DIÁRIO doRIO
Publicado em 18/03/2026 - 16:03

CREA AQUI 2026 destaca agronomia e produtos artesanais do interior do Rio

O evento reúne produtores, especialistas e autoridades para discutir vinhos, queijos, cafés e cachaças que ajudam a redesenhar a economia do campo fluminense.

A segunda edição do CREA AQUI 2026, marcada para 19 de março, no Píer Mauá, vai colocar a agronomia no centro do debate sobre desenvolvimento econômico no Estado do Rio de Janeiro. O foco será um segmento que vem ganhando peso no interior fluminense: a produção artesanal de alto valor agregado, com destaque para queijos, vinhos, cafés e cachaças.

Com o painel “Agronomia em Sabores – Ciência que se Degusta”, o CREA-RJ quer mostrar que o sucesso desses produtos não depende de improviso. Por trás da valorização de rótulos e marcas premiadas, estão manejo técnico, biotecnologia, controle sanitário, inovação e cuidado ambiental. No campo fluminense, a agronomia passou a dialogar também com o turismo rural e com novos arranjos produtivos.

Esse movimento já aparece nos números. Pesquisa do Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (Cepea/Esalq-USP) apontou crescimento de 16,8% na participação do agronegócio no PIB fluminense entre 2017 e 2020, chegando a R$ 32,5 bilhões. Em 2017, o setor movimentava R$ 27,86 bilhões, o equivalente a 4,15% da economia estadual.

No caso do Rio de Janeiro, o agronegócio tem uma característica própria. O maior peso está nos segmentos de pós-porteira. Os agrosserviços respondem por 47,6% do PIB do setor, seguidos pela agroindústria, com 40,1%, e pela agropecuária, com 11,3%. O ramo agrícola representa 73% do PIB do agronegócio fluminense, com R$ 20,24 bilhões, enquanto o pecuário responde por 27%, ou R$ 7,62 bilhões.

Entre as atividades com maior retorno econômico, aparecem o cultivo de hortaliças, com destaque para tomate, aipim e alface, além da criação de bovinos de corte e de leite. Ao mesmo tempo, cresce o interesse por produtos ligados à experiência, à identidade regional e ao consumo especializado.

No interior do estado, esse novo agro se mistura com turismo, gastronomia e pequenas rotas de experiência. Regiões como o Vale do Café e áreas da serra fluminense passaram a atrair visitantes por meio de cafés especiais, queijos artesanais, cachaças premium e vinhos produzidos em escala menor, mas com forte apelo de qualidade e origem.

Para o presidente do CREA-RJ, Miguel Fernández, a proposta do evento é justamente tornar mais visível esse braço da atuação do Conselho. “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”, afirma Miguel Fernández.

Ele lembra que a atividade movimenta mais de R$ 30 bilhões por ano no estado e envolve milhares de profissionais, inclusive engenheiros registrados no Conselho. “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”, diz Miguel Fernández.

Além do painel, o evento terá uma feira com mais de 20 estandes de produtos regionais, selecionados em parceria com a Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento. A proposta é apresentar ao público parte da produção que vem ajudando a reposicionar a imagem do campo fluminense.

O secretário estadual de Agricultura, Felipe Brasil, será o moderador do painel “Agronomia em Sabores – Ciência que se Degusta”. Para ele, o encontro ajuda a mostrar uma agricultura mais conectada com boas práticas e com novos modelos de negócio. “O painel da Agronomia vai apresentar produtores agrícolas familiares com as melhores práticas de agronomia, meio ambiente e turismo”, observa Felipe Brasil.

Entre os convidados estão Alexandre Hargreaves, do Ateliê do Queijo, em Casimiro de Abreu; Fabricio Le Draper Vieira, do Capril do Lago, em Valença; Marcelo Maturano, da Vinícola Maturano; e Maurício Arouca, da Vinícola Arouca, em Areal. O grupo vai discutir a expansão de um roteiro de vinícolas do estado, lançado oficialmente no ano passado pela

Copyright © Clipclap 2026.

Associação dos Vitivinicultores da Serra Fluminense (AVIVA) e pela prefeitura de Areal.

Na produção de vinhos, a conversa deve passar por técnicas como a dupla poda em vinhedos de altitude e pelo papel crescente dos engenheiros agrônomos no acompanhamento das lavouras e da vinificação. O objetivo é mostrar que o vinho produzido no estado tem base técnica e projeto de longo prazo.

Dono da Vinícola Arouca, Maurício Arouca resume esse processo de forma direta. “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”, afirma Maurício Arouca.

Para ele, o evento ajuda a reforçar o papel da engenharia e da agronomia na geração de desenvolvimento. “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”, diz Maurício Arouca.

O empresário destaca ainda o projeto que vem sendo estruturado em Areal. “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.

Outro nome do painel, Marcelo Maturano, aposta no avanço da viticultura na serra. “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”, conta Marcelo Maturano.

Segundo ele, a Vinícola Maturano foi projetada para produzir 320 mil garrafas e faz parte de um complexo voltado ao enoturismo, com gastronomia, arquitetura contemporânea e a construção de um hotel cinco estrelas em Teresópolis.

Mas o painel não vai girar só em torno dos vinhos. O queijo artesanal também terá espaço de destaque. Em Valença, o Capril do Lago, de Fabricio Le Draper Vieira, virou referência nacional e internacional. O produtor vai abordar como o queijo artesanal ganhou relevância econômica no estado e ajudou a consolidar a cidade como uma potência do setor.

“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”, afirma Fabricio Le Draper Vieira.

O produtor comanda uma fazenda com rebanhos de cabras e vacas e coleciona reconhecimentos importantes. Entre eles está a presença de um queijo de cabra do Capril do Lago na lista dos 12 melhores queijos do mundo do Mondial du Fromage, na França, além de medalhas no World Cheese Award, na Suíça.

Também no universo dos laticínios, Alexandre Hargreaves, consultor técnico do Ateliê do Queijo, leva a experiência de uma produção regional que trabalha com diferentes receitas registradas. Ao lado de Jaqueline da Rocha Silva, ele mantém uma produção em Casimiro de Abreu baseada em leite comprado de produtores locais.

“Nosso carro-chefe é o queijo tipo frescal, mas fazemos também o meia cura zero lactose, com azeitona, com goiabada, o Romeu e Julieta. Vamos produzir manteiga e bebidas lácteas”, conta Alexandre Hargreaves.

Segundo ele, a compra diária de 700 litros de leite de 12 produtores da região ajuda a manter uma cadeia produtiva local ativa e com distribuição de renda no interior.

Para o presidente da Associação dos Engenheiros Agrônomos do Estado do Rio de Janeiro (AEARJ), Leonardo da Costa Lopes, o painel será uma espécie de retrato do agro fluminense. “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”, afirma Leonardo da Costa Lopes.

Ele reforça que o CREA AQUI pode ampliar a percepção sobre a presença da agronomia no cotidiano econômico do estado. “O CREA AQUI vai mostrar o quanto a Agronomia está presente e pode contribuir para o desenvolvimento do estado”, diz Leonardo da Costa Lopes.

Ao reunir produtores, técnicos, gestores públicos e representantes do setor, o evento tenta consolidar uma imagem que ainda não é automática para muita gente. O Rio de Janeiro segue ligado ao petróleo, ao turismo e aos serviços. Mas há outro mapa em formação, feito de vinhedos, queijarias, rotas rurais e produtos de nicho, sustentado por ciência, técnica e valor agregado.

https://diariodorio.com/crea-aqui-2026-destaca-agronomia-e-produtos-artesanais-do-interior-do-rio/

Copyright © Clipclap 2026.

Veículo: Online -> Site -> Site Diário do Rio/RJ

Copyright © Clipclap 2026.