

SATRAES

TA DO AGRONEGÓCIO SUL CAPIXABA

ANO 2 | EDIÇÃO 12 | ABRIL 2014 | R\$ 7,90

COOPERATIVA SURGE
DO FORTALECIMENTO DA
ASSOCIAÇÃO CAPIXABA DE
AQUICULTORES

**CAFEICULTURA
DE BREJETUBA**
QUANTIDADE E QUALIDADE
CAMINHAM DE MÃOS DADAS

SUPERAÇÃO E SOLIDARIEDADE

FAMÍLIA DE MUNIZ FREIRE SUPERA ACIDENTE E SE TORNA UM DOS DESTAQUES DA PECUÁRIA LEITEIRA CAPIXABA

ENTREVISTA COM O GOVERNADOR DO ESPÍRITO SANTO, RENATO CASAGRANDE



14

**COOPERATIVA SURGE
DO FORTALECIMENTO
DA ASSOCIAÇÃO
CAPIXABA DE
AQUICULTORES**



26

**PRODUTOR
DESTAQUE**
AILTON DA SILVA
MOÇO. PRODUTOR
RURAL DE MENINO
JESUS, EM MUNIZ FREIRE.

05

**EMPRESAS PARTICIPANTES
DO FESTIVAL SABORES
DO CAPARAÓ**

06

**ENTREVISTA COM
RENATO CASAGRANDE,
GOVERNADOR DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO**

10

COLUNA EM TEMPO
VERA COSTA RECEBE PRÊMIO DO
SEBRAE NO PREFEITO EMPREENDEDOR

12

COLUNA EM TEMPO
MAX ASSUME A
PRESIDÊNCIA DO INCAPER

18

COLUNA EM TEMPO
RUBENS MOREIRA TOMA POSSE
DA PRESIDÊNCIA DA SELITA

20

**MUNIZ FREIRE: AGRICULTURA
FORTE E DINÂMICA**

24

REGIÃO DO CAPARAÓ
CAPIXABA BRILHA NA EXPOTUR

40

**ESCOLA FAMÍLIA
AGRÍCOLA E QUALIDADE
NA EDUCAÇÃO EM BREJETUBA**

44

**SOLUÇÃO PARA AS
LAVOURAS DE CAFÉ VEM
DA PESQUISA DE ESTUDANTES**



20

**CAFEICULTURA
DE BREJETUBA:
QUANTIDADE E
QUALIDADE
CAMINHAM DE
MÃOS DADAS**



SARMEQ DO BRASIL

Tratores

Rodovia BR 262 - Km 34,5 / Trevo Zebu - Manhuaçu - MG

(33) 8450-0442 / (33) 3331-4546

www.sarmeqdobrasil.com.br

O RURAL É CHIQUE!

CASA DE EVENTOS OPOSTO EM GUAÇUÍ UTILIZA MADEIRA DE DEMOLIÇÃO NA CONSTRUÇÃO. O RÚSTICO TORNOU O AMBIENTE ESSENCIALMENTE ACONCHEGANTE E DE MUITO BOM GOSTO

Tendência moderna entre especialistas de decoração, o uso de madeira de demolição é um charme. Com a escassez de madeiras nobres, reutilizar é a palavra de ordem.

Com muita criatividade, Clécio Lemos, proprietário do estabelecimento comercial, optou pela reutilização de materiais de casas demolidas de Guaçuí. “Eram oito casas com mais de 70 anos. Usa-

mos, inclusive, o piso retirado da igreja matriz. Aproveitamos cerca de 80% do material que seria descartado nas obras”. O resultado pode ser conferido em algumas fotos.



EMPRESAS PARTICIPANTES DO FESTIVAL SABORES DO CAPARAÓ

CONHEÇA AS DELÍCIAS DO CAPARAÓ EM LUGARES
MUITO ESPECIAIS. CONFIRME SUA RESERVA E
APROVEITE O QUE A REGIÃO TEM DE MELHOR.

POUSADA E RESTAURANTE BEIJA FLOR



Prato: Berinjela ao forno
Descrição: Lasanha
de berinjela com molho
de tomates frescos
e queijo ao forno
Preço: R\$ 20,00

Endereço: Rua principal,
Patrimônio da Penha
Horário de funcionamento:
Todos os dias, com
agendamento
Telefone: 28 3551-1913

RESTAURANTE CAPUCHOS



Prato: Costelinha
de Porco
Descrição: Costelinha
de porco frita com Arroz
à Grega, farofa de ovo
e linguiçinha e couve
picadinho acompanhando.

Endereço: BR482, Km
52 – Bairro Agroceres
- Jerônimo Monteiro
Horário de funcionamento:
Todos os dias de
11h às 15h
Telefone: 28 3558-1633

RESTAURANTE MONTEVIDEO



Prato: Frango com Quiabo
Descrição: Quiabo fresco,
frango caipirã, angu,
arroz branco, torresminho,
pimenta e couve
Preço: R\$ 24,00

Endereço: Rodovia BR482, km
93 – Bairro Balança - Guaçuí
Horário de funcionamento:
Almoço de segunda à sexta de
11h às 14h e jantar de segunda
à quinta, de 18h às 22h.
Telefone: 28 3553-2002

POUSADA E RESTAURANTE ÁGUAS DO CAPARAÓ



Prato: Galinha Caipira
a Moda da Roça
Descrição: Galinha caipira feita
no fogão a lenha acompanhado
angu, arroz branco e salada de
alfaca, tomate, palmito e azeitonas
pretas. Serve 4 pessoas.

Preço: R\$ 80,00 (serve
de 4 a 5 pessoas)
Endereço: Estrada Parque Modelo,
Sn, Zona Rural - -Dores do Rio Preto
Horário de funcionamento:
Sábado, domingo e feriados,
com agendamento.
Telefone: 28 99985-2844

RESTAURANTE VOVÓ ROSINHA



Prato: Feijão Tropeiro
com Carne na Lata
Descrição: Feijão Tropeiro
a moda Vovó Rosinha com
carne de porco na lata
tradicional da região.
Preço: R\$ 20,00

Endereço: Córrego do
Cambraia, zona rural - Ibatiba
Horário de funcionamento:
Segunda a sábado com
agendamento e aos domingos
e feriados a partir das 10h
Telefone: 28 99981-7426

PIZZARIA FIORELLA



Prato: Pizza de estrogonofe
com borda de catupiry
Descrição: Pizza recheada com
molho de estrogonofe de frango,
champignon, palmito, batata palha e
borda recheada com queijo catupiry.
Preço: R\$ 28,80 (grande)
Petisco: Batata da Casa

Descrição: Batata Frita com queijo
mozzarella, cheddar, bacon e orégano.
Preço: R\$ 9,60
Endereço: Avenida José
Alexandre, s/n - Centro - Guaçuí
Horário de funcionamento:
Terça a domingo de
19h à 0h
Telefone: 28 3553-3796

BELLA PIZZA



Prato: Pizza Refinata
Descrição: Pizza de mozzarella,
tomate seco, peito de frango
desfiado, queijo cheddar, palmito,
bacon, azeitona e orégano
Preço: Grande R\$33,60

Petisco: Crostini
Descrição: Massa fina assada
com crocante de pãesão,

alecrim e condimentos especiais.
Acompanha molho pesto
Preço: R\$8,00

Endereço: Avenida José
Alexandre, nº 989, Centro - Guaçuí
Horário de funcionamento: Terça
a domingo à partir de 19h
Telefone: 28 3553-1245

RESTAURANTE DONA NIQUINHA - POUSADA VOVÔ ZINHO



Prato: Risoto do Vovô Zinho
Descrição: Risoto de taioba e
palmito com lascas de bacalhau
Preço: 40,00
Petisco: Hot "Zinho"
Descrição: Hot Roll de Tilápia,
Ragu de Taioba com creme
cheese e geleia de pimenta.

Preço: R\$ 24,00
Endereço: Avenida José
Ferreira Alves,113 - Guaçuí
Horário de funcionamento: De
quinta à sábado de 19h às 22h
Telefone: 28 3553-1204

RESTAURANTE E PIZZARIA 20 VER



Prato: Peixe na Telha
Descrição: Posta de
Peixe frita ao molho
de Camarão especial,
com arroz branco e
purê de batata
Preço: R\$ 38,40
(serve 3 pessoas)

Endereço: Av.
Governador Lindenberg,
Centro. Jerônimo Monteiro
Funcionamento: Todos
os dias de 07h às 22h
Telefone: (28)
3558-0000

KÁTIA QUEDEVEZ
Jornalista Responsável
Comercial
MTD 18569 RJ

LUAN OLA
Projeto Gráfico / Diagramação

ANDRESSA ALCOFORADO
CIBELE MACIEL
LEANDRO FIDELIS
Colaboradores

CIRCULAÇÃO: 42 MUNICÍPIOS

ES - Afonso Cláudio, Alegre, Alfredo Chaves,
Anchieta, Aplacá, Atílio Vivacqua, Bom Jesus do
Norte, Brejetuba, Cachoeiro de Itapemirim, Castelo,
Conceição do Castelo, Divino de São Lourenço,
Dores do Rio Preto, Domingos Martins, Guaçuí,
Guarapari, Ibatiba, Ibitirama, Iconha, Irupí, Itapemirim,
Ituna, Jerônimo Monteiro, Marataizes, 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
Guaçuí - 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



Após a Audiência Pública do Caparaó realizada em Alegre, no final do mês de março, o governador Renato Casagrande concedeu uma entrevista exclusiva para a Revista SAFRA ES. Determinado e otimista, o governador fala dos desafios e do futuro da agricultura capixaba. Confira.

“

“É IMPORTANTE DAR À JUVENTUDE RURAL A NOÇÃO CLARA DE QUE ELA PODE APRENDER, SER UM PROFISSIONAL CAPACITADO, RECONHECIDO E COM RENDA. ISSO É TAREFA NÓSSA, DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, JUNTAMENTE COM AS ESCOLAS E OS MUNICÍPIOS”.

DIREÇÃO DO GOVERNO NA AGRICULTURA

Revista SAFRA ES – Assistência técnica aos produtores e o incentivo ao uso de novas tecnologias tem sido o principal discurso quando o assunto é aumentar a produtividade da agricultura capixaba. Está sendo a principal direção do seu governo?

Governador Renato Casagrande - Estamos trabalhando em diversas frentes, em diversas ações, com objetivos que estão sendo atingidos especialmente quando tratamos da aplicação de novas tecnologias, da transferência destas tecnologias, da assistência técnica.

Estamos fortalecendo o Incaper. Agora mesmo autorizamos a contratação de mais 24 técnicos para a entidade. Entregamos diversos veículos para apoiar o trabalho dos técnicos, contratamos diversos profissionais para o IDAF, adotamos diversas políticas de fortalecimento desses órgãos e da Ceasa, neste último caso, descentralizando o trabalho.

Estamos orientando, de fato, o agricultor na adoção de novas tecnologias, de novas variedades, para que ele tenha mais produtividade, mais qualidade, com respeito ao meio ambiente, porque quem

não tiver essa preocupação, não consegue e não conseguirá sobreviver na agricultura.

Então uma frente de serviço é essa: apoio técnico, científico, tecnológico ao agricultor para que ele possa adotar novas práticas para que tenha mais produtividade e, consequentemente, dar a ele mais renda que é o que ele precisa ter para sustentar suas famílias, seus funcionários, seus meeiros. E é isso que estamos fazendo.

INFRAESTRUTURA RURAL

SAFRA - E os programas ligados à Infraestrutura no Campo?

Governador – É a outra vertente do nosso trabalho, com excelentes programas, porque temos que dar ao agricultor boas condições de vida e de trabalho. Entregamos diversos equipamentos para a produção da agricultura e para associações, como escavadeiras hidráulicas, retroescavadeiras, caminhões, pás mecânicas, motoniveladoras, descascadores de café, secadores de café, e microtratores, por exemplo. Em programas como o Caminhos do Campo, estamos chegando nestes quatro anos de governo a 565 quilômetros.



Assistência técnica aos produtores e o incentivo ao uso de novas tecnologias tem sido o principal discurso quando o assunto é aumentar a produtividade da agricultura capixaba.

TELEFONIA MÓVEL E INTERNET

SAFRA - A Comunicação no Campo também tem recebido investimentos contínuos do governo, com inaugurações em todo o estado.

Governador – Criamos um programa pioneiro para levar telefonia móvel e internet para o campo. Se o agricultor tem condições de ter uma boa estrada, telefone celular e internet e ele não tem, o filho dele pode não ficar na propriedade, ele também pode não ficar na propriedade, se esses benefícios estão disponíveis apenas nas cidades. As pessoas querem buscar sempre algo melhor. E isso é um trabalho que tem dado um grande ânimo ao interior do estado. Outro exemplo importante é o programa Energia Mais Produtiva. Neste caso, trocamos energia monofásica para trifásica.

Essas são apenas algumas ações de investimento que o governo do estado está fazendo na infraestrutura coletiva e também junto às propriedades que tem dado um dinamismo muito grande. E também estamos orientando para que as políticas do governo estadual e federal possam chegar através de crédito aos nossos agricultores.

JUVENTUDE E EDUCAÇÃO NO CAMPO

SAFRA - Como o senhor vê a expectativa dos jovens permanecerem no campo?

Governador – Se foi difícil até aqui convencer os jovens a ficar no campo, porque não tinham as mesmas condições que encontram na cidade, agora estamos fazendo um mutirão para levarmos mais desenvolvimento também para o interior dos municípios.

Recentemente entregamos em São Pedro de Rates, distrito de Guaçuí, uma unidade beneficiadora de polpa de fruta e cerca de 40 unidades ainda serão entregues para grupos de jovens em todo o estado.

Não adianta um governo pensar apenas nas cidades do interior, precisamos pensar nas comunidades destes municípios, nos distritos, que muitas vezes nunca viram o governador, e que agora está vendo. Estamos levando até lá muitos benefícios, por vezes telefonia, internet, equipamentos, máquinas, crédito, Caminhos do Campo, veículo para atender à assistência técnica.

Temos um trabalho nas escolas com a pedagogia de alternância nas Escolas Famílias Agrícolas.

Nosso compromisso é o de contratar essas escolas para que elas possam formar profissionais, jovens que estão na agricultura, para que fiquem no campo. Hoje já não se pode mais trabalhar apenas com esforço físico.

É importante dar à juventude a noção clara de que ela pode aprender com a agricultura, sendo um profissional capacitado, reconhecido e com renda. Isso é tarefa nossa, da administração pública, junto com as escolas e os municípios.

TECNOLOGIA E PRODUTIVIDADE

SAFRA - Qual é a mensagem que o senhor deixa para os agricultores capixabas e suas famílias?

Governador – Me orgulho em poder trabalhar hoje com nossos produtores e agricultores que vivem da atividade do campo, porque vejo todo o seu esforço e resultado. O estado do Espírito Santo é um estado valente na agricultura. Um estado que ocupa apenas 0,5% (meio por cento) do território brasileiro e que produz, por exemplo, 25% (vinte e cinco por cento) do café do Brasil.

E é um estado que além do café tem a fruticultura, a pecuária, a seringueira, o eucalipto. Que possui diversas atividades que sustentam a

agricultura, como o turismo rural, a agroindústria e diversas ações que hoje sustentam as famílias. Então me orgulho de reconhecer o esforço e o trabalho dessas famílias.

Ao mesmo tempo deixo um alerta: não tem nenhuma condição de a pessoa sobreviver da agricultura se não tiver tecnologia e produtividade. É necessário que façamos investimentos em produtividade, em variedades novas, para que tenhamos a condição de ter renda na agricultura.

Devemos aliar o esforço às novas tecnologias para que possamos ter cada vez mais um estado equilibrado. E a agricultura é o caminho do equilíbrio do nosso desenvolvimento. Mais de 60 municípios do estado dependem basicamente da agricultura para sobreviver. Então é

“

“HOJE JÁ NÃO SE PODE MAIS TRABALHAR APENAS COM ESFORÇO FÍSICO. É UM TRABALHO PESADO E OS AGRICULTORES TÊM QUE TER EQUIPAMENTOS. NÃO PODEM MAIS PEGAR A FOICE, A ENXADA, OU O ENXADÃO E ACHAR QUE VAI RESOLVER TUDO SÓ NO BRAÇO, NINGUÉM QUER FAZER SÓ ISSO”.

muita responsabilidade do estado, mas também muita responsabi-

dade das famílias capixabas que trabalham com a agricultura.

JOSÉ RENATO CASAGRANDE GOVERNADOR DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Renato Casagrande nasceu em Castelo, em 3 de dezembro de 1960. É engenheiro florestal e bacharel em Direito.

Ingressou na política como dirigente do Centro Acadêmico, no movimento estudantil na Universidade Federal de Viçosa onde se graduou. No mesmo período, Casagrande militava no Partido Comunista do Brasil.

Após a conclusão do curso de Engenharia Florestal, Renato Casagrande retornou para Castelo, onde integrou um grupo de jovens militantes interessados em renovar a política do município. Também foi um dos colaboradores na fundação da Associação Castelense de Proteção Ambiental – ACAPA. Foi presidente da Associação Acadêmico Castelense (AAC), além de organizador da primeira associação de moradores do município de Castelo.

Exerceu o cargo de Secretário de Desenvolvimento Rural da Prefeitura Municipal de Castelo de 1984 a 1987, quando iniciou o curso de Direito pela Faculdade de Direito de Cachoeiro de Itapemirim.

Casa-se com Maria Virgínia, com quem tem dois filhos, Victor e Milla. Filiado ao Partido Socialista

Brasileiro, elegeu-se deputado estadual (1991-1994). Em 1994, foi indicado pelo partido para compor a chapa do Governo do Estado tornando-se vice-governador (1995-1999). Em janeiro de 1995, ainda como vice-governador, assumiu o cargo de Secretário de Estado da Agricultura, tendo se desincompatibilizado em abril de 1998 para disputar o Governo do Espírito Santo. Em 1998 candidatou-se a governador do Espírito Santo, ficando em terceiro lugar. De abril de 1999 a outubro de 2001, Renato Casagrande exerceu o cargo de secretário de Meio Ambiente do município da Serra, Região Metropolitana da Grande Vitória. No mesmo ano, integrou o Conselho Estadual de Meio Ambiente e presidiu a Associação Nacional de Municípios de Meio Ambiente (ANAMMA), Seção Espírito Santo.

Secretário Geral da Comissão Executiva Nacional do PSB desde 2000, elegeu-se Deputado Federal em 2002 e foi o primeiro líder da bancada do partido a ser reeleito na Câmara Federal nos exercícios de 2005 e 2006. Assim, destacou-se na autoria do projeto que acabou com a remuneração aos parlamentares pelas sessões extraordinárias jetons no Congresso Nacional.

No ano de 2006 foi eleito senador, com 62% dos votos válidos, o mais votado até então.

Logo no primeiro ano de mandato como senador, Casagrande assumiu a tarefa de relatar o processo de investigação do senador Renan



Calheiros como membro da comissão de Ética e Decoro Parlamentar, quando sugeriu a cassação do presidente no Congresso. Foi também vice-presidente da CPI do Apagão Aéreo do Senado.

No pleito de pleito de 2010 elegeu-se governador do Espírito Santo, vencendo já no primeiro turno com 82,30% dos votos válidos. Renuncia ao mandato de senador e sua suplente, Ana Rita, assume o cargo. Fonte: Wikipedia.

VERA COSTA RECEBE PRÊMIO DO SEBRAE NO PREFEITO EMPREENDEDOR

A PREFEITA DE GUAÇUÍ FOI PREMIADA NA 8ª EDIÇÃO DO PRÊMIO SEBRAE PREFEITO EMPREENDEDOR, NA CATEGORIA "PEQUENOS NEGÓCIOS NO CAMPO"



Prefeita Vera Costa, vencedora da etapa estadual do Prêmio Prefeito Empreendedor, do SEBRAE.

A prefeita de Guaçuí Vera Costa foi uma das premiadas na 8ª edição do Prêmio Sebrae Prefeito Empreendedor, na categoria "Pequenos Negócios no Campo", prêmio que também foi recebido pelo prefeito de Santa Leopoldina, Luiz Endringer. A cerimônia aconteceu na noite de quinta-feira, no Cerimonial Le Buffet, em Vitória. Nesta edição, 17 prefeitos do Espírito Santo se inscreveram. Alguns participaram com mais de um projeto, totalizando 21 projetos inscritos.

Cinco municípios tiveram os seus gestores premiados. Além de Vera Costa e Luiz Endringer, na categoria "Melhor Projeto", o vencedor foi o prefeito Amadeu Boroto, de São Mateus; em "Desburocratização", Leonardo Deptulski, de Colatina; e em "Novos Projetos", Gilson Daniel Batista, de Viana.

A emoção tomou conta da prefeita de Guaçuí, Vera Lúcia Costa, quando foi anunciada como vencedora. Ela lembrou da motivação para a execução do seu projeto nas feiras livres da cidade. "Estou muito emocionada, porque sempre vimos a situação crítica dos nossos feirantes e procurávamos alguma forma de atenuar o sofrimento deles. Foi quando tivemos a ajuda do Sebrae, para começarmos um movimento de modernização das nossas feiras livres. É um processo longo, mas duradouro e cremos que conseguiremos melhorar o projeto no decorrer do ano, para atendermos ao maior número de pessoas possível. Vai ser uma alegria voltar a Guaçuí com mais uma boa notícia para os feirantes e para todo o nosso povo, porque é por eles que trabalhamos", disse emocionada.

O superintendente do Sebrae-ES, José Eugênio Vieira, destacou a importância do prêmio. "O gestor público é comumente alvo de muitas críticas quando erra, mas infelizmente, pouca gente se lembra dos seus grandes feitos. Então, essa é uma oportunidade que temos para mostrar à sociedade que existem trabalhos sérios sendo realizados por todo o Espírito Santo. Olhar no olho do gestor público e perceber a alegria de ver um bom trabalho sendo reconhecido é como se recebêssemos essa boa energia de volta e a euforia geral é o que nos dá forças e vontade para continuarmos a fomentar o empreendedorismo pelo Estado, sempre dando o devido destaque ao que há de melhor nesse ramo", afirmou.

Na audiência pública do governo do estado realizada em abril, em Venda Nova do Imigrante, muitas autoridades marcaram suas presenças. Registramos algumas delas.



Maxwel Assis de Souza, novo presidente do Incaper, Enio Bergoli da Costa, secretário estadual de Agricultura e Evair Vieira de Melo, que se desligou da presidência do Incaper no fim de março.



Evair Vieira de Melo, Enio Bergoli da Costa e Neucimar Fraga em Venda Nova do Imigrante, em evento do governo do estado, dia 10 de abril.



José Manoel, chefe de gabinete do prefeito de Venda Nova e o deputado estadual Rodrigo Coelho.



O governador Renato Casagrande e o deputado estadual Glauber Coelho.



O melhor do Caparaó na mesa das famílias capixabas

RODOVIA BR 482 - KM 93 - TREVO - GUAÇUÍ - 28 3553 1152



MAX ASSUME A PRESIDÊNCIA DO INCAPER

A SOLENIDADE DE TRANSMISSÃO ACONTECEU NO INÍCIO DE ABRIL, EM GUAÇUÍ. TODA A REGIÃO COMEMOROU A ESCOLHA DO TÉCNICO DO CAPARAÓ CAPIXABA.

Maxwel Assis de Souza assume a presidência do Incaper, após a saída de Evair Vieira de Melo, que ocupou o cargo por cinco anos.



INCAPER/KAROLLINE MATOS

O Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) tem, desde o início de abril, um caparaoense na presidência: Maxwel Assis de Souza. Há nove anos trabalhando pelo instituto, o novo presidente passou por diversas áreas que o possibilitaram adquirir experiência para o cargo. A solenidade de transmissão aconteceu no Teatro Fernando Torres, em Guaçuí. Em entrevista, ele fala sobre suas expectativas e planos.

Quais são suas principais expectativas à frente do Incaper?

Maxwel – Viso fortalecer o diálogo interno, para valorizarmos nossos servidores, tanto administrativos como técnicos. Quero estreitar a relação com as instituições parceiras, afinal, essa atuação conjunta garante melhor qualidade para o nosso

público e nos possibilita estar mais presente no dia a dia dos capixabas.

Onde a instituição precisa avançar?

O Incaper se desenvolveu muito durante os últimos cinco anos. Em termos de estrutura, foram contratados novos servidores dos mais variados níveis, adquiridos novos equipamentos, como os veículos que circulam pelo interior capixaba. O Incaper elaborou seu Planejamento Estratégico, definindo as diretrizes do Instituto, orientando a nossa atuação, de forma a alcançarmos os resultados que a sociedade capixaba espera do Incaper. Vamos continuar seguindo este novo modelo de gestão para o setor público, estruturando uma relação mercadológica, de pesquisa e extensão, voltada para os capixabas.

Quais serão os projetos que o Incaper irá priorizar para o Caparaó e para o sul do Estado? E quais são as atividades e projetos ligados ao agronegócio que ganharão mais atenção da instituição nessa região?

A Região Sul Capixaba, em especial a Região do Caparaó, é contemplada com diversos programas desenvolvidos pelo Incaper e parceiros. Como exemplo, podemos citar o Renovar Arábica e o Renova Sul Conilon. São dois programas que visam desenvolver a principal atividade agrícola do Estado, a cafeicultura, e que se destacam notadamente nesta região, por apresentar resultados que realmente impactam na economia dos municípios envolvidos e na qualidade de vida das pessoas. Pretendemos fortalecer também programas como o Projeto de Produção Agroecológica Integrada e Sustentável (Pais), que possibilita às famílias rurais o cultivo de produtos mais saudáveis. Também retornaremos com a produção de sementes básicas de milho e feijão, para serem distribuídas aos agricultores familiares, além do Programa Calcário Correto, cujo público alvo é o cafeicultor da região Sul Capixaba.

Sabemos que o Estado do Espírito Santo ainda tem uma vocação agrícola forte das culturas do leite e do café e o Incaper incentiva a diversificação, principalmen-

te, nas pequenas propriedades. Quais são os primeiros passos que o produtor rural precisa dar para diversificar as suas atividades?

O agricultor precisa conhecer a atividade que visa diversificar, buscando informações, experiências e mercado. A análise junto ao mercado é justamente para conhecer a dinâmica do produto e a relação de oferta e procura. É ela que irá estabelecer o preço e, como consequência, o sucesso da produção. Para começar, os agricultores devem buscar orientações técnicas qualificadas no Incaper.

Nascido em Alegre, Maxwell Assis de Souza mora há mais de 20 anos em Guaçuí, já tendo sido agraciado com o Título de Cidadão Guaçuense. Casado com Marília, ele é pai de dois filhos: Victor e Mariah. Maxwell é formado em Engenharia Agrícola e Biologia, especialista em Gestão e Manejo Ambiental de Sistemas Agrícolas. Já ocupou o cargo de Secretário Municipal de Agricultura de Guaçuí e Chefe do Escritório Local do Incaper em Guaçuí. Presidiu o Fórum de Municípios da Mesoregião da Bacia do Rio Itapapoana por dois mandatos, desenvolvendo ações em prol do desenvolvimento regional. Atuou em movimentos da sociedade civil para a proteção e preservação ambiental, presidiu e secretariou diversos conselhos de desenvolvimento rural.



DEPOIMENTOS

“Feliz escolha do Governo do Estado para novo presidente do Incaper. Maxwell Assis de Souza possui um histórico profissional construído com base na valorização do homem do campo em suas diversas realidades, onde sempre buscou, como técnico do Escritório de Guaçuí, propor projetos inovadores que pudessem contribuir para a melhoria da qualidade desses guerreiros da terra. Tudo isso, somado à sua competência profissional e à prática dos bons princípios, nos dá uma enorme tranquilidade em saber que a pesquisa agropecuária e a extensão rural do Espírito Santo estão em suas mãos”.

CHRISTIANY FITARONI, ENGENHEIRA AGRÔNOMA, EMPRESÁRIA

“Achei uma excelente escolha do Governo do Estado. Não apenas por ele ser daqui da nossa região, mas porque é altamente capacitado. Max sabe muito sobre agricultura e conhece os anseios dos produtores. Desejo, a ele, toda a sorte do mundo!”

DALVA RINGUIER, SECRETÁRIA EXECUTIVA DO CONSÓRCIO CAPARAÓ

“O Max na presidência do Incaper é um ganho muito grande para a agricultura, porque ele entende muito de projetos. É uma pessoa dedicada, que saiu para fazer cursos, tem muita disposição e boa vontade de atender às pessoas. Tem interesse, liderança e conhecimento”.

ISAIAS LOBATO, PRODUTOR RURAL

“A presidência do Incaper foi uma conquista não só do Max, mas também uma conquista nossa, da agricultura familiar e, em especial, dos apicultores de Guaçuí. Ele nunca mediu esforços, sempre com muita dedicação e amor. Conhece os desafios, as vitórias e as decepções vividas por nós. Por isso, Deus o escolheu para representar a nós, agricultores, diante de um órgão tão importante para a agricultura, como o Incaper”.

TÂNIA GRAVEL, PRODUTORA RURAL, PRESIDENTE DA APRUFFO (ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES RURAIS UNIDOS DE SÃO FELIPE E SÃO ROMÃO)



AGROPAN
MÁQUINAS AGRÍCOLAS

BR 482, Km 95, Nº2920, Bairro Jurema, Guaçuí - ES
TEL.: (28)3553-2665 - (28)99976-8038
Direção de Ademir e Maicon



*Fortalecendo o
homem do campo*

COOPERATIVA SURGE DO FORTALECIMENTO DA ASSOCIAÇÃO CAPIXABA DE AQUICULTORES

O MERCADO DA PRODUÇÃO DA TILÁPIA SE FORTALECEU EM TODO O ESPÍRITO SANTO. JUNTOS, AQUICULTORES ESTÃO AUMENTANDO A PRODUÇÃO. O PEIXE FAZ PARTE DA MERENDA ESCOLAR E TAMBÉM DA MESA DE REFINADOS RESTAURANTES

A PISCICULTURA TEM SE MOSTRADO COMO BOA FORMA DE DIVERSIFICAÇÃO, VEM AGREGAR MAIS UMA FONTE DE RENDA NA PROPRIEDADE EM RELAÇÃO À ÁREA CULTIVADA

O agricultor estava mais do que acostumado a ter um pequeno açude para a produção dos peixes, mas o que começou como diversificação da alimentação da família virou negócio sério, com mercado estável e qualificação crescente, que tem gerado centenas de empregos, do campo até a indústria.

Há 10 anos a produção de tilápia capixaba começou a ser discutida com mais seriedade. O resultado foi a formação da Associação Capixaba dos Aquicultores – ACA. A Associação cresceu e evoluiu para a Cooperativa dos Aquicultores e Agricultores Capixabas, atualmente com 74 cooperados.

A cooperativa é inteiramente dedicada à produção, manejo e filetagem das tilápias. A transformação de Associação para Cooperativa se deu especialmente para atender o mercado consumidor, também aos contratos da merenda escolar e de outras regularidades necessárias. Os cooperados estão presentes nos 16 municípios que tem produção de tilápia, mais forte na região sul do Espírito Santo, mas com início de alcance também no norte e noroeste do Estado.

A tilápia é um peixe que se adapta tanto em terras frias como quentes, quanto mais quente, mais rápida é a safra. A produção, geralmente, pode levar de cinco a oito meses. O peixe ideal para o abate tem de 600 a 750 gramas. O investimento na produção não é tão alto, 80% do custo vem da ração para o tratamento dos peixes.

Só no ano passado, a ACA produziu quase 350 mil toneladas de peixe.

Mas essa virada de mercado não foi tão fácil assim, o presidente da cooperativa, *Lúcio Faria Alves*, produtor de lúna, teve que investir pesado num trabalho de marketing e pesquisa “para o convencimento do poder do peixe”, que antes não era bem visto. Vários festivais conhecidos como “Festivais da Tilápia” foram feitos para impulsionar o setor. A empreitada deu certo, conquistou consumidores fiéis e produtores dedicados.

“A piscicultura tem se mostrado como boa forma de diversificação, vem agregar mais uma fonte de renda na propriedade em relação à área



cultivada. Desde 2007, à frente da Associação Capixaba dos Aquicultores, trabalho com a produção de peixe junto a várias instituições, entre elas o Sebrae e o Governo do Estado. Enxergamos também uma oportunidade no comércio, tivemos que abrir espaço para colocação desse peixe no mercado. Hoje, o grande desafio é aumentar a produtividade por área, tamanha a divulgação do peixe”, conta Lúcio.

AGRICULTORES DE OLHO NO MERCADO

Nesse desafio de aumentar a produção e reunir ainda mais agricultores, Edmar Azevedo, que mora na comunidade de São Felipe, em Guaçuí, voltou a enxergar a piscicultura como grande fonte de renda para a família. A produção havia parado, há mais ou menos uns dois anos, o agricultor continuou mexendo com o café e o cultivo de flores, mas com os açudes já montados ficou difícil resistir à proposta da ACA. Na safra que colheu há um mês, retirou cinco mil quilos de peixe. Foi a maior produção dos últimos anos.

“Minha área era um campo de futebol, mas recebi incentivo de alguns governos passados e consegui transformar o espaço. Aqui, tive acompanhamento com pesquisas e estou muito satisfeito com essa safra. Vou fazer as contas e ver se vou continuar investindo. Toda a minha produção foi encaminhada para a cooperativa. Se tudo der certo, vou fazer mais dois tanques e continuar investindo”, lembra Edmar.



MERENDA ESCOLAR

O grande passo da cooperativa foi atender a merenda escolar da rede estadual, como também das redes municipais de ensino. No estado serão 84 toneladas de filé para alimentar os alunos que estudam em escolas estaduais. De todo o montante produzido pelos 76 cooperados, 50% seguem para as escolas de vários municípios capixabas e o restante para restaurantes e para milhares de casas no Espírito Santo.

“Estamos conseguindo cumprir nossos contratos de colocação no mercado. O foco não é só a merenda escolar, 50% vão atender aos editais e chamadas públicas, tanto de escolas estaduais como municipais. Pela Se-

cretaria Estadual de Educação, são 74 municípios atendidos, praticamente todo o estado do Espírito Santo. Estamos ofertando esses peixes para os alunos, isso nos dá base porque temos um contrato de um ano, acaba nos fortalecendo. Essa segurança foi o primeiro passo para fortalecer a cooperativa”, lembra o Presidente Lúcio.

O presidente do Incaper, Maxwell Assis de Souza, analisa que a produção e o mercado podem se fortalecer ainda com mais estudos e equipamentos por parte do Governo do Estado. Tanto a Seag como o Incaper, tem planos para a aquicultura e piscicultura estadual. “Tenho acompanhado algumas conversas sobre a atividade, e nós do Incaper estamos

fortalecendo junto com a Seag a atividade. Queremos dar mais visibilidade ao estado do Espírito Santo. Um bom passo é a criação dos polos de aquicultura. A ideia é criar 10 polos no estado, assim a política de aquicultura e pesca será discutida dentro desses polos. Em todas as regiões, vamos fazer encontros para analisar, junto com os agricultores, as ações que precisam ser desenvolvidas. É importante ouvir o maior interessado, que é o pescador. Novos equipamentos estão sendo adquiridos para acompanhar o cultivo, ter uma produção com qualidade para dar rentabilidade”, conta Maxwell.

Foto SERRANA FILLETI



AS TILÁPIAS DAS MONTANHAS

O mito do peixe com muito espinho e gosto de barro, ficou totalmente pra trás dando lugar a diversificados pratos, cursos sobre a produção do pescado e qualificação para a família inteira. O peixe alimentado apenas com ração, o controle da água do tanque, o abate cuidadoso e as informações para os agricultores fizeram toda a diferença nesse longo processo, mas que já começa a produzir resultados. O município que hoje colhe mais frutos é Domingos Martins, na região serrana, tendo o maior número de produtores e a maior produção do

peixe. O município também foi o pioneiro no Festival de Tilápia.

De acordo com o extensionista do Incaper de Domingos Martins, João Miranda dos Santos, a filetadora de Muniz Freire que fica praticamente às margens da BR 262, e que também funciona como sede da ACA, impulsionou bastante o setor. Muitos produtores entregam o produto na filetadora, mas também conseguem vender o peixe direto em quiosques no litoral.

“São 50 produtores no mínimo que se dedicam à produção de tilápia na região, uma atividade muito promissora. A tilápia está substituindo facilmente o peróá nos quiosques do litoral capixaba. Muitos produtores

de Venda Nova aproveitam os tanques também para a criação de camarão da Malásia, sem contar os restaurantes e as pousadas que cresceram impulsionados com esse turismo”, conta João.

Foi exatamente Domingos Martins com o Festival que impulsionou os demais municípios. Para o presidente da cooperativa, depois da cidade serrana, foi em Iúna no Caparaó, que a tilápia ganhou força. “Em Iúna, coloquei uma barraquinha no Parque de Exposições. Foram muitas receitas como quibe, tilápia frita e outros pratos. Chamei os conhecidos. Quem passava, via o prato pronto e



provava o peixe comia a primeira vez e não deixa de repetir. Desse contato, surgiu a migração dos pratos para bares e restaurantes”, lembra Lúcio.

Todo esse processo o agricultor *Delimar Endringer*, de 32 anos, presenciou muito bem. Os primeiros tanques foram realmente para ocupar áreas ociosas na propriedade

dele. Isso foi há 10 anos. Hoje, a visão de negócio é totalmente diferente. A produção do peixe representa a segunda maior renda para a família, perdendo apenas para a produção do café arábica. Ele vive no distrito de Parajú, com cinco lagoas. A média de produção gira em torno de 20 mil peixes por safra.

“Penso em ampliar a produção colocando pouco peixe por metro quadrado, o objetivo é aumentar em 40% a produção atual. Acredito nessa valorização do peixe, sendo minha segunda renda da propriedade e também no apoio da cooperativa que vai auxiliar na expansão”, afirma Delimar.

PRODUÇÃO QUE CRESCE NO BRASIL

O Brasil tem potencial para atingir, até 2030, uma produção anual de 20 milhões de toneladas de peixe, assumindo assim um papel importante no aproveitamento do pescado mundial. Atualmente, o país contabiliza 1,3 milhão de toneladas por ano, dado que revela não só o potencial existente como também a necessidade de mais investimentos e atenção ao setor. Focados no potencial desse segmento, o Sebrae e o Ministério da Pesca e Aquicultura assinaram um acordo de cooperação para fomentar de forma sustentável a produção de peixes e dinamizar a aquicultura e a pesca no país. A proposta é implementar projetos e programas relacionados à produção do setor, priorizando os pequenos piscicultores, pescadores artesanais.

SAIBA MAIS SOBRE A TILÁPIA

- A unidade de filetagem foi fundada em abril de 2004, hoje são 20 funcionárias registradas.
- A Cooperativa foi criada no final de 2013, tendo 74 cooperados e atuando em 16 municípios capixabas.

DADOS DA TILÁPIA NO ESPÍRITO SANTO

- O estado tem 19,78% de participação da produção de tilápia na região Sudeste
- É o 3º produtor da região Sudeste

- No Espírito Santo são 387 unidades produtivas de tilápias
 - Diversidade presente em 73 municípios
 - A estrutura de produção acontece com viveiros escavados, açudes, tanques e redes
 - No sistema de produção, o monocultivo representa 67,18% e policultivo 32,82%
- Fonte: Seag

SERVIÇO

- O agricultor que ficou interessado em produzir tilápia, pode entrar em contato com a secretaria de agricultura do seu município e também com o Incaper.

RUBENS MOREIRA TOMA POSSE DA PRESIDÊNCIA DA SELITA

EM DISPUTADA SOLENIDADE, RUBENS MOREIRA, TAMBÉM PRESIDENTE DO SICOOB SUL, VOLTOU A OCUPAR A DIREÇÃO DA SELITA, MAIOR COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DO ESTADO.

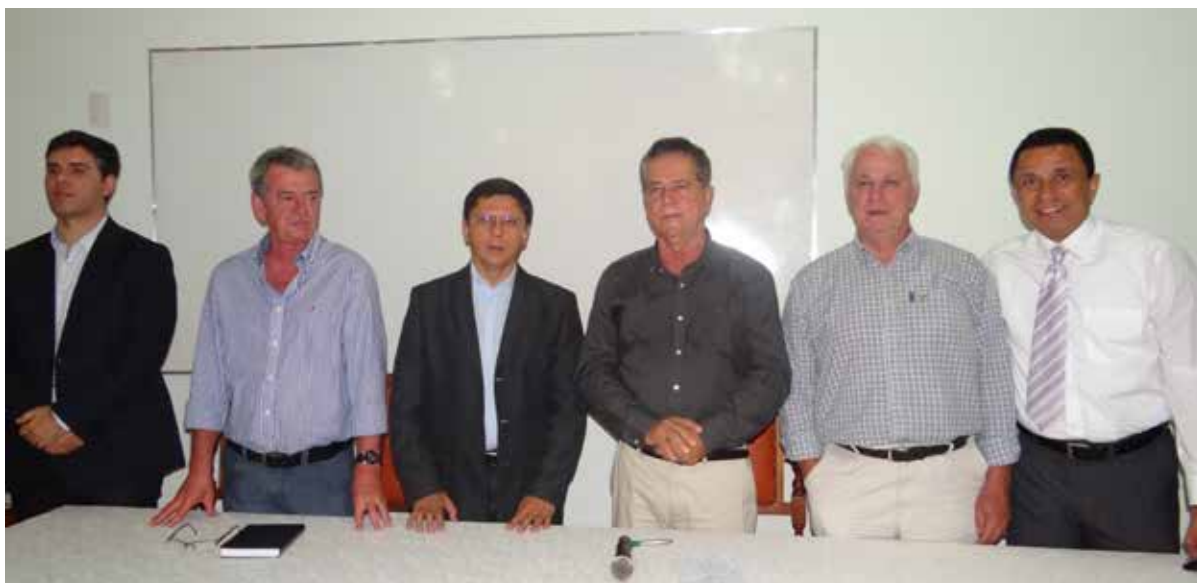
“É um dia de festa para a Selita”. Com essas palavras, Rubens Moreira, novo presidente da Selita, iniciou seu pronunciamento. Prestigiado por centenas de pessoas que lotaram o auditório da cooperativa, em Cachoeiro de Itapemirim, a solenidade também chamou a atenção pelo grande número de autoridades presentes.

Rubens agradeceu o apoio dos cooperados e reiterou seu compromisso em organizar a cooperativa. “A Selita cresceu, mas ajustes devem ser feitos. É necessário organizar a empresa, recuperar nossos prêmios de qualidade”, disse. Aclamado pela plateia, imediatamente após o encerramento da solenidade de posse, Rubens convocou o novo Conselho para a primeira reunião de trabalho. “Há muito o que fazer, mãos a obra”, afirmou.

RUBENS MOREIRA

Em uma eleição acirrada, Rubens Moreira foi eleito pela maioria dos votos, para a Presidência da Selita. Rubens obteve 419 votos, contra 409 do segundo colocado, Henrique Pacine, que representava a sucessão do então atual presidente “Zito”.

A experiência do novo presidente eleito, diante do sistema cooperativo, foi fundamental para conquistar a confiança dos cooperados da Selita. Rubens Moreira possui perfil executivo, que adquiriu na gerência do Banco do Brasil. Recentemente, apresentou um resultado expressivo de lucratividade aos cooperados do Sicoob Sul.



A solenidade de posse aconteceu na sede da Selita.



O auditório estava lotado na posse de Rubens Moreira.



Carlos André, da OCB ES, Rosa Malena, da Comunicação da Odebrecht Ambiental, Luiz Fernando Bonandi (Piazza), do Sicoob Sul, e Bruno Ravaglia, da Odebrecht Ambiental.



Estêvão Colnago, presidente da OCB ES, e Jercílio Cipriano, diretor da Flecha Branca.



José Bessa Barros, da São Camilo, e o deputado estadual Pastor Marcos Mansur.



Miguel Arcanjo, secretário municipal de Agricultura, e o prefeito de Cachoeiro de Itapemirim, Carlos Casteglione, e Ruberval Rocha, ex-presidente da Acisci.



Secretário de Desenvolvimento Agropecuário de Muniz Freire, Christian Paulo Garcia, Rubens Moreira e Miguel Arcanjo.



Rubens Moreira, ao lado de um dos cooperados da Selita, Evair Vieira de Melo e Ruberval Rocha.



O secretário de Agricultura de Presidente Kennedy, Josélio Antônio Altoé, e Rubens Moreira.



O deputado estadual Rodrigo Coelho e José Bessa Barros, pró-reitor administrativo do Centro Universitário São Camilo-ES.



Ricardo Coelho, secretário de Desenvolvimento de Cachoeiro, e Gilson Tófano, chefe do Centro Regional de Desenvolvimento Rural Sul Caparaó, do Incaper.

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO AGROPECUÁRIO DE MUNIZ FREIRE

Muniz Freire: Agricultura forte e dinâmica



O Município de Muniz Freire é essencialmente agrícola. Por aqui, milhares de famílias tiram o seu sustento do campo.

Cientes da sua responsabilidade, a Administração Municipal 2013/2016 apresenta algumas das ações que já estão fazendo parte e mudando a vida dos nossos produtores rurais.

São realizações concretas, que envolvem uma equipe de trabalho dedicada e empenhada em atender o agricultor munizfreirense com respeito e dignidade.

Atendimentos de máquinas pesadas, Caminhões, Tratores e Equipamentos. Muitos serviços como aração e gradeamento de terras, limpeza de estradas e carregadores, transferência de madeiras, mudas, esterco, eucalipto, café e até mudas de frutas ajudam muito a rotina do agricultor. Quem utiliza esses serviços da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário de Muniz Freire sabe como a facilidade altera e melhora a sua rotina.

O transporte de ração de Cachoeiro de Itapemirim até as casas dos produtores está impactando positivamente no aumento da produtividade da pecuária leiteira de Muniz Freire. Centenas de produtores já utilizam esse benefício gratuitamente.

O atendimento dos produtores por meio de suas associações fortalece o associativismo e democratiza o serviço, afinal, todos somos iguais e merecemos as mesmas condições. Com a nova ma-



Mais de 1.200 toneladas de silagem em 2014



neira de trabalhar, houve diminuição de gastos e aumento de produtividade. Ou seja, maior rendimento, menor custo e o que mais interessa: a satisfação da população.

A equipe que apoia a cafeicultura em Muniz Freire tem atuado com competência e entusiasmo. O envolvimento se dá em diversas frentes. Programas de análise de solo, visitas para orientação e prevenção de pragas nas lavouras, programa de encomenda de sementes, elaboração de projetos para aquisição

de maquinários junto ao governo estadual, organização de cursos e capacitações para os produtores, organização dos concursos leiteiros e de café e principalmente, expressivos números de atendimentos a produtores.

Atualmente em Muniz Freire, o produtor de café recebe um preço justo pelo seu produto. Fruto do trabalho de profissionais que cuidam desde o planejamento das lavouras até a degustação e classificação do café para justa comercialização. Eventos técnicos e concursos também têm grande



importância. E para isso, parcerias importantes com entidades como a Munizcaf e o Incaper fazem toda a diferença.

Na agroindústria, profissionais qualificados estão dando suporte a centenas de empreendimentos. E o produtor rural já percebe que ele pode mais. Que a monocultura pode dar lugar a novos empreendimentos. E a nova legislação sanitária de Muniz Freire beneficiou os produtores que podem comercializar

seus produtos com liberdade e segurança.

A Feira da Amizade se tornou realidade e é um momento de confraternização e também de bons negócios. É quando a comunidade se reúne para consumir o que Muniz Freire tem de melhor: o fruto do trabalho de sua gente.

Programas como o PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), CDA Compra Direta da Agricultura Familiar) e

PAA (Programa de Aquisição de Alimentos), tem feito a distribuição dos alimentos para todas as entidades e escolas em uma ação de ajuda e proporcionando a chegada dos alimentos a quem realmente mais precisam dele.

Muitos projetos estão em andamento e em breve, também iremos realizá-los. Nosso empenho tem como base o homem do campo, que carrega nas costas o desenvolvimento deste país.





CAPARAÓ CAPIXABA BRILHA NA EXPOTUR

A CADEIA RURAL, DO AGROTURISMO ÀS AGROINDÚSTRIAS,
FIZERAM BONITO NO MAIOR EVENTO DO TURISMO CAPIXABA



A 10ª edição da Expotur-ES, realizada entre os dias 4 e 6 de abril na Praça do Papa, em Vitória, foi sucesso. Maior vitrine do Estado, o evento tem se consolidado, a cada ano, como referência na divulgação dos destinos turísticos capixabas.

A Região do Caparaó venceu na categoria “Atendimento ao público nos estandes”, do Prêmio “Região Top”. Durante os três dias da feira, os visitantes puderam conhecer o melhor do turismo, do artesanato, da gastronomia e da cultura do estado e suas regiões.

Os ganhadores do Prêmio Região Top - Expotur 2014 - foram:

PELO VOTO POPULAR

Melhor região da feira - Região da Costa e da Imigração

PELO VOTO TÉCNICO

Criatividade na montagem dos estandes - Região dos Imigrantes

Atendimento ao público nos estandes - Região do Caparaó

Variedade de produtos da agroindústria familiar - Região das Montanhas

Variedade de produtos de artesanato - Região Metropolitana

Ações de promoção do destino turístico - Região dos Vales e do Café







PRODUTOR DESTAQUE

AILTON DA SILVA MOÇO.
PRODUTOR RURAL DE MENINO
JESUS, EM MUNIZ FREIRE.

AILTON DA SILVA MOÇO, A ESPOSA RITA BASTOS GUIMARÃES MOÇO E OS
FILHOS JOÃO VITOR GUIMARÃES MOÇO E ROSILAINE GUIMARÃES MOÇO



Técnicos da cooperativa Selita se surpreenderam com o resultado positivo da propriedade ter sido atingido rapidamente e já fez dois dias de campo na propriedade da família de Ailton.

SOLIDARIEDADE E SUPERAÇÃO

A equipe da Revista SAFRA ES foi até o distrito de Menino Jesus, em Muniz Freire, no Caparaó Capixaba, para conhecer a história da família do produtor Ailton da Silva Moço. Mesmo marcado por um acidente, um incêndio que destruiu totalmente a casa da família, o episódio não o fez perder a esperança: a família reconstruiu a vida com muito trabalho, perseverança e determinação, com a preciosa ajuda de amigos e familiares. Atualmente, a propriedade é referência em toda a região quando o assunto é alta produtividade da pecuária leiteira.

Ailton começa sua história falando da desagradável experiência. “Em 2001 tivemos um grave acidente na nossa casa. Guardávamos lenha na parte debaixo da casa. Pegou fogo em tudo. Ficamos apenas com a roupa do corpo. Tivemos ajuda de muita gente, parentes e amigos. Ficamos numa situação financeira muito difícil. Chegamos mesmo a pensar em vender o sítio. Mas não desanimamos, fomos em frente”.

O produtor rural nos conta que um vizinho da família, Josias Bueno, emprestou oito vacas para a família recomendar a vida. O empréstimo durou três anos. “Fomos juntando um dinheirinho, compramos umas bezerrinhas e umas vacas”. Na época, o leite produzido na pequena propriedade da família era entregue para uma empresa.

Há cinco anos passaram a ser cooperados da Selita e há três entraram no Projeto 120, programa de qualidade da cooperativa cachoeirense.

Ailton conta que a propriedade produzia, em média, 130 litros por dia. Com o apoio do programa de assistência técnica, atualmente, com o mesmo número de animais, entre 18 a 20, chegam a produzir mais de 400 litros diariamente. “A própria Selita se surpreendeu com o resultado tão rápido. Como os animais já tinham uma genética boa, com o manejo do gado e a comida adequada, tudo aconteceu muito rápido”.

A família declara que ainda há muito o que fazer e tem planos para melhorar a propriedade. “Estamos fazendo um projeto para aproveitar o esterco, bombear e jogar na pastagem. Queremos aumentar a produção. Há muitas vacas para parir e estamos trabalhando muito com inseminação. Fizemos um Pronaf, compramos uns animais e já temos a segunda geração das novilhas, com média alta de leite. Estamos tendo grande procura para comercialização”.

Toda a família trabalha na lida da roça. A filha mais velha, Rosilaine, tem 18 anos e cursa facul-

dade. Quando pode, também ajuda na roça. O filho menor, João Vitor, também colabora, e muito. E o pequeno nos disse o que quer ser quando crescer: um fazendeirinho.

Depois do acidente a vida da família mudou. “A gente viu a união da comunidade e dos amigos”. Ailton fala muito emocionado do episódio e se sente muito grato com a ajuda que recebeu. “Nem penso em sair daqui. É um compromisso que tenho com todos os que nos ajudaram”.

A esposa Rita também fala da ajuda recebida e da religiosidade da família. “Na época do incêndio recebemos ajuda de todo tipo, dinheiro, roupas, brinquedos. Nossa casa foi reconstruída em apenas seis semanas. A fé que temos e a vivência na igreja também nos sustentam, e nos dá muita força”. Rita ocupa cargo importante na comunidade católica do distrito. “Falar das coisas de Deus é muito gratificante”, diz.

A FAMÍLIA
DECLARA QUE
AINDA HÁ
MUITO O QUE
FAZER E TEM
PLANOS PARA
MELHORAR A
PROPRIEDADE.



O produtor rural investe na melhoria genética do rebanho e vê na comercialização de novilhas de alto padrão outra importante opção de renda.



APOIO DA SELITA

A ajuda da Selita foi fundamental para o sucesso da família e o aumento da produtividade da propriedade. “Quando ainda tínhamos uma média de 130 litros trabalhávamos demais da conta porque tinha que tratar do gado o ano todo. Quando não tinha o canavial tinha que buscar fora. A mão de obra ficava cara e a produção pequena”, comenta Ailton.

Hoje, Ailton diz que está mantendo a produção em aproximadamente 400 litros, o ano inteiro, sem período de escassez. “Montamos piquetes com irrigação. Tratamos das vacas no período de julho até outubro, quando usamos bastante o canavial para fazer o reforço do capim. Depois disso, quando o tempo

esquenta, já molhamos as pastagens. O gado fica só na pastagem, sal mineral e ração concentrada”.

Sobre a permanência no sítio, Ailton diz que a família preferiu continuar na roça depois do acidente. “Tivemos fé e insistimos. O produtor deve aproveitar o apoio que recebe de várias entidades. Das prefeituras, do governo do estado, do Sebrae, no nosso caso, também da Copetec e da Selita. Recebemos muita ajuda e incentivo. Acho que vale a pena insistir e fazer um trabalho de qualidade. Nossa família é muito feliz aqui”, declara.

O técnico da prefeitura de Muniz Freire que nos acompanhou na entrevista, Jônatas Almeida, mais conhecido como Café, declara que o trabalho que a família de Ailton vem realizando, tem servido de

exemplo para muitos outros produtores. “O trabalho dele é referência no município de Muniz Freire e em toda a região. Eles já participam de eventos e no ano passado foram premiados no concurso leiteiro do município”.

“É importante o trabalho técnico que eles fazem, como por exemplo, análise de solo anual para fazer a adubação correta de acordo com a avaliação, voltada para a pecuária. O trabalho técnico da irrigação também colabora para a elevação da produtividade”, comenta Café.

Ailton afirma que a assistência técnica que a Prefeitura de Muniz Freire presta também é essencial. “O trabalho da prefeitura é mui-



Toda a família trabalha unida na lida da roça. A filha mais velha, Rosilaine, tem 18 anos e cursa faculdade. E quando pode, também ajuda, até na ordenha. A esposa Rita é o braço direito do marido e o caçula João Vitor disse que no futuro quer se tornar “um fazendeirinho”.



A área da propriedade é de dois alqueires e onze litros. O produtor Ailton Moço investiu no manejo adequado, na qualidade genética e na alimentação diferenciada do rebanho.

to importante para todos. Ela está arumando as estradas, cedendo o maquinário, nos dando todo o apoio”.

Rita comenta que o uso de técnicas de inseminação artificial está ajudando muito a melhorar a genética do rebanho. “O governo do estado nos cedeu 24 doses de sêmen sexado por ano. O tanque comunitário também foi outra conquista”. O tanque resfriador de

leite foi doado para a Associação de Desenvolvimento Comunitário de Menino Jesus – ADECOMAJ.

Para Ailton, quem quiser permanecer na roça vai ter oportunidade, ajuda e o incentivo de muitas entidades: “do governo do estado, da prefeitura, de cooperativas como a Selita, do Sebrae, da Coppettec”. E sua esposa Rita complementa. “É só arregaçar as

mangas, confiar e trabalhar, porque dá muito certo”.

Não vou dizer que temos muito dinheiro, mas vivemos muito bem no sítio. Temos carro e moto. Paramos com o café há dois anos e hoje só trabalhamos com pecuária leiteira, mas estamos começando a comercializar novilhas com alto padrão genético.

A propriedade rural de Ailton e Rita se localiza na comunidade de Menino Jesus, distrito de Muniz Freire, na Região do Caparaó Capixaba. Os moradores vêm se organizando por meio da Associação de Desenvolvimento Comunitário de Menino Jesus - ADECOMAJ.

Organizada inicialmente por departamentos, a Associação tem vários projetos que envolvem as áreas de Saneamento Básico, Máquinas e Implementos, Obras, Esportes e Lazer, Educação e Assistência Social, Saúde, Meio Ambiente e Turismo, Agricultura, Pecuária e Segurança

Pública. Segundo Jônatas de Almeida (Café), presidente da entidade, o plano para o desenvolvimento do distrito será elaborado em Assembleia Geral através das sugestões de cada associado, na qual “serão identificadas as prioridades para cada setor”, declara.

Para Ailton, quem quiser permanecer na roça vai ter oportunidade, ajuda e o incentivo de muitas entidades. E sua esposa Rita completa: “é só arregaçar as mangas, confiar e trabalhar, porque dá muito certo”.



NOVAS COOPERATIVAS PARTICIPAM DO PROJETO MAIS LEITE

CERCA DE MIL PRODUTORES SERÃO BENEFICIADOS E QUASE 50 MIL HORAS DE CONSULTORIAS SERÃO REALIZADAS EM 2014



O superintendente do Sebrae ES, José Eugênio Vieira, o gerente da Unidade de Acesso à Inovação e Tecnologia, Mário Barradas e o gestor do projeto Mais Leite no sul do estado, Thiago Costa, também estiveram presentes, além de representantes das cooperativas, da Cooptec e da OCB-ES.

Mais quatro cooperativas de laticínios fazem parte do projeto Mais Leite, no sul do estado. Colagua, de Guaçuí; Cacal, de Castelo; Colamisul, de Mimoso do Sul e Clac, de Alfredo Chaves, também serão beneficiados com consultorias tecnológicas e gerenciais do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Espírito Santo (Sebrae ES). A cooperativa Selita já participa do projeto desde 2011.

A primeira reunião técnica com as novas cooperativas foi realizada

dia 17 de abril, na Cacal, em Castelo. O superintendente do Sebrae ES, José Eugênio Vieira, o gerente da Unidade de Acesso à Inovação e Tecnologia, Mário Barradas, e o gestor do projeto Mais Leite no sul do estado, Thiago Costa, também estiveram presentes, além de representantes das cooperativas, da Cooptec e da OCB-ES. Com os novos cooperados, quase mil produtores serão beneficiados, totalizando cerca de 50 mil horas em consultorias no ano de 2014.

Durante a reunião, a equipe do Sebrae ES apresentou o projeto Mais Leite, como funciona e seus benefícios. Ele prevê ações de cunho tecnológico e gerencial que resultam na melhoria da rentabilidade e produtividade, ou seja, melhoria da eficiência na gestão da propriedade rural e promoção do acesso à inovação e tecnologia, utilizando a metodologia Sebratec.

Segundo Thiago Costa essas ações são processos indispen-

sáveis ao pequeno produtor rural que queira se manter competitivo. “A pecuária de leite desenvolve papel fundamental para a geração de emprego e renda familiar. O pequeno produtor deve ter uma produção mínima de leite/dia superior ao seu ponto de equilíbrio. Para tanto, o acompanhamento sistêmico das consultorias tecnológicas, é crucial para a sobrevivência desses negócios”, explica.

O superintendente do Sebrae ES, José Eugênio Vieira, salientou a importância do projeto para os produtores. “Os resultados são surpreendentes. Temos casos de pessoas que queriam ir para a cidade grande e após o programa perceberam que a pecuária leiteira poderia dar lucros. Existem pessoas que até voltaram, como filhos e

netos de produtores, para ajudar na propriedade da família”, afirmou.

Do investimento anual neste projeto, 80% são recursos do Sebrae e outros 20% provêm da cooperativa que reúne os produtores.

RESULTADOS

Antigamente o programa era chamado de “Projeto 120 Mais Leite”, pois os produtores tinham como meta produzir 120 litros de leite por dia, para que o ponto de equilíbrio do negócio fosse atingido. Hoje, as propriedades atendidas produzem ao menos 140 litros de leite diários em média, fazendo com que o nome fosse alterado para “Mais Leite”.

Alguns produtores atendidos pelo programa chegam a produzir

mais de cinco vezes a quantidade de litros de leite que produziam antes das consultorias, como é o caso do produtor Jacinto Natal Spoladore, de Areal, em Cachoeiro de Itapemirim. No programa desde maio de 2012, sua produção passou de 40 litros de leite por dia para 230 litros por dia.

O produtor Ailton da Silva Moço, de Menino Jesus, em Muniz Freire e Produtor Destaque desta edição da Revista SAFRA ES também atingiu números surpreendentes desde quando começou a ser atendido pelo programa, em 2011. A produção, que era de 130 litros por dia passou para 520 litros de leite por dia.

Fonte: Agência Sebrae ES de Notícias

Na hora de comprar, prefira a máquina que atende a necessidade de todos os produtores do Brasil.

MAIS vantagens
=
MENOS custos

Máquinas Pinhalense:
total confiança com muito mais
tecnologia e resultados.

Quem compara prefere
PINHALENSE

CAFEICULTURA DE BREJETUBA

QUANTIDADE E QUALIDADE CAMINHAM DE MÃOS DADAS

LEANDRO FIDELIS

FOTOS LEANDRO FIDELIS E DIVULGAÇÃO

O MUNICÍPIO É O MAIOR PRODUTOR DE ARÁBICA DO ESPÍRITO SANTO, COM UMA PRODUÇÃO DE 400 MIL SACAS POR ANO, E TAMBÉM ESTÁ ENTRE OS CINCO MAIORES PRODUTORES DESSA VARIEDADE NO BRASIL

No dia 25 de abril, o agronegócio capixaba teve um fórum importante na Região Serrana do Espírito Santo. Foi o 13º Encontro de Cafeicultores de Brejetuba, um dos maiores eventos técnicos do setor produtivo de café arábica do Estado. Com público estimado de 800 pessoas, o encontro teve como objetivo principal a difusão de novas tecnologias e a promoção do intercâmbio entre produtores, técnicos, estudiosos e empresários da cadeia do café.

O município é o maior produtor de arábica do Espírito Santo, com uma produção de 400 mil sacas por ano, e também está entre os cinco maiores produtores dessa variedade no Brasil. As lavouras avançam o horizonte a perder de vista.

O município também é destaque na produção de café de qualidade superior. São cerca de 120 mil sacas do tipo cereja despulpado bebida fina por ano, safra considerada a maior do Brasil. O diferencial de preço entre os cafés especiais e o bebida rio injeta R\$ 8 milhões a mais por ano na economia local.

O mercado internacional já descobriu a qualidade do grão brejetubense. “Só em Brejetuba compradores de todo o mundo encontram cafés em quantidade e qualidade no mesmo patamar”, destaca *Fabiano Tristão*, engenheiro agrônomo do Incaper e especialista em café.

As primeiras lavouras do fruto foram plantadas no município por volta do ano de 1900. Até então, existia apenas um pequeno povoado que vivia basicamente da agricultura de subsistência. A cafeicultura foi se expandindo, gerando renda e empregos e atraindo pessoas de todas as regiões do Espírito Santo e até de outros Estados.

As riquezas geradas pela cafeicultura foram fatores determinantes para o desenvolvimento da vila de Brejetuba, que se tornou município em 15 de dezembro de 1995. Atualmente, 90% da renda do município são provenientes da cafeicultura, gerando um valor bruto de produção de R\$ 140 milhões por ano.

O 13º Encontro de Cafeicultores brindou essa história de sucesso.



O evento foi realizado através de parceria entre a Prefeitura de Brejetuba, o Governo do Estado e o Incaper. Nas próximas páginas, você vai conhecer personagens que a Safra encontrou em diferentes pontos do município serrano. Bem vindo à “Capital Capixaba do Café Arábica”!



UNIÃO FAMILIAR FORTALECE ATIVIDADE EM VARGEM GRANDE

No início eram só José Côco Camporez (65) e uma cafeicultura “sem nenhuma tecnologia”, como conta esse cafeicultor de Vargem Grande, localidade a oito quilômetros da sede de Brejetuba, às margens da rodovia que liga a BR-262 ao município. Ali, pela força da união, o conceito de qualidade entrou na pauta dos pequenos produtores, fazendo toda a diferença na vida das suas famílias.

A estruturação começou na própria lavoura. Camporez lembra que o espaçamento entre os pés de café era grande, permitindo apenas

1.250 plantas por hectare. Além da dificuldade de mão-de-obra e dos cafeeiros muito altos, o custo de produção era elevado. Aos poucos, o agricultor foi renovando e introduzindo variedades mais produtivas, sempre com orientação técnica.

Até os tratos culturais foram modificados em adaptação ao novo conceito. “Antes a limpeza era feita com enxada, o que causava muita erosão. Hoje, com o uso da roçadeira e os espaçamentos entre os pés menores, garanto um solo mais rico em matéria orgânica”, diz o cafeicultor.

Depois de reorganizar a lavoura, Camporez conta que não tinha recursos para equipar a propriedade. Não era possível ter um terreiro coberto, por exemplo. O cafeicultor procurou crédito rural junto ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), e a saída foi se unir com outros produtores da mesma família para trabalhar com café de qualidade.

Até 2007, um único descascador atendia tios, irmãos, sobrinhos e primos. Investir em cafés finos

foi um negócio tão lucrativo que deu para quitar o equipamento em pouco tempo. O diferencial chegou a R\$ 100 por saca. “Com a diferença de preço por causa da qualidade, deu para pagar o financiamento com tranquilidade.”

Já no segundo ano produzindo grãos especiais, *José Camporez* instalou um secador e ampliou os terreiros cobertos. A área coberta, que era de 300m², passou para 540m². “É importante na nossa região porque atua como proteção ao mau tempo e ali dá para formar o lote e esperar o secador desocupar. Muitas vezes concluí a própria secagem no terreiro coberto”, conta o cafeicultor.

Camporez comercializa o seu café na região, mas já iniciou parceria junto a uma cooperativa local para vender cafés finos para o exterior. Produto de qualidade comprovada ele já tem: por dois anos consecutivos, o cafeicultor ficou entre os dez primeiros em um prêmio de cafés especiais nas montanhas.

Outro passo importante será a instalação de mais um despulpador nos próximos 60 dias para fortalecer os trabalhos e aumentar a qualidade do seu grão e dos cafeicultores da sua família.



NO INÍCIO, DESPOLPADORES COMUNITÁRIOS FOMENTARAM PRODUÇÃO

O incentivo à produção de cafés finos teve início no ano de 1997, por meio de capacitações sobre a importância desse tipo de produção e com a implantação dos primeiros despulpadores comunitários, de suma importância para fomentar o preparo de cafés superiores no município.

Atualmente, Brejetuba possui 106 despulpadores particulares e outros 14 comunitários, sendo 400 cafeicultores inseridos na produção de cafés de qualidade, o que representa 66% do número total de produtores do município, de acordo com o Incaper.

Brejetuba possui também uma sala de classificação e degustação de café com análise de cerca de 3.000 mil amostras por ano, atendendo cerca de 350 cafeicultores. “A finalidade dessa sala é fornecer um laudo a respeito da qualidade do café, além de informações de como produzir cafés especiais”, destaca o agrônomo Fabiano Tristão.

O município também realiza um concurso de qualidade já em sua 6ª edição, cuja finalidade é incentivar e premiar os agricultores que buscam produzir cafés com excelência.

ELE EXPORTA O CAFÉ QUE PRODUZ SEM INTERMEDIÁRIOS

Na nascente do Rio Doce, a nove quilômetros da sede de Brejetuba, fica a Fazenda Santa Clara, idealizada e construída por seu proprietário para produzir safras especiais. O fundador, Edmar Zuccon (43), faz parte da família pioneira na produção regional de café lavado (fullywashed) e hoje é o único produtor do Espírito Santo que exporta como pessoa física.

O método Zuccon de produção é uma sabedoria passada de pai para filho. Todo o processo é feito com reaproveitamento de insumos, respeito ao meio-ambiente e uma boa pitada de inovação. Os grãos são colhidos ainda maduros (cerejas) e, da lavoura, seguem para uma via úmida adaptada pelo próprio Edmar.

Nesse processo, o café é lavado, separado (cereja, boia e verde) e despulpado. Na fazenda, a via úmida acontece em um circuito fechado que utiliza cinco vezes menos água que as técnicas usuais. Após essa etapa, passa 12 horas na caixa de degoma, onde fica “de molho” em torno de 10 a 12 horas. O processo de secagem é iniciado com um aerador e finalizado em secador elétrico, dispensando o tradicional uso do terreiro.

Após 30 dias repousando em galpões cobertos, os grãos estão prontos para o mercado externo. A produção sai do país sem a necessidade de atravessadores e otimiza o controle de qualidade da origem e chegada dos lotes. “Hoje o mercado

quer rastreabilidade. Os estrangeiros estão vindo conhecer o café direto da fonte para tirar suas próprias conclusões. Quem ganha com isso é o município e o Estado”, afirma Zuccon.

Os padrões de excelência do manejo e sustentabilidade da Fazenda Santa Clara garantem um produto de alta qualidade, que atende às exigências dos mercados internacionais de cafés finos (gourmet). Por isso, são colhidas 10 mil sacas da variedade arábica.

Quase metade da produção é beneficiada em via úmida e exportada em grãos para países como Alemanha, Itália e Estados Unidos. Nesse último,



O máximo que Edmar Zuccon alcançou foram 12 contêineres em um ano, num total de 19,2 toneladas de café para o mercado externo. O máximo que Edmar Zuccon alcançou foram 12 contêineres em um ano, num total de 19,2 toneladas de café para o mercado externo.

Edmar Zuccon estabeleceu um contato mais direto com algumas torrefadoras na busca por preços ainda melhores para o seu café.

“Minha base é a cotação da Bolsa de Valores de Nova Iorque. Posso alcançar até R\$ 700 por saca, contra R\$ 590 em média se tivesse que exportar por outra fonte”, diz o cafeicultor, dono de 1 milhão e 300 pés de café padronizados e produzindo juntos. “A fazenda trabalha com a visão de crescimento, o meu verdadeiro patrimônio são os pés de café. Nada traz mais rentabilidade que o café em Brejetuba.”

QUALIDADE ESTÁ MAIS DEMOCRÁTICA

Para obtenção de cafés finos, hoje existe tecnologia apropriada para o pequeno, médio e grande produtor. É o que afirma Edevaldo Costalonga, gerente de qualidade da Cooperativa dos Cafeicultores das Montanhas do Espírito Santo. Em média, o custo para se produzir café especial é de R\$ 350, mas o valor agregado proporcionado por esse diferencial chega a quase R\$ 150.

Um importante suporte é a Sala de Degustação e Classificação de Brejetuba. Além de atestar a qualidade dos cafés produzidos no município, com análise de cerca de 2.000 amostras, o espaço conta também com um técnico em degustação e classificação, que repassa aos agricultores as tecnologias necessárias para produção de cafés superiores.

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





Florada na fazenda Santa Clara.



COLHEITA A DEDO E SACA A R\$ 1.000 EM RANCHO DANTAS

O produtor rural Joselino Meneguetti (62) possui uma propriedade na localidade de Rancho Dantas, zona rural de Brejetuba, que se destaca por uma produção diferenciada em vários aspectos. Ali, o café divide espaço com banana e palmito pupunha, e a colheita é feita a dedo, indicada para regiões com inverno seco e solo arenoso e também para lavouras superadensadas.

Com apenas três hectares de café em produção, Meneguetti já foi eleito o melhor produtor do município no “Prêmio Café Sustentável de Brejetuba”. “É o reconhecimento por todo processo que fazemos de colheita seletiva na lavoura, onde colhemos apenas os grãos maduros. Isso contribui muito para a qualidade do café”, afirmou.

A qualidade do produto de Joselino Meneguetti pesa na cotação de preço. Uma saca do seu café gourmet já foi vendida a R\$ 1.000. E outro reconhecimento é o contrato de três

anos com a cafeteria “Coffee-Lab”, de São Paulo, considerada uma das melhores do mundo.

“Mantemos relações próximas com os melhores produtores e nos certificamos de que os cafés foram cultivados de acordo com nossos altos padrões de exigência, tanto em termos de qualidade e atenção no processamento do produto quanto da responsabilidade social e ecológica que foi empregada durante o processo produtivo na lavoura”, destaca a barista Isabela Raposeiras, proprietária da cafeteria.

A “CoffeeLab” leva microlotes de cafés especiais selecionados e desenvolve perfis de torra específicos para cada um, com o objetivo de valorizar todo o potencial de cada café na xícara do seu consumidor. E nisso o produto que sai de Rancho Dantas se garante.

SUSTENTABILIDADE NA AGENDA DO DIA NO MUNICÍPIO

Em 2008, o município de Brejetuba lançou o programa “Cafecultura Sustentável”, com o objetivo de promover adequação econômica, ambiental e social da propriedade, no sentido de tornar mais sustentáveis as propriedades do município.

O programa trabalha a melhoria da produtividade e da gestão da propriedade, com foco na obtenção de cafés finos. A adequação ambiental consiste no licenciamento das

atividades da propriedade, averbação da reserva legal e proteção de matas ciliares e nascentes. Existem ainda normas para a destinação correta do lixo e efluentes domésticos.

Na parte social, são avaliados os seguintes quesitos: respeito às leis trabalhistas e o direito à escola e à liberdade de associativismo. Segundo o Incaper, são cerca de 60 propriedades em processo de adequação no município atualmente.

J. AZEVEDO

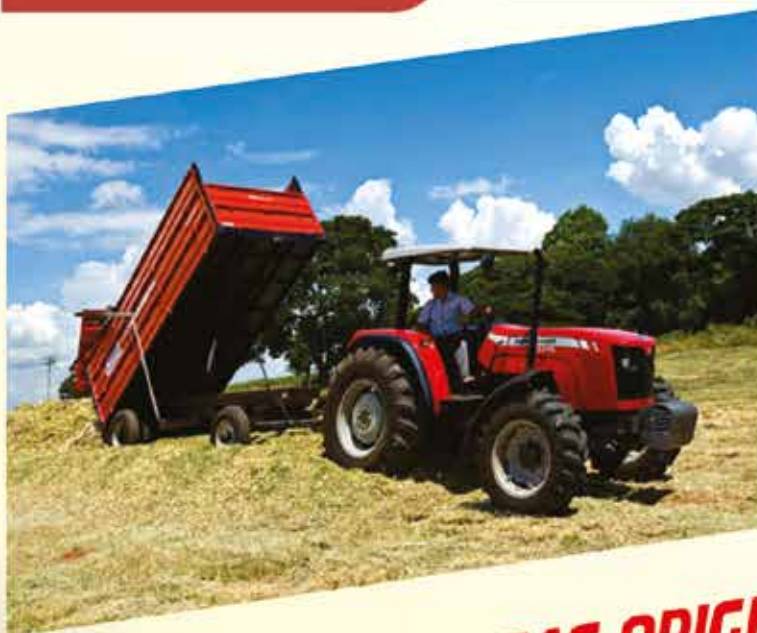


MASSEY FERGUSON®

PROMOÇÃO

**PEÇAS ORIGINAIS E ASSISTÊNCIA TÉCNICA
NÃO PERCA TEMPO!!**

AGENDE A REVISÃO DO SEU TRATOR.



PEÇAS GENUÍNAS



MASSEY FERGUSON

**VIDA LONGA
AO SEU
MASSEY FERGUSON**



**SERVIÇOS E PEÇAS ORIGINAIS
COM DESCONTO DE ATÉ**

20%

ou até 10 vezes no cartão

Pacotes especiais incluindo mão de obra e peças:
Embreagem, Caixa de Marchas, Freios, Bomba e
Tampa Hidráulica, Diferencial Dianteiro 4x4...

Conheça também nossas linhas de créditos para Tratores e Implementos

FINAME PSI AGRÍCOLA

Até 6 anos, taxa de 3,5% ao ano carência 12 meses

PRONAF MAIS ALIMENTOS

Até 10 anos, taxa de 2 % ao ano carência 36 meses

PRONAMP

Até 6 anos, taxa de 4,5% ao ano carência 12 meses

CONSÓRCIO NACIONAL MASSEY FERGUSON

Planos em até 120 parcelas sem juros

Cachoeiro de Itapemirim - ES. Tel: (28) 3526-3600

E-mail: vendas@jazevedoes.com.br

Bom Jesus - RJ. Tel: (22) 3831-1127

E-mail: jazevedobj@jazevedonet.com.br

Itaperuna - RJ. Tel: (22) 3822-0625

E-mail: jazevedorj@jazevedonet.com.br

Muriáe - MG. Tel: (32) 3696-4500

E-mail: vendas@jazevedonet.com.br

13º ENCONTRO DE CAFEICULTORES DE BREJETUBA

O EVENTO FOI REALIZADO DIA 25 DE ABRIL E CONTOU COM A PRESENÇA DE CENTENAS DE PRODUTORES. REGISTRAMOS ALGUNS MOMENTOS. CONFIRA.

FOTOS KÁTIA QUEDEVEZ



Mais de 800 produtores rurais estiveram presentes ao 13º Encontro de Cafeicultores de Brejetuba.



Várias autoridades políticas compareceram ao evento na Capital Estadual do Café Arábica.



A partir da esquerda, a primeira dama de Brejetuba, Maria Dias, Liliane Rocha e Rita de Cácia Ribeiro, da Comunicação da Prefeitura.



Maxwel Assis de Souza, presidente do Incaper, o prefeito João do Carmo Dias e o deputado estadual Sandro Locutor.



Equipe do Incaper de Brejetuba.



Prof. Cesar Abel Krohling, um dos palestrantes do evento.



Também do Incaper, Liliâm Maria Ventrôim Ferrão e o pesquisador Romário Gava Ferrão.



AQUÁTICA
Aquários e peixes ornamentais

Tel: (28) 9 9971 7280



Lipetral.



Equipe VD Diesel.



A turma da Apae de Brejetuba, que comandou o almoço do evento.



Turma da EFAB - Escola Família Agrícola de Brejetuba.



Equipe VD Diesel.



INFORME PUBLICITÁRIO

EFAB: Escola Família Agrícola de Brejetuba

A cada ano aumenta a procura por vagas na Escola Família Agrícola de Brejetuba (EFAB). Disputada, inclusive, por alunos sede do município, a grande preferência ocorre pela qualidade do ensino. A instituição pratica a Pedagogia da Alternância, que intercala um período de convivência na sala de aula com outro no campo. Inicialmente a proposta foi formulada para diminuir a evasão escolar em áreas rurais. Atualmente, é referência de ensino.

Com uma estrutura física que oferece conforto e segurança aos alunos, a EFAB é mantida pela Prefeitura Municipal de Brejetuba e com recursos obtidos pela própria escola. Os alunos tem uma rotina puxada. São muitas disciplinas, porque além daquelas do ciclo tradicional têm aulas de zootecnia e empreendedorismo, por exemplo. Por meio de convênio com a Seag, receberam uma padaria e também são orientados para fabricação de pães e similares. Resumindo, a EFAB é um sucesso!



Eriete Teófilo Martins, diretora da EFAB

“A EFAB foi fundada em 1998, na primeira administração do município de Brejetuba e totalmente organizada nos padrões do Mepes (Movimento de Educação Promocional do Espírito Santo).

Na Pedagogia da Alternância, os alunos permanecem a semana inteira na escola, em horário integral, das 7:00 h às 16:30 h e a outra semana em casa. Cumprem horários rígidos. O dia começa às 5:30 h. Na semana que ficam em casa, levam muitas lições e tem controle de acompanhamento.

Na escola, os alunos desempenham muitas tarefas. Trabalham, inclusive, na arrumação do café da manhã e dormitórios. Além das disciplinas normais, têm aulas de artesanato e informática, por exemplo, e todas as dis-

ciplinas com aulas práticas ligadas ao agronegócio. São 13 disciplinas ao todo. O uso da internet e da televisão é sempre regulado.

Muitos alunos que passaram pela nossa escola são produtores rurais, engenheiros agrônomos e muitos profissionais ligados ao campo. A escola oferece o segundo segmento do Ensino Fundamental, do 6º ao 9º ano. Tanto os alunos quanto nós, funcionários, amamos a EFAB e recebemos grande apoio dos pais dos alunos. Buscamos a sustentabilidade da escola e para isso, desenvolvemos diversas atividades”.



Giovani Carlos Tozzi Junior, ex-aluno da EFAB

Sempre vi a Escola Agrícola como referência e é o que acontece lá. O grande objetivo da escola é preparar o aluno do interior para mantê-lo na propriedade. Foi exatamente o que aconteceu comigo. Saí de lá, estudei fora e voltei para continuar na propriedade.



Silvia Galdino Barbosa, ex-aluna da EFAB

Foi um tempo muito bom. Aprendi lá o que não aprenderia em nenhuma outra escola. Nos ensinam a não ter preconceito, e principalmente a mexer com as coisas da roça.



Giovani Carlos Tozzi, pai de ex-aluno da EFAB

“O trabalho da Escola Família Agrícola é muito bom principalmente na socialização das crianças. E ela tem um diferencial porque os alunos aprendem a conviver com pessoas e culturas diferentes. Ajuda muito na educação e na disciplina. É como se fosse a casa da gente. E não há rebeldia porque só estuda lá alunos que concordam com as condições que a escola estabelece. Quem trabalha lá são pessoas de alta confiança do município. É uma instituição que tem uma qualidade incomparável”.





INFORME PUBLICITÁRIO

Qualidade na Educação é marca de Brejetuba

Escolas Mais Equipadas e Assistidas

A Secretaria Municipal está equipando as Escolas com máquinas copiadoras, caixas de som amplificadas, geladeiras, freezers, além de matérias de papelaria e limpeza.

Já está sendo feita, também, a instalação de Internet, de forma gradual, em todas as Escolas da rede, bem com a implantação do Projeto Biblioteca Itinerante. Tudo isso em prol de uma Educação mais Eficiente e com Qualidade.



Reformas e Construção de Escolas

Secretaria Municipal de Educação, pautando pelo bem estar, tanto de alunos quanto dos profissionais, iniciou um projeto de reformas das Escolas, procedendo as adequações necessárias para que os prédios sejam acessíveis a todos que ali estudam, trabalham e freqüentam.

Também está finalizando a construção do Proinfância, no Centro do Município, em parceria com o Governo Federal.





Terreno para construção da Escola São Jorge.

Aquisição de terreno para Construção das duas maiores Escolas do Município

O Município adquiriu dois terrenos, sendo um na Sede do Município e outro no Distrito de São Jorge do Oliveira que serão destinados a construção das Escolas Municipais de Ensino Fundamental “São Jorge” e “Oswaldo Ribeiro da Silva”.

Educação no e do Campo Respeito as Origens

A Escola Família Agrícola de Brejetuba, atende do 6º ao 9º ano, alunos de todas as Comunidades do Município, em tempo integral, utilizando o regime da Alternância, onde o aluno fica uma semana na Escola e outra no lar.



Transporte Universitário gratuito

Administração acreditando que a Educação é a única forma de crescimento intelectual, profissional e peça fundamental no desenvolvimento do Município, concedeu transporte totalmente gratuito para todos os Estudantes Universitários do Município de Brejetuba. Com esta medida vários estudantes que almejavam cursar faculdade e não podiam agora tem a oportunidade de concretizar seu sonho.



Merenda escolar de qualidade: uma prioridade

Uma das principais metas da Administração atual, foi melhorar a qualidade e ampliar a oferta da merenda escolar. Com isso, foi ampliada a compra direta dos Produtores da Região, proporcionando transferência de renda e incentivo a diversificação de culturas.



SOLUÇÃO PARA AS LAVOURAS DE CAFÉ VEM DA PESQUISA DE ESTUDANTES

ATRAVÉS DE UMA EMPRESA JÚNIOR, ALUNOS DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO (IFES) DE ALEGRE DÃO ASSISTÊNCIA TÉCNICA AO PEQUENO PRODUTOR. APÓS 04 ANOS, A CAPARAÓ JÚNIOR COMEMORA CRESCIMENTO E SE CONSOLIDA COMO REFERÊNCIA NACIONAL.

CIBELE MACIEL



cibeledovale@yahoo.com.br

FOTOS CIBELE MACIEL E ARQUIVO PESSOAL



Parte da equipe da Caparaó Júnior durante visita da Revista Safra.

Quando a Caparaó Júnior foi fundada em 15 de abril de 2010 a ideia era possibilitar aos alunos do Curso de Tecnologia em Cafeicultura do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo (Ifes), Campus de Rive, município de Alegre, uma maneira de praticar a atividade de extensão rural. Às vésperas de completar 4 anos, a empresa comemora o crescimento se consolidando e expandindo a área de atuação. Atualmente a Caparaó Júnior tem parceria com empresas privadas e

prefeituras o que possibilita o atendimento a 11 municípios e 1700 lavouras. O trabalho vem se proliferando e já recebeu vários prêmios, chegando ao estado de Minas Gerais além de ser considerado referência nacional.

A empresa júnior do Ifes de Rive está constituída por meio de uma associação de alunos do Curso de Tecnologia em Cafeicultura, tendo como atividade principal a prestação de serviços de agronomia e consultorias a atividades agrícolas. Como não possui fins

lucrativos, é isenta de alguns tributos, o que a torna atraente para clientes pela combinação da qualidade nos serviços prestados e o baixo custo para executá-los. Quem explica é o Professor João Batista Pavesi, um dos fundadores da Caparaó Júnior. “Ao mesmo tempo em que a empresa configura uma oportunidade de aprendizagem empreendedora para os alunos, proporciona experiência profissional supervisionada

cSc

CÉSAR SERVIÇOS CONTÁBEIS

28 3553.2696 28 9946.4440

contabilidadecsc@hotmail.com

Pça João Acacinho, 428 - Sala 04
Centro - CEP 29560-000 - Guaçuá/ES

por orientadores, facilitando-lhes a inserção no mercado de trabalho após conclusão do curso”, diz.

A ideia de implantar a Caparaó Júnior na região surgiu da intenção de atender um grande número de produtores com prestação de serviços facilitada. “Com o CNPJ (Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica) próprio poderíamos executar o trabalho. No início começamos a atender produtores organizados em associações. Funciona da seguinte maneira: ouvimos a comunidade, elaboramos um diagnóstico e elencamos prioridades. Assim, começamos a investigar situações estranguladoras do processo produtivo. Para realizarmos o trabalho contamos com a parceria de empresas grandes e prefeituras”, diz Pavesi.

Como todo início as dificuldades da Caparaó Júnior foram várias em 2010. Os alunos circulavam pela região com transporte próprio e condições precárias de trabalho. Com os resultados aparecendo a empresa cresceu e hoje possui 25 colaboradores (que trabalham de maneira voluntária), dois veículos e equipamento adequado para a prestação do serviço. A maioria dos produtores rurais não paga nada pelo trabalho dos estudantes. No caso da falta de patrocínio, o produtor que quiser ser assistido pelos alunos da Caparaó Júnior vai desembolsar R\$110,00 como ajuda de custo.

○ TRABALHO

Após fazer o diagnóstico da comunidade rural e eleger as prioridades, os futuros profissionais da Caparaó Júnior vão traçar um planejamento para melhoria dos resultados na colheita. Segundo o professor Pavesi, quando a equipe chega ao produtor percebe que ele tem produto de qualidade desconhecida. “É o mercado que dita o que ele tem e o preço que vale o produto. Os insumos são adquiridos através da orientação do comerciante e eles acabam ficando à mercê de custos elevados de produção e baixa receita”, explica.

Desta forma, foram desenvolvidos sistemas próprios para atendimento mais abrangente. “Temos hoje um



Entrega de Determinador de Umidade de Grãos para Comunidade de Seio de Abraão, em Muniz Freire.



Professor Pavesi faz análise positiva do crescimento da empresa.

programa de recomendação de fertilizantes próprios, desenvolvidos aqui. Oferecemos laboratórios de boa reputação para análise do solo. Atendemos um produtor por vez na sua comunidade, vamos até eles”, diz Pavesi.

Mayk Henrique Sousa, 20 anos, diretor presidente da Caparaó Júnior, descreve a experiência como uma grande maneira de praticar a teoria dentro da sala de aula. “Eu

me formei em 2013 e ingressei na empresa, assim que conclui o curso. Na prática vemos realidades diferentes. Posso destacar a organização de algumas comunidades como, por exemplo, Pedra Menina, e outras que necessitam de mais ajuda para crescer. Conhecer o produtor, descobrir suas dificuldades e traçar metas para eles é recompensador”, comenta.



Dia de Campo - São Bartolomeu.



Sede da empresa no Campus do Ifes de Rive.



Cafeicultores da região se reuniram no campus do Ifes de Rive em outubro de 2013.

RESULTADOS POSITIVOS E REFERÊNCIA

O projeto da Caparaó Júnior deu tão certo que o modelo está sendo re-aplicado em outros campus do Ifes no Estado. A nova empresa Júnior já foi criada no Instituto de Santa Tereza, município próximo a Vitória. Quatro equipes de universidades diferentes buscam a empresa como referência para adequar as suas condições ao jeito de trabalho dos alunos de Rive. Recentemente, professores e alunos de uma faculdade de Muzambinho (MG) visitaram a Caparaó Júnior para aprender o sistema utilizado por lá e implantar na realidade local.

O primeiro resultado positivo da Caparaó Júnior junto aos produtores foi o aumento da produtividade de café, em média 23%, em 650 lavouras assistidas até o ano de 2012. No segundo momento foi avaliada a redução de custo. Segundo Professor Pavesi esta redução chega a 17%, após análise junto aos produtores, o que impactou os 23% a mais na produção, também em 2012. “Ou seja, foi só indicar o que precisava ser feito”, comenta.

Depois de conscientizar o produtor, melhorar os resultados e diminuir os gastos, a empresa agora se concentra a investigar os modos alternativos e a qualidade da produção. “Desde 2013 começamos a trabalhar nesta linha. Hoje, por exemplo, temos um projeto de investigação da qualidade de cafés finos da região do Caparaó Capixaba em parceria com o CNPQ (Conselho Nacional de Desenvolvimento

Científico e Tecnológico). Isso inclui 110 lavouras”, comemora Pavesi.

Com o crescimento da empresa, a intenção é chegar aos municípios que não são assistidos pelos alunos. “Infelizmente ainda não entramos em Iúna, Irupi, Ibatiba, Ibitirama, Divino de São Lourenço e São José do Calçado. Não temos pernas para isso ainda. Mas a empresa que apoia nosso trabalho nos provocou a ponto de oferecer algumas áreas de Minas Gerais. Em Cachoeiro de Itapemirim, a parceria é com a prefeitura, já estamos atuando em 4 comunidades. Destaque para Jerônimo Monteiro onde atuamos em toda área de cultivo”, explica o professor.

RECONHECIMENTO

O Programa de Capacitação de Produtores Rurais, executado pela Caparaó Júnior, recebeu o prêmio de excelência HSEC Awards 2013, oferecido por uma mineradora australiana. O prêmio, concedido durante evento realizado entre 18 e 20 de novembro na Austrália, contempla iniciativas de todo o mundo nas categorias de Saúde, Segurança, Meio Ambiente e Comunidade.

Na categoria Comunidade, o projeto da Caparaó Jr. e da Samarco ficou na colocação mais elevada: “Excelência”. No evento, a iniciativa foi defendida por duas representantes da Samarco Mineração.

PARA QUEM AINDA NÃO É ASSISTIDO

O produtor que tiver interesse pode entrar em contato com a Caparaó Júnior. A visita individual será agendada para realização do diagnóstico. Na falta do patrocínio patrocínio ele vai pagar o valor dos custos, que são pequenos. Todo o trabalho de diagnóstico sai a menos de R\$ 60,00. A visita custa R\$ 50,00 na propriedade. O gasto inicial ficaria em R\$ 110,00.

Interessados devem procurar pela sede da empresa no Ifes de Rive em Alegre: Rodovia Cachoeiro de Itapemirim X Alegre, quilômetro 48, Fazenda Caixa D'Água. Telefone (28) 3552-8131 ramal 292 // www.caparaojr.com

Consultoria em Pedra Menina, Dolores do Rio Preto.





Reunião de Planejamento na comunidade de Santa Luzia, Alegre.



Danilo Mendes da Caparaó Júnior mostra os resultados positivos na lavoura de um produtor em Celina, Alegre.

OBJETIVO

O objetivo da Caparaó Júnior é pesquisar – apontar o diagnóstico – identificar a tecnologia apropriada – apontar a solução e acompanhar o andamento do trabalho. A empresa atende, atualmente:

MINAS GERAIS:

Divino
Espera Feliz
Matipó
Orizânia
Santa Margarida

ABRANGÊNCIA:

CAPARAÓ CAPIXABA:

Jerônimo Monteiro (em toda extensão)
Alegre (06 comunidades)
Guaçuí (02 comunidades)
Muniz Freire (04 comunidades)
Dores do Rio Preto (03 comunidades)
Sul do Espírito Santo:
Cachoeiro de Itapemirim

PROJETOS:

A Caparaó Júnior desenvolveu, desde 2010 cerca de 12 projetos, com média de 02 por ano. Atualmente, existem 04 em execução. Além do Programa de Recomendação de Café a empresa assiste outras culturas como hortaliças, frutas (caso de Jerônimo Monteiro) e arbóreas (onde se destaca o eucalipto).

Final Feliz é poder escolher uma oferta
que mais parece conto de fadas.

FINAL FELIZ



DICAUTO

TEL. (28) 3553 1415
GUAÇUÍ-ES | BR 482, KM 95

TEM INCAPER NO LAZER E NO TRABALHO DO CAPIXABA?

TEM SIM.



O Incaper está mais presente no nosso dia a dia do que podemos imaginar. O instituto monitora o clima e faz previsão do tempo com até 5-dias de antecedência. Por isso, se você gosta de praia ou de montanha, pode contar com o Incaper para organizar o seu lazer. O banco de dados geoespaciais é outro serviço fundamental para a realização de obras, melhoria da mobilidade nas cidades, ações de segurança e até em questões como distribuição de água e energia. Por isso, se alguém perguntar se tem Incaper na sua vida, você já sabe a resposta.

Visite o site www.incaper.es.gov.br



SECRETARIA DA AGRICULTURA,
ABASTECIMENTO, AQUICULTURA E PESCA

