Oktoberfest une diversão e espírito comunitário

Feita por milhares de voluntários, festa destina recursos a entidades

Geison Concencia
geison.concencia@gruposinos.com.br

Igrejinha – A Oktoberfest de Igrejinha é feita por pessoas que dedicam tempo e trabalho à comunidade — e por moradores que vivem a festa com orgulho. Um dos fundadores do evento, Érico Carlos Hartz, de 73 anos, ajudou a organizar a Oktoberfest por 35 anos. Para ele, o esforço voluntário retorna à cidade. Neste sábado (10), a programação também teve espaço para a descontração na disputa de chope em metro, em que competidores tentam beber cerca de 600 mililitros no menor tempo. A bebida é sem álcool.

Hartz esteve entre as pessoas que decidiram criar a festa. Ao longo dos anos, ajudou a montar a estrutura e os espaços da Oktoberfest. A casinha do souvenir, conta, também nasceu de uma ideia sua, viabilizada com a colaboração de amigos e parceiros.

Depois de tantos anos de envolvimento, ele diz que sente orgulho de fazer parte do evento e de ter ajudado a criá-lo. "É um trabalho voluntário, um trabalho que retorna para a comunidade toda. Tenho muito prazer e orgulho de dizer que sou um dos fundadores da festa", reforça.

A dedicação dos moradores é também o que mais agrada Taise Gross, de 40 anos. Ela foi à festa com o marido, Jorge Spinelli, de 41, e os filhos Alice, de 5, e Murilo, de 8. Para Taise, o vínculo da comunidade com a Oktoberfest faz diferença. "Todo mundo se entende, todo mundo gosta, todo mundo ama a festa."

Chope em metro

O advogado Gustavo Oliveira, de 30 anos, de Novo Hamburgo, participou pela quarta vez e resume a estratégia em dois elementos: "Sede e chope bom".

A advogada Andressa Boff, de 27 anos, moradora de Igrejinha, estreou na disputa. A tática dela foi controlar o ritmo para não se atrapalhar com a bebida. "O segredo é tomar devagar para não virar o chope todo. Estou muito feliz por ter ganhado. A festa está incrível", afirma Andressa. Ambos ganharam tickets para poder aproveitar a festa com o chope tradicional.

GEISON CONCENCIA/GES-ESPECIAL



Teve a tradicional competição de chope em metro

Programação segue até o próximo domingo

A 37ª Oktoberfest de Igrejinha ocorre até 18 de outubro, no Parque de Eventos Almiro Grings. Com o tema "Um Brinde ao que nos Move", a festa tem mais de 80 atrações e 150 apresentações distribuídas em nove palcos. A organização estima receber 200 mil visitantes.

Os shows nacionais se concentram no fim de semana: Guilherme & Benuto se apresentam na sexta-feira (16), à meia-noite; Acústicos & Valvulados, no sábado (17), às 23h30; e voXXclub, às 17h30, e Alok, às 20h, no domingo (18), último dia da festa. No sábado, a entrada é gratuita das 11h às 16h; no domingo, das 10h ao meio-dia.

Organizada por mais de 3,5 mil voluntários, a Oktoberfest destina recursos a entidades da região. Em 2025, foram repassados R$ 3,4 milhões a 89 organizações.

Feira reúne famílias atípicas no Vale do Sinos

Novo Hamburgo – Com itens a partir de 3 reais, a 1ª Feira de Primavera de Pais Empreendedores reuniu trabalhos de famílias atípicas neste sábado (10). Organizada pela Associação de Pais e Amigos do Autista de Novo Hamburgo (AMA-NH) na Rua Três de Outubro, 1233, bairro Pátria Nova, a ação contou com produtos e serviços que vão do artesanato à gastronomia.

De acordo com a presidente da AMA-NH, Carla Cristina Plack Wecker, o objetivo da iniciativa é prestar apoio de famílias que cuidam de filhos com Transtorno do Espectro Autista (TEA) e enfrentam desafios para manter uma rotina de trabalho. "É muito importante mostrar para a comunidade o trabalho dos pais atípicos porque eles, com a correria do dia a dia, vivendo o autismo 24h, precisam ter renda extra. Já havia há muito tempo uma vontade de ter uma feira, agora a gente conseguiu proporcionar isso", afirma, acrescentando que uma nova edição já é prevista para acontecer antes do Natal, ainda sem data definida.

A vice-presidente da entidade, Vivian Adriana Heydrich Machado, aponta que além do lado financeiro, a iniciativa fortalece também o bem-estar de quem participa. "Isso contribui com a autoestima das famílias porque muitas mães acabam deixando seus trabalhos de lado, entram em depressão. Se sentem muitas vezes reclusas dentro de casa, porque não têm como trabalhar formalmente." **(Amanda Krohn)**

AMANDA KROHN/GES-ESPECIAL



Vivian e Carla Cristina falam da importância do evento

Ação demonstra o potencial de mães

Uma das participantes da feira é a artesã Simone da Silva Garcia, de 52 anos, moradora do Kephas. Com um filho de 11 anos com TEA grau 2 e um filho de 28 anos, ela acredita que ações como essa demonstram o potencial de mães como ela, além de melhorar a qualidade de vida. Já a dona de casa Tatiane Córdova, de 43 anos, do bairro Canudos, mãe de três filhos (um deles com TEA), afirma que a iniciativa faz diferença para aqueles que não possuem uma rede de apoio no dia a dia.

ISAÍAS RHEINHEIMER/GES-ESPECIAL



Eduardo se dedica ao estudo dessa arte há 11 anos

Cerimônia do chá valoriza a tradição milenar japonesa

Ivoti – O preparo de uma xícara de chá pode envolver muito mais do que a escolha das folhas e a temperatura da água. Na cultura japonesa, a prática representa um caminho de aprendizado contínuo, atenção aos detalhes e acolhimento. Foi essa tradição milenar que visitantes da Feira da Colônia Japonesa, em Ivoti, puderam conhecer neste domingo (11), durante uma vivência da cerimônia do chá conduzida por Eduardo Mendes Ribeiro Corrêa, que há 11 anos se dedica ao estudo dessa arte.

A atividade permitiu aos participantes conhecer parte dos rituais que envolvem o preparo e o oferecimento do chá, além de experimentar a bebida acompanhada de um doce tradicional japonês, feito à base de feijão azuki.

Durante a vivência, Corrêa apresentou movimentos básicos e demonstrou como cada etapa do processo integra uma prática que atravessa gerações.

A cerimônia do chá, conhecida inicialmente por esse nome no Ocidente, está associada ao conceito japonês de chado, que significa caminho do chá. "É uma arte que tu treinas para o resto da vida. Tu não precisas te impor um final, é um caminho sem fim", explica.

Hospitalidade

A história do chá tem origem na China, onde a planta utilizada para produzir a bebida começou a ser aproveitada por suas propriedades medicinais. Com o tempo, o consumo se popularizou, inclusive entre monges budistas, que encontravam na cafeína presente no chá uma aliada para permanecer despertos durante longos períodos de meditação.

A tradição chegou ao Japão por meio do contato entre monges dos dois países. Ao longo dos séculos, o chá ganhou espaço entre as elites japonesas, especialmente entre samurais, nobres e pessoas ligadas à corte imperial. Naquele período, as reuniões em torno da bebida também podiam representar demonstrações de riqueza e prestígio.

Posteriormente, a prática passou a valorizar cada vez mais a simplicidade e a maneira como o anfitrião recebe seus convidados. **(Isaías Rheinheimer)**

Casal de São Leopoldo buscou nova experiência

Entre os participantes da oficina estava o casal Karina Gil e Mauro Menine, ambos de 50 anos e moradores de São Leopoldo. O casal já havia visitado a feira em outras oportunidades, mas decidiu participar da vivência depois de encontrar a atividade nas redes sociais do evento.

A curiosidade de conhecer uma prática diferente e a vontade de aprender algo novo motivaram a inscrição. Para Karina, a experiência também se conecta ao interesse pessoal por ervas e suas diferentes formas de utilização no bem-estar. "Eu não tenho conhecimento nenhum e estou aberta a receber informações", contou.