

SAFRAS

21 de maio a 10 de junho de 2014 R\$ 7,90

À REVISÃO

SUL CAPIXABA

**INOVAÇÃO
TECNOLÓGICA
NO CAMPO**
ALIADO NA ESCOLHA
DAS ESPÉCIES

EVENTOS
FESTEJAM A
**COLHEITA
DO MORANGO**

**PRODUTOR AUMENTA RENDA
COM CAMARÃO DA MALÁSIA**

GARRAÃO FRUIT. COOPERATIVISMO QUE FRUTIFICA



GARRAFÃO FRUIT. COOPERATIVISMO QUE FRUTIFICA

PÁGINA 04

EVENTOS FESTEJAM A COLHEITA DO MORANGO

PÁGINA 10

PRODUTOR AUMENTA RENDA COM O CULTIVO DE CAMARÃO DA MALÁSIA

PÁGINA 16

INOVAÇÃO TECNOLÓGICA NO CAMPO ALIADO NA ESCOLHA DAS ESPÉCIES

PÁGINA 22

GOVERNO ES LANÇA PLANO SAFRA COM R\$ 2,7 BILHÕES EM CRÉDITO FINANCEIRO

PÁGINA 26

PRODUTOS E EMPRESAS

PÁGINA 28

CAPARÃO JR. BUSCA REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG) DO CAFÉ DA REGIÃO

PÁGINA 30

INPI VEM AO ES POR CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS CAPIXABAS

PÁGINA 32

IFES E INCAPER PROMOVEM CURSO DE DEGUSTAÇÃO DE CAFÉ

PÁGINA 33

DIA DE CAMPO DE CAFÉ CONILON REÚNE PRODUTORES EM MUNIZ FREIRE

PÁGINA 34

COMUNIDADES RURAIS DE CASTELO GANHAM MEDIDORES DE UMIDADE DE CAFÉ

PÁGINA 34

KÁTIA QUEDEVEZ
Jornalista Responsável
Comercial
MTb 18569 RJ

LUAN OLA
Projeto Gráfico / Diagramação

ALISSANDRA MENDES
CIBELE MACIEL
LEANDRO FIDELIS
Colaboradores

CIRCULAÇÃO: 42 MUNICÍPIOS
ES - Afonso Cláudio, Alegre, Alfredo Chaves, Anchieta, Apiacá, Atílio Vivacqua, Bom Jesus do Norte, Brejetuba, Cachoeiro de Itapemirim, Castelo, Conceição do Castelo, Divino de São Lourenço, Dorcas do Rio Preto, Domingos Martins, Guaçuí, Guarapari, Ibatiba, Ibitirama, Iconha, Irupí, Itapemirim, Iúna, Jerônimo Monteiro, Maratáizes, 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

Rural Total

O Sebrae no Campo

Você produtor rural que planta, cria ou pesca, sustenta sua família com essas atividades ou ainda gera empregos, este programa é pra você!

Melhore o gerenciamento de seus negócios no campo e, com isso, cresça ainda mais.

São palestras, oficinas e consultorias gratuitas para sua propriedade se desenvolver.

Participe! Mais informações: 0800 570 0800 ou www.es.sebrae.com.br





O inverno é o período da colheita do morango nas montanhas capixabas.

GARRAÃO FRUIT

COOPERATIVISMO QUE FRUTIFICA

NO ANO INTERNACIONAL DA AGRICULTURA FAMILIAR, A REVISTA SAFRA ES FOI ATÉ SANTA MARIA DE JETIBÁ, NA REGIÃO SERRANA DO ESTADO, CONHECER O TRABALHO DE UMA COOPERATIVA QUE SURTIU DA NECESSIDADE DE ESTAR AO LADO DO PRODUTOR



Diretoria da Garrafão Fruit, Leoniro Gonçalves, Edimilson Marcolino de Abreu e Valdemiro Stuhr.

LEANDRO FIDELIS / FOTOS LEANDRO FIDELIS

✉ safraes@gmail.com

No município que mais produz morangos no Espírito Santo, a fruta vermelha e saborosa é apenas uma das possibilidades de negócio para a Cooperativa Agroindustrial de Garrafão - Garrafão Fruit, que fornece polpa congelada para escolas de quase todo o Estado. Com sede em Santa Maria de Jetibá, na Região Serrana, ela se prepara para lançar dez novos sabores. A novidade também está

na forma de vendas, que passará a ser diretamente ao consumidor.

Em funcionamento desde dezembro de 2013 em Gonçalves, sede do distrito de Garrafão, a unidade de processamento da Garrafão Fruit fabrica atualmente as embalagens de 100 gramas e um quilo, mas pre-

tende conquistar o mercado com o formato menor.

Além do morango e da manga, a cooperativa está autorizada a processar outras 12 frutas, incluindo framboesa e lichia.

Todas estão registradas junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento- Mapa.

O morango e a manga também são comercializados in natura.

De acordo com o presidente da cooperativa, Edimilson Marcolino de Abreu, existe um projeto de marketing junto ao Sebrae/ES para criação, inicialmente, de rótulos de cinco ou seis sabores, entre graviola,



cupuaçu e açaí. As embalagens das atuais polpas de morango, manga, goiaba, acerola e maracujá também vão ser repaginadas, e a logomarca da Garrafão Fruit vai ganhar nova identidade.

“Nossa meta é colocar todos os sabores no mercado estadual até o início de 2015, tornar nossa marca conhecida e firmar novas parcerias para continuar crescendo”, destacou Edimilson.

Enquanto as ações não se voltam para o varejo, os esforços da diretoria estão focados na busca de parceiros para comercializar o produto com valor final mais satisfatório, refletindo diretamente no aumento da renda do cooperado.

Exemplos disso são o fornecimento de morango in natura e a

produção de polpa de morango e manga para a merenda escolar da rede estadual de ensino do Espírito Santo e para escolas da Prefeitura de Macaé (RJ). Os contratos são de quase R\$ 1,5 milhão e há expectativa de dobrar esse valor em 2015, afirma o presidente. Só para o Estado do Rio de Janeiro, são 30 toneladas de polpa de morango, goiaba e manga até o fim deste ano.

Para fechar o contrato com o Governo do Espírito Santo, foi preciso ressaltar o importante papel do morango na economia das famílias. “Até fecharmos o contrato, não havia morango na alimentação escolar. Tudo foi consequência de um esforço nosso para convencer as autori-

dades da importância da fruta na agricultura familiar. Com isso, a cooperativa ganha e o cooperado também”, diz Leoniro Gonçalves, secretário da Garrafão.

A Garrafão Fruit produz diariamente 400 quilos de polpa congelada sem corante. Os sabores das polpas são definidos de acordo com a produção dos 114 cooperados. Ela se concentra nos municípios de Santa Maria de Jetibá (morango), Itarana, Itaguaçu, Baixo Guandu (acerola e maracujá) e São Roque de Canaã (goiaba). O carro-chefe é o morango, quase todo produzido em Santa Maria.

Mas já está em andamento um projeto de incentivo aos cooperados de Santa Maria de Jetibá com Declaração de Aptidão ao Pronaf- DAP, para que eles produzam outras variedades de frutas além do morango. “É uma forma de reduzir custos”, enfatiza o presidente. Como parte dessa proposta, em março deste ano, a Garrafão Fruit distribuiu 360 mil mudas de goiaba, maracujá e morango, essa última de variedades importadas do Chile que garantem safra o ano inteiro.

A GARRAFÃO FRUIT PRODUZ
DIARIAMENTE 400 QUILOS DE POLPA
CONGELADA SEM CORANTE. OS
SABORES DAS POLPAS SÃO DEFINIDOS
DE ACORDO COM A PRODUÇÃO
DOS 114 COOPERADOS.

Família Schoeder.





MUDAS FAVORECEM AGRICULTORES FAMILIARES

Entre os cooperados beneficiados com as mudas chilenas, os irmãos Nelson (36) e Elaude Schoeder (25), do distrito de Garrafão, já iniciaram a colheita do morango das variedades albion e oso grande. Juntamente com os pais, a esposa e dois dos três filhos de Nelson, eles cultivam

30 mil pés em uma área de seis hectares. Dependendo da produção, a família, de origem pomerana, chega a colher 20 toneladas da fruta em um ano.

Produtor de morango há dez anos, Nelson Schoeder atesta que as mudas são de excelente qualidade. “Produzem rápido e garantem morango também na entressafra. Sem o apoio da cooperativa, a gente não consegue mudas de qualidade. Cooperando, todo mundo planta junto”, diz o agricultor.

TRANSPORTE TERCEIRIZADO GARANTE DISTRIBUIÇÃO

Para fazer as polpas chegarem a locais de Norte a Sul do Estado, o contrato com o Governo responsabiliza a cooperativa pela logística. Por isso, a Garrafão Fruit terceirizou o serviço de transporte com caminhão frigorífico para realizar as entregas nas escolas.

POR UM PRODUTO MAIS SEGURO

A Garrafão Fruit desenvolve um programa de rastreabilidade junto ao Incaper e em parceria com a Prefeitura de Santa Maria de Jetibá para imprimir mais valor ao produto da cooperativa. De acordo com o presidente, Edimilson de Abreu, ainda neste ano haverá uma seleção entre os agricultores cooperados para participarem do programa.

O primeiro passo será a contratação de um técnico para orientar na adequação das propriedades. A ideia é abranger todas as frutas do catálogo da cooperativa. “Nosso objetivo é ter um produto mais seguro, até porque nossa polpa congelada é consumida diretamente por crianças”, destaca Edimilson.

GARRAÇÃO FRUIT

- A cooperativa foi fundada em fevereiro de 2011

- Conta com uma fábrica, inaugurada em dezembro de 2013, localizada às margens da Rodovia Dalmácio Espíndula, que liga Afonso Cláudio a Santa Maria de Jetibá. São 27km até a sede do município

- Atualmente são 114 cooperados de cinco municípios

DIRETORIA

Edimilson Marcolino
de Abreu - presidente

Leoniro Gonçalves

- secretário

Valdemiro Stühr- tesoureiro



Polpas congeladas produzidas pela Garração Fruit.

CONDIÇÕES DIFERENCIADAS PARA PRODUTORES RURAIS

Ford

DICAUTO

Antes de fazer qualquer negócio, consulte a Dicauto / BR 482, Km 95 • Tel. (28) 3553-1415 • Guaçuá-ES



Morango orgânico produzido em Pedra Azul.

EVENTOS FESTEJAM A COLHEITA DO MORANGO

EM PEDRA AZUL (DOMINGOS MARTINS), PÚBLICO DA 27ª FESTA DO MORANGO VAI SE DELICIAR COM DERIVADOS DA FRUTA E CONHECER SISTEMA DE PLANTIO INÉDITO

LEANDRO FIDELIS / FOTOS LEANDRO FIDELIS

✉ safraes@gmail.com

Shows musicais, exposição e concurso de qualidade do morango com premiação e comercialização da fruta e derivados fizeram parte da programação da Feira do Morango e 24º aniversário da Escola Família Agrícola. O evento aconteceu nos dias 28 e 29 de junho, em São João do Garrafão, no Distrito de Garrafão, em Santa Maria de Jetibá, e veio celebrar a colheita do morango no município, cujos cultivos ocupam uma área aproximada de 230 hectares.

Não tão distante dali, em Pedra Azul, Distrito de Aracê, em Domingos Martins, o evento mais tradicional em torno da fruta no Estado chega a sua 27ª edição nos dias 01, 02 e 03 de agosto. Com o lema “A tradição que se renova”, a Festa do Morango tenta manter seu público fiel, com uma programação cultural e gastronômica, e a difusão de técnicas agrícolas.

As novidades na parte técnica prometem mais interação com o público na Área de Eventos “Morangão”. Pela primeira vez, a Festa contará com uma estufa exibindo mudas de morango no local do evento. A iniciativa conta com apoio do Inca-per. As mudas da variedade chilena poderão ser adquiridas no local.

Outra novidade é o sistema alternativo conhecido como “soiless”, com a utilização de calhas de isopor no cultivo de morango. A técnica será trazida e apresentada no “Morangão” pelos irmãos Gilberto e Fábio Almeida, de Minas Gerais.

Por esse método, o morango é cultivado em uma estufa, que protege as plantas das ações climáticas. A calha de isopor não permite oscilações bruscas de temperatura nas raízes e também oferece o volume necessário de



O vice-presidente da Festa do Morango, Lázaro Trabach Boone, preparando as mudas da estufa que foi montada no “Morangão” para a festa que acontece em Pedra Azul.

substrato para o bom desenvolvimento das plantas. Outro benefício tem relação com a ergonomia: as pessoas que cuidam do manejo da lavoura de morango, agora, trabalham em pé.

“Para se ter uma ideia da sanidade que este sistema oferece, o espaçamento que utilizamos é de 20 centímetros entre plantas, com duas linhas intercaladas por calha. Temos um adensamento grande de plantas com total sanidade, algo inviável no cultivo tradicional”, afirma Gilberto.



COM O LEMA “A TRADIÇÃO QUE SE RENOVA”, A FESTA DO MORANGO TENTA MANTER SEU PÚBLICO FIEL, COM UMA PROGRAMAÇÃO CULTURAL E GASTRONÔMICA, E A DIFUSÃO DE TÉCNICAS AGRÍCOLAS.



Ademir Boone trabalha na propriedade Sítio Penhazul, em Pedra Azul.

PRODUÇÃO ORGÂNICA SE DESTACA EM PEDRA AZUL

Aos pés da Pedra Azul, o Sítio Penhazul é referência nacional em produção orgânica de morangos. Cultivada pela família Modolo, a um quilômetro do Parque Estadual da Pedra Azul, a fruta é livre

de agrotóxicos e certificada com o selo “Orgânico do Brasil”.

Além da venda do produto in natura, o sítio recebe turistas interessados nas geleias exóticas à base de morango. Nas mãos de Penha e Marilza Modolo, mãe e filha, o morango orgânico é combinado com hortelã, gengibre, alecrim ou pimenta em geleias usadas em tiragostos ou recheio de tortas e bolos.

De acordo com Marilza, os clientes aprovaram as criações logo nos

primeiros testes, o que a estimulou a lançar no mercado de orgânicos o licor e o vinho de morango. Os produtos também são encontrados em comércios requintados da zona sul carioca, entre eles a loja do ator Marcos Palmeira, defensor da agricultura orgânica no Brasil.

Ao todo, as geleias do Penhazul são comercializadas em 22 pontos de venda. Em breve, a família Modolo vai lançar a versão light.

PESQUISADORES DO ES EM LIVRO SOBRE A CULTURA DO MORANGO

O conhecimento sobre a cultura do morango, produzido pelos pesquisadores capixabas tem sido reconhecido em âmbito nacional. Uma prova disso é a recente publicação do livro “Como produzir morangos”, lançado pela editora da Universidade do Paraná (UFPR), que conta com a participação de três profissionais do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural- Incaper.

Dividido em 13 capítulos, o livro descreve de forma clara e precisa os aspectos técnicos e os detalhes fundamentais de um sistema de produção que respeita o meio ambiente e garante a produção de frutos com uma qualidade segura e certificada para o consumo. Além disso, a obra traz uma importante contribuição aos produtores de morango e poderá subsidiar os profissionais da extensão rural, os técnicos em geral, os professores, os pesquisadores e os estudantes.

A pesquisadora do Incaper Andréa Costa participa do capítulo que trata da origem, evolução e melhoramento do morangueiro. Já o pesquisador Hécio Costa integra a obra com um capítulo sobre doenças do morangueiro e, em parceria



FOTO INCAPER

com o pesquisador José Aires Ventura, também aborda o manejo integrado de doenças do morangueiro.

De acordo com o chefe da área de pesquisa do Incaper e um dos autores dos capítulos do livro, José Aires Ventura, o Espírito Santo é pioneiro no trabalho com a cultura do morangueiro. “No início da década de 2000, o Instituto desenvolveu um trabalho de referência na área de fitossanidade, que o levou a ser conhecido nacionalmente. Por meio do manejo integrado, o morango passou a ser produzido praticamente sem a utilização de agrotóxicos, o que minimizou bastante os impactos ambientais”, relatou Aires.

Ele também disse que os morangos capixabas acompanhados tecnicamente pelo Incaper

passaram a receber um selo de rastreabilidade, por meio do Programa “Morango Mais Saudável”. O consumidor conseguia identificar, pelo site do Instituto, a localidade de onde provinha o morango e que produtos eram utilizados no mesmo. “O Sistema de Acompanhamento do Morango das Montanhas do Espírito Santo foi uma forma de garantir a qualidade do produto, passando confiança ao consumidor. Esse contexto contribuiu para que o Estado se tornasse uma referência na área”, disse José Aires.

Para adquirir o livro, basta acessar o site da Editora UFPR, por meio do link <http://www.editora.ufpr.br/portal/livros/como-produzir-morangos/>.

(*Com informações do Incaper).



ROTA DOS MORANGOS NAS MONTANHAS

Para quem gosta de morango, a região de Pedra Azul é um prato cheio. Ou melhor dizendo, uma cesta cheia. Nas propriedades do agroturismo, é possível colhê-lo direto do pé e experimentar delícias à base da fruta.

COLHE E PAGUE DE MORANGOS

Qual a sensação de degustar o morango que você próprio colheu do pé? Pergunte a quem já foi ao Sítio Herança, em Nossa Senhora do Carmo, a 1,5 quilômetro da BR-262 em Pedra Azul. Há mais de 15 anos, o casal Deoni Pereira e Ângelo Uliana é pioneiro no sistema “colhe-pague”, fazendo as famílias de turistas encherem a cestinha de deliciosos morangos.

O plantio de morango é diversão garantida para pessoas de todas as idades, especialmente as crianças dos grandes centros, que vivem bem longe da realidade da vida no campo.

É o caso da pequena Maria Eduarda, de dois anos, que mora em Vitória e esteve recentemente visitando o sítio. “Para ela está sendo mágico esse momento”, disse a empresária Angélica Lyra, mãe da menina. “Quero fazer doce de morango”, completou Eduarda.

Os pés de morango são da variedade camarosa, mais doce e suculenta, mas existe outro plantio de variedade chilena, de maior produtividade no verão. “A nossa proposta é ter morango o ano inteiro”, afirma Vanessa Uliana, filha do casal de agricultores.



O casal de bancários Paula Rizzo Pontes e Igor Kfuri Trazzi no Sítio Herança.

SERVIÇO

SÍTIO PENHAZUL

Produção de morango orgânico, hospedagem e artesanato.
A 1,3km da Vila de Pedra Azul (pela Igreja Católica)
e a 1,5km da entrada
do Parque Estadual pela Rota do Lagarto.
*Atendimento de domingo a domingo, das 8 às 18h.
Tels: (27) 3248-1206 e (27) 9 9945-0932.

SÍTIO HERANÇA

Colhe e pague de morangos.
Acesso pelo km 90 da BR-262 - Nossa Senhora do
Carmo (Pedra Azul).
*Aberto todos os dias, das 8 às 17h.
Tels: (27) 3248-1159 e (27) 9 9959-7099.

PRODUTOS RONCHI

Morangos, geleias, vinhos, doces e licores.
Rod. BR- 262, Km 90- Pedra Azul (Domingos Martins).
*Aberto todos os dias, das 8 às 18h.
Tels: (27) 3248-1269 e (27) 8177-8950.

SABORES DAS MONTANHAS

Compotas, geleias, licores, vinhos e colha e pague de morango.
Acesso pelo km 90 da BR-262- Nossa Senhora
do Carmo (Pedra Azul).
*Aberto todos os dias, das 8 às 18h. Tel: (27) 9 9940-0167.



Maria da Penha Dorzenoni Modolo,
proprietária do Penhazul.



Vandelino Uliana e Lourdes Modolo
comandam o "Sabores da Terra".





Pedro Camargo Turini descobriu no cultivo do camarão da Malásia uma fonte de renda.

PRODUTOR AUMENTA RENDA COM O CULTIVO DE CAMARÃO DA MALÁSIA

ALÉM DISSO, ELE OFERECE A CHANCE DE OUTROS PRODUTORES DO ESTADO TEREM UM AUMENTO NA RENDA, JÁ QUE ELE MESMO COMPRA O CRUSTÁCEO DEPOIS DE UM TEMPO

ALISSANDRA MENDES ✉ alissandrapmendes@yahoo.com.br

O cultivo do camarão da Malásia ou gigante da Malásia se transformou em uma das principais fontes de renda do empresário e produtor rural Pedro Camargo Turini, na Fazenda Águas Claras, na localidade de Gruta, zona rural de Cachoeiro de Itapemirim. Ele encontrou na atividade uma forma de também aumentar a renda de outros produtores rurais do estado.

Pedro contou que ao descobrir o camarão da Malásia não hesitou em mudar de atividade. “Trabalhei durante 18 anos na fábrica de cimento como projetista e desenhista. Depois que saí, montei uma empresa de construção civil e cheguei a ser a 8ª economia do estado. A economia do país não estava bem e algumas empresas que eu prestava serviços tiveram que parar. Tive que mandar 800 funcionários embora. Logo depois comprei minha casa na roça e pensei em trabalhar com pecuária leiteira”, comentou.

O empresário não se mudou para a fazenda logo no início, mas isso não demorou muito para acontecer. “Quando aposentei me mudei para a roça. Pensei em sossegar, mas queria o contato com as pessoas, até que fiz um clube e passei a receber aos sábados e domingos o público por aqui. Comecei a criar tilápia, mas o custo era muito alto e não dava lucro nenhum”, explicou Turini.

Um dia, conversando com um técnico do Incaper, Pedro

PEDRO CONTOU QUE AO DESCOBRIR O CAMARÃO DA MALÁSIA NÃO HESITOU EM MUDAR DE ATIVIDADE

foi aconselhado a criar camarão. “Comecei devagar com o camarão e continuei com a tilápia, e depois de nove meses no cultivo, tive um lucro de R\$ 10 mil. Vi que o camarão me deu um retorno mais rápido e parei com a produção de tilápia. Conheci um técnico do Paraná, que estava no Ifes, e resolvi montar o laboratório”, contou.

Segundo o produtor, até então, a maioria dos cultivos de camarões

era extensivo e, geralmente, consorciado com algumas espécies de peixe. “O marco para a criação de camarões foi o processo de larvicultura em laboratórios, sistema intensivo de produção. Essa evolução das tecnologias de reprodução foi essencial para o aumento do cultivo em grande escala. Atualmente, grande percentual de camarão comercializado no mundo é oriundo de cultivo”, ressaltou.

CAMARÃO DA MALÁSIA

O camarão da Malásia (*Macrobrachium rosenbergii*) é um camarão de água-doce da família dos palemonídeos. Também chamado de ‘lagostim de água doce’ e ‘gigante da Malásia’, é uma das espécies mais procurada para cultivo.

A proliferação do camarão da Malásia ocorre naturalmente em rios, lagos e reservatórios que se comunicam com águas salobras, onde o desenvolvimento larval se completa. Pode atingir 32 cm de comprimento e 500 gramas de peso (comercialmente entre 15 e 50 gramas). Na natureza sua dieta é bem diversificada, consumindo vermes, moluscos, larvas e insetos aquáticos e vegetais, como algas, plantas aquáticas, folhas tenras, sementes e frutas.

(Fonte: Wikipédia)

PRODUÇÃO E CULTIVO DO CAMARÃO DA MALÁSIA

Pedro explicou que a carcinicultura, nome dado a criação de camarões, se divide em duas fases: larvinicultura e engorda. A primeira etapa é desenvolvida no laboratório, onde as larvas passam pela metamorfose. Isso tudo observando o controle de temperatura, a salinidade e o oxigênio dissolvido. No sistema de engorda, as pós-larvas são alocadas em tanques e alimentadas com ração especial.

De acordo com o empresário, ele chega a tirar em torno de 200kg/mês de camarão dos lagos. “Esvaziamos os poços, pegamos as matrizes e levamos para o laboratório. Elas são

desinfetadas na anti-sala, que é onde tiramos todas as bactérias e depois ela vai para o laboratório. Tiramos da água doce e colocamos gradativamente na água salgada, que é onde nascem os filhotes. Com 15 dias de vida, eles são alimentados com artemias, que são mini-crustáceos e produzimos aqui mesmo”, explicou.

Após os 15 dias, a alimentação é, como o produtor chama, PF (prato feito), que é uma mistura de pescadinha, lula, leite em pó, emulsão de Scot, ovos e farinha de soja. “Fazemos um bolo com esses ingredientes e colocamos para gelar. Toda a alimentação é congelada. Depois, entre 28 e 30 dias, eles são levados para os lagos, onde vão engordar com a ração própria para camarão ou então com a ração de frango, que é bem barata. Com seis meses já colhemos os maiores para serem vendidos. Com 30

dias já são vendidos para outros produtores”, comentou Pedro.

O fator determinante para o cultivo de camarão é a água, e isso Pedro tem de sobra em sua propriedade. É preciso ter água corrente e de qualidade na propriedade, preferencialmente vinda de uma nascente. A taxa de renovação diária de água é de 5 a 10% do volume total do viveiro. A criação do camarão em água parada ou sem renovação não é possível. Na propriedade de 12 alqueires, 10 hectares são de lâmina d’água.

O produtor contou que já tirou do lago quatro camarões, que juntos, pesaram um quilo. “Esse não é meu ramo, mas está ótimo. Onde crio 10 kg de camarão, não crio uma vaca. Encontrei uma atividade em que vou me virando. Se não tivermos alguma coisa para fazer, acabamos morrendo”, afirmou.

A alimentação dos filhotes, a artemia, também é produzida no laboratório montado pelo produtor.





AS MATRIZES SÃO RETIRADAS DO LAGO
E COLOCADAS EM TANQUES DE ÁGUA
SALGADA, ONDE NASCEM OS FILHOTES

SISTEMAS DE CULTIVO:

O sistema de cultivo de camarões pode ser aberto ou fechado. O aberto descarta a água utilizada, havendo uma constante renovação da mesma. O sistema fechado ou de recirculação aproveita a água, fazendo-a circular constantemente, repondo apenas a água evaporada naturalmente.

Existem três tipos de sistemas de produção para o cultivo do camarão:

1- Sistema monofásico (baixa tecnologia): é caracterizado por apenas um tipo de viveiro, de terra, usado na engorda. Os viveiros são povoados com pós-larvas recém metamorfoseadas, na proporção que varia entre 8 a 10 pós-larvas/ m². O ciclo tem duração média de 6 meses sem qualquer transferência. A sua produtividade estabelece-se entre 1.000 a 1.500 kg/ha/ano.

2- Sistema bifásico (média tecnologia): trata-se da manutenção das pós-larvas recém-metamorfoseadas em viveiros berçário, também de terra. As pós-larvas permanecem nestes berçários durante aproximadamente dois meses, em densidades que variam de 70 a 200 pós-larvas/m². Em seguida, os juvenis com peso médio de \pm 2,0 g são transferidos para os viveiros de engorda. Ali permanecem por mais quatro meses aproximadamente, em densidades de 8 a 10 juvenis/m², sendo despesados com peso médio de 25 a 30 g. Tal sistema permite alcançar produtividades próximas de 2.000 kg/ha/ano.

3- Sistema trifásico (alta tecnologia): semelhante ao anterior, diferindo apenas pela consideração de uma fase inicial realizada em berçários primários. Neles, as pós-larvas recém metamorfoseadas são estocadas em altas densidades (4 a 8 pós-larvas/litro) em tanques de concreto, alvenaria ou fibra de vidro. Esta fase tem duração de 15 a 20 dias; seus organismos com peso médio de 0,05 g são transferidos para os berçários secundários, seguindo o manejo descrito no sistema bifásico. As produtividades neste sistema regulam-se entre 2.500 a 3.000 kg/ha/ano. Os camarões adultos podem atingir até 250 g.

(Fonte: Águas Claras)





RENDA PARA OUTROS PRODUTORES

Além da produção e venda dos camarões, Pedro oferece a outros produtores rurais a oportunidade de aumentar a renda. “Eu vendo para outros produtores e depois compro toda a produção novamente, explicou Turini.

“Funciona como uma cooperativa. Vendo e compro para produtores em Ibirapu, Fundão, Alegre, Rio Novo do Sul, Iconha e Marataízes. Já vendo com o intuito de comprar de novo. O custo para criar camarão é baixo e vale a pena. Repasso aos produtores 1.000 camarões por R\$ 105,00 e compro deles de R\$ 15,00 a R\$ 18,00 o quilo. O que ele gastou nesse período foi além do investimento da compra, R\$ 200,00 de ração”, explicou.

Os primeiros camarões ele contou que comprou no Ifes, em Colatina, e hoje, vende para Belo



Horizonte, São Paulo, Salvador e Rio de Janeiro. “Não vendo mais porque não consigo atender mais estados. A produção não é tão grande para atender a quantidade de pedidos”, ressaltou.

Após a retirada dos camarões para a venda para outros produtores, o camarão adulto é comercializado congelado em embalagens de 500g

ou 1kg e tem validade de 12 meses (freezer – 18°), 15 dias (congelador de geladeira) e 24 horas (conservação em geladeira). “O camarão menor é vendido a R\$ 25,00 o quilo, já o maior é vendido a R\$ 100,00 o quilo”, completou Pedro.

Os contatos podem ser feitos pelos telefones: (28) 9 9279-9357 ou (28) 9 9276-7285.

CAMARÃO NA ALIMENTAÇÃO

O camarão possui proteínas com elevado valor biológico e é uma importante fonte de ômega-3, os quais estão envolvidos na prevenção de doenças cardiovasculares, hipertensão, arritmias, desordens auto-imunes e câncer. Estudos revelam que o teor de gordura do camarão apresenta uma composição, em média, de 40% de ácidos graxos poliinsaturados e 20% de monoinsaturados.

Essas gorduras têm características benéficas ao organismo.

(Fonte: Águas Claras)



De goleiro a atacante, as chances de brilhar são muitas.

Por isso, não deixe que a luz de futuras estrelas se apague.



LBV

Colabore com a LBV e permita-se sonhar com um futuro melhor não só para seus filhos, netos e amigos, mas também para outras tantas crianças e jovens que não tiveram a mesma oportunidade de brilhar. Faça um gol pela infância brasileira. Doe agora! Acesse euajudoamudar.org ou ligue para 0800 055 50 99.





O professor Henrique mostra a Casa de Vegetação.

INOVAÇÃO TECNOLÓGICA NO CAMPO ALIADO NA ESCOLHA DAS ESPÉCIES

LABORATÓRIO DE PESQUISA DA UFES DE JERÔNIMO MONTEIRO VAI MAPEAR ESTADO E APONTAR QUAL A MELHOR ESPÉCIE DE PLANTA PARA CADA ÁREA. PEQUENO AGRICULTOR TAMBÉM SERÁ BENEFICIADO.

CIBELE MACIEL ✉ cibeledovale@yahoo.com.br

Produtores rurais do Espírito Santo, especialmente da região do Caparaó Capixaba, podem contar com mais um aliado na tecnologia de produção. Trata-se do Complexo Multilaboratorial em Estudos de Mudanças Climáticas em Florestas Tropicais, recém-inaugurado pelo Departamento de Ciências e da Madeira do Centro de Ciências Agrárias (CCA) da Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes) em Jerônimo Monteiro. A cerimônia de inauguração, no dia 09 de junho, contou com lideranças políticas, representantes da Ufes e da comunidade.

Os estudos estão sendo desenvolvidos desde 2002, com expansão em 2006, mas a estrutura física adequada vai dinamizar os estudos. O empreendimento foi possível graças ao empenho da equipe de professores que aprovou uma verba de R\$ 4,5

milhões junto à iniciativa privada e contra partida da Ufes.

O local é o primeiro do país, devido à estrutura. Segundo o chefe do Departamento de Ciências Florestais e Madeira, Professor Henrique Machado, no que se refere à universidade, o laboratório da Ufes de Jerônimo Monteiro é o único do Brasil. “Eu desconheço outro com a mesma infraestrutura. As agências de pesquisa do governo é que possuem instalações assim. Um laboratório completo e complexo numa única instituição, apenas o nosso tem”, comenta.

Através do laboratório, estudantes e professores vão pesquisar os efeitos das mudanças climáticas e seus aspectos sobre espécies florestais. O objetivo é entender o comportamento das plantas e avaliar os impactos das florestas diante da alteração do clima. “A pesquisa utiliza de câmaras clima-

tizadas onde é possível controlar a temperatura e a radiação luminosa, além de elevar a concentração de gás carbônico e alterar a umidade do solo”, explica Henrique.

No local também são testadas espécies com grande potencial econômico na região, como o eucalipto, utilizado na produção de madeira e celulose. O professor Henrique explica ainda que, resumidamente, os estudos vão avaliar o comportamento das plantas em diferentes condições climáticas. “O impacto não é o mesmo em todas as espécies, então a ideia é verificar qual delas vai sofrer maior ou menor impacto para direcionar nosso trabalho de melhoramento florestal e seleção de espécies adequadas para esses ambientes”, finaliza.

O comportamento das plantas será alvo da pesquisa nos laboratórios.

NO COMPLEXO MULTILABORATORIAL DA UFES TAMBÉM SÃO TESTADAS ESPÉCIES COM GRANDE POTENCIAL ECONÔMICO NA REGIÃO, COMO O EUCALIPTO, UTILIZADO NA PRODUÇÃO DE MADEIRA E CELULOSE.





Na Casa de Vegetação são simuladas condições ambientais para o crescimento da planta.

FORTALECIMENTO

A conquista do Complexo Multilaboratorial influenciou no fortalecimento da Ufes de Jerônimo Monteiro. A equipe comemora a vinda de uma pós-graduação de excelência, em nível de mestrado e doutorado, aprovado no ano passado. Atualmente, o campus conta com cerca de 250 alunos matriculados na graduação e pós, sendo que cerca de 30 utilizam dos laboratórios do complexo.

Os resultados obtidos nas pesquisas podem estimular alternativas mais sustentáveis no uso de recursos naturais, prever cenários, como o desaparecimento de fragmentos florestais na Mata Atlântica, além de antecipar o comportamento (crescimento e desenvolvimento) das plantas. Desta forma os estudos podem sugerir o tipo de espécie a ser plantada em cada região do Sul do Espírito Santo. Estes estudos serão divulgados

PESQUISAS VÃO AJUDAR O PEQUENO PRODUTOR

Os estudos e as pesquisas realizadas pelos alunos e professores da Ufes de Jerônimo Monteiro podem ajudar o pequeno produtor da região na seleção de espécie. O professor Henrique explica que os resultados ajudarão a promover um zoneamento edafoclimático em todo Estado. Desta maneira será possível apontar qual espécie é indicada para cada região. "Uma planta que 'vai bem' em Cachoeiro de Itapemirim, pode não ter o mesmo desempenho em Dorcas do Rio Preto, pois os climas são diferentes", explica Henrique.

através do Núcleo de Extensão Florestal que os farão chegar ao pequeno produtor através dos meios de comunicação.

O espaço físico foi inaugurado em junho. No local foram investidos cerca de R\$ 4 milhões pela iniciativa privada.



RESULTADOS

DAS PESQUISAS

PODEM ESTIMULAR

ALTERNATIVAS MAIS

SUSTENTÁVEIS NO

USO DE RECURSOS

NATURAIS, PREVER

CENÁRIOS E

ANTECIPAR O

COMPORTAMENTO

(CRESCIMENTO E

DESENVOLVIMENTO)

DAS PLANTAS.

CASA DE VEGETAÇÃO

As quatro Casas de Vegetação do Complexo Multilaboratorial da Ufes de Jerônimo Monteiro são seu destaque. Lá são simuladas condições ambientais para o crescimento de uma planta, como entrada de luminosidade no ambiente, temperatura, umidade e ingestão de CO₂ (dióxido de carbono). Desta forma é possível trabalhar o comportamento da planta perante estes cenários.

LABORATÓRIOS

O novo espaço abrigará os laboratórios de Manejo Florestal, Dendrocronologia (método científico de estabelecer a idade de uma árvore), Geoprocessamento, Incêndios Florestais, Carbono, Ecofisiologia e de Informática. Desta maneira, será possível, por exemplo, prever os impactos do aquecimento global, o aumento ou a diminuição da poluição, e as mudanças climáticas. Além disso, poderá simular vários cenários de clima, temperatura, umidade do ar e avaliar o desenvolvimento das plantas e do meio ambiente, bem como criar ações de prevenção, controle e combate aos incêndios florestais.

São tantos atributos
que nem precisa de
carta de recomendação.



Nossa linha de semipesados possui tantas qualidades que viramos referência de economia, conforto e desempenho. Com a inovação do conceito ECONFORT, proporcionamos benefícios tanto para o transportador, quanto para o motorista. Venha conferir toda exclusividade da marca na Mercedes-Benz mais próxima de você.

Mais informações acesse: www.vitoriadiesel.com.br



Mercedes-Benz

A marca que todo mundo confia.

Vitória Diesel
Faz parte da sua história

Cachoeiro de Itapemirim/ES
Av. Franc. Lacerda de Aguiar, 486 • Bairro Paraíso
Tel.: (28) 2101-2380
www.vitoriadiesel.com.br

Cariacica/ES
Rod. BR 101, Km 294 • Trevo do Contorno de Vitória
Tel.: (27) 2125-3400
www.vitoriadiesel.com.br

Serra/ES
Rod. BR 101 Norte, Km 266,5 • Carapina
Tel.: (27) 3328-0444
www.vitoriadiesel.com.br

Linhares Diesel
Faz parte da sua história

Linhares/ES
Av. Prefeito Samuel Batista Cruz, 940 • Araçá
Tel.: (27) 2103-9299
www.linharesdiesel.com.br

Respeite os limites de velocidade.



GOVERNO ES LANÇA PLANO SAFRA COM R\$ 2,7 BILHÕES EM CRÉDITO FINANCEIRO

Os produtores rurais e pescadores capixabas terão R\$ 2,7 bilhões disponíveis para financiar atividades até junho de 2015. Dia 30 de junho, o Governo do Espírito Santo e as instituições financeiras que operam crédito agropecuário no Estado, lançarão o Plano de Crédito Rural Para o Espírito Santo, Safra 2014/2015. O valor é o maior da história.

“As políticas públicas no Espírito Santo são articuladas para garantirmos que o desenvolvimento chegue a todas as regiões e para que tenhamos, a cada dia, mais capixabas com capacidade para se apropriarem dos frutos do nosso desenvolvimento. E o Plano Safra vem ao encontro dessas premissas, fortalecendo um dos nossos pilares econômicos – o agronegócio –, de forma articulada, com a participação de diversos agentes financeiros e, principalmente, com a contribuição direta dos bancos estaduais, para efetivamente colaborar com a redução das desigualdades, gerando oportunidades, emprego e mais renda no campo”, destacou o governador Renato Casagrande.

O recorde de R\$ 2,7 bilhões foi viabilizado por meio de uma parceria entre a Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), Banestes, Bandes, Banco do Brasil, Banco do Nordeste, Caixa, SICOOB, Cresol, OCB-ES, Governo Federal e de representações do público beneficiário, com destaque para Federação da Agricultura e Pecuária do Estado do Espírito Santo (Faes), Federação dos Trabalhadores na Agricultura do Estado do Espírito Santo (Fetaes) e Federação das Colônias e Associações de Pescadores e Aquicultores e Federação das Associações de Pescadores Profissionais, Artesanais e Aquicultores do Espírito Santo (Fapaes).

“O Governo do Estado, em conjunto com as instituições financeiras e as organizações de produtores rurais e pescadores capixabas, elaborou o Plano de Crédito Rural que disponibiliza recursos com taxas e prazos adequados às explorações agropecuárias, e esse montante recorde para a aplicação nos próximos doze meses tem como

objetivos maiores a modernização tecnológica dos cultivos e o aumento da renda das famílias do interior capixaba”, destaca Enio Bergoli, secretário de Estado da Agricultura.

A meta do Plano de Crédito Rural para o Espírito Santo, que vai de julho de 2014 a junho de 2015, é efetivar mais de 70 mil operações. Dos R\$ 2,7 bilhões disponíveis, especificamente para a agricultura familiar ser destinado R\$ 1 bilhão, para mais de 44 mil operações, e para a agricultura não-familiar, a meta é investir R\$ 1,7 bilhão, em mais de 26 mil operações.

Para o diretor-presidente do Bandes, Guilherme Henrique Pereira, o crédito do banco é estratégico por ser na sua integralidade aplicado em investimento. “A meta do Bandes é R\$ 200 milhões para este ano-safra. No universo de R\$ 2,7 bilhões, não parece muito, mas como o banco só faz investimento, respondemos por 25% desse tipo de crédito para os produtores capixabas. Isso significa que o banco atua estrategicamente e contribui decisivamente para modernização e implantação de novas tecnologias de produção no campo”.

“Em quatro anos, vamos praticamente dobrar a aplicação de crédito rural no Estado, um indicador que retrata dinamismo econômico no rural capixaba, confiança dos agricultores em suas atividades geradoras de renda, ampliação da produção e melhoria da qualidade dos alimentos ofertados à mesa dos consumidores”, afirma Bergoli.

No Espírito Santo, a agricultura gera renda para milhares de famílias e é o segmento mais importante para 61 dos 78 municípios capixabas e crédito rural fortalece as atividades agrícolas já consolidadas e incentiva novas culturas e criações.

PRIORIDADE DE APLICAÇÃO DOS RECURSOS

Os recursos serão destinados a todas as cadeias produtivas desenvol-

vidas no Estado, com destaque para as linhas prioritárias, tais como:

Cafecultura

- Melhoria da qualidade e da produtividade
- Renovação de lavouras
- Equipamentos para colheita e preparo

Fruticultura

- Produção e agroindustrialização
- Novos plantios

Pecuária de leite

- Melhoria da qualidade e produtividade leiteira
- Sistema de pastejo rotacionado
- Irrigação e renovação de pastagens

Pesca

- Ampliar o acesso dos pescadores artesanais ao crédito

Irrigação

- Substituição de equipamentos pouco eficientes
- Melhoria da eficiência da irrigação e redução do consumo de água e energia

Agricultura poupadora de recursos naturais e plantios florestais

- Ampliação de áreas com cultivos sustentáveis

Ênfase Especial

- Concentrar esforços na aplicação de recursos na renovação das lavouras cacaueiras;
- Incentivar a renovação das lavouras de café Conilon na Região Sul do Estado.
- Fomentar o acesso dos agricultores enquadrados no Pronaf B ao crédito.

Outras atividades: pecuária de

corte, floricultura, apicultura, aquicultura, olericultura, pequenos e médios animais (avicultura, suinocultura, etc.), empreendimentos agroindustriais, juventude, dentre outras.

Fonte: site do Governo do Estado do Espírito Santo.

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

A ORDEM NA SELITA É ARRUMAR A CASA!

ELEITO EM MARÇO DESTE ANO, O PRESIDENTE RUBENS MOREIRA ESTÁ EMPENHADO EM MELHORAR A GESTÃO DA ENTIDADE

Rubens Moreira é bem conhecido no meio cooperativista devido a gestão anterior à frente da maior cooperativa de laticínios do Espírito Santo, entre 2004 e 2008 e de uma outra importante entidade do sistema, o Sicoob Sul Capixaba. Desde março deste ano, quando voltou à direção da Selita, Rubens se dedicou a elaborar um diagnóstico da entidade que conta com aproximadamente 2.000 produtores rurais em seu quadro de cooperados.

“Relatei aos cooperados parte dos problemas que encontramos na cooperativa. Ainda estamos consumindo grande parte do nosso esforço na busca de soluções para muitos deles. Toda a equipe está unida em torno do único propósito de vencer os problemas e continuar avançando, para garantir que o ano de 2014 não seja todo consumido pelas dificuldades que herdamos. Já podemos vislumbrar um futuro melhor. Embora os resultados ainda sejam muito pequenos, podemos perceber que as mudanças que estamos introduzindo começam a surtir os primeiros efeitos, tanto no desempenho financeiro, como na confiança das pessoas”, comenta Rubens.

O presidente ressalta alguns pontos positivos do início de sua gestão. “Neste mês, recebemos a visita do governador Renato Casagrande e do secretário da Agricultura Enio Bergoli, acompanhados do prefeito Carlos Casteglione e de outras autoridades. Na oportunidade, assinamos um convênio de cooperação para prestação de assistência técnica aos coopera-



Rubens Moreira está à frente de duas das maiores cooperativas do estado: Selita e Sicoob Sul Capixaba.

dos e também oferta de crédito rural. Também fomos atendidos sobre a cessão em comodato de diversos tanques comunitários”.

Rubens Moreira também informa que a Selita conquistou a DAP Jurídica, declaração de aptidão ao Pronaf, que habilita a cooperativa a pleitear recursos com prazo mais longo e juros menores, para realização de investimentos e custeio das atividades. Outra oportunidade criada pela DAP é a possibilidade de participação em concorrência pública, para fornecimento de alimentos para o Programa de Merenda Escolar. O presidente esclarece

que com essa documentação a Selita já participou e venceu licitação para atender à Prefeitura de Cachoeiro de Itapemirim.

Parece que o clima na Selita é mesmo de expectativas positivas. Mudanças no mercado, com a abertura de novas frentes, melhoria no atendimento a clientes e uma atenção ainda mais especial para a assistência ao cooperado. “Estamos introduzindo mudanças no sistema de coleta de amostras, estudando redução de preços dos insumos, além de melhorias em outros serviços”, finaliza o presidente.

EQUIPAMENTO ADAPTADO PARA LIMPEZA PÚBLICA EM ÁREAS DE DECLIVE



Solução econômica para os municípios para a coleta de lixo em locais acentuados.

A Sarmeq do Brasil expôs no evento de cafeicultores de Manhauçu deste ano um equipamento adaptado para facilitar a limpeza pública em municípios que apresentavam declive acentuado.

“Apresentamos uma solução econômica para os municípios, principalmente os que apresentam áreas de declive”, afirmou o diretor comercial da empresa, Willibaldo Portes. A prefeitura de Manhauçu adquiriu algumas

unidades que vão recolher o lixo principalmente nos distritos”.

Interessados podem contatar a empresa pelo e-mail sarmeqdobrasil@yahoo.com.br ou pelo telefones 33 3331-4546 e 33 8432-4059.

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





Representantes do Inovates se reúnem com produtores de Café do Caparaó em Pedra Menina. Eles ouviram atentamente sobre o processo de reconhecimento da Indicação Geográfica e seus benefícios

CAPARAÓ JR. BUSCA REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG) DO CAFÉ DA REGIÃO

Todos já ouviram falar na Vodka “da Rússia” ou no Vinho “do Porto”. São produtos reconhecidos não só pela sua qualidade, mas também porque reúnem características únicas que os tornam famosos pela região onde são produzidos. Quando qualidade e tradição se encontram num espaço físico, a Indicação Geográfica (ou IG) surge como fator decisivo para garantir a diferenciação do produto. Neste sentido, a Capa-

raó Jr., desde o início deste ano, busca agir no sentido de fazer com que o café produzido nas montanhas do Caparaó tenha sua própria Indicação Geográfica e possa ser conhecido nacionalmente (ou quem sabe mundialmente) por “Café do Caparaó”.

“Ao mesmo tempo em que estamos investigando a qualidade do Café, através do projeto Grãos do Caparaó, e como já suspeitamos que essa qualidade existe, porque alguns cafés da

região já venceram concursos dentro e fora do Estado, será necessário prever uma forma de reconhecer e proteger essa qualidade, além de destacar os aspectos únicos do nosso produto”, destaca João Batista Pavesi, professor do IFES e Orientador da Caparaó Jr. A tarefa se faz por desafios. Conseguir registrar uma IG não é um procedimento simples. Seu registro reconhece reputação, qualidades e características que estão vinculadas

ao local. Este registro comunica ao mundo que a região se especializou e tem capacidade de produzir um artigo diferenciado e de excelência.

PARCEIROS

No Brasil, o Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI é o órgão responsável por emitir esse registro. Trata-se de um processo complexo e por isso a Caparaó Jr. buscou parceiros para sua execução. Além do próprio Instituto Federal do Espírito Santo (IFES) – Campus de Alegre, estão envolvidos no projeto a Samarco Mineração, o Instituto Federal do Sul de Minas (IFSULDEMINAS/Campus de Muzambinho), através do professor José Marcos Mendonça; a Agência de Inovação do IFES/ES, por meio do professor José Cláudio Valbuza e o SEBRAE (através do Instituto Inovates). Os trabalhos já tiveram início. A Caparaó Jr. recebeu a visita de Anselmo Buss Júnior e Gabriel Fabres Beliqui, do Instituto de Inovação e Tecnologia Sustentáveis (Inovates), e se reuniram com cerca de 30 produtores em Pedra Menina (município de Dorcas do Rio Preto), que ouviram atentamente sobre o processo de reconhecimento da Indicação Geográfica e os benefícios que isso poderá proporcionar. Além disso, os técnicos estão fazendo um diagnóstico da região e colhendo informações para dar prosseguimento no processo.

AVANÇOS NO TURISMO

Um dos principais objetivos do registro é proteger o produtor da concorrência desleal, da



A região já está produzindo um café de alta qualidade.

QUANDO QUALIDADE E TRADIÇÃO SE ENCONTRAM NUM ESPAÇO FÍSICO, A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA SURGE COMO FATOR DECISIVO PARA GARANTIR A DIFERENCIAÇÃO DO PRODUTO.

usurpação do nome do produto e também garantir ao consumidor sua procedência e qualidade. Além de agregar valor, a IG proporciona o desenvolvimento socioeconômico da região, a organização dos produtores e da produção, a valorização do patrimônio cultural e o incremento do turismo. Por exemplo, o vinho do “Vale dos Vinhedos”, no Rio Grande do Sul, que conseguiu sua Indicação Geográfica em 2002, obteve reconhecimento na União Européia, as terras foram valorizadas em

200 a 500% e o turismo cresceu na região. Em consequência, os produtores sentem-se motivados pelo trabalho que executam. Da mesma forma, a ideia de fazer do Café do Caparaó um produto único e exclusivo é agregar valor ao produto, tornando-o conhecido nacionalmente. Além do aspecto econômico, também há o fator social, que permitirá um ganho da auto-estima do produtor, aumento da motivação e constante melhoria da produtividade, sem perder a qualidade.

Fonte: Assessoria de Comunicação Caparaó Jr.

INPI VEM AO ES POR CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS CAPIXABAS

Os produtores rurais envolvidos na certificação da carne de sol, inhame e socol cumpriram mais uma etapa do processo. No dia 25 de junho, dirigentes do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) estiveram no Espírito Santo para receber os processos de Identificação Geográfica e conhecer de perto os produtos capixabas. O encontro, realizado no município de Venda Nova do Imigrante, contou com as presenças de várias autoridades, lideranças locais e produtores rurais dos municípios de Venda Nova do Imigrante, Alfredo Chaves e Montanha.

“Temos que parabenizar todos os produtores envolvidos nesse processo. Eles são verdadeiros empreendedores e merecem reconhecimento. Vivenciamos um ciclo de desenvolvimento no Espírito Santo, em especial na agropecuária e seus negócios associados, que é muito interessante. A chancela que esses produtos receberão é um reconhecimento e vai abrir novos mercados e gerar mais renda aos produtores. É muito justo remunerar mais, quem se dedica mais”, destaca o secretário de Estado da Agricultura, Enio Bergoli.

A conquista do Certificado de Indicação Geográfica vai conferir à carne de sol do Extremo Norte Capixaba, ao inhame São Bento, cultivado em algumas regiões de Alfredo Chaves, Marechal Floriano e Domingos Martins, e ao socol da região de Venda Nova do Imigrante o mesmo reconhecimento internacional de produtos como o Vinho do Porto, o Champanhe e o Presunto Pata Negra, por exemplo.

No Espírito Santo, três produtos já possuem a Indicação Geográfica. São o mármore de Cachoeiro de Itapemirim e Vargem Alta, a panela de barro de Vitória e o cacau de Linhares.

“Dos 36 produtos que possuem a Indicação Geográfica no Brasil, três são capixabas e em breve poderão ser seis. Essa certificação une as pessoas e suas histórias, que ficarão guardadas por toda a vida em nossos registros. Todos os envolvidos nesse processo estão de parabéns pelo trabalho e iniciativa. Tenham certeza que iremos analisar os processos com muito carinho”, ressalta o vice presidente do Inpi, Ademir Tardelli.

Os três produtos contam com novas marcas específicas para se destacar no mercado. Após a conclusão do processo e conferência da Identificação Geográfica, as marcas poderão estampar a logo do Inpi com a chancela conquistada.

“Estamos muito felizes com o bom andamento dos trabalhos e só temos a agradecer a todos os envolvidos. Essa é uma grande vitória para nós produtores. Em breve teremos uma agregação considerável de valor nos produtos que comercializamos e mais renda. Essa remuneração melhor e os investimentos no interior certamente são um facilitador para garantirmos a presença das novas gerações no rural”, comemora o presidente da Associação dos Produtores de Socol de Venda Nova do Imigrante, Edines José Lorenção. O grupo de trabalho formado para condução do processo de Identificação Geográfica é composto pela Seag, Setur, Sebrae, Instituto de Inovação e Tecnologias Sustentáveis (Inovates) e Associações dos Produtores.

Fonte: Assessoria de Comunicação da Seag



IFES E INCAPER PROMOVEM CURSO DE DEGUSTAÇÃO DE CAFÉ

Foi realizado entre os dias 24 e 27 de junho o Curso Básico de Degustação de Café, realizado no laboratório de Classificação e Análise Sensorial de Café do IFES – Campus de Alegre (Rive). Com a participação de produtores rurais da região do Caparaó e alunos do curso superior de Tecnólogo em Cafeicultura, o curso teve como objetivo fazer com que o participante passasse a conhecer e dominar as ferramentas e os protocolos para reconhecer um ótimo café, além de saber se expressar de forma padronizada a sua percepção. O curso segue normas de classificação e métodos de prova de órgãos internacionais e foi ministrado por Tássio da Silva de Souza, degustador e classificador de café do Incaper.

Segundo Tássio, esta é uma oportunidade excelente para os produtores terem acesso às informações para classificar o seu próprio café, de forma a valorizar o seu produto e aumentar sua rentabilidade. O técnico do Incaper comenta ainda sobre a Caparaó Jr. “É um trabalho fantástico, porque visa suprimir as principais deficiências dos produtores, como por exemplo a análise do solo. É a difusão tecnológica na



propriedade rural e a inserção do produtor no meio acadêmico. Permite ainda uma experiência extraordinária para os alunos, que chegarão no mercado de trabalho com conhecimento prático”, destaca.

Benefícios

De acordo com o produtor Carlos Quelion, de Ibitirama (ES), este foi o primeiro contato que ele teve com o processo de degustação e classificação do produto que ele próprio comercializa. “Aqui estamos aprendendo detalhes sobre o processo de torra, moagem, e a classificação do café, de forma a identificar o produto que eu tenho

para venda”, destaca Carlos. “Pra mim, que tenho uma agroindústria, está sendo muito válido, pois vou ter condições de conferir e melhorar a qualidade do café”, conclui. O curso está sendo oferecido de forma gratuita. Todos os produtores que estão se qualificando são atendidos pela Caparaó Jr., que trabalhou de forma a mobilizá-los para estarem presentes. Os produtores demonstraram interesse em novas capacitações, em especial um Curso Prático de Torra. A Caparaó Jr., o IFES e o Incaper trabalharão para atender este e outros pedidos.

Fonte: Assessoria de Comunicação Caparaó Jr.



DIA DE CAMPO DE CAFÉ CONILON REÚNE PRODUTORES EM MUNIZ FREIRE

O Incaper realizou um Dia de Campo de Café Conilon na propriedade rural do senhor Paulo Sérgio Guimarães, localizada na comunidade de Águas Claras, distrito de Piaçu. Entre os cerca de 200 presentes estiveram produtores, técnicos de empresas e autoridades municipais.

“O Dia de Campo é uma das metodologias de maior aceitação pelos agricultores para que novas tecnologias e informações cheguem ao seu alcance”, falou o chefe do escritório local de Muniz Freire, Leandro Mendel.

Ele disse que a economia de Muniz Freire está baseada na pecuária

e na cafeicultura, com destaque para o café arábica. “Nos últimos anos, porém, temos visto um grande aumento no cultivo do café conilon, que até pouco tempo era quase inexpressivo no município e hoje tem cerca de 200 produtores com algum tipo de variedade do conilon plantada, totalizando uma área estimada de mais de 400 hectares, variando entre altitudes de 350 a 700 metros acima do nível do mar”, explicou Leandro.

O Dia de Campo contou com três estações, divididas nos seguintes temas: Tecnologias de implantação de lavouras de café conilon, que teve como palestrante o pesquisador do

Incaper, Paulo Sérgio Volpi, que abordou a importância do preparo do solo, escolha de variedades, mudas, espaçamentos e plantio em linha; Tecnologias de manejo de lavouras de café conilon, ministrada pelo pesquisador do Incaper Abraão Carlos Verdin Filho, que falou sobre calagem, adubação, sistemas de irrigação e a poda programada; e Tecnologias para melhoria da qualidade do café conilon, ministrada pelo extensionista do Incaper, Adilar Viana, que abordou assuntos relacionados à importância do manejo pós-colheita do café, o mercado atual e futuro para o conilon capixaba.

Fonte: Incaper

COMUNIDADES RURAIS DE CASTELO GANHAM MEDIDORES DE UMIDADE DE CAFÉ

Sete medidores de umidade de café, que serão utilizados nas comunidades de Água Limpa, São Manoel, Estrela do Norte, Santa Maria, Pontões, Bateia e Caxixe Quente, foram entregues aos representantes de cada comunidade. A entrega foi feita pelo prefeito Jair Ferraço, o vice Eutemar Venturim, o secretário Municipal de Agricultura, Gilberto Gava Marques, vereadores e outras autoridades, na Sala de Degustação de Café de Castelo.

Os medidores de umidade, adquiridos através de um convênio da Secretaria Municipal de Agricultura, com a MAPA - Caixa, custaram R\$ 15,4 mil, e serão utilizados por todas as sete comunidades a partir de agora para que os produtores beneficiem o café com a umidade adequada, já que o excesso ou falta de umidade do café faz com que ele perca qualidade. Para o Café Coni-

lon, a umidade ideal é de no máximo 13% e para o Arábica, 12%.

“A Prefeitura está investindo para melhorar a vida de quem vive no campo. Pode parecer um valor baixo, R\$ 2,2 mil cada equipamento desse, mas já é uma ajuda para que vocês produtores não precisem desembolsar. E um equipamento vai colaborar com todos os cafeicultores de cada comunidade”, disse o prefeito Jair Ferraço, que teve a fala completada pelo secretário Municipal de Agricultura. “Inicialmente beneficiamos sete comunidades dos cinco polos agrícolas de Castelo. A gente tem intenção de ampliar esse processo, que visa ajudar na produção da obtenção da qualidade do café ou outros grãos”, informou Gilberto Gava Marques.

Os medidores serão administrados pelos presidentes das Associações Comunitárias, que vão definir

o local onde vão ficar, facilitando o acesso de todos os cafeicultores das comunidades. “Quem trabalha com qualidade do café sabe que a umidade está relacionada com a qualidade. A gente teria que adquirir este equipamento, e receber ele gratuitamente é um passo melhor, porque não precisamos tirar do valor da colheita para comprar, além de ser utilizado por toda a comunidade”, disse o produtor de café do Caxixe Quente, Evandro Cesconeto.

“Faço referência a esta gestão que em relação ao café, houve significativo progresso, para isso a Prefeitura de Castelo está disponibilizando uma equipe técnica e somos o maior produtor de café Conilon no Estado, as coisas já melhoraram bastante”, concluiu o chefe do Escritório Local do Idaf de Castelo, João Batista Machado Campos.

Fonte: Assessoria de Comunicação de Castelo

AGRICULTURA

MAIS ESTRUTURA E OPORTUNIDADES PARA OS CAPIXABAS QUE VIVEM NO CAMPO. VEM VER COMO O TRABALHO DO GOVERNO ESTÁ GERANDO BONS RESULTADOS NA AGRICULTURA.



vemcomagente.es.gov.br

O trabalhador do campo vem colhendo bons frutos, resultado de sua parceria com os programas do Governo do Espírito Santo voltados para a agricultura. Desde 2011, a agropecuária capixaba cresceu mais de 50% em faturamento e o valor bruto da produção saltou de R\$ 4,95 bilhões para **R\$ 7,5 bilhões nos últimos 3 anos.**



PROGRAMA CAMINHOS DO CAMPO

- > R\$ 220 milhões em investimentos.
- > Até o final de 2014, **553 km de estradas em implantação** no Estado, sendo que **155 km já foram concluídos.**
- > Melhora da **mobilidade rural.**
- > Maior **agilidade no escoamento** da produção.

PROGRAMA ENERGIA MAIS PRODUTIVA

- > **R\$ 8,25 milhões** em investimentos.
- > **Mais energia** e maior apoio às atividades rurais.
- > 277 km de rede elétrica trifásica já entregues.
- > Mais 50 km de rede serão instaladas até o fim do ano.

PROGRAMA COMUNICAÇÃO NO CAMPO

- > **R\$ 24,3 milhões** em investimentos.
- > Mais tecnologia e oportunidades com telefonia móvel e internet 3G em áreas rurais.
- > Serão 81 localidades contempladas até o final de 2014, sendo que 12 já foram beneficiadas.

PROGRAMA VIDA NO CAMPO

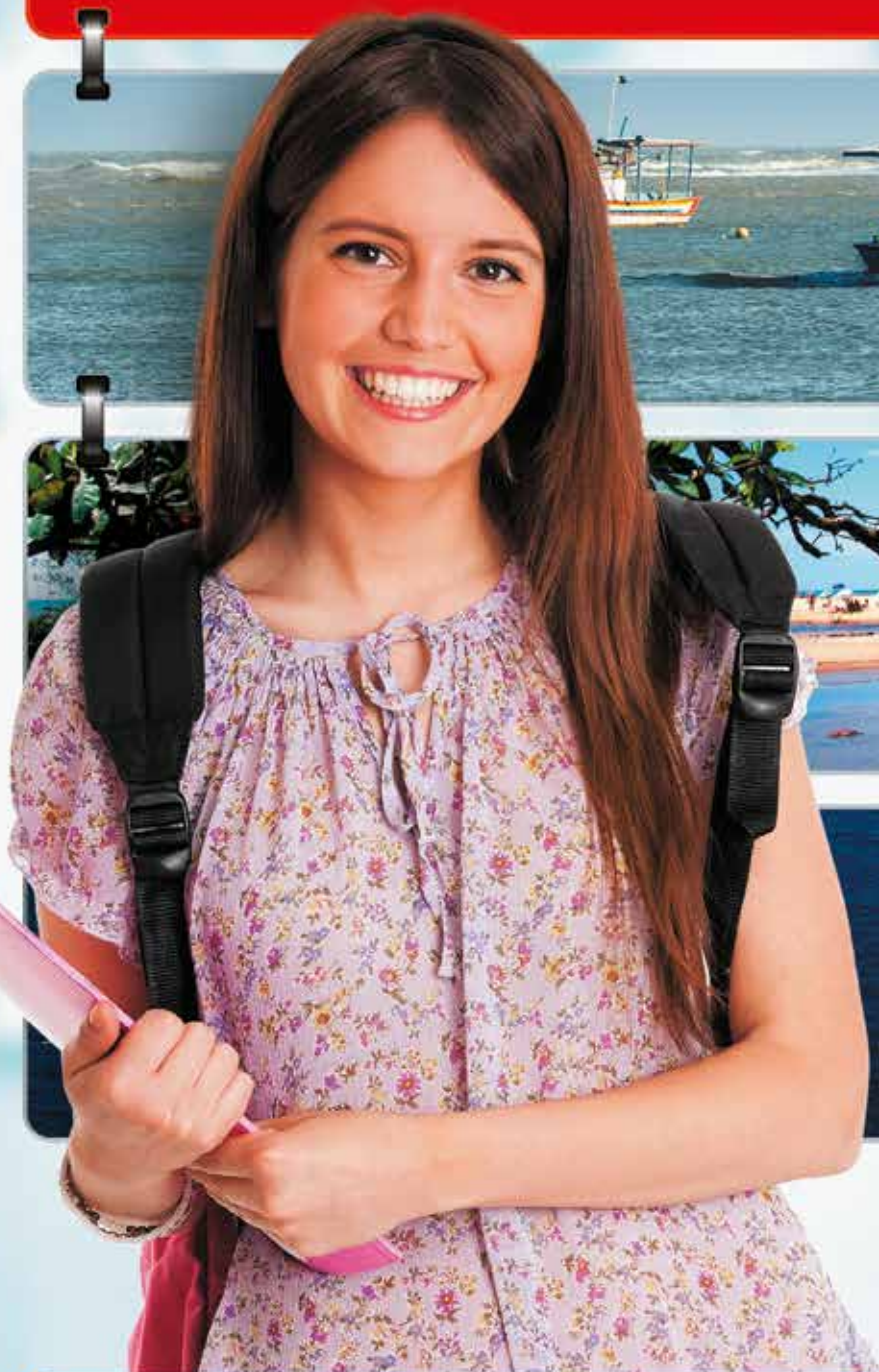
- > **R\$ 7,5 bilhões** em crédito agropecuário, máquinas, veículos e equipamentos diversos para modernizar e potencializar os trabalhos na agropecuária.
- > Investimentos em infraestrutura e qualificação para ampliar as oportunidades dos jovens das áreas rurais.

AGRICULTURA NO ESPÍRITO SANTO

- > Diversidade na produção com mais de 100 atividades agropecuárias.
- > Com 0,5% do território nacional, o Estado é o **2º maior produtor de café do Brasil e líder em Conilon**, e possui pecuária, fruticultura e silvicultura destacadas.
- > Somente em 2013, foram mais de US\$ 2 bilhões em produtos da agropecuária exportados para centenas de países.

**US\$ 2 BI EM
EXPORTAÇÕES EM 2013**

Em Presidente Kennedy,
a prefeitura dá o peixe
e também ensina a pescar.



Além de programas sociais como Cestas Básicas, Aluguel Social, Casa Própria/Pró-Morar, Transporte Gratuito/TransKennedy, Bolsa Universitária Integral/Prodes-PK e Apoio à Agricultura Familiar, a Prefeitura de Presidente Kennedy investe na formação e qualificação de mão-de-obra para empregar nos grandes projetos e proporcionar melhoria permanente da qualidade de vida. Desde o ano passado, 800 jovens e adultos se formaram nos cursos gratuitos do Sesi/Senai/Senar/Sebrae e na Agência Local de Formação de Mão-de-Obra. A Prefeitura firmou convênio para oferecer 36 novos cursos, voltados para o potencial turístico e pesqueiro do seu litoral, agro e ecoturismo, além do artesanato, folclore e do rico patrimônio histórico-cultural que fazem de Presidente Kennedy uma terra de oportunidades, o lugar ideal para se investir.

Acesse: www.presidentekennedy.es.gov.br