

RUA DO AÇÚCAR

Ato nº 159 de 17-02-1939, Artigo 1º, § 12º
Formada pelas ruas 28 e sem denominação do Jar-

dim Chapadão

Início na rua Major Luciano Teixeira

Término na rua Tereza Leone Tange

Jardim Chapadão

Obs.: Ato assinado pelo Prefeito Municipal Eu-
clydes Vieira.

AÇÚCAR

A cana-de-açúcar produz o açúcar, que ao seu aparecimento na Europa, na Idade Média, constituiu-se em produto com mercado crescente até o século XV. A sua trajetória ascendente se tornou um dos indicadores da evolução do capitalismo nos seus primórdios. Segundo o economista Celso Furtado, o açúcar foi a mercadoria mais importante do comércio mundial nos séculos XV, XVI e XVII. Pelo menos em cem destes trezentos anos, o maior produtor foi o Nordeste brasileiro, até perder esta posição para as ilhas do Caribe, na metade do século 17. Vê-se, portanto, a importância do açúcar na economia dos povos. Em 15-janeiro-1701, o rei de Portugal, determinou que se concedessem doações de terras aos bandeirantes, que cansados, estavam parando com seus trabalhos de mineração. Essas doações de sesmarias se estenderam até 08-agosto-1823, em cujo período foram feitas 39 doações em nossa região, coberta então por densa mata e habitada por índios Guaianazes e Carijós. Aqueles sesmeiros, se arregimentando, foram planejando, primeiramente, mantimentos para sustento, depois alargando suas plantações, passaram a cultivar a cana-de-açúcar. E o açúcar, primeiramente, foi a moeda que valeu para a aquisição de tudo. Foi valioso na Europa, foi valioso no Nordeste, foi valioso no início da nossa Campinas. De maneira que foi a esses homens dedicados ao extremo ao cultivo e amanho da terra, que se deve, inegavelmente, o desenvolvimento de toda a região que seria a futura cidade de Campinas. Foi a partir do cultivo da cana-de-açúcar e sua transformação em açúcar, que teve início o desenvolvimento de Campinas, tornando-se rica graças à produção do açúcar, mantendo até nossos dias, seu notável progresso. O Açúcar tem, portanto, como se vê, importância vital na economia campineira, constituindo-se como o principal fator de seu progresso e desenvolvimento. Essa a razão que levou o Prefeito Euclides Vieira a adoção do nome Açúcar, juntamente com o de Algodão e Café, a uma das ruas de nossa cidade.

RUA DO ASSUCAR



ATO N.º 159

Dá denominação a ruas da cidade

O Dr. Euclides Vieira, Prefeito Municipal de Campinas, usando das atribuições de seu cargo; e

Considerando a conveniencia de serem denominadas novas ruas da cidade, e tendo em vista as sugestões apresentadas à Prefeitura pela Sociedade Amigos da Cidade, pelo Centro de Ciências, Letras e Artes e outras entidades, todas visando nomes e fatos relacionados com a vida da cidade e do Município, bem como os acontecimentos de ordem geral, nos quais Campinas, seus filhos ou seus habitantes tivessem cooperação, como consta da exposição apresentada pelo Centro de Ciências, Letras e Artes desta cidade, e cumpridas as formalidades do Decreto n. 8.868, de 27 de Dezembro de 1937,

RESOLVE:

Art. 1.º — Ficam denominadas pela forma seguinte as vias publicas abaixo descritas:

- § 1.º — D. PEDRO I, a que tem inicio na Avenida Brasil, na Vila Nova, entre as ruas G. Cesar e C. Pimentel, seguindo diagonalmente até encontrar a rua Maria Lins, (Bairro de Vila Nova).
- § 2.º — BARTOLOMEU BUENO DA SILVA, a que tem inicio na linha da Companhia Mogiana, no bairro do Taquaral, em continuação a rua Diogo Prado, terminando na rua Paula Bueno. (Taquaral).
- § 3.º — DR. JOSE' DE CAMPOS NOVAES, a que tem inicio na Avenida Orosimbo Maia (atual rua Jorge Miranda), na esquina da rua Paula Bueno, e termina na Av. Barão de Itapura, no prolongamento da rua Buarque de Macedo, (Jardim Elisa).
- § 4.º — DR. ANTONIO DE SOUZA CAMPOS, a que tem inicio na rua Diogo Prado, entre as ruas Barão de Ataliba e Carlos Guimarães, segue paralela a esta e termina na rua Major Solon. (Antiga rua Ana Eufrosina).
- § 5.º — VISCONDE DE TAUNAY, a que começando na Avenida D. Libania, entre as ruas Barata Ribeiro e Prefeito Passos, terminando na Avenida Itapura. (Vila Itapura).
- § 6.º — ENGENHEIRO SATURNINO DE BRITO, com inicio na rua José Paulino, entre as ruas Jorge Miranda e Alvaro Müller, seguindo paralela a esta até encontrar a primeira citada. (Vila Itapura).
- § 7.º — ALFERES FRANCISCO NOGUEIRA, com inicio na rua Guilherme da Silva, entre Avs. Julio Mesquita e Anchieta, até a Travessa Irmãos Pierrenbach, depois de uma deflexão a direita. (Vila Julio Mesquita).
- § 8.º — DR. ALBERTO SALLES, com inicio na rua Barão Geraldo de Rezende, entre Hercules Florence e Barão de Itapura, terminando na rua José Paulino, no cruzamento com a Francisco Glycerio. (Travessa Cury).
- § 9.º — COMENDADOR PAULA CAMARGO, com inicio na rua José Paulino, entre Delfino Cintra e Barão Geraldo de Rezende, terminando na rua Prof. Luiz Rosa. (Arruamento Avelino de Souza).
- § 10.º — RUA DO ALGODÃO, com inicio na rua Governador Pedro de Toledo (3.ª Travessa a direita, depois da rua General Bento Bicudo), terminando na rua 34 do arruamento do Jardim Chapadão.
- § 11.º — RUA DO CAFE', com inicio na rua Governador Pedro de Toledo (2.ª Travessa a direita, depois da rua General Bento Bicudo), terminando na rua 34 do arruamento do Jardim Chapadão.
- § 12.º — RUA DO ASSUCAR, com inicio na rua Governador Pedro de Toledo (1.ª Travessa a direita, depois da rua General Bento Bicudo), terminando na rua 34 do arruamento do Jardim Chapadão.
- § 13.º — MAESTRO MANUEL JOSE' GOMES, com inicio do lado par da rua Governador Pedro de Toledo, entre as ruas Julio Ribeiro e General Bento Bicudo, terminando na rua Arnaldo de Carvalho. (Jardim Chapadão).
- § 14.º — DR. PAULO FLORENCE, com inicio na rua Joaquim Villac (1.ª Travessa ao lado direito) segue em direção ao Azilo de Invalidos, e termina no encontro da Chacara do Snr. Targino Nogueira de Souza e outros (Estrada do Azilo).
- § 15.º — CUSTODIO MANUEL ALVES, com inicio na rua Governador Pedro de Toledo (1.ª Travessa em diagonal ao lado impar)

segue em direção do Armazem Regulador, passando ao lado do Jockey Club e terminando em rua sem denominação do arruamento de A. I. Teixeira de Camargo. (Bomfim).

§ 16.º — PROFESSOR CHRISTIANO WOLKART, com inicio na rua Bueno de Miranda, entre as ruas Maximiano de Camargo e Antonio Bento, terminando na rua Antonio Alvaro. (Vila Industrial).

§ 17.º — CORONEL ANTONIO LEMOS, com inicio na rua Dr. Carlos de Campos, entre as ruas Elias de Souza e João Theodoro, terminando no Corrego do Matadouro. (Vila Iracema).

§ 18.º — RUA DO ROCIO, com inicio na rua General Osorio, entre Saldanha Marinho e 11 de Agosto, terminando na rua Dr. Bernardino de Campos. (Travessa Valente).

§ 19.º — ENGENHEIRO PEREIRA REBOUÇAS, com inicio na rua São Carlos, abaixo da rua 24 de Maio, segue paralelamente ao prolongamento desta até a rua do arruamento da Chacara Arvore Grande, pela qual segue até encontrar a rua João Theodoro, na qual termina. (Vila Industrial).

§ 20.º — JORGÉ HARRAT, com inicio na Avenida da Saudade (1.ª Travessa do lado par) segue paralelamente a rua Alvaro Ribeiro, e termina na Estrada de Rodagem de São Paulo. (Travessa Goçoyl).

§ 21.º — AVENIDA WASHINGTON LUIZ, com inicio no encontro das ruas Alvaro Ribeiro e General Carneiro, prosseguindo pela Estrada de Rodagem de São Paulo.

§ 22.º — ROBERTO NORMANTON, com inicio na Avenida da Saudade (2.ª Travessa do lado par) segue paralelamente a rua Alvaro Ribeiro, terminando na Estrada de Rodagem de São Paulo. (Vila Emy).

§ 23.º — REGINALDO SALLES, com inicio na Estrada de Rodagem de São Paulo, (4.ª Travessa do lado impar) segue em direção da rua Salles Leme. (Vila Emy).

§ 24.º — ENGENHEIRO ANTONIO F. PAULA SOUZA, com inicio na rua Dr. Bejím (1.ª Travessa do lado impar) e termina na Chacara dos Irmãos Valente. (Vila Paraíso).

§ 25.º — ANTONIO ALVES ARANHA, com inicio na Av. Barão de Itapura, segue paralelamente a Av. Brasil, entre esta e a rua Christovam Colombo, terminando em uma praça circular, junta a linha da Companhia Mogiana. (Travessa Itapura).

§ 26.º — DR. JOSE' INOCENCIO DE CAMARGO, com inicio na rua Barão de Ataliba, entre Dioguinho e Major Solon, seguindo paralelamente aquela até a rua Dr. Carlos Guimarães. (Antiga Inacio Bueno).

§ 27.º — ALFERES DOMINGOS, começa na rua 1, da Vila Julio Mesquita, segue paralela a rua Guilherme da Silva e depois de uma deflexão a esquerda, segue paralela a Av. Julio Mesquita, pelos fundos dos lotes e defletindo novamente a esquerda, paralela a Travessa Irmãos Bierrenbach, terminando na rua 1. (Vila Julio Mesquita).

§ 28.º — JOÃO FRANCISCO DE ANDRADE, com inicio na rua 14 de Dezembro entre as Avs. Anchieta e Julio Mesquita, segue paralela a esta, e termina na rua Guilherme da Silva.

§ 29.º — DA CONSTITUIÇÃO, com inicio na rua Governador Pedro de Toledo, em frente a rua Germania.

Art. 2.º — A pequena praça situada em frente a Praça 15 de Novembro, antigo Largo de Santa Cruz, do lado impar da rua Major Solon, fica denominada PRAÇA HEROIS DA LAGUNA.

Art. 3.º — A atual RUA DO CAFE', no bairro do Botafogo, entre a Avenida Itapura e a rua Antonio Guimarães, passará a denominar-se RUA DR. OCTAVIO MENDES.

Art. 4.º — O trecho da rua Jorge Miranda, que acompanha o canal do Saneamento, tendo inicio na rua José Paulino, passa a denominar-se AVENIDA OROZIMBO MAIA.

Art. 5.º — Este ATO entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrario.

Paço Municipal de Campinas, aos 17 de Fevereiro de 1939.

Euclides Vieira
Prefeito Municipal

Publicado na DIRETORIA DO EXPEDIENTE da Prefeitura Municipal, em 17 de Fevereiro de 1939.

O Diretor,
F. Campos Abreu



Praças, Ruas e Avenidas de Campinas

AÇÚCAR - rua do

(Trabalho de Almor Malta Guimarães)

Começa na Avenida Governador Pedro de Toledo e termina no Chapadão. Liga os bairros do Bonfim e Chapadão. A denominação foi dada pelo Ato n. 159, de 17 de fevereiro de 1939. Tem duas larguras: 12 e 15 metros.

Histórico: — "Uma vez colhida a cana, extrai-se-lhe o caldo, fazendo-se passar uma a uma entre os cilindros de uma moenda ou engenhosa. Tais cilindros que se comprimm um contra o outro, expremem o caldo de cana o qual cai numa cuba, até transformar-se a cana em bagaço. Uma vèz obtido o caldo, faz-se dèle o açúcar. Para isso, ferve-se o caldo, applicando-se-lhe um pouco de sal para precipitarem-se as materias extranhas ao açúcar. Quando o caldo adquire a consistência de xarope, derrama-se em fôrmas apropriadas, onde èle se cristaliza. Faz-se depois, escoar a parte que não se solidificou, chamada melaçç. Feito isto trata-se da clarificação que se obtém, fazendo-se passar através do açúcar cristalizado uma dissolução de açúcar concentrado. Assim obtem-se o açúcar mascavo que se refina fervendo-se em água e carvão vegetal, de sorte que as impurezas vôm à tona e podem ser retiradas com escumadeira" (Do Livro "Elucidário").

Dados referentes à Campinas, dizem que a cidade em 1798 era grande centro produtor de açúcar: 2.023 quintais de açúcar alvo; 1412 de redondo e 349 de mascavo. Como a produção era grande, Campinas exportava para os municipios paulistas

Acúcar: uma história de opulência.

Questões de preço envolvendo a cana de açúcar existem desde a Idade Média, quando esta exótica e raríssima especiaria apareceu na Europa do século XI, constituindo-se em produto com mercado crescente até o século XV.



“Mas, o ter crescido tanto nestes anos o preço do cobre, ferro e pano, e do mais que necessitam os engenhos, e particularmente o valor dos escravos que os não querem largar por menos de cem mil réis, valendo antes quarenta e cinquenta

A sua trajetória ascendente se tornou um dos maiores indicadores da evolução do capitalismo nos seus primórdios.

Segundo o economista e historiador Celso Furtado, o açúcar foi a mercadoria mais importante do comércio mundial nos séculos XV, XVI e XVII. Pelo menos em cerca de 100 destes trezentos anos, o maior produtor foi o Nordeste brasileiro, até perder esta posição para as ilhas do Caribe, na metade do século 17.

Em 1711, um jesuíta italiano que aqui havia chegado quarenta anos antes, André João Antonil (pseudônimo de Giovanni Antonio Andreoni), fez uma detalhada descrição da “Cultura e Opulência do Brasil Por Suas Drogas e Minas”, conforme o nome da obra em que tratou das “várias notícias curiosas do modo de fazer o Assucar; plantar & beneficiar o Tabaco; tirar Ouro das Minas; e descobrir as da Prata”. Entre descrições do funcionamento de um “engenho-real” na Bahia, ou das relações do senhor de engenho com os empregados, escravos e comerciantes, Antonil faz este rico relato sobre os problemas de preço do açúcar naqueles anos que circundam a passagem do século XVII para o XVIII, quando o açúcar brasileiro já não ocupava o primeiro posto no mercado mundial. Curiosamente conclui que o principal problema é a mão-de-obra, como os plantadores de cana de Piracicaba 366 anos depois:

“De vinte anos a esta parte mudaram-se muito os preços, assim do açúcar branco como do mascavado e batido. Porque o branco macho, que se vendia por oito, nove e dez tostões a arroba, subiu depois a doze, quinze e dezasseis, e ultimamente a dezoito, vinte e vinte e dois e vinte e quatro tostões; e depois tornou a dezasseis. Os brancos batidos, que se largavam por sete e oito tostões, subiram a doze e a catorze. O mascavado macho, que valia cinco tostões, vendeu-se por dez e onze e ainda mais. E o mascavado batido, cujo preço era um cruzado, chegou a seis tostões.

“A necessidade obriga a vender barato e a queimar (como dizem) o açúcar fino, que tanto custa aos servos, aos senhores de engenho e aos lavradores da cana, trabalhando e gastando dinheiro. Também a falta de navios de cana de se não dar por ele o

mil-réis os melhores, é a principal causa de haver subido tanto o açúcar depois de haver moeda provincial e nacional e depois de descobertas as minas de ouro, que serviram para enriquecer a poucos e para destruir a muitos, sendo as melhores minas do Brasil os canaviais e as malhadas, em que se planta o Tabaco.

“Se se atentar para o valor intrínseco que o açúcar merece ter pela sua bondade, não há outra droga que o iguale. E, se tanto sabe a todos a sua doçura quando o comem, não há razão para que se não lhe dê tal valor extrínseco quando se compra e vende, assim pelos senhores de engenho e pelos mercados, como pelo magistrado a quem pertence ajustá-lo, que possa dar por tanta despesa algum ganho digno de ser estimado. Portanto, se se reduzirem os preços das cousas que vêm do Reino e dos escravos que vêm de Angola e costa de Guiné, a uma moderação competente, poderão também tornar os açúcares ao preço moderado de dez e doze tostões, parecendo a todos impossível poderem continuar de uma e outra parte tão demasiados excessos, sem se perder o Brasil”.



AÇÚCAR



O Museu do Açúcar, no Recife, atração cultural e artística de Pernambuco, mostra ao visitante o que o açúcar significou (e continua significando) como veículo de civilização no Brasil e no mundo. Localizado em prédio de linhas modernas e sobrias, no meio de jardins ornamentais e de plantas sacaríferas, com espécies botânicas dispostas sistematicamente para fins de estudos, parece repousar, descansado, na paisagem.

Na fachada principal apresenta um mural de cerâmica, «Canavial», do pintor pernambucano Francisco Brennand. Dentro da sede ampla desdobra-se em três exposições permanentes: 1 — a do salão de assuntos sociais, preparada pelo artista Aloisio Magalhães, tendo como tema «O açúcar e o homem»; 2 — a do salão em que está fixada a evolução da agro-indústria açucareira, através de material de natureza histórica e técnica, e 3 — a do salão que reúne mais de 13.000 fotografias, sob o nome de «Coleção Francisco Rodrigues», ilustrando a sociedade pernambucana e nordestina em geral e, particularmente, os senhores de engenho e suas famílias. Acompanhada de fichas identificadoras, essa documentação é uma fonte indispensável para qualquer estudo que se pretenda fazer sobre a aristocracia rural nordestina, no século passado.

DO SUPLÍCIO DE NEGROS A BRASÕES DO IMPÉRIO

Do acervo sentimental e histórico do Museu do Açúcar destacam-se, como páginas vivas do passado, modelos em miniatura de primitivos aparelhos empregados na moagem da cana, e ao lado deles, os modernos, bem como as diferentes doenças e pragas que atacam a cana-de-açúcar.

Para os estudiosos de sociologia possui o Museu instrumentos de suplício de escravos, coleções de louças brasonadas de titulares do Império ligados à indústria açucareira e coleções de moedas particulares usadas em território de usinas. Merecem destaque as valiosas medalhas holandesas, comemorativas de fatos históricos vinculados ao Brasil.

A Biblioteca reúne mais de 3.000 volumes especializados, inclusive obras raras, além de documentação impressa e manuscrita sobre o roteiro da evolução açucareira. Completa-se a Seção de Iconografia rica e original.

Além de uma bela tapeçaria, tipo Gobelin, da série «Les deus toureaux», o Museu do Açúcar adquiriu quadros a óleo, com motivos canavieiros, de pintores como Alberto Figueiredo, Aloisio Magalhães, Manoel Bandeira, Di Cavalcanti, Djanira, Vicente do Rego Monteiro e Lula Cardoso Ayres. O Museu do Açúcar é uma mostra viva de Pernambuco e do Nordeste moendo a cana desde os tempos da Colônia.

de fls. 63

(Extraído do Suplemento Especial denominado "Integração Nacional - Norte - Nordeste", do jornal "Diário de São Paulo", de São Paulo, datado de 15-novembro-1969)



Canaviais da zona da mata

O parque açucareiro de Pernambuco está situado na zona da mata, onde o solo fértil e úmido favorece a lavoura canavieira. Ao contrário do que se pretende fazer crer, os usineiros não absorvem, ali, a maior parte das glebas. Detêm 38% das glebas, sendo que das 42 empresas agroindustriais, somente 5 são proprietárias de áreas de 21.000 hectares. A quase totalidade, ou seja, 71% é possuidora de áreas de 12.000 hectares.

Além das 42 fábricas de açúcar existem 30 destilarias, operando conjugadas com fundos agrícolas (ou engenhos) as quais, na última safra, produziram 9.186.668 toneladas de cana, volume praticamente igual ao da contribuição usineira.

Com uma produção de açúcar que totalizou, na safra de 68, 17.318.483 sacas de 60 quilos cada uma, o parque açucareiro de Pernambuco é responsável por mais de 50% do açúcar brasileiro exportado. Esta é a sua contribuição, que a reafirma, no presente, à semelhança do que sempre foi nos dias de ontem, com ligeiro "intermezzo", como o esteio da economia do grande Estado nordestino.

São estas as usinas que deram aquela contribuição de mais de 17 milhões de sacas de açúcar: Água Branca, Aliança, Barão de Suassuna, Bom Jesus, Bulhões, Central N. S. de Lourdes, Cruangi, Cucau/Aripibu, Estrelinha, Frei Caneca, Ipojuca, Jaboatão, Laranjeiras, Maria das Mercês, Massauassu, Matari, Bussu-repe, N. S. Auxiliadora, N. S. do Carmo, N. S. das Maravilhas, Pedrosa, Petribu, Roçadinho, Sta. Teresinha, Sêro Azul, Sibéria, Tiuna, Trapiche, Treze de Maio, Barra, Brasil, Catende/Piragi, Caxangá, Central Barreiros, Central Olho D'Água, Crauatá, Pumatã, Salgado, Sta. Teresa, Santo André, S. José e União e Indústria.

DA LAGRIMA AO RISO

Sacudido por renovação sadia, o parque açucareiro mudou, modernizando os seus equipamentos fabris e racionalizando as lides agrícolas. Incorporou à sua rotina as técnicas e os conhecimentos do século, emergindo da ameaça

de decadência para o renascimento e a plenitude das suas atividades e da sua missão, que compreende o compromisso com Pernambuco, o Nordeste e o País.

No meio das plantações, as rodovias asfaltadas exprimem novas concepções, assinalando a transformação, que vai apagando os vestígios residuais do feudalismo. O açúcar, que formou a aristocracia rural de Pernambuco, no Império, tem agora cunho essencialmente democrático.

E em lugar do braço escravo do negro e depois do branco, vêem-se agora homens de todas as cores, de mãos que vão sendo redimidas, movendo os seus instrumentos de trabalho. Entraram nos canaviais a mecanização, a irrigação, a pulverização aérea enquanto experiências são incentivadas com novas espécies, através da Estação Experimental, órgão anexo à Cooperativa dos Usineiros. Secaram as lágrimas, que eram o orvalho dos canaviais amargurados.

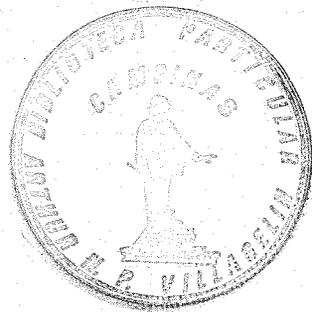
MISSÃO SOCIAL

Os usineiros constituem a classe produtora mais poderosa de Pernambuco. Reune-os a Associação de Produtores de Açúcar e a Cooperativa de Usineiros. Atuando por si mesmos, em suas usinas, ou através dessas instituições, cuidam de oferecer todos os benefícios de uma boa infra-estrutura aos seus trabalhadores e famílias, que somam mais de 1 milhão de pessoas.

A sua rede assistencial pertence o Hospital Barão de Lucena, de 400 leitos, ocupando uma área construída de 22.426 m², em terreno de 10 alqueires, e destinado a atender operários e trabalhadores da agro-indústria do açúcar. A par disso, quase todas as usinas têm ambulatório, posto médico, maternidade, creche e escola, com capela e, alguns, com centro de escotismo.

Os núcleos residenciais multiplicam-se ao redor da usina, mostrando um Pernambuco enriquecido pelo trabalho nos canaviais e pelo coração feliz do homem do campo que olha o futuro dos seus filhos, diante dele, como a mais grata recompensa ao seu labor.

(Extraído de fls. 67 do Suplemento Especial denominado "Integração Nacional - Norte - Nordeste", do jornal "Diário de São Paulo", datado de 15-novembro-1969).



Terminais de açúcar no Recife e Maceió

O Terminal açucareiro no porto do Recife corresponde a uma exigência da condição de terceiro produtor mundial de açúcar que o Brasil ocupa. A prática do embarque pelo sistema a granel já é adotada, há muito tempo, pela maioria dos países produtores mercê das grandes vantagens que dela decorrem.

Tomando-se com base de cálculo um volume de 400.000 toneladas de açúcar, correspondente a 5.680.000 sacas, a economia com a dispensa de sacaria proporciona uma receita de quase 6 milhões de cruzeiros novos enquanto que, por sua vez, a inexistência da rotina de descarga de sacas derrame, empilhamento, etc. também reduzirá as despesas em cerca de 2 milhões de cruzeiros novos.

O escoamento da nossa produção açucareira para o mercado preferencial norte-americano é feito através do porto do Recife que partilha esse encargo com o porto de Maceió. Daí o Instituto do Açúcar e do Alcool, depois de ter iniciado a construção do primeiro Terminal, no Recife, apressar-se em autorizar a que se edificasse o segundo, no porto da Capital alagoana, para a armazenagem e o embarque a granel de açúcar demerara.

No contexto da economia canavieira, Alagoas, no Norte-Nordeste, é um dos Estados que têm apresentado os melhores índices de produção do açúcar. Com São Paulo e Pernambuco é, ainda, produtor de açúcar demerara, destinado à exportação, e que contribui ponderavelmente na receita cambial.

Assim, com a construção dos dois Terminais, o Instituto do Açúcar e do Alcool, além de possibilitar um melhor e sensivelmente mais barato escoamento da produção, com reflexos benéficos sobre a economia canavieira, nivela-se, no plano internacional, às grandes nações produtoras, que seguem esse processo de embarque do açúcar a granel.

(Extraído de fls. 66 do Suplemento Especial denominado "Integração Nacional - Norte - Nordeste", do jornal "Diário de São Paulo, de São Paulo, datado de 15-novembro-1969.)