresópolis e Macaé, consolidando projetos de desenvolvimento urbano estruturados. Também atua nos segmentos de mineração e construção de galpões industriais voltados à logística, ampliando sua presença no setor de infraestrutura.

Como nem só de vinho viverá o homem, o queijo também tem lugar de honra no CREA AQUI. E dois dos principais representantes da produção fluminense estarão lá. Participam do painel da agronomia Alexandre Hargreaves, do Ateliê do Queijo, em Casimiro de Abreu; e Fabricio Le Draper Vieira, do Capril do Lago, em Valença, onde é produzido o queijo de cabra mais premiado do Brasil.

Queijo é patrimônio cultural do Estado

Integrante de uma família de 38 dentistas, Fabrício Le Draper Vieira, de 50 anos, é franco-brasileiro e descobriu nos antepassados a paixão que se tornou a razão de sua vida: a produção do queijo Capril do Lago, que tem campeões como o Queijo de Cabra, o único não europeu na lista dos 12 melhores queijos do mundo, apresentada pelo Mondial du Fromage, na França. Com 23 receitas registradas no Serviço de Inspeção Municipal de Valença – onde fica a fazenda de 68 cabeças de cabras e 40 de vacas com produção de 4,7 litros por animal – o Capril do Lago já conquistou também

Copyright © Clipclap 2026.

medalhas de prata e bronze no World Cheese Award, em 2024, também conhecido como a olimpíada do queijo, na Suíça. No ano passado, Fabrício recebeu o prêmio de Melhor Queijo Autoral do Rio de Janeiro, com um produto artesanal feito em cuia de sapucaia, a árvore sagrada dos indígenas Puris e Coroados, daquela região de Mata Atlântica.

“Vamos mostrar como o queijo artesanal se tornou importante para a atividade econômica do estado, o que tornou Valença a segunda maior bacia leiteira do estado e a capital do queijo, com mais de 200 receitas autorais. O queijo artesanal hoje é patrimônio cultural e imaterial do Estado do Rio graças a uma lei. As vacas chegaram aqui muito antes do café”, observa Fabrício Le Draper, que faz o queijo com o mestre queijeiro Paulo Bastos e mais sete pessoas numa área de nove alqueires.

Bacharel em administração de empresas com mestrado em laticínios pela Universidade Federal de Juiz de Fora e doutorado em veterinária pela Universidade Federal Fluminense, Alexandre Hargreaves é consultor técnico do Ateliê do Queijo, cuja dona é a mulher dele, Jaqueline da Rocha Silva. Juntos, eles fazem há dez anos oito tipos de queijo caseiro com nove receitas regionais registradas na Inspeção Estadual de Produtos de Origem Animal.

“Nosso carro-chefe é o queijo tipo frescal, mas fazemos também a meia cura zero lactose, com azeitona, com goiabada, o Romeu e Julieta. Vamos produzir manteiga e bebidas lácteas”, conta Hargreaves, lembrando que adquire 700 litros de leite por dia com 12 produtores regionais, fortalecendo a economia local.

O presidente da Associação dos Engenheiros Agrônomos do Estado do Rio de Janeiro (AEARJ), o engenheiro agrônomo Leonardo da Costa Lopes, é outro profissional que está muito motivado com o evento.

“O Painel Agronomia em sabores será uma amostra da agricultura no Estado do Rio de Janeiro. Embora seja relativamente pouco, o PIB da cadeia produtiva do agronegócio movimentou no estado mais de R$ 30 bilhões em 2020, segundo a Federação da Agricultura, Pecuária e Pesca do Estado do Rio (FAERJ). O agro fluminense caracteriza-se por uma grande diversidade produtiva e de altíssima qualidade que ganha força ao ser integrado ao turismo de experiência, que une gastronomia, cultura e produção local”, diz Lopes, lembrando que “o CREA AQUI vai mostrar o quanto a Agronomia está presente e pode contribuir para o desenvolvimento do estado”.

Maurício Arouca, o da vinícola, resume bem a expectativa em torno do CREA AQUI:

“Esse evento do CREA ajuda a construir conexões, visão de longo prazo e uma agenda positiva baseada em competência”.

https://temporealrj.com/crea-aqui-2026-agronomia-fluminense/

Veículo: Online -> Site -> Site Tempo Real

Copyright © Clipclap 2026.