



Boletim Semanal da CeasaMinas | Gestão 2021/2023 | Número 54 | 16/06/2023



@ceasaminas.official



facebook.com/ceasaminas.official

Presidente da CeasaMinas cumpre agenda em Brasília

O presidente da CeasaMinas, Luciano Oliveira, esteve em Brasília nesta semana para cumprir alguns compromissos oficiais. O primeiro deles foi na FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura), onde encontrou-se com Rafael Zavala, representante da FAO no Brasil, e com o seu assistente Gustavo Chianca.

Luciano também se reuniu com representantes do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA). Participaram do encontro Milton José Fornazieri (secretário de Abastecimento, Cooperativismo e Soberania Alimentar), Ana Cláudia Lima (coordenadora-geral de Articulação Federativa e Distribuição de Alimentos) e Gabriela Pudenzi (assessora na Secretaria-Executiva do MDA).

A agenda também incluiu uma visita ao Ministério de Minas e Energia (MME), onde Luciano conversou com o secretário nacional de Energia, Gentil Nogueira, sobre o projeto de eficiência energética e tratamento dos resíduos na CeasaMinas.



Luciano aproveitou viagem para convidar os membros da FAO para participar do Encontro Nacional da Abracen e da BR-Brastece, que será realizado na CeasaMinas no início de julho

Licitações: Uberlândia e GV estão com áreas disponíveis

A CeasaMinas programou para este mês novas licitações para concessão de uso de áreas, sendo, até o momento, duas no entreposto de Uberlândia, no Triângulo Mineiro, e uma no de Governador Valadares, no Vale do Rio Doce. Todos os espaços são destinados, exclusivamente, à implantação e operacionalização de comércio atacadista de gêneros alimentícios hortigranjeiros, cereais, produtos de origem animal e bebidas, nas suas formas natural ou industrializada; sementes, mudas e flores.

A primeira sessão de licitação está marcada para o dia 19 de junho, referente a uma área de 32 metros quadrados da loja 39, localizada no pavilhão GPI, no entreposto de Governador Valadares.

No dia 22/6, está prevista licitação para o box 21, do pavilhão GPIA, da CeasaMinas-Uberlândia, com 32,8 m², no lote 1. Já no lote 2, o espaço será o do box 22, no mesmo pavilhão e com igual metragem.

Raio X das unidades

Na CeasaMinas-Uberlândia foram ofertados no ano passado cerca de 230 milhões de quilos, que movimentaram R\$ 841 milhões. A unidade é responsável por abastecer 1,8 milhão de pessoas.

Já o entreposto de GV ofertou em 2022 cerca de 35 milhões de quilos de produtos, gerando um valor de comercialização de 132 milhões de reais. Estima-se que 520 mil pessoas sejam abastecidas com os produtos da unidade.

Em ambas, a oferta predominante é de hortigranjeiros, mas também é possível encontrar cereais e produtos industrializados.



Entrepósitos de Uberlândia e de Governador Valadares abastecem juntos cerca de 2,3 milhões de pessoas

Como participar

As condições para participação nos processos licitatórios, bem como outras informações, estão disponíveis nos respectivos editais, nos sites www.ceasaminas.com.br ou www.licitacoes-e.com.br.

Por esses links, é possível ainda acompanhar todas as atualizações referentes a novas licitações.

Outras informações:

Comissão Permanente de Licitações (CPL): 31 3399-2056

CeasaMinas-Barbacena faz roçada de vegetação e terá novos refletores

A CeasaMinas-Barbacena está fazendo roçada em uma área de estacionamento e de uso comum nas divisas do terreno do entreposto. A previsão é que o serviço seja concluído até este dia 16 de junho. Também nessa sexta-feira será feita a lavagem do Mercado Livre do Produtor (MLP). O pavilhão é lavado uma vez ao mês, frequência que tem agradado os usuários da CeasaMinas, de acordo com o gerente do entreposto, Odiston Reverte.

Novos refletores

Na próxima semana, o entreposto passará a ter dois novos refletores. Eles serão instalados no MLP. Com isso, os usuários do entreposto de Barbacena passarão a ter mais conforto e segurança.



Além de roçada em uma área de estacionamento e de uso comum, gerência providenciou lavagem do MLP e inclusão de novos refletores

Variedade rara de inhame é destaque no MLP de Contagem

A aparência deste legume costuma enganar muita gente: à primeira vista, parece uma mandioca. Mas a surpresa vem quando se descobre tratar-se de um inhame. Considerada rara no Mercado Livre do Produtor (MLP) da CeasaMinas em Contagem, a variedade impressiona pelo formato alongado, que pode chegar a um metro e pesar 1kg. Nesse caso, seria o equivalente a sete vezes à média de peso de um inhame tradicional, comumente encontrado em sacolões e supermercados.

O produtor rural Fernando Hiroshi, de Igarapé, na Região Metropolitana de Belo Horizonte (RMBH), é um dos pioneiros no cultivo do que ele chama de “inhame japonês”. Em sua área no MLP, é possível encontrar as versões inteiras (a granel), e em pedaços cortados dentro de bandejas.

Natural de Yaita, município japonês a 156 quilômetros da capital Tóquio, Hiroshi chegou ao Brasil em 1963, com 18 anos de idade, em busca de novas oportunidades. Ainda na década de 1960, chegou a trabalhar com plantio de flores em Barbacena, na região do Campo das Vertentes (MG). “Nesta época, o governo do Japão financiava a comunidade japonesa daqui com juros de 1% ao ano”, conta.

A história com o “inhame japonês” no Brasil teve início há cerca de 30 anos, quando um amigo conterrâneo trouxe do país oriental mudas da variedade. Hiroshi conta que, no início, costumava oferecer amostras gratuitas para compradores experimentarem. “Eles sempre gostavam, mas havia o receio deles de colocar à venda na banca, pois consumidores poderiam estranhar a aparência. Tinham medo de não vender”, diz.

Por conta disso, Hiroshi ainda mantém a produção em pequena escala, atendendo basicamente consumidores residenciais que vão a sua área no MLP. A principal vantagem para os produtores que planejam investir na “variedade japonesa”, segundo Hiroshi, está no custo menor com defensivos agrícolas. E para o consumidor, ele garante, o destaque é a facilidade do cozimento.



Produtor japonês Fernando Hiroshi recebeu as primeiras mudas vindas da terra natal, pelas mãos de um compatriota, há 30 anos

Presente de amigo

Outro produtor que tem apostado na variedade é Abel Alves da Fonseca, que comercializa no MLP produtos trazidos também de Igarapé. As primeiras mudas foram um presente do amigo Hiroshi, há cerca de três anos, em plena pandemia da Covid-19. “Naquela época, alguns diziam que o inhame era bom para aumentar a imunidade. Tomávamos muito suco de inhame, oito pessoas da minha família pegaram Covid-19 e felizmente não perdemos ninguém”, comemora.

Em 2023, entre abril e o fim de junho, ele calcula que terá trazido cerca de 400 unidades de “inhame japonês”. “Tenho vendido em torno de 120 unidades desse inhame por semana e quem compra uma vez sempre volta para levar mais”, conta Fonseca.

O perfil do público comprador até o momento também tem sido formado por consumidores e não varejistas. Segundo o produtor, não há volume suficiente para garantir a regularidade da oferta exigida pelos estabelecimentos de varejo. “Geralmente dou um de graça para a pessoa experimentar e daí ela volta”.



Produtor Abel Alves da Fonseca que tem comercializado cerca de 120 unidades por semana na safra atual: "Geralmente dou um de graça para a pessoa experimentar e daí ela volta"

Alunos de Gastronomia realizam visita técnica na CeasaMinas

A CeasaMinas recebeu, nesta semana, a visita dos alunos do curso de Gastronomia da Faculdade Promove. Eles vieram acompanhados da chef e professora Cidinha Lamounier. "A boa comida começa na escolha de bons fornecedores e bons ingredientes, que não precisam ser caros, mas bons", disse Cidinha, explicando a motivação da visita.

Para suprir essa carência sobre o conhecimento dos fornecedores, a visita incluiu passagens pelo MLP (Mercado Livre do Produtor) e por algumas lojas do entreposto de Contagem. Na loja Gravatá, por exemplo, os alunos conheceram o processo de beneficiamento e seleção de laranjas.

Na loja Camponês, tiraram dúvidas sobre o processo de formação de preço dos produtos e também conversaram sobre sazonalidade. O roteiro também contou com visitas às lojas HGP Condimentos e Benassi. Durante todo o trajeto, a turma foi acompanhada pelo funcionário Romeu Diniz, que compartilhou um pouco do conhecimento adquirido durante seus 49 anos de atuação na CeasaMinas.

A professora Cidinha tem o hábito de trazer seus alunos para conhecer a CeasaMinas e afirma que a visita é importante para o curso. “Eles conseguem assimilar melhor as coisas que a gente fala na sala de aula e ter uma visão dos ingredientes para além das receitas. Aqui eles veem a diferença entre inhame e cará barbado, entre o tomate que é usado para molho e o que é usado para salada...”, exemplifica a chef.



Professora da disciplina Cozinha Mediterrânea, Asiática e Étnica, do curso de Gastronomia da Faculdade Promove, levou alunos para conhecer a CeasaMinas