

SAFRAES

A REVISTA DO AGRONEGÓCIO SUL CAPIXABA

ANO 2 | EDIÇÃO 11 | FEVEREIRO 2014 | R\$ 7,90

**PRODUÇÃO DE UVAS
EM VARGEM ALTA
A REDESCOBERTA DE UMA
DOCE VOCAÇÃO**

**NOVIDADES
FORA DO ROTEIRO
TRADICIONAL
AGROTURISMO DE
VENDA NOVA DO IMIGRANTE**



**HISTÓRIAS DE SUCESSO
MARCAM OS 45 ANOS DA ESCOLA
FAMÍLIA AGRÍCOLA DE OLIVÂNIA**

IRRIGAÇÃO: SUCESSO DEPENDE DE PLANEJAMENTO

CHEGOU

O MELHOR LEITE, com novas embalagens, TAMPA DE ROSCA e LACRE DE SEGURANÇA.

Mais práticas, modernas e
prontinhas para
facilitar a sua vida.



Alimentos saudáveis,
saborosos e confiáveis.

www.selita.coop.br





ORÇAMENTO 2015 FAZENDO JUNTOS, FAZEMOS MAIS.

É hora de definirmos os próximos passos.
Venha, dê sua opinião e continue ajudando
a melhorar a vida de todos.



CONFIRA A DATA E LOCAL DA AUDIÊNCIA NA MICRORREGIÃO CAPARAÓ.

27/03/14 - 13h

Alegre: Bom Jesus do Norte, Divino de São Lourenço,
Dores do Rio Preto, Guaçuí, Ibatiba, Ibitirama, Irupi, Iúna,
Muniz Freire e São José do Calçado.

Local: **Escola Professor Lellis** (Av. Dr. Olívio Corrêia Pedrosa,
178 - Centro - Alegre)

Acesse www.orcamento.es.gov.br e veja locais,
resultados e informações completas sobre as reuniões.
E pelo site você também pode enviar suas propostas.

SECRETARIA DE ECONOMIA
E PLANEJAMENTO



Férias na roça é bom demais!

Na lida do homem da roça, férias mudam muito pouco a rotina. Férias, verão, praia, Carnaval, isso tudo é coisa "pro" povo da cidade, da pedra. Mas é um tempo muito especial. É hora de receber a parentada da cidade que, nesses tempos de recesso, enchem as propriedades rurais de alegria, com a reunião de amigos e famílias inteiras.

Nesses momentos de pura confraternização, primos se conhecem, se reveem, casos (ou causos) antigos voltam a ser contados como se fossem novidades. São, por exemplo, lembranças dos que se foram, animação pelas travessuras das crianças, uma grande celebração.

Eu mesma tive esse prazer de receber grandes amigos e familiares nas férias. Uma festa! Muitos episódios povoarão minha memória por um longo tempo. Os olhinhos dos

pequenos vislumbrando nosso mundo rural. Uma euforia ímpar ao se depararem com detalhes do nosso dia a dia, que para os visitantes, são o máximo.

Lembrei-me da minha comadre, grande amiga, irmã mesmo, com sua câmera empunhada atrás de um incrível, imaginem, louva-a-deus. Um bichinho comum fez do dia dela uma cena de cinema. Ela querendo a melhor imagem, o melhor ângulo e eu ali, olhando aquilo, me divertindo muito mais pela diversão dela.

Outro episódio... meu priminho de sete anos, orgulhoso por tocar um berrante (aliás, ele foi o único que conseguiu) à beira de um córrego. E mais ainda, por atrair quatro vacas que mugiam respondendo ao som do instrumento. Outra festa! Afinal, o pequeno conseguiu!

Esse é o nosso mundo rural, de louva-a-deuses, vacas, barrantes, família, amigos, celebração. Uma festa constante em celebração à vida. Apreciem essa edição da nossa SAFRA ES. Ela foi preparada com muito carinho para você!



Uma breve observação...

É muito curioso ouvir o povo desejar "Feliz Ano Novo" em pleno mês de março. Afinal, por aqui, e pelo Brasil afora, "as coisas só funcionam depois do Carnaval"... Imaginem se o produtor rural começasse a trabalhar "só depois do Carnaval"... O mundo inteiro morreria de fome, não é mesmo?



KÁTIA QUEDEVEZ
Jornalista Responsável
Comercial
MTb 18569 RJ

LUAN OLA
Projeto Gráfico / Diagramação

ALISSANDRA MENDES
ANA PAULA FASSARELLA
LEANDRO FIDELIS
Colaboradores

CIRCULAÇÃO: 42 MUNICÍPIOS
ES - Afonso Cláudio, Alegre, Alfredo Chaves, Anchieta, Apiaçá, Atílio 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 - 2º 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

ANCHIETA

FORTALECENDO A AGRICULTURA FAMILIAR.

COM AMOR E DEDICAÇÃO O TRABALHO RENDE MUITO MAIS.



Com ações inéditas, como o Vale Feira, a Prefeitura de Anchieta está fortalecendo a agricultura familiar e proporcionando alimentos de qualidade para a população. Esses alimentos também estão sendo fornecidos aos alunos da rede municipal de ensino. Por meio da Lei 886/2013, a Prefeitura de Anchieta instituiu o Programa Agricultura para Todos, que vai fornecer insumos como calcário, sementes, adubos, mudas, rações e alevinos, além de análise e acompanhamento do solo e da água. Juntos, estamos construindo uma cidade melhor para se viver. Continue participando e amando cada vez mais nossa querida Anchieta.

A REDESCOBERTA DE UMA **DOCE VOCAÇÃO**

ANA PAULA FASSARELLA  jornalismo@safraes.com.br FOTOS ANA PAULA FASSARELLA

PRODUÇÃO DE UVA EM VARGEM ALTA TEM SE DESTACADO TANTO QUE NESTE ANO O MUNICÍPIO DEVE RECEBER INVESTIMENTO DE QUASE MEIO MILHÃO PARA CONSTRUÇÃO DE UMA USINA EXTRATORA DE SUCO INTEGRAL DE FRUTAS. A INDÚSTRIA TAMBÉM VAI RECEBER MATERIA-PRIMA DE OUTROS SEIS MUNICÍPIOS DA REGIÃO



Associação dos Produtores
de Uva de Vargem Alta

O COSTUME E O APREÇO PELA FRUTA E SEUS DERIVA- DOS, ESPE- CIALMENTE O VINHO, SOBREVI- VEM - MAIS QUE ISSO: GANHAM FORÇA E VALOR - AO LONGO DE GERAÇÕES E SÉCULOS.

As parreiras carregadas de uva para consumo da família eram comuns em várias propriedades de descendentes de italianos que colonizaram o Brasil. E na região serrana capixaba, não foi diferente. O imigrante italiano, afeiçoadão à viticultura por tradição e por vocação, obrigatoriamente viria a cultivar a videira em sua terra, como também o fizeram os imigrantes que se estabeleceram em outras regiões brasileiras, especialmente no sul.

O costume e o apreço pela fruta e seus derivados, especialmente o vinho, sobrevivem – mais que isso: ganham força e valor – ao longo de gerações e séculos. O cultivo conquista crescente espaço nas propriedades, atenção e cuidados cada vez mais profissionais nos distritos de Castelinho e Taquarussu, em Vargem Alta, nas montanhas do Espírito Santo, lugar de sol quente no verão da serra e temperaturas amenas no restante do ano, onde uva e ambiente demonstram completa afinidade. A fertilidade

da terra, a umidade e o clima aliados ao vigor natural da videira fazem as plantas crescerem admiravelmente. A frutificação é abundante, assim como o entusiasmo dos produtores com essa promissora cultura.

A fruta, que faz muita gente relembrar o tempo dos nonos e que

adoçava os encontros familiares de domingo, saiu do status de hobby e subsistência e passou a ser um dos produtos principais, também responsável pela geração de renda, junto a outras atividades. É assim na propriedade de Ivo Mazocco, 56 anos, morador de Alto Castelinho, a cerca de mil metros de altitude.

O parreiral mais antigo da propriedade, da qualidade conhecida como “Isabel comum”, foi plantado há aproximadamente 70 anos pelo patriarca da família, o pai de Ivo, Ângelo Mazocco, falecido há oito anos. “O plantio de uvas do vovô faz parte das minhas lembranças de infância. Ele tinha muito ciúme da parreira. Só se chegava à videira com autorização dele”, recorda, saudosa, a universitária Mônica, de 23 anos.

O produtor resolveu apostar na vitivinicultura (produção de uvas e vinhos) e há três anos investiu na produtividade da parreira deixada pelo pai. Já no ano seguinte, uma nova foi plantada, da qualidade “Isabel precoce”. Em 2013, o total da colheita nas duas parreiras foi de 5,5 toneladas. Neste ano, o fruticultor espera finalizar a safra com cerca de oito toneladas de uva.

O produto é vendido in natura e parte é usada para produção de vinhos, sucos e geleias, o que diversifica as fontes de renda familiar, junto à pecuária leiteira e à produção de hortaliças, outra vocação do distrito, que reúne as condições naturais ideais para a

atividade. “O cultivo de uva, além de prazeroso, uma terapia, significa também mais tranquilidade e segurança financeira para nós produtores, porque passamos a depender menos de outras atividades. Os estoques de derivados são suficientes para comércio ao longo do ano”, comenta Ivo Mazocco.

Mas a diversificação agrícola na região não termina na produção de uva. Pelo contrário: a viticultura tem sido a propulsora de outras iniciativas no campo, que contribuem para ampliar ainda mais os meios de rendimento. “Muitos turistas visitam a propriedade por conta da uva e eles se encantam pelo nosso jardim. Então tivemos a ideia de investir também na floricultura. Tem sido muito bom, porque além de vender as flores, as plantas deixam a paisagem do sítio mais bonita e agradável. E o resultado final e mais importante dessa diversificação agrícola é a melhoria da qualidade de vida, tanto no sentido econômico quanto em relação à satisfação com o ambiente onde vivemos”, avalia a esposa de Ivo, Vânia, feliz com os benefícios trazidos pelas novas atividades.

Outro ponto positivo dessa diversificação é que os recursos são melhor aproveitados, otimizando resultados e reduzindo impactos. Na propriedade da família Mazocco, o esterco do gado é utilizado para adubação das parreiras, dos canteiros de legumes e hortaliças e do plantio de flores.

Ivo Mazocco, a esposa e a filha trabalham na produção de uva em Alto Castelinho.





DEDICAÇÃO INTEGRAL À UVA E SEUS DERIVADOS

Romildo Daré e a esposa Adelaide finalizam a colheita de uva em Castelinho, Vargem Alta, felizes com o resultado. O plantio de legumes deu lugar às uvas de várias espécies, que respondem muito bem às condições naturais do distrito.

Um exemplo diferente da transformação provocada pelo cultivo de uva vem da família de Romildo Daré, 66 anos, também morador de Castelinho. Neste caso, em vez da diversificação agrícola, o agricultor decidiu se dedicar integralmente à produção de uvas e derivados, depois de décadas de trabalho no plantio de legumes.

“Começamos a cultivar as primeiras videiras há dez anos, por acaso, para experimentar, sem nem imaginar que um dia tiraríamos o sustento somente dessa atividade. Ocupamos meio hectare de terra com a parreira. Como vimos que a cultura respondeu maravilhosamente ao nosso solo e clima, a fruta é de ótima qualidade e a procura dos turistas só aumenta, então há três anos dobramos a área plantada e, assim, substituímos tudo o que

cultivávamos antes por parreiras de uva. Estamos tão satisfeitos e felizes com essa escolha que o objetivo é aumentar em 50% a área plantada no ano que vem”, planeja Romildo, que produz uvas Isabel comum e precoce, niágara rosada e branca e também “bordô”, de coloração forte, mais indicada para a fabricação de vinhos.

Ele destaca que uma das vantagens é o máximo aproveitamento do fruto. Depois da fervura por meio da qual é extraído o suco integral de uva, a matéria sólida resultante do processo é usada para a produção de geleia. Também é fabricado vinho com os últimos frutos, mais maduros, no fim da época de colheita, que ocorre entre dezembro e fevereiro na região. “Esse beneficiamento agrega valor ao produto. Sem contar que não há

desperdício nem perda. Tudo é vendido”, comenta animado.

O fruticultor aponta outro ponto positivo do cultivo de uva: o aumento da produtividade naturalmente com o passar dos anos. Neste ano foram colhidas em torno de sete toneladas em sua propriedade. “Mas quando o parreiral chegar à maturidade de produção, daqui a uns cinco anos, acredito que vamos colher cerca de 20 toneladas na mesma área plantada”.

Por enquanto, a mão de obra usada em todo o processo ainda é a própria família. “Mas de acordo com o crescimento da área cultivada, é bem provável que vai chegar o momento em que vamos ter que contratar funcionários”, avalia Romildo Daré.



Na família Mazocco, a vitinicultura soma-se à pecuária leiteira e à produção de hortaliças e de flores. A propriedade, com todas as suas atividades em harmonia e a bucólica paisagem, é uma das atrações do agroturismo na região.

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE UVA DE VARGEM ALTA (PROUVA)

A aposta dos produtores da região que investem no cultivo de uva foi certeira. E o sucesso da atividade resultou na criação, há cinco anos, da Associação dos Produtores de Uva de Vargem Alta, a Prouva. A entidade congrega viti-vinicultores dos distritos de Castelinho e Taquarussu e também dois da localidade de Córrego do Ouro, em Castelo, município vizinho.

Com a associação, uma marca única foi criada para identificar a produção dos associados. Outro benefício é a participação facili-

tada em feiras da agroindústria em Vargem Alta, Castelo e em outras cidades. Uma delas é a Expotur-ES, referência para o turismo, a cultura, o artesanato e a culinária no Espírito Santo. A feira é realizada em Vitória.

A união pelo associativismo assegura também a capacitação técnica dos fruticultores por meio de cursos oferecidos pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) e pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar), além do acesso à

assistência técnica disponibilizada pela Secretaria Municipal de Agricultura e pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper). “As orientações são bastante úteis, pois ensinam desde a administração do negócio até as técnicas adequadas para produção dos derivados da fruta. E quanto mais capacitados estivermos, mais profissional e desenvolvida torna-se a atividade”, comenta Mônica Mazocco.



Produtos da agroindústria Daré, em Castelinho, Vargem Alta: vinhos, licores e geleias de diversas frutas, suco integral de uva e cachaça.



Localizado no coração de Venda Nova do Imigrante, região serrana, de belezas naturais e clima agradável.



USINA PARA EXTRAÇÃO DE SUCO: EXPECTATIVA É IMPULSIONAR AINDA MAIS A FRUTICULTURA NA REGIÃO

Aguardada ansiosamente há anos pelos fruticultores, a construção de uma usina extratora de suco integral de uva e outras frutas está prevista para ser iniciada neste ano, de acordo com o engenheiro agrônomo e secretário municipal de Agricultura de Vargem Alta, Daniel Moraes. O projeto da indústria começou a ser feito pela prefeitura em 2012.

A lentidão, segundo o secretário, se deve à necessidade de adequação na documentação, após análise realizada pela Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag). “Depois dos ajustes, encaminhamos o projeto novamente à Seag para avaliação. Assim que aprovado, será firmado convênio entre o governo do estado e a prefeitura de Vargem Alta. Em seguida, vai ser lançado edital para licitação da obra e compra dos equipamentos. A construção deve começar neste ano”, afirma Daniel Moraes.

O valor total do investimento na usina – para a obra completa e a compra de todo o maqui-

nário – será de R\$ 491.074,38. Desse total, R\$ 476.342,15 serão aplicados pelo governo do estado e R\$ 14.732,23 pela prefeitura de Vargem Alta.

“A usina vai produzir suco envasado em garrafas de vidro. Uma das propostas é vender o produto às prefeituras, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). A indústria vai atender não só os fruticultores de Vargem Alta, localizados especialmente na área que mais se dedica à atividade, na região de Castelinho, mas também aos municípios de Domingos Martins, Alfredo Chaves, Venda Nova do Imigrante, Castelo, Ibatiba e Muniz Freire”, explica o secretário de Agricultura.

Além de uva, a indústria terá capacidade para beneficiar outras frutas, entre elas morango, acerola, laranja e goiaba. O Incaper estima que em 2015 serão produzidas 360 toneladas de frutas em geral numa área de 18 hectares, no município de Vargem Alta.

NA CONTRAMÃO DA VOCAÇÃO

O local escolhido pela prefeitura de Vargem Alta para construção da usina e instalação dos equipamentos é motivo de controvérsias. Apesar da nítida vocação do extremo norte do município (distrito de Castelinho) para a atividade agrícola, especialmente a fruticultura, e da maior proximidade dos demais municípios produtores que também vão utilizar a indústria, o espaço apontado não fica em Castelinho, e sim entre as comunidades de Vila Maria e Taquarussu. A área escolhida já foi embargada há cerca de quatro anos pelo Instituto Estadual de Meio Ambiente e Recursos Hídricos (Iema), quando a prefeitura iniciou a construção de casas populares no local, ao lado do rio que corta a comunidade, afluente do rio Itapemirim.

Além das questões relacionadas à vocação natural para a fruticultura e à logística (localização estratégica), outro forte argumento para a instalação da indústria em Castelinho é abundância de mão de obra e, consequentemente, a necessidade de geração de emprego e renda para a população, que cresce em ritmo muitas vezes mais acelerado do que a oferta de trabalho. Com a usina,



Fotos antigas da família mostram a estima do pai de Ivo, Ângelo Mazocco, pela viticultura.

novos plantios serão feitos e mais trabalhadores serão demandados, além dos funcionários necessários na própria indústria. O lugar também é rico em água potável (inclusive mineral, com comprovação de análises laboratoriais), matéria-prima essencial no processo industrial.

O secretário municipal de Agricultura reconhece que Castelinho é o local mais apropriado e indicado para receber a indústria. “Tudo aponta para a instalação da usina na comunidade. É o mais lógico a ser feito. Entretanto, estamos com dificuldade para encontrar um espaço do tamanho ideal e que atenda a todas as exigências para a instalação da usina. Mas

não desistimos de procurar por essa área em Castelinho. Vamos buscar a melhor alternativa para atender ao conjunto dos produtores”, garante Daniel Moraes.

“Não concordo que a usina seja construída fora de Castelinho, que sempre foi o polo de produção de frutas, verduras e legumes no município. Esses são nossos pontos fortes e precisam ser valorizados e incentivados. Além do mais, não acredito que vai dar certo fazer a indústria onde estão prevendo. O local fica numa descida e entre curvas, ou seja, não é o mais adequado quando há previsão e necessidade de entrada e saída de veículos, geralmente caminhões. E o terreno não parece ter o tamanho suficiente para uma indústria e um pátio espaçoso para carga e descarga de produtos”, avalia o fruticultor Romildo Daré. A opinião do presidente da Prouva é a mesma: “a usina precisa ser construída em Castelinho”, resume Ivo Mazocco.

VISITE AS PROPRIEDADES DOS FRUTICULTORES ASSOCIADOS À PROUVA!

- Romildo Daré - Castelinho, Vargem Alta. Tel.: (28) 3528-4213

- Ivo Mazocco - Alto Castelinho, Vargem Alta. Tel.: (28) 9 9938-1223 e (27) 3248-2164

- João Laci Mazocco - Alto Castelinho, Vargem Alta. Tel.: (27) 9 9723-4860 e (28) 9 9812-1098

- Oséias Pasti - Taquarussu, Vargem Alta. Tel.: (28) 9 9901-2154 e (28) 9 9884-8446

- Laudir da Silva - Córrego do Ouro, Castelo. Tel.: (28) 9 9883-5365

- José Domingos Romão - Córrego do Ouro, Castelo. Tel.: (28) 9 9969-3288

NOVAS EMBALAGENS UHT SELITA CHEGAM AO MERCADO



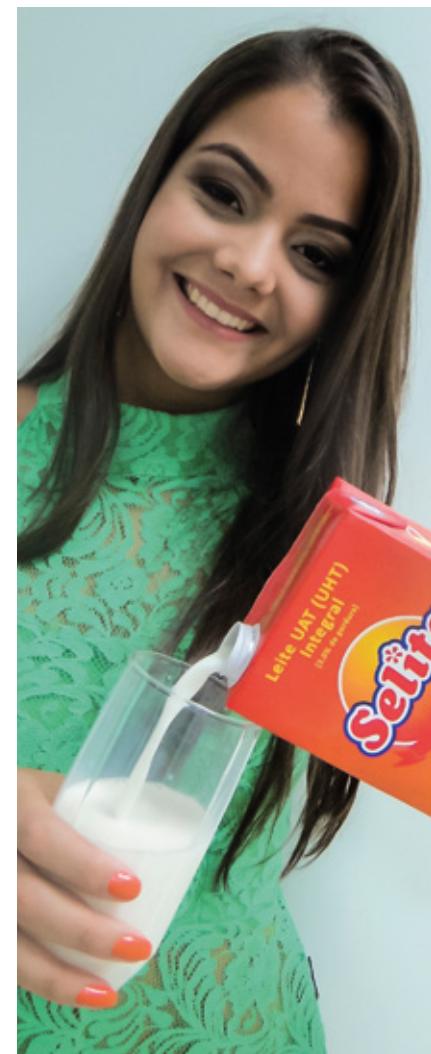
A Garota Selita Flavia Tosato Gomes com o presidente da Selita José Onofre Lopes e o vice-presidente José Francisco Rodrigues apresentando as novas embalagens longa vida com tampa de rosca.

As caixinhas de leite UHT da Selita agora estão de cara nova trazendo um layout moderno com tampas de rosca e lacre de segurança para facilitar a vida do consumidor. As novas embalagens também possuem as versões identificadas por cores, sendo o leite integral na cor laranja, o semidesnatado na cor verde e o desnatado light na cor azul.

A caixa e a tampa de rosca são diferenciadas em compa-

ração com as que já estão no mercado trazendo facilidade ao verter o leite no copo, que sai com fluidez e segurança, sem derramar. As embalagens são da Tetra Pak parceria Selita nas embalagens longa vida.

Diversas ações estão sendo realizadas para divulgar a novidade em todo o Espírito Santo e cidades do estado do Rio de Janeiro onde a Selita tem forte atuação.



O MELHOR
CONTEÚDO DO
AGRONEGÓCIO
SUL CAPIXABA,
AGORA, ON-LINE.

Segunda - Feira, 10 de Março

SAFRAES
O PORTAL DE NOTÍCIAS DO AGRONEGÓCIO SUL CAPIXABA

Busca

Cotação do Café Cotação Hortifrutigranjeiros Previsão do Tempo

Destaques Entrevistas Notícias

MOBILIDADE URBANA É MAIS LIBERDADE PARA TODOS.

Na reorganização do trânsito da cidade; Na integração entre as linhas dos ônibus urbanos; Na extinção de vagas do estacionamento rotativo e na criação de outras.

GOVERNO ENTREGA ESTRADA E LEVA TELEFONIA E INTERNET MÓVEIS EM IBITIRAMA

A obra, de R\$ 43 milhões, foi realizada pela Seag, dentro do programa 'Caminhos de Campo'.

EDIÇÃO 10 SAFRAES

A RENFÉ é um instituto de grande importância para a conservação de locais estratégicos como ecossistemas ameaçados.

www.SAFRAES.com.br www.facebook.com/safraes



Em pleno contato com a natureza, a Pousada e Restaurante Bela Aurora dispõe de confortáveis acomodações em vivendas espaçosas e equipadas.

Restaurante aberto à hóspedes e visitantes, oferecendo pratos da culinária típica brasileira e capixaba, em sistema self-service por kilo e à la carte, além de saborosas pizzas.

Todo 1º Sábado do Mês, jantar com Música ao Vivo.

Lago com pedalinho, caiaque, trilha ecológica, passeio de bicicleta, playground, mesa de sinuca e ping pong.

Muito ar puro, aconchego e o friozinho da serra!



Faça já a sua reserva!!

(28) 3546-6197

9 9925-6197

Venda Nova do Imigrante / Espírito Santo
contato@pousadabelaurora.com.br
www.pousadabelaurora.com.br



HISTÓRIAS DE SUCESSO MARCAM OS
45 ANOS
DA ESCOLA FAMÍLIA AGRÍCOLA DE OLVÂNIA

A ESCOLA MAIS ANTIGA DA AMÉRICA LATINA É EXEMPLO PARA TANTAS OUTRAS QUE FORAM FUNDADAS NO ESPÍRITO SANTO E, ALÉM DE MARCAR A VIDA DE ALUNOS E EX-ALUNOS, ESTÁ PRESENTE NA VIDA DE PESSOAS LIGADAS DIRETAMENTE À AGRICULTURA FAMILIAR

A HISTÓRIA DA EFA CO-MEÇOU EM 1937, QUAN-DO DOM ELVÉCIO GO-MES OLIVEIRA DEU INÍCIO À CONSTRU-ÇÃO DA ES-TRUTURA DO PRÉDIO

A Escola Família Agrícola de Olivânia, em Anchieta, completará 45 anos em abril e ao longo de sua trajetória, ela guarda histórias de perseverança, determinação e sucesso. A escola de pedagogia de alternância mais antiga da América Latina é um exemplo para tantas outras que foram criadas ao longo de seus anos de existência.

A história da EFA começou em 1937, quando Dom Elvécio Gomes Oliveira deu início à construção da estrutura do prédio, que inicialmente seria um seminário, mas não deu certo e ficou fechado por vários anos por problemas de malária na região. Na década de 50 passou a funcionar como educandário para menores carentes provenientes de Vitória. Na época, era mantido pelo Governo do Estado, mas essa iniciativa também não deu certo.

Posteriormente passou para a direção da Legião Brasileira de Assistência Social (LBA), e mais uma vez não alcançou seus objetivos. A história da EFA de Olivânia está relacionada ao nascimento do Movimento de Educação Promocional do Espírito Santo (Mepes).

Já no fim da década de 60, o padre Humberto Pietrogrande, jesuíta de origem italiana, veio para o Brasil e, juntamente com agricultores da região sul do estado, decidiu por implantar um projeto de promoção social das pessoas que viviam no campo, nesta época a maior parte da população. Criaram um comitê que, no ano seguinte, deu origem ao Mepes.

Após a institucionalização do movimento, foram iniciados os



primeiros passos para a construção da escola de Olivânia. Em 1969, a escola foi reconhecida pelo Ministério da Educação e deu início às suas atividades, sendo a primeira escola na América Latina a fazer o uso da pedagogia da alternância.

“Naquele mesmo ano, Mário Juzilliani chegava ao Brasil depois de ter feito um curso técnico na Itália. Como eles precisavam de monitores, foi formado um grupo de 12 jovens de Iconha, Rio Novo do Sul, Alfredo Chaves e Anchieta e foram com Mário para a Itália. Durante a viagem, um dos jovens passou mal e faleceu.

Mário retornou para trazer o corpo e acabou ficando de vez e iniciou a primeira turma, que se formou em 1971. O primeiro curso era de agricultor técnico

e naquela época durava dois anos. Hoje, são quatro”, contou o coordenador administrativo, Givaldo Carreiro da Silva.

Em 1975, foi implantado o Ensino Médio, que atendia a todos os jovens de vários estados do Brasil. Padre Humberto atualmente reside no Piauí, tem 86 anos e ainda é considerado um peso político para a escola.

“Naquela época era muito difícil arcar com as despesas. Não havia uma boa relação com o estado e o dinheiro vinha da Itália, da Associação dos Amigos do Espírito Santo. Na época da ditadura militar, o padre Humberto acabou sendo preso em Rio Novo do Sul durante um desfile cívico porque falava de liberação”, comentou.

Associação

Já na década de 90, o estado passou a assumir uma parte da escola, como acontece até hoje, que sobrevive basicamente do que produz e com a ajuda dos pais dos alunos. "Hoje, 100% dos monitores são via convênio com o estado, aprovado e amparado pela Lei 282, que garante a igualdade no repasse, a segurança da educação rural e regulamenta o convênio", comentou Givaldo.

Em 1993, foi concluída a reforma do prédio antigo, conservando seu estilo e a construção de um amplo refeitório e cozinha. Em 2003,

teve início o curso Técnico em Agropecuária, sendo formado pelo Ensino Médio e Curso Profissional.

Um dos passos importantes dessa história foi a fundação da Associação de Pais da Escola Família Agrícola de Olivânia, que tem como objetivo desempenhar um papel político, atuando em parceria na condução dos trabalhos da EFA. Uma das principais metas da Associação é o Plano de Formação das Famílias, fomentando a participação dos pais na diretoria da instituição.

A Associação participa em nível regional do Comitê da bacia do Rio Benevente e assim, há o fortalecimento da participação dos agricultores em várias instâncias de diversos tipos de organização.

Hoje, a Escola Família Agrícola de Olivânia atende 199 alunos. São 13 professores, oito funcionários em toda a escola, em uma área de 26 hectares de terra (toda) voltada à agricultura.



Na pedagogia de alternância, os alunos passam uma semana na escola e a outra em casa com a família.

PEDAGOGIA DE ALTERNÂNCIA

Na pedagogia da alternância, um modelo de ensino adotado nas Escolas Famílias Agrícolas, os alunos passam uma semana na escola aprendendo a parte teórica e uma semana em casa, colocando em prática, juntamente com os pais, o que aprenderam.

De acordo com o método de ensino, os jovens são valorizados pelo que fazem e sabem. Eles continuam na mão de obra ativa nos períodos em que passam em casa, inserido em seu meio natural. "Os alunos estudam uma semana aqui e passam a outra em casa, realizando atividades curriculares com a família", disse a coordenadora pedagógica e professora de ciências, Welcimar Gaigher Zetoles.

Além das disciplinas do currículo escolar, os alunos estudam agricultura, zootecnia, culturas diversas, criações, desenho e topografia, irrigação e drenagem. E no final do curso escolhem fruticultura ou agroturismo para desenvolver um projeto. Esse projeto é como se fosse a monografia.

"Tivemos muitos casos de sucesso com esses trabalhos. A Lara Frut, empresa de polpa de fruta, foi o projeto de uma aluna nossa, a Luciana Catane Ricieri Poton, que criou a empresa com o marido Leomar Poton. Alguns alunos param, mas a maioria desenvolve os projetos. Tivemos também o Paulo Michel Shunki, que tinha plantação de coco e hoje produz a

água de coco 'Só Coco'. Temos o exemplo também do Fábio Catani, que trabalha com a produção de peixes em cativeiro. A Liliane Bramboti com o sistema de pastejo rotacionado, enfim, são muitos projetos de sucesso que saíram daqui", contou a coordenadora.

O ensino ministrado na escola tem duas vertentes muito fortes: econômica e social. Na vertente econômica os alunos são orientados a respeito da necessidade de construir uma fonte econômica para o futuro, adequando a propriedade e a produção com a demanda de mercado. Na vertente social são enfatizadas as questões ambientais como reciclagem do lixo, conservação e recuperação de nascentes e a conservação do solo.



Toda a produção da escola é para a alimentação dos alunos e o excedente é repassado para um intermediário.

PROJETOS ESCOLARES

Além dos projetos ao fim do curso, durante o período letivo os alunos desenvolvem trabalhos também na propriedade da escola. A EFA de Olivânia realiza projetos que são xodós dos professores e alunos. Um deles é o 'Madeira Dura', que é a recuperação de uma área de mata. A professora responsável logo avisa. "Lá ninguém mexe", disse Welcimar.

Eles também têm o UPD de banana, através de uma parceria com a Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), o Incaper e a Secretaria de Agricultura de Anchieta. Segundo o coordenador, a produção é destinada à alimentação dos alunos. Já o ex-

cesso é vendido. "A preferência é do aluno. A produção vem para a alimentação e o excedente é entregue a um intermediário", disse o coordenador administrativo da escola.

Os alunos também trabalham na produção do café Vitória, em parceria com a Prefeitura de Anchieta e o Incaper. Esse café é uma variedade do Incaper. Existe também o projeto da laranja ponkan, desenvolvido pela escola com o apoio do Incaper. "O Incaper nos deu as mudas e o adubo e a escola entrou com a irrigação. Esse é um projeto experimental e a produção será na entressafra, no verão. O governo nos tem

como parceiros e nos inclui nos projetos", comentou Givaldo.

Outro projeto desenvolvido pela escola com os alunos é o de melhoramento genético do gado leiteiro. "Temos 22 animais atendidos e em maio vão começar a cruzar. Todos são inseminados aqui. É o Holandês e Gir produzindo agora o Girolando. Estamos produzindo uma média de 50 litros de leite por dia e já chegamos aos 80. Temos o sistema de piquetes de mombaça e braquiário e pretendemos chegar aos 150 litros/dia. Esse projeto já foi inscrito na Seag. O excedente do leite vai para a Cooperativa de Laticínios de Alfredo Chaves (Clac)", explicou o coordenador.

Venha saborear as delícias do Restaurante do Grupo Venturim



biscoitos de café



diversos tipos de massas



deliciosas combinações com polenta

GRUPO
VENTURIM

28 3546 6614 - www.grupoventurim.com.br
Rod Br 262, Km 110 - Venda Nova do Imigrante - ES

ESTUDEI PARA TRABALHAR NA EFA



O coordenador Givaldo Carreiro da Silva está na Escola Família Agrícola de Olivânia desde 2005

Hoje, coordenador administrativo da Escola Família Agrícola de Olivânia, Givaldo Carreiro da Silva, 45 anos, contou que sempre quis trabalhar com esse método de ensino e cursou a faculdade já pensando em dar aulas na EFA. “Sou mineiro do interior de Laranjal. Vim para o Espírito Santo e fui morar em Conduru, distrito de Cachoeiro de Itapemirim. De lá, me mudei para Iúna para fazer seminário. Eu queria muito ser padre. Nessa época, conheci o José Arcanjo Nunes, hoje secretário municipal de Agricultura e Abastecimento de Cachoeiro, e ex-coordenador da escola. Durante uma visita aos alunos, me identifiquei e decidi que queria vir trabalhar aqui. Então fiz o magistério e fiz a faculdade em Alegre. Em 2000 me formei e coloquei o currículo no Mepes. No ano seguinte me casei e passei seis anos cuidando de uma granja e em 2005 me chamaram”, disse.

A esposa de Givaldo também é professora da Escola Família Agrícola e a filha do casal estuda na EFA. “Aqui faço as três coisas que mais gosto: sou professor, cuido do setor de pequenas criações e estou em contato com as plantas. Estou cumprindo minha opção de vida. Tenho vontade de voltar a ser agricultor, mas aqui é o local que eu gostaria que minha filha ficasse por oito anos. Acredito muito na Escola Família Agrícola. Existe um respeito mútuo entre os alunos e os monitores”, completou o coordenador.

BragaLine

MÁQUINAS AGRÍCOLAS

Dir.: Chiquinho Braga



CEL. 28 9979-3368

Rua Romualdo Lobato, 82
Guáçui-ES (28) 3553-2232

Rua Octavio Monerat, 38 - Centro
(22) 3843-3711 Varre-Sai/RJ

BOMBAS ROCHFER

Bombeia água para até 10 km de distância, atingindo alturas de até 250 m. Vazão de 1.000 até 100.000 litros/dia. Baixa manutenção e alta durabilidade. Não usa energia.



Solicite a visita do nosso vendedor, orçamento sem compromisso de todos os produtos disponíveis nas lojas Bragaline

'A MINHA VIDA É A EFA DE OLIVÂNIA'

A história da coordenadora pedagógica Welcimar Gaigher Zetoles se confunde com a de Olivânia. Ela estudou na escola, esteve na segunda turma a se formar e há 20 anos é professora da instituição. Foi na EFA que conheceu seu esposo e que suas filhas, hoje formadas em Farmácia e Nutrição, estudaram.

"Sou filha de agricultores aqui de São Miguel. Estudei de 1^a a 4^a série no colégio e para estudar de 5^a a 8^a série tive que sair daqui, pois não existia escola por aqui. Eu estudava em Alfredo Chaves quando abriu a escola e era uma boa oportunidade, pois eu não gostava da cidade. Em 1981 me formei em uma turma de 24 alunos. Nessa época de estudo conheci meu esposo. Nos casamos e fui para a Bahia, trabalhar em um modelo de escola parecido com esse. Em 1988 viemos para o norte do Espírito Santo e iniciamos na

Escola Família Agrícola de Vinhático, em Montanha. Trabalhei lá até 1992 e vim para Olivânia, onde estou até hoje", contou Walcimar.

"As minhas filhas estudaram aqui e com as notas foram 100% bolsistas. Um se formou em Nutrição pelo Salesiano e a outra em Farmácia, pela Univix. Tudo com o programa do governo Nossa Bolsa. Olivânia é a minha vida, tive outras experiências, mas foi aqui que me encontrei", explicou.

No ano passado, Welcimar perdeu o marido em um acidente e o trabalho na Escola Família Agrícola de Olivânia a motivou a continuar sua vida e seus projetos. "A EFA valoriza e educa. Aqui os adolescentes e jovens desenvolvem atividades que são a realidade do campo. Para eles, estar próximo da



Welcimar Gaigher Zetole é coordenadora pedagógica e professora de ciências da EFA de Olivânia

realidade é muito importante. Tenho orgulho e sou feliz por fazer parte de um pouco dessa história", finalizou Welcimar.

EXEMPLOS DE SUCESSO

Em julho de 2013, a revista Safra divulgou uma reportagem sobre a história de sucesso da família Bortolotti. Pedro Bortolotti Menegardo, que estudou na EFA de Olivânia e sua esposa Mercedes, são exemplos de superação e determinação. O aprendizado foi passado para os quatro filhos do casal que também estudaram em Olivânia e hoje, cursam medicina.

Residentes na localidade de São Vicente, em Rio Novo do Sul, eles são produtores do palmito Juçara, e começaram a produzir açaí e vender as polpas em grande escala para ser comercializado em vários municípios do estado. Cerca de 200 produtores em oito municípios vizinhos encaminham a produção para a polpa de açaí dos Bortolotti.

Enquanto o casal cuida da atividade familiar, os filhos: Vagner, Glauber, Cristiane e Larissa estão cursando a faculdade de Medicina. Além disso, Vagner e Galuber já são formados em Odontologia.

Vagner estuda na Universidade Estadual de Manaus e está no 10º período de Medicina. Ele é casado com Mayane, com quem tem um filho de três anos, Eduardo. Apesar de ainda não ter se decidido, ele comentou com os pais que pensa em ser cirurgião. Já Glauber, está cursando Medicina na Universidade Federal de Belém e está no 6º período. Ele já mencionou que quer ser otorrino, mas ainda não se decidiu.

Cristiane e Larissa também não se decidiram. A primeira está no

10º período de Medicina na Ufes, e já falou em ser geriatra. Já Larissa, está no último período, e sendo a caçula, será a primeira dos filhos de Pedro e Mercedes a se formar.

A história da família resume bem o método de ensino da Escola Família Agrícola de Olivânia. Sem condições de oferecer bons estudos aos filhos, muitos acabam não tendo oportunidades e continuam nas propriedades. O que a EFA prega é justamente esse ensinamento: os jovens rurais podem sim ter grandes carreiras profissionais dentro e fora das propriedades dos pais. Estudar na EFA é uma das grandes oportunidades desses jovens.

ALTA DA MANDIOCA ANIMA PRODUTORES DE PRESIDENTE KENNEDY

O MUNICÍPIO É O MAIOR PRODUTOR DA RAIZ NO SUL DO ESTADO. PRODUTORES ESTÃO CHEIOS DE EXPECTATIVAS.

FOTO DIVULGAÇÃO / PMPK



Produtores se preparam para a colheita. Na economia do município, o cultivo da mandioca assume lugar de importância por gerar emprego e renda para muitas famílias.

Quem tem o hábito de comprar farinha de mandioca, ou o aipim (mandioca mansa) nos mercados, notou que o preço anda bastante salgado. Isso porque o valor do produto mais que triplicou nos últimos meses. Ruim para os consumidores, mas bom para os produtores. Em Presidente Kennedy, que possui a maior produção do sul do Estado, os agricultores estão animados com a lavoura.

No município litorâneo, que tem sua economia composta em 80% pela agricultura, são mais de 1.900 hectares de área plantada com a raiz. Mais de 250 famílias se dedicam a esta cultura da agricultura familiar. A produção anual gira em torno de 38 mil toneladas, e as vendas trazem para o município um valor de aproximadamente R\$13 milhões por ano.

De acordo com o secretário municipal de Agricultura, Josélio Antônio Altoé, há alguns anos o preço da raiz se estabeleceu na

média de R\$ 0,14 a R\$ 0,16 por quilo. No mês de janeiro/14 esse valor chegou a R\$ 0,52 (o que encareceu também os derivados, como a farinha, por exemplo). Agora o valor está se estabelecendo em torno de R\$ 0,34 e R\$ 0,35.

Analisando os motivos que causaram tamanho aumento, Altoé elencou quatro fatores que somados resultaram no disparo do preço. “Tivemos nesse período o excesso de chuvas no sul do país; a seca no norte; a diminuição gradativa do volume de área plantada e o preço baixo nos últimos anos (que fez com que muitos produtores abandonassem a cultura, reduzindo ainda mais a disponibilidade da raiz no mercado)”, explicou.

Preço baixo reduz a produção

Em Presidente Kennedy, até 2012, três fábricas de farinha ainda estavam em operação. “Já

tivemos até cinco fábricas anos atrás, produzindo variados tipos de farinha, o que conferiu à cidade a fama nessa área. Porém, as dificuldades como o preço baixo da raiz e a escassez de mão-de-obra, fizeram com que elas fechassem, infelizmente. Hoje nós encaminhamos parte da produção para ser processada em Marataízes (20%) e outra para o município fluminense de São Francisco do Itabapoana (80%)”, disse o secretário de Agricultura.

Segundo um dos diretores da Cooperativa de Agricultores, Oldecyr Batalha, tamanha era a desvalorização que muitos acabaram abandonando mesmo o plantio. “Muita gente desistiu. Eu mesmo cheguei a vender a mandioca por R\$ 0,02, R\$ 0,03 o quilo. O preço estava muito ruim. Isso não dava nem para pagar para o pessoal colher. Com o preço de hoje estamos bastante animados”, afirmou.

A qualidade que você conhece com uma camada a mais de segurança.

Se você procura mais precisão e rendimento no seu próximo plantio, conte com as **Sementes Incrustadas Paso Ita**. São sementes de alta pureza e o melhor tratamento para evitar que pragas, doenças e ervas daninhas prejudiquem a formação das suas pastagens. Compare e comprove.

Sementes Paso Ita. Qualidade Incomparável.



SEMENTES INCRUSTADAS PASO ITA

Pureza acima de
95%

Revestida com
macro
e micronutrientes

Maior
precisão
e rendimento no plantio.

Melhor custo/
benefício

Rapidez e
força
na germinação

Qualidade incomparável

+55 77 3628-1571 | contato@pasoita.com.br

www.pasoita.com.br



ASSOCIADA A:



PARCEIRA:



AGROTURISMO DE VENDA NOVA DO IMIGRANTE

NOVIDADES FORA DO ROTEIRO TRADICIONAL

LEANDRO FIDELIS

FOTOS LEANDRO FIDELIS E DIVULGAÇÃO





"La Bella Vista", agroindústria artesanal rural comandada por Vanio Cleto Falqueto e sua família



No Recanto do Tio Vé é possível encontrar desde linguiça, socol, pães, bolo, biscoitos e diversos doces.

O agroturismo de Venda Nova do Imigrante reserva um roteiro diferente em todos os acessos ao município, na Região Serrana do Estado. Quem escolher tomar a BR-262 no sentido Belo Horizonte, por exemplo, vai encontrar atrativos em novos empreendimentos, fora do eixo tradicional da parte central do município.

Do Alto Bananeiras até o distrito de São João de Viçosa também é possível encontrar socol, pesque-pague e até Bobó de Polenta.

Na altura do quilômetro 106, tomando a avenida lateral ainda em obras de calçamento, a dica é subir a serra de Alto Bananeiras. A estrada de chão conduz o turista até a igrejinha de Nossa Senhora Aparecida, de frente para um belíssimo lago, e bem próximo da Pedra do Rego, montanha símbolo de Venda Nova. O local é destino dos jipeiros, trilheiros, ciclistas e dos praticantes de rapel e escalada.

A primeira parada indicada é o Sítio Beira Rio, perto do quilômetro

dois, onde funciona a "La Bella Vista", agroindústria artesanal rural comandada por Vanio Cleto Falqueto e sua família. Ali são produzidos macarrão caseiro, pães, biscoitos, compotas, pó de café, feijão, fubá feito em moinho de pedra e socol, o famoso embutido de lombo de porco reve-

renciado desde 2000 com uma festa no galpão da comunidade.

A acolhida na propriedade ainda é feita como nos velhos tempos: dentro de casa. "Ainda estamos estruturando nosso espaço para receber melhor o turista. Além dos produtos caseiros, com matéria-prima de excelente qualidade, oferecemos uma vista privilegiada, a 900 metros de altitude", diz Mario Figueiredo, um dos sócios do empreendimento.

A poucos metros dali fica o recém-inaugurado "Recanto do Tio Vé", outro núcleo da Família Falqueto. De origem italiana, os Falqueto imigraram para o Brasil há 122 anos. Linguiça, socol, pães, bolos, biscoitos e doces são

as especialidades do casal Alvécio Falqueto e Rita Zambão.

Eles e os filhos Thais e Hiago são empenhados na realização da Festa do Socol, sempre no primeiro fim de semana de maio. Tanto que o empreendimento é uma extensão do evento, pois ali são produzidas as peças de socol comercializadas durante a festa. Tudo do jeito que faziam os imigrantes.

Do "Recanto do Tio Vé" se tem uma vista deslumbrante do vale de Venda Nova com a Pedra Azul ao fundo. O local ainda conta com um espaço aconchegante e estruturado para festas de aniversário e outras confraternizações.

Casal Alvécio Falqueto e Rita Zambão, do "Recanto do Tio Vé"



**DO ALTO
BANANEI-
RAS ATÉ O
DISTRITO DE
SÃO JOÃO
DE VIÇOSA
TAMBÉM É
POSSÍVEL
ENCONTRAR
SOCOL, PES-
QUE-PAGUE
E ATÉ BOBÓ
DE POLENTA**

dois, onde funciona a "La Bella Vista", agroindústria artesanal rural comandada por Vanio Cleto Falqueto e sua família. Ali são produzidos macarrão caseiro, pães, biscoitos, compotas, pó de café, feijão, fubá feito em moinho de pedra e socol, o famoso embutido de lombo de porco reve-



POLENTAS EXÓTICAS NO MESMO CAMINHO

Venda Nova é conhecida também como “Terra da Polenta”, devido à realização de uma das maiores festas populares do Espírito Santo, a Festa da Polenta, realizada desde 1979 para celebrar a cultura dos antepassados italianos. Fazendo jus a esse título, alguns empreendimentos apostam em variações desse prato típico.

Voltando à BR-262 como quem vai para a capital mineira, o Café da Roça Altoé da Montanha, no quilômetro 106, é parada obrigatória para quem aprecia polenta. Os carros-chefes são a Pizza de Polenta e o Bobó de Polenta.

Em um espaço agradável, com café no estilo das fazendas antigas, no Café da Roça tudo é preparado nos fornos à lenha e servido fresquinho e quentinho, como na casa das “nonnas”. O sistema

é self-service com buffet variado, destacando a culinária típica do imigrante, café, leite, chás variados, sucos, vinhos, polenta frita na chapa com queijo ou linguiça, pães, tortas, geleias, entre outras delícias.

O verão vem registrando intensa movimentação no local. “A proximidade com a BR faz com que muitos mineiros e turistas de outros estados venham aqui. A maioria procura a Pizza de Polenta”, diz Lúcio Sossai Altoé, dono do Café da Roça.

Mais quatro quilômetros seguindo pela BR-262, no quilômetro 110, no Distrito de São João de Viçosa, está localizado o Restaurante Venturim. A família Venturim, que comanda o estabelecimento, se orgulha de descender do primeiro imigrante italiano a pisar em terras vendanovenses. Amadeo Venturin se estabe-

leceu no distrito e trouxe do país de origem o gosto pela polenta.

O Restaurante Venturim faz questão de manter no cardápio várias opções, incluídas no self-service. É possível combinar polenta vêneta com “ratatouille” (antipasto com berinjela, pimentão e cebola) e o nhoque de polenta com carne de frango. Como porções, tem a polentinha ao molho bolonhesa, a polenta brustolada com queijo e o crocante de polenta com queijo provolone, parmesão e pimenta dedo de moça. Uma ótima pedida com vinho!

O estabelecimento oferece ainda macarrão talharim feito de café. O produto tem sabor e aroma que lembram suavemente a bebida. Os ingredientes são simples: farinha de trigo, café, limão, azeite e ovos. O segredo está no preparo. Atualmente, o Venturim vende o macarrão para empresas da região e para o público em geral na loja que funciona no próprio restaurante.





HOSPEDAGEM RURAL NO SÍTIO AMBROSIM

Há cinco anos, o casal **Chico Ambrosim e Sandra Pizzol** nem pensava em transformar em hospedaria a casa onde ele nasceu, no sítio da família, em Cachoeira Alegre, zona rural de Venda Nova do Imigrante. Construída há 60 anos, foi preciso pouco para reformar o imóvel, mantendo suas características rurais, e abri-lo para o público em julho de 2013.

A tranquilidade do lugar somada à acolhida calorosa dos proprietários tem feito sucesso. “Já fechamos para o Carnaval e a Semana Santa. Todo final de semana temos reservas”, conta Chico, que junto com a mulher, tem se dedicado quase exclusivamente à hospedagem e à área de eventos, na mesma propriedade.

O acesso ao Sítio Ambrosim é pelo km 111,5 da BR-262, no Distrito de São João de Viçosa. Para chegar, são mais três quilômetros de estrada asfaltada. A chegada ao sítio é marcada pelo belíssimo visual da lagoa onde diversas espécies de peixes estão disponíveis para pesca.

A hospedagem rural fica de cara para a lagoa, em um local mais retirado rodeado por verde. São sete quartos, sendo cinco para casais e dois para solteiro. A casa é alugada para grupos ou famílias. Conta com cozinha equipada (tem até fogão a lenha) e, na parte externa, uma área para churrasco.

A demanda por hospedagem veio dos próprios visitantes. De acordo com Chico, depois de

pescarem e curtirem o lazer no sítio, os clientes queriam continuar ali no dia seguinte, mas faltava lugar para dormir.

O turismo como renda é uma novidade para o casal Chico Ambrosim e Sandra Pizzol. Acostumados com a agricultura, eles buscaram informação junto ao Sebrae e ao Incaper e também com outros empreendedores da região para iniciar na atividade.

“Estamos descobrindo esse mundo aos poucos. No início, lidávamos mais com o público local, hoje recebemos muitas pessoas de fora. Curtimos muito essa convivência com os visitantes e fazemos novas amizades. Estou feliz demais!”, diz Sandra.



SERVIÇOS

Alto Bananeiras

1) LA BELLA VISTA (SÍTIO BEIRA RIO)

Macarrão caseiro- socol- compotas- feijão- pó de café- fubá, etc.

Estrada de Alto Bananeiras (próximo ao km 02)

Tels: (28) 3546-1941/ (28) 99972-5012 (Vani)

Email: sitiobeirarioagrotur@hotmail.com

2) RECANTO DO TIO VÉ

(AGROTURISMO E EVENTOS)

Linguiça, pães, bolos, biscoitos, doces, etc.

Estrada de Alto Bananeiras- km 02

Tels: (28) 3546-2484/ (28) 99926-3436

Email: recantodotiove_vni@hotmail.com

Bananeiras

CAFÉ DA ROÇA ALTOÉ DA MONTANHA

Aberto de terça a domingo, das 8 às 19h

*Aceita-se reservas para grupos

Rod BR-262- km 106

Tels: (28) 99955-2085/ (28) 99915-9922

www.altoedamontanha.com.br

São João de Viçosa

1) RESTAURANTE VENTURIM

Rodovia BR-262, km 110, (a 7 km da sede do município no sentido Belo Horizonte)

*Aberto de segunda à segunda, das 10h30 às 14h30 e das 18 às 21h30

**Telefone: (28) 3546-6614

2) SÍTIO AMBROSIM

(Hospedagem Rural)

Acesso pelo km 111,5 da BR-262 (mais 3km de estrada asfaltada), em Cachoeira Alegre

*Funcionamento

**Tel: (28) 3546-6635

***Os empreendimentos citados anteriormente são associados à Agrotur. Confira lista completa de associados ao final desta reportagem!**



MUNICÍPIO INTEGRA ROTA IMPERIAL

Venda Nova integra o projeto da Rota Imperial, coordenado pelo Instituto Rota Imperial, ligado à Federação das Indústrias do Espírito Santo- Findes. Os marcos estão no caminho entre a entrada do bairro Vila Betânea, pela avenida principal (Lorenzo Zandonadi) até a divisa com Domingos Martins pela Serra do Engano, em Lavrinhas; e também no Distrito de São João de Viçosa.

A Rota Imperial é um caminho que começa em Ouro Preto (MG) e termina em Vitória. O trajeto é o mesmo feito por D. Pedro e passa por alguns municípios do Estado, como Conceição do Castelo.

Em convênio com o Governo do Estado, por meio da Secretaria de Turismo, o projeto visa atrair e divulgar o turismo da região, mostrando as belezas naturais, cultura e arquitetura.

O AGROTURISMO E SUA TRAJETÓRIA

O agroturismo surgiu em Venda Nova a partir do costume dos imigrantes de receber pessoas em casa, sejam familiares ou amigos. Essas pessoas, além da hospedagem podiam saborear vários produtos caseiros que eram feitos, a princípio, para uso doméstico.

Ao partirem, a família que os hospedava oferecia esses produtos para que os visitantes pudessem levá-los como lembrança ou para presentear alguém na cidade. Sendo assim, o tempero, a arte e as tradições foram se difundindo.

Mais tarde, descobriu-se que esses produtos poderiam ser mais uma fonte de renda, uma vez que eram apreciados. E com isso, os produtores começaram a vendê-los em suas residências, dando início à indústria caseira que começava a fortalecer a renda da casa.

Abaixo os principais atrativos turísticos do município e um pouco das propriedades do agroturismo:

Caxixe Frio

Lugar de rara beleza, onde a paisagem parece ter sido bordada, com vista para o Forno Grande e Pedra Azul. Nele há uma linda cachoeira com queda de 60 metros. É o maior produtor de morango e hortaliças do Estado. Fica a 15 km da Sede e a entrada é no km 98,5 da BR-262.

Mirante da Torre de TV

Local de visão panorâmica de onde é possível ver o Forno Grande, a Pedra Azul e toda a cidade de Venda Nova do Imigrante, onde existe uma rampa para decolagem de asa-delta e parapente (decolagem para nível 3). Direção do vento quadrante sul, desnível da cidade 460m e

1.189m do mar. Está a 6,7 km da BR 262, entrada no km 106.

Morro do Fletti

Mirante e rampa para decolagem de asa delta e parapente, direção do vento quadrante norte. Decolagem de 440m de desnível da cidade e 1.110m do mar. Fácil acesso para qualquer veículo. Local apropriado para caminhadas na natureza. Entrada no km 99,2 da BR 262, a6 km da sede.

Pedra do Rego

Um dos pontos mais altos do município, com 1.441m de altitude. Ideal para a prática de trekking. Está a 8 km da BR 262, entrada no km 106. Para chegar à pedra ainda é preciso caminhar por mais 1km.

Serra do Engano

Estrada sinuosa, cercada por riquezas da Mata Atlântica. Com linda vista panorâmica, leva à Cachoeira dos Barcelos e ao Pico da Pedra do Garrafão, localizado a 1.548m de altitude. Vale de Lavrinhas a 2 km da sede.

Casa da Cultura

Localizada no centro da cidade, possui museu com acervo de mais de 600 peças antigas que contam um pouco da história dos imigrantes italianos. Possui também um auditório onde funciona um pequeno cinema. Funcionamento: de segunda a sexta, de 8 às 17h.

Igreja de Pindobas

Igreja centenária bem conservada, considerada a mais antiga do município, cuja padroeira é Nossa Senhora da Penha. Acesso pela Rodovia Pedro Cola, km 8, em Pindobas.

Missa na Igreja de São Pedro

Celebração com a presença do Coral Santa Cecília. Após a missa, cantarola italiana regada a um bom vinho (a popular “Missa das Dezenas”). A Igreja fica no centro da cidade, às margens da BR 262, em frente à Prefeitura. Todos os domingos às 9h.

Em Venda Nova do Imigrante, não existe mais alta e baixa temporada. Como diz a placa na chegada da cidade, tem “agroturismo o ano inteiro”, considerando o movimento de turistas até mesmo no verão quando a maioria prefere mar a montanha. Com mais tranquilidade que nos balneários e garantia de noites mais frescas, é possível fazer todo o roteiro nas fazendas durante o dia.

ASSOCIADOS DA ASSOCIAÇÃO DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL DO AGROTURISMO (AGROTUR)

AAGROPE - LATICÍNIOS VENDA NOVA
Telefone: (28)3546-1611

ATELIER DA CLÔ
Telefone: (28)99886-2532

CHÁCARA DELÍCIAS DA TERRA
Telefone: (28)3546-6573

PRODUTOS LUZIA E NAIR
Telefone: (28)3546-6496

SÍTIO FAMÍLIA LORENÇAO
Telefones:
(28)3546-1130/
(28)8113-
7763

**ASSOCIAÇÃO
FESTA DA
POLENTA- AFEPOL**
Telefone: (28)3546-
2112

BIOMUDAS
Telefones: (28)3546-
3572/ (28)99986-1512

CLÁUDIA ARTESANATOS
Telefones: (28)3546-1128/ (28)
99884-1281

PRODUTOS PAIOL
Telefone: (28)3546-1658

SÍTIO GUAÇÚ-VIRÁ
Telefones: (28)3546-1436/ (27)
99978-5172

ARMAZÉM DO AGROTURISMO
Telefone: (28)3546-1378

BISCUIT EDNA CARDOSO
Telefones: (28)3546-3922/ (28)
99956-9494

FAMÍLIA BRIOSCHI
Telefones: (28)3546-1024/ (28)
99986-2073

PRODUTOS ZIBETTI
Telefone: (28)3546-2070
SÍTIO DA ROZIMERE
Telefone: (28) 99884-6829

SÍTIO SÃO JOSÉ - TIA TÉIA
Telefones: (28)3546-1137
/ (28) 99904-4444

**ARTESANATO DAS
VOLUNTÁRIAS DO
HPM**
Telefone: (28)3546-
1470

**CACHAÇA
TEMOSINHA**
Telefone: (28)
99945-7015

FAZENDA CARNIELLI
Telefones: (28)3546-
3152/ (28)3546-1272



RAÍZES DA TERRA
Telefone: (28) 99938-6112



SÍTIO DAS ABELHAS - ALTO CAXIXE
Telefone: (27) 99999-5272

SÍTIO SOSSAI ALTOÉ
Telefone: (28)3546-1786

**ARTESANATO
E MÁRMORE
E GRANITO**

Telefone:
(28)3546-3062/
(28) 99986-
9873



**CANALTURES
RECEPTIVO**
Telefones: (28)3546-1378/ (28)
99945-6265

FAZENDA SAÚDE
Telefones: (28)3546-1528/ (28)
99976-1770

SÍTIO DAS BUCHAS
Telefone: (28) 99984-5787

SÔNIA CARNIELLI
Telefone: (28)3546-1042

ARTESANATOS DA IDALINA
Telefone: (28)3546-2826

CAPRINOVA
Telefone: (28)3546-1239



SÍTIO E ADEGA TONOLE
Telefones: (28)3546-1811/ (28)
99886-8421

TIA CILA

Telefone:
(28)3546-
1581

**ARTESANATOS
DA JURACI**
Telefone: (28)3546-1238

CASA DAS ORQUÍDEAS
Telefones: (28)3546-6573
(28) 99925-0415

KI PIZZA & CIA
Telefone: (28)3546-1257
(28)3546-1363

SÍTIO ALTOÉ DA MONTANHA
Telefones: (28) 99955-2085
(28) 99915-9922

SÍTIO E ORQUÍDÁRIO TAPERA
Telefone: (28)3546-3552

TIA DINÁ
Telefones: (28)3546-
1155/ (28)3546-0063

ARTESANATOS DABETCH
Telefone: (28)3546-1281

CASA DOS ARRANJOS
Telefone: (28)3546-1572

POUSADA BELA AURORA
Telefone: (28)3546-6197

**SÍTIO FAMÍLIA
FALQUETO - VÓ ZIMA**
Telefone: (28)3546-1731

**TIRSO ALTOÉ - VINHOS
DE JABUTICABA**
Telefones: (28)3546-1582
(28) 99886-3553

**ARTESANATOS
HELENA**
Telefones:
(28)3546-1142

CASA VECCHIA
Telefones: (28)3546-3963
(28)8118-3362

MEIOS DE HOSPEDAGEM DE VENDA NOVA DO IMIGRANTE

HOTEL JAGUARÉ
Rod. BR 262, Km 107 – Bananeiras
Telefone: 28 3546 3958
Nº de leitos – 26

Hotel Venturim
Av. Amadeu Venturim,
São João de Viçosa
Telefone: 28 3546 6614
Unidades Habitacionais - 26
Nº de leitos – 49

HOTEL CANAL
Av. Ângelo Altoé, 232, Centro
Telefone: 28
3546 1322
Unidades
Habitacionais
- 32
Nº de
leitos – 61

ALPES HOTEL
Rod. BR 262, Km 103, Centro
Telefone: 28 3546 1367/ 1476
Unidades Habitacionais - 28
Nº de leitos – 56 até 112

HOTEL ESMIG
Av. Ângelo Altoé, Centro
Telefone: 28 3546 1213
Unidades Habitacionais - 72
Nº de leitos – 150

POUSADA DO NONNO
Rod. BR 262, Km 102, Tapera
Telefone: 28 3546 1965/ 28 3546-1765
05 quartos e dois chalés
nº de leitos – 12

POUSADA BELA AURORA
Vivendas (9) com frigobar,
telefone, TV LCD e internet wi-fi
Telefone: 28 3546 6197
contato@pousadabelaaurora.com.br

HOTEL SOLAR DO IMIGRANTE
Apartamentos com café da manhã
área de lazer com piscina,
sauna e churrasqueira.
Av. 29 de julho 2131 - Bananeiras
Tel: (28) 3546 3936

SÍTIOS DE ALUGUEL

SÍTIO ARCOBALENO
Rod. Dos Produtores, Alto Caxixe
Telefone: 28 3546 1344
03 quartos
nº de leitos: 08

SÍTIO OURO VERDE
Rod. Dos Produtores, Alto Caxixe
Telefone: 28 3546 1434
Nº de leitos: 10

Apartamentos com
acomodações
para necessidades
especiais.
Wifi, TV a cabo,
ventilador de teto
ou ar e frigobar.



**GRUPO
VENTURIM**

28 3546 6614 - www.grupoventurim.com.br
Rod Br 262, Km 110 - Venda Nova do Imigrante - ES

IRRIGAÇÃO: PLANEJAR É PRECISO!

EM VÁRIOS CULTIVOS, O PLANEJAMENTO DE UM EFICIENTE SISTEMA DE IRRIGAÇÃO PODE SER A GARANTIA DE BOAS SAFRAS O ANO INTEIRO.

O abacaxizeiro é tido como uma planta com necessidades hídricas relativamente reduzidas, se comparada a outras plantas cultivadas.



Produtores rurais capixabas estão em busca da diversificação dos seus cultivos. No sul do estado, o café e o leite dão espaço a novas experiências. No caso de quem lida com as culturas de abacaxi, cana de açúcar e seringueiras, um eficiente projeto de irrigação pode fazer toda a diferença. Experiências por todo o país dão conta disso.

Irrigação de abacaxi

O abacaxizeiro embora tolerante à falta de água, apresenta em períodos de escassez de água acentuada redução de seu desenvolvimento vegetativo. Um déficit hídrico durante a frutificação compromete o peso dos frutos. A quantidade de água necessária para a cultura é de 60 a 150 mm/mês. Quando tal situação não é alcançada recomenda-se a irrigação. Os métodos de irrigação mais usados são os de aspersão, pivô central e autotropelido. Micro aspersão e gotejamento podem também ser usados. Em algumas regiões se utiliza irrigação por aspersão convencional.

Nos últimos anos, a área de cultivo de abacaxi em condições de irrigação tem aumentado consideravelmente no Brasil. Isso se deve ao acirramento da competição nos mercados, que têm dado relevância cada vez maior ao emprego de técnicas modernas de cultivo que resultem na elevação da produtividade e da qualidade da produção, somado ao fato de a irriga-

gação permitir o deslocamento das colheitas para períodos de entressafra, com preços mais favoráveis do produto. Dessa forma, o uso da irrigação pode tornar a oferta de abacaxi mais uniforme ao longo do ano, o que é fundamental para a conquista e a manutenção de novos mercados. Além disso, a fruticultura tropical, incluindo o cultivo do abacaxi como uma das principais opções, tem-se tornado uma alternativa muito procurada para projetos agroindustriais em locais onde a pluviosidade é insuficiente, em volume e em distribuição, inviabilizando a exploração econômica do abacaxi sem irrigação.

O engenheiro agrônomo Leandro Simões planta abacaxi há 12 anos e agora investe na irrigação para aumentar seus lucros. “A grande vantagem da irrigação é que você tem o fruto para vender na entressafra. Assim, cobrimos uma demanda e ainda ganhamos mais, por cada fruta, do que na safra comum”, explica o produtor.

Irrigação de cana de açúcar

Apesar da cultura da cana ser amplamente cultivada sem irrigação ou com irrigação de salvamento no Brasil, há uma grande expansão de áreas de produção irrigada de cana de açúcar em função de um mercado de álcool e açúcar em forte expansão, associado aos avanços da indústria de equipamentos.



As novas tecnologias de irrigação são ferramentas importantes para impulsionar a produtividade agrícola de pequenas, médias e grandes propriedades rurais.

BENEFÍCIOS DA IRRIGAÇÃO NA CULTURA DA CANA DE AÇÚCAR

Entre os principais benefícios proporcionados pela irrigação de cana, podem ser citados:

- Aumento da produtividade.
- Ampliação da longevidade do plantio.
- Redução da área plantada (redução nos custos do plantio e de manutenção).
- Diminuição da infra-estrutura (estradas e outras infra-estruturas, equipe técnica e de campo).
- Estabilização e planejamento da produtividade (diminui a variabilidade da produção).
- Menor custo de colheita e transporte (menores áreas, talhões mais produtivos, menores distâncias).
- Sinergia com uso da fertirrigação.
- Utilização racional da vinhaça.

IRRIGAÇÃO DE SERINGUEIRA AUMENTA EM 40% A PRODUÇÃO

Antecipação da sangria na seringueira através do gotejamento.



O alto preço da borracha natural no mercado internacional e a demanda do produto na indústria pneumática,

entre outros fatores, têm animado quem cultiva seringueira. A cultura, além de ser perene, exige muita mão-de-obra, utiliza quantidade reduzida de insumos químicos e está trazendo ótimo retorno. Produtores ressaltam que o sucesso da seringueira depende de muita água, limpeza do terreno e adubação (que é feita via fertirrigação). O consumo da borracha natural aumenta, mundialmente, mais

do que a produção. Especialistas afirmam que o Brasil dificilmente conseguirá suprir a demanda de borracha natural. O país, que já foi o maior produtor do mundo, atualmente importa grande parte de seu consumo. A estimativa média de produção anual é de 110 mil toneladas, enquanto o consumo anual é de aproximadamente 330 mil toneladas.

QUE TIPO DE IRRIGAÇÃO USAR?

Fernando Braz Tangerino, doutor em Irrigação e professor da Unesp Ilha Solteira, ressalta que existem duas fases na cultura da seringueira. Na primeira, em que a quantidade das raízes está mais perto do tronco, a irrigação por gotejamento é a mais adequada. Mas,

à medida que a planta cresce, a massa radicular ocupa um grande volume de solo e assim a distribuição de água pelo microaspersor se torna mais efetiva. “Como a cultura da seringueira é de prazo alongado, parece-nos mais adequado o uso da microaspersão, se estivermos

pensando na irrigação também durante o processo de extração do látex. Se a idéia for apenas antecipar o período de extração do látex, o uso de gotejamento poderá ser mais vantajoso, do ponto de vista econômico e do aproveitamento melhor da água”, afirma.

MÁQUINAS AGRÍCOLAS E EQUIPAMENTOS HIDRÁULICOS

Irrigando para um mundo melhor



DORIGO
IRRIGAÇÕES



Av. Aristides Campos, n. 104 - loja 02 - Santo Antônio
Cachoeiro de Itapemirim - ES. dorigoirrigacoes@hotmail.com
www.dorigoirrigacoes.com.br

MULHERES NA AGRICULTURA: DAS MÃOS QUE CULTIVAM A LAVOURA AO GERENCIAMENTO DOS NEGÓCIOS NO CAMPO

Elas representam cerca de metade da população que vive no meio rural no país. De acordo com dados de 2009 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), 47,9% da população do campo no Brasil é formada por mulheres. No âmbito do trabalho na agricultura, elas são responsáveis, em sua maioria, pelo trabalho dentro de casa, nas lavouras e, em muitos casos, no gerenciamento dos negócios, sobretudo nas agroindústrias. As mulheres estão presentes no dia a dia da agricultura e têm contribuído muito para o desenvolvimento rural do Espírito Santo e do país.

De acordo com a responsável pela Secretaria de Mulheres da Federação dos Trabalhadores na Agricultura no Estado do Espírito Santo (Fetaes), Ediane Barbosa, as mulheres sempre contribuíram para o crescimento da agricultura familiar, impulsionando a permanência das famílias no meio rural. No entanto, nem sempre esse trabalho foi reconhecido.

“Embora a mulher esteja presente desde os primórdios da vida campesina, exercendo seu papel de mãe, esposa e lavrador, seu papel vivia no anonimato. No entanto, com muitas lutas ao longo dos séculos, as mulheres no meio rural têm alcançado visibilidade e espaço no seu contexto social”, explica Ediene.

A economista doméstica do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão

Rural (Incaper), Jacinta Cristiana Barbosa, contribui para entender esse contexto. “O trabalho doméstico desempenhado pelas mulheres rurais é, muitas vezes, invisibilizado, porque as atividades do lar ainda não são aferidas como renda pois, não são consideradas como trabalho produtivo na agricultura. Quando tais atividades faziam parte apenas das ações de segurança alimentar e saúde da família não eram percebidas e nem mensuradas economicamente, mas deveriam ser. Essa percepção começa a mudar com a inserção desse trabalho nos canais de comercialização da agricultura”, afirma Jacinta Cristiana.

Ela também disse que o trabalho das mulheres nas atividades agrícolas ou não agrícolas ainda é identificado como ajuda ou ação complementar. Porém, mudanças no âmbito das políticas públicas têm contribuído para mudar esse cenário. “Estamos em processo de mudanças nesse sentido, pois algumas políticas públicas têm como foco a segurança alimentar visando à valorização e resgate dessas atividades realizadas por mulheres. O rural passa por um momento de conquistas, de agregação de valor, de percepção da gama de atividades produtivas que vão além da produção agrícola, de valorização e visibilidade do papel da mulher nas atividades rurais, sejam elas estritamente agrícolas ou não”, avalia Jacinta Cristiana.

Na lavoura, mãos ágeis e determinadas

As mulheres rurais, além de serem responsáveis pelo trabalho doméstico, participam dos cultivos agrícolas. Nesse caso, a suposta “fragilidade feminina” apresenta-se como um mito. A senhora Lucília Littig Klippel, da comunidade de Boa Esperança, em Marechal Floriano, destaca-se pela grande atuação na colheita dos produtos que cultiva com a família. Em sua propriedade, há 40 mil pés de café, 5.600 de tangerina e 2 mil de banana.

“Em época de colheita do café e tangerina, acordo às cinco da manhã para fazer o café e o almoço para levarmos para a roça. Trabalho com meu marido e meus dois filhos, não temos empregado. A mulher no meio rural aguenta sim a enxada, a peneira, a foice. Não fica pra trás em nada em relação aos homens. A diferença é que ainda tenho o trabalho dentro de casa”, conta Lucília.

O amor de Lucília pela agricultura é conhecido e reconhecido. No ano de 2005, ela participou do Concurso de Melhor Peneirador de Café, na comunidade de Santa Maria, em Marechal Floriano. “Concorri com 20 homens e quatro mulheres e fiquei em primeiro lugar. Esse concurso avalia quem é mais rápido e limpo



na hora de peneirar. Não tem a ver com força, mas com jeito. Me senti muito feliz com o resultado, pois não é porque somos mulheres que não conseguimos fazer igual, ou até mesmo melhor que os homens, esse tipo de trabalho”, conta Lucília.

Além do destaque no trabalho doméstico e na lavoura, Lucília ainda canta no coral, corta cabelos e toca acordeão. Ela disse que aprendeu a tocar o instrumento quando era criança e o gosto pela música permanece até hoje. “Aprendi a tocar sozinha. Toco em casamentos, pequenos eventos e festas juninas. O acordeão é uma maneira de alegrar o dia a dia”, diz Lucília.

Nos negócios, visão empreendedora

Em casa, na lavoura e também nos negócios. A participação da mulher no trabalho do meio rural estende-se ao gerenciamento dos negócios nas propriedades. Esse é o caso de Marilza Módulo, jovem com visão empreendedora do sítio e agroindústria familiar “Penhazul”, localizada em Pedra Azul, município de Domingos Martins. Além da produção de morangos orgânicos, ela, em conjunto com sua família, trabalha na agroindústria de geleias, vinhos e licores feitos com produtos orgânicos.

“Todos da família trabalham no negócio. Meu pai cuida da produção do morango, minha mãe fica mais com a parte das geleias e eu sou responsável pela parte comercial e contábil. Faço contato com os clientes do Rio de Janeiro, para onde vendemos nossos produtos, bem como com nosso representan-

te comercial nesse Estado”, conta Marilza. Ela disse que, desde os oito anos de idade levava os cheques para depósito no banco, a pedido dos pais.

Além da produção orgânica de morangos e produtos agroindustrializados, Marilza trabalha com agroturismo. “Fizemos a restauração do casarão italiano que temos no sítio. Colocamos móveis de época nos cômodos e decidimos abrir a propriedade para turistas. Eu sempre fui muito tímida e sempre trabalhei na roça. Mas quando tomamos a decisão de trabalhar com agroturismo, tive que superar esses medos, pois tinha que atender ao público. Me prepararei para fazer esse serviço”, relata Marilza.

Ela disse que as perspectivas para a participação das mulheres em

negócios no meio rural estão crescendo. “Há cerca de 10 anos, não havia tantas agroindústrias como existem hoje. O trabalho das mulheres ficava por conta dos filhos e da casa, além de ir para roça com os maridos. No entanto, com essa mudança no meio rural, elas estão mais à frente dos negócios nas propriedades, sobretudo quando se trata de agroindústrias”, afirma Marilza, que recebeu a assistência técnica do Incaper em diversas fases de constituição do seu negócio: para converter a produção de morangos de convencional para orgânica; para tratos culturais pós-colheita; para produção das geleias e formalização da agroindústria.

AGROINDÚSTRIA: ALTERNATIVA DE RENDA PARA MULHERES NO CAMPO

Os dados do Incaper a respeito de agroindústrias confirmam o depoimento de Marilza Módulo. Cerca de 80% das agroindústrias capixabas são gerenciadas por mulheres. A extensionista do Incaper que atua nessa área, Rachel Quandt Dias, explica esse panorama. “Essa atividade é, geralmente, iniciada pelas mulheres, na busca de alternativa de complementação da renda familiar. Conforme avança o empreendimento, a atividade que inicialmente era apenas complementar passa, muitas vezes, a ser a principal fonte de renda familiar, com a inclusão de outros membros da família, como marido, filhos e parentes próximos. Mas, ainda assim, na maior parte das vezes,

a mulher permanece na gestão da agroindústria”, afirma Rachel.

Nesse âmbito, o Incaper tem contribuído, principalmente, em ações de assistência técnica para obtenção de matérias-primas de qualidade e processamento adequado dos alimentos. “Também temos dado orientações quanto aos procedimentos necessários para formalização dos empreendimentos, apoio à organização de grupos produtivos e na comercialização dos produtos”, destaca Rachel. Para obter mais informações a respeito de formalização de agroindústrias, procure o escritório do Incaper no seu município.

Fonte: Incaper

PREÇO DO CAFÉ EM FEVEREIRO REGISTRA MAIOR ALTA MENSAL DESDE 1997, DIZ OIC

SECA FEZ COM QUE O PRODUTO SUBISSE 24,4% NO MERCADO INTERNACIONAL

A seca que prejudicou boa parte das áreas produtoras de café do Brasil nos últimos meses mudou os rumos do mercado internacional do grão em fevereiro. Relatório divulgado no início de março pela Organização Internacional do Café (OIC) mostra que a preocupação com a falta de chuvas no país fez com que o preço do produto subisse 24,4% em fevereiro no mercado internacional. Com isso, o café registrou a maior alta mensal desde maio de 1997.

Segundo a OIC, o indicador composto de preço calculado pela organização fechou o mês passado em 137,81 centavos de dólar por libra-peso.

“O preço médio do café já subiu cerca de 20% entre 30 de janeiro e 10 de março diante da seca em curso no Brasil e da incerteza sobre a safra de 2014/2015”, diz o relatório divulgado em Londres.

Entre os diferentes tipos de café, os grãos brasileiros (Brazilian Naturals) registraram alta de 30,5% em fevereiro ante janeiro (para 148,74 centavos por libra-peso) e os colombianos suaves (Colombian Milds) avançaram 29,6% (para 172,22 centavos).

“O rali nos preços tem sido impulsionado pela grave seca no Brasil, onde várias regiões de cultivo de café receberam pouca ou nenhuma chuva nos meses de janeiro e fevereiro,



Seca prejudicou boa parte das áreas produtoras de café do Brasil nos últimos meses

período crítico para o desenvolvimento”, destaca o relatório da OIC.

A falta de chuva no Brasil “tem gerado considerável preocupação em torno da safra global de 2014/15”. “Agora, é possível que estejamos caminhando para uma produção deficitária em relação à demanda”, completa o relatório.

Apesar da forte subida de preços, a entidade que representa os produtores mundiais do grão observa que a alta recente só recuperou as perdas

dos últimos meses e, agora, o café tem preço comparável ao visto em novembro de 2012. “Portanto, ainda há um longo caminho para o pico atingido em 2011”, diz a entidade. Outra observação feita pela organização é que o sobe-e-desce dos preços não é positivo para o mercado. “A volatilidade considerável exibida nos últimos meses não beneficia produtores de café ou consumidores”, diz a entidade.



FOTO EMÍDIO MADEIRA



DIFERENCIAL É USAR PRODUTOS BRASIL BONITO!



Fotos: Díspart

Grupo Brasil Bonito

Contribuindo para deixar Bom Jesus e região ainda mais bonitas!

Administração: Av. Cristiano Dias Lopes, 1050 - Bairro Silvana

Bom Jesus do Norte - ES. Telefone: (28) 3562-1131

E-mail: centralcomercialgbb@gmail.com

Contato: DR. Roberto Louredo. Tel. (22) 9.9921-1800

robertolouredo@gmail.com

Vendas: Sandro - (22) 9.9701-4046

Representante Autorizado

Sandro Gomes da Silva - ME - CNPJ 16.629.168/0001-09

Sede: Rua Paulo Escondino, 322 - Bairro Silvana

Bom Jesus do Norte - ES



**BERÇO DO AGROTURISMO,
POVO TRABALHADOR,
TERRA DA POLENTA E DO SOCOL**



SINTA-SE EM CASA! AQUI VOCÊ É MUITO BEM VINDO.

PREFEITURA
MUNICIPAL

VENDA NOVA
DO IMIGRANTE - ES