

SAFRAES

ANO 3 | EDIÇÃO 14 | AGOSTO/SETEMBRO 2014 | R\$ 7,90

A REVISTA DO AGRONEGÓCIO SUL CAPIXABA

MARATAÍZES
A PÉROLA CAPIXABA
DO ABACAXI

AQUÁRIOS
DA ESTÉTICA AOS
BENEFÍCIOS PARA A
SAÚDE E BEM ESTAR

JOÃO DELPUPO
REFERÊNCIA EM
QUALIDADE DE
CAFÉ CONILON

**AGRICULTORES
TROCAM ROÇA PELO
MERCADO DE FLORES
ORNAMENTAIS**

FOTO: LEANDRO FIDELIS



NELSON BRISA, 90 ANOS DE IDADE E MUITA ALEGRIA

Prefeitura lança novo concurso de qualidade do café

Estão abertas as inscrições para a quinta edição do Concurso de Qualidade e Sustentabilidade do Café de Cachoeiro de Itapemirim, que vai oferecer R\$ 29 mil em prêmios para os cinco melhores colocados na categoria conilon e para os três primeiros na arábica.

Os interessados em participar devem procurar a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento de Cachoeiro de Itapemirim, localizado à rua Monte Castelo, 60, Independência; o escritório do Instituto Capixaba de Pesquisa e Extensão Rural (Incaper), no mesmo bairro, próximo à igreja Matriz Velha (Nosso Senhor dos Passos) ou na Ceasa Sul, localizada à rodovia Mauro Miranda Madureira, próximo ao Acquacenter.

Para a inscrição, é necessário levar o talão de notas e ter, no mínimo, 10 sacas do produto, para que sejam analisados o aspecto do produto, a secagem, cor, uniformidade, tamanho do grão e bebida.

Segundo o secretário municipal de Agricultura e Abastecimento, José Arcanjo Nunes, a iniciativa tem atingido seus objetivos e contribuído nos últimos anos para melhorar o padrão do café produzido no município.

“Essa ação, que agora chega ao quinto ano consecutivo, fez com que a qualidade do produto chegasse a tal ponto que

um de nossos produtores ganhou o Concurso Estadual do Café Conilon, na categoria natural, no ano de 2013. Isso tem dado destaque à cafeicultura do município. Há até agricultores interessados em produzir e comercializar pó de café, que é mais valorizado no mercado”, conta.

O regulamento completo do concurso pode ser conferido no Diário Oficial do Município do dia 29 de agosto de 2014, disponível no site www.cachoeiro.es.gov.br. O documento também está disponível na Semag, onde o atendimento é feito de segunda a sexta-feira, das 8h às 18h.

As inscrições seguem até o dia 15 de outubro.

Participe do concurso!

Locais de inscrição:

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento de Cachoeiro de Itapemirim, localizado à rua Monte Castelo, 60, Independência;

Escritório do Instituto Capixaba de Pesquisa e Extensão Rural (Incaper), no mesmo bairro, próximo à igreja Matriz Velha (Nosso Senhor dos Passos)

Ceasa Sul, localizada à rodovia Mauro Miranda Madureira, próximo ao Acquacenter.

Atendimento: segunda à sexta, das 8h às 17h

Informações: 3521-1385



Feiras livres e compra direta melhoram renda dos trabalhadores rurais

A abertura de novos canais de comercialização para a produção agrícola tem aberto novas oportunidades de geração de renda no meio rural. A prefeitura de Cachoeiro repassou, apenas em dois programas, mais de R\$ 3 milhões para a agricultura familiar nos últimos cinco anos, distribuindo renda para as famílias de pequenos produtores e incentivando a diversificação agrícola.

Uma dessas ações foi a Chamada Pública para a Alimentação Escolar, que começou em 2009 e já teve seis edições, totalizando um repasse de R\$ 1.739.120,51 em 265 negócios fechados com agricultores familiares. Desse, mais de R\$ 800 mil foram investidos na compra de produtos de agroindústrias, como massas, pães e biscoitos, sem conservantes, e o restante foi investido em hortifrutigranjeiros, mel, ovo caipira e filé de tilápia.

Outra frente importante em que o município tem investido é na realização das feiras livres. Durante a semana, são realizadas quatro em bairros diferentes, sendo que em duas delas é possível comprar com o tíquete-feira, que nasceu em 2011 e é oferecido pela prefeitura aos servidores que ganham até R\$ 1.200,00, no valor de R\$ 15 semanal. Desde sua criação, já foram repassados R\$ 1,3 milhões para os pequenos produtores através desse programa.

As ações estão se fortalecendo cada vez mais. Paralelamente, a prefeitura fomentou a criação da Cooperativa da Agricultura Familiar de Cachoeiro de Itapemirim, instalou o Serviço de Inspeção Municipal na Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, incentivou a certificação orgânica e realizou uma série de ações que, como essas, vão abrir novos canais de comercialização para os nossos produtores.

“Assim, buscamos trabalhar junto aos agricultores familiares desde a assessoria técnica à regularização de empreendimentos que agregam valor como as agroindústrias rurais e o fortalecimento e ampliação das possibilidades de vendas”, conta a subsecretária de Agrodesenvolvimento, Edlene Barros.

Visite as feiras livres de Cachoeiro!

Independência – quartas, a partir das 4h

Nova Brasília – sábado, a partir das 4h

Praça de Fátima – sexta, a partir das 17h

Aeroporto, no ginásio – a partir das 17h





AGRICULTORES TROCAM ROÇA PELO MERCADO DE FLORES ORNAMENTAIS

PÁGINA 06

NELSON BRISA, 90 ANOS DE IDADE E DE MUITAS HISTÓRIAS

PÁGINA 12

O CULTIVO DA TERRA COM AMOR

PÁGINA 16

JOÃO DELPUPO: REFERÊNCIA EM QUALIDADE DE CAFÉ CONILON

PÁGINA 24

A CULTURA DO CAFÉ E A CULTURA DO PRODUTOR DE CAFÉ

PÁGINA 28

SEMANA TECNOLÓGICA DO AGRONEGÓCIO REÚNE MAIS DE CINCO MIL PRODUTORES EM TRÊS DIAS

PÁGINA 30

AQUÁRIOS: DA ESTÉTICA AOS BENEFÍCIOS PARA A SAÚDE E BEM ESTAR

PÁGINA 32

MARATAÍZES: A PÉROLA CAPIXABA DO ABACAXI

PÁGINA 36

CACHOEIRO QUER PRODUZIR CACAU EM GRANDE ESCALA

PÁGINA 42

KÁTIA QUEDEVEZ
Jornalista Responsável
Comercial
MTb 18569 RJ

LUAN OLA
Projeto Gráfico / Diagramação

ALISSANDRA MENDES
ANDRESA ALCOFORADO
EDIMAR CARVALHO
LEANDRO FIDELIS
Colaboradores

CIRCULAÇÃO:

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, Guaçu, Guarapari, Ibatiba, Ibitirama, Icomha, Irupi, Itapemirim, Itana, Jerônimo Monteiro, Marataízes, Marechal Floriano, Mimosa do Sul, Muniz Freire, Muqui, Piúma, Presidente Kennedy, Rio Novo do Sul, Santa Maria de Jetibá, Santa Teresa, Santa Leopoldina, São José do Calçado, Vargem Alta e Venda Nova do Imigrante.

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
Guaçu - 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

É com imensa satisfação que apresentamos mais uma edição da Revista SAFRA ES.

Com os conteúdos jornalísticos disponibilizados pelo site www.safraes.com.br nossa comunicação com os leitores se tornou mais ágil. Nossa equipe agradece por todas as mensagens recebidas.

Comemoramos junto com a Coopeavi a história desta cooperativa de sucesso que completa 50 anos. A partir desta edição mais produtores rurais terão acesso ao nosso trabalho jornalístico.

Subimos mais um pouquinho, até a região Centro-

-Serrana e ampliamos nossa distribuição para os municípios de Santa Maria de Jetibá, Santa Teresa e Santa Leopoldina.

Esperamos que apreciem a leitura desta edição. Um abraço!

EDITORIAL
KÁTIA QUEDEVEZ



João Braz Oliveira.
Comentário retirado do
[facebook.com/safraes](https://www.facebook.com/safraes)

ESPAÇO DO LEITOR

Só agora descobri a revista SAFRA ES, e já estou curtindo. Fiquei bastante emocionado ao ler o artigo sobre a Selita e aquelas fotos antigas onde mostra uma carrocinha de venda de leite nos bairros, voltei aos meus tempos de criança em Cachoeiro, a revista me proporcionou grande alegria com essa foto. Obrigado.



LABORATÓRIO DE LARVICULTURA. VENDA DE PÓS LARVAS, JUVENIL, CAMARÃO ADULTO. EMBALADAS PELO MÉTODO DE SELAGEM: GARANTE MAIOR SOBREVIVÊNCIA DURANTE O TEMPO DE TRANSPORTE, PARA CURTAS OU LONGAS DISTÂNCIAS

SÍTIO ÁGUAS CLARAS - DESTAQUE DA EDIÇÃO DE JULHO/2014 DA REVISTA SAFRA

SÍTIO ÁGUAS CLARAS | LIGUE JÁ: 28 99279 9357 / 28 99278 0734
RODOVIA CACHOEIRO X FRADE, PRÓXIMO AO TIMBÓ (NA LOCALIDADE DA GRUTA)

**O MELHOR
CAMARÃO
DA MALÁSIA.
EM CACHOEIRO
DE ITAPEMIRIM.**







AGRICULTORES TROCAM ROÇA PELO MERCADO DE FLORES ORNAMENTAIS

A ATIVIDADE É A MAIS RENTÁVEL ATUALMENTE NO AGRONEGÓCIO, POIS UTILIZA EM MÉDIA 3% DA ÁREA DAS PROPRIEDADES E PARTICIPA EM 43% DA RENDA GERADA NELAS

As flores enfeitam as montanhas capixabas. Na beira das estradas e nas rotas turísticas, elas coloreiam a paisagem. Já há algum tempo, os agricultores da região serrana do Estado apostam na floricultura como fonte de renda, incrementando os negócios nas propriedades rurais.

A atividade é a mais rentável atualmente no agronegócio, pois utiliza em média 3% da área das propriedades e participa em 43% da renda gerada nelas, segundo levantamento do Sebrae/ES.

Só para comparar, o café ocupa uma área de 31% e gera somente 19% da renda na propriedade, ou seja, a floricultura é um setor que ocupa poucos espaços e tem um alto valor agregado em seus produtos.

“A floricultura requer tecnologia, empreendedorismo e profissionalismo”, destaca o coordenador do Programa Estadual de Floricultura, Carlos Alberto Sangali de Mattos, do Instituto Capixaba de Assistência Técnica, Pesquisa e Extensão Rural- Incaper.

A Revista Safra escolheu três histórias de agricultores que despontam nesse mercado. Em Al-

fredo Chaves, cerca de 20 famílias do clã Mion, em São Brás, zona rural do município, estão empenhadas na produção de copos-de-leite. Neste período de alta produção, elas colhem aproximadamente 4.000 dúzias por semana.

Há 15 anos, o cultivo aumenta a renda das famílias, que produzem ainda café e morango. A agricultora Tereza Machado Mion, a “Terezinha” (63) conta que iniciou o plantio da flor para embelezar o quintal e depois foi cultivando novas mudas para comercializar. “Hoje, toda a nossa família se dedica aos copos-de-leite e o resto do tempo ao café e ao morango”, diz Terezinha.

Numa área com pouco mais de 10 mil metros quadrados, as flores formam um lindo canteiro, que encanta quem passa pela região. “Tem domingo que muitas pessoas param com o carro aqui próximo e ficam da estrada fotografando”, conta Verônica Favato Mion, outra produtora da família.

O período de alta produção inicia em

junho e se estende até novembro. Nos demais meses, são colhidas uma média de 500 dúzias semanais. “Agosto é um mês de muita produção e pouca procura, pois quase não há casamentos. Precisamos colher as flores para limpeza das plantas e descartá-las”, lamenta Terezinha.

Por ano, em média, são colhidas cerca de 60 mil dúzias da flor. “Em agosto vendemos muito pouco, as flores são perdidas. Agosto é o mês do desgosto até na floricultura”, brinca Terezinha.

Grande parte da produção é vendida para uma empresa de Vila Velha que encaminha para São Paulo. O restante é comercializado para floriculturas e moradores da região.



ESPÉCIE AQUÁTICA GARANTE RENDA EXTRA PARA COLONOS

Em Nossa Senhora do Carmo, no distrito de Aracê (Domingos Martins), a força da natureza, somada ao senso empreendedor de um casal de colonos, fez brotar no lago uma espécie de flor cada vez mais apreciada. É a ninfeia, que exala um perfume bastante agradável e produz o ano inteiro.

O Sítio Nosso Recanto fica a três quilômetros da BR-262, com acesso pelo trevo de Pedra Azul. Sebastião Pianzola e Maria Aparecida Borges contam que, há sete anos, produziam apenas hortênsias, amoras pretas e framboesas. Certa vez, encontraram uma muda de ninfeia e resolveram testá-la em um dos dois açudes da propriedade.

Para surpresa do casal, a planta se reproduziu rapidamente, cobrindo quase todo o lago nas cores rosada e roxa. “No lugar onde havia somente taboa, hoje temos cerca de sete mil ninfeias nos dois lagos”, diz Pianzola.

A partir da primeira florada, os agricultores passaram a testar a resistência da flor fora da água para comercializá-la. “No inverno, a flor dura cinco dias. Já no verão, ela continua bonita e aberta de uma semana a quinze dias”, afirma Aparecida.

A colheita acontece de maneira tradicional. O agricultor mergulha e fica com água até metade do corpo porque as plantas estão enraizadas no fundo do lago. O caule da ninfeia também permanece submerso.

Para colher as flores, os colonos aproveitam os dias de sol, uma vez que elas só abrem diante da luz ou em noites de lua cheia.

De acordo com Sebastião Pianzola, cada planta produz de seis a oito flores. Em feriados prolongados, chega-se a colher



A colheita das ninfeias acontece de maneira tradicional.

de 20 a 40 dúzias, e a venda é garantida, principalmente na Rota do Lagarto, onde o produto tem freguesia certa.

Nas festas de fim de ano, o casal chega a vender 400 dúzias por semana, cada uma saindo a R\$ 12,00. “O povo se encantou desde a primeira vez que vendemos ninfeias. Muitos turistas gostam de enfeitar a casa com elas. Até noiva já fez buquê com a flor”, diz Aparecida.

O dinheiro com as vendas ajuda a manter as despesas de casa e a investir nos negócios. De acordo

com Sebastião, o próximo passo será adquirir roupas de mergulho para evitar hipotermia durante a colheita no lago, principalmente nos dias frios, típicos da região de Pedra Azul. “Já estou em negociação com uma revenda de Guarapari”, informou o agricultor.

Em um lago menor, também no sítio, o casal testa ainda mudas de vitória-régia. Enquanto as ninfeias abrem de dia e fecham de noite, com a vitória-régia acontece o contrário e serão necessárias mais pessoas na colheita.

PARA COLHER AS FLORES, OS COLONOS
APROVEITAM OS DIAS DE SOL, UMA VEZ
QUE AS NINFEIAS SÓ ABREM DIANTE DA
LUZ OU EM NOITES DE LUA CHEIA.



A venda das flores é garantida nos fins de semana na Rota do Lagarto.

ANTÚRIOS EM PARADA OBRIGATÓRIA PARA TURISTAS RUMO AO LITORAL

A Rodovia Geraldo Sartório é um acesso muito utilizado por turistas que buscam o litoral Sul do Estado a partir da BR-262. É nessa rodovia estadual, que liga a 262 a Vargem Alta, que mora Cláudio Gagno, produtor de antúrios há seis anos. A localização dele favoreceu o negócio de floricultura.

Ele mantém duas estufas repletas de antúrios a um quilômetro da BR, na localidade de São Paulo do Aracê, em Domingos Martins. Ao todo são 60 variedades entre roxo, vermelho, lilás, laranja, verde e preto.

As plantas custam, em média, de R\$ 20 a R\$ 25,00. De acordo com Gagno, a procura aumenta principalmente na temporada de verão. “Os turistas vão para a praia e, quando voltam, levam um vaso de antúrio para casa. Já recebi clientes capixabas, mineiros, do Rio de Janeiro, Bahia, Mato Grosso e até do Acre”, conta o produtor.

O antúrio é uma flor ornamental que fica bem tanto na decoração de casa quanto nas festas de casamento. Segundo

Gagno, são dois anos para as plantas darem flor. A adaptação do antúrio ao clima é um ponto a favor, uma vez que se desenvolve em lugares frios ou quentes.

O cultivo precisa de estufas com 80% de sombrite, um tipo de lona usada para não dar umidade. A dica do produtor é regar apenas as folhas.

Para Gagno, a floricultura é uma atividade lucrativa. Ele, que já plantou tomate e morango, disse que investiu no setor depois de sofrer com os altos e baixos da agricultura.

“A floricultura é uma saída, pois você pode colocar o preço que quiser no produto. Às vezes damos um desconto para o cliente ficar satisfeito. Nada comparado às cotações de hortigranjeiros, onde um dia o produto custa R\$ 100 e no outro, R\$ 5”, lembra o produtor.



A segunda estufa está em fase de finalização e vai abrigar somente a produção de sementes para geração de novas mudas, algumas por cruzamento de espécies. “A partir de fevereiro teremos novidades”, anuncia.



Ao todo são 60 variedades, de diferentes cores.

PROJETO INCENTIVA PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL

O projeto de Fortalecimento da Floricultura da Região Serrana do Estado, do Sebrae/ES, atualmente conta com 40 produtores dos municípios de Santa Maria de Jetibá, Santa Teresa, Santa Leopoldina, Domingos Martins, São Roque do Canaã, Marechal Floriano e Mimoso do Sul.

O objetivo do projeto é melhorar a produtividade e aumentar a renda das famílias

envolvidas de forma sustentável. Dentre as principais ações desenvolvidas estão o acompanhamento gerencial das propriedades, bem como a melhoria da qualidade e produtividade dos sistemas de produção e do pós-colheita.

O projeto também contempla ações de acesso a mercado por meio de participação em feiras e eventos apoiados pelo Sebrae/ES, além de realizar missão técnica para a busca do conhecimento das principais tendências do setor no mercado.

(Fonte: Gestão de Floricultura Sebrae/ES).

A FLORICULTURA NO ESPÍRITO SANTO

A produção de flores e plantas ornamentais é uma atividade típica dos pequenos produtores. Presente em 40 municípios capixabas, a floricultura ocupa 200 hectares.

A atividade envolve em torno de dez mil pessoas na cadeia produtiva, sendo cerca de 1.500 produtores assistidos pelo Incaper. O instituto fornece assistência técnica, elabora projetos de crédito rural.

O Espírito Santo é referência nacional na produção de orquídeas, e se destaca na exportação de copo de leite e junco para São Paulo.

PRINCIPAIS EVENTOS DO SETOR NO ESTADO

- EXPOFLOR - JUNHO, EM DOMINGOS MARTINS

Além da exposição, o evento é uma oportunidade de capacitação técnica para os produtores rurais.

- FESTIVAL DAS FLORES - SETEMBRO, EM SANTA TERESA

Exposição de flores e plantas de vaso, como orquídeas, bromélias, plantas ornamentais, antúrios, comigo ninguém pode e muitas outras.

EXPO ORQUÍDEAS

26 a 28 de setembro - Santa Maria
- Marechal Floriano- Entrada franca

SERVIÇO

COPOS-DE-LEITE
(CLÃ MION)

São Brás- Alfredo Chaves
*Turista pode agendar colheita pelo telefone
(28) 9 9957-8269

SÍTIO NOSSO
RECANTO (NINFEIAS)
Nossa Senhora do Carmo
- Domingos Martins
Tel: (27) 9 9854-4515

ANTÚRIOS (CLÁUDIO GAGNO)
São Paulo do Aracê -
Domingos Martins
Tels: (27) 9 9945-8844/
3248-1349



Viva a experiência Econfort. Seu atalho para economizar.

Com base na economia do conceito Econfort, o câmbio automatizado PowerShift e a nova geração do eixo traseiro HL-8 foram desenvolvidos para proporcionar comodidade e praticidade. Além disso, a nova função EcoRoll auxilia na redução do consumo de combustível. Saiba mais em vitoriadiesel.com.br e linharesdiesel.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
f facebook.com/vitoriadiesel

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

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

Linhares Diesel
Faz parte da sua história

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

Todos juntos fazem um trânsito melhor.





Vitalidade aos 90 anos. O segredo: alegria, alegria e ealegria.

NELSON BRISA, 90 ANOS DE IDADE E MUITA ALEGRIA

O PRODUTOR MORA HÁ 78 ANOS NA FAZENDA CACHOEIRA ALEGRE EM DORES DO RIO PRETO (ES)

KÁTIA QUEDEVEZ / FOTOS KÁTIA QUEDEVEZ E FOTO FRETAS ✉ safraes@gmail.com

Aos inacreditáveis 90 anos de idade, Nelson Brisa reside há 78 anos na Fazenda Cachoeira Alegre, localidade rural do município de Dorés do Rio Preto, na Região do Caparaó. Ele não se descuida e é pura alegria. A sua história de vida é como a de muitos outros produtores rurais, de muita luta. E foi na simplicidade da vida na roça que ele buscou o sustento da sua família. É uma família bem numerosa. São 11 filhos, 26 netos e 18 bisnetos.

Nelson nasceu entre Santa Clara e Faria Lemos, localidades de Porciúncula (RJ). Saiu do estado do Rio de Janeiro aos quatro anos de idade. Seu pai comprou uma fazenda em São Romão, em Guaçuí, localidade onde viveu até os 12 anos. Depois disso se mudou

A SUA HISTÓRIA DE VIDA É COMO
A DE MUITOS OUTROS PRODUTORES
RURAIS, DE MUITA LUTA.

para a Fazenda Cachoeira Alegre, onde permanece até hoje. “Nem sei o que é mudança, gosto demais do meu lugar”, comenta.

Brisa fala com carinho do pai, Virgílio, também produtor rural. Trabalhamos desde muito cedo na roça e aprendemos o valor do trabalho. Nelson relembra de um triste momento vivido pela família. “Meu pai era muito trabalhador. Ele morreu no meio da lavoura, de infarto”, conta.

FAZENDA CACHOEIRA ALEGRE

Nelson comenta como era a Fazenda Cachoeira Alegre há 78 anos. “Esse lugar era só cerrado, uma lavoura muito pequena e com muito mato”. Formei lavouras de café arábica e sobrevivi mesmo com muita dificuldade, com os altos e baixos dos preços do café.

Onde a família Brisa se reúne vira uma grande festa.





Nelson Brisa, aos 90 anos de idade e com muita alegria, o forró é a trilha sonora da sua vida. E a sanfona, a companheira de sempre. Ele é pai dos cantores de forró Arnaldo e Arthur.

Éramos 14 irmãos trabalhando nas lavouras. Depois da morte do meu pai, quando a terra foi dividida entre os herdeiros, toquei minha parte. Primeiro com pecuária leiteira. Aos poucos é que fui investindo no café.

A transição aconteceu quando um dos filhos de Nelson, Kleber, voltou para a roça, depois de 22 anos morando no Rio de Janeiro. “Aí decidimos investir tudo no café”. Para a nova atividade, a família contou com o apoio de um técnico da (então) Emater.

RELIGIOSIDADE FORTE

Nelson Brisa conta que já passou por momentos muito delicados e que a sua grande fé o motivou a seguir. Passou por um grave problema no estômago. “Senti muita dor durante anos, a fé que tenho em Nossa Senhora Aparecida me curou”.

Depois da sua total recuperação, há cerca de 15 anos, Brisa doou um terreno que fazia parte da sua propriedade para que fosse erguida a Igreja em honra a São Francisco de Assis. A construção da capela se deu com a colaboração de toda a comunidade por meio de várias ações, patrocínios e doações.

Anualmente, são realizadas duas grandes festas na localidade. Os eventos acontecem sempre em torno da igreja. “Passam por aqui mais de três mil pessoas em cada festa. E todo mundo se diverte muito”, declara.



Mãe de 11 filhos, avó de 26 netos e bisavó de 18 bisnetos, a sra. Terezinha Maria da Silva tem uma longa trajetória ao lado de Nelson Brisa. Muito ativa aos 84 anos de idade, em 2000 foi eleita a “Miss Terceira Idade de Dorés do Rio Preto”.

Na simplicidade da roça, os jacús rodeiam o nosso produtor homenageado.



FAZENDA JABAQUARA

ELIO PIMENTEL

**Ampola FIV Jabaquara recordista mundial de
torneio leiteiro Raça Gir Leiteiro**



Produção média diária de 70.593 Kg, com Pico de Produção de 77.050 Kg/dia

Nome : Ampola FIV Jabaquara

Pai : Jaguar TE Gavião

Mãe: Esfera TE Brasília (Everest x Profana)

Lactação : 11680 Kg na 1º Cria

Avó Materna : Profana de Brasília (Bi Grande
Campeã Nacional 2001 e 2005)

Lactação: 11.560kg (lactação real)

18.345kg lactação ajustada idade adulta

Recordista Mundial em Torneio Leiteiro da Raça Girleiteiro Com Média
Diária de 70.593 Kg

Recordista Mundial em Torneio Leiteiro em Um Só Dia Onde Produziu Pico
de 77.050 Kg

1º Zebuína no Mundo a Ultrapassar a Marca dos 70 Kg de Leite Dia

Grande Campeã Torneio Leiteiro Estadual Capixaba Vitória ES 2014

Média de 70.593 Kg

Melhor Übere Adulto Torneio Leiteiro Estadual Capixaba Vitória ES 2014

Grande Campeã Torneio Leiteiro Estadual do Rio de Janeiro em Cordeiro

2014 Média 58250 Kg

Campeã Fêmea Jovem Torneio Leiteiro Estadual Capixaba Vitória ES 2012

Grande Campeã da Raça Girleiteiro Estadual Caoixaba Vitória ES 2012

**VENDAS PERMANENTES DE VACAS GIROLANDAS, TOURINHOS GIR LEITEIRO
E EMBRIÕES GIROLANDOS (VACAS GIR LEITEIRO X TOURO HOLANDES)**

Contatos: JUNIOR - TEL - (27) 98116 9895 / (28) 99959-2453 / FIXO - (28) 3536 7019

Rodovia BR 101 – KM 353 – Jabaquara – Anchieta - ES



O CULTIVO DA TERRA COM AMOR

"O SABOR QUE VEM DA TERRA SEM NENHUM AGROTÓXICO,
CONQUISTOU AS MESAS E AS LAVOURAS DE MUITOS AGRICULTORES
DO CAPARAÓ. PRODUTOS ORGÂNICOS CRESCERAM NO ES"





Plantação de morangos na propriedade da agricultora Isabel Rodrigues, na localidade Areia Branca em Guaçuí.

ANDRESA ALCOFORADO / FOTOS ANDRESA ALCOFORADO ✉ safraes@gmail.com

“Não conseguiria aplicar veneno em um alimento que vou consumir, ou que meus amigos e até mesmo crianças consumem”. A frase é da agricultora Isabel Rodrigues, 45 anos, da localidade de Areia Branca, Guaçuí. O amor a terra que ela prega, diz muito sobre o comportamento de quem cultiva produtos orgânicos. Com pouco mais de 30 mil mudas de morangos plantados, ela é um exemplo que basta pesquisa, muito estudo e trabalho, para que a produção de orgânico tenha produtividade e ainda, ser excelente em qualidade. Há pouco mais de um ano, a agricultora recebeu o selo de uma certificadora, mas a tradição de um plantio limpo sem nenhum tipo de produto químico veio de berço, é de família. Os pais também agricultores, nunca gostaram de usar agrotóxicos. Em 2014, Isabel deve fechar a safra com 20 mil quilos da fruta, será a maior produção de morango orgânico do Espírito Santo.

“Gosto de olhar para terra e sentir que ela é saudável. Minha família sempre praticou agricultura limpa, pesquisamos produtos, fazemos barreiras de proteção, fossas biodigestoras e também fossas, da água usada na cozinha e banheiros. Sempre

ajustando um ao outro, para chegar até o ponto exato do cultivo sem risco. Não temos muita assistência técnica, mas estudamos muito e isso nos tornou uma referência no Caparaó”, destaca a agricultora.

O plantio de Isabel virou referência não só no Caparaó Capixaba, mas também em todo o Espírito Santo, foi tema de um artigo da Universidade Federal de Viçosa, além de trabalhos de universitários da UFES, do Campus de Alegre. Foi assim, com muito trabalho, que a agricultora mostrou que é possível ter um diferencial na produção, em projetos governamentais, por exemplo, como a merenda escolar, o morango tem um valor 30% mais caro que outros produtos. No mercado consumidor direto, esse valor também é maior, o selo vem consolidar a qualidade dando credibilidade também ao agricultor.

Justamente essa mania de “arriscar” que fez com que

o negócio de Isabel desse certo, quando começou há 11 anos eram três mil mudas, depois esse número passou para sete mil, 11 mil, 12 mil, 22 mil e este ano, chegou a marca de 32 mil mudas. Além da propriedade em Areia Branca, existe outro cultivo com pouco mais de cinco mil mudas, na zona



“GOSTO DE OLHAR PARA
TERRA E SENTIR QUE ELA É
SAUDÁVEL” - ISABEL RODRIGUES



rural de Muniz Freire. Todo esse crescimento contou sempre com variações de mudas, no ano passado, ela inseriu as Chilenas, como o resultado não foi o esperado, resolveu arriscar mais e desde o início do ano, o cultivo está sendo feito com mudas vindas da Patagônia.

“Tenho quatro variedades nacionais e duas importadas. Assim garanto a produção de morango por todo ano. Nos picos da produção, julho e agosto, consigo tirar 300 quilos de morango por dia. Este ano, estou trabalhando com morango congelado que também é uma maneira de garantir que o produto não vai faltar para o consumidor. Estamos entregando na merenda escolar em cinco municípios do Caparaó, o sonho para 2015 é atender Cachoeiro de Itapemirim. Para isso, preciso ampliar a produção”, afirma Isabel, com olhar desafiador.

QUALIDADE DE VIDA COMBINA COM ORGÂNICOS

Quando decidiu deixar a cidade grande em busca de tranquilidade, encontrar uma propriedade que poderia ser usada para o plantio orgânico estava na lista de Rogério Coutinho e sua família. Natural do estado do Rio de Janeiro mudou-se para Vitória há 19 anos, depois que conheceram o Caparaó há 11 anos comprou uma propriedade em Córrego Frio, em Dorcas do Rio Preto. Há quatro anos, resolveram morar de vez no recanto que faz limite com o Parque Nacional do Caparaó. O nome do lugar não poderia ser outro: Vale da Luz. No Vale da Luz tem mata, cachoeira e uma terra fértil, mui-

to fértil. Sem contar a sensação de paz que emana pelo lugar.

“Procuramos por uma propriedade como eles chamam de ‘fim de linha’, sem vizinhos que pudessem contaminar as lavouras com agrotóxicos. Quando comprei nem precisei fazer as barreiras e já tínhamos fossas nas casas. Até conseguir a certificação de toda a propriedade foram três tentativas, finalmente conseguimos no ano passado e todos os nossos cultivos são orgânicos. O cuidado com a terra melhorou depois que viemos morar aqui”, lembra Rogério.

No “Vale da Luz” Rogério planta um pouco de tudo. Tem café, feijão, milho e cogumelos. Há dois anos, foi feito um plantio experimental de oliveiras, a expectativa é que nos próximos dois anos a colheita comece. Ao todo são 50 mudas, mas segundo o planejamento do Incaper, serão plantadas 100 mudas por ano, num prazo de cinco anos. A região do Caparaó é muito propícia para o plantio por conta do clima, mas a alta produtividade das culturas, nunca foi a pretensão do agora agricultor.

“Sabemos que não dá para competir com quem produz em grande escala. Eu vendo e produzo em pequena escala. Eu quero que seja rentável de outra maneira, sendo orgânico é uma solução. Isso é qualidade de vida. Pensávamos que iria demorar faltar água, já está faltando nos estados do Rio de Janeiro e São Paulo, a briga pelo abastecimento também já começou. Minha família decidiu por viver em paz e preservar”, finaliza Rogério.

foto freitas
Guaçu
028 3553 2466





Família do Seu João Augustinho Borges.

NO CAMINHO DA TRANSIÇÃO

É pelo caminho da transição de plantação convencional para orgânico que segue o agricultor José Augusto Borges, de 45 anos. Ele gosta de chamar o caminho de agroecologia, mais que isso, chama também de segurança. Já que trabalhar no campo, sem o uso de agrotóxicos ou outros reagentes químicos, ficou melhor para saúde. Na pequena propriedade onde mora, em Santo Antônio do Bom Destino, em Divino de São Lourenço, ele planta um pouquinho de tudo, junto com a esposa a Dona Marilza Rodrigues Borges e os dois filhos, Leonardo e Lucas, faz da vida simples um exemplo de preservação e qualidade de vida.

“Eu pensei em voltar para cidade, trabalhava duro em propriedades grandes que usavam muito veneno e nunca gostei mesmo. No meu pequeno pedaço de terra, tenho de tudo um pouco. Planto uva, hortaliças, arroz, pêssego, laranja, café, crio ainda porcos e galinhas. O espaço é pequeno, mas a renda vem das feiras e também da venda de porta em porta”, conta satisfeito Augusto, que não se cansa de cuidar da terra.

Cada dia um experimento novo, uma ideia de plantio, como o trigo que chegou através de turistas que passaram pelo município. Ele fez quatro anos de curso de homeo-

patia, pesquisa a proliferação de fungos, faz adubo biológico, usa caldas, mas ainda não tem a certificação de agricultor orgânico. “Não dá para ser de uma hora para outra, ainda preciso melhorar muita coisa e uma hora chego lá. No plantio de hortaliça já estamos conseguindo fazer tudo orgânico. Não dá para fazer uma agricultura usando venenos, trabalho com a minha família, posso até ganhar mais, porém depois gasto tudo com a saúde deles”, diz Augusto.

O município de Divino de São Lourenço, o menor município capixaba que nem chega a cinco mil habitantes, tem 97% das suas propriedades, segundo o último Censo, formada de pequenos agricultores. A informação é de Ri-

cardo Eugênio Pinheiro, Chefe do Incaper local, registradas são 1.200 propriedades, ainda com a prevalência das culturas do café, madeira e também da produção leiteira.

“Alguns agricultores começaram um trabalho com a agroecologia, mas não temos nenhum propriedade com certificado de orgânico de fato. Temos o programa PAIS implantado no município, como também o repasse de produtos dos agricultores para merenda escolar, essas ações incentivaram muito o plantio de alimentos em Divino de São Lourenço”, avalia Ricardo. Apontando também, que foi uma saída para manter a exigência do consumidor, que cada vez mais vem em busca de plantio mais limpo.

“PLANTO UVA, HORTALIÇAS, ARROZ, PÊSSEGO, LARANJA, CAFÉ, CRIO AINDA PORCOS E GALINHAS”.

Flor do quiabo e o galinheiro ao fundo na propriedade do “seu Augustinho”.



NO CAPARAÓ DORES TEM MAIS CERTIFICADOS

Bem ao lado de Divino de São Lourenço, o município irmão de Dorés do Rio Preto está na frente quando se fala em certificação. Desde o ano passado, cinco propriedades foram certificadas pelo Instituto Chão Vivo de Avaliação da Conformidade. As inspeções são minuciosas, a validade da primeira licença é de apenas um ano, depois desse tempo nova inspeção é realizada para melhor desenvolvimento das culturas. O processo é importante para correção de irregularidades, como também fazer adequações para as produções.

“O Instituto Chão Vivo, em parceria com Incaper e Prefeitura, identificaram potenciais produtores que poderiam participar deste trabalho, uma vez que já desenvolviam atividades correlacionadas a processos produtivos em bases agroecológicas. A partir de capacitações, como visitas técnicas a unidades produtoras, excursões técnicas a outras propriedades orgânicas e centros de pesquisa do Incaper. Aconteceram também, reuniões

técnicas temáticas e participações em eventos de agroecologia. Conseguimos mobilizar um grupo de agricultores familiares e empreendedores rurais. Entre eles, destacamos os trabalhos em fungicultura, oleicultura, fruticultura, cafeicultura e agroecoturismo”, explica o Chefe do Incaper de Dorés do Rio Preto, Norberto das Neves Frutuoso.

A ideia das instituições é ampliar o número de agricultores orgânicos, muitos têm o perfil parecido no município e buscam reduzir o uso de agrotóxicos nas propriedades. “Talvez outros quatro agricultores e que tem o mesmo perfil entrem no processo de certificação. Porém, não é tão simples. A agroecologia, base dos processos produtivos, é uma ciência, ou seja, exige estudo, conhecimento e observação dos ciclos evolutivos, das ciências da natureza, troca de experiências e, acima de tudo, dedicação e amor à vida. Ter consciência de que está fazendo algo de bom para você e para os outros, aproveitando tudo que a natureza tem a nos oferecer. E quando conseguimos agregar a estes processos, a sustentabilidade como um todo, podemos nos sentir gratificados pelo nosso empenho”, finaliza Norberto.

O DESPERTAR PARA A PRODUÇÃO LIMPA NO ES

São passos lentos que alguns agricultores do Caparaó começaram a dar em direção a produção orgânica. Além de Guaçuí, Divino de São Lourenço e Dorés do Rio Preto, os municípios de Alegre, Iúna, Ibitirama também produzem orgânicos. Dados do Incaper, revelam que as propriedades estão dispersas (longe uma das outras) e esse é um fator que dificulta organização e estratégias conjuntas.

“Não dá para fazer comparação com a agricultura convencional. O volume é pequeno quando se faz essa comparação. Penso que o produto orgânico, não deve ser comparado com convencional sob esse aspecto. Estamos falando de outro modelo de agricultura. As estratégias são outras, assim como as técnicas de produção, logística, mercado, conceitos. Porém, o grupo que atua no setor é muito expressivo, ao se falar em produção orgânica e tem contribuído para ampliar a proposta e estimular novos agricultores a aderirem a esse modo de



Vistoria orgânica em Dorés do Rio Preto.

produção. O ES é um dos maiores produtores de orgânicos do país. Comparado proporcionalmente, somos o quinto maior produtor”, disse o gerente estadual de Agricultura Orgânica, Decimar Shultz.

O Espírito Santo tem hoje 300 propriedades certificadas e outras 300 em transição, estando em processo de certificação. A expectativa é que esse número de propriedades certificadas dobre. “O Governo tem proporcionado certificação dos agricultores, além de incentivos com repasse de infraestrutura (máquinas equipamentos, caminhões, estrutura de comercialização), apoiamos a certificação. Atualmente, a SEAG assume integralmente o custo de certificação para as propriedades novas ao consolidarem a transição para agricultura orgânica”, acrescenta Decimar.

Para acompanhar essa mudança, os técnicos do Incaper estão auxiliando os agricultores a elaborarem um plano de manejo orgânico da propriedade. Nesse plano, ficam descritos todo o manejo realizado na propriedade, bem como diagnosticados alguns problemas e possíveis soluções.

“Sem a certificação fica difícil garantir a qualidade. Imaginem a seguinte situação: um agricultor fornece seu alimento orgânico para um estabelecimento distante 300 km de sua unidade de produção. Como o consumidor pode ter o mínimo de garantia se aquele alimento é produzido no sistema orgânico? Criando um sistema de certificação, que ateste que o produto segue as normas de produção orgânica, mesmo porque o consumidor não conhece o agricultor. Desta forma, uma empresa chamada de certificadora tem o papel de verificar se a propriedade rural está seguindo as normas, se positivo, ela emite um certificado dando direito ao uso do selo nacional de agricultura orgânica”, afirma Fabio Morandi de Moraes, engenheiro agrônomo e extensionista rural do Incaper de Guaçuí, sem contar que é um amante da Agroecologia.

Mais do que está ligado a qualidade de vida, a agricultura orgânica

acabou seguindo os rumos do avanço tecnológico e da busca do consumo de produtos sem resíduos. “Além disso, pessoas mais informadas e conscientes do seu papel na sociedade, procuram expressar isso também no ato de consumir. Consumir produtos além de seus benefícios nutricionais, já é uma exigência do novo consumidor. Ele quer saber se no processo produtivo, por exemplo, não há trabalho infantil, as nascentes e florestas são preservadas, os trabalhadores são bem remunerados, esses aspectos vão além dos nutricionais. No sistema orgânico de produção de alimentos, a meta é buscar permanentemente o equilíbrio do ecossistema. Nós temos uma Unidade de Experimentação Agroecológica em Domingos Martins que vem sendo manejada no sistema orgânico a mais de 20 anos. As pesquisas realizadas pelo INCAPER ao longo de mais de 20 anos e com mais de 10 hortaliças e frutas, indicaram uma redução média de 70% nos custos de produção, quando se comparado com cultivos convencionais. Ou seja, é mais barato produzir alimentos orgânicos”, finaliza Fábio.

A GRANDE VITÓRIA CONTA COM SETE FEIRAS ORGÂNICAS

SAIBA SOBRE ORGÂNICOS:

- A agricultura orgânica cresce aproximadamente 20% ao ano em todo o país, nas mais diversas atividades agropecuárias.
- Existem atividades orgânicas nos municípios de Alegre, Dorcas do Rio Preto, Iúna, Ibitirama, Guaçuí e Divino São Lourenço.

AGRICULTURA ORGÂNICA EM NÚMEROS:

PRODUTORES: 300 certificados e 1300 com práticas agroecológicas (300 já em transição)

- Certificados: 300
- Em transição: 300 (as propriedades serão certificadas até final de 2014)

PRODUÇÃO

- Certificada: 1.300 t/mês (1.000t de frutas e 300t de hortaliças)
- Em transição: 2.700 t/mês

ÁREA: 9.500 ha

- Certificada: 5.000 ha
- Em transição: 4.500 ha

MUNICÍPIOS 40

- Com Produtores Certificados: 21
- Com produtores em Transição: 19

PONTOS DE COMERCIALIZAÇÃO NO ES

- Cerca de 50 pontos de venda de produtos orgânicos
- Supermercados
- Feiras Livres
- Feiras Especializadas (7 na Grande Vitória)
- Lojas Especializadas

CHEGOU O NOVO FORD KA!

A geração do novo Ford Ka foi lançada. Completamente renovado, ele chega para movimentar o disputado segmento dos hatches compactos. A montadora apostou alto no recheado pacote tecnológico do modelo para convencer os consumidores a fecharem negócio. Listamos os preços das versões do Ford Ka hatch, para você fazer as contas antes de trocar seu carro.

SE 1.0 - R\$ 35.390,00

Airbag duplo, freios ABS com EBD, ar-condicionado, direção elétrica, travas e vidros elétricos dianteiros, rádio MyConnection com entrada USB e conectividade Bluetooth, chave canivete, direção com ajuste de altura.

SE PLUS 1.0 - R\$ 37.390,00

Airbag duplo, freios ABS com EBD, ar-condicionado, direção elétrica, travas e vidros elétricos dianteiros e traseiros, sistema de som Sync Media com AppLink e Assistência de Emergência, além com entrada

USB e conectividade Bluetooth, chave canivete, direção com ajuste de altura.

SEL 1.0 - R\$ 39.990,00

Airbag duplo, freios ABS com EBD, controle de tração e estabilidade, assistente de partida em rampa, rodas de liga leve de 15 polegadas, faróis de neblina, computador de bordo, ar-condicionado, direção elétrica, travas e vidros elétricos dianteiros e traseiros, sistema de som Sync Media com AppLink e Assistência de Emergência, além com entrada USB e conectividade Bluetooth, chave canivete, direção e banco do motorista com ajuste manual.

SE 1.5 - R\$ 40.390,00

Airbag duplo, freios ABS com EBD, ar-condicionado, direção elétrica, travas e vidros elétricos dianteiros, rádio MyConnection com entrada USB e conectividade Bluetooth, chave canivete, direção com ajuste de altura.

SE PLUS 1.5 - R\$ 42.390,00

Airbag duplo, freios ABS com EBD, ar-condicionado, direção elétrica, travas e



vidros elétricos dianteiros e traseiros, sistema de som Sync Media com AppLink e Assistência de Emergência, além com entrada USB e conectividade Bluetooth, chave canivete, direção com ajuste de altura.

SEL 1.5 - R\$ 44.990,00

Airbag duplo, freios ABS com EBD, controle de tração e estabilidade, assistente de partida em rampa, rodas de liga leve de 15 polegadas, faróis de neblina, computador de bordo, ar-condicionado, direção elétrica, travas e vidros elétricos dianteiros e traseiros, sistema de som Sync Media com AppLink e Assistência de Emergência, além com entrada USB e conectividade Bluetooth, chave canivete, direção e banco do motorista com ajuste manual.

Fonte: Revista Auto Esporte

VENHA CONHECER O NOVO KA NA DICAUTO



Condições diferenciadas
para Produtores Rurais



Dicauto
Recepção de Serviço ←
Peças ←

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

Nesta edição da Revista SAFRA ES recebemos gentilmente da Assessoria de Imprensa da Coopeavi a história de João Delpupo, produtor rural de Afonso Cláudio. O café produzido por ele se tornou referência no mercado. Agradecemos aos parceiros da Coopeavi pela valiosa contribuição.



JOÃO DELPUPO: REFERÊNCIA EM QUALIDADE DE CAFÉ CONILON

O PRODUTOR RURAL VENCEU OS DOIS PRINCIPAIS CONCURSOS DE QUALIDADE DE CAFÉ CONILON NO ESPÍRITO SANTO EM 2013

ASSESSORIA DE IMPRENSA
DA COOPEAVI / FOTOS DIVULGAÇÃO
✉ safraes@gmail.com

Os cafeicultores viveram extremos no ano de 2013. Enquanto o valor Café Arábica despencava, o Café Conilon se manteve estável, e em diversas ocasiões com valores superiores. Conhecido como o patinho feio da história, o Conilon, também chamado de Robusta (variedade da espécie *Coffea canéphora*), sobressaiu-se em meio à crise instalada na cafeicultura.

Diante dessa situação de turbulência a Cooperativa Agropecuária Centro Serrana (Coopeavi) incentivou seus cooperados a investirem em qualidade. Esse vem sendo o foco da cooperativa nos últimos três anos com palestras, cursos e a premiações aos melhores cafés de seus associados.

Desde 2011, os produtores de café se encontram para debater as tendências e as iniciativas a serem tomadas durante o próximo ano safra. Os cafés que apresentam os melhores resultados sensoriais são premiados por meio do Prêmio Pio Corteletti Conilon Descascado, um dos maiores concursos de qualidade do Espírito Santo.

Além da premiação, os donos desses cafés diferenciados recebem ágio em cada saca comercializada com a cooperativa. Esse foi o caso do cooperado João Delpupo, vencedor dos dois principais concursos do Estado: III Prêmio Pio Corteletti – Conilon Descascado – e o II Prêmio Conilon Especial. Com a premiação do primeiro concurso, realizado em setembro dentro da Semana Tecnológica do Agrone-



“MUITA GENTE AQUI ME CHAMAVA DE DOIDO, MAS FUI LEVANDO E NÃO DEI OUVIDO”, CONTA DELPUPO.

gício, ele chegou a receber R\$ 770,00 por saca de café inscrita.

Sua pequena propriedade fica há aproximadamente 20 quilômetros da cidade de Afonso Cláudio, onde ele e sua esposa, dona Degmar de Lourdes Souza, realizam o manejo intensificado com foco na produção de café de qualidade. Filho da região, João saiu cedo para se aventurar na cidade grande, trabalhando como pedreiro na capital, Vitória (ES), por 29 anos.

Mas o coração bateu mais forte e há cinco anos ele comprou um “pedaço” de terra, na localidade conhecida como Sítio

Ribeirão, onde resolveu plantar café de forma diferenciada. O terreno íngreme dificultou um pouco o manejo, fato que gerou comentários desencorajadores.

“Muita gente aqui me chamava de doido, mas fui levando e não dei ouvido”, conta Delpupo.

Todo início é difícil. Ele começou sua plantação com apenas 800 pés e após cinco anos já conta com 13 mil plantas, sendo sete mil da variedade Arábica e seis mil variedade Conilon. A sua persistência lhe rendeu frutos, ou seja, em um ano de profunda crise no café ele conseguiu R\$ 15 mil em premia-

ções, que o motivou a continuar dedicando-se ao plantio no caminho de produzir café diferenciado.

As premiações o estimularam a se dedicar exclusivamente ao café. “Minha esposa é uma heroína na roça, ela toma conta da lavoura na minha ausência, os cuidados com a secagem do café eu nem coloco a mão, é tudo com ela”, pontua.

A localização da propriedade dele é um fator preponderante. A plantação fica a uma altitude acima de 700 metros e o sol só incide no café depois das 9 horas da manhã.

Para Delpupo, a receita para produzir um grão superior passa pelo manejo cotidiano, como adubação e nutrição, mas o segredo está na colheita e no pós colheita.

Ele explica que a “panha”, como é popularmente chamada



A LOCALIZAÇÃO DA PROPRIEDADE DELE É UM FATOR PREPONDERANTE. A PLANTAÇÃO FICA A UMA ALTITUDE ACIMA DE 700 METROS E O SOL SÓ INCIDE NO CAFÉ DEPOIS DAS 9 HORAS DA MANHÃ.



Tecnologia em tratamento de madeiras.



Tratamento de madeira por autoclave

A autoclavagem é um moderno processo industrial de tratamento de madeira, que incorpora tecnologia desenvolvida nos campos da mecânica e da química. Somente através de autoclavagem é possível impregnar profundamente a madeira com produtos inseticidas e fungicidas de ação comprovada, protegendo-a contra o apodrecimento, o cupim, e outros agentes biológicos de deterioração.



(28) 3528-1342

Av. Ana Lúcia Altoé Fabris, s/n - Centro - Vargem Alta - ES

a colheita, deve ser criteriosa. Somente os grãos maduros devem ser retirados do pé de café. Devido à localização geográfica do sítio, toda a colheita é feita manualmente por meio de peneiras. No final do dia, todo café é levado até o despulpador, que fica fora de sua propriedade. Ao chegar em casa com o café despulpado, já a noite, ele espalha todos os grãos no terreiro de pedra para uma seca parcial e com isso, evita a fermentação.

“Coloco no terreiro de pedra para enxugar, depois eu levo para estufa”

Na estufa a temperatura passa de 45° Celsius, onde o café é constantemente mexido, colaborando para a secagem mais rápida. “De cinco até dez dias para secar totalmente, depende do clima”, sentencia.

Hoje, as opiniões de seus vizinhos mudaram, passando de aventureiro a referência estadual em qualidade de café. A persistência e o zelo dele está sendo recompensado. Esse ano o café de João Delpupo representou o Espírito Santo e o Brasil no Concurso Mundial de Baristas, realizado em junho de 2014, na Itália. “Hoje, os que me chamavam de doido, já estão dizendo que a partir desse ano farão café de qualidade também”, explica.

A previsão de colheita deste ano é um pouco menor, devido ao sol forte e a falta de chuva no início de 2014. Com indicação do engenheiro Agrônomo da Coopeavi José Arthur, Delpupo instalou um sistema de irrigação para amenizar o impacto da seca na produção. “Eu estimava uma

queda de 50%, mas com a irrigação a perda será bem menor”.

Ele resume seu sucesso devido às orientações técnicas, que foram primordiais para manter o padrão de manejo e chegar a esse patamar destacado com os seus grãos. “Sigo as orientações dos técnicos da Coopeavi, porque quando a gente segue a orientação, com certeza a produtividade é bem maior”, afirma.

São boas experiências como essa que despertam o produtor para fazer diferente, inovar e mudar de hábitos. “Não me dedico só para ganhar concurso, sempre fazemos nosso trabalho com zelo, e os resultados vêm como consequência”, afirma. “Tudo o que fazemos com amor dá resultado”, conclui Delpupo.

J. AZEVEDO

MASSEY FERGUSON®
Conheça como é fácil adquirir seu Massey
Até 10 anos para pagar com taxas fixas
Finame Agrícola - 4,5% a.a.
Pronamp - 4,5% a.a.
Pronaf Mais Alimentos - 2% a.a.
Consórcio nacional Massey Ferguson em até 120 meses.
PROMOÇÃO
**PEÇAS ORIGINAIS E ASSISTÊNCIA TÉCNICA
NÃO PERCA TEMPO!! AGENDE A REVISÃO DO SEU TRATOR.**
**SERVIÇOS E PEÇAS ORIGINAIS
COM DESCONTO DE ATÉ**
**PACOTES ESPECIAIS INCLUINDO MÃO DE OBRA E PEÇAS:
EMBREAGEM, CAIXA DE MARCHAS, FREIOS, BOMBA E
TAMPA HIDRÁULICA, DIFERENCIAL DIANTEIRO 4X4...**
20%
DE ATÉ VIA NO CANTO
PEÇAS GENUINAS

MASSEY FERGUSON
**VIDA LONGA
AO SEU
MASSEY FERGUSON**

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 CULTURA DO CAFÉ E A CULTURA DO PRODUTOR DE CAFÉ



Amigo leitor, a cultura do café tem suas raízes fundadas em nossas terras e em nossas vidas, quase todas as regiões do Espírito Santo e Minas Gerais, por onde se anda se cultiva café, se bebe café, se fala de café, portanto esta planta faz parte de nossas vidas, de nossa história e de nossa cultura e não dá para separar o café do contexto social, político e econômico de nossa região.

O contexto social é um dos mais importantes da cadeia do café, pois esta cultura é responsável por milhares de empregos na vasta região onde ela é cultivada. No contexto político, várias lideranças municipais, estaduais, regionais e nacionais se formam dentro deste universo onde o mais simples dos trabalhadores que colhe o café com suas mãos e o mais bem sucedido exportador dos melhores grãos brasileiros, ficam tão próximos e tem o mesmo valor diante de uma urna eletrônica onde o processo democrático do Brasil permite que eles escolham de maneira consciente os melhores legisladores e governantes para bem representar esta classe da cadeia produtiva brasileira, a qual fazemos parte.

No contexto econômico, o café representa o combustível da economia de nossa região, pois quando o café está em crise, com preços baixos, mal pagando os custos, e em algumas situações

nem o custo paga, toda a sociedade sente, principalmente o comércio e os serviços, e tem um dito popular que diz ***"se está ruim com o café, pior ficará sem ele"***.

Como produtores de café, o que precisamos fazer para continuarmos na nossa atividade e tendo renda é saber nos situar dentro destes contextos. Ter consciência que o nosso trabalho está ajudando a construir um país melhor, saber escolher nossos legisladores e governantes e saber investir em tecnologias que aumentarão nossa produtividade, qualidade e irá nos proporcionar uma rentabilidade maior, pois a cada ano as pesquisas mostram que novas soluções nos são apresentadas no campo dos defensivos, nutrição, colheita, pós colheita, etc.

Portanto, produtores modernos que somos, precisamos ficar atentos e antenados. Há pouco tempo um produtor de café que colhia 40 sc beneficiadas / ha. era um ótimo produtor, hoje ele mal paga suas contas. Temos tecnologias disponíveis para se colher 80 sc / ha. no café arábica, pois no conilon já passa de 150 sc./ ha. e ganhar dinheiro mesmo com os preços bai-

xos, mas muitos de nossos produtores ainda não se atentaram para isto, e por que? É o tema da título desta matéria, ***"a cultura do café e a cultura do produtor de café"***.

Muitos dos nossos amigos produtores ainda insistem em dizer que café em produção não necessita de pulverização com defensivos e complementações de fertilizantes foliares. Se quiser continuar colhendo 30 a 40 sc./ha. tudo bem, mas se quiser colher 80 sc. / ha. e ganhar dinheiro, precisa mudar primeiro o pensamento e depois a lavoura.

O maior e mais temido evento terrestre que provoca mudanças por mais de séculos é o vulcão e ele começa de dentro para fora.

Temos que ter em nosso interior um vulcão de energia, coragem, vontade, iniciativa, capaz de nos conduzir às mudanças necessárias para alcançarmos nossos objetivos. Sempre com o pé no chão, sabedoria de nossos antepassados, em busca de novas tecnologias e de olho no mercado.

Sabemos por experiência que o mercado é cíclico, tempos de preços altos e tempos de preços



baixos e tudo indica que acabamos de passar por um ciclo de preços baixos. Portanto o momento é para investir em produtividade de nossas lavouras pois para as próximas safras certamente teremos melhores rentabilidades.

Não dá para falar de produtividades elevadas sem falar em pulverizações de lavouras, pois logo após a colheita, a planta está machucada pela ação das colheitadeiras. É preciso fazer uma pulverização para refazer mais rápido estas feridas.

Antes da florada, faz-se uma pulverização com produtos para combater doenças que atacam os botões florais e acrescentamos fertilizantes para aumentar o pegamento destas flores, pois a lavoura está saindo da estação do inverno onde as condições de clima frio e seco não deixam com que retirem do solo, todos os nutrientes neces-



sários para sua plena alimentação; logo após a florada secar, aproximadamente 15 dias, fazemos outra para evitar que os "chumbinhos" se desprendam dos ramos e provoquem o tradicional abortamento do mês de novembro. Fazemos mais duas pulverizações durante a fase de granação e maturação dos frutos, pois nos permite chegar à colheita com um volume enorme de cafés cerejas, grãos onde conseguiremos com um capricho na pós colheita, *cafés de bebida superiores, peneiras maiores e pesos dife-*

renciados, proporcionando maior rentabilidade para a nossa atividade.

Amigo produtor, procure participar de reuniões técnicas sobre os assuntos das culturas que você cultiva, busque ler boas revistas, participe de simpósios, dias de campo, programas de TV que mostram a realidade do campo, cursos promovidos por entidades governamentais e particulares, muitos até de graça via internet. Se cerque de boas notícias e seja um produtor bem informado, pois no mundo moderno *informação vale mais do que dinheiro...*



Posicionamento e doses

CITO BLOOM
125ml / 100l*

AUX CAFÉ
300ml / 100l*



Pré florada



Pós florada

AUX CAFÉ
300ml / 100l*



Crescimento vegetativo

Benefícios

- Melhora a qualidade da Flor e do Fruto: Maior Peneira / Calibre;
- Estimula retenção de Fruto e brotos laterais: Aumento de Produtividade;
- Evitam degradação de clorofila: Retardo da senescência (folhas);
- Evitam partenocarpia: Reduz grãos Defeituosos.

*Considerando um molhamento de 400l/ha

Benefícios

- Estimula o crescimento vegetativo: Broto principal
- Aumenta o Vigor
- Combate ao Stress
- Evitam partenocarpia: Reduz grãos Defeituosos.



SEMANA TECNOLÓGICA DO AGRONEGÓCIO REÚNE MAIS DE CINCO MIL PRODUTORES EM TRÊS DIAS

A FEIRA QUE MOVIMENTOU MAIS DE 10 MILHÕES DE REAIS EM NEGÓCIOS, CONTOU COM APRESENTAÇÃO DO EX-MINISTRO DA AGRICULTURA ROBERTO RODRIGUES E LANÇAMENTO DO LIVRO COOPEAVI 50 ANOS



Mais de cinco mil produtores rurais participaram do evento em Santa Maria de Jetibá.

A III Semana Tecnológica do Agronegócio, promovida pela COOPEAVI, realizada de 4 a 6 de setembro, em Santa Maria de Jetibá, foi um verdadeiro sucesso.

Mais de R\$ 10 milhões em negócios, com vendas de máquinas e produtos, um total de 5.294 pessoas circularam pelo evento, do Estado e, também, da Bahia, São Paulo e Distrito Federal. Além disso, foram realizados lançamentos nacionais de equipamentos, as palestras foram de alto nível e o objetivo do evento foi totalmente atingido, de levar atualização e desenvolvimento para o agronegócio.

Vale ressaltar que essa área já representa atualmente 23% do PIB brasileiro e 30% dos empregos gerados no país. Dessa forma, é um setor de grande relevância e que precisa ser trabalhada em conjunto

com as outras prioridades, junto com políticas públicas voltadas especialmente para o agronegócio.

Esse foi um dos pontos destacados na palestra do ex-ministro da Agricultura, Roberto Rodrigues, que também ressaltou sobre a questão de se pensar em estruturas para trabalhar o coletivo, pois só com políticas agrícolas para todos será possível reduzir riscos e as incertezas dos produtores.

“O cooperativismo permite um progresso de forma coletiva. E, ainda, corrige o social por meio da economia. Já que quem consegue produzir bem e vender seus produtos de forma justa, vive tranquilo e com qualidade”, disse.

Várias autoridades prestigiaram o evento, entre eles o presidente do Sistema OCB, Márcio Lopes de Freitas e o secretário estadual de Agricultura, Enio Bergoli.

“Parabenizo a Coopeavi por esse maravilhoso evento e por ser referência nacional, é uma cooperativa geradora de ideias e de vidas. Afinal, investir no cooperativismo é investir no capital social e no desenvolvimento local. E isso, a Coopeavi faz com maestria. Vamos mudar o mundo com a força do cooperativismo”, afirmou Márcio.

Neste ano, o evento foi estruturado de forma que permitiu aos visitantes uma total integração entre os acontecimentos, já que havia uma tenda central, com o palco principal, e três tendas divididas nos temas de sustentabilidade, tecnologia e cooperativismo, onde foram realizadas as palestras.

Outro ponto de destaque da Semana Tecnológica foi levar para conhecimento dos participantes a evolução na área de sistemas e máquinas que facilitam



Palestra com a peruana Edith Meza Sagarvinaga, produtora e exportadora de café especial.

tam e agregam desenvolvimento no dia a dia do cooperado.

A III Semana Tecnológica do Agronegócio também valorizou o papel da mulher no agronegócio, no qual foi grande o número de mulheres que circularam pelo evento em busca de novos conhecimentos e, consequentemente, aprimoramento.

participantes e divertiram as crianças. E para encerrar com alegria e emoção a III Semana Tecnológica do Agronegócio, foi apresentado um super show com a cantora Bruna Viola, que empolgou a todos tocando lindamente sua viola, que ela considera sua maior joia.

Foi um evento de total integração, troca de experiências e

foi deles, junto com o professor de história Maurílio Ramos.

“Conseguimos aos poucos, mas com muito trabalho, avançar e conquistar tudo que temos hoje. E não temos limites, vamos sempre em frente, tendo como base nossos associados e sempre em busca de benefícios e desenvolvimento”, disse emocionado o presidente da COOPEAVI, Argeo Uliana.

E para abrilhantar a comemoração, no último dia do evento foi realizado um culto ecumênico e lançados o livro dos 50 anos e um carimbo comemorativo, junto com os Correios. Todos os sócios fundadores foram homenageados com um exemplar do livro.

“VALE RESSALTAR QUE ESSA ÁREA JÁ REPRESENTA ATUALMENTE 23% DO PIB BRASILEIRO E 30% DOS EMPREGOS GERADOS NO PAÍS”.

Uma palestra que teve repercussão muito positiva foi com a peruana, Edith Meza Sagarvinaga, que é produtora e exportadora de café especial e incentivou as participantes para não perderem a oportunidade de ter um café de qualidade, já que o mercado pede café especial e com sabores diferentes.

Também foram destaques nas palestras, os seguintes temas: o controle da irrigação para o consumo racional da água; a importância da mecanização na horticultura; projeto reflorestar; cooperativismo na “veia”; manejo de lagartas na horticultura; o papel da mulher na propriedade rural entre outros.

Na parte cultural e de lazer, teve as apresentações durante todo o evento da dupla humorística “Super Mímicos”, que alegraram os

aprendizado. Dessa forma, o próximo já tem data marcada: a IV Semana Tecnológica do Agronegócio será nos dias 11, 12 e 13 de setembro de 2015.

50 ANOS COOPEAVI

A cooperativa foi fundada no dia 6 de setembro de 1964. Porém, durante os três dias de evento foi cantado um parabéns especial e várias ações foram realizadas em comemoração ao aniversário. Uma homenagem que emocionou a todos foi a dos alunos da Escola Cooperação, que cantaram a música “COOPEAVI: orgulho de nossa terra”, em que a composição da letra e música

SOBRE A COOPEAVI

A Coopeavi é uma cooperativa do segmento Agronegócio, com atuação no Espírito Santo, Minas Gerais e Bahia. Atualmente conta com mais de 9 mil cooperados, em sua maioria pequenos e médios produtores.

Fonte: Assessoria de imprensa Coopeavi.



AQUÁRIOS: DA ESTÉTICA AOS BENEFÍCIOS PARA A SAÚDE E BEM ESTAR

ESTUDOS COMPROVAM A REDUÇÃO DA PRESSÃO SANGUÍNEA, NÍVEIS MAIS BAIXOS DE ESTRESSE, SAÚDE FÍSICA E EMOCIONAL MELHORADAS COM PEIXES EM CASA E NO AMBIENTE DE TRABALHO

ALISSANDRA MENDES

/ FOTOS ALISSANDRA MENDES

✉ alissandrapmendes@yahoo.com.br

Ter um aquário em casa ou no local de trabalho não é só questão de bom gosto ou decoração do ambiente. Os benefícios de olhar os peixinhos no ambiente vão além da estética. Estudos realizados nos Estados Unidos e Inglaterra comprovam que os aquários têm uma influência grande na redução do estresse, pressão alta, ansiedade, pulso e tensão muscular. Além disso, também pode ajudar as pessoas que sofrem de insônia e precisam de paz e tranquilidade em casa.

Durante os estudos, crianças com hiperatividade responderam bem aos aquários e ficaram mais calmas. Os pacientes com Alzheimer que convivem em ambientes com aquários tende a se alimentar melhor, sofrem menos de ansiedade e de agressividade. Por isso, muitos consultórios médicos e odontológicos adotaram os aquários nas salas de espera, para que os pacientes fiquem calmos e menos tensos antes das consultas.

O estudo, realizado pela American Pet Products Manufacturers Association, também revelou os muitos benefícios associados à presença de aquários no local de trabalho. Os funcionários ficam mais felizes, mais saudáveis, com mais motivação, criatividade e produtividade. No caso das empresas entrevistadas, 100% concordaram que ter um aquário nos seus escritórios relaxa os empregados, 73%

das empresas participantes relataram que um aquário no escritório cria um ambiente de trabalho mais produtivo e 27% das empresas participantes relataram uma diminuição da taxa de absentismo.

DA MONTAGEM AOS CUIDADOS

Ao mesmo tempo em que chegam os benefícios surgem as dúvidas. É muito difícil montar e manter um aquário? De acordo com o empresário e aquarista **Leandro Gomes**, a resposta é não. “Qualquer pessoa pode montar e cuidar perfeitamente do aquário. São exigidos alguns cuidados básicos, mas não é difícil. A maioria dos

aquários é feito de vidro no formato retangular, que é o mais comum. O tamanho e a forma vão depender do gosto e do espaço que a pessoa tem para montar”, explicou.

O SIMPLES FATO DE
OBSERVAR OS PEIXES
NO AQUÁRIO POR
ALGUNS MINUTOS
PODE ALIVIAR TODO
ESTRESSE E AS
TENSÕES DO
DIA A DIA



O empresário e aquarista Leandro Gomes.

O simples fato de observar os peixes no aquário por alguns minutos pode aliviar todo estresse e as tensões do dia a dia. “Existem vários tipos de aquários, desde o pequeno para o betta, com plantas naturais, artificiais, para peixes jumbo, ciclídeos africanos, comunitários, enfim, tem para todos os gostos. A manutenção é sempre a mesma: troca parcial da água de 15 em 15 dias, e no caso de plantas naturais, a poda. Já com as plantas artificiais, as pessoas precisavam retirá-las do aquário para lavar e retirar as algas que se acumulam”, ressaltou Leandro.

O que não pode faltar em um aquário, de jeito nenhum, é o sistema de filtragem da água. “E no caso de um aquário com plantas naturais, também é necessário a iluminação, que recria o ecossistema das plantas”, afirmou.

Para aqueles que querem ter um bichinho de estimação, mas trabalham o dia inteiro e só voltam para casa à noite, o aquário também é uma ótima opção, pois os peixes podem ser alimentados uma vez por dia ou simplesmente usar um comedouro automático para alimentá-los.

“Tem espécies que são pequenas e comem pouco. Muitas pessoas ficam com pena de colocar pouca ração no aquário, mas o que acontece é que acabam matando os peixes por causa do excesso de ração, pois eles não comem e o alimento fica no fundo do aquário e suja a água rapidamente”, comentou.

PARA AQUELES QUE QUEREM TER
UM BICHINHO DE ESTIMAÇÃO,
MAS TRABALHAM O DIA INTEIRO E SÓ
VOLTAM PARA CASA À NOITE, O AQUÁRIO
TAMBÉM É UMA ÓTIMA OPÇÃO

Nas crianças o aquário promove uma noção de responsabilidade, cuidado, zelo, atenção, compromisso e organização, já que passam a assumir a responsabilidade com o peixe. “A variedade de peixe é muito grande. São muitas espécies, coloridos e de diversos tamanhos. A escolha pelo peixe vai depender

do modelo do aquário escolhido. Existem peixes, por exemplo, que não podem habitar um aquário plantado, pois comem plantas. E, geralmente, esses são os mais procurados. O ideal é a pessoa se informar sobre o que quer e sobre os cuidados com o aquário antes de montá-lo”, finalizou o empresário.

São diversas opções para harmonizar o seu aquário.



AQUÁTICA
AQUÁRIOS

PRINCÍPIOS BÁSICOS PARA TER UM AQUÁRIO:

Quanto maior o aquário mais requer sistemas de filtragem da água para manter a qualidade do ecossistema. O indicado é que começar com um aquário de 80 a 100 litros.

Montar um aquário é criar um ecossistema. O comportamento e os hábitos dos animais devem ser levados em consideração. Da mesma maneira que se deve ponderar a quantidade e a procedência dos outros seres que estarão envolvidos nesse projeto, como por exemplo, as pedras e as plantas.

O cascalho ou areia usado no fundo do aquário deve ser adequado aos peixes que serão criados.

O aquário não deve receber luz direta. Você está criando um ecossistema 'artificial' e todos os fatores têm que ser controlados.

Após colocar os peixes, nunca troque toda a água do aquário de uma vez. Os peixes podem morrer por causa dessa mudança súbita de água. É recomendável se trocar no máximo 1/3 da água, isso quer dizer, se você tiver um aquário de 100 litros, troque no máximo 33 litros de cada vez.

Os peixes devem ser a última coisa a ser posta no aquário. É re-

comendável esperar entre uma a duas semanas antes de começar inseri-los.

Pesquise e planeje sobre os peixes que você quer colocar no seu aquário. Tente saber o máximo possível sobre as preferências e exigências do animal.

Os peixes devem alimentados no máximo duas vezes por dia. Coloque uma quantidade pequena de comida. Caso ela seja toda ingerida coloque um pouquinho mais e evite deixar restos de alimento na água.

Procure sempre usar produtos e rações de boa qualidade para o seu peixe. Eles irão agradecer!

PERIM CONSÓRCIOS
Seus Sonhos Projetados
www.perimconsorcios.com.br

CONSÓRCIOS JÁ CONTEMPLADOS/ NÃO CONTEMPLADOS

PLANOS DE CONSÓRCIOS

A partir de R\$ **294,00** (use seu FGTS)
Imóveis

A partir de R\$ **89,64**
Motos/Automóveis

A partir de R\$ **661,33**
Caminhão/ Máquinas Agrícolas

* Lances livres, fixos e embutidos.

* Sem burocracia na contemplação.

* Você já concorre na primeira assembleia.

* Melhor taxas do mercado.

(27) 3063 5115/ 99911 7343
Avenida Santa Leopoldina, 2711, loja 11,
Galeria Royal Center - Praia de Itaparica - Vila Velha-ES

REPRESENTANTE AUTORIZADO





MARATAÍZES: A PÉROLA CAPIXABA DO ABACAXI

OS PRODUTORES DO MUNICÍPIO ESTIMAM UMA COLHEITA DE MAIS DE 50 MILHÕES DE PÉS DE FRUTOS DURANTE O PERÍODO DE SAFRA, QUE COMEÇOU NO FIM DE AGOSTO E TERMINA NO MÊS DE DEZEMBRO

O abacaxi transformou o município de Marataízes na 'Pérola Capixaba' e o fruto hoje, é o responsável por 70% da renda da cidade do litoral sul do Espírito Santo. O cultivo começou na localidade de Jacarandá e foi descoberto pelos primeiros habitantes, que logo começaram a comercializar o fruto, que seguia de trem para Cachoeiro de Itapemirim.

O fruto é tão importante na cidade que ganhou uma festa, que já faz parte do calendário oficial de eventos do município, e acontece ano a ano para celebrar o início da safra, que começa no mês de agosto e segue até o mês de dezembro. O abacaxi 'pérola' é comercializado para o Espírito Santo, Minas Gerais e Rio de Janeiro.

De acordo com dados da Associação de Produtores de Abacaxi de Marataízes (Aspama), a estimativa é que neste ano a safra seja de mais de 50 milhões de pés do fruto. "Esse ano está muito bom para todos

os produtores e a safra está dando para atender o mercado", comentou o presidente Adriano Silva.

A Aspama tem hoje em torno de 2.150 associados, beneficiando mais de seis mil famílias, e compreende os municípios de Marataízes e Itapemirim. "O município de Marataízes arrecada mais de R\$ 100 milhões por ano com o abacaxi. O fruto movimenta mais a economia do que os turistas, que visitam nossas praias", explicou Adriano.

O abacaxi está saindo das propriedades no valor de R\$ 1,50. "Tivemos prejuízo no ano passado, pois a produção foi muito grande e não teve o mercado suficiente e com isso, muitos produtores amar-

garam um prejuízo. Nesse ano, o mercado está tão bom que muitos estão antecipando a colheita e a expectativa é muito boa em torno das vendas", afirmou o presidente.

A Associação foi criada em 2007 com o objetivo de auxiliar os produtores da região. "Oferecemos cursos aos produtores, principalmente sobre técnicas de segurança para evitar acidentes durante a colheita e elaboramos um jingle 'abacaxi de Marataízes', que já ficou conhecido por onde passam os carros com o som. Além disso, criamos a Festa do Abacaxi, para festejar a colheita e onde os produtores podem expor e vender seus produtos", ressaltou.

MARATAÍZES É O MAIOR PRODUTOR DE
ABACAXI DA VARIEDADE 'PÉROLA' DO ESPÍRITO
SANTO E O QUARTO MAIOR DO BRASIL.



Adriano Silva é o presidente da Associação de Produtores de Abacaxi de Marataízes e está no segundo mandato.

COLHEITA SÓ UMA VEZ NO ANO

A polpa do abacaxi de Marataízes tem duas características: amarelada ou amarelo-pálida, ou massa amarela e massa branca, por isso, é chamado de pérola. O sabor é doce e ideal no preparo de: doces, sorvetes, balas, tortas, bolos, sucos ou, simplesmente, saborear o fruto.

Mas, o que ninguém imagina é o trabalho para plantar e cultivar o fruto. “Geralmente, o plantio começa em fevereiro e seis meses depois, começa a colheita, que só acontece uma vez por ano.

Depois, os pés são retirados para começar um novo plantio no ano seguinte. O custo do produtor com cada pé de abacaxi é de R\$ 0,78, além do aluguel das terras, que na grande maioria, são arrendadas”, explicou Adriano.

Ele também é produtor e contou que começou na atividade ainda criança com o pai. “Eu nunca imaginei fazer dinheiro com o abacaxi. Hoje, tudo que tenho veio do cultivo do fruto. Tento ensinar aos meus filhos tudo que aprendi com meu pai. O abacaxi é a principal fonte de renda da minha família. É uma atividade difícil, como todas as outras atividades rurais, mas compensa”, disse.

Há quatro anos, Adriano esteve visitando uma propriedade no Pará, o maior estado produtor do abacaxi ‘pérola’ do Brasil, e trouxe inovações e experiências



O produtor deve usar os equipamentos de proteção individual ao fazer a aplicação de agrotóxicos na plantação.

para compartilhá-las com os produtores de Marataízes. Uma delas é cobrir o fruto antes da colheita com jornal para evitar a queima solar do fruto ou a escaldadura.

Esse é um problema no fruto decorrente da exposição anormal de uma de suas partes à ação dos raios do sol. Ocorre no período próximo da colheita, quando o abacaxi se torna mais sensível e é mais intensa quando o fruto tomba para um lado. Isso pode causar perdas de até 70% na produção. Desta forma, é necessário que os frutos sejam protegidos nessas épocas.

“Cobrindo o fruto com o jornal conseguir diminuir e muito esse problema e deu certo. A ideia foi passada para todos os produtores e hoje, quase todos usam esse método antes da colheita. Outro

fator é evitar colher o abacaxi antes da hora, pois assim, conseguimos deixá-lo com menos acidez”, completou Adriano.

CUIDADOS COM A PLANTAÇÃO TÊM QUE RESPEITAR A SEGURANÇA

O controle químico, pelo uso de agrotóxicos, é uma das medidas de controle de pragas e doenças. Antes de utilizar agrotóxicos na lavoura, o produtor deve consultar um profissional habilitado, pois ele indicará outros métodos de controle de pragas e doenças, de forma a evitar ou reduzir o uso



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*

de agrotóxico, o que é bom para o ambiente, para o produtor e também para o consumidor.

“O fruto é lavado com água e agrotóxico cinco vezes, a última é feita 100 dias antes da colheita. Não existe o risco de contaminação, mas o produtor

deve adotar algumas medidas de segurança, como: usar roupas adequadas, botas, avental, luvas impermeáveis, e o mais importante, máscara ou respirador”, explicou o presidente da Aspama.

O uso correto de agrotóxicos implica em conhecer o produto,

sua forma de utilização, os equipamentos de proteção individual, o pulverizador, o modo de preparo da calda e de limpeza do equipamento após o uso, o descarte das embalagens e os primeiros socorros.

ABACAXI ‘PÉROLA’

Suas plantas possuem hábito de crescimento ereto, folhas com espinhos e pedúnculo longo. Os frutos têm forma cônica, a polpa é branca, suculenta e pouca ácida. Têm boas características organolépticas, sendo os mais apreciados para o consumo in natura, porém sendo menos adequados para a indústria. Possuem certa tolerância a cochonilha e alta susceptibilidade a fusariose.

A planta possui porte médio e crescimento ereto; é vigorosa, com folhas com cerca de 65 cm de comprimento e espinhos nos bordos. O pedúnculo do fruto é longo (em torno de 30 cm). Produz muitas mudas (5 a 15) presos ao pedúnculo, próximos da base do fruto, o qual apresenta forma cônica, casca amarelada (quando maduro), polpa branca, sucosa, com sólidos solúveis, sendo agradável ao paladar. O fruto pesa de 1,0 kg a 1,5 kg, possui coroa grande e tem sido pouco utilizado para a exportação in natura e industrialização sob forma de rodela. Apresenta tolerância à murcha associada à cochonilha *Dysmicoccus brevipes* e é suscetível à fusariose, doença causada pelo fungo *Fusarium subglutinans*.



O produtor Antônio Deolindo, de 71 anos, trabalha há 50 anos plantando e colhendo abacaxi, em Marataizes.

“NÃO SEI O QUE FARI SEM O ABACAXI”

Há mais de 50 anos na atividade, o produtor de abacaxi Antônio Deolindo, 71 anos, está próximo de se aposentar e disse que não sabe o que irá fazer longe da produção do fruto, que se tornou a principal fonte de renda de sua família. “Vivo para produzir o abacaxi. É trabalhoso, mas tenho prazer em fazer o que faço”, comentou.

Mas, nem sempre o abacaxi fez parte da vida do produtor. “Eu era pedreiro. Ganhava pouco, o suficiente para sustentar minha família. Conheci o abacaxi e vi que poderia ganhar mais e dar uma vida melhor para minha esposa e meus filhos. Arrendei a terra e passei

a plantar e colher. Hoje, vendo minha produção para Minas Gerais e Rio de Janeiro”, explicou Antônio.

Neste ano, ele plantou 30 mil pés de abacaxi. “Sou um pequeno produtor. Toco a propriedade com a ajuda de um dos meus filhos e quando a roça está boa, me deixa com um lucro bom. Produzir o abacaxi é correr risco de ter uma safra boa em um ano e outra ruim no ano seguinte. O produtor não pode desanimar”, afirmou.

“Sou muito satisfeito na atividade. Plantar e colher o fruto do abacaxi é uma arte. Nunca me arrependi de ter trocado de atividade, fiz o que era para ser feito em minha vida”, completou Antônio.

VENDA DIRETA GARANTE MAIOR LUCRATIVIDADE AOS AGRICULTORES

Kátia Quedevez

Muitos produtores de abacaxi atuam nas duas pontas da cadeia produtiva: eles participam desde o plantio até a comercialização do fruto.

Encontramos o produtor Sebastião Romário de Oliveira vendendo abacaxi em Guaçuí, município da Região do Caparaó. Como muitos produtores do litoral, ele percorre o estado para comercializar o produto



FOTO KÁTIA QUEDEVESZ

diretamente para o consumidor, sem a interferência de intermediários.

"Sou produtor da localidade de Lagoa Dantas, em Maratáizes, mas a venda em outros municípios é mais vantajosa. A gente planta e vende para o

lucro ser maior. Trazemos o produto diretamente para os consumidores. O abacaxi na nossa vida é herança de família. Herdei do meu avô, meu pai continuou o plantio e nós, que somos a terceira geração, mantivemos a atividade", disse Romário.



DORIGO

IRRIGAÇÕES



MÁQUINAS AGRÍCOLAS E EQUIPAMENTOS HIDRÁULICOS

Irrigando para um mundo melhor

Av. Aristides Campos, n. 104 - loja 02 - Santo Antônio
Cachoeiro de Itapemirim - ES. dorigoirrigacoes@hotmail.com
www.dorigoirrigacoes.com.br - (28) 3521-8268

CACHOEIRO QUER PRODUZIR CACAU EM GRANDE ESCALA

DIVULGAÇÃO PMCI

A produção de cacau vai ganhar impulso em Cachoeiro de Itapemirim. A prefeitura e a Comissão Executiva da Lavoura Cacaueira (Ceplac), órgão do governo federal, firmaram acordo de cooperação para desenvolver a cultura no município, que, apesar das condições climáticas favoráveis, conta com apenas dois produtores do fruto.

Inicialmente, serão realizados um levantamento das demandas pelo plantio de cacaueiro e capacitação técnica dos agricultores, trabalhadores rurais e suas associações.

Também estão previstos no acordo a elaboração de projetos de implantação de lavouras (incluindo projetos de irrigação), a prestação de assistência técnica aos agricultores, o acesso a crédito e a multiplicação de mudas resistentes a pragas e doenças.



O cultivo será feito dentro das diretrizes do Programa de Revitalização das Áreas Produtoras de Cacau do Espírito Santo (Cacau Sustentável). “Cachoeiro tem muito potencial para expandir essa cultura, que pode gerar muitos empregos e renda no campo. É um novo incentivo à diversificação agrícola que estamos propondo”, explica o

secretário municipal de Agricultura e Abastecimento, José Arcanjo Nunes.

Ainda de acordo com Arcanjo, as ações podem resultar também em projetos de agroindústria para o aproveitamento dos subprodutos do cacau e outras espécies frutíferas da região, fortalecendo o empreendedorismo no meio rural.



Adquira os melhores produtos das Montanhas Capixabas

Disponíveis nas embalagens de 500g e 250g



Avenida João Costa
Bairro João Tomaz - Irupi
Tel: (28) 3548-1562



A GRANDEZA DO AGRONEGÓCIO

Ao longo da história da humanidade, o agronegócio já estava em destaque cuja origem se deu juntamente com a origem da humanidade, onde biblicamente é declarado que o homem teria domínio sobre a terra e que do viveria do fruto da terra, através do trabalho.

Em nossos tempos, com o advento da Industrialização, houve um certo descrédito aos negócios da terra: mas vale lembrar que as nações começaram a sentir a falta de alimentos no âmbito mundial e uma grande parte da população não pode mais saciar a fome e muitos não conseguiram mais mitigar a sede, sucumbindo.

As autoridades iniciaram planejamentos estratégicos, e houve apoio dos governos, incentivando financeiramente e com o norteamento os Megas agronegócios foram se expandindo e já são vistos como a solução para a alimentação mundial, quando se trata das grandes safras de soja e milho, principalmente no sudeste e centro oeste brasileiro, que ainda traz consigo a pressão sobre os transportes rodoviários, fluviais e marítimos.

Ao estado do Espírito Santo coube ao setor do Agronegócio a ascensão da produção localizada, com tendências maiores à cafeicultura, fruticultura (com destaque na produção do abacaxi e banana) assim como a avicultura, a suinocultura, bovinocultura, apicultura, completando uma soma de ativi-



Diretor da Universidade Paulista
UNIP Leonídio Arruda.

des que vão muito além. O aumento das oportunidades Capixaba ao Agronegócio aconteceu com a implantação dos entrepostos, expansão da Rede Elétrica, instalação de cerca de 70 torres de telefonia 3G, incentivados pelo Governo do estado nos últimos anos. Além dessas iniciativas, destaque também nos cursos de Graduação de Agronegócio, principalmente os cursos à distância, capacitando e habilitando pessoas para o escoamento e logística.

Conheça o nosso novo curso, GRADUAÇÃO EM AGRONEGÓCIO.

A **UNIP**
vai até
você

ENADE
MEC

CURSOS COM CONCEITOS POSITIVOS

EXCELÊNCIA TAMBÉM NA
EDUCAÇÃO
A DISTÂNCIA



UNIP
Interativa

FAÇA SUA INSCRIÇÃO - www.unip.br/ead
POLO CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM - (28) 3521-4200



INSCRIÇÕES

ABERTAS

Faça sua matéria e participe!
WWW.PREMIOJORNALISMO.COOP.BR

CATEGORIAS

JORNALISMO IMPRESSO
TELEJORNALISMO
WEBJORNALISMO
FOTOGRAFIA
RADIOJORNALISMO
CINEGRAFIA

PREMIAÇÃO

1º R\$ 4.600,00
2º R\$ 3.400,00
3º R\$ 2.300,00
VOTO POPULAR R\$ 4.600,00

