Publicado em 18/03/2026 - 16:04

CREA AQUI 2026 valoriza agronomia e produtos artesanais do interior fluminense

A segunda edição do evento **CREA AQUI 2026**, programada para o dia 19 de março no Píer Mauá, terá como foco principal a agronomia e seu papel no desenvolvimento econômico do Estado do rio de janeiro. A produção artesanal de alto valor agregado, que inclui queijos, vinhos, cafés e cachaças, será o tema central das discussões.

Agronomia e Desenvolvimento Econômico

O painel intitulado “Agronomia em Sabores – Ciência que se Degusta” busca evidenciar que o sucesso desses produtos não é fruto do acaso. A valorização de marcas e rótulos premiados está atrelada a práticas de manejo técnico, biotecnologia, controle sanitário e inovação. A agronomia, no contexto fluminense, tem se integrado ao turismo rural e a novos arranjos produtivos.

Os dados corroboram essa tendência. De acordo com uma pesquisa do Centro de Estudos Avançados em economia Aplicada (Cepea/Esalq-USP), houve um crescimento de 16,8% na participação do agronegócio no PIB fluminense entre 2017 e 2020, totalizando R$ 32,5 bilhões. Em 2017, o setor movimentava R$ 27,86 bilhões, representando 4,15% da economia do estado.

Características do Agronegócio Fluminense

No Rio de Janeiro, o agronegócio apresenta particularidades. A maior parte da contribuição ao PIB do setor provém dos segmentos de pós-porteira, com os agrosserviços representando 47,6%, seguidos pela agroindústria (40,1%) e pela agropecuária (11,3%). A produção agrícola é responsável por 73% do PIB do agronegócio fluminense, somando R$ 20,24 bilhões, enquanto a pecuária corresponde a 27%, ou R$ 7,62 bilhões.

As atividades com maior retorno econômico incluem o cultivo de hortaliças, especialmente tomate, aipim e alface, além da criação de bovinos tanto para corte quanto para leite. Simultaneamente, observa-se um crescente interesse por produtos que valorizam a experiência, a identidade regional e o consumo especializado.

Integração com o Turismo

No interior do estado, a nova abordagem do agronegócio se entrelaça com o turismo, a gastronomia e pequenas rotas de experiência. Regiões como o Vale do Café e áreas serranas têm atraído visitantes com cafés especiais, queijos artesanais, cachaças premium e vinhos de produção limitada, mas com forte apelo por qualidade e origem.

Miguel Fernández, presidente do CREA-RJ, destaca que o evento pretende tornar mais visível a atuação do Conselho na área da agronomia. Ele afirma que a agronomia tem um impacto direto no desenvolvimento econômico, social e ambiental do estado. A atividade movimenta mais de R$ 30 bilhões anualmente e envolve milhares de profissionais, incluindo engenheiros registrados no Conselho.

Feira de Produtos Regionais

O evento contará ainda com uma feira que reunirá mais de 20 estandes de produtos regionais, em colaboração com a Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O objetivo é apresentar ao público a produção que está contribuindo para a revalorização da imagem do campo fluminense.

O secretário estadual de Agricultura, Felipe Brasil, moderará o painel e acredita que o encontro demonstrará uma agricultura mais alinhada com boas práticas e novos modelos de negócios. Ele ressalta que o painel apresentará produtores agrícolas familiares que aplicam as melhores práticas de agronomia, meio ambiente e turismo.

Convidados e Discussões

Entre os convidados do painel estão especialistas como Alexandre Hargreaves, do Ateliê do Queijo; Fabricio Le Draper Vieira, do Capril do Lago; Marcelo Maturano, da Vinícola Maturano; e Maurício Arouca, da Vinícola Arouca. Eles

Copyright © Clipclap 2026.

discutirão a expansão do roteiro de vinícolas do estado, lançado oficialmente no ano passado.

As discussões incluirão técnicas de cultivo, como a dupla poda em vinhedos de altitude, e a crescente importância dos engenheiros agrônomos no acompanhamento das lavouras. O objetivo é evidenciar que a produção de vinhos no estado é fundamentada em planejamento técnico e de longo prazo.

Maurício Arouca, da Vinícola Arouca, enfatiza que o vinho é o resultado de uma série de processos científicos e técnicos. Ele destaca que a engenharia e a agronomia devem ser reconhecidas não apenas em momentos de crise, mas também na geração de soluções e desenvolvimento.

Importância do Queijo Artesanal

O queijo artesanal também terá um papel central nas discussões. Em Valença, o Capril do Lago se tornou uma referência nacional e internacional. Fabricio Le Draper Vieira abordará como o queijo artesanal ajudou a consolidar a cidade como um polo do setor, destacando a importância econômica e cultural da atividade.

Alexandre Hargreaves, consultor técnico do Ateliê do Queijo, compartilhará sua experiência com a produção regional, que inclui diversas receitas registradas e a compra de leite de produtores locais. Essa prática fortalece a cadeia produtiva e a distribuição de renda na região.

Leonardo da Costa Lopes, presidente da Associação dos Engenheiros Agrônomos do Estado do Rio de Janeiro (AEARJ), considera o painel uma representação do agronegócio fluminense, caracterizado pela diversidade produtiva e qualidade, além da conexão com o turismo.

O evento busca consolidar uma imagem do Rio de Janeiro que vai além de sua associação tradicional com petróleo, turismo e serviços. Uma nova narrativa está em formação, com vinhedos, queijarias e produtos de nicho, sustentada por ciência e inovação.

https://noticiariodorio.com.br/crea-aqui-2026-valoriza-agronomia-e-produtos-artesanais-do-interior-fluminense/

Veículo: Online -> Site -> Site Noticiário do Rio

Copyright © Clipclap 2026.