

Após fim de semana de luxo, tem mais Kerb em Estância

Tempo bom ajudou, e celebração germânica segue hoje e amanhã

Estância Velha - A tradição germânica do Kerb, com música, gastronomia e chope embala Estância Velha. A 43ª edição da festa que começou sexta-feira recebeu milhares de visitantes, num encontro que reuniu e divertiu gerações de todas as idades. Só no sábado, a organização contou mais de 10 mil visitantes.

Entre o público, além de moradores da cidade e região do entorno, teve até turistas norte-americanos. Dan Gonzalez-Kosasky, morador da cidade de Rockville, no Estado de Maryland, Estados Unidos, estava com o amigo Noah Sorin, e Mateus Haas, de Novo Hamburgo. “O Kerb é união, integração e amizade. É o segundo ano que venho e adoro esse tipo de celebração”, afirmou Dan.

A combinação da programação cultural, música e gastronomia contou com o sol como grande aliado durante todo o final de semana, o que contribuiu para deixar tudo mais propício, com ocupação dos espaços do parque, em um clima leve e repleto de convivência.

Ontem o Kerb uniu fé e tradição. Primeiro teve culto ecumênico na Igreja Evangélica, onde, depois, aconteceu a passagem das faixas dos Reis de 2025, Marlon e Dariana Diel, para os novos Reis do Kerb, Marcos e Jéssica Batista. Após o

momento de união e celebração, foi realizado o simbólico gesto da abertura do primeiro barril de chope. O evento contou com grande presença da comunidade e de autoridades, e terminou com um almoço oficial.

A festa não para

A programação se estende de 17 a 26 de abril, incluindo uma agenda especial hoje e no feriado de amanhã, com atividades voltadas a toda família. Hoje, o público é incentivado a doar 1kg de alimento como ingresso. Ao longo do dia, acontecem as atividades do Kerb das Escolas, a partir das 17 horas tem o chope em metro e shows com Os Calamares e Banda Brilha Som, no PAC.

Amanhã (21), a programação segue voltada às famílias. O público poderá visitar o Museu do Kerb e participar do “Vem Brincar no Kerb”. A programação cultural inclui ainda apresentação “Da Travessia ao Kerb: Raízes que Celebram”, do Grupo Municipal de Folclore Alemão Deutsche Seele, além da Villa Kids, um show especialmente voltado às crianças.



MARCO FEDERHEN/ESPECIAL

A música embalou os participantes do Kerb no sábado

Um concurso de sabor

Não é apenas de chope e música que é feito o Kerb de Estância Velha. O domingo (19) também guardou algumas delícias gastronômicas. A organização escolheu as melhores cucas caseiras, doces e salgadas, da cidade. O campeonato reuniu veteranos e novatos do Kerb, além de uma competição particular entre mãe e filha.

Melhor para quem pôde provar as delícias da culinária alemã. “A cuca alemã é uma cuca baixinha, com uma massa sovada que precisa descansar. O processo é lento, costume dizer que é uma arte”, explica Carina da Silva Botelho, 1º lugar na modalidade Cuca Salgada.

Ela, que trabalha com vendas de cucas na Internet, havia vencido na

categoria Cucas Doces em 2025. “Esse ano resolvi trazer a cuca de bacon com requeijão”. Além do troféu, levou R\$ 250.

Carina concorreu com a filha Izadora Botelho e a sua cuca de carne de panela. “Importante é deixar o primeiro lugar em casa”, brinca. Izadora foi vice. Já na categoria Cuca Doce quem levou a melhor foi a também doceira Luana Marmitt Stein. “Escolhi fazer a cuca de morango com chocolate.” Para encontrar os produtos de Luana, basta procurar por Sabor e Raízes da Luana nas redes sociais. “Essa foi a segunda vez que participo do concurso. É uma alegria imensa ter a cuca vencedora, afinal, a receita é da minha avó.” (Juliano Piasentin)



ARQUIVO PESSOAL

Matheus celebra com a família título de Piá Farroupilha

Aos 12 anos, morador da região leva o título de Piá Farroupilha

Santa Maria - O 37º Encontro Cultural de Peões do Rio Grande do Sul, que encerrou sua programação sábado (18), em Santa Maria, celebrou a cultura tradicionalista gaúcha. O evento foi realizado pelo Movimento Tradicionalista Gaúcho (MTG) e contou com provas artísticas e campeiras, além de shows. O ponto alto foi a escolha do Piá, do Guri e do Peão Farroupilha 2026.

Os vencedores foram conhecidos no último dia do encontro tradicionalista (18), que teve início quinta (16). A região conquistou o título de Piá Farroupilha com Matheus Henrique Mohr, da 15ª Região Tradicionalista.

Matheus é do CTG Estância do Montenegro. Compõem também a 15ª RT as cidades de Bom Princípio, Brochier, Capela de Santana, Feliz, Harmonia, Pareci Novo, Portão, Salvador do Sul, São José do Hortêncio, São Sebastião do Cai e Vale Real.

“Me sinto muito feliz de continuar esse legado de títulos da minha região e dizer que esse crachá não é só meu, é da minha região e também de todos aqueles que me ajudaram a realizar este sonho. Es-

sa conquista significa dever cumprido, dedicação, orgulho e um sonho que se realizou. É uma honra e um compromisso de levar o tradicionalismo adiante”, conta.

O morador de Montenegro teve a torcida da família. “Temos orgulho da trajetória dele. Ele se dedicou muito para este concurso, se inspirou em muitas pessoas e teve muito auxílio na preparação. Matheus se determinou a dar o seu melhor no Encontro Estadual. Ele curtiu cada prova, se divertiu, se emocionou, e fez muitas amizades que certamente ficarão para sempre”, conta a mãe, a bancária Cristiane Mohr, 42.

“Mais do que a vitória individual, este resultado é fruto de uma caminhada construída com dedicação, compromisso e amor às tradições. Matheus, ao lado de sua família, trilhou ao longo dos últimos anos uma jornada de intenso preparo”, diz Lucas José Werner, representando a coordenadoria regional. “Que esta vitória inspire novas gerações e reafirme a importância de cultivar, com orgulho e responsabilidade, as tradições do RS”, completa. (Juliana Nunes)

Viva Lomba reúne produtos locais e visitantes na praça

Novo Hamburgo - Desde sempre Lomba Grande encanta moradores e visitantes pelas belezas naturais. Mas de uns tempos para cá, o bairro rural de Novo Hamburgo também se tornou um atrativo pelos eventos que ocorrem no coração da comunidade. Uma das festividades que vem ganhando destaque é o Viva Lomba, realizada ontem, na Praça da Lomba.

A praça torna-se vitrine dos produtos “made in” Lomba Grande. É o caso da cervejaria Vale 4, realizada do evento. “É muito satisfatório poder mostrar o po-

tencial do turismo rural de Lomba e ainda valorizar os produtos que são da nossa gente”, resume Quênia Rodrigues Weber, que trabalha com o marido, o mestre cervejeiro Murilo Mello.

Desde a primeira edição, Kelen Trentin e Larissa Ferreira levam a produção de lanches do food truck que fica no Centrinho de Lomba para a praça. “É uma possibilidade grande se conectar com as pessoas, de gerar encontros”, afirma Kellen.

O próximo Viva Lomba já tem data: 17 de maio, no mesmo local e com mais atividades para as crianças.



SUSANA LEITE/GES-ESPECIAL

Evento na Praça da Lomba foi um convite à convivência

Piá, Guri e Peão

Piá Farroupilha
1º Matheus Henrique Mohr - CTG Estância do Montenegro/15ª RT
2º Pedro Afonso Roncato - CTG Querência do Prata/11ª RT
3º Matheus Thomas Schneider - CTG Recanto Verde/20ª RT
Guri Farroupilha
1º Mikael de Lima Lopes - Centro
Nativista Boitatá/3ª RT

2º João Vithor Wegner Aires Vila Real - CTG Bento Gonçalves/13ª RT
3º Arthur Milgioransa Perin - CTG Doze Braças/29ª RT
Peão Farroupilha
1º Lucas Gabriel Pedroso Tatsch - CTG Os Gaudérios/5ª RT
2º Felipe Viola de Menezes - CTG Querência da Serra/9ª RT
3º Marcos Paulo Bonatti - CTG Lenço Preto/19ª RT