

360 Graus por Jane Godoy

Por Jane Godoy • *janegodoy.df@dabr.com.br*

"Luz, sol, descanso, exercício, dieta, autoestima, amigos"

Charles Chaplin

Fotos: Rodrigo Hirata e Jane Godoy



Bernardo e Eduardo com o presidente da Agência de Assuntos Metropolitanos do Paraná (AMEP), Gilson Santos



Festa da colheita na Germina, no Paraná, reuniu inúmeros amigos e colaboradores



O advogado Cláudio Fruet com Eduardo, Juliana e Márcio Marçal, do Rio de Janeiro



Carla e Eduardo Araujo Jorge, o irmão Bernardo de Araujo Jorge e a cunhada Beatriz



Irene Borges e Márcia Hoffman
Rodrigo Hirata e Jane Godoy



Maria do Carmo Fonseca Pinto e Márcia Moreira
Rodrigo Hirata e Jane Godoy



Os médicos Pedro Brandão e Márcia Maria Moreira (Brasília)



Ricardo Araújo Jorge diante da foto dos pais, Anyro e Rosália

Para celebrar o trabalho e a boa safra

'No verão, soja e milho. No inverno, trigo e aveia. Durante o ano todo, gratidão!" Foi assim, com essa emoção estampada no rosto e nos gestos que o advogado e empresário do agronegócio Eduardo Araújo Jorge compartilhou com os inúmeros amigos presentes e colaboradores — a quem agradeceu pelo trabalho de sol a sol — a satisfação de poder contar com o trabalho e a lealdade de todos eles.

A Fazenda Germina, localizada em Marilândia do Sul, no norte do estado do Paraná, tem uma história marcante e muito significativa para a família Araújo Jorge e seus descendentes. Uma empresa essencialmente familiar, que já está na segunda geração. Tudo começou no início dos anos 1960, quando o engenheiro civil Anyro de Araújo Jorge mudou-se para o Paraná para realizar, por meio da empresa STOP — Sociedade Técnica de Obras Públicas S/A, importantes obras rodoviárias, como a Estrada Velha de Morretes, e as rodovias Xisto/Lapa, Rolândia/Porecatu e do Café.

Em 1972, às margens da Rodovia do Café, que ele havia ajudado a construir, Anyro comprou as primeiras terras. Em 1977, o plantio de soja começou a ganhar força na região e, com os irmãos Joaquim e José Machado Vieira, Anyro começou a formar a Fazenda Germina. Em 1983, aproveitando as excepcionais condições de clima e altitude da região, foi construída uma Unidade de Beneficiamento de Sementes (UBS), para produção de sementes de soja, trigo e aveia, livres de transgenia.

Em 2009, os irmãos Vieira deixaram a Germina alienando suas participações para dois dos quatro filhos de Anyro: Eduardo e Bernardo de Araújo Jorge. Consolidou-se, assim, a propriedade do grupo da Família Araújo Jorge, preservando os mesmos valores e princípios praticados desde sua fundação, há mais de 40 anos, com tecnologia de ponta e rigoroso respeito ao meio ambiente.

Além das atividades agroindustriais, a Germina possui um dos mais promissores plantéis de pecuária de leite, com as raças Holandês e Girolando, formando uma importante cadeia produtiva, com premiações e recordes.

Por isso, celebrar resultados e enaltecer os colaboradores que contribuem para o sucesso desse trabalho, a cada ano, vale mesmo a pena.



Eduardo A. Jorge entre os filhos Rafael, João Gabriel e Mariana



Marcelo Fonseca e o embaixador da República de Belarus, Sergey Lukashevich



Rúbio Fernal Ferreira e Sousa com Valéria e Celso Dias, de Belo Horizonte

PESQUISA / Uma aula vai apresentar ao público o resultado da pesquisa de alunos do Instituto Federal de Brasília (IFB) sobre as diversas etapas de produção de uma das bebidas mais amadas pelo brasileiro, da produção de lúpulo à fabricação

Segredos da cerveja artesanal

» JOSÉ AUGUSTO LIMÃO*

Pesquisadores e estudantes do Instituto Federal de Brasília (IFB), câmpus Gama, lançam hoje a "Rota da Cerveja Especial", uma aula-show de degustação que será realizada às 16 horas na cervejaria Manstein. Os alunos dos cursos de tecnologia em eventos e tecnologia em alimentos visitaram os principais polos cervejeiros do DF para estudar e produzir diversos sabores da bebida muito apreciada pelos brasileiros.

A Rota da Cerveja Especial surgiu da parceria entre os alunos do curso de tecnologia em eventos e tecnologia em alimentos do IFB visando agregar valores à produção local. A professora Adriana Alfani diz que a aula-show vai mostrar todo o processo de como é realizada a cerveja, desde o lúpulo até o produto final. "Na aula, teremos a participação de mestres cervejeiros, empresários, com intuito de trazer informações como um todo da cerveja especial do DF", pondera. Adriana reforça que seus alunos estão bastante empolgados e empenhados no projeto.

O lúpulo é um dos principais ingredientes usados no preparo da cerveja. De acordo com o produtor da planta de forma orgânica, João Marcus, 26, o cerrado é um lugar que favorece o cultivo. "Conseguimos medalha em 3 das nossas 4 variedades na Copa Brasileira de Lúpulo 2023, que foi um marco importante para colocar o DF no mapa de produção do Brasil", pontua. O advogado explica que em outros países o lúpulo é produzido uma vez por ano, por causa do frio. No Brasil, as temperaturas permitem de 2 a 3 safras ao ano. "Quem prova acaba se apaixonando pelo universo de possibilidades e cada vez mais as pessoas se conscientizam de consumir bebidas locais e fortalecer o comércio da cidade", constata.

José Augusto Limão



Andressa Dantas analisa amostras de cerveja no laboratório

João recorda que no cenário brasileiro 99% do lúpulo é importado. "O maior problema da importação é que o produto vem de safras antigas, de 1 a 4 anos, que já foram produzidos e perdem sua qualidade aromática", constata. O produtor alega que, com o aumento da produção nacional, a cervejaria consegue ter um lúpulo fresco, já que o material está disponível para o uso um mês após a colheita.

Colocando seus aprendizados em prática, a estudante de tecnologia em alimentos, Andressa Dantas, 22, diz que a experiência tem sido muito enriquecedora. "Nesse projeto temos a oportunidades de fazer um leque de sabores incrementando a bebida", alega. A moradora do Gama pontua que os alunos podem se desenvolver em diversas áreas do processo, desde a produção até a análise. "Eu acabei optando pela parte da produção, para acompanhar mais de perto o processo. Então, fui bem a fundo nesta questão", atesta.

Glauber Carvalho, 45, diz é dono de uma cervejaria artesanal e avalia que os consumidores têm uma exigência alta, por isso é preciso manter o nível elevado. "Entendo que é muito necessário que seja realizado um trabalho de divulgação do cenário da cervejeira artesanal", revela.

O empresário entende que, além agregar valor, as cervejarias precisam ampliar o mercado. "O nosso método de produção foi premiado com prata na Copa Internacional de Porto Alegre em 2019, assim como a Brownilha (maturada com sementes de cumaru, que possui um sabor muito diferenciado) foi premiada com a medalha de Ouro em 2021 na Brasil Beer Cup, em Florianópolis", orgulha-se

Pesquisa

Os alunos visitaram plantações de lúpulo do DF e tiveram experiências aplicadas com a colaboração de cervejeiras da cidade e de pesquisadores no laboratório de alimentos do IFB. Os critérios para a escolha das cervejeiras foram premiações recebidas; produções exclusivas e capacidade de inovação para contribuição no setor, inclusive considerando aspectos de economia criativa.

O evento de apresentação do estudo será documentado e ficará disponível a partir de segunda- feira (12/6) no site *www.ifb.edu.br*

***Estagiário sob a supervisão de Márcia Machado**

Obituário

Envie uma foto e um texto de no máximo três linhas sobre o seu ente querido para: SIG, Quadra 2, Lote 340, Setor Gráfico. Ou pelo e-mail: *cidades.df@dabr.com.br*

Sepultamentos realizados em 6 de junho de 2023

» Campo da Esperança

Campo da Esperança
Benedito Walter Jacinto da Silva, 94 anos
Hermano Caetano Ferreira Neto, 54 anos
Luiz Carlos Fernandes Sá, 72 anos
Maria Auxiliadora do Carmo Lima, 93 anos
Maria das Dores Almeida, 92 anos
Mauro Borges de Sena Selveira, 17 anos
Mônica de Azevedo Passos, 53 anos
Prudenciana Ferreira, 89 anos

» Taguatinga

Divino Cícero de Oliveira, 61 anos
Evani Nóbrega Marques, 79 anos
Helder Fontenele Aragão, 42 anos
Iolanda Medeiros da Silva, 78 anos
José Belo de Moraes Filho, 73 anos
Marcelo Pereira dos Santos, 48 anos
Maurício Geraldo Gomes, 49 anos
Pedro Gonzaga da Silva, 79 anos
Pedro Jesuino de Souza, 78 anos
Walisson Sousa Chagas, 25 anos

» Gama

Edson Paz de Sousa, 50 anos
Edvaldo Bispo Campos, 49 anos
Maria Pastora Ribeiro Alves, 70 anos
Martinha Siqueira Soares, 97 anos
Valdir Francisco de Melo, 63 anos
Valter Marra da Fonseca, 72 anos

» Planaltina

Dolores Alves de Almeida, 82 anos
Edmar José Luiz, 65 anos
José Pinheiro da Silva, 82 anos
Luzia Angelina Diniz Florentino, 91 anos
Maria da Conceição Pereira de Souza, 92 anos
Natal Xavier de Sousa, 84 anos

» Brazlândia

Luiz Soares do Nascimento Filho, 60 anos
Palestina Ordones da Cunha Soares, 85 anos
Pedro Miguel de Amorim Pereira, menos de 1 ano
Zuleide Soares Alves, 63 anos

» Sobradinho

Antônio Raimundo de Araújo, 66 anos
Thamyres da Silva Batista Botelho, menos de 1 ano

» Jardim Metropolitano

Maria José Simões dos Santos, 72 anos
Edigar Rodrigues Barbosa, 71 anos
Rubens Coelho de Oliveira, 79 anos (cremação)
Demétrio Jacomo Stofel Rocha, 19 anos (cremação)
Roseli Salvador Corrêa, 91 anos (cremação)