

# SAFRAS

A REVISTA DO NEGÓCIO SUL CAPIXABA

ANO 2 | EDIÇÃO 10 | DEZEMBRO 2013 | R\$ 7,90

**460 MILHÕES**  
PARA RECUPERAR PREJUÍZOS  
EM ÁREAS RURAIS

**PRODUTORES FAMILIARES**  
FATURAM ALTO COM GENGIBRE

**CRIAÇÃO DE TRUTAS**  
VIRA UM DOS MAIORES  
ATTRATIVOS TURÍSTICOS  
DO CAPARAÓ

**DIVERSIFICAÇÃO**  
**DA PRODUÇÃO**  
É GARANTIA DE RENDA  
NO CAMPO

**NOTORIEDADE PARA O INHAME  
DE SÃO BENTO DE URÂNIA**

ESPÉCIE RARA SÓ ENCONTRADA NESSA LOCALIDADE DA ZONA RURAL DE ALFREDO CHAVES ESTÁ EM PROCESSO PARA OBTENÇÃO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA- IG EM 2014

CITRICULTURA NO SUL CAPIXABA

# Em Cachoeiro, Programa Passe Livre é restaurado para melhor atender à população



O Programa Passe Livre, implantado no ano de 1992 com o objetivo de beneficiar a população carente do município. O Programa contava com uma frota de 14 ônibus que trafegavam somente em duas faixas de horário.

De acordo com a Agersa os veículos eram antigos, de cor diferente e faziam rota apenas para alguns bairros. Com essas características, os transpops eram chamados de transpobres ou ônibus de pobre, segregan-

do e discriminando aqueles que realmente precisavam do benefício. Como não havia nenhum tipo de cadastro, qualquer pessoa podia utilizar o serviço, o que acabava encarecendo o valor final da tarifa e impossibilitando um controle efetivo por parte do município.

Para Kleber, a reestruturação e ampliação do Passe Livre, a partir da Gestão Casteglione, foi efetivamente transformada em programa social. "Foi um ato de coragem do Prefeito, necessário



para realmente beneficiar quem não podia pagar. Ele ressaltou que o município não tinha como saber quem se beneficiava dos recursos públicos utilizados, uma vez que inexistiam instrumentos de controles capazes de fornecer tal informação, pois os antigos ônibus do Passe livre sequer possuíam roletas", destaca.

Antes da reorganização do serviço, o município gastava, em média, R\$ 180 mil reais por mês, sem saber quantos e quais seriam os seus beneficiários, uma vez que a única forma de controle possível era a verificação da circulação dos ônibus nas duas faixas de horários em que o serviço era disponibilizado.

Com a tecnologia da bilhetagem eletrônica, o município pôde identificar as pessoas que realmente necessitam do benefício do passe livre, alem disso o sistema permitiu também que

os mesmos ônibus sejam utilizados, em qualquer horário e para qualquer bairro da cidade, sem discriminação.

"Hoje, além de garantir que os recursos públicos beneficiam quem realmente precisa, o pro-

grama acabou com a discriminação então existentes, uma vez que os beneficiados pelo Passe Livre usam os mesmos ônibus daqueles que podem pagar a sua passagem, em qualquer horário e para qualquer lugar. O desejo do Governo é ampliar ainda mais o programa, levando-o a todos os distritos.

Atualmente, são quase 8 mil usuários cadastrados. Desses, 2.781 mil usuários utilizam o passe livre mensalmente e o custo de manutenção do programa nesse mesmo período reduziu para cerca de R\$ 91 mil.

A adoção do novo modelo permitiu que em 2010, Cachoeiro de Itapemirim fosse a primeira cidade do país a reduzir o preço da passagem urbana.

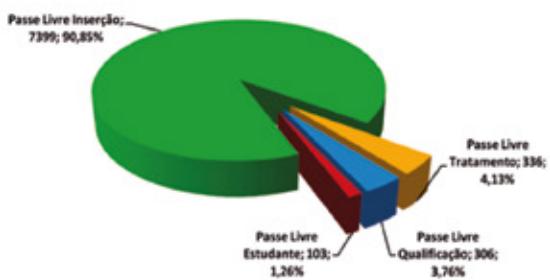
A redução foi de R\$ 2,00 para R\$ 1,80 (Decreto Municipal 21501/2010) beneficiando toda a população.

Atualmente o programa passe livre dispõe três categorias a população, são elas: o Passe Livre Inserção, que é destinado àqueles que buscam sua reinserção no mercado de trabalho; o Passe Livre Qualificação, destinado àqueles que estão fazendo curso de qualificação profissional; o Passe Livre Tratamento, voltado àqueles que estão fazendo tratamento de saúde e por último o Passe Livre Estudante: destinado a estudantes carentes.

Os critérios de inserção no programa estão disponíveis na SEMDES - Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, localizada na Ilha da Luz



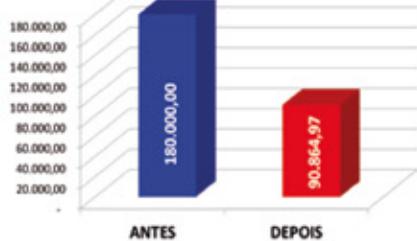
PASSE LIVRE - TOTAL DE USUÁRIOS CADASTRADOS ATÉ SET/2013



MÉDIA MENSAL DE PESSOAS QUE UTILIZAM O PROGRAMA PASSE LIVRE



VALOR MÉDIO MENSAL PARA MANUTENÇÃO DO PROGRAMA PASSE LIVRE

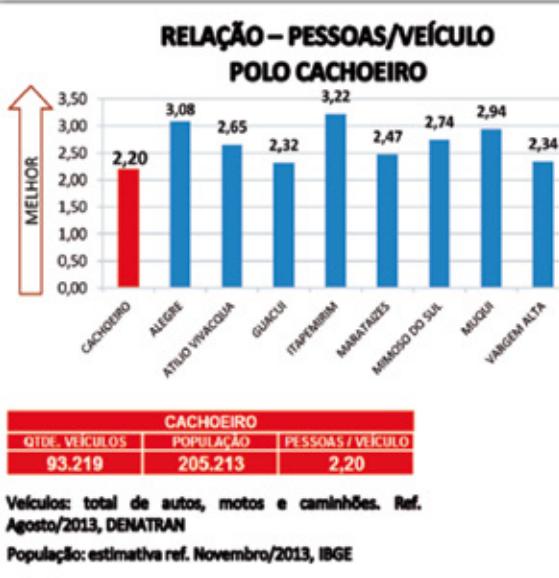


# Reorganização viária do município

Quando se fala em mobilidade urbana e em resolver os problemas ocasionados pelo excesso no número de veículos em uma determinada cidade, tem-se a impressão de que se trata apenas das grandes metrópoles. Embora Cachoeiro não seja uma "grande metrópole", o número de veículos faz com que a cidade sofra problemas semelhantes aos grandes centros, no que diz respeito a mobilidade urbana.

Atualmente de acordo com a Agersa com base na estimativa do IBGE, novembro/2013, possui Cachoeiro pouco mais de 205 mil habitantes, porém a frota de veículos do município é exorbitante, se comparado a esse número.

Segundo os dados do Denatran, em abril de 2013 a cidade já contava com 91.211 mil veículos, na última contagem publicada, referente ao mês de agosto, a frota municipal au-



mentou para 93.219 mil veículos (Denatran, agosto/2013), o que dá uma média 1 veículo para cada 2,2 pessoas.

Com base nesse cálculo, Ca-

choeiro perde apenas para as cidades de Vitória e Guarapari na proporção de veículos por pessoa, e o número tende a aumentar ainda mais, devido a média de veículos licenciados por dia no município.

Proporcionar mobilidade à população é dar condições de deslocamento, é proporcionar que as pessoas saiam de suas casas e cheguem ao seu trabalho na hora certa e com tranquilidade. Em Cachoeiro a mobilidade urbana enfrenta grandes obstáculos, por conta do crescimento desordenado.

A reorganização do sistema viário de Cachoeiro de Itapemirim baseia-se em quatro pilares: inclusão social, sustentabilidade ambiental, gestão participativa e democratização do espaço público.

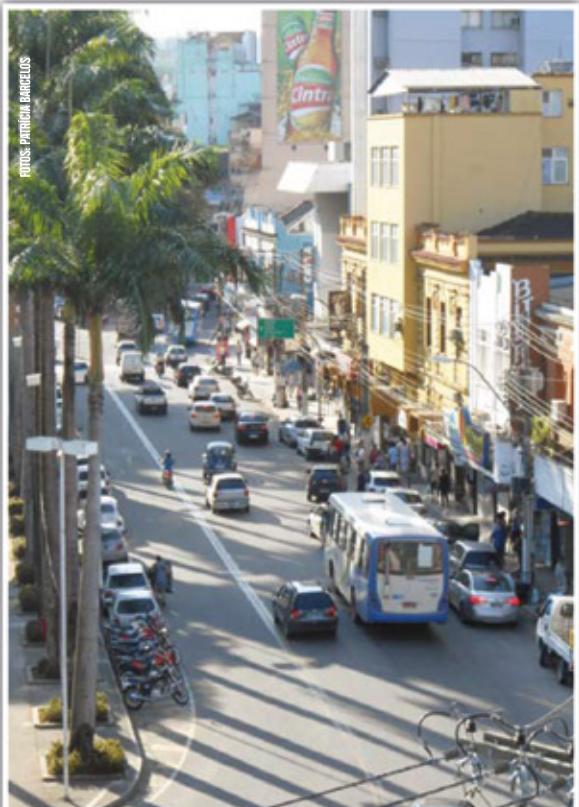
A inclusão social afirma o compromisso do Governo com a construção de uma cidade para todos, tendo direito a mobilidade como meio de se conseguir o direito a cidade.

A sustentabilidade ambiental demonstra a preocupação com as gerações futuras e com a qualidade de vida na cidade. Cachoeiro foi o primeiro município do Espírito Santo a incluir ônibus com motor Euro V, que é menos poluente.

A gestão participativa traduz a busca pela construção da democracia política, econômica e social. Já a democratização do espaço público se refere ao princípio da equidade no uso do espaço público considerando-o efetivamente de todos.

## O GOVERNO MUNICIPAL VEM DESENVOLVENDO UMA SÉRIE DE ESTUDOS E PESQUISAS VISANDO A CONSTRUÇÃO DO PLANO DE MOBILIDADE URBANA ASSEGURANDO AS AÇÕES PARA OS SEGUINTE PONTOS:

- Diminuir a necessidade de viagens motorizadas, posicionando melhor os equipamentos sociais, descentralizando os serviços públicos, ocupando os vazios urbanos, favorecendo a multi-centralidade, como formas de aproximar as oportunidades de trabalho e a oferta de serviços dos locais de moradia.
- Repensar o desenho urbano, planejando o sistema viário como suporte da política de mobilidade, como prioridade para a segurança e a qualidade de vida dos moradores em detrimento da fluidez do tráfego de veículos.
- Repensar a circulação de veículos, priorizando os meios não motorizados e de transporte coletivo nos planos e projetos – em lugar da histórica predominância dos automóveis – considerando que a maioria das pessoas utiliza esses modos para seus deslocamentos e não o transporte individual. A cidade não pode ser pensada como se as pessoas nunca pensassem na viabilidade de utilizar o transporte coletivo.
- Desenvolver os meios não motorizados de transporte, passando a valorizar a bicicleta como um meio de transporte importante, integrando-a com os meios de transporte coletivo.
- Reconhecer a importância do descolamento dos pedestres, valorizando o caminhar como um modo de transporte para a realização de viagens curtas e incorporando definitivamente a calçada como parte da via pública com tratamento específico.
- Reduzir os impactos ambientais da mobilidade urbana, uma vez que toda a viagem motorizada que usa combustível, produz poluição sonora, atmosférica e resíduos.
- Propiciar mobilidade às pessoas com deficiência e restrição de mobilidade, permitindo o acesso dessas pessoas à cidade e aos serviços urbanos.
- Priorizar o transporte público coletivo no sistema viário, racionalizando os sistemas, ampliando sua participação na distribuição das viagens e reduzindo seus custos, bem como desestimular o uso do transporte individual.
- Promover a integração dos diversos modos de transporte, considerando a demanda, as características da cidade e a redução das externalidades negativas do sistema de mobilidade.
- Estruturar a gestão local, fortalecendo o papel regulador dos órgãos públicos gestores dos serviços de transporte público e de trânsito.





QUEREMOS AGRADECER POR SUA PARCERIA  
DURANTE O ANO DE 2013, E DESEJAR A VOCÊ UM  
ANO REPLETO DE ALEGRIAS E PROSPERIDADE.

***Reconstruir, a partir da dor... Se não nos compadecemos, não creio que sejamos essencialmente humanos.***

Tivemos um Natal muito triste no Espírito Santo...

Não tenho palavras para expressar a dor pelos nossos irmãos. Nos compadecemos pelas famílias que perderam seus entes e amigos, grande parte das suas histórias, a partir de uma tragédia natural, agravada por ações humanas nem sempre acertadas.

Aqui pelo sul capixaba não fomos muito afetados. O norte do estado sofreu demais. Muitos produtores perderam o que construíram em toda a sua vida. Lamentamos e nos solidarizamos com eles.

No meio da dor, presenciamos demonstrações de humanidade. Autoridades que tem um poder ainda maior em casos extremos como esse e que foram de uma sensibilidade enorme. E vimos também ações desastrosas, de autoridades que fizeram declarações em rede nacional "sem noção". Era melhor que ficassem calados.

É vida que segue. Um novo ano que aponta. Que 2014 venha com uma nova lição.

Que tenhamos boas safras neste ano!



KÁTIA QUEDEVEZ

**KÁTIA QUEDEVEZ**  
Jornalista Responsável  
Comercial  
MTb 18569 RJ

**LUAN OLA**  
Projeto Gráfico / Diagramação

**LEANDRO FIDELIS**  
**WESLEY MENDES**  
**OSVALDO PICCININ**  
Colaboradores

**CIRCULAÇÃO: 42 MUNICÍPIOS**  
ES - Afonso Cláudio, Alegre, Alfredo Chaves, Anchieta, Apiacá, Atilio Vivacqua, Bom Jesus do Norte, Brejetuba, Cachoeiro de Itapemirim, Castelo, Conceição do Castelo, Divino de São Lourenço, Dores do Rio Preto, Domingos Martins, Guacuí, Guarapari, Ibatiba, Ibitirama, Iconha, Irupi, Itapemirim, Iúna, Jerônimo Monteiro, Marataízes, Marechal Floriano, Mimoso do Sul, Muniz Freire, Muqui, Piúma, Presidente Kennedy, Rio Novo do Sul, São José do Calçado, Vargem Alta e Venda Nova do Imigrante. RJ - Bom Jesus do Itabapoana, Itaperuna e Varre-Sai. MG - Espera Feliz, Ipanema, Manhumirim, Manhuaçu e Reduto.

A revista SAFRA ES é uma publicação bimestral da Contexto Consultoria e Projetos Ltda.

**CNPJ:** 06.351.932/0001-65

Endereço para correspondência:  
Av. Espírito Santo, 69 - 20. pavimento  
Guacuí - ES - CEP: 29.560-000  
jornalismo@safraes.com.br

**SAFRAES**

A REVISTA DO AGRONEGÓCIO SUL CAPIXABA

**ANUNCIE**

Tels: 28 3553 2333 / 28 9 9976 1113  
comercial@safraes.com.br

# Grupo Brasil Bonito

Ideias  
Decoração  
Mobiliário



**Serralheria  
ESPERANÇA**  
*Uma empresa do Grupo Brasil Bonito*

Portões - Portas - Janelas  
Vitrôs - Venezianas e Diversos  
Serviços de Serralheria em Geral

Antônio (22) 99873-5860  
Evaldo (22) 99830-5652  
Nayara (22) 99918-8537

VENDAS: SANDRO - 22 99701 4046 / SABRINA - 22 99963 7962

ROBERTO - 22 99921 1800 E 22 99786 1334

contatogbbesadmvendas@gmail.com

Administração: Av. Cristiano Dias Lopes, 1050 - Bairro Silvana - Bom Jesus do Norte - ES  
Telefone : 28 3562-1131 / centralcomercialgbb@gmail.com

**INAUGURAÇÃO EM BREVE**

Loja Varejo GBB em São José do Calçado .. Rua Domingos Martins, 531, Centro

Representante Autorizado ES - Sandro Gomes da Silva-ME (Empresa do Grupo Brasil Bonito) . Rua Paulo Escondido, 322 - Bairro Silvana - Bom Jesus do Norte-ES



# CITRICULTURA NO SUL CAPIXABA

INCAPER AVANÇA NA PESQUISA DE CITRUS. EMPRESA DE GUAÇUÍ SE DESTACA NO DESENVOLVIMENTO DE NOVOS CULTIVARES.

Algumas amostras de cultivares pesquisados na Citrosul



## O CLIMA AMENO DAS REGIÕES ALTAS FAVORECE A PRODUÇÃO DE LARANJAS PARA CONSUMO IN NATURA, LARANJA DE "UMBIGO" DO TIPO BAHIA E TAMBÉM DE LARANJA DE SUCO COM MAIORES TEORES ÁCIDOS CARBÔNICOS, LARANJAS DO TIPO "PERA"

A região sul capixaba já produz frutas cítricas de março a dezembro, combinando áreas quentes das regiões baixas e as áreas frias das regiões. O mercado é uma esperança para produtores rurais que querem diversificar suas atividades e sair do combinado “café com leite”.

O resultado de uma pesquisa iniciada em 1999 pelo Incaper – Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural, avaliou 54 genótipos e selecionou cultivares preferenciais para consumo in natura e para a extração de sucos. Com isso, produtores podem utilizar espécies para cultivos resistentes ao clima da região, tendo como base um importante trabalho científico.

O clima ameno das regiões altas favorece a produção de laranjas para consumo in natura, laranja de “umbigo” do tipo Bahia e também de laranja de suco com maiores teores ácidos carbônicos, laranjas do tipo “Pera”. A região do Caparaó Capixaba, por exemplo, poderá expandir a cultura da laranja porque não apresenta pragas quarentenárias. Ainda no Caparaó, as seis cultivares preferencialmente recomendadas para plantio são laranjas do tipo



“Salustiana”, “Pera”, “Jetibá”, “Lanlate”, “Pêra IAC” e a “Navelina”.

Segundo Rose Aguiar, a cultura existe há tempos no Caparaó, “mas há a necessidade de se resgatar a atividade e fazer o produtor entender que além do leite e do café, a região dá fruta de boa qualidade e por fazer parte do cardápio do brasileiro, pode ser um bom negócio”.

E Rose fala da sua própria experiência. Ela é jornalista formada e deixou a profissão para se dedicar à produção de citrinos em Guaçuí. Ela e o marido iniciaram atividade com um pomar que serviu de laboratório para as pesquisas do Incaper de novos cultivares na região. Atualmente, além do pomar ampliado, montaram uma empresa que fornece sementes e mudas cítricas certificadas, a Ci-

tosul. “Investimos em tecnologia e fornecemos sementes e mudas de qualidade, com alto padrão genético para produtores rurais e instituições públicas, como prefeituras e governo do estado”.

A empresa tem 10 anos de mercado e após uma consultoria prestada pelo Sebrae há cerca de três, aumentou seu lastro de atuação. Além de fornecer mudas de todas as espécies de citricultura (laranja, tangerina e citrus), a Citrosul comercializa mudas de frutíferas, palmáceas, ornamentais e essências nativas. “Para quem quer investir na chamada poupança verde, fornecemos mudas de plantas nativas como o mogno africano, que tem alto valor de mercado”. Informações pelos telefones 28 3553 0113 e 28 999684353.



Além de fornecer mudas de todas as espécies de citricultura (laranja, tangerina e citrus), a Citrosul comercializa mudas de frutíferas, palmáceas, ornamentais e essências nativas.

As frutas ácidas, em especial as cítricas (a laranja, a tangerina, o Alimão e a lima), são ricas fontes de vitamina-C (ácido ascórbico) e hesperidina, dois importantes agentes antioxidantes da natureza. Ainda possuem vitaminas A, B1 e B2 e expressivas quantidades dos ácidos carbônicos (cítrico, málico, tartárico, oxálico, fórmico e fólico), bem como os minerais cálcio, potássio, fósforo, enxofre e magnésio. Por isso, médicos e nutricionistas recomendam o consumo de frutas cítricas, notadamente a laranja após as refeições.

O principal objetivo é garantir o fornecimento da vitamina-C para favorecer a absorção do Ferro presente no feijão e outros alimentos, e com isso contribuir para a oxigenação do sangue nos pulmões.

Os demais ácidos presentes, ao serem ingeridos, transformam-se em sais alcalinos, cuja função é equilibrar a acidez gástrica, gerada pela ingestão de alimentos que provocam acidoses.

O Estado do Espírito Santo já foi autosuficiente na produção de laranjas. Na década de 1960

As cultivares indicadas para o consumo in natura não possuem sementes: "Salustiana", da Espanha; "Navelina" e "Navelate", dos Estados Unidos e Espanha, e "Lanelate", da Austrália. As cultivares usadas preferencialmente para a extração de sucos é a "Pera IAC/SP" e a "Pera Jetibá", obtida no município de Santa Maria de Jetibá. A "Navelate" é indicada para o consumo in natura e não possui sementes.

A pesquisa de novos cultivares de citrus realizada pelo Incaper tem o objetivo de contribuir para o aumento da renda das pequenas propriedades de base familiar e garantir a sustentabilidade da atividade citrícola.

possuía 5.400 hectares de laranjas. Em 2008, a área de produção se reduziu para menos de 1.500 ha. Nesse período, a população capixaba aumentou de pouco mais de 1 milhão para 3,5 milhões de habitantes. A redução de área de produção de laranjas se acentuou entre 2001 e 2008, atingindo em média 150 ha/ano. Em função disso, o Estado passou a importar quantidades cada vez mais crescentes de laranjas para suprir suas necessidades internas.

(\*) Osvaldo Piccinin é engenheiro agrônomo formado pela ESALQ e sócio-fundador da Agro Amazônia.



# ALEGRIA DE POBRE, CRÔNICA POR OSVALDO PICCININ

Meu pai tinha um ditado que dizia: "Alegria de pobre é o dia que se mata um porco"! Realmente, na roça é sinal de fartura, pelo menos por seis meses, quando se abate um bom capado, pesando acima de dez arrobas e que produza, pelo menos, de quatro a seis latas de vinte quilos de banha.

Dada as dificuldades e a falta de conforto da época, nos acostumávamos e valorizávamos muito aquilo que dispúnhamos e, diga-se a verdade: éramos felizes. Teve época que engordávamos porco à meia, ou seja, quando do abate dividia-se o animal com o sócio que o cedeu. Esta troca de favores era muito comum entre vizinhos, principalmente quando acabava a banha, carne e lingüiça do abate anterior e não se dispunha de um animal pronto para engordar, aí é que entrava o vizinho sócio.

Todos os dias, assim que voltava do colégio, uma das minhas tarefas era dar trato ao capado. Além de lavagem - restos de comidas - e milho do nosso pão, dependendo da época do ano, também tratávamos com mandioca passada do ponto de consumo, abóbora e nabiça, cultivadas na roça de milho recém colhida.

Uma semana antes do abate, começavam os preparativos: providenciar as tripas para encher lingüiça, soda cáustica para fazer o sabão no tacho, afiar as facas, descascar o alho usado no tempero e limpar o varal em cima do

fogão de lenha, onde a lingüiça era defumada por meses, devido ao fato de não termos geladeira.

Meu velho acordava bem cedo e apanhava seu punhal afiado - usado uma ou no máximo duas vezes por ano - e rapidamente trazia o suíno, já morto, em uma carriola para ser limpo e destrinchado. Enquanto isso, um tacho era colocado no terreiro para ferver a água que seria usada na lida.

Antes do almoço, tínhamos como costume levar uma boa porção de carne para todos os vizinhos. Este gesto de boa vizinhança nos foi passado de pai para filho. No tacho, junto com a banha derretida, fritavam-se as carnes para serem posteriormente acondicionadas nas latas da própria banha e guardadas em nossa dispensa. Carne esta que durava até o próximo abate.

A tarefa mais árdua do dia ficava por conta da fabricação da lingüiça. Tudo feito manualmente, portanto muito demorado. Talvez venha daí a expressão "encher lingüiça" quando nos referimos a algo que demora a ser feito, ou quando temos que "matar o tempo". Com um espinho de laranjeira eu ia furando o produto já pronto para a retirada das bolhas de ar formadas no ato do enchimento.

O sabor da pururuca crocante boiando no tacho com a banha escaldante era indescritível. Da lingüiça defumada - temperada com alho e pimenta do reino - nem



se fala! A saborosa carne retirada da lata de banha e frita na hora, na própria banha, são inesquecíveis. Não posso esquecer-me do delicioso chouriço feito com sangue.

Bons tempos onde a nossa referência era a simplicidade! Com três ou quatro mudas de roupas, um par de botinas para trabalhar na roça e um par de sapatos surrados para ir à cidade, estava feito nosso guarda roupa.

O pãoi era lotado de milho e, o quintal, cheio de galinhas. Na tulha, feijão, arroz, réstias de cebola e alho para o ano inteiro. Na horta, toda espécie de verdura e, no pomar, onde as aves cantavam, muita fruta durante todo o ano. No chiqueiro, um capado engordando e, por fim, uma "sonata" ou vitrola, para ouvir "as modas" sertanejas nos finais de semana. Com este "kit capiáu", estava completa nossa alegria de viver. Simples assim!

E viva a fartura da roça!

**CSC**  
CÉSAR SERVIÇOS CONTÁBEIS

28 3553.2696 28 9946.4440

contabilidadecsc@hotmail.com

A woman with short dark hair and a warm smile is the central figure. She is wearing a light-colored t-shirt with gold embroidery that reads "Gábarito Surf Evolution", a blue cardigan, and a white bucket hat. She is surrounded by large, vibrant green taro leaves. The background is a lush, green, rural landscape.

# NOTORIEDADE PARA O **INHAME** DE SÃO BENTO DE URÂNIA

ESPÉCIE RARA SÓ ENCONTRADA NESSA LOCALIDADE DA ZONA RURAL DE ALFREDO CHAVES ESTÁ EM PROCESSO PARA OBTENÇÃO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA- IG EM 2014

**"HOJE O INHAME PARECE SER O OURO DO BRASIL. O CAFÉ PERDEU, E O INHAME CRESCIU. ELE REPRESENTA TUDO NA MINHA VIDA."**

CATARINA MONHOL GRATIERI, 68 ANOS, HÁ PELO MENOS 50 NA CULTURA DO INHAME

Em São Bento de Urânia, zona rural de Alfredo Chaves, a paisagem muda como num toque de mágica para quem chega depois de percorrer outras localidades da Região Serrana do Espírito Santo. No lugar das típicas lavouras de café, os morros da comunidade rural estão cobertos de plantações de hortaliças, com destaque para o inhame. Talvez seja a única localidade do interior capixaba onde o "ouro verde" não predomina.

É ali que uma espécie rara está sendo certificada pela Indicação Geográfica- IG: o "Inhame São Bento". O inhame in natura é um dos primeiros produtos locais nesse processo, iniciado em 2010 junto ao Sebrae/ ES. A primeira etapa já foi concluída, e previsão é que o projeto da IG termine em março ou abril de 2014, quando será protocolado no Instituto Nacional de Propriedade Industrial- INPI.

A cultivar oriunda da terra colonizada por imigrantes italianos transformou a vida dos agricultores a partir de uma história

parecida com aquelas sobre proprietários de terra que acham petróleo por acaso no quintal. E quem nos conta isso é Jandir Gratieri, considerado "O Rei do Inhame". Não à toa detém esse título, pois foi o seu avô italiano Cláudio Gratieri, que chegou à região em 1893 trazendo o antecessor do "Inhame São Bento", o inhame roxo chinês.

Segundo Gratieri, em 1989, o agricultor Jair Pianzola comprou 150 caixas de semente dessa espécie para plantar na propriedade. Alguns dias depois, notou dois tipos diferentes em meio à plantação. Acredita-se que esses "estranhos no ninho" se reproduziram com o inhame chinês originando a primeira cultivar de inhame genuinamente capixaba.

"O Inhame São Bento é uma raiz tuberosa com produtividade 30% superior às variedades tradicionais cultivadas no Espírito Santo. Por apresentar plantas vigorosas e rizomas de excelente aspecto comercial, apresenta- se mais propício ao atendimento dos mercados, principalmente os externos", destaca o produtor e presidente da recém-fundada Associação dos Produtores de Inhame de São Bento- Apisbes, Jandir Gratieri.

Atualmente, o Estado é um dos maiores produtores e exportadores de inhame no país, com área de plantio em torno de 3 mil hectares. Em São Bento, são cerca de 600 famílias envolvidas que produzem, anualmente e em diversas altitudes, de 20 a 25 toneladas em 1.200 hectares, o que resulta em safra o ano inteiro, emprestando ao cultivo destaque no cenário nacional.

A partir de 1995, a equipe do Incaper passou a pesquisar o rizoma no lugar em que foi visto pela primeira vez. Em abril de 2008, foi realizada sua inscrição no Registro Nacional de Cultivares, do Ministério da Agricultura, sob o nº 22.987.

O aumento do consumo interno e a grande perspectiva de incremento das exportações têm contribuído para a expansão das áreas de plantio e para a fixação do homem no campo, fazendo do "Inhame São Bento" atrativa opção de cultivo. Que o diga a mãe de Jandir, Catarina Monhol Gratieri, 68 anos, há pelo menos 50 na cultura do inhame. "Hoje o inhame parece ser o ouro do Brasil. O café perdeu, e o inhame cresceu. Ele representa tudo na minha vida."



## APENAS OITO PROPRIEDADES SERÃO CERTIFICADAS

Devido ao ineditismo do inhame de São Bento de Urânia, a Indicação Geográfica- IG foi a forma encontrada para tornar reconhecido o patrimônio mais importante dessa comunidade de Alfredo Chaves. Das 600 famílias produtoras, apenas oito estão no processo, que engloba pequenos trechos de outros municípios como Castelo, Domingos Martins, Marechal Floriano, Vargem Alta e Venda Nova do Imigrante.

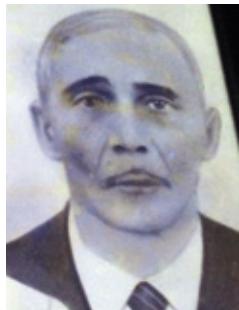
Segundo Rodrigo Belcavello Barboza, do Sebrae/ES, a ideia é envolver todos os empreendimentos no processo da IG. “Já concluímos seis etapas e agora vamos reunir provas e documentos para certificar a notoriedade do Inhame de São Bento para quem está no processo.”

*Para Jandir Gratieri, a IG trará muitos benefícios aos produtores, principalmente exportar o produto sem a necessidade de atravessadores,*

garantindo um preço mais justo. Há projetos também para criação de uma rota turística, agregando inhame e uva e gerando novos negócios para os agricultores.

“O inhame é um ícone para nossa região como a Pedra Azul é das montanhas do Espírito Santo. Nossa objetivo é agregar valor à agricultura familiar e também treinar os produtores por meio da Apisbes para receber o turista.”

Imigrante italiano que trouxe as mudas de inhame roxo



## UTILIDADES DO INHAME

É como fornecedoras de carboidratos que essa raiz se destaca, com os amidos constituídos de grânulos pequenos e de fácil digestão pelo organismo

humano, sendo, por isso, recomendado principalmente nas dietas de crianças, de pessoas idosas e convalescentes. As propriedades medicinais garantem

o uso na farmacologia, como depurativo sanguíneo e na síntese de cortisona e hormônios esteroides.

(\*Fonte: Incaper).



Socol de  
Venda Nova  
é outro  
candidato à  
IG na região

## O QUE É INDICAÇÃO GEOGRÁFICA?

As Indicações Geográficas se referem a produtos ou serviços que tenham uma origem geográfica específica. Seu registro reconhece reputação, qualidades e características que estão vinculadas ao local. Como resultado, elas comunicam ao mundo que uma certa região se especializou e tem capacidade de produzir um artigo diferenciado e de excelência. Um exemplo internacional é o champanhe francês.

A consultoria contratada pelo Sebrae foi a responsável pelas IGs da panela de barro de Goiabeiras (Vitória) e do mármore de Cachoeiro de Itapemirim. “No Brasil todo, ao todo são 40 projetos já aprovados pelo INPI. No Espírito Santo, ainda tem o cacau do Vale do Rio Doce de Linhares”, informa o consultor Gabriel Beliqui.

Nos últimos três anos, as oito propriedades de São Bento de Urânia no processo para obtenção da IG foram sensibilizadas para a implementação do projeto, tiveram suas áreas delimitadas, elaboraram um regulamento técnico de produção para assegurar a qualidade e cumpriram outras etapas visando conquistar a sua patente de direito.

**COM STIHL,  
O MATO VIRA JARDIM.**



GRACONETRI

Aproveite as ofertas incríveis e a supercondição de pagamento para adquirir roçadeiras, sopradores e lavadoras STIHL, tudo com 1 ano de garantia e assistência técnica com profissionais qualificados na própria fábrica.

**SOPRADOR**  
BG 86 C-E  
6x de **R\$ 159,95\***  
Preço à vista **R\$ 899,00**



[www.stihl.com.br](http://www.stihl.com.br)  
0800 707 5001



**ROÇADEIRA**  
FS 55 R  
6x de **R\$ 115,50\***  
Preço à vista **R\$ 649,00**



**LAVADORA**  
RE 98  
6x de **R\$ 88,90\***  
Preço à vista **R\$ 499,00**



\*Promoção a ser realizada em duas etapas, de 1º/10 a 31/12/2013 e de 2/1 a 31/3/2014, enquanto durarem os estoques, apenas nos pontos de venda STIHL participantes, com preços sujeitos a alterações entre a 1ª e a 2ª etapas. Consulte o site [www.stihl.com.br](http://www.stihl.com.br) ou o SAC 0800 707 5001 para saber os pontos de venda participantes e os produtos que integram a promoção, que podem ser pagados em 6x com taxa efetiva de juros de 1,9% ao mês. Consulte as condições de pagamento no ponto de venda. No momento da aquisição, enjegue instruções para a utilização correta e segura do produto (Instrução Técnica).

# A DISPUTA POLÍTICA É O CÂNCER DO COOPERATIVISMO

Por Wesley Mendes

Desde que decidi fazer parte da diretoria de um Sindicato Rural, e hoje tenho a honra de presidir o Sindicato Rural de Cachoeiro de Itapemirim, entidade que hoje representa mais de 2000 produtores rurais em 3 municípios, Cachoeiro de Itapemirim, Atílio Viváqua e Vargem Alta, a única coisa que pedi foi que eu tivesse a liberdade de opinar com responsabilidade, ética e respeito sobre o nosso setor rural e tudo que o cerca.

Opinar sobre suas entidades representativas, suas cooperativas e as políticas públicas para o setor, e assim o faço hoje com o mais sincero objetivo de provocar uma séria reflexão sobre o que estamos fazendo e para onde estamos conduzindo as nossas entidades e cooperativas do meio rural.

Estamos vivendo o momento eleitoral para a escolha de um novo Conselho Administrativo e Conselho Fiscal para a nossa Cooperativa Selita.

Temos hoje três grupos se organizando e com suas “campanhas” já postas na rua com o objetivo de conquistar o voto de seu eleitorado.

Essa atitude seria normal se estivéssemos falando de uma disputa à vaga de prefeito ou governador de um município ou estado

qualquer, mas infelizmente estamos falando de uma COOPERATIVA DE PRODUTORES RURAIS.

Numa cooperativa se espera a cooperação. Certo? Uma criança saberia disso.

Numa cooperativa todos se unem com o mesmo objetivo. Certo? Qualquer um sabe disso.

Numa cooperativa se coloca os interesses individuais de lado para que o coletivo seja valorizado, pois se TODOS ganham EU ganho. Certo? Parece que poucos se lembram disso.

Já seria triste só por observar o fato de bons e velhos amigos decidirem se colocar em posições eleitorais opositas, por não conseguirem construir um diálogo onde as diferenças sejam colocadas de lado em favor de um projeto maior que é a própria cooperativa e futuro de seus cooperados.

É preciso levar ao conhecimento de todos que durante seis meses este Sindicato Rural de Cachoeiro de Itapemirim conversou com todos os atores desta disputa, em muitas reuniões, pois esse é o papel de um sindicato, com o objetivo de fazê-los enxergar que a nossa cooperativa não precisa de DISPUTA e sim de ENTENDIMENTO e de COOPERAÇÃO mas, como se pode ver, ninguém parece disposto ao entendimento e não aderiram a, como alguns disseram, a essa “ideia tosca de uma sonhador quase infantil”.

Quando sugerimos que a nossa cooperativa SELITA poderia surpreender a todos dando sinais de maturidade, partindo com UM SÓ GRUPO, de consenso, composto pelos mais capacitados afim de mostrar para todos que nós estamos unidos, nós ouvimos isso de alguns: “Toda unanimidade é burra, e além do mais sempre foi assim e isso ninguém muda”.

Tudo bem, respeitamos as opiniões, mas não concordamos com ela,

pois essas ideias de UNAMIDADE BURRA e de SEMPRE FOI ASSIM é coisa do passado e de pessoas que não tem um palmo de visão sobre o setor rural, e também não servem como alicerce para construir o futuro que esperamos da nossa SELITA, acreditem nós somos muito melhores do que isso.

A palavra “unanimidade” vem do latim *unanimis*. Significa, simplesmente, que duas ou mais pessoas vivem com um (*unus*) “um só” (*animus*) “ânimo”. Um time de futebol bem treinado, uma equipe de trabalho bem articulada, dois amigos leais, um casal que pensa e age em harmonia são exemplos de unanimidade inteligente.

Unanimidade inteligente requer a liberdade de distinguir entre o direito nosso de questionar e o dever nosso de comprometer-nos. Requer, mais ainda, a capacidade de reconhecer que podemos estar errados e a maioria estar certa.

Com relação ao SEMPRE FOI ASSIM, temos pouco a dizer, a não ser que pessoas inteligentes e de mente aberta podem mudar, mas pessoas que tem características opostas a essas não mudam.

Não precisamos mais de divisões em nosso meio rural, já somos poucos e muito fracos para dividir as nossas forças, as nossas competências, a nossa visão em torno do que é melhor para a nossa Cooperativa Selita.

Não há mais tempo para fazermos da nossa Cooperativa Selita o que os políticos tem feito na vida pública, isso é um erro fatal que se comete no cooperativismo.

Numa administração pública o que um prefeito faz é imedia-

**O MODELO DE POLÍTICA COM ESSA DISPUTA QUE DESUNE, QUE NÃO DEIXA O DIÁLOGO SURGIR, QUE NÃO NOS PERMITE OUVIR OS COOPERADOS COM SEUS ANSEIOS PARA A Nossa COOPERATIVA, NÃO FUNCIONA MAIS, ESTÁ FALIDO, E NÃO SERVE AOS PROPÓSITOS COOPERATIVISTAS**

**WESLEY  
MENDES**  
Presidente  
do Sindicato  
Rural de  
Cachoeiro de  
Itapemirim,  
Atilio Vivácqua  
e Vargem  
Alta.



tamente apedrejado pelo outro que venceu só para que todos saibam que ele, o vencedor, é “o cara”. E onde isso tem nos levado? A lugar nenhum. E no final nós pagamos a conta.

Precisamos juntos, inclusive os amigos que estão na disputa eleitoral, perceber que a nossa Cooperativa precisa de todos nós cooperados. Precisa de toda a nossa energia, profissionalismo, conhecimento e tolerância para que ela continue cumprindo o seu papel magistral de levar renda e dignidade a todos que dela dependem direta ou indiretamente por isso precisamos avaliar melhor o que estamos fazendo com o nosso futuro e da nossa Cooperativa Selita

Será que estamos dando o melhor de nós pela nossa cooperativa? Ou estamos cuidando de interesse pessoal e dando o que queremos? Se for assim creio que isso não é suficiente, não mesmo.

O melhor de nós é muito mais do que ter boas ideias e colocá-las em prática.

O melhor de nós só aparece quando estamos juntos. E juntos podemos discutir, discordar, berrar se preciso for, mas podemos planejar uma cooperativa, estabelecer metas, planejar resultados, provocar e experimentar mudanças administrativas e políticas porque teremos força e credibilidade para isso.

O modelo de política com essa disputa que desune, que não deixa o diálogo surgir, que não nos permite ouvir os cooperados com seus anseios para a nossa cooperativa, não funciona mais, está falido, e não serve aos propósitos cooperativistas, ao contrário, esse modelo ultrapassado destrói o espírito cooperativista como um câncer que destrói o corpo.

O cooperativismo, uma cooperativa forte, não se constrói com um salva-

dor da pátria, mas com todos nós, cooperados e lideranças rurais.

Pena que tivemos medo de tentar o caminho diferente do diálogo, mais trabalhoso, mais penoso, mais desgastante, porém, muito mais cooperativista, muito mais humano, muito mais saudável para a nossa Cooperativa Selita.

Quem sabe da próxima vez não consigamos nos unir, isso se nós tivermos a coragem de evoluir e se não for tarde demais.

Reflitam sobre o assunto por favor.

*“Dedico essas palavras aos meus amigos produtores de leite que lutam pela sobrevivência de suas famílias, com devoção e muito trabalho, e aos trabalhadores e trabalhadoras da lida diária do leite.”*



## **SINDICATO RURAL DE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM UNIÃO E FORÇA DOS PRODUTORES RURAIS**

- Assistência Jurídica;
- Imposto de Renda;
- DAP-Documento de Aptidão ao PRONAF
- Assistência odontológica gratuita para você sua família e seus funcionários;
- Projeto para financiamentos do setor rural com rapidez na aprovação;
- Cursos e treinamentos gratuitos- SENAR-ES
- Venda balcão da CONAB- COMPRA DE MILHO

**SOMOS ESPECIALIZADOS EM  
FOLHA DE PAGAMENTO DO SETOR RURAL.**

**R\$ 95,00  
mensais**

**Sindicato Rural de Cachoeiro de Itapemirim  
Tel: (28) 3522-1225**

# Estado vai simplificar e diminuir taxas do Idaf

Redução de taxas sobre a extração florestal foi bandeira defendida por Glauber Coelho em 2013

FOTO: TONICO/ALÉS

A Assembleia Legislativa aprovou projeto de lei Governo do Estado que diminui e simplifica taxas cobradas pelo Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf) aos produtores capixabas. A redução e a simplificação das taxas cobradas dos agricultores pelo instituto, previstas no PL 433/2013, foi pauta defendida durante todo o semestre pelo deputado estadual Glauber Coelho (PSB), que também é vice-presidente da Comissão de Agricultura da Casa. A aprovação da matéria ocorreu na sessão ordinária no dia 17 de dezembro.

O parlamentar, em indicação protocolada em setembro deste ano, pedia a desburocratização e agilidade nos processos de licença e autorização de exploração florestal de produtos e subprodutos, além da simplificação do pagamento de taxas que se desdobram de acordo com a quantidade de hectares e, ainda, as guias de trânsito animal, que se subdividem em produto e subproduto, em abate, fabricação, beneficiamento, e processamento.

O documento solicitava ao Executivo estudo técnico de viabilidade das mudanças nas taxas que, segundo o parlamentar, “significaria ganho de tempo ao produtor rural que precisa se deslocar inúmeras vezes para quitar taxas que poderiam ser unificadas”.

Em discurso durante sessão ordinária no dia 27 de novembro, o socialista voltou a cobrar o Executivo, defendendo que “as



*mais de 200 taxas impostas pelo Idaf não fazem diferença ao Tesouro Estadual, mas têm impacto no bolso dos agricultores”.*

## Idaf

O Idaf é a entidade responsável pela execução da política agrária do Estado no que se refere às terras públicas. O órgão responde também pela execução da política cartográfica e de defesa sanitária das atividades agropecuárias, florestais, pesqueiras, dos recursos hídricos e solos.

## Proteção do leite capixaba



O governador Renato Casagrande assinou, no mês de novembro, decreto 3445 que institui diferenciação no imposto sobre o leite produzido em outros estados e vendido no mercado capixaba. Indicação da Comissão de Agricultura defendia práticas igualitárias de comercialização entre os produtos capixabas e os de outros estados. «É uma vitória importante para a Comissão de Agricultura, que fez o apelo junto ao Governo, e, sobretudo para o produtor rural que enfrentava uma concorrência desleal no estado já que o leite produzido aqui por várias cooperativas de laticínios recebiam barreiras dos outros estados e o mesmo não ocorria aqui», defende Glauber.

## Capital do Abacaxi

Projeto de Lei do deputado Glauber Coelho pode dar ao município de Marataízes o título de capital estadual do abacaxi. Maior produtor do Brasil com mais de 25 milhões de pés da fruta, o município localizado no sul do Espírito Santo sedia a Festa do Abacaxi, cuja 12ª edição ocorreu em setembro, na localidade de Brejo dos Patos e tem como objetivo divulgar a produção da fruta. O Projeto de Lei 366/2013 será analisado pelas comissões de Justiça, Cidadania, Agricultura, Cultura e Finanças antes de ir a plenário.



## Escelsa amplia horário de tarifa reduzida para agricultor



Ampliação do horário foi solicitada pela Comissão de Agricultura da Ales

O horário para a irrigação nas propriedades rurais por meio do programa “Boa energia na irrigação” foi ampliado pela EDP Escelsa, por meio de solicitação da Comissão de Agricultura da Assembleia Legislativa. Em reunião com o vice-presidente da comissão, deputado Glauber Coelho, o gerente executivo Amadeu Wetler anunciou que além do horário entre 21h30 e 6 da manhã, o produtor rural poderá optar pela redução na tarifa entre 2h da manhã e 11h30.

*“É mais uma importante conquista da comissão, que vem trabalhando em parceria com o governo, órgãos e entidades a fim de beneficiar os produtores rurais que tanto contribuem com o desenvolvimento do Estado”, comemora Glauber.*

Com o programa, conhecido como “tarifa verde”, os produtores rurais podem reduzir em até 70% o custo da conta de energia elétrica, desde que a irrigação seja feita nos horários estabelecidos.

## Produtos da Agricultura Familiar na merenda escolar

O uso dos produtos da agricultura familiar na alimentação escolar vem sendo debatido pela Comissão de Agricultura da Assembleia Legislativa, que promoveu, em novembro, audiência pública para debater terceira chamada pública da Secretaria de Estado de Educação (Sedu) para a aquisição dos produtos por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Glauber Coelho informou que a partir da audiência, a Comissão de Agricultura começou a fazer parte da Comissão Estadual do PNAE, com o objetivo de estreitar relação entre fornecedores, Estado e municípios. De acordo com o deputado, a agricultura familiar enfrenta vários desafios, como logística para distribuição, local apropriado para armazenamento e melhor aproveitamento de cada produto. *“Com esse debate se torna mais fácil saber qual caminho devemos percorrer para vencer todos os desafios”.*

## Emendas beneficiam comunidades e distritos do interior



Escolas Famílias Agrícolas vão receber mais recursos em 2014

O deputado estadual Glauber Coelho indicou emendas para as áreas da educação no campo e agricultura. Entre as entidades estão Escolas Famílias Agrícolas (Mepes), prefeituras, associações de agricultores e trabalhadores rurais em 16 municípios capixabas. A ação do deputado socialista garantiu recursos para compra de carretas, ensiladeiras, batedeiras e plantadeiras, tanques resfriadores de leite, descascadores de café, microtratores, entre outros maquinários agrícolas. O investimento é da ordem de R\$ 400 mil advindos do Orçamento do Estado.

As entidades beneficiadas foram: Escola Família Agrícola - Mepes (São Gabriel da Palha, Castelo, Cachoeiro de Itapemirim, Anchieta, Alfredo Chaves, Rio Novo do Sul, Mimoso do Sul e Iconha); Associação de Produtores da Comunidade de Sumidouro (Alegre); Associação de Agricultores Familiares do Assentamento Floresta (Alegre); Associação de Produtores e Moradores do Assentamento Nova Esperança (Aracruz); Conselho de Desenvolvimento Comunitário de Montevidéu (Conceição de Castelo); Associação de Produtores Rurais de Pedra Menina (Dores do Rio Preto); Associação dos Agricultores Familiares do Mundo Novo (Dores do Rio Preto); Associação dos Produtores Rurais e Familiares Unidos das Comunidades São Felipe e São Romão; Associação dos Trabalhadores Familiares de Agricultores Alto São Romão (Guaçuí); Associação Agricultores Familiares do Córrego do Paio e Adjacências (Ibitirama); Associação dos Agricultores Familiares de Moradores de Tocaia e Morro da Palha (Iconha); Secretaria de Agricultura de Laranja da Terra; Associação dos Agricultores Familiares de Águas Claras e Boa Esperança em Piaçu (Muniz Freire); Associação Comunitária dos Agricultores Familiares de Vila Machado (Muniz Freire); Prefeituras de Rio Novo do Sul e Vargem Alta.

# PRODUTORES FAMILIARES FATURAM ALTO COM GENGIBRE

SOMENTE DE JANEIRO A OUTUBRO DE 2013 AS EXPORTAÇÕES INTERNACIONAIS DE GENGIBRE CAPIXABA ATINGIRAM 2,5 MILHÕES DE KG E US\$ 3,3 MILHÕES DE FATURAMENTO PARA OS PRODUTORES

A preocupação com os preços baixos e com a crise que atravessa o café passa longe dos produtores rurais que apostaram no cultivo do gengibre. O preço pago pelo produto, para abastecer o mercado de São Paulo e atender compradores de fora do Brasil, estampa um sorriso merecido no rosto do agricultor.

A caixa de 14 quilos de gengibre fechou a última semana de novembro/2013 sendo comercializada a R\$ 60. O preço atual nem de longe lembra o desânimo que a atividade vivenciou há dois anos, quando o produtor recebia pela mesma quantidade cerca de R\$ 5. “Em julho vendemos a caixa de gengibre a R\$ 18 e já valia a pena. Agora com esse pico no preço temos condições de aumentar, e muito, o faturamento e superar as perdas de outras épocas”, comemora o agricultor Avilson Schram, de Santa Leopoldina, que junto com o pai Florêncio e os irmãos investe há oito anos no cultivo do gengibre.

Segundo a Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag) e o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão

Rural (Incaper), Santa Leopoldina é o município que mais produz gengibre no Espírito Santo. Atualmente são cerca de 100 hectares cultivados por aproximadamente 140 famílias, com uma produtividade de 40 toneladas/ha. Esse desempenho vai garantir um faturamento médio bruto de R\$ 9,4 milhões apenas no município.

“O Espírito Santo é um tradicional produtor e exportador de gengibre, um arranjo produtivo que diversifica a produção e amplia a renda no campo. Por ser um produto tipicamente da agricultura familiar capixaba, o Governo do Estado apoia os produtores com ações de assistência técnica, capacitação, crédito e equipamentos para uso coletivo”, destaca o secretário de Estado da Agricultura, Enio Bergoli.

Somente de janeiro a outubro de 2013 as exportações internacionais de gengibre capixaba atingiram 2,5 milhões de kg e US\$ 3,3 milhões de faturamento para os produtores. Esse desempenho supera o mesmo período de 2012 em 23,2% no volume e 109,1% no valor.

Segundo Bergoli, aproximadamente 40% da produção capixaba de gengibre é destinada ao mercado internacional, devido ao padrão de qualidade do produto e à competência técnica e gerencial dos agricultores.

## CURIOSIDADES SOBRE O GENGIBRE

O gengibre chegou ao Brasil, possivelmente durante as invasões holandesas, há pelo menos 400 anos. Hoje, o gengibre é cultivado principalmente no Espírito Santo, Santa Catarina, Paraná e São Paulo, em razão das condições de clima e de solo mais adequadas.

A raiz é amplamente utilizada no mundo tanto na gastronomia, quanto para fins medicinais. Em países como a China, Japão, Indonésia, Índia e Tailândia o gengibre é largamente utilizado em sucos, conservas, condimento e confeitoria. Como planta medicinal, o gengibre é uma das mais antigas e populares do mundo, e seu chá é usado em tratamento contra gripes, tosse, resfriado e até ressaca.

O Governo do Estado apoia os produtores com ações de assistência técnica, capacitação, crédito e equipamentos para uso coletivo



FOTO LÉO JÚNIOR



# R\$ 460 MILHÕES PARA RECUPERAR PREJUÍZOS EM ÁREAS RURAIS

DENTRO DO PLANO ESTADUAL DE CRÉDITO AGRÍCOLA SERÃO LIBERADOS R\$ 350 MILHÕES PARA AGRICULTORES E PESCADORES DOS MUNICÍPIOS AFETADOS

No conjunto de ações e investimentos anunciados pelo governador Renato Casagrande, um grupo é direcionado especificamente para contribuir com a limpeza e reestruturação nas áreas rurais capixabas.

Somados, serão aplicados aproximadamente R\$ 460 milhões em crédito financeiro e recursos para intervenções de recuperação de infraestruturas, maquinários, lavouras e criações na agropecuária capixaba.

A Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag) vai destinar R\$ 65 milhões para ações de reconstrução e reparos das estruturas de uso coletivo dos produtores rurais e população em geral. Os recursos serão empregados na recuperação e manutenção de estradas rurais municipais pavimentadas ou de terra batida, na contratação imediata de "Patrulhas Mecanizadas" para atender os municípios com serviços localizados de máquinas e caminhões e para aquisição de novas 40 máquinas para reforçar as frotas das prefeituras.

"Esse é um momento delicado e a atuação do Governo precisa e será firme para proporcionar atendimento qualificado e atuante para recuperar as áreas rurais do nosso Estado. Organizamos um modelo e vamos atuar em várias frentes de trabalho. Os capixabas que vivem no interior sofreram muito com os impactos das chuvas", destaca o secretário de Estado da Agricultura, Enio Bergoli.

Outra frente com investimentos de R\$ 44,8 milhões, programados para captação junto ao Governo Federal, será destinada para a construção e recuperação de pontes. De acordo com levantamento realizado nos municípios, até esta quinta-feira (02), 375 estruturas estão destruídas.



## R\$ 350 milhões em novas linhas de crédito

Os produtores rurais e pescadores situados nos municípios que estão em situações de Emergência ou Calamidade Pública terão à disposição R\$ 350 milhões em crédito agropecuário para investir na recuperação e reimplantação de lavouras, tanques, criações em geral e barragens, bem como para reparo e aquisição de máquinas, equipamentos e sistemas de irrigação, por exemplo.

A medida foi ajustada entre Seag, Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), bancos e cooperativas que operam crédito agropecuário no Estado.

Além da disponibilização de novas linhas de financiamento, o Governo do Estado enviou documentação ao Governo Federal solicitando a publicação de uma resolução do Conselho Monetário Nacional suspendendo os pagamentos de parcelas de financiamentos, com vencimento entre dezembro de 2013 e dezembro de 2014, por parte dos produtores pescadores e estipulando as novas datas para reinício dos pagamentos a partir de 2015.

## Prejuízos chegam a R\$ 314,5 milhões

Somados os danos gerais em infraestruturas, maquinários e atividades agropecuárias são cerca de R\$ 314,5 milhões em prejuízos, nos primeiros levantamentos para avaliar os estragos causados pelas chuvas nas áreas rurais do Espírito Santo.

Na agropecuária, os danos causados na horticultura, cafeicultura, pecuária, silvicultura, avicultura, fruticultura, piscicultura, dentre outros, estão estimados em R\$ 150 milhões.

Aliado as perdas no setor de produção, estão os prejuízos encontrados nas estruturas para fins de produção agrícola, como equipamentos, galpões, implementos e barragens (56 rompidas e 42 danificadas). Os danos são estimados em R\$ 50 milhões.

Outros estragos estão contabilizados ainda nas infraestruturas coletivas, como estradas municipais rurais, totalizando 12,8 mil quilômetros, 682 pontes destruídas ou danificadas e 3.091 bueiros também com avarias. O reparo dessas estruturas estão estimados em R\$ 114,5 milhões.

As notícias publicadas nesta coluna são gratuitas. Se você participou de algum evento agropecuário e quiser publicá-lo, envie-nos um e-mail para [safraes@gmail.com](mailto:safraes@gmail.com) com um pequeno texto, de até cinco linhas. Vale uma foto por evento.

## CAFÉ DE CASTELO É O MELHOR ARÁBICA DO ESTADO



O melhor café do Espírito Santo é de Castelo. O cafeicultor Valdeir Dalcin Tomazini venceu o 12º Prêmio de Qualidade Cafuso UCC para os cafés das Montanhas do Espírito Santo.

Além do reconhecimento pela produção do melhor café capixaba, o ganhador levou o prêmio de R\$ 20 mil para continuar investindo na qualidade da produção de café arábica. O concurso contou com 199 amostras inscritas, sendo que 110 delas estavam aptas a participar da competição.

“Este é um incentivo para eu e minha família tentarmos sempre melhorar a qualidade do café que produzimos. Com o dinheiro do prêmio, vamos comprar novas peças e acessórios para o descascador de café e buscar produzir um café ainda melhor”, declarou Tomazini, que usa tecnologia na produção de café desde 2002.

O governador Renato Casagrande destacou o grande apoio que o Governo tem dado ao produtor para fortalecer o setor. “O consumo de cafés especiais capixabas cresce em todo mundo por causa do investimento em qualidade. O Governo tem trabalhado para continuar auxiliando o setor na busca por excelência, pois a cafeicultura é a atividade mais importante para a maioria dos municípios capixabas”.

Segundo o secretário de Estado da Agricultura, Enio Bergoli, o investimento em qualidade de café determina a condição de renda e de permanência das pessoas no campo. “A qualidade virou um caminho sem volta para a cafeicultura e, junto com o investimento em tecnologia, é um fator fundamental para superar o momento difícil pelo qual o setor tem passado”, pontuou.

Os produtores tiveram três meses para inscreveram suas amostras. Destas, foram destacados 39 cafés finalis-

tas que foram submetidos a testes sensoriais. As avaliações foram feitas por profissionais de renome internacional. Além da qualidade do grão, o aspecto ambiental da propriedade também foi levando em consideração na avaliação.

Entre os critérios observados para a pontuação socioambiental estiveram: rastreabilidade, utilização de fertilizantes e defensivos, gestão do solo e dos resíduos, procedimentos de colheita e pós-colheita, conservação do meio ambiente e saúde e segurança do trabalhador. O resultado da análise sensorial desenvolvido por uma comissão julgadora corresponde aos outros 80% da avaliação.

### Vencedores:

1º lugar: Valdeir Dalcin Tomazini – 91,26 – Castelo – R\$ 20.000

2º lugar: José Leandro Romão – 90,91 – Castelo – R\$ 15.000

3º lugar: Edmar Bussato – 89,51 – Marechal Floriano – R\$ 10.000

4º lugar: Anilton Afonso Miniguite – 87,86 – Vargem Alta – R\$ 5.000

5º lugar: Rogério de Oliveira Zambon – 87,45 – Brejetuba – R\$ 4.000

## MUNIZ FREIRE TAMBÉM PREMIA SEUS MELHORES CAFÉS

As premiações do 6º Concurso de Café Arábica e 1º Concurso de Café Conilon de Qualidade de Muniz Freire foram realizadas no final de novembro. O concurso, além de premiar os melhores cafés do tipo Arábica, este ano inovou e realizou a premiação dos melhores cafés do tipo Conilon. A evolução do concurso comprova o avanço

da cafeicultura no município, que de 29 amostras analisadas no primeiro concurso em 2008, passou para 103 amostras do tipo Arábica e dez do tipo Conilon em 2013.

### 1º CONCURSO DE CAFÉ CONILON – Vencedores:

1º lugar: Roberto Espinosa Paulúcio - R\$ 2.500,00

2º lugar: Filipe Vial Arêas - R\$ 1.500,00

3º lugar: José Paulo Lopes - R\$ 1.000,00

### 6º CONCURSO DE CAFÉ ARÁBICA – Vencedores:

1º lugar: Maria Silvana Pardini Moreira - R\$ 5.000,00

2º lugar: Dorval Côgo de Oliveira - R\$ 4.000,00

# CAFÉS CONILON DE AFONSO CLÁUDIO E CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM SÃO OS MELHORES DO ESPÍRITO SANTO



Os cafeicultores João Delpupo, de Afonso Cláudio, e Sérgio Luiz Felipe, de Cachoeiro de Itapemirim, são os grandes vencedores do 2º Prêmio Estadual de Conilon de Qualidade.

“O concurso teve a participação de mais de 200 produtores. Gente que faz qualidade no café e ajuda a mudar a cultura, o plantio, a colheita do café Conilon, que exige qualidade. Só quantidade não resolve. O Incaper, que é uma instituição pública, do Estado do Espírito Santo, é reconhecido mundialmente com a maior expertise na área de café. Isso garante ao Estado um mercado permanente”, destacou o governador Renato Casagrande.

João Delpupo produziu o melhor café na categoria ‘Cereja Descascado’ e Sérgio Luiz Felipe foi o vencedor na categoria ‘Conilon Natural’. Cada um levou para casa um torrador de café, pulverizador motorizado e insumos. Somados, os prêmios de cada ganhador têm valor equivalente a R\$ 10 mil. Além da premiação, os cafés dos vencedores vão representar o Espírito Santo e o Brasil no Concurso Mundial de Baristas, que será realizado em junho de 2014, na Itália.

“Tudo o que fazemos com amor dá resultado. Trabalho junto com minha esposa, que comanda comigo a produção da lavoura ao despolpador. Este é o segundo prêmio que recebemos este ano. A emoção é grande em saber que fui escolhido entre tantos participantes e que meu produto vai ser levado para outro país”, comemora João Delpupo.

“Mesmo em um ano de crise no café, os produtores não abdicaram de

fazer um produto de qualidade. Este investimento em qualidade é um caminho sem volta na cafeicultura que, hoje, remunera melhor, mas no futuro representará a permanência do cafeicultor no mercado. Por isso, o Governo desenvolve um conjunto de programas para dar apoio aos produtores, com plano de crédito, assistência técnica, extensão rural, pavimentação de estradas, melhoria na infraestrutura produtiva, telefonia rural, entre outras ações”, destaca o secretário de Estado da Agricultura, Enio Bergoli.

“Esse prêmio faz parte de uma ação estratégica que consolida o café Conilon capixaba como referência em qualidade. O Espírito Santo é referência em ciência, pesquisa e tecnologia, o que ajuda agregar valor e popularizar o consumo do Conilon. Além disso, mostra ao mundo que o Conilon é um produto nobre em aroma e sabor, que pode encantar consumidores internacionais. Café é o nosso negócio”, ressalta o presidente do Incaper, Evarie Vieira de Melo.

Para o coordenador do programa Estadual de Cafeicultura, Romário Gava Ferrão, o Espírito Santo se prepara cada vez mais para produzir mais quantidade com qualidade. “O Incaper trabalha em diferentes áreas do conhecimento para aumentar a produtividade com qualidade, fazendo a atividade sustentável. Em torno de 35 projetos de pesquisa desenvolvem tecnologias como novas variedades clonais, nutrição de plantas, manejo de pragas e doenças,

irrigação e outros aspectos. Isso chega ao produtor por meio da assistência técnica e extensão rural. Tudo isso coloca o Conilon capixaba na rota dos melhores cafés no Brasil e no mundo”, completa.

Ao todo 192 cafeicultores de 36 municípios capixabas inscreveram 276 amostras para concorrer no 2º Prêmio Estadual de Conilon de Qualidade. Deste total, 160 amostras foram selecionadas para a etapa final com classificação sensorial acima de 80 pontos, o que caracteriza os cafés Conilon do Espírito Santo como “Finos”.

## Confira os Vencedores do “Prêmio Conilon de Qualidade”

### Categoria ‘Cereja Descascado’

- 1º João Delpupo - Afonso Cláudio
- 2º Leonel Rosa - Afonso Cláudio
- 3º Pedro Fin - Castelo
- 4º Francisco Fin - Castelo
- 5º Leonel Luiz Teixeira - Afonso Cláudio

### Categoria ‘Conilon Natural’

- 1º Sérgio Luiz Felipe - Cachoeiro de Itapemirim
- 2º João Deolindo Fioresi - Castelo
- 3º Amós José Horst - Iúna
- 4º João Marçal da Silva - Iurupi
- 5º Antônio Carlos dos Santos - Colatina



## NOVO FRIGORÍFICO VAI GARANTIR 100% DE ABATE INSPECIONADO DE FRANGO NO ES

A implantação de um novo frigorífico para abate de aves no Espírito Santo começa a ganhar forma. A nova unidade será construída por um grupo de criadores de frango dos municípios de Marechal Floriano e Domingos Martins e vai contribuir para garantir que a totalidade da carne abatida no Estado seja inspecionada. O investimento previsto é R\$ 10 milhões, com capacidade de processamento de 20 mil aves por dia e geração de pelo menos 150 empregos diretos.

A iniciativa faz parte de um Termo de Ajustamento de Conduta (TAC), elaborado pela Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado do Espírito Santo (Idaf), Ministério Público Estadual (MPES) e Associação dos Avicultores do Estado do Espírito Santo (Aves), e assinado por representantes de seis empreendimentos criadores de frango, que envolvem 24 produtores rurais e 61 pequenos abatedouros e distribuidores de frango localizados na Grande Vitória. O número desses comerciantes da Região Metropolitana poderá aumentar.

“A meta do Governo do Espírito Santo é tornar nosso Estado o primeiro do Brasil com 100% dos abates de frango inspecionados, o que garante segurança alimentar para a população e legalidade para os empreendimentos que criam, abatem e comercializam esse alimento que é um dos mais importantes na dieta dos capixabas

e brasileiros”, destaca o secretário de Estado da Agricultura, Enio Bergoli.

Pelo TAC, os produtores têm prazo até fevereiro de 2016 para construir novo frigorífico, que inicialmente será na Região Serrana do Estado.

Segundo o médico veterinário do Idaf, Gustavo Wassita, responsável pelo Programa Estadual de Sanidade Avícola, o estabelecimento será importante para atender à demanda de produção da região. “O objetivo é que a população capixaba tenha à sua disposição alimentos de qualidade para o consumo, por isso, estamos buscando a adesão desses produtores para que adotem os cuidados necessários nos processos de abate em estabelecimentos devidamente registrados no Serviço de Inspeção Oficial”, explica Wassita.

A inspeção é obrigatória para que seja possível atestar as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas da produção de alimentos de origem animal, desde o abate até a industrialização. “Há pouco mais de seis anos, mais da metade do abate de frango no Espírito Santo era irregular, segundo as normas sanitárias. Hoje, já regularizamos cerca de 93% do abate, o melhor índice do Brasil, mas com essa iniciativa pretendemos chegar aos 100%”, comemora Bergoli.

### Cenário da avicultura capixaba

Os municípios de Marechal Floriano e Domingos Martins respondem por 60% da produção de

frango de corte no Estado e são os principais fornecedores da Região Metropolitana.

Atualmente, no Espírito Santo, nove abatedouros trabalham regularmente com os Serviços de Inspeção Estadual (SIE), fiscalizados pelo Idaf, ou de Inspeção Federal (SIF), sob a responsabilidade do Governo Federal. Todos os meses, aproximadamente, quatro milhões de aves são destinadas para abate no Estado, sendo 70% do total enviados a esses abatedouros credenciados e cerca de 7% ainda são destinados a abatedouros não registrados ou inspecionados pelo Idaf ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). Os outros 20% da oferta capixaba de frango de corte são enviados vivos de forma legal e regular para outros Estados, principalmente para o Rio de Janeiro.

A avicultura capixaba, incluindo a produção de ovos e carne, está presente em quase 200 propriedades rurais, principalmente na Região Serrana do Espírito Santo, e gera cerca de 22 mil empregos diretos e indiretos. Também, todos os meses, a avicultura produz cerca de 30 mil toneladas de esterco, o que é fundamental para a viabilização da adubação orgânica de outros setores da agricultura como produção de hortaliças, fruticultura, café e outras atividades.

# GOVERNO FORTALECE INDÚSTRIA LÁCTEA NO ESPÍRITO SANTO

FOTO LÉO JÚNIOR



O Governo do Espírito Santo alterou as regras tributárias para a comercialização de leite industrializado no território capixaba. O decreto publicado no final de novembro, no Diário Oficial, tem o objetivo de ampliar a competitividade da indústria capixaba de laticínios que produzem ultrapasteurizado (UHT), o popular leite "longa vida".

"Essa é mais uma ação do Governo do Estado com vistas à melhoria da qualidade de vida da população e com foco no desenvolvimento regionalmente equilibrado, já que estamos fortalecendo nossas indústrias, mantendo e gerando empregos, e fazendo com que a econo-

mia local seja dinamizada. É fruto da nossa capacidade de articulação com o setor, que estamos atendendo dentro da nossa capacidade e da legalidade", destacou o governador Renato Casagrande.

As novas regras criam diferenciação na cobrança do Imposto sobre Operações Relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual e Intermunicipal e de Comunicação do Estado do Espírito Santo – RICMS/ES. Agora, os produtos produzidos no Espírito Santo passam a recolher menos impostos em relação aos produzidos em outros Estados.

O secretário de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), Enio Bergoli, salienta que o Governo do Estado já atendeu a pleitos semelhantes para dar fôlego a outros setores do agronegócio, como condimentos, pescados, café e mesmo o do leite, em outra ocasião. "Com essa medida, criamos um ambiente de favorável de competitividade para

as indústrias regionais, como a Selita no sul e da Damare no norte capixaba, e ainda abrimos um caminho para a ampliação desses parques industriais de leite longa vida e abertura de novas unidades em outras regiões", ressalta Bergoli.

A pecuária de leite está presente em mais de 60 municípios capixabas e 17 mil propriedades rurais, que ofertam todos os dias mais de 1,3 milhão de litros de leite para as indústrias de laticínios. "Depois do café, é a atividade agrícola mais presente no meio rural capixaba", completa o secretário Enio Bergoli.

O secretário da Fazenda Maurício Duque explicou que a medida cria bom ambiente tributário e dinamismo econômico, o que trará benefícios diretos e indiretos para todos os elos da cadeia produtiva do leite, como pecuaristas e indústrias.



**SELITA 75 ANOS**  
**DEDICAÇÃO, RESPEITO E TRADIÇÃO EM PRODUZIR**  
**OS MELHORES ALIMENTOS PARA VOCÊ!**

# DIVERSIFICAÇÃO DA PRODUÇÃO É GARANTIA DE RENDA NO CAMPO

COM A ATUAL CRISE DO CAFÉ, O SEBRAE ES TEM AJUDADO PRODUTORES NESSE PROCESSO PARA QUE TENHAM LUCRO DURANTE TODO O ANO. O PROJETO NO CAMPO É UMA NOVA FERRAMENTA QUE AUXILIA O EMPREENDEDOR NA NOVA FASE

Os últimos meses de 2013 têm marcado uma contínua desvalorização da saca do café - principal produto agrícola capixaba. Isso se traduz em pouco retorno e muitos prejuízos para os agricultores, que dependem única e exclusivamente dessa atividade. Assim, o Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Espírito Santo (Sebrae ES) tem realizado um intenso trabalho de conscientização junto aos produtores para projetar novas alternativas de renda em suas propriedades.

Na região serrana do Estado, floricultores têm recebido a visita de consultores do Sebrae ES, com objetivo de conhecer melhor a história de cada um e a melhor via para auxiliá-los. A analista do Sebrae Karla Fernanda tem coordenado as ações na região e relata ter percebido um grande interesse por parte dos produtores pela aquisição de conhecimento de novas técnicas de gestão e de outros cultivos que possibilitem renda durante todo o ano.

“Costumo dizer que um ótimo produtivo pode não ser um ótimo econômico. Então, é necessário que se faça esse tipo de trabalho didático para explicar as vantagens do processo de profissionalização dos seus processos de gestão e acompanhar a evolução da implantação. Sabemos que certas pessoas gostam muito da atividade que desempenham, por vezes há muitos anos, mas se alguma outra também se mostra viável e vai possibilitar um lucro maior, por que não tentar?”, disse.

Estes produtores de flores atendidos pelo Sebrae ES também desem-

penham a atividade cafeeira em suas propriedades. Por meio de pesquisa in loco no projeto, relevantes dados comparativos sobre o andamento de ambas as atividades nessas propriedades foram levantados. Na média, a floricultura utiliza 3% de área da propriedade para o seu cultivo, enquanto o café ocupa 31%. Porém, a renda proporcionada pela floricultura representa em média 43% da renda enquanto o café chega aos 19%. “Esses dados demonstram que na roça é importante haver alternativas de renda na propriedade, pois, esta proporciona estabilidade financeira e inibe o êxodo rural, gerando melhoria na renda e qualidade de vida do produtor interiorano”, completou a analista.

Karla destaca que na última avaliação de projetos, realizada em meados do mês de novembro, percebeu avanços entre os empreendedores que desenvolvem outros cultivos, além do café. “O produtor que só produz café está muito atrás dos demais. Mesmo tendo unidade gerencial ele acaba se tornando muito cauteloso, justamente por ter só aquela fonte de renda. Já os que produzem diversidade são mais seguros na hora de realizar os seus negócios e, assim, conseguem driblar as crises com a renda dessas outras produções que permeiam sua propriedade”.

A analista do Sebrae Nacional, Fátima Lamar, esteve no Espírito Santo para acompanhar algumas das propriedades que já estão com seus novos processos de gestão mais avançados. De acordo com ela, o pioneirismo do ES pode se tornar modelo para outros Estados.

## Projeto No Campo

O projeto No Campo é uma nova ferramenta para empreendedores rurais que desejam explorar toda a real potencialidade de sua propriedade.

A solução é formada por um conjunto de soluções educacionais, com vistas a profissionalizar o empreendedorismo no campo, conscientizando o produtor rural de que a propriedade precisa ser tratada como uma empresa.

Os temas tratados durante as oficinas, cursos e palestras são voltados para Gestão; Liderança; Associativismo; Empreendedorismo; Comercialização.

O No Campo já foi aplicado com sucesso no município de Santa Maria de Jetibá. De acordo com Juliana Castro, gestora do Projeto Horticultura Orgânica do Sebrae ES, o formato das soluções do No Campo são um sucesso, e destaca a duração de 4 horas das Oficinas.

“Uma das maiores dificuldades no processo de capacitação do projeto era o formato “sala de aula”, pois os produtores não aguentam ficar muito tempo nesse ambiente, principalmente quando o tema é gestão. A experiência que tivemos na aplicação do “Controlar Meu Dinheiro no Campo” foi excelente”, disse.

Ainda, segundo Juliana, os produtores improvisaram uma sala de aula em um galpão no sítio de um deles, sem paredes, rodeada pela natureza.

# CRIAÇÃO DE TRUTAS VIRA UM DOS MAIORES ATRATIVOS TURÍSTICOS DO CAPARAÓ

Cibele Maciel / Folha do Caparaó

A temperatura baixa e o clima ameno das montanhas do Caparaó Capixaba tornaram-se o cenário perfeito para a criação de trutas, no distrito de Santa Marta, em Ibitirama. A Tecnotruta surgiu há 21 anos, por meio do projeto do empresário Francisco Faleiro, que encontrou na região de Mata Atlântica, há 1,1 mil metros de altitude, as condições ideais para a reprodução do peixe.

A truta veio do frio polar do Canadá e Estados Unidos, chegando ao Brasil em 1949. Inicialmente, só era possível desenvolver sua criação em regiões muito frias, como o sul do País e a Serra da Mantiqueira, em São Paulo. Em Santa Marta, as temperaturas variam entre e 5 e 16 graus, durante o ano.

O peixe criado na Tecnotruta é vendido inteiro ou em forma de filé. Segundo o piscicultor Lionei Pereira, a produção gira em torno de uma tonelada por mês. A truta já foi fornecida para o Rio de Janeiro, Minas Gerais e Bahia, mas, atualmente, a produção é comercializada apenas no local.

Em um laboratório é realizada a fecundação, cujo processo de reprodução se dá apenas no inverno. Lionei explica que os óvulos são retirados da fêmea e misturados ao sêmen do macho. A fecundação ocorre em menos de meia hora. "Depois, os ovos fecundados seguem para a incubadora e para o berçário. Quando nascem, são levados ao tanque de alevinagem. O processo todo dura em torno de três meses", esclarece.

Lionei e Conceição Aparecida Pereira, a Cidinha, são responsáveis pela fecundação e seleção dos peixes que vão sendo transferidos, entre os 38 tanques onde são alimentados e cuidados, até atingirem a fase de



O processo da criação das trutas ocorre nos 38 tanques com água na temperatura ideal

abate. "Cada truta fêmea produz até 2 mil óvulos, mas apenas 50% são fecundados. O peso delas, depois de adultas, varia entre 300 gramas e 1 quilo", explica Cidinha.

## Turismo

A Tecnotruta deu tão certo que passou de negócio para referência em turismo no Caparaó. Além do criatório, há um pesque e pague e um restaurante, com pratos especializados em truta. Turistas e visitantes podem acompanhar o processo de fecundação, pescar e saborear receitas que dão água na boca.

"As trutas são vendidas de várias formas, aqui mesmo. Podem ser consumidas no restaurante ou pescadas. O cliente ainda pode levá-las para casa, limpas e congeladas", comenta a cozinheira Silbene Ribeiro.

A Tecnotruta fica localizada na Fazenda Pico da Bandeira, entre Santa Marta e Pedra Roxa, há 16 quilômetros de Ibitirama. O turista deve passar pela cidade e seguir para o distrito. Após Santa Marta, seguir

um trecho de 4 quilômetros e entrar à esquerda, onde serão percorridos mais 3 quilômetros. O local está aberto para visitação, durante todos os dias. Aos domingos, é cobrada a taxa de R\$10,00 de consumo. Informações pelo telefone (28)99222-0483.

## Receita de Truta na frigideira

Ingredientes:

1 truta  
1 colher de chá de manteiga  
Sal a gosto

### Preparo:

Lave bem a truta e passe vinagre. Numa frigideira, não aderente, coloque a truta, já com sal e manteiga. Tampe e deixe por 5 minutos, de um lado, e 5 minutos, do outro lado, em fogo médio. Está pronto para servir.



Cidinha e Lionei são responsáveis pela reprodução e cuidado dos peixes

# REVISTA SAFRA ES CONQUISTA SETE PRÊMIOS DE JORNALISMO COOPERATIVISTA

A PUBLICAÇÃO FOI A MAIS PREMIADA NA SÉTIMA EDIÇÃO DO PRÊMIO DE JORNALISMO COOPERATIVISTA CAPIXABA, NAS CATEGORIAS IMPRESSO, ONLINE E FOTOGRAFIA



A jornalista Ana Paula Fassarella, também premiada pela Revista SAFRA ES, entre o secretário Enio Bergoli e o governador Renato Casagrande.

A Revista SAFRA ES foi destaque durante a cerimônia do 7º Prêmio de Jornalismo Cooperativista Capixaba, no último dia 06 de dezembro, no MS Buffet, em Vitória. A publicação conquistou sete prêmios, sendo os três primeiros lugares da categoria Jornalismo Impresso, a melhor Fotografia, a foto escolhida por voto popular, o primeiro lugar e o voto popular na categoria Webjornalismo. Por isso, o veículo superou outros no número de jornalistas vencedores.

Na categoria Jornalismo Impresso, o primeiro lugar foi para o jornalista Leandro Fidelis, com a matéria “Eles acreditam na força do cooperativismo”, que conta a história do início do cooperativismo em Venda Nova do Imigrante (Edição número 09). A matéria sobre a parceria entre as cooperativas Colagua e Veneza deu à jornalista Andresa Alcoforado o prêmio de segundo lugar na mesma categoria. A SAFRA ainda conquistou a votação popular com a matéria

Dois jornalistas premiados pela Revista SAFRA ES, Andresa Alcoforado e Leandro Fidelis



produzida pela jornalista Ana Paula Fassarella sobre a Cooperativa Central Agroindustrial do Espírito Santo, a Agrocoop, em operação desde 2012 com objetivo de industrializar produtos agrícolas de sete cooperativas localizadas de Norte a Sul do estado e, assim, fortalecer as atividades que desenvolvem e levam mais qualidade de vida ao meio rural. Os três jornalistas são colaboradores da publicação.

Neste ano, o Prêmio de Jornalismo inovou e mais duas categorias foram incorporadas: cinegrafia e fotografia. Nessa última, a primeira colocada foi Sabrina Pereira Canal, que teve sua foto publicada na Revista SAFRA, compondo a matéria produzida por Ana Paula Fassarella a respeito da Agrocoop.

Além disso, Ana Paula Fassarella ainda conquistou o primeiro lugar e o voto popular na categoria Webjornalismo, com a matéria “União é receita de longevidade: primeira cooperativa do Espírito Santo completa 75 anos”, veiculada no

portal SAFRA ES. A principal fotografia que compôs esta matéria venceu a votação popular.

Ao todo, foram 18 premiações em dinheiro para as melhores matérias, imagens e fotos sobre o cooperativismo capixaba divulgadas em 2013. O evento contou com a participação de mais de 200 jornalistas de todo o estado e distribuiu mais 80 mil reais em prêmios.

O 7º Prêmio de Jornalismo Cooperativista foi uma realização do Sistema OCB-Sescoop/ES com o patrocínio da Secretaria da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag) e da Agência de Desenvolvimento das Micro e Pequenas Empresas e do Empreendedorismo (Aderes), e apoio das cooperativas Veneza, Sicoob, Coocafé, Inocóopes, Coopanestes, Coopeavi, Cooabriel, da empresa o Melhor do Marketing, Bandes e Seguros Unimed.

# 8º PRÊMIO DE JORNALISMO COOPERATIVISTA

Já está participando?  
NÃO PERCA TEMPO!

## 06 CATEGORIAS

- Cinegrafia
- Fotografia
- Jornalismo Impresso
- Radiojornalismo
- Telejornalismo
- Webjornalismo

## NOVOS VALORES

- 1º LUGAR: R\$ 4.600,00
- 2º LUGAR: R\$ 3.400,00
- 3º LUGAR: R\$ 2.300,00.

\*Valores líquidos

Festa de premiação  
dia 05/12/2014  
local a definir

Matérias sobre o Cooperativismo escritas e publicadas no período de 18/11/2013 até 15/11/2014, poderão concorrer.

Participe! Sugestões de pauta: [ascom@ocbes.coop.br](mailto:ascom@ocbes.coop.br)

Regulamento, inscrições e tudo sobre o prêmio\*:

[www.premiodejornalismo.coop.br](http://www.premiodejornalismo.coop.br)

[www.facebook.com/premiojornalcoop](http://www.facebook.com/premiojornalcoop)

\*O regulamento poderá sofrer alterações nos próximos meses. As inscrições ainda não estão abertas. Fique atento!

A 7º edição do Prêmio de Jornalismo Cooperativista foi um sucesso.  
Acompanhe-nos e conheça as novidades da 8º edição durante os próximos meses!





## É para o Irineu e para todos os capixabas que o Governo trabalha tanto na agricultura.

Irineu mora em Santa Maria de Jetibá, onde cultiva tomate e hortaliças, e procura sempre oferecer os melhores produtos para o mercado. E o Governo do Espírito Santo não para de investir no campo.

### NUNCA SE FEZ TANTO EM TÃO POUCO TEMPO:

**R\$ 500 milhões** investidos na agricultura até 2014;

Desde 2011, com o *Programa Vida no Campo*, já foram aplicados mais de **R\$ 1,5 bilhão** em crédito e investimentos. Até 2014 esse valor vai chegar a **R\$ 2,5 bilhões**;

Investimentos de **R\$ 215 milhões** para a pavimentação de 65 trechos de estradas rurais em todas as regiões do Estado, com o *Programa Caminhos do Campo*. De 2011 até 2014 serão cerca de 548 km de novas estradas;

**R\$ 5,2 milhões** investidos em 220 km de novas redes elétricas trifásicas para melhorar a oferta de energia por meio do *Programa Energia Mais Produtiva*. Até 2014 serão implantados mais 130 km, com investimentos de **R\$ 2,6 milhões**;

Investimento de **R\$ 3 milhões** para instalar serviços de **telefonia móvel e Internet 3G**, em 10 localidades rurais, com o *Programa Comunicação no Campo*. Até 2014 serão mais 71 localidades contempladas e mais **R\$ 21,3 milhões** em investimentos;

Mais de **1700** máquinas, veículos e equipamentos entregues;

Investimentos contínuos para o fortalecimento da **cafeicultura, pecuária, fruticultura, aquicultura e pesca, silvicultura, olericultura** e dos recursos naturais.



Saiba mais em [www.es.gov.br](http://www.es.gov.br)