



O OURO BRANCO

DAS LAVOURAS



Presente na mesa dos brasileiros desde o século XIX, o arroz é um alimento que está muito conectado ao conceito do que hoje é chamado de comida de verdade.

Versátil, o grão faz parte de composições, das mais simples às mais sofisticadas, e em **receitas de diferentes etnias e tradições**.

Do sushi japonês à trouxinha de repolho da culinária árabe, do arroz-doce português ao risoto italiano, o cereal é um dos grandes responsáveis pelo fornecimento de energia ao corpo humano.

E, é claro, não podemos esquecer da dupla queridinha do Brasil e que é **sinônimo de alimento completo e nutritivo: o arroz e feijão!**



Embora pequeno, um grão de arroz pode variar bastante em tamanho, a depender da variedade e de onde é plantado. Pode ter de **3mm a 11mm de comprimento**, e de **1,2mm a 3,8mm de diâmetro**.



Escaneie ou
Clique Aqui

Em uma época em que o mundo olha com preocupação para o futuro da produção de alimentos frente ao crescimento da população global, e para o alto consumo de alimentos ultraprocessados, **o arroz se reafirma como alternativa barata, saudável e versátil.** Aliás, a produção e o consumo de arroz vem aumentando no mundo, **graças ao aumento populacional da Ásia e na África.**

E vem sendo assim desde pelo menos 8.000 a.C, de acordo com as primeiras referências históricas sobre o cereal.



Escaneie ou
Clique Aqui



Escaneie ou
Clique Aqui

Na Grécia Antiga, para onde Alexandre - O Grande levou o arroz, o produto era usado como remédio, não como alimento. Embora os asiáticos já o consumissem há milhares de anos como alimento, os gregos o utilizavam somente na medicina, para tratar problemas no estômago e intestinais.



Escaneie ou
Clique Aqui



Quando o arroz entrou na alimentação dos brasileiros, os carboidratos consumidos no país eram basicamente mandioca, angu e batata-doce, alimentos já conhecidos desde os povos originários. A produção de diferentes variedades de arroz nativo foi mencionada em escritos de Américo Vespúcio.

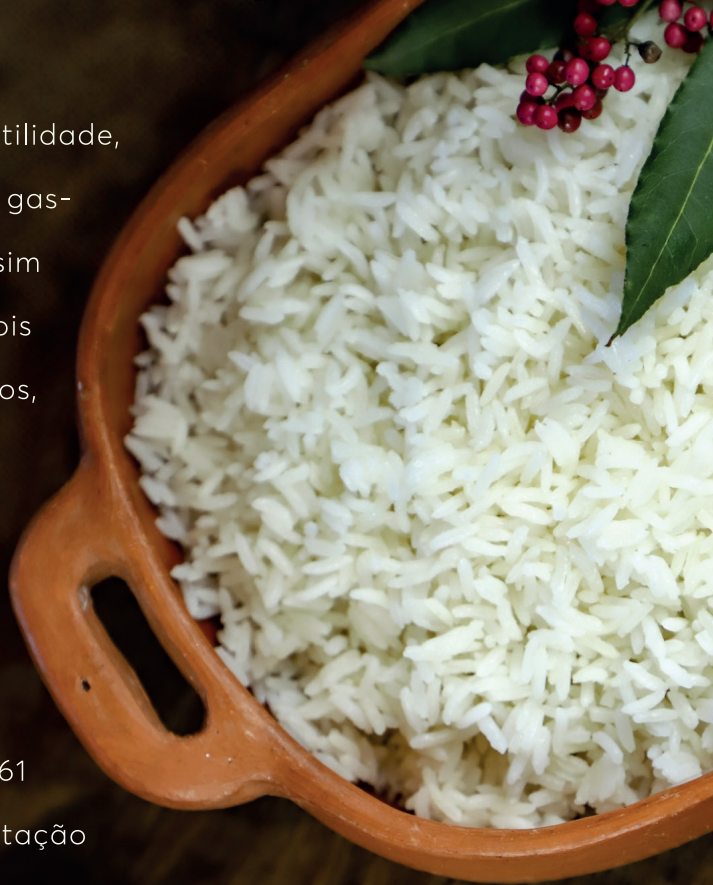
Depois, regiões do Norte e Nordeste do país aparecem como produtoras, tanto em áreas alagadiças como em terras secas. Com a vinda da Família Real para o Brasil, o arroz passou a ser consumido em maior volume e foi inserido na alimentação dos soldados.

No Rio Grande do Sul, o jornalista Hipólito José da Costa foi quem fez as primeiras referências ao cultivo do grão, em sequeiro, ainda no século XVIII no estado. No final do século XIX, relatos históricos apontam, inclusive, a exportação do grão! Depois, já nos anos 1900 a 1920, a cultura do arroz era mais disseminada no estado, e chegou a registrar a produção de 350 mil sacos do grão em Cachoeira do Sul. Na segunda metade dos anos 1920, a produção do grão passou por uma crise. E um marco na retomada e no crescimento do cultivo foi a criação do Instituto Riograndense do Arroz, em 1940.

Ainda no final do século XIX, a vinda dos europeus marcou o surgimento da dupla inseparável do arroz até hoje: o feijão. O feijão era conhecido dos escravizados, que costumavam consumi-lo com farinha de mandioca. Já aos soldados é atribuída a expressão "boia", pois os grãos de feijão ficavam boiando no prato, que tempos depois passou a receber a parceria do arroz.

De lá para cá, ainda que o arroz tenha tanta versatilidade, como trouxe o escritor especializado na história da gastronomia J.A Dias Lopes em seu livro "Arroz: assim Cozinha a Humanidade", foi a parceria entre os dois grãos que caiu no gosto e no coração dos brasileiros, com uma combinação saudável e completa.

Aliás, não é só uma preferência, é uma recomendação: no Guia Alimentar da População Brasileira, publicação do Ministério da Saúde, as menções a arroz e feijão aparecem nada menos do que 61 vezes! O guia aborda os direitos à saúde e à alimentação adequada e saudável, e tem o objetivo de ser uma ferramenta de apoio às ações de educação alimentar e nutricional no SUS e também em outros setores.



O arroz na alimentação é sinônimo de energia e saúde. Além de fornecer combustível essencial para o organismo, este cereal se destaca por oferecer vitaminas do complexo B, como a tiamina e a niacina, que são vitais para o funcionamento do sistema nervoso e para o metabolismo energético. Rico em minerais como fósforo, zinco e magnésio, especialmente em suas versões integrais, o arroz também é valorizado por ser um alimento hipoalergênico, de fácil digestão e naturalmente livre de glúten, o que faz dele uma base segura e versátil para a dieta de diversas populações no mundo todo.



Escaneie ou
Clique Aqui

No Rio Grande do Sul, um dos principais pratos típicos é o arroz de carreteiro, surgido nas charqueadas. Tem esse nome pois era o prato que servia os mercadores que atravessavam o estado em carretas puxadas por bois. As charqueadas ficavam na região de Pelotas e Rio Grande e o charque representava fonte de força e energia para o trabalho, bem como uma proteína de alta durabilidade.

Em prosa e verso: o músico, poeta e escritor Jayme Caetano Braun (1924-1999) cantou a importância do grão na vida do gaúcho na música "Arroz de Carreteiro".



Escaneie ou
Clique Aqui



**"Não tem mistério o feitiço dessa
iguaria bagual, É charque
-arroz-graxa-sal
É água pura em quantidade.
Meta fogo de verdade
na panela cascurrenta.
Alho - cebola ou pimenta,
Isso conforme a vontade."**

Rio Grande do Sul: arroz é pilar econômico e social

O arroz é mais do que um grão básico na mesa brasileira: no Rio Grande do Sul, o grão é a própria fundação da economia e da estrutura social em regiões importantes. A orizicultura gaúcha não se destaca apenas pela escala, mas pela capacidade de gerar renda, fixar a população no campo e sustentar a economia de centenas de municípios, demonstrando uma conexão poderosa entre produção e sociedade.

Entretanto, não é só no Rio Grande do Sul que o arroz tem importância. Ainda que no estado o número de localidades plantando arroz supere 180, dados da Agência Nacional de Águas apontam registros de cultivo de arroz em 311 municípios brasileiros. Mas a lavoura arrozeira também está presente em Santa Catarina, Paraná e em algumas regiões de várzea no Tocantins, Mato Grosso, Maranhão e Rondônia.



A produção gaúcha de 7,9 milhões de toneladas na safra 2025/26 é quase o dobro do que países como o Peru e o Equador produzem juntos.



Escaneie ou
Clique Aqui

Isso quer dizer que, se o Rio Grande do Sul fosse um país, seria o segundo do hemisfério ocidental em volume de produção, ficando atrás apenas dos Estados Unidos.

Segundo dados da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), a produção e o consumo mundial de arroz são dominados pela Ásia, com aproximadamente 90% do total. O Brasil figura como o 10º maior produtor mundial, sendo o único país fora da Ásia a figurar neste ranking de elite.



Escaneie ou
Clique Aqui



Emprego e renda abundantes em cada etapa

Embora a imagem comum da lavoura de arroz seja altamente mecanizada, a cadeia produtiva como um todo é uma fonte vital de empregos. Só no cultivo do arroz, o Observatório Territorial do Sebrae aponta que **são gerados mais de 18,7 mil empregos diretos com carteira assinada no país**. Se forem considerados os postos de trabalho gerados pela indústria de beneficiamento, são **22,8 mil vagas formais ocupadas no Brasil**.



Escaneie ou
Clique Aqui



Escaneie ou
Clique Aqui

Entretanto, os números não consideram os próprios produtores ou familiares que atuam nas lavouras e nem a industrialização que acontece após o engenho. No Rio Grande do Sul, que responde por 70% de todo o arroz produzido no país, são mais de 15 mil empregos na lavoura, 11,4 mil no beneficiamento e mais de 700 empregos na fabricação de produtos de arroz. Os dados são do Sindicato das Indústrias de Arroz do RS. O diretor executivo da entidade, Tiago Barata, informa que embora o arroz de pacote seja o produto mais conhecido pelo consumidor brasileiro, há inúmeros outros usos que movimentam a cadeia, gerando empregos e renda. Entre eles, o leite de arroz, biscoitos, macarrão, barras de cereal e, da casca, que pode ser queimada para geração de energia, sai até sílica para a produção de chips de computador e insumo para a produção de móveis.

Com todos esses usos, e considerando as atividades antes da porteira (máquinas e insumos), e a logística envolvida, o Instituto Riograndense do Arroz estima mais de **200 mil empregos indiretos ligados ao setor**.

Produzir e preservar!

O cultivo de arroz irrigado é um grande aliado do meio ambiente. Apesar de utilizar a irrigação por inundação, a produção de arroz não desperdiça água. Essa água não é consumida pela planta, ela é, na verdade, reciclada. A principal função é manter a temperatura estável e impedir o crescimento de plantas daninhas, funcionando como uma espécie de herbicida natural que diminui a necessidade de usar produtos químicos. Além disso, as plantações agem como filtros gigantes: a água que sai das lavouras e volta para os rios, costuma estar mais limpa do que quando entrou, pois as plantas aproveitam os nutrientes, que poderiam poluir as águas, para fazer o arroz se desenvolver.



Escaneie ou
Clique Aqui

O Litoral Norte Gaúcho é o único lugar do Brasil onde se pode ver flamingos em qualquer época do ano. A produção arrozeira tem convivido com a flora e a fauna da região. Além de aves de diferentes espécies, a região abriga peixes e insetos em harmonia com a produção.



Escaneie ou
Clique Aqui



Para se ter uma ideia da seriedade com a qual a plantação de arroz é encarada quando se trata de produção sustentável é a legislação.

A lavoura arrozeira foi a primeira atividade agrícola a ter a exigência de licença ambiental para produzir.

Outro ponto importante para a sustentabilidade é a prática de alternar o plantio de arroz com o de soja no mesmo terreno. A alternância entre gramíneas (arroz) e leguminosas (soja), é sempre benéfica para ambas as culturas e a prática vem crescendo na produção gaúcha, graças ao desenvolvimento de cultivares de soja adaptadas para o cultivo em região de várzea.

O arroz do futuro no presente

Pode até ser pequenina, **mas a semente de arroz carrega em seu interior muita tecnologia.** Este pequeno grão é fruto de evolução, de pesquisa avançada e começa antes mesmo do plantio. É nos laboratórios e nos campos experimentais de instituições como o Instituto Riograndense do Arroz e Embrapa que está um dos mais robustos sistemas de pesquisa em arroz no mundo. As variedades cultivadas hoje são desenhadas geneticamente para desafios específicos e têm sido as grandes responsáveis pelo aumento significativo de produtividade nos últimos anos.

Junte a isso, máquinas modernas com robótica e conectividade embarcadas, drones e outras ferramentas que se tornaram aliadas dos produtores fazendo da lavoura arrozeira um campo fértil para a agricultura do futuro.





Da lavoura até sua casa sem passar por toque humano

A produção do arroz é totalmente mecanizada: a semeadura, o manejo e a colheita são feitos pelas máquinas agrícolas. Tudo, claro, com a operação e supervisão de trabalhadores e técnicos atentos e competentes. Depois da colheita, o trabalho segue sendo reali-

zado pelas máquinas, de forma automatizada e sem toque humano. Tudo isso para que o produto que chega à mesa do consumidor seja saudável, nutritivo e seguro. O processamento do grão na indústria é mínimo e não recebe nenhum aditivo químico.

Isso quer dizer que o arroz que chega à mesa do consumidor não é tocado por mãos humanas em nenhuma parte do processo! O arroz é tirado do campo por uma colheitadeira, descarregado em um caminhão e levado para a indústria ou cooperativa. Chegando lá, é pesado, testado, rigorosamente classificado e enviado para o silo onde é colocado na temperatura e umidade ideais para o armazenamento, ainda em casca.

Para consumo o grão deve ser armazenado com umidade de 12% à 13%. Mas quando sai da lavoura pode ter até 20% de umidade, e depois esse percentual é reduzido nos secadores de grãos. Se já sair muito seco da lavoura, a tendência do grão é ficar mais quebradiço durante o beneficiamento.

Depois de classificado, o arroz vai para o descascamento

Essa parte é feita pelo atrito entre cilindros de borracha que friccionam com cuidado para retirar a casca sem danificar o grão. Uma parte vai para a produção de arroz integral - aquele que não passa por polimento e mantém um pouco do farelo - e outra parte é polida, para fazer o arroz branco tão conhecido. O produto passa por diversas peneiras para separar grãos quebrados de inteiros, pedacinhos de casca ou outras imperfeições. Depois, passa através de tubulações, para um seletor que analisa grão por grão. É utilizada uma tecnologia que analisa a cor do grão, de acordo com a programação desejada pela indústria. E é isso mesmo, cada grão é analisado para estar dentro dos parâmetros exigidos pela legislação e pelo mercado. Se estiver fora do padrão desejado, um pequeno jato de ar ejeta o grão da linha de produção e ele vai para outro nível de classificação. Isso acontece até que toda aquela carga esteja de acordo com o que a indústria vai colocar dentro do pacote.

E por falar em pacote, todo o processo é feito por máquinas também: da inserção do produto na embalagem, pesagem e fechamento do pacote até formar os fardos que vão para dentro do caminhão por uma esteira. Depois, o que funciona é a logística! O arroz gaúcho é enviado para diversos estados brasileiros e até para o exterior!

E o ouro branco do Litoral Norte é ainda mais valioso!

A combinação única dos ventos costeiros com as águas da Lagoa dos Patos e do Oceano Atlântico, observada no Litoral Norte gaúcho cria condições ideais para um arroz diferenciado. O microclima que permite um amadurecimento mais lento e uniforme do grão, gera características físicas e químicas que não podem ser reproduzidas em nenhum outro lugar do mundo. Por isso, é desta terra o único arroz brasileiro com um título importante: Denominação de Origem (DO).

O arroz Palmares Gold, cultivado pelos agricultores da Associação dos Produtores de Arroz do Litoral Norte Gaúcho e industrializado e distribuído pela Cooperativa Arrozeira Palmares, destaca-se no mercado nacional por ser o primeiro e único arroz do Brasil a conquistar o selo de Denominação de Origem do Litoral Norte Gaúcho. Essa certificação vai muito além de uma simples indicação de procedência; ela atesta as qualidades específicas deste grão, como a quantidade de grãos inteiros, a aparência cristalina e a cor branca intensa. Além da aparência, na hora do preparo, o Arroz Palmares Gold fica cozido de maneira uniforme e tem sabor diferenciado.



A importância deste título reside na valorização e na proteção do saber-fazer local, elevando o arroz de uma simples commodity (produto básico e padronizado, com baixo valor agregado) para a categoria de produto com identidade própria. Para o produtor, há a obrigatoriedade de manter um processo produtivo com padrões rígidos de qualidade e cuidados com o meio ambiente. Para a indústria, a garantia de um grão menos quebradiço e com qualidade superior, que permite padronizar a entrega ao cliente.



Já para o consumidor, a Denominação de Origem funciona como um atestado absoluto de rastreabilidade e autenticidade, assegurando que o produto na prateleira entrega uma experiência gastronômica superior, diretamente ligada à cultura e à geografia do litoral norte do Rio Grande do Sul, além de ser cultivado com técnicas que tem como objetivo e resultado a preservação ambiental.

Essa história pioneira começou em 2010 e, de lá para cá, só contribuiu para a evolução da região e da produção arrozeira de qualidade. São poucos os arrozes no mundo que contam com a certificação de Denominação de Origem, que é o tipo de Indicação Geográfica que possui o maior nível de exigências.

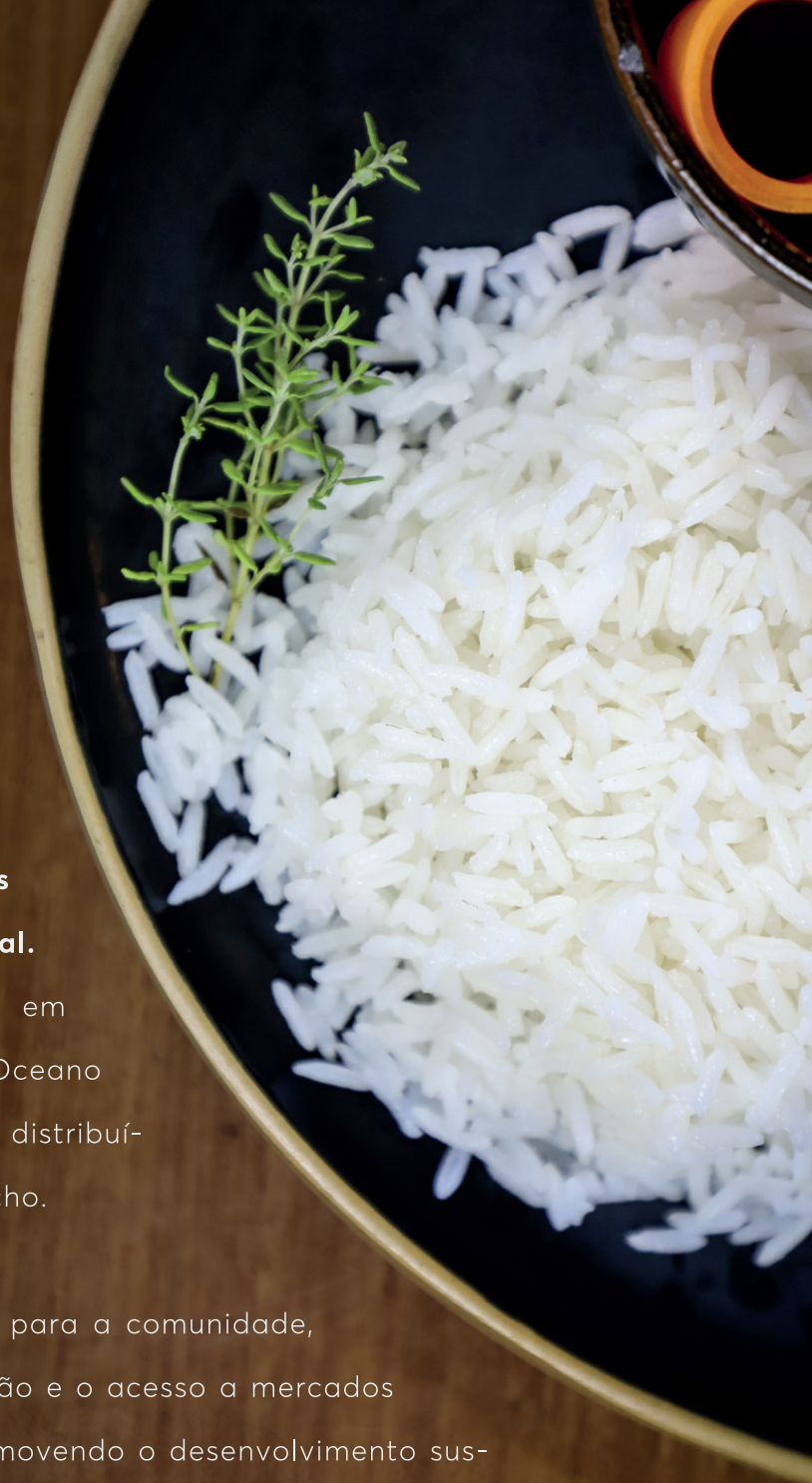


Todo o cuidado após a colheita

O arroz produzido no Litoral Norte gaúcho, com Denominação de Origem, é finalizado com primor pela Cooperativa Palmares. **Fundada em 1961 no município de Palmares do Sul, a cooperativa foi criada com o objetivo de unir os produtores de arroz da região para o beneficiamento e comercialização dos seus grãos, fortalecendo a economia regional.**

Localizada em uma geografia privilegiada, em uma península entre a Laguna dos Patos e o Oceano Atlântico, a cooperativa reúne 170 associados distribuídos por oito municípios do Litoral Norte Gaúcho.

Sua organização é um pilar socioeconômico para a comunidade, garantindo não apenas a liquidez da produção e o acesso a mercados nacionais e internacionais, mas também promovendo o desenvolvimento sustentável de uma região cuja fauna e flora são protegidas. Ao verticalizar a produção, a Palmares transforma o trabalho de campo em um ativo de valor agregado, consolidando-se como referência em gestão e espírito cooperativista. **Além do Arroz Palmares Gold, a indústria também trabalha com outros produtos como arroz branco, integral, especial para risoto, para culinária oriental, além do parboilizado, todos com o mesmo cuidado, rigor e tecnologia em todas as etapas da industrialização.**





EXPEDIENTE
Cooperativa Arrozeira Palmares

GESTÃO 2024/2025

José Mathias Bins Martins
Diretor-Presidente

Virgílio Ruschel Braz
Diretor-Executivo

Carlo Antônio Schifino
Conselheiro Administrativo

GESTÃO 2026/2027

Virgílio Ruschel Braz
Diretor-Presidente

João Batista Camargo Gomes
Diretor-Executivo

Eduardo Spieker Azevedo
Conselheiro Administrativo

Juliano Vignolo
Gerente Comercial

Angela Azevedo Velho Primmorum Comunicação e Marketing
Planejamento e coordenação

Thais D'Avila Jornalista especializada em Agronegócio
Pesquisa, conceito e textos

Vinte Oito Branding
Projeto Gráfico

Daniel Lampe e Fernando Silveira
Ilustrações