

Capítulo XIV

Economia

Itápolis, ao longo de seus 150 anos, teve sua economia basicamente centrada na Agricultura e na Pecuária, não deixando de lado, atualmente, de acompanhar outras regiões, quanto ao seu desenvolvimento industrial.

AGRICULTURA

CAFÉ

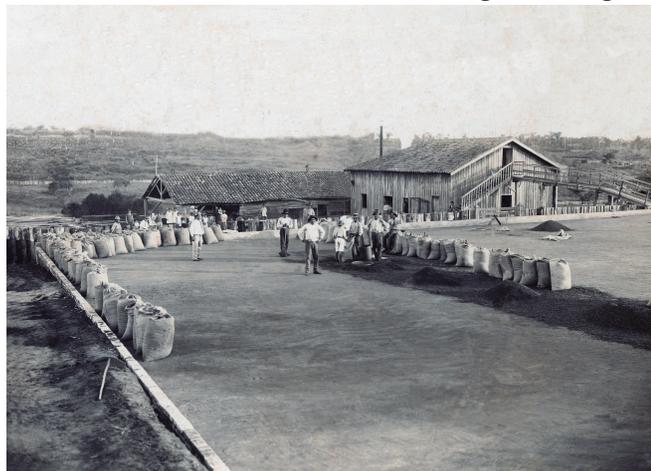


mente com a chegada dos imigrantes italianos, onde nas grandes fazendas produtoras existiam grandes colônias, que eram as casas dos colonos, pessoas que trabalhavam na lavoura, pois todo trabalho era manual e exigia muita mão de obra.

O café foi a mola propulsora para o desenvolvimento do município no início do Século XX, enriquecendo muita gente, desde trabalhadores, produtores e até compradores do produto, porque o que não era consumido internamente era exportado. No nosso Município existiam, na época, vários compradores com máquinas beneficiadoras e separadoras, porém a escolha mais detalhada era manual, o que gerava distribuição de renda para toda a população. Dentre os grandes compradores destacamos: Major Theóphilo Novaes de Aguiar, Adroaldo de Almeida Ramos, Antonio Compagno, Deolindo Branco Peres, José Garieri, Irmãos Ribeiro (Décio e Marcelo) e Famílias: Semeghini, Batlouni e Carelli.

A crise para o setor cafeeiro teve início no ano de 1928, quando sua exportação alcançou 13 milhões

Em nosso município, a cultura do café teve seu início no final do Século XIX e se expandiu rapida-



Terreiro de café da Fazenda São José, de Domínio Marconi, na safra de 1926



1934 - terreiro de café da Fazenda Prata, de Luiz Romanini e Irmão

de sacas, sendo que no ano anterior havia exportado cerca de 16 milhões de sacas, além da sua produção ter alcançado cerca de 21 milhões de sacas, quando o consumo mundial era de 22 milhões de sacas.

Os Estados Unidos e parte da Europa, que eram os nossos grandes compradores, passaram a importar de outros produtores, que tinham preços menores e qualidade igual ou superior ao nosso produto.

Com os armazéns lotados, a produção sem programação anterior e nenhum controle sobre a situação do mercado que se encontrava saturado, além da concorrência de outros países, causou um enorme desajuste na economia brasileira, pois o café era o “carro-chefe” da exportação. Além de

todos os problemas internos, a quebra da Bolsa de Nova Iorque foi determinante para a crise total.

Ninguém tinha dinheiro para saldar suas dívidas, o que levou algumas pessoas de prestígio a se suicidarem, pois não admitiam não poder saldar suas dívidas.

Nos anos subsequentes, os nossos agricultores redobravam o trabalho, atiraram-se à luta para não perder suas terras. Eles não podiam retroceder. E assim, como se uma onda de otimismo tomasse conta da esperança de todos, partiram para a cultura de outras lavouras, mas não descuidaram da cafeeira. Fatores diversos influenciaram para que os nossos fazendeiros se empenhassem arduamente na cultura do café, que posteriormente, com a alta progressiva do produto tiveram o interesse demonstrado pelo poder público em ajudar. O governo estadual proporcionou elevado estímulo, assim, os pioneiros do café, seguiram em frente com o cultivo do mesmo. Mas, no início da Década de 1940, eis que surgiu a 2ª Grande Guerra e com ela mais uma crise. Novamente os grandes estoques e nenhum comprador. Isso fez com que o Governo Federal obrigasse os cafeicultores a queimarem seus estoques para que tendo menor oferta do produto, fosse possível se ter um preço, se não bom, ao menos, menos ruim.

Após a guerra, os cafeicultores sobreviventes foram ampliando novamente sua produção, mas na Década de 1970, essa lavoura entrou em decadência, novamente, dando lugar à pecuária e a outras culturas, principalmente, a laranja.

Pioneiros do Café - Famílias

Alves Porto - Almeida Ramos - Aravechia - Baraldi - Barelli - Beretta - Biazotti - Bombarda - Bonan - Bortolazzi - Bozzio - Butarello - Casoni - Castelli - Cavichioli - Civatti - Cyrino da Silva - Compagno - Coletti - Fornacciari - Garieri - Magnani - Major Theóphilo Novaes de Aguiar - Miranda - Marconato - Marconi - Mucari - Nery - Novaes - Poppi - Regiani - Romanini - Santoro - Scaramuzza - Senefonte Trazzi - Salla - Semeghini - Semensato - Sgarbi - Theodoro do Amaral - Venturinelli - Venturini - Vicentim - Vignoli - Zanatta e outras.

CITRICULTURA

Com os problemas surgidos na lavoura cafeeira na Década de 1970: baixos preços do produto, pragas, alto custo de fertilizantes e defensivos, geadas castigando e afetando a colheita, os produtores procuraram alternativas para sair da crise. Assim, iniciaram o plantio de citrus.

O primeiro pomar de laranjas plantado para comercialização, no município de Itápolis, foi na





propriedade da Família Brunaldi, no Bairro das Antas. O segundo foi o de Aristides Regiani, na estrada Itápolis-Tapinas. Aos poucos, a cultura se expandiu para diversos produtores até o município se tornar o maior produtor de citrus do Brasil.

Como sempre, todo início é difícil; ao colher os primeiros frutos, descobriram que tinham optado pela melhor solução, pois as indústrias de sucos instaladas nas cidades circunvizinhas, Cutrale, Citrosuco, Cargill e outras, absorviam toda a produção e havia mais procura que oferta, o que causava um certo conforto ao produtor, pois, muitas vezes, a fruta era comprada ainda na florada. A colheita e o transporte eram feitos pelas indústrias. Tempos depois, com a expansão da citricultura, da intensa produção e os altos lucros trouxeram um período de muita prosperidade para o comércio local. Nossa cidade tornou-se a “Capital Nacional da Laranja”.

Em 1979, foi implantada no Município a primeira Indústria de Suco de Laranja a “Branco Peres Citrus” S.A., hoje pertencente à Sucocítrico Cutrale.

Por volta de 2004, a plantação de citrus chegou ao ápice com cerca de 15 milhões de plantas.

Tudo corria bem até que surgiram as pragas, como o cancro-cítrico. Se não encontrassem solução, seria necessário cortar todo o pomar, para que a doença não atingisse as plantações vizinhas. Ora o preço estava bom, ora arruinava, mas os custos dos fertilizantes e defensivos para a pulverização não acompanhavam o vai e vem dos preços, mantinham-se sempre altos.

A concentração citrícula também contribuiu para o aumento de pragas, o que gerou a não plantação de novos pomares e início de novas culturas, como por exemplo, seringueira, hortifrutigranjeiro e, principalmente, a cana de açúcar, além de grandes produtores que procuraram outras regiões no Estado, as quais ainda estavam livres das pragas para o cultivo da laranja, expandindo assim, a cultura do citrus.

Atualmente, existem no município cerca de 7,5 milhões de plantas, o que lhe concede ainda, o título de “Município Maior Produtor de Laranja do Brasil”.

Segundo a CitrusBR, a safra 2012/2013 será de, aproximadamente, 364 milhões de caixas de laranja e, tendo em vista os altos estoques de sucos nas indústrias, provocados pela crise internacional por que passam a América do Norte, Ásia e União Européia, nossos maiores compradores, a previsão é que se tenha cerca de 80 milhões de caixas excedentes no mercado. O peso de cada caixa de laranja vendida para as indústrias é de 40,800 Kg., equivalente a 90 libras norte-americanas.

Outro fator que pesou bastante nos últimos tempos foi a diversidade de sucos que se encontram no mercado: uva, manga, pêssego, goiaba, abacaxi, limão e outros, além de que nem produtores, nem indústrias procuraram incentivar o consumo interno de citrus.

O que contribuiu também para o excesso de fruta foi o alto índice de plantio de citrus pelas próprias indústrias, chegando a cerca de 70% da sua capacidade de produção de sucos, fator esse que fez com que pequenos e médios produtores não tivessem condições de manter seus pomares, tendo em vista a concorrência dos grandes produtores, que têm seus custos reduzidos pela quantidade de produção e de compra de fertilizantes e defensivos.

Assim, mais uma vez, foi necessário tomar outros rumos. Muitos dos citricultores partiram para o arrendamento de suas terras para as usinas de álcool e açúcar, enquanto outros tentam a diversificação com hortifrutigranjeiros e para que juntos possam ter melhores resultados fundaram a Associação dos Hortifrutigranjeiros de Itápolis.

Em toda a região, muitos agricultores, aos poucos, foram aderindo ao arrendamento para as usinas, mas ainda há aqueles que procuram manter seus pomares, no anseio de melhores resultados no futuro.

Famílias Pioneiras no Cultivo da Laranja

Baraldi
Beretta
Branco Peres
Brunaldi
Burgarelli
Butarello





Casoni
Castelli
Coletti
Falavigna
Lolli
Maester
Pontieri
Regiani
Romanini
Semensato
Sgarbi
Urias da Cunha
Venturinelli
Vinholi
Visentainer

E muitos outros que fizeram ou ainda fazem parte da história da citricultura em Itápolis.

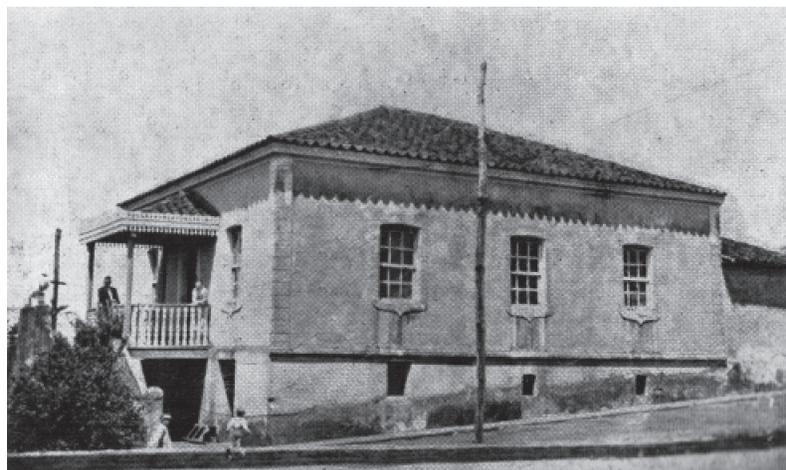
CANA DE AÇÚCAR

A cana de açúcar sempre esteve presente na cultura de nosso município desde o início do nosso desenvolvimento agrícola. Embora não se tenha dados oficiais, os proprietários sempre reservavam uma parte do terreno cultivável para o plantio da cana de açúcar com a finalidade de alimentar o gado, no período de seca.

Depois de algum tempo, houve o aumento do plantio da cana-de-açúcar para a fabricação de açúcar e aguardente.

Um dos primeiros engenhos montados para isso foi o da Companhia Agrícola Pedrense, que tinha o Padre Salvador Tarallo como um dos principais proprietários. Foi instalada no terreno banhado

pelo Córrego Boa Vista, entre as Ruas 13 de Maio (Ricieiri Antonio Vessoni), José Bonifácio (José Trevisan) e Av. José Belarmino, terreno próximo ao moinho velho.



Antiga sede da Fazenda Santa Adelina

Sua inauguração deu-se em 15 de novembro de 1894, ano em que a cidade recebeu o nome de Boa Vista das Pedras.

Em 1895, além do engenho para produção de açúcar e aguardente e da serraria a vapor, a Companhia passou a produzir, também, carros de bois, em sua própria oficina de ferraria e carpintaria.

Algum tempo depois, no bairro do Monjolinho, na Fazenda São Fran-

cisco, do Cap. Aurélio Civatti, depois vendida para o Major Hipólito Novaes, também foi montado um engenho para a produção de aguardente.

Próximo à cidade, na Fazenda Santa Adelina, seu proprietário, o Coronel José Theodoro do Amaral, iniciou a plantação de cana de açúcar para a produção de aguardente, que se tornou famosa e muito requisitada pelos distribuidores da bebida.

A fazenda, depois vendida aos Irmãos Malosso, continuou e estendeu a plantação e o fabrico de aguardente, mas atualmente, a cana de açúcar é moída somente para a fabricação de álcool.





Ainda existem engenhos usados para a produção de aguardente em nosso município, que a produzem em maior quantidade. São o do Campos no Bairro da Água Choca e o do Cogo, no Bairro do Lenheiro, além do produtor, Dr. Edgar Adabo, que a produz de forma mais artesanal, no Bairro do Tombo.

Hoje, a plantação de cana de açúcar em nosso município é cultivada em cerca de 38 mil hectares, entretanto com a diminuição dos pomares de citrus, devido à grave crise pela qual passa o setor e a vinda da multinacional Syngenta, que iniciou a produção do “Plene”®, a tendência é aumentar o cultivo desse produto.

PECUÁRIA

Itápolis, por sua grande extensão territorial e de excelente qualidade, também na pecuária sempre primou pela grande produção de gado, além de outros animais.

A Fazenda Vera Flor, de propriedade de João Dias de Miranda, com 550 alqueires, dedicava cerca de 400 inteiramente ao ramo pastoril.



Égua de criação da fazenda Vera Flor

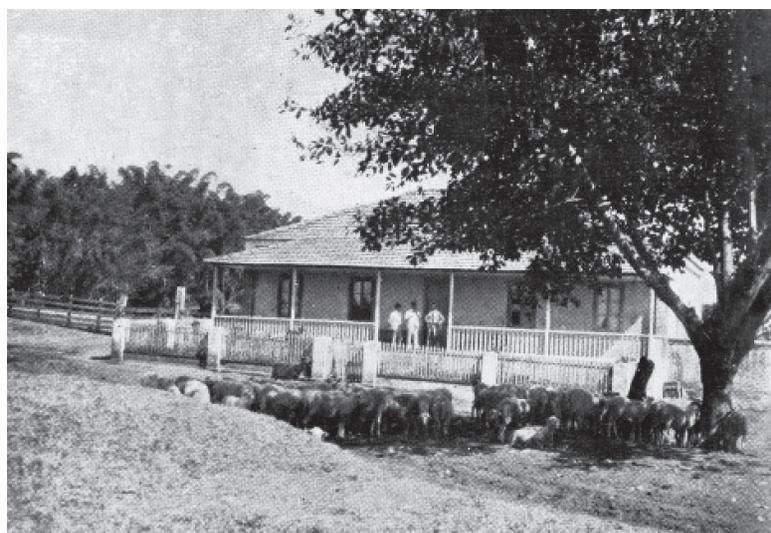
Além da grande quantidade de suínos criados na fazenda, também existia a criação de jumentos italianos, que eram destinados à reprodução. Também era grande a criação de cavalos Mangalarga, mas a principal atividade era a criação do gado zebu, na média, mais de mil cabeças de gado. Possuía reprodutores puro sangue, o que lhe garantia a qualidade do rebanho.

A Fazenda São Francisco, com seus 1.500 alqueires, teve início no final do Século XX e era de propriedade do Capitão Aurélio Civatti, sendo adquirida pelo Major Theóphilo Novaes de Aguiar, no início do Século XX. Sua principal cultura era o café, que na década de 1930,

possuía cerca de 450.000 pés prduzindo, além de uma máquina de beneficiar café, que era movida a vapor. Cerca de 300 alqueires eram destinados às pastagens, com muitos animais para o trato da lavoura e mais de 600 cabeças de gado mestiço zebu, tendo seus próprios reprodutores

A Fazenda São Sebastião, de propriedade de Vieira, Alcântara & Cia., possuía 700 alqueires de área, dos quais 550 eram destinados às pastagens, onde sempre havia cerca de 3.000 cabeças de gado para exportação, sendo essa a principal atividade da fazenda. Para manter a qualidade do rebanho possuía reprodutores zebu, de excelente linhagem.

A Fazenda Santa Maria, de propriedade de Adroaldo de Almeida Ramos, tinha sua principal atividade voltada para o cultivo do café, existindo na fazenda uma máquina de beneficiamento, mas



Década de 1940 - Uma das Antigas residências da Fazenda São Francisco





Década de 1940 - Vista aérea da sede da Fazenda São Francisco

eram reservados mais de 30 alqueires para pastagens para o gado de corte, tendo também excelentes reprodutores.

Fazenda Santa Adelina, de propriedade de José Theodoro do Amaral, localizada às margens da estrada Itápolis-Ibitinga, possuía 211 alqueires, tendo como principal atividade a cultura do café e outros cereais, além de extenso canavial que era usado para a fabricação de aguardente.

A fazenda tinha cerca 100 alqueires destinados às pastagens e criação de gado com reprodutores e matrizes zebu.

A Fazenda Primavera, de propriedade de José Coletti, localizada no Distrito de Tapinas, com 173 alqueires de área, possuía

50 destinados à criação de gado zebu, com reprodutores de excelente qualidade.

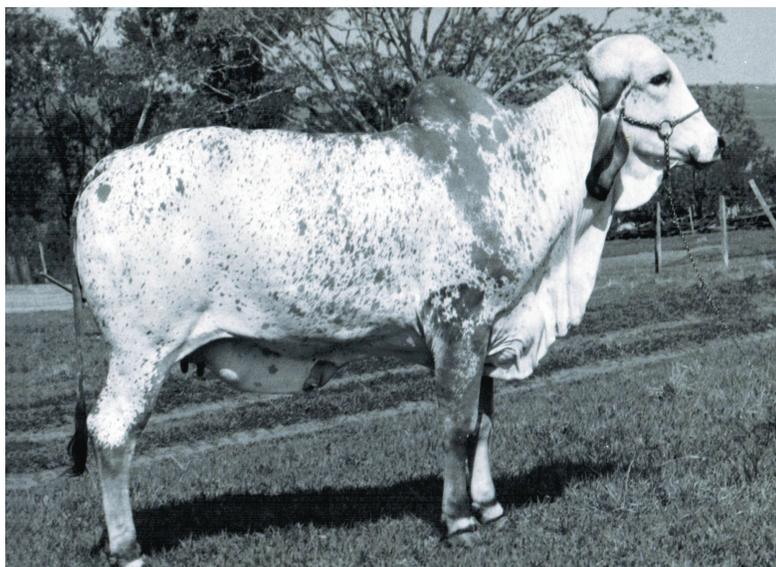
O Major Theofilo Novaes e outros fazendeiros, na década de 1940, embora criadores de gado da raça Gir, não tinham os seus rebanhos registrados, porém já descendiam de gado originário da Índia. Além da raça Gir, as raças Nelore, Guzera e Sindi, também são originárias da Índia e têm a ABCZ - Associação Brasileira dos Criadores de Zebu como entidade representativa das raças, onde foi criado o registro genealógico no final da década de 1940.

Ainda no final da mesma década, Antonio Coletti comprou uma parte do rebanho do Major Theofilo; passando, então, a aprimorar a raça e controlar os seus animais no registro genealógico na antiga Sociedade Rural do Triângulo Mineiro, hoje ABCZ, filiada em Uberaba e atualmente, com um escritório na cidade de Bauru, com vários técnicos que fazem o controle dos animais de toda a nossa região.

O controle é feito da seguinte forma: o criador informa à ABCZ o cruzamento dos animais registrados e o nascimento do bezerro. Com 8 meses mais ou menos, o técnico, com os dados informados pelo criador, faz a avaliação do bezerro e, estando o animal enquadrado dentro dos requisitos, dá o registro provisório. Quando o animal atinge a idade de 2 anos, o técnico retorna, analisa novamente o animal e, estando ele enquadrado nas características da raça, recebe o registro definitivo.

O registro definitivo, símbolo da Associação, é marcado a ferro quente na perna direita do animal e o referido recebe uma numeração do criador, identificando-o na ABCZ.

Assim, com o melhoramento do rebanho, compra de melhores reprodutores, os quais transmitem as características da raça e com ajuda da tecnologia da reprodução, através de inseminação artificial, foi que o criador, junto com seus filhos, aprimorou seu rebanho, passando, também, a vender reprodutores e matrizes para todo o Brasil. Além disso, iniciou a participação em exposições, conquistando vários prêmios nas melhores exposições do Brasil: Uberaba, São José do Rio Preto, Barretos, Jales, Fernandópolis e Parque da Água Branca (São Paulo).



Novilha Q Boa, a Grande Campeã da Raça em São José do Rio Preto, no ano de 1974





1976 - Touro Jangadeiro - Campeão Júnior em São José do Rio Preto

Entre os muitos títulos conquistados, destacamos a novilha de nome Q Boa, que recebeu o prêmio de “Grande Campeã da Raça”, no ano de 1974 e o touro Jangadeiro que foi “Campeão Júnior”, em 1976, ambos em São José do Rio Preto.

Com o falecimento de Antonio Coletti, em agosto de 1984, os filhos Osmar, Durval e José continuaram o trabalho de seleção do rebanho na Fazenda Primavera, onde moravam o Sr. Antonio e seus filhos, Osmar e José e na Fazenda São Luiz, onde morava o filho Durval e família.

Com o falecimento de Osmar, em janeiro de 2000, seu filho Dirceu herdou a fazenda, continuou no processo de seleção do gado Gir

até os dias de hoje, além de outras atividades agrícolas.

Na fazenda São Luiz, Durval, além da seleção do gado Gir, iniciou também a seleção do gado Nelore e a plantação de citrus.

José, por sua vez, criou temporariamente o gado Nelore, depois partiu para outras atividades agrícolas, entre elas a citricultura e cultivo de seringueiras, sendo uns dos pioneiros da cultura no município.

AVÍCOLA MELLO

Manoel Francisco de Mello, mais conhecido pelo apelido carinhoso de Melinho, nasceu em 21 de setembro de 1921, no Bairro do Leiteiro, em Itápolis.

Mudou-se para a cidade juntamente com seu pai Armando Francisco de Mello e instalaram na Av. Dr. Eduardo do Amaral Lyra, no quarteirão acima da Escola de Comércio, uma fábrica de sabão, vassoura, rastelo e

tamancos. Também possuíam, nesta época, uma lenhadora. O nome da empresa era Armando Francisco de Mello & Filho.

Muito tempo depois, resolveram trabalhar com granja. Compraram 200 galinhas poedeiras, mas um surto de cólera causou o extermínio total das aves. Em 31 de julho de 1952, mudaram-se para o alto da Vila Santos, começando a atividade com galinhas poedeiras e frangos de corte. Construíram 11 barracões para a criação e para as aves de corte.

Em 1958, com o falecimento do Sr. Armando, Melinho continuou firme no trabalho com aves. Era, também, representante das Rações Santista, além de vender medicamentos veterinários para aves. Como avicultor era um grande produtor de esterco, ou seja, adubo orgânico, que os fazendeiros adquiriam para adubar as plantações e, o esterco dos pintinhos, servia também como alimento para o gado.

Melinho foi casado com D^a. Ilda Guedes de Abreu e tiveram 5 filhos. Foi o segundo granjeiro de Itápolis; o primeiro foi o Sr. Paschoal Politano. Depois vieram Guido Brunaldi, Étore Venturini e outros.

Portador do Mal de Chagas, Melinho faleceu em 18 de março de 1986, deixando uma coluna imensa de amigos que o prestigiavam e admiravam muito seu jeito de ser.



Instalações da Avícola Mello



VIVEIRO DE MUDAS ZANI

O Viveiro de Mudanças Zani é uma empresa que, desde 1978, está no mercado de mudas cítricas de qualidade, produzidas em viveiros certificados, que possuem um crescimento equilibrado e controlado, tendo como resultado plantas de alto padrão e produtividade. Situada no interior do Estado de São Paulo, na cidade de Itápolis, região muito fértil, conhecida como produtora de citrus, reforçando e comprovando assim, a qualidade de seus produtos. Instalada em um amplo espaço, com modernas instalações e mantendo mais de 60 funcionários, o Viveiro de Mudanças Zani vem se destacando em suas atividades por seus produtos se adequarem às rígidas normas exigidas pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento de Estado de São Paulo, o que demonstra a plena integração da empresa à atual conjuntura da citricultura paulista, atendendo assim às exigências dos grandes produtores de citrus.



Estufas do Viveiro de Mudanças Zani

No Viveiro de Mudanças Zani há toda uma estrutura voltada à proteção das mudas contra quaisquer contaminações, especialmente doenças como o Cancro Cítrico e a C.V.C. Além disso todo o viveiro é cercado por cercas-vivas e todos os materiais e equipamentos utilizados são desinfetados a cada uso.

O Viveiro de Mudanças Zani produz, também, mudas de mogno, cuja madeira é muito usada e apreciada principalmente na produção de móveis pela facilidade com que é trabalhada, além da sua estabilidade, duração e do seu aspecto castanho-avermelhado brilhante, que depois de polida é usada na produção de instrumentos musicais pelo seu

timbre característico e ressonância sonora, que tendem ao médio-grave, notadas em guitarras e violões e em alguns tambores percussivos.

É indicada para a confecção de mobiliário de luxo, objetos de adorno, painéis, lambris, régulas de cálculo, esquadrias, folhas faqueadas decorativas e laminados, contraplacados especiais, acabamentos internos em construção civil como guarnições, venezianas, rodapés, molduras, assoalhos e outros.

A árvore é muito ornamental, podendo ser utilizada com sucesso na arborização de parques e grandes jardins.

Os viveiros das mudas estão localizados na Rodovia Vicinal Theodolinda Benaglia, próximos à cidade.

COAGROSOL

A COAGROSOL, Cooperativa dos Agricultores Solidários, foi fundada em 2000, após uma grande crise sem precedentes que assolou o setor citrícola brasileiro e, principalmente, o interior do estado de São Paulo, região com maior concentração de pomares de laranja do país, afetando seriamente os pequenos produtores que viam sua produção sendo perdida, sendo assim inviável para eles trabalharem.

Junto da Associação dos Citricultores – ABRACITRUS, fizeram um protesto na cidade de São Paulo onde despejaram na Av. Prestes Maia (Centro), 380 toneladas de laranja, chamando a atenção dos governantes da época.

Com essa crise instalada, um grupo de 20 pequenos produtores juntou-se em busca de um melhor preço para sua produção de laranja e outras frutas, fundando, então, a Cooperativa COAGROSOL que, desde sua fundação, está certificada pela ONG “Fair Trade”, que significa “Comércio Justo”, a qual viabiliza a comercialização da produção de pequenos e médios produtores rurais, paralelamente às grandes corporações, assegurando ao produtor um preço mínimo garantido pela tonelada de suco, o que, em tempos de flutuação nos preços, garante a eles o custo da produção. Adicionalmente a esse preço, é



pago o “Prêmio”, valor adicional por tonelada de suco, destinado especificamente a projetos sociais em prol do produtor rural e da cadeia produtiva.

A comercialização de suas frutas, em sua grande maioria, é destinada à fabricação de suco de laranja e de polpas de manga e goiaba (sendo esse serviço terceirizado), que são envazados em tambores, ou a granel e direcionados ao mercado interno e externo. A COAGROSOL, com sua atenção voltada ao mercado externo, ganhou reconhecimento, maturidade e profissionalismo. A partir de 2005, a Cooperativa iniciou a busca de estabilidade no mercado interno.

Os produtos comercializados pela Coagrosol são: Polpa de Goiaba Orgânica Integral, Polpa de Manga Orgânica Integral, Suco de Limão Orgânico Congelado, Suco de Laranja Orgânica Integral, Suco de Laranja Concentrado Orgânico Congelado e agora com novo produto para a Merenda Escolar, Suco de Laranja, 100% natural e sem conservantes, acondicionado em embalagens de 200 ml.

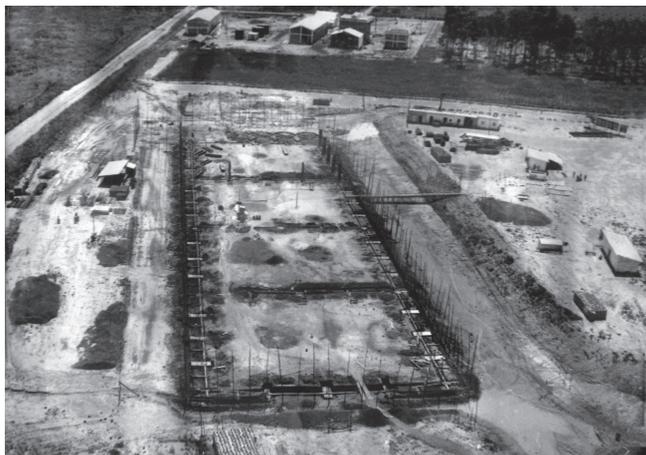
A Coagrosol tem, hoje, como Presidente, o Sr. Ulysses Massayoshi Murakami. É uma cooperativa que se preocupa com o bem estar de todos e, com o Prêmio “Fair Trade”, faz a manutenção de alguns projetos voltados aos cooperados, buscando sempre, democraticamente, a ajuda mútua, a responsabilidade, igualdade, solidariedade e acreditando sempre nos seus valores éticos de honestidade, transparência, responsabilidade social e preservação do ambiente para o desenvolvimento sustentável.



Instalações da Coagrosol

CEAGESP – COMPANHIA DE ENTREPOSTO E ABASTECIMENTO DE GRÃOS DO ESTADO DE SÃO PAULO.

A construção do prédio teve início em 1964 e sua inauguração aconteceu no dia 04 de janeiro de 1967, durante a administração do prefeito Emílio Mucari. O atendimento era abrangente para Itápolis



Prédio da CEAGESP em construção

e toda a região. Foi através do esforço e da luta do Dr. Araldo do Amaral Arruda que este órgão público estadual veio para Itápolis. A finalidade era o armazenamento de grãos embalados (sacas) e a granel, além de ser feita a secagem. Os produtores depositavam em armazenamento as suas colheitas, pagando uma taxa por este armazenamento e um seguro da mercadoria. Podiam usar o Warriant: O agricultor podia ir ao banco sacar o dinheiro e a produção ficava penhorada até a venda. O gerente

era o Sr. Edmundo Massari. Em 1970, o Governo do Estado uniu CAGESP e CEASA, passando então, a denominar-se CEAGESP.

Com a expansão do plantio da laranja, a produção de grãos foi caindo e a CEAGESP em 1991 deixou de ser órgão do Estado e a Prefeitura passou a ser locatária do prédio, atendendo os agricultores de



Vista dos silos, balança e escritório do EMAAI





Itápolis (os poucos que ainda faziam o plantio de lavoura temporária) com o nome de EMAAI – Empresa de Abastecimento e Armazenamento de Itápolis.

Em 1996, a Prefeitura cedeu parte das instalações para a Indústria Xavante, pagando ainda aluguel do prédio para o Estado até 2005. O governo, então, disponibilizou o prédio para a venda. A Prefeitura, sendo inquilina, possuía preferência na compra, adquiriu-o, mas ainda não há nada legalizado.

Hoje, a Triângulo Alimentos usa uma parte do pavilhão, a Indústria Xavante ocupa outra parte e a EMAAI continua na parte dos silos, balança e escritório das dependências da antiga CEAGESP.

CASA DA LAVOURA

Em 17 de maio de 1942, instalou-se a Casa da Lavoura, tendo como agrônomo o Dr. Guido Lafranchi. Essa unidade da Secretaria da Agricultura, inicialmente, funcionou na Prefeitura Municipal, num prédio onde é hoje a agência do Banco Bradesco .

Após algum tempo, mudou-se para a mesma avenida na casa de nº1020. Em seguida, transferiu-se para o prédio nº423 da Rua Barão do Rio Branco e, posteriormente, para a residência do agrônomo Dr. Higino Gomes, na Rua Odilon Negrão nº344.

Finalmente, no governo de Carvalho Pinto, teve seu prédio próprio construído na Avenida Duque de Caxias nº750, onde permanece até os dias atuais. A Casa da Lavoura tem dois departamentos: Defesa da Agricultura e Pecuária e Linhas de Créditos.

Atualmente o agrônomo é o Dr. Silvio Carlos P. dos Santos.



Casa da Lavoura, instalada na Avenida Duque de Caxias, 750

COMÉRCIO E INDÚSTRIA

AGÊNCIAS BANCÁRIAS

No início do século XX, provisoriamente, existiu um Banco de Custeio Rural que funcionou numa das salas da Câmara Municipal.

A Agência do Banco Comercial do Estado de São Paulo iniciou suas atividades, sob a gerência de Procópio Lacerda Franco, em 24 de julho de 1922, no prédio da esquina da Rua Odilon Negrão com a Avenida Pres. Dr. Valentim Gentil, atual Agência do Banco Itaú.

No dia 21 de janeiro de 1934 foi inaugurada a Agência do Banco de São Paulo, na esquina da Rua Odilon Negrão com Av. Francisco Porto. Em 1947, foi inaugurada na Rua Barão do Rio Branco, em frente à atual loja do Magazine Luíza, a Agência do Banco Moreira Salles. No início dos anos 80, o Banco Moreira Salles adquiriu o Banco Agrícola Mercantil do Rio Grande do Sul e o Banco Predial do Estado do Rio de Janeiro. Da união destes bancos surgiu o União de Bancos Brasileiros-UNIBANCO. Hoje, sua Agência está situada na esquina da Av. Francisco Porto com a Rua Barão do Rio Branco. Com a associação do Banco Itaú ao UNIBANCO, prevaleceu o nome do majoritário: Banco Itaú, que possui o maior número de ações.

No ano de 1959, foi inaugurada a Agência do Banco do Comércio e Indústria de São Paulo-





Comind, no prédio onde funcionou o extinto Banco Arthur Scatena. Ali esteve em atividade o Banco Real, agora incorporado do Banco Santander.

No ano de 1961, foi inaugurada a Agência do Banco do Brasil na Av. Pres. Valentim Gentil (hoje Loja João Brasil) e, atualmente, está localizada na Rua Odilon Negrão, esquina com Av. Francisco Porto.

Em 18 de março de 1968, foi inaugurada a Agência da Caixa Econômica Federal, na esquina da Av. Francisco Porto com a Rua Barão do Rio Branco (hoje funciona o escritório Barelli Assessoria Contábil). Depois mudou-se para a Av. 7 de Setembro esquina com Av. Pres. Valentim Gentil e, atualmente, está localizada na Av. Florêncio Terra.

A Caixa Econômica Estadual era autarquia do Estado de São Paulo e anexa à Coletoria Estadual. Primeiramente, funcionou na Av. Pres. Valentim Gentil, no prédio ao lado da Padaria São Dimas, de propriedade de Waldomiro Ribeiro dos Santos. Comprando o prédio do Banco de São Paulo, passou a exercer lá as suas funções, separadas então da Coletoria Estadual. Entrando em reforma, exerceu suas atividades no Salão Paroquial por pouco tempo. Terminada a obra, voltou ao novo prédio em agosto de 1988, agora com o nome: NOSSA CAIXA NOSSO BANCO. No ano de 2010, foi comprada pelo Banco do Brasil S.A.

O Banco de São Paulo foi agregado ao Banco do Estado de São Paulo-BANESPA, que construiu prédio próprio na Av. Pres. Valentim Gentil, o qual foi inaugurado em 1969. O BANESPA foi vendido no ano de 2000 ao Banco Santander.



Agência do Banco São Paulo, na esquina da Rua Odilon Negrão, com a Avenida Francisco Porto

A Agência do Banco Credicitrus foi inaugurada em 09 de agosto de 1999, em instalações próprias, na Av. Pres. Valentim Gentil. A Agência foi criada para atender aos objetivos financeiros dos cooperados da Coopercitrus, com qualidade, agilidade e melhor gestão dos recursos. Seu primeiro e atual gerente é o Sr. Wagner Gilmar de Lima.



Agência do Banco Comercial do Estado de São Paulo, hoje, Banco Itaú

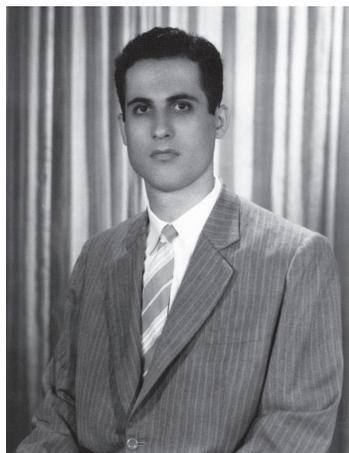
O Banco Mercantil Industrial-BAMERINDUS teve suas atividades por poucos anos em Itápolis.

No dia 26 de agosto de 1985 foi inaugurada a Agência do BRDESCO-Banco Brasileiro de Descontos S.A., funcionando até hoje no prédio do antigo Cine Lyan, que havia encerrado suas atividades há algum tempo e que foi reformado exclusivamente para ser alugado para essa agência.

O Banco Mercantil Industrial-BAMERINDUS teve suas atividades por poucos anos em Itápolis.



“AO PREÇO FIXO” - Uma das lojas mais antigas de Itápolis



1948 - Fouad Abdul Nour, recém chegado do Líbano

O Sr. Fouad Abdul Nour, fundador da loja, nasceu no Líbano, na cidade de Hasbaya, no dia 23 de março de 1923. Chegou a Itápolis no dia 15 de agosto de 1948. É o comerciante mais antigo da cidade.

Iniciou seus trabalhos em nossa cidade com o irmão Nasry Abdul Nour, na Casa Wady, instalada na esquina da Rua José Trevisan com Av. Pres. Valentim Gentil.

O prédio, onde hoje está instalada a Wadilar, foi construído por seu irmão Nasry, que o locaria para as Casas Pernambucanas. Mas Fouad, com seu tino comercial, convenceu seu irmão a abrir, no local, uma filial da Casa Wady. E assim o fizeram. Instalaram a filial na parte térrea do prédio, usando quatro das portas de entrada e uma era locada para a tradicional Alfaiataria Mercaldi & Galacini.

No ano de 1951, fundou a sua própria empresa, a loja “Ao Preço Fixo”, adquirindo o estoque de seu irmão.

No ano de 1954, mudou-se para a Av. Pres. Valentim Gentil, onde hoje funciona a loja do João Brasil.

No ano de 1957, casou-se com a jovem Maura Najm (in memorian) e tiveram seis filhos, um dos quais, Emílio, é quem administra a loja atualmente.

Em 1958, mudou-se para o prédio onde permanece até hoje, na esquina da Av. Pres. Valentim Gentil com a Rua Barão do Rio Branco, local onde, antes, estavam instaladas as Casas Pernambucanas.

O prédio onde a empresa funcionava foi adaptado para receber a primeira agência do Banco do Brasil, pelo Sr. Emílio Mucari, proprietário de então.

Começou vendendo de tudo: tecidos, alumínio, sapatos, torradeiras de café, bacias e outros utensílios domésticos, passando a trabalhar somente com calçados no ano de 1960. O início foi difícil, pois o grande movimento do comércio ainda era na Av. Campos Salles, onde se localizavam os grandes armazéns da cidade: do Hipólito Zuliani, do Zagatti, do Fiani e do Frangiotti. Segundo o Sr. Fouad, Itápolis chegou a receber o nome de “A Rainha da Douradense”, pois era a melhor cidade da região da Estrada de Ferro Douradense. E assim, se tornou itapolitano por opção e, segundo ele, “Itápolis fica no meu coração, sou itapolitano. O que tenho hoje é graças a Itápolis”.



Interior da Loja Ao Preço Fixo em 1951. À esquerda: Geraldo Carelli e à direita. João Chamas e Fouad Abdul Nour

INDÚSTRIAS

Uma das primeiras indústrias a se instalar na cidade foi a Companhia Agrícola Pedrense, que estava sediada entre as Ruas 13 de Maio (Ricieri Antonio Vessoni), José Bonifácio e as Avenidas dos Amaros e José Belarmino.

A empresa, que tinha o Padre Salvador Tarallo como um dos principais proprietários, inaugurou seu “cilindro e mais mecanismos” em 15 de novembro de 1894, dia em que Itápolis recebeu o nome de “Boa Vista das Pedras”.



Em 1895, além da serraria a vapor, do engenho de açúcar e aguardente, a Companhia passou a produzir carros de bois com a montagem na sua própria oficina de ferragens e carpintaria.

Com a extinção da Companhia ficou no local um moinho de fubá. Mais tarde, instalaram aí, uma fábrica de gelo e hoje ainda restam as ruínas do moinho.

Em meados da década de 1930, o Sr. João Augusto Kock, que já tinha uma carpintaria e fazia, também, serviços de ferragens, montou uma fábrica de carroças, que se tornou famosa tanto pela qualidade do material de seus produtos, quanto da mão de obra empregada.



Entrada da Fábrica de Carroças Kock Ltda, na Avenida Campos Salles, esquina com a Rua 13 de Maio (Ricieri Antonio Vessoni). Na Foto Evaldo Augusto Kouck e seu pai João Augusto Kock proprietários da empresa.

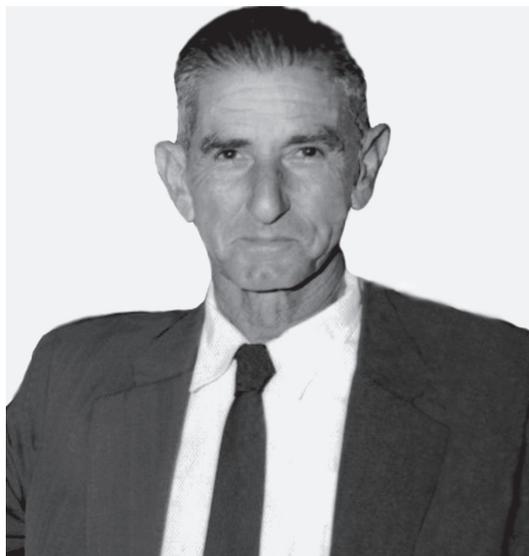


Entrada da Fábrica de Carroças Kock, na 13 de Maio (Ricieri Antonio Vessoni) entre as Avenidas Dr. Eduardo Amaral Lyra e Campos Salles. Na foto Evaldo Augusto Kock e Ismael Palhares

BOMBAS NIGRO

A bomba de corrente é uma invenção chinesa, remonta à Antiguidade, quando se usavam cordas com nós espaçados pelos quais extraíam gotículas da água armazenada no fundo dos poços. Foi recebendo modificações através dos séculos, conforme novos materiais iam sendo descobertos e novas técnicas iam sendo disponibilizadas.

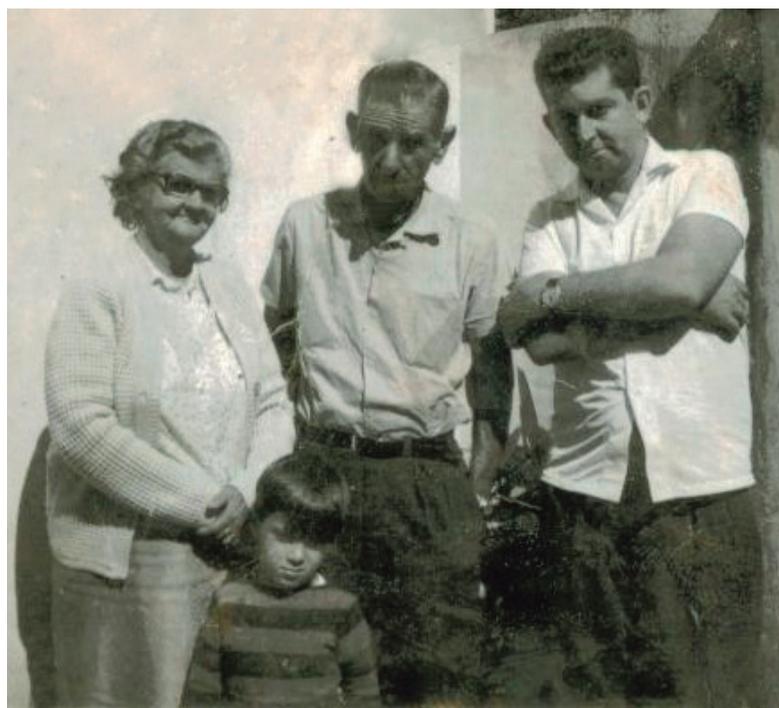
Vicente Nigro, folheiro de profissão, conheceu a versão da bomba já equipada com corrente, cujos elos, tracionados por uma polia, movida por uma manivela, traziam em suas bordas internas partículas de água recolhidas na sua passagem pela água depositada no fundo do poço. Essas partículas iam depositando as gotículas d'água num cocho que servia de reservatório. Esse cocho tinha na extremidade um tubo que dava vazão à água armazenada para o balde.



Vicente Nigro

Notando que a corrente só podia conduzir gotículas de água até a saída do poço, processo esse que demorava muito para abastecer o balde, Vicente Nigro experimentou acrescentar pedaços de borracha presos aos elos, de forma espaçada e constatou um considerável aumento no volume de água que alcançava o cocho. Daí a aperfeiçoar o processo foi um rápido salto. Vicente Nigro usando câmaras de pneus já descartadas, delas obtinha rodela de 2,5cm de diâmetro, fazia no centro delas um pequeno orifício pelo qual prendia aquela rodelinha de borracha a um elo a cada metro e meio da





Dona Isabel, Vicente e Roberto Nigro

corrente. Com isso, ele conseguiu multiplicar o volume d'água na extração. Com o tempo, foi aperfeiçoando seu produto: primeiro encurtou o espaço entre as rodelas de borracha, reduzindo para 1 metro, mais tarde introduziu um tubo galvanizado que descia da bomba até a água do poço, por ele passando a corrente no seu movimento de subida. Ajustadas as medidas dos diâmetros da borracha e do tubo, o volume de água ganhou um aumento muito grande, tornando a bomba muito mais rápida. Assim surgiu a nova bomba de corrente, aperfeiçoada e modernizada. Logo o invento foi acrescido de motor de 1 hp, fazendo surgir a bomba de corrente elétrica. Isso explica por que Vicente Nigro foi premiado com o registro da patente da Bomba Nigro, por órgão competente do Ministério da Fazenda.

Paralelamente ao serviço de fabricação de produtos em folha de flandres, como regadores, torradores de café, baldes, canecas e canecões, raladores de queijo e outros, Vicente Nigro começou a fabricar, de modo artesanal, bombas de extração de água de poço lá pelos idos 1939. As peças eram feitas em madeira, as polias eram fornecidas por oficinas de marcenaria da cidade, como a dos irmãos Tronchini, a do Olympio Próspero, com matrizes fornecidas pelo torneiro mecânico Pasiari. A idéia da fabricação e a busca de aperfeiçoamento tornaram-se verdadeira obsessão de Vicente Nigro, criando até problemas no seio familiar. A razão disso é que aquele produto tinha saída insignificante e sua fabricação atrapalhava a produção das outras peças, de maior aceitação e de melhores resultados financeiros para o sustento da casa. No início de 1942, o filho mais velho de Vicente, Nicola, deixou a família para acompanhar seu tio, Antônio Nigro, na aventura da conquista do Norte do Paraná, que empolgava muita gente na época. Anos depois, na sua volta para casa, Nicola, já tarimbado em assuntos de comércio, abriu os olhos do pai, Vicente, quanto à aparência nada atraente de sua bomba. Convencido pelo filho, Vicente desenhou, com a ajuda de sua filha Zizinha, hábil nos traços, o projeto do novo "layout" da bomba. Isso se deu por volta do ano de 1946. A bomba passou a ser fabricada em chapas de metal, ganhou novo formato, mais compacto, a polia passou a ser fabricada também em metal, torneada na Fundição Cestari, de Monte Alto. Escondia-se embutida por duas meias-luas em encaixe; o cocho desapareceu, dando lugar a um tubo de 3 polegadas que despejava a água direto num meio tonel de metal. Equipada de motor de 1 ou 2hp, a nova Bomba Nigro ganhou mais dois modelos além do original e passou a ter (1) a bomba baixa, (2) a bomba alta e (3) a bomba de torre, usada para abastecer toda a rede hidráulica de uma casa. O sucesso comercial da nova bomba foi imediato. Vicente, associado a seu filho Romeu, foi abandonando a função de folheiro e transformou sua oficina, agora não mais aquele ranchinho coberto de zinco, mas num galpão espaçoso e bem equipado, numa verdadeira fábrica de produtos ligados à extração de água de poço. Essa indústria que servia inicialmente ao município de Itápolis rompeu fronteiras, conquistou quase todas as regiões do Estado de São Paulo, o norte do Paraná, o sul dos estados de Mato Grosso, Goiás e Minas Gerais. Esse empreendimento, iniciado no ano de 1939, durou até 4 anos após a morte do seu fundador, em 4 de março de 1969.

Observação importante: Como Vicente Nigro não quis fazer valer a força de sua patente, por achar que havia espaço para todos no mercado brasileiro, a cópia da bomba de sua invenção foi-se disseminando até ganhar status de produto de domínio público. Com a eletrificação do campo, a expansão da água encanada em grande parte do país, esse produto tornou-se obsoleto, sendo raramente encontrado



em operação atualmente.

As Bombas Nigro tiveram seu início de fabricação em 1939, numa oficina rústica instalada no quintal da casa nº. 36, da Avenida Francisco Porto, em Itápolis. Eram fabricadas apenas por Vicente Nigro, folheiro e encanador. Sua nova versão, aperfeiçoada e modernizada, foi lançada no mercado, no ano de 1946, fabricada por Vicente e Romeu Nigro, pai e filho, em novo recinto, no mesmo endereço. A evolução que teve nos anos subsequentes levou autoridades locais e amigos a estimularem o fabricante a requerer a patente industrial do produto. Depois de largo tempo de investigação e análises técnicas por parte do Instituto Nacional de Propriedade Industrial, do Ministério da Fazenda, a patente e seu registro foram concedidos a Vicente Nigro, em ato publicado no Diário da União, de 18 de abril de 1958.

BOMBAS MAZZO

No dia 13 de março de 1958, Jacinto Mazzo estabelecia a Indústria e Comércio de Bombas de Mazzo e o comércio de materiais de construção.

A venda das Bombas Mazzo iniciou-se na região, depois se expandiu e não só no Estado de São Paulo, mas também no norte do Paraná e, posteriormente, em todo o território Nacional.

No início da década de 1970, Sr. Jacintho Mazzo comprou o prédio do antigo IBC (Instituto Brasileiro do Café (hoje loja do Araken), continuou e ampliou a fabricação de bombas e a venda de materiais de construção.

Com a expansão da fabricação, iniciou a exportação para Uruguai, Paraguai e Senegal (África), levando junto com seus produtos, o nome de Itápolis, tornando-se, na época, um dos maiores empregadores do município.

A fabricação de bombas seguiu até o ano de 1990. A partir de então, um de seus filhos ficou responsável pela assistência técnica às bombas instaladas na região e no endereço acima, a empresa, sob a responsabilidade de outros de seus filhos, continuou no ramo de materiais de construção.

O Sr. Jacintho Mazzo faleceu em 17 de setembro de 1991, aos 67 anos de idade. Seus filhos, cada um seguiu um ramo diferente de comércio e, assim, as tradicionais Bombas Mazzo deixaram de serem fabricadas.

INDÚSTRIA E COMÉRCIO XAVANTE LTDA

A Indústria e Comércio Xavante Ltda é uma empresa que há mais de 28 anos está no mercado de doces e conservas, com sua Matriz sediada na cidade de Bezerros-PE. No ano de 1999, buscando ampliar sua capacidade produtora, implantou sua filial na cidade de Itápolis.

Especializada na produção de goiabada e atomatados, a Empresa Xavante possui modernos parques industriais que juntos somam mais de 20.000 m² gerando, em nossa cidade,



Jacintho Mazzo assina a escritura definitiva do prédio e terreno do antigo IBC



Instalações da Indústria e Comércio Xavante Ltda





aproximadamente 150 empregos diretos. A indústria possui capacidade de processar ao redor de 4000 toneladas/mês de goiaba, que após passarem por moderna industrialização são transformadas em goiabada. A Empresa se destaca também, na produção de atomatados, cuja produção é estimada em 6000 toneladas/mês.

Buscando expandir suas dimensões comerciais, a Xavante possui representantes em diversos estados brasileiros, pois atendem aos grandes atacadistas e a empresa investe constantemente nos mais atualizados e sofisticados equipamentos na área de produção. Seu laboratório próprio faz com que seja aprimorada, constantemente, a qualidade de todo o seu mix de produtos.

A Xavante é uma empresa que zela pela ética e transparência, honrando seus compromissos, buscando construir relações de respeito mútuo com seus clientes, fornecedores e representantes.

STELLA D'ORO ALIMENTOS LTDA – GRUPO PREDILECTA



Vista aérea das instalações de Stella D'Oro Alimentos Ltda

Situada na Rodovia SP 333-Km 182,5, Sítio São José, a Empresa se estabeleceu em Itápolis no ano de 2002. Tornou-se rapidamente uma referência nesse segmento, pois conseguiu associar produto de qualidade com valor e, conseqüentemente, giro rápido nas gôndolas. Tem mais de 55 itens distribuídos em todo mercado nacional e internacional.

Os produtos fabricados pela “Stella D’Oro” são: doces, geleias, condimentos, achocolatados, conservas, molhos, extratos à base de tomate.

A indústria funciona 24 horas por dia, em três turnos, gerando 423 empregos diretos. Sua produção diária é em torno de 180 a 240 toneladas, a qual é vendida para todo o Brasil, além de exportar para o Paraguai, Uruguai, Argentina, Portugal e África do Sul.

A Empresa tem seus próprios meios de transporte sendo: 03 carretas com capacidade para 32 toneladas cada, 07 truques comportando 14 toneladas cada e 02 tocos de 3,5 a 7 toneladas cada um.

Focada no desenvolvimento e na qualidade, a “Stella D’Oro” mantém um moderno centro de pesquisa de alimentos com profissionais especializados. Além de realizar pesquisas para controle de qualidade, esse centro, também, tem como objetivo o desenvolvimento de novas formulações, novas embalagens e novos produtos. Tem como único propósito oferecer aos consumidores sempre o melhor.

INDÚSTRIA DE TRANSFORMADORES “ITAIPU”

A Empresa foi fundada em 21 de outubro de 1975 em Indaiatuba por dois italianos: José Abate e Gino Sguario.

No ano de 1983, foi adquirida pelos sócios Renato Eduardo Saes e Luiz Roberto Franchini sendo levada para Campinas, onde esteve em atividade até meados de 2004, quando em 08 de setem-





Instalações da Itaipu Transformadores, no Distrito Industrial II

bro deste mesmo ano, transferiu-se para Itápolis. Instalou-se no local do antigo Almoarifado da Prefeitura Municipal, na Avenida Sérgio Abdul Nour, 2106-Distrito Industrial II. A Prefeitura concedeu-lhe sete anos de carência.

Visando ao progresso e à importância da Itaipu para nossa cidade, ao término do período de carência e pelo interesse da Empresa em permanecer no Município, foi passada a Escritura de posse definitiva do imóvel aos seus proprietários. Em 2005, entrou para a sociedade da empresa o

Sr. Reno Bezerra. Assim, a composição da Diretoria está formada pelos Senhores: Renato Eduardo Saes, Luiz Roberto Franchini e Reno Bezerra.

A Empresa iniciou suas atividades em Itápolis com 105 funcionários e hoje possui 360 empregos diretos.

A Itaipu fabrica transformadores de distribuição de média força (postes urbanos e rurais), transformadores “Ecológicos”, usando óleos vegetais (soja) para distribuição de energia elétrica urbana, contribuindo para a preservação do Meio Ambiente. Também fabrica transformadores de porte médio, usados nas Indústrias.

A Empresa fornece toda sua produção para as principais companhias de distribuição elétrica do Brasil: CPFL, ELETROPAULO, CELG (Centrais Elétricas de Goiás), CELESC (Centrais Elétricas de Santa Catarina), PETROBRÁS, CVRD (Companhia Vale do Rio Doce) e outros.

A produção mensal gira em torno de 2.200 unidades.

A área adquirida do terreno é de 25.000 m², sendo que já ocupa 15.000 e uma ampliação de 3.000 m² ficará pronta até o final de 2012. Esta área está destinada à fabricação de transformadores a seco (com potência até 5000 KVA), conforme dados fornecidos pelo diretor sócio-proprietário Renato Eduardo Saes.

DESTILARIA MALOSSO

Em 24 de agosto de 1949, os irmãos Ângelo e Atilio Malosso, vindos de Piracicaba, tomaram posse da fazenda adquirida do Coronel José Theodoro do Amaral. A Fazenda Santa Adelina possuía 211 alqueires. No dia 09 de setembro do mesmo ano, chegaram com as famílias.

Havia um pequeno engenho tocado a água, mas os irmãos Malosso trouxeram o engenho próprio que possuíam em Piracicaba e o montaram na fazenda recém adquirida. Deram início à lavoura de cana-de-açúcar e após um período de três anos, em junho de 1952, começou a primeira moagem para a fabricação de aguardente a granel, que era vendida às distribuidoras, tais como: Caninha 51, Cavalinho, Rio-Pedrense, Tatuzinho, entre outros. Clientela essa que adquiria toda a produção. Produzia em média 120.000 litros de caninha por dia.



Vista aérea da Malosso Bioenergia





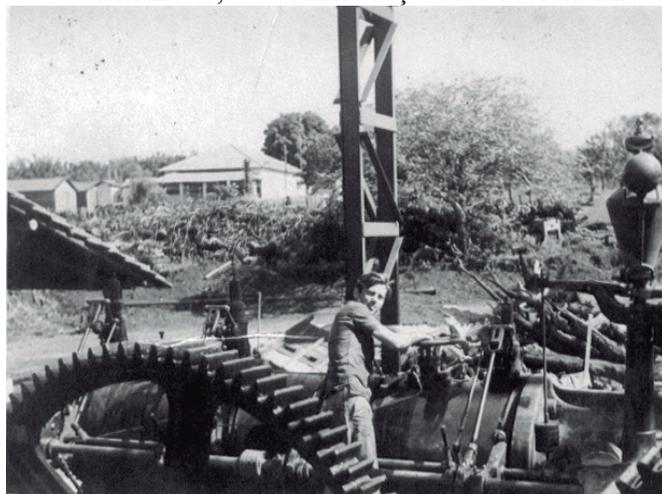
Em 1968, Ângelo Malosso vendeu a sua parte para o irmão Atílio. Ficaram então o Sr. Atílio e os filhos: Antonio, Palmiro, João e José, que com o rápido progresso, foram comprando terras de propriedades vizinhas, aumentando a lavoura e a produção.

No ano de 1974, o Sr. Antonio, filho mais velho do Sr. Atílio, vendeu a sua parte da fazenda, saindo da sociedade, que passou para a razão social: “Irmãos Malosso Ltda”.

A produção de aguardente foi até 1990, quando resolveram fabricar somente álcool hidratado e anidro. No início, produzindo de cinquenta a sessenta litros de etanol por dia, destinado às distribuidoras: Shell, Ipiranga, Petrobrás, etc.

Hoje, a Fazenda Santa Adelina conta com 1200 alqueires de terras produtivas próprias, mais 1800 alqueires, arrendados.

Em 2004, a administração foi racionalizada, com contratação de técnicos, não pertencentes à



Antigo maquinário usado na destilaria

em família, nas mais diversas áreas e os proprietários, então, passaram somente a fazer parte do Conselho Administrativo. A partir de 2012, a razão social da empresa passou a ser: “Malosso Bioenergia S. A.”.

Conta com quinhentos funcionários no quadro (agrícola e industrial) e tem 85% da colheita mecanizada, com previsão de a partir de 2014 ser totalmente mecanizado o corte da cana. O corte manual somente existirá onde as máquinas não tiverem acesso. Há um bom tempo não utilizam mais as queimadas.

Hoje, a capacidade de cana moída é de 4000 toneladas (dia e noite) e 400.000 litros de etanol são produzidos, diariamente, durante toda a safra.



Instalações da Malosso Bioenergia vista do alto da Igreja Matriz do Divino Espírito Santo

BRANCO PERES AGRIBUSINESS

O Grupo Branco Peres teve sua história iniciada em 1957 e, desde então, vem mantendo uma forte relação de respeito e cuidados com a terra.

Na década de 1950, o Grupo comercializava café no mercado interno brasileiro, porém, logo em seguida, avançou as fronteiras rumo à globalização e tornou-se um dos maiores exportadores de café verde do Brasil. Com esse know-how, o Grupo Branco Peres passou a diversificar suas atividades, iniciando o cultivo de laranja, cana de açúcar e a criação de gado de corte.

A tecnologia desenvolvida ao longo dos anos permitiu transformar a riqueza do solo brasileiro em produto industrializado, fazendo com que o Grupo Branco Peres ocupasse posição de destaque na economia brasileira, industrializando café solúvel e torrado, suco de laranja concentrado, açúcar, álcool combustível e cuidando do saneamento básico.

Café

O Grupo Branco Peres é um dos grandes exportadores de café verde do Brasil. Sua atividade estende-se aos mercados da Europa, Ásia, Oceania, América do Norte e do Sul.





Ampliando sua participação no segmento de café, o Grupo Branco Peres, desde 1988, fornece ao mercado nacional e internacional Café Solúvel Spray-dried e/ou aglomerado, oferece aos seus clientes o produto a granel e desenvolve marcas próprias de café solúvel embalado em latas, vidros e embalagens flexíveis

A Cia Mineira de Armazéns Gerais é a empresa do Grupo Branco Peres encarregada do armazenamento e do beneficiamento (limpeza, secagem e seleção de grãos) do café, processo realizado por um seletor ótico de última geração.

Os serviços da Cia. Mineira de Armazéns Gerais atendem não só as empresas do próprio grupo, como também várias outras que requisitam o seu trabalho.



Instalações da Companhia Mineira de Armazéns Gerais

LARANJA - Pomares

O plantio das variedades nobres para a produção de suco concentrado, ocorre em fazendas do próprio grupo localizadas nas tradicionais regiões citrícolas do Estado de São Paulo e a constante renovação dos pomares é ideal para realizar uma seleção com controle mais apurado dos frutos, o que garante qualidade total ao produto final. Conta hoje com cerca de 3 milhões de árvores, com produção calculada em 8 milhões de caixas.



LARANJA - Indústria

Desde 1979, o Grupo Branco Peres trabalha com alta tecnologia e controle de qualidade na produção de suco de laranja concentrado. Esse processo garante o aproveitamento total da matéria-prima, possibilitando a produção de derivados como óleos essenciais, citrus terpeno, polpa cítrica, farelo, entre outros que abastecem as indústrias química, farmacêutica, de cosméticos e alimentícia.

Em 1998, vendeu sua indústria de sucos, instalada em Itápolis, para a Sucocítrico Cutrale e em 1999/2000 arrendou a Royal Citrus, de Taquaritinga. Em 2003, arrematou-a em leilão efetuado por causas trabalhistas, mas somente em 2010 é que a empresa ficou totalmente regularizada.

Cana de Açúcar - Plantação

O Grupo Branco Peres marca presença no mercado nacional de cana-de-açúcar com modernas técnicas de cultivo e uma relevante consciência empresarial de preservação do meio ambiente.

Nesse segmento, foi alcançada a verticalização total do processo. O produto final, seja álcool ou os subprodutos, é oriundo de propriedades e plantações do próprio grupo. A partir da cana são produzidos os álcoois anidro e hidratado, combustíveis não poluentes usados como carburante em grande parte da frota brasileira de veículos. Os subprodutos desse processo são totalmente reaproveitados dentro da própria estrutura do Grupo, como o bagaço da cana hidrolizada que serve de ração para o gado e fertilizante para os canaviais.



150 Anos de História





Cana de Açúcar - Usina

A Usina Branco Peres de Açúcar e Álcool tem sua sede na cidade de Adamantina, no interior do Estado de São Paulo, localizada às margens da Rodovia Dr. Plácido Rocha, Km 19,6, Bairro Lagoa Seca.

Encontra-se em uma região estratégica, devido à forte presença da cultura canieira na região. A Usina Branco Peres está a 45 Km da Rodovia Marechal Rondon, uma das principais vias da região e a 30 Km da Rodovia Comandante João Ribeiro de Barros, outra via de escoamento de produtos oriundos da região, para os grandes centros.

Pecuária

O Grupo Branco Peres estende suas atividades até a Pecuária, controlando fazendas de gado Nelore e Aberdeen Angus.

Os animais destinados ao corte, engordados em pastos naturais ou por confinamento, estão constantemente sob criteriosos cuidados, inclusive durante a concepção, na qual são utilizadas modernas técnicas de inseminação artificial e cruzamento industrial, o que garante ao consumidor um alimento limpo, saudável e rico em proteínas.



Saneamento Básico

Localizada no interior de São Paulo, na cidade de Matão, a ETE - Estação de Tratamento de Esgoto já é uma realidade e coloca a região entre as principais cidades do Brasil que se preocupam com a preservação do meio ambiente. A concessionária CMS - Companhia Matonense de Saneamento, foi fundada em 22 de novembro de 2002, data em que foi assinado o contrato de concessão. Foram investidos mais de 18 milhões de Reais na construção de uma das mais modernas estações de tratamento de esgoto do Brasil.

Além do tratamento em si, a CMS criou o projeto “Nascente São Lourenço” e tem realizado diversas atividades pedagógicas e de educação ambiental, levando até as escolas do município de Matão, projetos pedagógicos, cartilhas educativas, eventos, palestras e diversas atividades de conscientização sobre a preservação da fauna, da flora, da coleta seletiva, da economia e do melhor uso da água e de todo o meio ambiente.

TRIÂNGULO ALIMENTOS INDÚSTRIA DE ÓLEOS, GORDURAS E CREMES VEGETAIS

Em 1964, Décio Ribeiro, Hildo Pêra e Romeu Bonini deram os primeiros passos para a edificação da primeira indústria da cidade de Itápolis, tendo grande influência e participação do Sr. Odoni Bonini e Euclides Bonini, após dois anos de construção e instalação do maquinário. Em 1966, começavam as suas atividades da ITAOL - Companhia Itapolitana de Óleos Vegetais.

O ano de 1974 foi marcado pela transformação da ITAOL em Triângulo Alimentos Ltda, continuando à frente a Família Bonini.

Atualmente, a Triângulo Alimentos produz



Entrada principal da Triângulo Alimentos



mensalmente cerca de 20 mil toneladas de óleos, gorduras e cremes vegetais. Trabalham aproximadamente 400 colaboradores diretos, possui uma frota própria de transporte com mais de 60 caminhões, entre eles um caminhão para brigada de incêndio e uma ambulância, além de mais de 3 mil clientes em todo Brasil, entre eles empresas de expressão mundial.

Em uma área total de 80 mil m², sendo 60% dela de área construída, hoje são produzidos cerca de 300 produtos, adequados para as mais variadas aplicações, desde panificação e massas, até frituras industriais, passando pela produção de sorvetes e coberturas, chocolates, entre outras utilizações, inclusive nas indústrias química, automotiva, biocombustíveis e saúde animal.

Em 2010, a fábrica foi certificada em ISO 9001:2008, no sistema de gestão da qualidade, um importante passo para seu desenvolvimento, além da certificação Kosher, que garante e atende às leis e preceitos da comunidade judaica.

Os projetos sociais abrangem vários âmbitos:

- Reflorestamento – com apoio e reconhecimento da ONG Verde Tambaú, pela qual foi considerada empresa cidadã;

- Recebeu o certificado de destaque ambiental - Selo Verde da Secretaria Estadual do Meio Ambiente, por ser uma empresa ambientalmente responsável.

- Amigos APAE Itápolis;

- Reciclagem de óleo de cozinha usado;

- Cata pilhas;

- Campanhas de prevenção ao câncer de mama e de próstata;

- Coral Infantil Triângulo – formado por crianças carentes da comunidade;

- Campanha do Agasalho;

- Leve um sorriso a uma criança (Páscoa e Natal);

- Construção do Espaço Materno Grão – assistência às adolescentes carentes grávidas, entre outras ações.

Tudo isso culminou no reconhecimento através do prêmio realizado pelo CIESP - Regional de Araraquara, como Destaque no Prêmio Regional da Indústria 2011, na categoria “Responsabilidade Social”, portanto, a Triângulo Alimentos fica reconhecida em toda região como a empresa que melhor desenvolveu projetos sociais no período 2010/2011.

SYNGENTA



Mudas de Plene®

Há quatro anos, a Syngenta escolheu Itápolis para ser a sede de um de seus mais modernos e inovadores projetos: instalou no município a primeira unidade mundial de produção de Plene®, tecnologia que desenvolveu no Brasil para simplificar e aumentar a eficiência do plantio dos canaviais. O investimento na fábrica somou nada menos que 100 milhões de dólares. Hoje, ela produz Plene® para os principais grupos do setor sucroenergético do Brasil e está gerando empregos, renda e impostos para Itápolis.

A Syngenta já se considera parte da história da cidade e está feliz por compartilhar com cada



Laboratório de análises - controle rigoroso na qualidade dos produtos da Triângulo Alimentos



um de seus cidadãos, o orgulho que sente por isso. É uma honra para a empresa celebrar com todos que aqui vivem e trabalham, o 150º. Aniversário do município.

Em todas as suas unidades espalhadas pelo mundo, a Syngenta trabalha para construir uma trajetória de sucesso, pautada pelo respeito ao ser humano e ao meio ambiente. É assim, também, em Itápolis.

Na inauguração da fábrica de Plene®, no dia 13 de junho de 2012, a empresa anunciou a formalização de mais uma etapa de sua participação como patrocinadora do projeto Renovação, da ÚNICA (União da Indústria da Cana de Açúcar), que capacita e requalifica cortadores de cana, oferecendo-lhes novas oportunidades de inserção no mercado de trabalho.

Além disso, a atividade fim da Syngenta, em Itápolis, é o exemplo de uma política que prevê o compartilhamento de bons resultados. Por meio de uma tecnologia revolucionária, a produção de Plene® multiplica mudas de cana que resultam em um sistema de plantio simplificado, sustentável, que contribui para incrementar a produtividade dessa cultura no Brasil, para manter a regularidade do suprimento de etanol e de açúcar nos mercados interno e externo e, dessa forma, gerar riquezas para todos os que estão envolvidos nessa cadeia econômica.

O sucesso da iniciativa aponta para um futuro de consolidação e ampliação da Syngenta em Itápolis. Em função da excelente receptividade e da crescente demanda pela nova tecnologia, a empresa planeja investir na duplicação da estrutura e capacidade produtiva da fábrica.

É dessa forma que a Syngenta reafirma seu compromisso com Itápolis e com o futuro de seus habitantes.



Instalações da Syngenta em Itápolis

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITÁPOLIS INCENTIVA O SETOR DE SORVETE



Itápolis, também conhecida como Capital da Laranja, devido ao número de laranjais no seu território, atualmente com cerca de 7,5 milhões de plantas, já foi considerada o maior PIB Agrícola do país. Hoje, devido ao grande número de filhos de itapolitanos fabricando sorvete no Estado de São Paulo e fora dele, Itápolis pode também ser chamada a “Capital do Sorvete”!

A colonização italiana introduziu em nossa cidade a cultura da elaboração e do consumo do sorvete, formando inúmeros profissionais sorveteiros. Foi em 1915 a inauguração da primeira sorveteria e fábrica de gasosa em Itápolis “A Favorita” de Raimundo Romanelli, italiano originário da Região do Vêneto, na Itália. Com essa influência italiana e todo esse cenário promissor do município, a Prefeitura Municipal busca mais esse título de prestígio para a cidade.

Primeiro Encontro de Sorveteiros Itapolitanos

Com apoio da Prefeitura de Itápolis foi realizado o I Encontro de Sorveteiros Itapolitanos. Um marco para a cidade e para o mercado sorveteiro. O fato aconteceu no dia 15 de abril de 2009.

O evento reuniu cerca de 400 pessoas, no Teatro Municipal Geraldo Alves. As empresas fornecedoras estavam representadas pelos diretores das mais renomadas distribuidoras de produtos para sorveteria e os sorveteiros, com mais de 130 sorveterias itapolitanas, fixados no município, na capital e em outras 115 cidades do interior do Estado de São Paulo. Houve a participação especial do Chef Gelatière Frederico Jardim



Samora, integrante da equipe que representou o Brasil na Sigep/Itália, ganhadora em Rimini, da melhor casquinha na Copa Mundial do Gelato(2006) e do Prêmio Imprensa de Gelato in Távola (2009), que elogiou a união dos sorveteiros itapolitanos.

Os sorveteiros itapolitanos foram homenageados, já na recepção do teatro, onde havia um painel com fotos da fachada de 137 sorveterias itapolitanas, representando mais de 100 cidades dos Estados de São Paulo e Minas Gerais e o encerramento deu-se com um jantar no Rotary Club de Itápolis.



Primeiro Encontro de Sorveteiros Itapolitanos

Feira Nacional do Sorvete em Itápolis



Cones de sorvete, sabor laranja, decorado com as cores da bandeira da Itália

Realizada entre os dias 2 e 3 de junho de 2009, no Salão de Festas do Santo Antonio, a 1ª. FENASITA - Feira Nacional do Sorvete em Itápolis superou a expectativa e metas estabelecidas pelos organizadores do evento que reuniu fabricantes de máquinas, equipamentos e matéria prima para a produção de sorvetes, além de sorveteiros da cidade e região.

Realizada pela Prefeitura Municipal de Itápolis, a Feira foi visitada por mais de 300 empresários do setor. Segundo os organizadores, o principal objetivo era fortalecer esse seguimento, reunindo fornecedores e produtores e, assim, consagrar Itápolis como a “Capital Nacional do Sorvete”. Título justo, já que os melhores sorveteiros do país são itapolitanos ou pelo menos aprenderam a profissão aqui.

Itápolis participa do II Campeonato Sorveteria Brasileira em Belo Horizonte

Itápolis esteve representada no “II Campeonato Sorveteria Brasileira”, evento realizado em Belo Horizonte, MG, nos dias 26, 27 e 28 de Julho de 2011, com uma equipe apoiada pela Prefeitura local.

Participar desse evento por si só já era uma vitória, pois as cinco equipes participantes, sendo de vários Estados, foram pré-selecionadas anteriormente, mediante envio de currículos aos avaliadores membros da Equipe Brasileira que representou o Brasil no Campeonato Mundial em Rimini, na Itália.

A equipe de Itápolis teve como Mestre Sorveteiro, Leandro Sambini, destacado Mestre Gelatiêri, Membro da ABRACES (Associação Brasileira de Confeiteiros e Sorveteiros) e o confeiteiro Maílson Rita, destacado empresário do ramo de sorvete, além do Capitão e membro participante do Júri, Ademir Donisete Sambini. A Equipe Itapolitana participou com o tema em homenagem aos 150 anos da Unificação da Itália e o início da Grande Imigração Italiana no Brasil, homenagem também para Itápolis, que tem na maioria das suas famílias a ascendência italiana, mesclando, através do sorvete artesanal, os sabores e as cores de dois países irmãos: Itália e Brasil.

Esse concurso, que foi homologado com o regulamento internacional da Coppa Del Mondo della Gelateria em Rimini, Itália, consistia em cinco provas que deveriam ser realizadas perante o público: Decoração de Cuba, Cone de Sorvete, Peça Artística, Torta Gelada e Taça Decorada.

A Equipe de Itápolis foi destaque com o cone de sorvete sabor laranja, decorado com as cores da Bandeira da Itália. O



Equipe de Itápolis exhibe o troféu conquistado

sabor do sorvete impressionou os jurados, os presentes e, inclusive, os patrocinadores italianos presentes. Com esse sorvete, Itápolis ganhou o Prêmio Destaque, pela Imprensa especializada.

Seminário de Sorveteria e Confeitaria em Itápolis

Comerciantes do ramo de sorveteria e confeitaria de Itápolis e região puderam conhecer as novidades do mercado, no 1º Seminário de Sorveteria e Confeitaria de Itápolis. O evento aconteceu no dia 23 de setembro de 2011, na Associação Comercial e Empresarial da cidade, com a participação dos representantes da ABRACES – Associação Brasileira de Confeiteiros e Sorveteiros e foi apoiado pela Prefeitura Municipal, por meio da Secretaria de Cultura, Ciência e Tecnologia. O presidente da ABRACES, Angelo Perrella, mestre confeiteiro e diretor técnico da Federação Internacional de Chefs e o vice-presidente Frederico Jardim Samora, Mestre Gelatiêri, mostraram para os presentes as novidades dos setores, assim como a necessidade de incorporar as atividades de diferentes ramos.



Maílson Rita e Leandro Sambini durante o evento em Belo Horizonte

Foram apresentadas algumas técnicas de elaboração de confeitos e de sorvetes, inclusive com a presença da Equipe Itapolitana que participou do Concurso Sorveteria Brasileira em Belo Horizonte e que ganhou, da imprensa especializada, o prêmio de “Melhor Sorvete”. O sorvete vencedor sabor Laranja foi preparado defronte ao público e batizado oficialmente de “Itápolis” e foi rapidamente degustado por todos com inúmeros elogios.

Comemorando o Dia Nacional do Sorvete, houve farta distribuição dele aos participantes e à população que visitou o local do evento.

II Encontro dos Sorveteiros de Itápolis



Ângelo Perrella, Leandro Sambini e Frederico Jardim Samora

O II Encontro dos Sorveteiros de Itápolis, realizado pela Secretaria de Cultura, Ciência e Tecnologia, em parceria com a Prefeitura Municipal, reuniu os proprietários de sorveterias, empresários de equipamentos e matéria-prima do setor e palestrantes, mestres em sorveteria e confeitaria. O projeto proposto no encontro para essa nova etapa incluiu a capacitação dos itapolitanos que têm sorveterias na cidade e em outros municípios, a fim de aprimorar a qualidade do sorvete e, com isso, firmar cada vez mais o nome de Itápolis, como a “Capital do Sorvete”.

Os sorveteiros itapolitanos aprenderam muito com as palestras do presidente da ABRACES - Associação Brasileira de Confeiteiros e Sorveteiros, Angelo Perrella, Mestre Confeiteiro e Diretor Técnico da Federação Internacional de Chefs e com o vice-presidente Frederico Jardim Samora, Mestre Gelatiêri, ambos com experiência em eventos internacionais do setor.

Durante o evento, os sorveteiros puderam conhecer as novidades em produtos e equipamentos, com a exposição das empresas Empório Chiappetta, que representa marcas brasileiras e estrangeiras, a Bertollo Equipamentos e a New Equipamentos. Aprenderam, também, sobre a história da sorveteria e confeitaria, a importância do marketing nas vendas e da qualidade no atendimento. “Precisamos nos capacitar e estar atentos às tendências, pois o mercado é cada vez mais exigente”, explicou o empresário Alfredo Chiappetta, do Empório Chiappetta, que está empenhado junto aos diretores da ABRACES em montar uma Escola de Sorveteiros em Itápo-



lis, por acreditar no potencial dos sorveteiros itapolitanos e reconhecer a qualidade do sorvete feito por eles.

De acordo com Frederico Samora, inicialmente, os sorveteiros estarão indo ao laboratório de experimentos do Empório Chiappetta, em São Paulo, para participarem de aulas e capacitarem-se e depois repassarem esse conhecimento para os outros sorveteiros itapolitanos e futuros profissionais. Com a valorização da formação dos sorveteiros, a cidade vai se estruturando para ser, de maneira efetiva, a “Capital Nacional do Sorvete”. “Queremos valorizar a profissão, incentivando, promovendo e inovando, como fizemos com a criação do sorvete de laranja, que se tornou o “Sorvete Itápolis”. Mas, temos de nos lembrar que não basta o sorvete ser bom, ele tem que ser apresentado com uma aparência bonita”, finaliza Frederico.



Frederico Jardim Samora

O representante Fabio Sampaio, da empresa Bertollo, de São Carlos, que vende equipamentos para sorveteria, com produtos expostos no Encontro, mostrou confiança no projeto “Sorvete Itápolis”.



Ângelo Perrella

Frederico, Mestre em Sorveteria, finalizou o Encontro comemorando a vontade dos sorveteiros em buscar mais conhecimento. “Precisamos abrir novas possibilidades, personalizar nossos produtos e investir na qualificação. Os sorveteiros itapolitanos estão entendendo que as pessoas também “comem” com os olhos e que é preciso agregar valores de bem-estar e beleza ao sorvete, mudando o conceito com preço justo”, explicou Samora.

A Prefeitura de Itápolis continua investindo no “Sorvete Itápolis”, para transformar a cidade na “Capital Nacional do Sorvete”, uma vez que a cidade exportou quase 300 famílias que implantaram suas sorveterias por todo país, além das 14 sorveterias instaladas no município.

Equipe de Itápolis conquista o 3º. Lugar no III Campeonato Nacional “Sorveteria Brasileira

O sabor do sorvete itapolitano marcou presença através da equipe de sorveteiros de Itápolis que conquistou com muita garra e trabalho o 3º lugar no III Campeonato Nacional “Sorveteria Brasileira”, realizado em Gramado no Rio Grande do Sul.

A disputa aconteceu durante a FEBRACHOCO 2012, realizada nos dias 29, 30 e 31 de agosto de 2012, onde os competidores, divididos em equipes de três pessoas, produziram receitas ao vivo e as apresentaram para um júri formado por profissionais do setor.

Nessa edição, a competição fez parte do Salão do Sorvete, promovida pela FEBRACHOCO em parceria com a Editora Publitec Brasil – Revista Sorveteria e Confeitaria, tendo como tema: “Frutas Brasileiras”. Anteriormente, já havia sido realizada em São Paulo e Belo Horizonte.

As equipes participantes apresentaram ‘obras’ nas categorias “Taças Decoradas para Serviço à



Equipe de Itápolis que participou do III Campeonato Nacional “Sorveteria Brasileira” e sua escultura de chocolate: Ademir Doniseti Sambini, Mailson Rita, Flávio Augusto Alves da Silva e Leandro Sambini

150 Anos de História



Mesa”, “Torta gelada”, “Cuba Decorada”, “Cone de Sorvete” e “Escultura de Chocolate”. Foram considerados aspectos artísticos, degustação, originalidade e o corte, no caso da torta.

A competição movimentou e qualifica o setor, pois de acordo com a Associação Brasileira da Indústria do Sorvete – ABIS, o mercado do sorvete, assim como o do chocolate, está em expansão no Brasil, somando um crescimento de 70% no consumo de sorvete, nos últimos oito anos.

A equipe classificada em primeiro lugar no Campeonato, era comandada por Samara Trevisan Coelho, professora do Senac - Centro Universitário Campus Santo Amaro-SP. A segunda colocação coube à equipe da UNICSUL-Universidade Cruzeiro do Sul-Campus Anália Franco, da cidade de São Paulo, comandada pelo Prof. Esp. Willian Alexandre Pereira, Coordenador de Eventos do CST em Gastronomia. Isso mostra que a atuação da equipe de Itápolis alcançou um ótimo nível ao conquistar o terceiro lugar.

Há que se destacar, também, que após a apresentação da equipe itapolitana, o público presente queria saber dos detalhes das receitas, pois todos ficaram impressionados pelos sabores dos sorvetes e torta degustados.

FAITA – FEIRA AGROPECUÁRIA E INDUSTRIAL DE ITÁPOLIS

Corria o ano de 1987. Um grupo de jovens se reúne no Boulevard e começam a discutir sobre a possibilidade de se fazer algum evento de grande porte para movimentar a cidade.

Uma das primeiras ideias surgidas foi a de se fazer uma exposição de cavalos árabes, tendo em vista a criação dos referidos animais pelo Haras Tijuco Preto, instalado na Fazenda Santa Maria. Depois foram surgindo outras, até que todos concordaram em se criar uma Feira de Exposições.

Liderados por Gilson Miguel e João Carlos Ramos Cyrillo, os jovens arregaçaram as mangas e partiram para a realização da 1ª. Feira de Exposições, o que viria a se tornar a tradicional FAITA – Feira Agropecuária e Industrial de Itápolis, que é realizada durante alguns dias próximos ao aniversário da cidade, em 20 de outubro.

A primeira Feira, organizada por uma Comissão formada por Gilson Miguel, João Carlos Ramos Cyrillo, Sérgio Luiz Ramos Covizzi, Alceu Tomazzine e outros, teve sua abertura oficial realizada pelo Governador Orestes Quércia, no dia 17 de outubro do mesmo ano. Nesse dia, além das exposições, o seu encerramento foi um show com a cantora Vanusa.

No dia seguinte, 18, um domingo, houve, também, exposição e leilão de cavalos Mangalarga, além do show do consagrado cantor Benito de Paula.

O dia 19, segunda-feira, foi encerrado com um show da dupla sertaneja João Mineiro e Marciano.

Dia 20, terça-feira, aconteceu uma grande exposição e leilão de bovinos de todas as raças. Fechando o dia, um show com o cantor Marcelo Costa, da TV Record.

Dia 20, a Comissão trouxe a cantora Roberta Miranda para um grandioso show.

Valorizando os artistas de nossa região, organizaram, no dia 22, o 1º. Festival Regional de Música Sertaneja.

Dia 23, um sensacional show com o cantor Moacyr Franco.

Dia 24, sábado, aconteceu uma exposição de cavalos árabes, com julgamento a cargo de juiz norte americano, especialmente convidado para a Feira de Itápolis. Em seguida, houve um grande leilão de cavalos árabes, anglo árabes e mestiços. Encerrando o dia, um show com o cantor Vando e Banda, apresentando o mesmo espetáculo do Canecão, do Rio de Janeiro.

A 1ª. FAITA foi encerrada no dia 25 de outubro com um show do cantor Malcon Roberts.

A primeira Feira foi realizada no Ginásio de Esportes, depois aconteceu nas dependências do Aero Clube. Em 1989, foi inaugurado um recinto para a referida exposição, o qual recebeu o nome de Recinto de Exposições Vereador Antonio Coletti.

Assim, nascida de um sonho de um grupo de jovens, a FAITA recebe, atualmente, cerca de cinquenta mil visitantes, nos seus quatro ou cinco dias de exposições e shows.