



Feira dos Platôs de Guadalupe atrai empresas e incrementa agricultura irrigada

Feira da Agricultura Irrigada dos Platôs de Guadalupe é realizada pelo DNOCS, Governo do Estado e Associação de Irrigantes. _____ *Isabel Cardoso*



Platôs de Guadalupe (Foto: Paulo Barros)

A 3ª edição da Feira da Agricultura Irrigada dos Platôs de Guadalupe será realizada no período de 22 a 24 de agosto, na cidade de Guadalupe. O evento é realizado pelo DNOCS, Governo do Estado e Associação dos Irrigantes Platôs de Guadalupe.

Segundo o superintendente do DNOCS, a feira tem como objetivo divulgar as ações do projeto, promover intercâmbio entre irrigantes e instituições, efetivar a realização de negócios e também pode atrair novos negócios. Grandes empresas, de acordo com o gestor, já participam da feira e adquirem produtos para comercialização no Platôs de Guadalupe.

Atualmente, o Perímetro Irrigado Platôs de Guadalupe, nessa primeira etapa, tem uma área 3.186hc prontas e já entregues aos irrigantes. “Hoje, nesse perímetro irrigado estão trabalhando 120 irrigantes familiares e seis grupos empresariais”, informa o superintendente, afirmando ainda que a fruticultura é o carro chefe com destaque para produção de banana, coco, goiaba, melancia, maracujá, acerola, dentre outras culturas. “O Piauí é referência no Nordeste na produção de banana”, afirma.

Nesse perímetro, o que é produzido no local é comercializado para o

mercado interno e também exportado para outros estados, principalmente o Maranhão e o Pará.

O gestor informa que a área dos Platôs de Guadalupe será ampliada. A segunda fase do projeto, que consiste em 10.500 hc está com 60% das obras já executadas. “Com essa área da segunda etapa, serão no total mais de 13.500 hc de área prontas para irrigação, que beneficiará mais 200 irrigantes familiares e desse total, cerca de 7.000hc serão destinadas à produção empresarial”, diz.

Na III Feira da Agricultura Irrigada dos Platôs de Guadalupe, a proposta é mostrar a comerciantes e empresários a produção irrigada no Piauí. “Temos projeto de incluir outras culturas, como a manga e a uva”, diz o superintendente.

Como a feira já é sucesso, o gestor afirma que há planejamento para um evento que vai agregar a produção dos perímetros irrigados de Guadalupe (Guadalupe), Tabuleiros Litorâneos

(Parnaíba), Caldeirão (Piripiri), Lagoas (Luzilândia), Vale do Gurguéia (Alvorada do Gurguéia) e Vale do Fidalgo (Simplicio Mendes).



O refresco doce que desmancha na boca

NOTÍCIAS 2

LEIS E DECRETOS 3

PORTARIAS E RESOLUÇÕES 14

LICITAÇÕES E CONTRATOS 30

OUTROS 43

NOTÍCIAS 45

CAMPANHAS 46



FICHA TÉCNICA

GOVERNADOR DO ESTADO DO PIAUÍ

Wilson Nunes Martins

VICE-GOVERNADOR

Antonio José de Moraes Souza Filho

SECRETARIA DE GOVERNO

Wilson Nunes Brandão

SECRETARIA DA FAZENDA

Antonio Silvano Alencar de Almeida

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO E CULTURA

Áttila de Freitas Lira

SECRETARIA DA SAÚDE

Ernani de Paiva Maia

SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA

Robert Rios Magalhães

SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO

Paulo Ivan da Silva Santos

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rubem Nunes Martins

SECRETARIA DO PLANEJAMENTO

Antonio Cezar Cruz FortesSECRETARIA DO MEIO AMBIENTE
E RECURSOS HÍDRICOS**Dalton Melo Macambira**

SECRETARIA DAS CIDADES

Merlong Solano NogueiraSECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO
ECONÔMICO E TECNOLÓGICO**Warton Francisco Neiva de Moura**SECRETARIA DO TRABALHO
E EMPREENDEDORISMO**Larissa Mendes Martins Maia**SECRETARIA DA ASSISTÊNCIA
SOCIAL E CIDADANIA**Francisco Guedes Alcoforado Filho**SECRETARIA DA JUSTIÇA
E DOS DIREITOS HUMANOS**João Henrique Ferreira de Alencar
Pires Rebelo**

SECRETARIA DA INFRAESTRUTURA

José Dias de Castro Neto

SECRETARIA DOS TRANSPORTES

Antonio Avelino Rocha de Neiva

SECRETARIA DO TURISMO

Marco Aurélio Bona

SECRETARIA DE DEFESA CIVIL

Luiz Ubiraci de CarvalhoSECRETARIA PARA INCLUSÃO
DA PESSOA COM DEFICIÊNCIA**Helder Sousa Jacobina**SECRETARIA DE MINERAÇÃO, PETRÓLEO
E ENERGIAS RENOVÁVEIS**Edson de Castro Ferreira**

PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

Kilderi Ronne de Carvalho Souza

CHEFE DO GABINETE MILITAR

Sérgio Moura Lopes

DIRETOR DO DIÁRIO OFICIAL

Antonio Orison Rocha Mascarenhas

TABELA DE PREÇOS

Preço da Linha - R\$ 3,50: para linhas de 10 cm de largura, fonte 10
63 (sessenta e três) caracteres

ASSINATURA SEMESTRAL DO DIÁRIO OFICIAL

Sem remessa postal - R\$ 178,00
Com remessa postal - R\$ 261,00

ASSINATURA ANUAL DO DIÁRIO OFICIAL

Sem remessa postal - R\$ 306,00
Com remessa postal - R\$ 499,00

PREÇO DO DIÁRIO OFICIAL

Número Avulso até 30 dias - R\$ 2,50
Exemplar Superior a 30 dias (busca) - R\$ 3,50
Exemplar Superior a 30 dias (busca) e xerox autenticada - R\$ 7,00

PAGAMENTO NA ENTREGA DA MATÉRIA

IMPORTANTE: Os originais não serão aceitos com rasuras ou palavras ilegíveis e devem ser entregues digitados em papel formato ofício e em meio magnético (CD ou Pen Drive), sem espaço, de um só lado.**HORÁRIO DE RECEBIMENTO DE EXPEDIENTE PARA PUBLICAÇÃO:**
de 2ª a 6ª feiras de 7:30 às 13:30h.

SECRETARIA DE GOVERNO - ESCRITÓRIOS E OFICINAS

Praça Marechal Deodoro, 774 - Telefones: (86) 3221-3531 / 3215-4500

DIÁRIO OFICIAL ON-LINE
Compromisso com a Ética
e a Transparência

www.DIÁRIO OFICIAL.pi.gov.br

A peleja do dindim com a quentura de Teresina

Na capital do Piauí, o dindim e o calor travam uma disputa há décadas onde quem sempre sai vencedor é o teresinense. **Camila Melo**



Vendedora de dindim (Foto:Francisco Gilásio)

O calor e o dindim, suco congelado em um saquinho com nó na ponta, vivem há décadas uma história de cumplicidade e disputa. O refresco doce que desmancha na boca tem a quentura da capital piauiense ora como um aliada - com a qual se tornam uma pedida perfeita - e ao mesmo tempo uma inimiga que precisa derrotar a qualquer custo. O resultado dessa briga acaba sendo meio trágico: o dindim se consome até a última gota para acabar com o calor que acaba enfraquecido no corpo daquele que é o grande vitorioso do embate: o teresinense.

E qual teresinense nunca aproveitou um dindim para se refrescar? Praticamente todos fizeram e fazem isso. A iguaria até tem vários nomes e sabores ao redor do Brasil (flau, sacolé, geladinho), mas na capital piauiense ele é distinguido por esse sonoro e onomatopáico termo.

Com muitas possibilidades de cores e sabores, o dindim é encontrado facilmente nos bairros da cidade e, muitas vezes, acaba virando até fonte de renda. Quando ficou desempregada, há cerca de cinco anos, Maria do Livramento passou a fabricar e comercializar a guloseima em casa. “Assim que eu perdi o emprego a venda de dindim e sorvete se tornou uma forma de complementar a renda da minha família”, conta.

Atualmente, a vendedora faz a alegria de crianças e adultos na Central de Artesanato Mestre Dezinho, localizada no centro de Teresina. “Como a minha neta começou a praticar balé aqui na Central e eu precisava acompanhá-la, passei a trazer os dindins e pra vender para as mães e as crianças. Esse é um produto que todo mundo gosta”, garante Livramento.

A iniciativa da vendedora é aprovada pelos consumidores, como Márcia Faustino que acompanha a filha aspirante a bailarina que faz aulas de dança na Escola de Dança Lenir Argentio. “Eu sempre acompanho as aulas, então aproveito a oportunidade para provar um dindim, porque nesse calor é bom demais”, comenta.