

# SAFRAES

EDIÇÃO ESPECIAL TRIMESTRAL

ANO 5 | EDIÇÃO 21 | R\$ 10,90  
ABRIL/MAIO/JUNHO 2016

A REVISTA DA AGRICULTURA CAPIXABA

## PRODUÇÃO FAMILIAR

ALFREDO CHAVES CONCENTRA  
MAIOR ÁREA PLANTADA  
DE BANANA VITÓRIA DO BRASIL

**'HERMANOS'**  
**INSPIRAM GESTÃO**  
PARA COOPERATIVAS CAPIXABAS

**CHOCOLATES ESPÍRITO**  
**SANTO:** DA BORRACHA  
AO CHOCOLATE GOURMET

PRÓ-RESINA: UMA ALTERNATIVA DE  
**RENDA AO PRODUTOR**  
A PARTIR DO PLANTIO DE PINUS

## 500 ANOS DE CACHAÇA NO BRASIL

ESPÍRITO SANTO SE DESTACA COM PRODUÇÃO DE QUALIDADE, MAS APESAR  
DAS COMEMORAÇÕES, CRISE TORNA O ANO COMPLICADO PARA A BEBIDA



# COOPERAR COOPERAÇÃO COOPERATIVA

ATITUDES PARA UM MUNDO MELHOR

SELITA HÁ 78 ANOS  
COMEMORANDO A FORÇA  
DO COOPERATIVISMO



  
Capixaba  
de Verdade



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


# 10°

## Prêmio de Jornalismo Cooperativista

# 2016

## INSCRIÇÕES ABERTAS

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

 /premiojornalcoop

### Categorias



telejornalismo



webjornalismo



impresso



radiojornalismo



cinegrafia



fotojornalismo



voto popular



estudante

Premiação

1º lugar – R\$6.500,00

2º lugar – R\$4.600,00

3º lugar – R\$3.100,00

Voto Popular – R\$6.500,00

Estudante – R\$3.100,00

INSCRIÇÕES ATÉ  
27 DE NOVEMBRO DE 2016,

PREMIAÇÃO DIA  
09 DE DEZEMBRO DE 2016

[ascom@ocbes.coop.br](mailto:ascom@ocbes.coop.br)  
(27) 2125-3200

REALIZAÇÃO E PATROCÍNIOS

APOIO



10°  
PJC





## 06 EDITORIAL

## 08 CINCO SÉCULOS DE 'BRANQUINHA' ES SE DESTACA COM PRODUÇÃO DE QUALIDADE

## 16 MENOS BUROCRACIA PARA PRODUTORES RURAIS

## 18 PRODUÇÃO FAMILIAR ALFREDO CHAVES CONCENTRA MAIOR ÁREA PLANTADA DE BANANA VITÓRIA DO BRASIL

## 24 'HERMANOS' INSPIRAM GESTÃO PARA COOPERATIVAS CAPIXABAS

## 32 CHOCOLATES ESPÍRITO SANTO: DA BORRACHA AO CHOCOLATE GOURMET

## 38 O QUE VI DO AGRO CAPIXABA

## 42 PRÓ-RESINA: UMA ALTERNATIVA DE RENDA AO PRODUTOR A PARTIR DO PLANTIO DE PINUS

## 45 COLUNA EM TEMPO

## 48 CAFESUL EXPANDE COM APOIO DA FUNDAÇÃO BB E DO BNDES

## 49 ESPAÇO PET VOCÊ ESTÁ PREPARADO PARA TER UM ANIMAL DE ESTIMAÇÃO?

## 50 GUAÇUÍ RECEBE UNIDADE FRIGORÍFICA REGIONAL

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

**LUAN OLA**  
Projeto Gráfico / Diagramação

**ANA GLAUCIA CHUINA**  
**EDEZIO PETERLE**  
**LEANDRO FIDELIS**  
Colaboradores

**FOTO DE CAPA**  
Gabriel Lordêllo/  
Mosaico Imagem

**CIRCULAÇÃO:**  
Nos 78 municípios  
do estado do  
Espírito Santo.

**TIRAGEM:**  
10.000 exemplares

A revista **SAFRA ES** é uma publicação bimestral  
Contexto Consultoria e Projetos Eireli - ME

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 DA AGRICULTURA CAPIXABA

## ANUNCIE

Tels: 28 3553 2333 / 28 9 9976 1113

comercial@safraes.com.br | katiaquevedez@gmail.com





**bandes**



O Bandes acredita no produtor rural. Com um trabalho em rede, o Bandes faz chegar às comunidades rurais os benefícios do crédito, levando desenvolvimento para todo o Espírito Santo e possibilitando que as famílias possam crescer e se desenvolver sem ter que deixar as suas raízes. Além de apoiar atividades tradicionais, como a cafeicultura e a pecuária, o Bandes também apoia a diversificação da agricultura. É isso que faz do Bandes o banco do produtor rural.

Para saber mais sobre nossas soluções:

Bandes Atende (inclusive Ouvidoria)

0800 283 4202 • (27) 3331 4444

[bandes.com.br](http://bandes.com.br) • [bandes@bandes.com.br](mailto:bandes@bandes.com.br)

 [facebook.com/bandesonline](https://facebook.com/bandesonline)

**bandes**

KÁTIA QUEDEVEZ  
EDITORIAL



Sinto-me honrada e feliz por entregar em suas mãos mais uma edição estadual da nossa Revista SAFRA. Em sua edição 21 ela está ainda mais dinâmica, com a inserção de novas editorias e a colaboração de gente da melhor qualidade, que faz o agro capixaba superar as dificuldades de cabeça

erguida, olhando para frente, “fazendo lançamentos precisos”, para não ficar olhando para baixo e tropeçar nos próprios pés.

É para frente que se anda, minha gente, com a graça de Deus, com muita fé e trabalho. Excelente leitura!



Tudo o que você precisa para perfuração, manutenção e licenciamento de poços, instalação de equipamentos e tratamento de água.



Rua Santo Antônio, 228 - Rosário de Fátima  
Serra - Espírito Santo - Brasil - CEP: 29.161.225  
(27) 3314-2258 (27) 99279-8039

[www.pocofundo.com](http://www.pocofundo.com)  
[contato@pocofundo.com](mailto:contato@pocofundo.com)







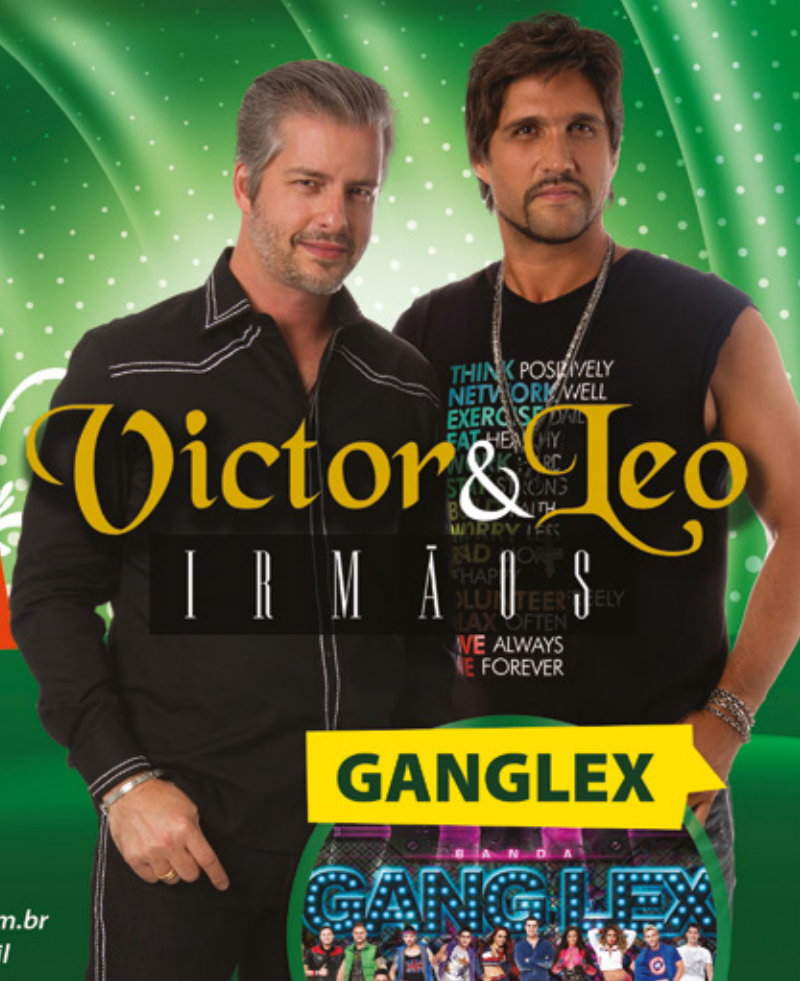
# 5ª FEIRA DE NEGÓCIOS COOCAFÉ

**18, 19 e 20 de agosto de 2016**

**Armazém Areado - Lajinha-MG**



**Coocafest** 2016



**Victor & Leo**  
IRMÃOS

**GANGLEX**



**E OUTRAS  
ATRAÇÕES**



[www.coocafe.com.br](http://www.coocafe.com.br)  
[/coocafebrasil](https://www.facebook.com/coocafebrasil)

APOIO:









CINCO SÉCULOS DE 'BRANQUINHA'

# ES SE DESTACA COM PRODUÇÃO DE QUALIDADE

SÃO MAIS DE 80 DESTILARIAS NO ESTADO, COM UMA PRODUÇÃO DE 20 MILHÕES DE LITROS DE CACHAÇA POR ANO E CERCA DE 5.000 PESSOAS EMPREGADAS. APESAR DAS COMEMORAÇÕES, CRISE TORNA O ANO COMPLICADO PARA A BEBIDA

# LEANDRO FIDELIS / FOTOS DIVULGAÇÃO

✉ safraes@gmail.com

Símbolo nacional e carro-chefe dos botecos, a cachaça completa 500 anos de história em 2016. Branquinha, marvada, pinga, aguardente, mé, mata-bicho e água que gato não bebe são alguns dos nomes atribuídos à bebida destilada preferida dos brasileiros. Só no Espírito Santo, são mais de 80 destilarias em funcionamento- entre registradas e de fundo de quintal- com uma produção de 20 milhões de litros por ano, empregando cerca de cinco mil pessoas diretamente, segundo estimativa do Sindicato das Indústrias de Bebidas do Espírito Santo (Sindibebidas). Com uma produção refinada e de alta qualidade, apesar da alta tributação, a cachaça já é um ícone capixaba.

A história da cachaça está inteiramente ligada à colonização do Brasil. A partir de 1530, a produção açucareira apareceu como primeiro grande empreendimento de exploração da mão-de-obra escrava africana. De acordo com o mestre em história Rainer Sousa, os portugueses dominavam o processo de plantio e processamento da cana – já realizado nas ilhas atlânticas – e ainda contavam com as condições climáticas que favoreciam a instalação de grandes unidades produtoras pelas regiões litorâneas no território de domínio da Coroa.

Os negros eram adaptados ao trabalho compulsório, tinham mais dificuldade para fugir e geravam lucro ao reino de Portugal por conta dos impostos cobrados sobre o tráfico negreiro. E, por ironia,

foram os escravos os descobridores da bebida genuinamente brasileira. No processo de fabricação do açúcar, eles realizavam a colheita da cana e, após esmagar os caules, cozinhavam o caldo em enormes tachos até se transformarem em melado. “Nesse processo de cozimento, era fabricado um caldo mais grosso, chamado de cagaça, que era comumente servido junto com as sobras da cana para os animais”, afirma Rainer.

O hábito restrito às senzalas passou a gerar um líquido de alto teor alcoólico, originário da fermentação da cagaça sob ação do tempo e do clima. “Desse modo, podemos muito bem acreditar que os animais de carga e pasto foram os primeiros a experimentarem nossa cachaça”, diz o historiador. “Certo dia, muito provavelmente, um escravo fez a descoberta experimentando daquele líquido que se acumulava no coxo dos animais”, completa.

Os sofridos escravos experimentaram quase de forma laboratorial aquilo que se tornou, séculos depois, nosso produto tipo exportação. Segundo Rainer Sousa, outra hipótese para a origem da cachaça é que os negros misturaram um melado

velho e fermentado com um melado fabricado no dia seguinte. Nessa mistura, acabaram fazendo com que o álcool presente no melado velho evaporasse e formasse gotículas no teto do engenho. Na medida em que o líquido pingava em suas cabeças e iam até a direção da boca, os escravos experimentavam a bebida que teria o nome de “pinga”. Mas a “goteira” também significava dor, uma vez que a cachaça que pingava do teto atingia em cheio os fermentos nas costas dos escravos, fruto da punição física a que eram submetidos. “O ardor causado pelo contato dos fermentos com a cachaça teria dado o nome de ‘aguardente’ para esse mesmo derivado da cana-de-açúcar”, diz Rainer.

E não demorou muito para a espécie de “vinho de cana”, somente consumido por escravos e nativos, conforme relatos do século XVI, se popularizar entre os colonizadores. Eles começaram a substituir as caras bebidas importadas da Europa pelo consumo da popular e acessível cachaça. Os quinhentos anos seguintes da bebida destilada é uma história bem conhecida pela maioria dos brasileiros de todas as classes sociais e até estrangeiros.

OS ESCRAVOS ESMAGAVAM OS CAULES  
DA CANA E COZINHAVAM O CALDO EXTRAÍDO  
ATÉ TRANSFORMÁ-LO EM MELADO.  
A PARTIR DELE, UM LÍQUIDO MAIS GROSSO  
CHAMADO DE “CAGAÇA”  
ERA FERMENTADO E VIRAVA CACHAÇA

## CRIATIVIDADE PARA ENFRENTAR A CRISE

O ano das comemorações é também um ano complicado para o mercado da cachaça. O presidente do Sindibebidas, Sérgio Rodrigues da Costa, alerta que o país está passando por um momento de crise e, por isso, é preciso criatividade para manter as vendas positivas. “O

momento é difícil. Sabemos como essa situação começou, só não podemos prever como e quando vai terminar. É preciso cautela”, avalia.

É neste cenário de incertezas que os empresários do ramo estão procurando alternativas para valorizar a bebida, afinal os custos subiram decorrente

dos aumentos dos impostos que entraram em vigor no ano passado. Para o diretor do sindicato e proprietário da cachaça Thimotina, Paulo Roberto Soares Filho, o custo recai principalmente para os donos de destilarias registradas. “Estamos sujeitos a muitas exigências que tornam o custo de





Ademar Belisário: de bancário a produtor de uma das melhores cachaças do Brasil.

fabricação infinitamente maior para quem está regularizado. Infelizmente, no Brasil, são mais de vinte e oito mil rótulos de cachaça de qualidade duvidosa contra mil e duzentos atuando dentro da lei”, salienta Paulo.

Para Paulo, a informalidade é concorrência desleal e fere a cidadania, que é o consumo consciente, e o processo de escolha, que equilibra as relações de consumo e a responsabilidade social e ambiental. “Para garantir ser a bebida de qualidade o consumidor precisa verificar se o produto tem registro no Ministério da Agricultura e Pecuária. Esse registro atesta a boa procedência da cachaça”, acrescenta Soares.

A busca das certificações e a participação em concursos são alternativas para se manter no mercado com algum diferencial. Uma cachaça certificada ou premiada agrega valor ao produto final, podendo ampliar em mais de 30% o valor cobrado. De Guarapari, a cachaça da “Reserva do Gerente” acumula títulos. Foi primeira colocada no festival de degustação realizado pela Federação das Indústrias do Estado do Espírito Santo (Findes) e eleita também a segunda melhor cachaça do país pela Cúpula da Cachaça de São Paulo. De acordo com o proprietário da empresa, Ademar Belisário, ao contrário de outros setores e empresas, a marca tem apresentado um bom desempenho. “As vendas do ano passado foram superiores a 2014 em 35% e este ano, apesar de estar no início, estamos indo muito bem”, afirma.

Na alta temporada, a sede do alambique, na Rodovia do Sol, chega a receber 500 pessoas por dia para a degustação e conhecer a produção de uma das melhores cachaças do Brasil. A Reserva foi fundada

### CACHAÇARIA RESERVA DO GERENTE

Rodovia do Sol, s/n, km 28,  
Praia do Sol- Guarapari  
\*Horário de funcionamento:  
de terça à sexta-feira, das 8  
às 17h; e sábado e domingo,  
das 8 às 13h  
Tel: (27) 3242-2888

por Belisário quando se aposentou após alguns anos como gerente do Banestes, em 1996. Ele começou

## PÚBLICO CAPIXABA

Paulo Soares afirma que o maior consumidor do produto fabricado no Espírito Santo são os próprios capixabas. “Aqui na Thimotina nós produzimos cerca de trezentos mil litros por ano, que são muito bem recebidos pelos capixabas. Nossa cachaça tem a característica do regionalismo. Cada marca tem mercado garantido na região onde está inserida”, diz.

Localizada em Afonso Cláudio, na região serrana do Estado, a Thimotina é uma empresa familiar que está no mercado desde 1915, graças a sua qualidade. Fundada por Francisco Thimóteo Dias, avô do atual proprietário, a cachaça utiliza sempre cana fresca e criteriosamente selecionada no seu processo de fabricação. A colheita é manual e



A cachaça Thimotina está no mercado desde 1915.

a fabricar cachaça artesanal como hobby. Como a qualidade do produto chamava atenção de seus amigos, a quem ele presenteava com a bebida sempre que os encontrava, resolveu transformar seu talento num negócio lucrativo. Além de fabricar a cachaça, ele vende licores de diversos sabores, como os de chocolate e morango, entre outros.

evita que a cana não sofra nenhum tipo de queima, o que comprometeria sua qualidade, explica Paulo.

A fermentação é natural, sem adição de produtos químicos, e o processo de destilação é feito em alambique de cobre, que catalisa importantes reações no processo. Da destilação, a “cabeça” e a “cauda” são eliminadas, aproveitando-se

somente a parte nobre do destilado, chamada “coração”. Seu amadurecimento é processado em barris de carvalho, que conferem à cachaça um bouquet especial, com aroma e sabor deliciosamente apurados, reconhecidos em todo o país.

### CACHAÇA THIMOTINA

Estrada Afonso Cláudio - Floresta - s/n. Afonso Cláudio (região serrana)  
Telefone: (27) 3735-1343 - [www.thimotina.com.br](http://www.thimotina.com.br)



Foto LEANDRO FIDELIS

### QUEDA NAS EXPORTAÇÕES DE CACHAÇA

Os dados são do Ministério da Agricultura. Em 2013, 2014 e 2015, as exportações de cachaça amargaram números pífios. Terceiro destilado mais consumido no mundo, a cachaça patina há 20 anos entre

0,5% a 1% da nossa produção anual, o que equivale a cerca de 1 bilhão e 400 milhões de litros, sem previsão de medidas que possam reverter esse quadro. Para piorar a situação, perto de 50% dessa exportação mínima vai a granel para o exterior (sem valor agregado). A cachaça artesanal também representa uma parcela mínima desse volume exportado. “Por isso, os produtores artesanais preferem o mercado interno, pois já está consolidado”, afirma Paulo



Soares Filho, vice-presidente do Sindibebidas/ES.

## DESTILADO ENTRE OS MELHORES DO MUNDO

Uma marca capixaba está entre as mais premiadas em competições nacionais e internacionais. Trata-se da cachaça Coisa Nossa, produzida no distrito de Várzea Alegre, em Santa Teresa, na região serrana do Estado. Em 2014, a bebida ganhou o título de melhor destilado do mundo e vem acumulando outras conquistas, a mais recente na 26ª Expocachaça, realizada em junho em Belo Horizonte.

A Coisa Nossa foi fundada há 60 anos por uma família de origem italiana e orgulha-se da produção 100% artesanal. A partir de 2004, os proprietários passaram a utilizar pesquisas laboratoriais e bioquímicas para selecionar as leveduras mais produtivas e resistentes extraídas da própria cana-de-açúcar da fazenda.

A fermentação da cachaça é outro diferencial, com o uso de barris de madeiras nativas, em vez das impor-

tadas; e aço inox, com capacidade para produzir de 40 a 60 mil litros por ano. A bebida alcança alto grau de pureza e sua baixa acidez agrada a diferentes paladares. “Quem consome sente um tom frutado, que não agride as vias aéreas ou o paladar. E após uns quinze minutos é possível perceber o retrogosto de cana”, garante Zaluar Igreja, gerente comercial da marca.

A marca está presente nas maiores redes de supermercados, bistrôs,



pousadas e restaurantes. “Temos uma aceitação incrível no mercado, mas ainda falta apoio do Estado e dos capixabas em geral para aumentar a valorização do nosso produto, considerado um dos melhores do Brasil”, afirma o gerente.

E é nos concursos dentro e fora do país que a cachaça Coisa Nossa se destaca. Em abril de 2014, a marca conquistou dois dos principais prêmios do *San Francisco World Spirits Competition*, que promove disputas internacionais entre destilados de todo o mundo. A Coisa Nossa superou 1.474 rótulos de 64 países com uma versão de cachaça amadeirada, envelhecida por dez anos em barris

de castanha, e faturou o título na categoria Duplo Ouro. Na mesma competição, a cachaça Coisa Nossa Branca cravou a segunda colocação.

Em junho deste ano, a mesma versão amadeirada, mas envelhecida durante oito anos em barris de bálsamo, conquistou o prêmio principal na categoria Extra Premium, vencendo concorrentes de todo o Brasil na Expocachaça, em Minas Gerais. A cachaça Coisa Nossa Branca também foi premiada no evento. “A Expocachaça foi o melhor evento que já participamos. É importante mostrar qualidade para outros Estados, uma vez que na visão da maioria dos frequentadores da feira o Espírito

## CACHAÇA COISA NOSSA

Várzea Alegre- Santa Teresa

\*Visitas guiadas disponíveis

todos os dias

Telefone para agendamento:

(27) 99708-7203

(falar com Nicelo Scotta)

Santo não possui tradição neste tipo de produção”, avalia Zaluar.

Para o representante da Coisa Nossa, os alambiques com excelência no produto final estão mudando a maneira do mercado nacional enxergar a cachaça capixaba. “Nosso Estado tem muito potencial e gostaríamos de compartilhar nosso método com outras empresas para que, num futuro próximo, possamos padronizar o mercado de cachaça, sempre com foco na qualidade.”

Ainda este ano, a marca vai lançar um produto com a utilização de método de envelhecimento semelhante ao do whisky, apesar do barril de madeira nacional. A bebida chegará ao mercado após 11 anos de envelhecimento em barris de castanha queimada com cana caiana. Segundo Zaluar, a bebida está pronta para envase e só falta definir o tipo de vasilhame para iniciar as vendas.



Zaluar (D) durante a Expocachaça, em junho, em Belo Horizonte.

## A CACHAÇA BRASILEIRA

- // 40.000 produtores no Brasil
- // 98% de pequenos e micro-empresários
- // 600 mil empregos diretos e indiretos
- // 11,5 litros de consumo de cachaça por ano por habitante
- // 7 bilhões de reais de movimento anual em sua cadeia produtiva
- // 4.000 marcas de cachaça disputam mercado no Brasil
- // Exporta cerca de 1% de sua produção anual

// 50% das Exportações é de cachaça a granel

// 70% da produção brasileira é de cachaça de coluna ou industrial e 30% de cachaça de alambique

// Mercado informal: ainda elevado em algumas regiões o que elevaria a nossa produção para algo em torno de 2 bilhões de litros/ano

// 3º Destilado mais consumido no mundo

// 87% do market share dos mercados de destilados no Brasil

// Bebida nacional do Brasil por Decreto Federal

// Patrimônio Cultural de Minas Gerais por Lei Estadual

// Patrimônio Histórico e Cultural do Rio de Janeiro por Lei

// 70% do consumo de cachaça é realizado em bares e restaurantes e 30% nos demais pontos de vendas

// Produto que mais tem “a cara brasileira”, segundo pesquisa do Centro de Indústrias de São Paulo

// Única bebida, na atualidade, capaz de ter um boom no mercado internacional

(\*Fonte: CBRC- Centro Brasileiro de Referência da Cachaça, dados de 2012)



Foto LEANDRO FIDELIS

Marcos Chequer: economia com criatividade e sustentabilidade.

## DESCARTE VIRA COMBUSTÍVEL EM ALAMBIQUE

Há cinco anos, o empresário Marcos Chequer (67), de Marechal Floriano, na região serrana, não sabe o que é ir a um posto de combustível para abastecer o carro. Desde que passou a produzir o próprio álcool, ele já economizou mais de 30 mil litros, o equivalente a cerca de dois caminhões-tanque.

A experiência começou quando o fabricante da cachaça Melgaço percebeu ser possível aproveitar o líquido descartado no processo de produção no alambique, no Distrito de Melgaço, em Domingos Martins.

Segundo Chequer, de cada 200 litros de cachaça, são desperdiçados 120 litros considerados impróprios para o consumo. “Eu tinha a opção de produzir uma cachaça de segunda linha ou transformar este resto em álcool combustível.”

Para produzir o álcool hidratado, o empresário desenvolveu um tanque de alumínio com uma coluna mais alta. Dá para produzir até 20 mil litros por mês. “Quanto mais alta essa coluna, mais puro será o combustível no processo de evaporação”, explicou.

Chequer tem três carros, que percorrem uma média de 45 mil quilômetros

por mês. Ele calcula economizar R\$ 27,00 a cada 100 quilômetros rodados. “Infelizmente, a lei não permite que eu venda a produção, só o consumo próprio, porque o preço final seria bem mais em conta que o praticado no mercado”, garante o empresário.

As ideias de Marcos Chequer não param por aí. Recentemente, ele passou a transformar o bagaço da cana em papel.

(\*Com informações do Sindibebidas e Equipe Brasil Escola)



Sua  
DIETA  
com MAIS  
Sabor



Veneza  
www.veneza.coop.br





# O FUTURO DO CAMPO É FEITO DE GOTA EM GOTA. VAMOS PRESERVAR E RESERVAR PARA NÃO FALTAR.

Pensar no amanhã também é pensar em como garantir água, mesmo em períodos de estiagem. É por isso que o Governo do Estado, por meio da Secretaria de Estado da Agricultura (Seag), lançou o **Programa Estadual de Construção de Barragens**. Uma iniciativa destinada ao armazenamento de água no interior do Estado para uso no abastecimento humano e animal, irrigação, atividades industriais, entre outros. **Um investimento inédito** para não faltar água, para não faltar esperança.

## OS NÚMEROS

- R\$ 60 milhões investidos na construção de barragens até 2018;
- 30,2 bilhões de litros de água armazenados: o suficiente para abastecer 550 mil pessoas durante um ano ou irrigar 10 mil hectares de café.



# MENOS BUROCRACIA PARA PRODUTORES RURAIS

EM UM DIA HISTÓRICO PARA A AGRICULTURA CAPIXABA, ANÚNCIOS DO GOVERNO OBJETIVAM AUMENTO DA COMPETITIVIDADE NA AGROINDÚSTRIA

Com o objetivo de fortalecer e incentivar a agroindústria capixaba, o governador Paulo Hartung assinou no dia 17 de junho, em Venda Nova do Imigrante, um decreto que irá ampliar a competitividade das indústrias de alimentos (frigoríficos de aves e bois, caprinos, suínos, ovinos e bubalinos). No mesmo evento, o Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf) reuniu produtores rurais e autoridades para a assinatura de um conjunto de projetos, visando simplificar e desburocratizar os serviços executados pelo órgão.

No Espírito Santo, existem 25 agroindústrias que abatem frango, suíno, boi e ovinos. Além disso, são 50 produtores de frango de corte, 40 de suínos, 200 de ovinos e 15 mil de gado de corte. O setor da agroindústria de alimentos gera mais de sete mil empregos diretos e 15 mil indiretos. No Estado, são produzidas 98 mil toneladas de carne por ano, frente a um consumo de 125 mil toneladas/ano.

A assinatura do decreto para fortalecimento da agroindústria se une à lei que isenta a cobrança de ICMS na importação de milho para o incentivo do crescimento do setor de carnes no Estado. Com a isenção, produtores capixabas têm se unido para comprar milho da Argentina, por ser mais barato do que a compra do produto de outros estados brasileiros.

O milho é o componente predominante das rações das aves e suínos, correspondendo a 70% do insumo necessário para a produção de carnes e ovos. O Estado produz apenas 10% do milho utilizado pelos setores de avicultura e suinocultura. O restante vem da região Centro-Oeste. A importação antes taxada era de 12% de ICMS.

O pedido da isenção atende a uma solicitação feita por produtores capixabas, que vêm sofrendo com a alta do preço do produto no mercado interno e com a ameaça do desa-



A assinatura do decreto para fortalecimento da agroindústria se une à lei que isenta a cobrança de ICMS na importação de milho para o incentivo do crescimento do setor de carnes no Estado.

bastecimento. A importação com a isenção do imposto vai garantir a competitividade dos setores no Espírito Santo, que consomem cerca de 750 mil toneladas de milho por ano.

O governador Paulo Hartung explicou que as medidas anunciadas pelo Governo do Estado são importantes para dar mais competitividade e agilidade para a agroindústria capixaba. “O conjunto de medidas que tomamos ao longo do ano passado e assinamos hoje faz parte de uma verdadeira revolução da agroindústria de nosso Estado. Essa transformação vai dar mais competitividade e, consequentemente, mais emprego e renda para o Estado”, ponderou o governador.

O secretário da Agricultura, Octaciano Neto, frisou que esse é um setor que gera muitos empregos no interior do Estado. Por isso, é fundamental preservar, nesse momento de crise, a agroindústria local e proporcionar condições para que ela também se desenvolva. “Nós temos uma agroindústria que é 30% menos competitiva e forte que a agroindústria média do Brasil. Essas ações vão fazer com que a gente, em pouco tempo, passe a média brasileira. O setor é muito importante, principalmente para a geração de renda e empregos para o interior do Estado, e nós queremos que ele se desenvolva”, frisou Octaciano.

## SIMPLIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS DO IDAF

No pacote de medidas para desburocratização dos serviços do Idaf, estão o lançamento da Guia de Trânsito Animal online (e-GTA) para aves e suínos, a lei que autoriza a concessão do serviço de inspeção sanitária animal permanente, a simplificação do decreto de agroindústria, a instrução normativa que simplifica o licenciamento de secadores de café e a instrução de serviço que agiliza os processos de licenciamento simplificado de atividades agropecuárias.

Para o diretor-presidente do Idaf, Júnior Abreu, todas as ações têm como objetivo oferecer aos produtores rurais um serviço cada vez mais acessível, possibilitando um aumento no número de empreendimentos regularizados em todo o Estado. “Temos focado numa gestão que se aproxima cada vez mais do cidadão, desburocratizando as legislações e os procedimentos, sem deixar de lado a preocupação com o meio ambiente e a saúde pública”, ressaltou.

## GTA ONLINE

O documento, que hoje é emitido por responsáveis técnicos em blocos, será disponibilizado na plataforma digital, conferindo mais agilidade



na emissão das guias e possibilitando a geração de um banco de dados único com um panorama da movimentação de aves e suínos no Estado (tanto pelo Idaf quanto pela iniciativa privada). A informatização dos procedimentos oportunizará, ainda, a rastreabilidade dos animais.

Em 2015, foram emitidas mais de 36 mil GTAs para aves, envolvendo aproximadamente 125 milhões de animais guiados. No caso dos suínos, foram 6,6 mil GTAs, com aproximadamente 305 mil animais transportados.

## CONCESSÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

Atualmente, é obrigatória a presença de servidores do Idaf (médico veterinário e técnico agrícola) nos matadouros frigoríficos registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE), que absorvem aproximadamente 50 profissionais do Instituto. Com a alteração, a inspeção será executada por empresas previamente credenciadas através de edital público, a exemplo do que é feito hoje em outros Estados da Federação.

A mudança é uma oportunidade para a ampliação ou abertura de novas plantas frigoríficas, uma vez que haverá maior flexibilidade para definição do horário de trabalho, independente do funcionamento do serviço público. O objetivo é que as limitações institucionais não sejam empecilho para o crescimento do setor.

Nos estabelecimentos de inspeção periódica (entrepósitos de carnes, leite, ovos, mel e pescado), o Idaf continuará exercendo a inspeção e também a fiscalização.

## ADEQUAÇÃO DO DECRETO DO SUSAF

Um novo Decreto será assinado, atualizando as normas relativas ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar de Pequeno Porte (Susaf-ES). Com isso, toda a legislação referente ao Susaf será unificada e haverá alteração de critérios em relação à classificação de agroindústria familiar de produtos de origem animal, que implicam na

ampliação do número de estabelecimentos atendidos pelo Sistema.

Principais mudanças nos critérios de definição de agroindústria familiar de pequeno porte:

### COMO ERA

**Mão de obra:** 60% de mão de obra familiar na etapa de processamento (estabelecimentos individuais ou coletivos)

**Matéria-prima:** preferencialmente produzidas por agricultores familiares

**Dúvidas quanto aos critérios:** Idaf

### COMO FICA

**Mão de obra:** 50% de mão de obra familiar em todas as etapas (individuais: 1 membro da família no processamento; Coletivos: 50% dos membros das famílias associadas no processamento)

**Matéria-prima:** produção da própria família ou do grupo de famílias associadas (outras origens: 50% agricultura familiar)

**Dúvidas quanto aos critérios:** comissão de avaliação (Idaf, Incaper, Faes, Fetaes)

## LICENCIAMENTO DE SECADORES DE CAFÉ

Serão dispensados do processo de licenciamento ambiental os estabelecimentos secadores de café com capacidade de até 15 mil litros que utilizem chama indireta e lenha como material combustível. Esses empreendimentos deverão formalizar junto ao Idaf uma

Declaração de Dispensa de Licenciamento. Mais de 60% dos empreendimentos do Espírito Santo registrados junto ao Idaf atuam com esse limite de capacidade e teriam condições de optar pelo método de queima que os tornaria aptos à obtenção da dispensa.

Cabe ressaltar que a dispensa de licenciamento não isenta os proprietários de atenderem às condicionantes ambientais, como não inserção em Área de Preservação Permanente (APP), adoção de boas práticas agrônômicas e cumprimento das determinações da legislação ambiental vigente em geral.

Em 2015, o Idaf emitiu 954 licenças ambientais, sendo 697 (73%) voltadas à atividade de cafeicultura. Para secadores associados ou não à pilagem foram 592 licenças (85%), enquanto que para despoldadores foram 105 licenças (15%).

## LICENCIAMENTO SIMPLIFICADO DE ATIVIDADES AGROPECUÁRIAS

Mais uma ação do Idaf será a publicação de Instrução de Serviço que determina, pelo período de 365 dias, a emissão de licenças simplificadas baseada apenas na análise de documentos e dos estudos ambientais exigidos, ficando suspensa a realização de vistoria prévia pelo Instituto. A mudança visa garantir ainda mais agilidade na emissão dos documentos e deverá liberar os profissionais para empenhar esforços na realização do Cadastro Ambiental Rural (CAR), cujo prazo é até maio de 2017.

Caberá ao consultor contratado pelo requerente a responsabilidade pelas informações prestadas e pela adequada instalação e operação do empreendimento. A mudança não se aplica às atividades de barragens, silvicultura e Programa Caminhos do Campo.

FONTE: SEAG ES



Mais de 600 pessoas participaram do evento em Venda Nova do Imigrante.





PRODUÇÃO FAMILIAR

# ALFREDO CHAVES CONCENTRA MAIOR ÁREA PLANTADA DE BANANA VITÓRIA DO BRASIL

NOVA CULTIVAR SE APRESENTA RESISTENTE A DOENÇAS COMO A SIGATOKA-NEGRA



# EDÉZIO PETERLE / Fotos LEANDRO FIDELIS

✉ safraes@gmail.com

Lavouras exuberantes, montes cobertos por plantações e estradas que atravessam bananais. As paisagens do município de Alfredo Chaves, no sul do Estado, retratam o que os números dizem sobre essa cidade que produz 30 toneladas por ano de banana da cultivar vitória e conta com mais de 1.000 hectares de área plantada, tornando-se o maior produtor dessa variedade de banana do Brasil.

Incluindo outras espécies da principal fruta produzida e consumida em solo brasileiro, Alfredo Chaves conta com uma produção de 42 mil toneladas de banana, em uma área de 2.700 ha. As atividades envolvem 600 famílias, oferecendo alternativas de emprego e rentabilidade para as novas gerações de produtores.

A variedade vitória foi produzida por meio do resultado de uma pesquisa realizada pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural – Incaper, em 30 anos, buscando espécies resistentes às principais doenças que atingem às bananeiras, como o Mal-do-panamá, a Sigatoka-amarela e a Sigatoka-negra.

“Não foi uma tarefa fácil, pois foi preciso congrega a essa variedade a característica de resistência, mas ao mesmo tempo estar atento à questão da qualidade da banana. A espécie vitória atende todos os requisitos agronômicos e o mais importante: ela teve uma boa aceitação no mercado”, afirma Alciro Lamão Lazzarini, extensionista, chefe do escritório local do Incaper em Alfredo Chaves e coordenador do Polo de Banana do Espírito Santo.

Durante o longo processo de pesquisa, foram separados genótipos que apresentavam as qualidades superiores em termos de produtividade, qualidade e resistência. O Incaper junto com a Embrapa Mandioca e Fruticultura de Cruz das Almas, na Bahia, através de cruzamentos de banana da espécie pacovan com materiais resistentes, obtiveram uma série de plantas que foram avaliadas.

Depois de 20 anos de trabalhos experimentais em fazendas de Alfredo Chaves, foram apresentadas para a sociedade as variedades de bananas

obtidas, através de um evento em 2005. Na ocasião, foi firmado compromisso com o governo do Estado para a multiplicação e distribuição de nove mil mudas, em forma de pomar clonal, para todo o Estado. Cada agricultor recebeu 200 mudas para cultivo e avaliação. Nesse sentido, Alfredo Chaves foi o município que mais se destacou com essa nova cultivar de banana, apresentando clima propício para o cultivo.



A partir daí, foi realizado um trabalho contínuo de apresentação da novidade para os produtores alfredenses, que no início se mostraram resistentes à novidade. Hoje, é possível encontrar a espécie em praticamente todas as lavouras do município, que dividem os bananais com outras variedades da fruta.

A banana vitória recebeu este nome por ter sido, realmente, uma vitória na pesquisa realizada. Trata-se de uma fruta vigorosa com bom desenvolvimento, crescimento adequado com bananeiras que produzem frutos com excelente qualidade para o mercado. Por ser resistente às doenças, não há necessidade de uso de defensivos, portanto são adaptadas ao modo de produção agroecológicas, o que condiz com a realidade da agricultura familiar.

O secretário de Agricultura de Alfredo Chaves, Antônio Carlos

Petri, conta que valeu a pena todo o esforço na produção da nova cultivar e o trabalho com os agricultores do município. “A banana vitória tem produtividade, qualidade, sabor e resistência às principais doenças. Com isso, se justifica todo o investimento que foi feito em pesquisa”, comemora o secretário.

Petri acrescenta que a variedade vitória foi um achado para os produtores de Alfredo Chaves, que se mostram entusiasmados e confiantes com



a bananicultura. “Cada vez que a gente visita alguma lavoura, ficamos felizes, pois concluímos que valeu a pena ter apostado na banana vitória.”

## RESULTADOS POSITIVOS

A maior parte da produção de bananas do município acompanha a tendência das outras cidades do Estado, de ser comercializada nas grandes cidades de estados como Minas Gerais e Rio de Janeiro, que é o grande consumidor de banana do Espírito Santo. Em menor escala, a fruta é vendida para cidades de Santa Catarina, Paraná, Maro Grosso, Goiás e Bahia.

O resultado positivo da produção de banana vitória tem atraído produtores de outras cidades do Espírito Santo. No início do mês de junho, um grupo de 70 produtores do município de Viana visitou propriedades



Alcino Lamão Lazzarini

de Alfredo Chaves com o objetivo de conhecer e aprender novas técnicas

de manejo para melhorar a qualidade e a produtividade dos seus bananais.

Para o secretário de Agricultura de Viana, Ledir Porto, a decisão de trazer os produtores para conhecer a produção deve-se ao cultivo avançado da banana vitória na região. “Pudemos trocar experiências para melhorar a produção em nosso município como também incentivar os pequenos produtores a comercializarem a banana. Vou procurar fornecedores de mudas desta variedade para distribuir para agricultores de Viana”, informou.

A tradicional Festa da Banana e do Leite, que este ano chega a sua 44ª edição, celebra os resultados positivos da bananicultura para o desenvolvimento de Alfredo Chaves. O evento será realizado entre os dias 28 e 31 de julho, com palestras de aprimoramento e capacitação para produtores, exposições, apresentações culturais e shows de artistas da região e nacionais.

“A BANANA VITÓRIA TEM PRODUTIVIDADE, QUALIDADE, SABOR E RESISTÊNCIA ÀS PRINCIPAIS DOENÇAS.”

(ANTÔNIO CARLOS PETRI, SECRETÁRIO DE AGRICULTURA DE ALFREDO CHAVES)

## GERAÇÕES UNIDAS NO CULTIVO DE BANANA VITÓRIA

Um dos primeiros agricultores que apostou na nova espécie foi Argeu De Nadai, 73 anos, morador da localidade de São Bento de Batatal. Sua propriedade está localizada a cerca de 350 metros de altitude. A produção de bananas foi iniciada pelo pai de Argeu, ainda na década de 1960, com a substituição dos pastos por bananais.

A cultivar vitória chegou à propriedade da família De Nadai há dez anos, com apenas duas mudas, como lembra o senhor Argeu. “Ganhei duas mudas de banana vitória do Incaper, tratei-as com carinho. O primeiro cacho que colhi tinha 22 kg, o segundo

pesou 68 kg. Devido ao bom resultado, fui aumentando a produção e vou aumentar ainda mais. Essa banana foi realmente uma vitória para nós produtores”, comemora De Nadai.

A produção da banana vitória se apresentou com uma inovação e possibilitou a continuidade da atividade que agora é conduzida por Argeu De Nadai Filho (37), o que garante o sustento da terceira geração da família com a bananicultura. “Se não fosse a banana vitória, teria ido embora da roça, pois só a produção da variedade prata não estava sustentando. O que tenho hoje é devido à produção de banana”, conta Argeu Filho.

Os números evidenciam a qualidade da banana vitória. A produção na propriedade de Argeu chega a 24 toneladas por hectare, no período de um ano. Nas mesmas condições, a colheita de banana prata chega a 8 toneladas/ano.

Além de produção da nova cultivar ser três vezes maior que a as frutas tradicionais, o custo de adubação é menor. “No começo tive receio, pois adubávamos muito. A banana vitória você aduba menos e colhe mais. Igual a vitória nunca vi igual”, revela Argeu De Nadai Filho.

A lavoura de banana da família De Nadai tende só a crescer, pois as plan-



De Nadai: Pai e filho satisfeitos com a produção

tas das espécies prata e pacovan, que por ventura estão infectadas com as doenças como Mal-do-panamá, serão substituídas pela nova cultivar. Hoje, Argeu já produz as próprias mudas de banana vitória, em quantidade suficiente até para ceder aos vizinhos.

Outra família que está satisfeita com a produção de bananas é a de Florentino Favato (75), da localidade de Quarto Território. Junto com os filhos Lourenço (25) e Leandro Donna Favato (32), fornecem frutas das espécies pratinha e vitória para uma grande empresa da Grande Vitória. Para complementar a demanda, a família compra banana de produtores vizinhos.

“A banana que é comercializada na capital tem que pesar no mínimo 150 gramas, nunca menos disso. Em algumas épocas do ano, só a banana vitória atinge esse peso”, afirma Leandro Favato.

A maior parte do bananal da família Favato é formada pelas variedades pratinha e, em menor escala, pacovan e vitória. Mas, a nova cultivar está substituindo gradativamente as outras espécies.

“Tínhamos um espaço sem bananas na lavoura e plantamos a nova variedade. Quando há substituição, devido à morte ou doença da planta, repomos com a espécie vitória por ser mais resistente”, conclui Favato.



## MARIOLA SEM AÇÚCAR É SUCESSO

Há 19 anos, Sérgio Fundão de Araújo, 63 anos, decidiu empreender após realizar cursos que visavam desenvolver a agroindústria no município de Alfredo Chaves. A capacitação veio em boa hora, pois o mercado de banana na época estava com dificuldade no escoamento da produção, gerando sobras de frutas. A saída vista por Sérgio, que também é produtor de banana, foi fazer e comercializar o doce da fruta.

“Alfredo Chaves produzia muito mais banana vinte anos atrás. Devido à redução de preço e problemas na produção, alguns produtores resolveram plantar mais café e a banana passou a sobrar no município. A partir daí, resolvi aproveitar o excesso de produção e montar nossa agroindústria Doces Matilde”, conta Sérgio.

A matéria-prima da produção dos Doces Matilde é a banana d’água, produzida na região. A

banana prata também é usada, quando a variação de preço se torna viável para a agroindústria.

E a visão empreendedora de Sérgio não parou por aí. Após se consolidar na produção da mariola tradicional, ele resolveu inovar. “Vimos o crescimento do nicho de mercado por produtos naturais, foi aí que fizemos uma pesquisa e desenvolvemos a bananada sem adição de açúcar. O produto teve boa aceitação e a demanda tende a crescer.”





Doce Matilde: produção tende a aumentar

A fábrica de Sérgio tem sede na localidade de São Marcos e está rodeada por bananais. Seis funcionários garantem a produção de 7.500 mariolas por dia, garante Vanderléia Galvão Curitiba, funcionária da fábrica desde o início. “O trabalho começou de forma manual com dois funcionários. A produção cresceu, e hoje, conta com ajuda de máquinas que garantem os números da produção.”

Os produtos Doce Matilde são vendidos em lojas do mercado

de Hortifruti, no Rio de Janeiro. Sérgio também comercializa sua produção no Espírito Santo, em empreendimentos turísticos de municípios como Domingos Martins, Venda Nova do Imigrante e também da capital Vitória, com o nome de Doce Gasperazzo.

Além da venda de mariolas, o doce de banana de Sérgio será comercializado durante a realização da tradicional Festa da Banana e do Leite, em Alfredo Chaves. Uma



das atrações que está chamando a atenção do público é a “virada dos tachos”, que consiste na preparação de 150 kg de doce de banana, que são despejados e distribuídos. Nessa ocasião, o doce segue a receita tradicional com a adição de açúcar.

LANÇAMENTO

# J. AZEVEDO

## MÁQUINAS AGRÍCOLAS LTDA



MASSEY FERGUSON

MAIS CONFORTO E PROTEÇÃO  
**MF 4275**  
 COMPACTO CABINADO



CONHEÇA NOSSAS LINHAS DE FINANCIAMENTOS

// MODERFROTA  
 // PRONAMP  
 // PRONAF MAIS ALIMENTOS  
 // Com taxas de juros fixos

// CONSÓRCIO NACIONAL MASSEY FERGUSON  
 ATÉ 120 MESES



Cachoeiro de Itapemirim - ES. Tel: (28) 3526-3600 | vendas@jazevedoes.com.br  
 Bom Jesus - RJ. Tel: (22) 3831-1127 | jazevedobj@jazevedonet.com.br  
 Itaperuna - RJ. Tel: (22) 3822-0625 | jazevedorj@jazevedonet.com.br  
 Muriáe - MG. Tel: (32) 3696-4500 | vendas@jazevedonet.com.br





# 'HERMANOS' INSPIRAM GESTÃO PARA COOPERATIVAS CAPIXABAS

EXECUTIVOS DO SETOR AGROPECUÁRIO FORAM À ARGENTINA E AO URUGUAI BUSCAR SOLUÇÕES PARA O FORNECIMENTO DE MILHO E ACABARAM SE DEPARANDO COM UMA REALIDADE DIVERSA NA ORGANIZAÇÃO DAS COOPERATIVAS

# LEANDRO FIDELIS / Fotos DIVULGAÇÃO

✉ safraes@gmail.com

Eles foram até a Argentina e o Uruguai buscar alternativas para o abastecimento de milho no Espírito Santo, mas acabaram abrindo canal para negócios e a troca de informações sobre gestão com as cooperativas dos países vizinhos. Esta é a conclusão da comitiva capixaba formada por representantes dos setores de agricultura, avicultura, suinocultura e pecuária de leite e corte após participarem, em maio, de uma missão técnica liderada pelo secretário de Estado da Agricultura, Octaciano Neto.

O foco nas exportações e a preocupação em gerar receitas- que pautam os negócios nos dois lados do Rio da Prata- chamaram a atenção das nossas lideranças. As relações se estreitaram através de contatos com empresas

forneedoras e produtoras de milho argentinas, além de entidades públicas e privadas do setor pecuário uruguaia e podem gerar oportunidades para cooperativas do nosso Estado como Selita, Veneza e Coopeavi.

A programação incluiu reuniões na Associação de Cooperativas Argentinas- ACA, o Centro de Exportadores de Cereais- Ciara-CEC,

a Bolsa de Cereais, a Associação de Milho e Sorgo e o Ministério da Agricultura argentinos e a Cooperativa Nacional dos Produtores de Leite do Uruguai- Conaprole, líder do mercado de laticínio, que exporta para Brasil, Argentina, México, Venezuela, Chile e Bolívia.

Na avaliação do empresário e conselheiro da Federação das Indústrias

NA ARGENTINA E NO URUGUAI,  
AS COOPERATIVAS ESTÃO FOCADAS  
EM EXPORTAÇÕES E GERAÇÃO DE RECEITAS.  
A GARANTIA DE PREÇO JUSTO  
AOS COOPERADOS SE MANTÉM  
MESMO EM PERÍODOS DIFÍCEIS.



A comitiva foi formada por representantes de diversos setores do agronegócio capixaba.







animais. Não estamos conseguindo produzir em quantidade suficiente neste período de seca. Fechando acordos com Argentina e Uruguai, as cooperativas capixabas vão conseguir passar o produto com valor menor aos seus cooperados, que sofrem nos momentos de estiagem”, conclui o presidente da OCB-Sescop/ES.

A missão também abriu possibilidades de aumentar a participação de outros segmentos do agronegócio capixaba, como o setor leiteiro de bovinos de corte. No Uruguai, outros temas debatidos foram a importação de carne bovina, o fornecimento de café pelo Brasil através do Espírito Santo e a difusão do turismo capixaba e uruguaio.

Entre tantas impressões, Elias Soares destaca ainda a recompensa aos dirigentes das cooperativas com resultados positivos em suas gestões. Apoiados por conselhos internos, muitos presidentes conseguem ficar durante anos à frente das cooperativas para manterem os bons trabalhos, em alguns casos até décadas. “No Brasil, a política dentro das cooperativas é um entrave ao desenvolvimento. O troca-troca de presidentes dificulta a continuidade de trabalhos consolidados. A alternância, que parece democrática, pode ser negativa no âmbito de associações ou cooperativas”, enfatiza o conselheiro da Findes.

E o intercâmbio em cooperação com Argentina e Uruguai promete ser contínuo. “É sempre oportuno conhecer as experiências em cooperativismo dentro ou fora do Espírito Santo, com seus defeitos e suas virtudes. Aprende-se muito e é possível extrapolar aquilo que é aplicável em cada situação”, finaliza o engenheiro agrônomo Daniel Gómez Bono.

## CANAL ABERTO PARA O MILHO ARGENTINO

E o produto das relações comerciais com a Terra do Tango começou antes da viagem da comitiva. Diante da seca que atingiu o Espírito Santo e consequente incapacidade de produzir alimentos para o gado, frangos e suínos, os produtores capixabas fecharam a compra da primeira carga de milho importada da Argentina. Um navio com 25 toneladas de milho chegará entre agosto e setembro ao Estado e, segundo Octacíano, até o final deste ano outros sete desembarcarão por

aqui, totalizando cerca de 150 a 200 mil toneladas do grão. “Vamos avaliar ainda se a parceria valeu a pena, mas o cenário mostra ser uma parceria de muito sucesso”, avalia o secretário.

Além da garantia de abastecimento, a importação do milho é uma alternativa frente à dificuldade dos produtores em tentar minimizar a pressão sobre o preço do produto no mercado interno que vem apresentando escassez, mas também está muito especulado. Nos últimos dias, o custo do milho ultrapassou os R\$

60,00 por saco, deixando a produção de aves, ovos e suínos insustentável, pelo alto custo do insumo, assim como em boa parte do país. A possibilidade de o Espírito Santo importar milho argentino ocorre por força de lei. Com apoio da Assembleia Legislativa, o Governo do Estado isentou as operações de importação do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços- ICMS. A medida já é adotada em outros estados importadores, tanto do Sul do País, quanto do Nordeste.

**FAÇA UMA SIMULAÇÃO**  
unimednasuaempresa.com.br

O funcionário paga  
a partir  
R\$ **51,49**

A empresa paga  
a partir  
R\$ **60,00**

CUIDAR DE VOCÊ, ESSE É O PLANO.

**Unimed**   
Sul Capixaba

Central de Vendas  
(28) **2101-6206**

De acordo com o presidente das associações dos Avicultores e Suinocultores, Aves e Ases, respectivamente, Nélío Hand, que integrou a comitiva, a Argentina tem uma colheita de milho em andamento, que está atrasada por conta da prioridade à soja. Ainda segundo Hand, o país já exportou em torno de 5 milhões de toneladas das 18 milhões previstas para 2016. “O Ministério da Agricultura argentino informou que o volume a ser exportado pode ultrapassar esses 18 milhões”, acrescentou o executivo.

Outra motivação para aumentar as importações do milho argentino é a redução do frete da operação. Enquanto o transporte do Mato Grosso sai, por exemplo, a R\$ 15,00 o saco, o custo para o produtor capixaba cai para R\$ 6,00 se os grãos vêm da Argentina, ou seja, 40% mais barato.

Avicultores, suinocultores, pecuaristas e produtores rurais que tiverem interesse em adquirir milho importado da Argentina



A missão também abriu possibilidades de aumentar a participação de outros segmentos, como o setor leiteiro de bovinos de corte.

devem procurar as associações dos Avicultores e de Suinocultores do Espírito Santo. O lote mínimo para aquisição do produto é de mil

toneladas. No caso de quantidades menores, a recomendação é procurar alguma cooperativa agrícola para fazer a compra coletiva.

# J. AZEVEDO

MÁQUINAS AGRÍCOLAS LTDA

**STIHL®**



## NOVA MOTOSSERRA STIHL MS 382

Potência e tecnologia  
para trabalhos intensos



## OCTACIANO NETO- SECRETÁRIO DE ESTADO DA AGRICULTURA



"O principal aprendizado com esta viagem é que estamos em um mundo globalizado, e que por isso, nenhum Estado ou país deve ser uma ilha. Mesmo com o Brasil sendo um dos maiores produto-

res de milho e de proteína animal do mundo, nós também temos muito o que aprender com o avanço da pecuária de corte uruguaia. A importância de visitar, de aprender e de dialogar é saber que o mundo é cheio de oportu-

nidades. Não podemos cruzar os braços, precisamos interagir, nos relacionar, aprender o que de melhor cada país tem e trazer esses conhecimentos para o Espírito Santo."

BRIEFING/WALLACE HULL



## RUBENS MOREIRA- PRESIDENTE DA COOPERATIVA DE LATICÍNIOS SELITA

"O objetivo da missão era abrir caminhos para a importação de milho e acabamos conhecendo o poder de comercialização das cooperativas nos países visitados, es-

pecialmente ver como procedem em conjunto para ganhos de mercado e imposição de preços. O Espírito Santo pode aprender com esta experiência."


**Cofril**

Linguiça de Pernil para Churrasco



Membros da OCB-Sescoop/ES e integrantes da comitiva alemã em visita ao Espírito Santo.

## ALEMÃES VÃO CAPACITAR COOPERATIVAS DO ESTADO

As cooperativas agropecuárias do Estado terão a chance de melhorar a gestão e, com isso, a capacidade produtiva de seus negócios graças a um convênio de cooperação entre a Confederação Nacional do Setor Produtivo Alemão- DGRV e a OCB-Sescoop/ES. De 11 a 14 de junho, uma comitiva da Alemanha esteve no Espírito Santo, onde vão elaborar e implantar um projeto de cooperação que vai envolver 28 cooperativas.

Segundo Esthério Colnago, presidente da OCB/ES, um projeto piloto foi implantado há três anos no Rio Grande do Sul e os resultados têm sido positivos. A partir da experiência gaúcha, outros estados foram escolhidos para a expansão do projeto: Paraná, São Paulo e Espírito Santo. “Essa parceria vai permitir capacitar as cooperativas, oferecendo meios para que a gestão fique mais eficiente”, disse.

Após a implantação do convênio no Estado, a previsão é que os cooperados façam um intercâmbio em

2017 na Alemanha para alcançarem novos resultados. “A ideia é comparar os resultados entre os dois países. Com o sucesso almejado, vamos poder ampliar nossa produção”, destacou Colnago.

De acordo com o diretor do programa na Alemanha, Arno Boenger, a DGRV contribui com o conhecimento para a gestão, capacitação, controles internos e externos das cooperativas. O objetivo é identificar os temas de interesse comuns para ofertar cursos.

### COOPERATIVISMO ALEMÃO

A DGRV é a confederação nacional do setor cooperativo alemão, equiparada à Organização das Cooperativas do Brasil- OCB. O órgão reúne todas as 5.600 cooperativas alemãs, nas áreas de agricultura, poupança e crédito, mercadorias e serviços para pequenas indústrias, instituições cooperativas, federações e associações cooperativas

regionais e nacionais, assim como as empresas cooperativas especializadas.

Na Alemanha, uma em cada cinco pessoas é associada a uma cooperativa. Da população de 82 milhões de habitantes, 18 milhões são sócios de cooperativas. A tradição na filosofia cooperativista remonta ao século XIX. Os fundadores, Friedrich Wilhelm Raiffeisen e Hermann Schulze-Delitzsch, criaram as primeiras cooperativas há mais de 160 anos. Desde então, elas fazem parte da vida dos agricultores e pequenos artesãos como organizações locais de autoajuda. A DGRV foi fundada em 1972, originária da fusão das organizações Raiffeisen e Schulze-Delitzsch.

As cooperativas alemãs têm contribuído de maneira significativa para o desenvolvimento da economia do país. Apesar das mudanças na macroeconomia e da globalização em expansão, as cooperativas locais, apoiadas por centros cooperativos regionais, nacionais e um sistema de federações, seguem sendo hoje parte integral do sistema econômico alemão.

(\*Com informações da Aves/Ases e OCB/ES.)

EXPERIMENTE NOSSAS CACHAÇAS E CERVEJAS ARTESANAIS. PERFEITAS A QUALQUER HORA.



RESERVA DO GERENTE



O Bom Gosto Virou Marca!





Com produtos Damare  
seu dia fica muito mais saudável







Minúsculas e delicadas, a flor do cacaueiro, que lembra uma espécie de orquídea, origina o fruto que pode alcançar até 25 cm de comprimento.



# CHOCOLATES ESPÍRITO SANTO: DA BORRACHA AO CHOCOLATE GOURMET

CULTIVO DO CACAU, QUE SURTIU COMO SEGUNDA ATIVIDADE, HOJE É O CARRO CHEFE DA PROPRIEDADE

# ANA GLAUCIA CHUINA

✉ safraes@gmail.com

Persistência, fé e empreendedorismo. Esses foram alguns dos principais ingredientes que tornaram a história do cacauicultor José Manoel Monteiro de Castro e da sua esposa Catarina Bianchi, um grande sucesso. Com uma plantação de cerca de dois mil pés de cacau em produção, em uma área de quatro alqueires, eles chegam a colher 700 quilos da amêndoa por ano. Aproximadamente 12 sacas.

A propriedade fica às margens da BR 101, a exatos sete quilômetros do Centro de Iconha, no sul do Estado. O acesso é por uma estrada não pavimentada.

Foi em 1989 que surgiu a ideia do cultivo do cacau. Até então, a seringueira era a única atividade agrícola na propriedade. “Enquanto observava a imensidão da plantação de 3.600 pés de seringueira, durante o carregamento de um caminhão, vi o espaço ocioso de sete metros entre uma planta e outra e, aí, pensei no cacau como uma alternativa”, lembra Manoel.

Ele adquiriu 500 mudas em Linhares, no norte do Estado, referência no cultivo e comercialização do fruto. A escolha da nova atividade agrícola não foi bem recebida pelos colegas de cooperativa e técnicos agrícolas. “Muita gente dizia que eu ia estragar os painéis da seringueira e que era louco por plantar uma floresta em um lugar onde a prática era café e leite. Mas continuei buscando sempre ter um bom resultado”, disse.

E foi na primeira comercialização, por volta de 1998 que o produtor viu que toda a sua insistência e dedicação tinha valido a pena. “Quando vendi minha primeira produção,

tive um choque positivo. É similar ao vivido hoje, só que com valores muito mais altos. Era o período no qual o plano Real estava com muita credibilidade e o nosso dinheiro ficou quase equiparado ao dólar”, lembra.

Em um fusca ele colocou as três sacas colhidas e em Linhares vendeu cada uma a R\$ 580,00. Com o bom resultado, ele voltou de viagem ainda mais animado, porém preocupado com os cuidados com a lavoura, já que no Estado muitas plantações haviam sido atingidas por uma praga conhecida por vassoura-de-bruxa.

A doença que ataca principalmente frutos, brotos e flores do cacauieiro, acarreta na queda acentuada na produção, provocando o desenvolvimento anormal, seguido de morte das partes infectadas.

Em uma reunião com técnicos, que falaram sobre o uso de defensivo para combater a praga, José Manoel foi contra, já que o agrotóxico condenaria insetos primordiais para a polinização das flores do cacau. “Existem momentos que a gente passa aperto por ser um processo natural, mas a natureza tem um contra-ataque.

DO CULTIVO À FABRICAÇÃO

DO CHOCOLATE, O CASAL BUSCA

NOVOS CONHECIMENTOS PARA

APRIMORAR A ATIVIDADE



Ela demora um pouco, mas se encarrega de combater a praga. Sou ambientalista de fato”, ressalta o produtor que realiza o cultivo orgânico do fruto.

No decorrer de 20 anos, José Manoel se aprimorou no cultivo do cacau e ajudou a abrir caminhos para o plantio e a comercialização no sul do Estado. Hoje, cidades como Guarapari, Anchieta, Alfredo Chaves, Iconha, Rio Novo do Sul, Cachoeiro de Itapemirim, Alegre, Jerônimo Monteiro, Atílio Vivacqua, Mimoso do Sul, Vargem Alta e Piúma abastecem grandes atacadistas de Linhares. O Governo do estado, por meio da Secretaria de Estado de Agricultura, Abastecimento e Pesca (SEAG), o Incaper e o Sebrae são parceiros no processo, informa José Manoel que também atua como representante na Confederação Nacional da Agricultura (CNA).

Hoje, Manoel não exerce mais a atividade comercial do cacau. Ele passou a direcionar toda a sua produção para uma vertente não menos desafiadora: a produção do chocolate gourmet, cuja composição é de pelo menos 40% cacau.

## DO FRUTO AO CHOCOLATE

Já dedicados cada vez mais ao cultivo orgânico e com a produção de um cacau bem fermentado, seco, sem doenças ou fungos e considerado gourmet, o casal chegou ao ponto do primeiro inconformismo: o que fazer com uma amêndoa de qualidade cujo preço de mercado não era valorizado? O questionamento coincidiu com um período de queda acentuada no preço do fruto devido à prática das commodities. Isso aconteceu entre 2004 e 2005, ocasião em que eles começaram a participar cada vez mais de eventos ligados ao cacau e ao chocolate.

Em 2012, participaram a convite do governo do estado e do governo federal do Salão do Chocolate, em Paris. Foi a partir dessa primeira experiência que passaram a ter contato com empresários da grande indústria do setor, como chocolateiros de renome no Brasil e os conhecidos caçadores de



O dois mil cacaueiros espalhados entre as seringueiras produzem cerca de 12 sacas por ano.

amêndoas da Califórnia, nos Estados Unidos, França e Bélgica.

“Estávamos em um grupo organizado por quatro chocolateiros do estado e, no salão de Paris, buscávamos melhor preço pela nossa amêndoa. Lá descobrimos que ela valia muito mais do que o mercado pagava. Quando ouvi um comentário no local dizendo que o Brasil nunca teria condições de fazer um bom chocolate gourmet, sendo que o chocolate gourmet americano é feito com nossa amêndoa, minha vontade de empreender foi maior do que qualquer obstáculo”, lembra Manoel.

Ele voltou da viagem disposto a mudar a visão dos europeus. Com outros dois colegas de Linhares, um deles Emir de Macedo Gomes, que teve a amêndoa produzida naquele ano premiada em Paris, começaram a trocar informações sobre a produção de chocolates gourmet.

## MÃO NA MASSA

Em março de 2013 eles começaram a visitar o parque industrial brasileiro e a ver o que existia de equipamento para dar início ao processo de transformação da





Em diversos sabores, a produção diária de chocolate na fábrica chega a 16 kg.

## O CACAU MANTÉM O PREÇO DA SACA SATISFATÓRIO, MAS AINDA NÃO É SUFICIENTE PARA OS PRODUTORES COBRIREM OS INVESTIMENTOS DEMANDADOS PELA VARREDURA DA VASSOURA DE BRUXA

amêndoa em chocolate. Porém, o alto custo trouxe um sabor amargo para a realidade dos produtores. Uma planta básica (projeto) para uma indústria pequena ficava em torno de um milhão de reais. Com equipamentos caros e sem um projeto nacional que viabilizasse o custeio, a ideia foi ficando inviável.

“Nosso amigo desistiu. Ele viu que era difícil e não quis procurar uma alternativa. Eu e a Catarina, não. Nós não dormíamos direito enquanto não virássemos o jogo. Pelo fato de ser cristão, não acredito que estamos predestinados à derrota. Fomos atrás dentro do orçamento que cabia no nosso bolso”, relembra.

De forma muita caseira eles começaram a testar as primeiras receitas, que eram feitas na cozinha da residência e provadas pelos amigos durante os churrascos e rodadas de pizza. Até adquirirem a primeira máquina eles usaram pilão, moedor de carne e liquidificador.

O espaço ficou pequeno e um cômodo foi montado com a refrigeração necessária. Os testes para a receita ideal prosseguiram. “O

cenário é fechado. Ninguém te dá receita. Tivemos o feeling de pegar informações, fazer cálculos matemáticos com quem trabalhava com uma produção de toneladas/dia e reverter para quatro quilos/dia. Não é só fazer chocolate. Há todo um cenário por trás”, comenta Manoel.

“Demos um jeito de participar de todos os eventos, palestras e cursos que envolviam cacau e chocolate. E fomos aprendendo. Visitamos muitas fábricas, principalmente em Ilhéus, com maquinários grandes e fomos observando tudo que podíamos aplicar à nossa realidade”, lembra Catarina.

Eles investiram do próprio bolso, se aprimoraram, fizeram viagens internacionais e em setembro de 2013 adquiriram a primeira máquina.

A receita dos empreendedores foi degustada por uma badalada chocoladeira gourmet da Europa, que opinou e indicou o caminho para aprimorar o chocolate produzido em Iconha.

“Voltamos e corrigimos. Para quem é humilde, nada está pronto. Você sempre tem condições de melhorar alguma coisa. Estamos aprimorando dia a dia. É muito bom ouvir de renomados profissionais que o seu produto não deixa a desejar a nenhum importado”, comemora o casal.

A partir de 2014 a receita foi melhorada e o produto começou a ganhar mercado. A fábrica de chocolate de 106 metros quadrados foi construída no ano de 2015, no quintal do casal. Assim surgiu a marca “Chocolates Espírito Santo”.

A produção diária é de 16 kg. Os produtos são variados e, em datas comemorativas, cestas e formatos especiais de chocolates são produzidos sob encomenda. As versões 70% cacau, diet, café e ovomaltine são algumas das especialidades.

O produto totalmente artesanal é feito com cacau orgânico e pode ser encontrado, também, em pontos de vendas de Cachoeiro, Itapemirim, Domingos Martins, Vargem Alta, Piúma e Vitória.

## CASAL AFINADO

O sucesso adquirido após muita pesquisa e determinação é fruto de um trabalho bem dividido pelo casal de empreendedores. Cada um tem uma função específica. José Manoel cuida do cultivo, da colheita e da fermentação da amêndoa.



Com cultivo totalmente orgânico, as amêndoas produzidas na propriedade de José Manoel não apresentam doenças e têm excelente fermentação.

Quando o produto chega à fábrica, quem assume é a Catarina, que comanda as máquinas e as receitas dos chocolates.

## DESAFIO

O próximo desafio dos empreendedores é transformar o local da fábrica em um ponto de agroturismo e abrir para visitação de escolas, com opção de estadia e lazer para a família. Um projeto futuro, mas que já começa a ser fomentado.

Outra novidade apresentada pelo casal é a organização do primeiro encontro de chocolateiros do Espírito Santo, que acontecerá em setembro. O evento será realizado entre os dias 7 a 10, em Pedra Azul, Domingos Martins.

Na programação, ainda em fase de conclusão, haverá exposição dos chocolates produzidos no estado, aulas show, degustação,



Depois de colhidos, os grãos do cacau passam por um processo de fermentação em uma caixa de madeira apropriada. A técnica é fundamental para garantir o sabor do chocolate durante a torrefação

palestras sobre sustentabilidade do cacau, oficinas kids e outros.

A intenção é fazer com que seja um evento fixo no calendário

estadual. Seag e Sebrae são parceiros da realização do festival. Irão participar expositores de Iconha, Vila Velha, Vitória e Linhares.

**MEDIÇÕES DE PROPRIEDADES RURAIS E URBANAS  
RECADASTRAMENTO DE IMÓVEL RURAL (CCIR/INCRA)  
GEORREFERENCIAMENTO • LEVANTAMENTOS TOPOGRÁFICOS  
PARA REGULARIZAÇÃO FUNDIÁRIA.**

**CAR**

CADASTRO AMBIENTAL RURAL  
AGILIZE O PROCESSO DE

**Regularização**

**AMBIENTAL**  
DO SEU IMÓVEL RURAL

**JS**  
**TOPOGRAFIA**  
Desde **1973**

Rua Emiliana Emery, nº 82  
Centro, Guaçuí - ES | CEP 29560-000

**28 3553 1520**



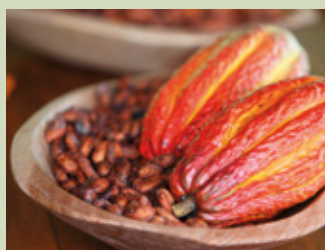
## CACAU NO BRASIL E NO ESPÍRITO SANTO

A cultura cacaveira foi introduzida no Brasil no século XVII pelos portugueses. O cultivo brasileiro em larga escala teve início no século XIX, na região de Ilhéus, no sul da Bahia. As condições climáticas adequadas fizeram com que o país liderasse a produção mundial de cacau no período entre 1905 e 1910.

Em 1993 a produção mundial de cacau in natura era de 2,5 milhões de toneladas. Na safra internacional de 2000/2001 em função da existência de pragas na cultura, especialmente a vassoura-de-bruxa, o Brasil passou a ocupar o

5º lugar, com uma produção de 150.000 toneladas.

Atualmente, o Espírito Santo apresenta 23 mil hectares de área plantada. Segundo a Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (SEAG), a cacauicultura está distribuída em 40 municípios. Linhares, no norte do Estado, lidera a produção com mais de 87% da área total.



## SERVIÇO

### 1º FESTIVAL DO CACAU E DO CHOCOLATE DO ESPÍRITO SANTO

**Data:** 7 a 10 de setembro (quinta a domingo)

**Local:** Pedra Azul, Domingos Martins, no Bristol Hotel

**Público:** Visitantes em geral

**Programação:** Exposições dos chocolates produzidos no estado, divulgação do agroturismo local, degustação de chocolate, aula show com chefs chocolateiros, palestras sobre a cadeia produtiva do cacau e sustentabilidade.

**Expositores:** Iconha, Vila Velha, Vitória e Linhares

GARANTA SUA PARTICIPAÇÃO NO PROGRAMA DE INTEGRAÇÃO AVÍCOLA. A NOSSA UNIÃO NOS TORNA MAIS FORTES.

 PROJETO  
**INTEGRAÇÃO  
AVÍCOLA**

UMA PARCERIA ONDE  
TODOS SAEM GANHANDO.



Produtor rural, conheça as vantagens do nosso projeto de Integração Avícola. Para informações ligue 27 2103-1133.

 **PROTEINORTE**  
[www.proteinorte.com.br](http://www.proteinorte.com.br)

**VENHA FAZER  
PARTE DESSE  
PROJETO!**





# O QUE VI DO AGRO CAPIXABA

HELDER CARNIELLI - PRESIDENTE DO CREA-ES

Estamos estreando uma coluna na Revista SAFRA ES para ouvir os relatos de pessoas que viram muito do agro capixaba e neste espaço, irão compartilhar essas experiências. O espaço é totalmente livre. O texto em primeira pessoa dá um tom de proximidade com o leitor.

Na estreia, convidamos o engenheiro agrônomo Helder Carnielli, atual presidente do CREA-ES (Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Estado do Espírito Santo). A pergunta é única: O que você viu do agro capixaba?

Vamos analisar dois aspectos: Primeiro, a fase histórica dos ciclos econômicos que passaram no Espírito Santo. Houve uma mudança muito interessante, acho que mais importante após o ciclo do café, na década de 60. Fazendo uma faixa temporal, eu acho que o Espírito Santo começou a diversificar com a pesquisa, com desenvolvimentos setoriais, segmentados no agronegócio da cafeicultura, depois na fruticultura e foi territorialmente conquistando alguns espaços interessantes. Segundo, a hortifruticultura. Penso que esse foi um negócio que gerou uma série de fatos que foram ocorrendo em cadeias regionais, levando a conquistas e à estabilização e avanço nessa pesquisa, na aplicação de inovação tecnológica.

Esse é o ciclo que nós temos que considerar setorialmente e, voltando às nossas perspectivas para o futuro, temos muitas coisas para reivindicar em prol do segmento do agronegócio capixaba como instituição. Temos muito a reivindicar setorial e territorialmente. Estamos observando que, a partir de uma década para cá, o Estado se distanciou, deixou as coisas irem por conta própria sem regulamento, sem normas específicas e precisamos rever os normativos legais. Muitas leis precisam mudar! O Estado abandonou esse aspecto e começa a viver os conflitos no campo, não um conflito de pessoas, mas em função do mau uso de água. O clima tem causado problemas que nós não conseguimos resolver porque o Estado não se faz presente na solução das questões, então nós temos muita coisa a reivindicar, desde a questão hídrica, que hoje é o mais grave dos problemas, a redistribuição, porque a água já não é mais simplesmente um bem natural. A água é o insumo principal do agronegócio capixaba. Terra que não tem água, não tem valor! É preciso fazer uma política de reserva de água, em todos os cantos do Espírito Santo. A tendência é que, daqui a dois ou três anos, os ciclos se normalizem, mas é necessária a mobilização da sociedade para a criação de políticas públicas que levem a água a cada recanto desse estado, com o objetivo de produção de alimentos.

O agricultor é muito importante nessa cadeia! O produtor rural de 1960 não sobreviveria em 1990 e o de 1990 não vai sobreviver com os mesmos pensamentos no Século 21. Mudou toda a tecnologia. Hoje o produtor quer Internet na sua propriedade, ele precisa ter acesso a todas as tecnologias de ponta para agregar à sua produção, tanto na parte de plantio, como na parte de colheita, como na parte de beneficiamento e comercialização. Esse é o perfil do produtor rural do Espírito Santo que hoje nós estamos vivenciando. Quem não seguir essa Ótica não vai conseguir se manter no mercado, será expulso pela falta de conhecimento dessas linhas de pensamento, que são importantíssimas para o seu negócio. Hoje agricultura é um negócio.

Você pode produzir nos climas mais quentes, como nos climas temperados, mas você precisa embutir nessas cadeias produtivas muita tecnologia, que não servirá somente à produção, mas também como um elemento de um todo, que vai do plantio à comercialização, ao

beneficiamento e depois novamente voltado à comercialização desse produto beneficiado. Nos próximos anos, sobreviverão os produtores que se adequarem a esse contexto de informação. Outra coisa muito importante é o cooperativismo. Não conseguirá sobreviver aquele que tentar fazer sozinho. Ninguém consegue obter qualidade de informação sozinho. Os produtores deverão se aliar, se unir em elos e fazer parte de uma agricultura mais complexa, mais sustentável, mais participativa.

Eu penso que as cooperativas tendem a apresentar uma evolução, um crescimento. As pessoas precisam trabalhar de forma cooperada, em parcerias, contando com o apoio do estado como regulador, não como doutrinador de políticas públicas. O Estado faz muito mal a parte política do agronegócio. Então, se o estado não atrapalhar, nós já estaremos indo muito longe. É muito importante regularizar e normatizar as políticas públicas, criar vias que possam incrementar e incentivar os segmentos. Isso é muito importante!



**5 STA** semana tecnológica do AGRONEGÓCIO

**17 A 20 DE AGOSTO**  
PARQUE DE EXPOSIÇÕES  
SANTA TERESA-ES

Programação Completa no Site  
[www.sta.coop.br](http://www.sta.coop.br)

**19/08**  
Sexta-Feira

**Carlos Alberto Júlio**  
Um dos mais atualizados autor e pesquisador no campo da Administração de Negócios.

**20/08**  
Sábado

**Senador Álvaro Dias**  
Um dos maiores defensores do setor agropecuário e cooperativista no Congresso Federal.

Difusão de Conhecimento

Realização

**COOPEAVI** **Sistema OCB/ES** **SICOOB** **syngenta**

# PRÓ-RESINA: UMA ALTERNATIVA DE RENDA AO PRODUTOR A PARTIR DO PLANTIO DE PINUS

O PROGRAMA INCENTIVA O CULTIVO DE PINUS NO ESPÍRITO SANTO, PARA EXTRAÇÃO DE GOMA-RESINA, MATÉRIA PRIMA UTILIZADA EM VÁRIOS SEGMENTOS

Como forma de fomentar a silvicultura, promover o reflorestamento e criar uma atividade de renda alternativa aos produtores rurais, o Governo do Estado, por meio da Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), lançou dia 3 de junho o Programa de Expansão do Plantio de Pinus para produção de goma-resina no Espírito Santo, o PRÓ-RESINA. Com ele, a ideia é implantar, preferencialmente em consórcio com outras culturas, 8 mil novos hectares de Pinus nas regiões Sul e Serrana capixabas, onde foram reconhecidos a maior parte dos municípios considerados aptos ao plantio. Para ingressar na atividade, sementes com alto rendimento na produção de resina e madeira, além de linhas de crédito especiais ao setor serão oferecidas aos produtores.

O lançamento do Programa aconteceu no município de Ibitirama, na presença do governador do Estado Paulo Hartung e do secretário estadual de Agricultura, Octaciano Neto. Participaram também do evento, o diretor-presidente do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), Marcelo Suzart, o diretor presidente do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal (Idaf), José Maria de Abreu Junior. As instituições coordenam o PRÓ-RESINA em parceria com o Grupo Resinas Brasil, o Banco de Desenvolvimento do Espírito Santo (Bandes), o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) e com a Federação de Agricultura do Estado do Espírito Santo (Faes).

O Governador Paulo Hartung ressaltou que o Programa terá um impacto socioeconômico com a produção de resina, madeira e geração de emprego. Hartung defendeu a diversificação e inovação na produção agrícola do Estado. “Estamos em uma



Auditorio lotado no lançamento do Pró-Resina, em Ibitirama, na Região do Caparaó.

região que é uma das mais bonitas do país, com um enorme potencial na agricultura e turismo. Precisamos trabalhar o desenvolvimento sustentável da região do Caparaó. Esse programa é importante para impulsionar o desenvolvimento da região com uma ferramenta de economia verde, moderna e criativa”, enfatizou o governador.

Para o secretário de Estado da Agricultura, Octaciano Neto, o Pró-Resina tem grande chance de mudar para melhor a vida de agricultores e familiares da Região do Caparaó, uma vez que o plantio pode ser integrado a outros cultivos. Octaciano também ressaltou a mudança da visão do Estado, da década de 50 para os tempos atuais, para a construção de políticas públicas voltadas ao agricultor. “Tempos atrás a política pública incentivava o desmatamento para a criação de fazenda no Estado para fomentar a agricultura. Hoje nós incentivamos o reflorestamento em conjunto com as produções já existentes, e um sistema mais eficiente que ajuda o produtor a garantir um futuro melhor para ele, para a produção dele e até mesmo para o planeta. O Pró-Resina é isso tudo em conjunto com a oportunidade de gerar uma renda extra

a partir da extração da resina e da venda da madeira do Pinus”, completou.

## PINUS

Atualmente no Espírito Santo, a área plantada de Pinus é de cerca de 2.700 hectares, localizada principalmente nos municípios de Conceição do Castelo, Brejetuba, Castelo, Domingos Martins e em Muniz Freire. Além deles, apresentam solo e clima favoráveis ao cultivo os municípios de Santa Maria de Jetibá, Marechal Floriano, Alfredo Chaves, Vargem Alta, Ibitirama, Irupi, Divino São Lourenço, Dolores de Rio Preto, Guaçuí, Ibatiba, Iúna, Alegre e Iconha. O reconhecimento das áreas aconteceu por meio de um estudo de zoneamento que leva em consideração os territórios com altitude de 500 metros a 1300 metros, onde as temperaturas são amenas e a deficiência hídrica pequena.

O coordenador de programas da Gerência de Agroecologia e Produção Vegetal da Seag, Pedro Carvalho, explica que o PRÓ-RESINA se preocupa em fomentar a silvicultura no Estado, a partir da produção de goma-resina e madeira retirada do Pinus, ao mesmo em que se preocupa com os benefícios



ambientais que o plantio pode trazer a áreas degradadas. “A ideia é incentivar que esse plantio seja preferencialmente consorciado a outras culturas, como o café, sistemas agroflorestais, em integração de lavoura, pecuária e floresta. Além de proteger o solo, por ser uma atividade perene, o plantio também ajuda a sequestrar carbono, recuperar solos empobrecidos, contribui com as nascentes d’água, e gera sustentabilidade econômica ao homem na propriedade rural, principalmente àqueles que vivem da agricultura familiar”, disse Carvalho.

A espécie de Pinus oferecida pelo PRÓ-RESINA é a *P. elliottii* var. *elliottii*, que é adaptada às condições edafoclimáticas da Região Serrana do Estado e possui maior produtividade em resina. O gerente florestal do Grupo Resinas Brasil, Denilson Ferreira, explica que a segunda característica é fruto de um processo de melhoramento genético desenvolvido há vários anos pela empresa. “Nós avaliamos e marcamos as melhores árvores no campo para cruzá-las e desenvolver novas plantas de melhor qualidade, a fim de produzi-las em escala comercial. Esse processo nos levou a muitos resultados, entre eles o aumento de volume na madeira das árvores e o aumento da produção de goma-resina. Hoje nós temos árvores, que tiram por ano cerca de três a quatro quilos de goma resina, um número acima do padrão de uma árvore que não é geneticamente melhorada”, contou Ferreira. As sementes melhoradas serão distribuídas a viveiros locais pelo programa.

A goma-resina gera como produtos primários, o breu, a terebintina, e a goma de mascar. O breu é utilizado para a produção de colas para a fabricação de papel, vernizes, tintas, adesivos, borrachas sintéticas, entre outros. Já a terebintina é utilizada para a fabricação de cânfora, pomadas farmacêuticas, desodorantes, desinfetantes, inseticidas, germinicidas, tintas, corantes e vedantes. A extração da goma-resina começa após o 8º ano da planta, e o corte da madeira após 21 anos.

## MERCADO

O diretor-presidente do Grupo Resinas Brasil, José Jorge Ferreira, conta que apesar da crise econômica que o país atravessa, o mercado da resina têm se mantido e se beneficiado em função da alta do dólar. Ferreira espera que, com a implantação do Pró-Resina, 500 a 1000 famílias passem a participar da atividade, e que o Estado, daqui a alguns anos, seja responsável por 20%

da produção brasileira de resina, cerca de 1000 toneladas do produto. “Essa é a nossa expectativa para daqui a alguns anos, será uma produção para a exportação. Então isso vai agregar valor para a balança comercial capixaba e para o Brasil. Hoje o Brasil está numa posição muito boa porque o dólar está alto, estamos competitivos e não há dificuldades de escoamento dessa produção. Além disso, o grupo Resinas Brasil, que tem longa data nesse mercado, com um histórico original familiar de quase cem anos, está aqui para apoiar e digamos garantir essa compra futura da resina, dando sustentabilidade a esse mercado e a esse programa que está sendo desenvolvido”, ressaltou o diretor-presidente.

## REFLORESTAR

As ações do PRÓ-RESINA ajudam a cumprir a metas do Programa Reflorestar, da Secretaria de Estado do Meio Ambiente e Recursos Hídricos, de reflorestar 80 mil hectares até 2018. Criado a partir de experiências acumuladas nos últimos 10 anos, o



Octaciano: programa traz oportunidade para pequenos produtores

Reflorestar tem como objetivo promover a restauração do ciclo hidrológico por meio da conservação e recuperação da cobertura florestal, com geração de oportunidades e renda para o produtor rural, incentivando a adoção de práticas de uso sustentável dos solos. O mecanismo de estímulo é o de pagamento por serviços ambientais.



Feira de Negócios



Exposição de Máquinas



**SORTEIO**

TRATOR COYOTE 4430 +  
CARRETA B-970 4T PLUS

Programação Completa no Site

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

Confira o regulamento completo  
no site [www.sta.coop.br](http://www.sta.coop.br)

Imagem Meramente Ilustrativa

Realização



“Até 2015, foram atendidos mais de 1.800 produtores rurais em 73 dos 78 municípios capixabas. Isso representa um investimento de R\$ 28 milhões, permitindo iniciar a restauração de pelo menos 6.000 hectares de florestas e reconhecer outros 6.000 hectares de florestas conservadas”, explicou o coordenador do Programa Reflorestar, Marcos Sossai.

Atualmente, existem 4.117 produtores cadastrados no Reflorestar. A meta para 2016 é atender mais 1.600 produtores rurais, o que deverá permitir iniciar a recuperação de cerca de 4.600 hectares e investimentos da ordem de R\$ 25 milhões.

O Reflorestar cria estímulos para a adoção de novos sistemas produtivos de base florestal e de alternativas econômicas sustentáveis. Além da preservação da floresta existente e da recuperação da mata nativa, também são incentivadas práticas como os sistemas agroflorestais, onde é possível conciliar culturas como cacau, palmito, café, seringueira, banana, entre outras, com espécies da Mata Atlântica.

Outra possibilidade são os sistemas silvipastoris, que consistem em plantar algumas espécies florestais no pasto. Com isso a produtividade é melhorada e o processo de infiltração da água no solo facilitado.

Os produtores rurais recebem recursos financeiros para aquisição de mudas e outros insumos necessários para promover a implantação da nova formação florestal na propriedade. Desta forma, ao aumentar a capacidade de infiltração de água no solo, as novas florestas ampliam a oferta d'água e regularizam a vazão de nascentes.

São modalidades do Programa Reflorestar: Floresta em Pé, Sistema Silvipastoril, Sistema Agroflorestais, Recuperação com Plantio e Floresta Manejada.

## SILVICULTURA

A cobertura florestal do Espírito Santo é formada pelo remanescente da Mata Atlântica, totalizando cerca de 603 mil hectares ou pouco mais de 10% do território estadual, bem como pelos plantios de eucalipto, pinus, seringueira e palmáceas que, juntos, somam mais de 250 mil hectares.

A atividade da silvicultura diz respeito ao reflorestamento com finalidade comercial. A madeira assim produzida é destinada a diversas finalidades, desde a lenha até a produção de celulose e papel. Normalmente, utilizam-se espécies exóticas como os eucaliptos, já que são menos atacados por inimigos naturais e crescem mais rapidamente.

Atualmente, no Brasil, existe enorme déficit entre a madeira produzida pela silvicultura e a demanda oriunda do mercado consumidor interno, estimulando vultosos investimentos no setor.

A produção de madeira procedente de florestas econômicas é hoje amplamente empregada nas propriedades capixabas para fornecimento de energia, construções rurais, cercas, postes e tutoramento de plantas. O conjunto de tais ações contribui para diminuir a pressão sobre as florestas nativas, em função da necessidade de madeira existente nas propriedades rurais, além de constituir-se em excelente oportunidade para aumentar a renda nas propriedades por meio do aproveitamento de áreas ociosas ou com limitações para culturas agrícolas mais exigentes.

Atividade tradicionalmente restrita às áreas degradadas pela agropecuária tradicional, a silvicultura tem conquistado novos contornos, consolidando-se como uma atividade sustentável, com base social e ambiental. As florestas plantadas no Estado, que ocupavam menos de 190 mil hectares em 2000, ultrapassaram 250 mil hectares atualmente e podem chegar a 400 mil hectares em 2030, através de planejamento PEDEAG 3 e ações de fomento.

## ALMIR AMED DEUD, COMPLEXO INDUSTRIAL PINDOBAS

O cultivo de pinus nas Fazendas Pindobas começou no início da década de 1970 quando o sr. Camilo Cola identificou essa cultura como uma oportunidade para ocupar terras ociosas, produzir madeira e goma resina. A madeira é largamente empregada em móveis, embalagens e construção civil e a goma resina industrializada gera o breu (parte sólida) e a terebintina (parte líquida). A cultura é rentável. Planta-se cerca de 1.100 árvores por hectare, espaçamento 3 m x 3 m, faz-se uma seleção por volta do 6º ou 7º ano deixando-se em torno de 700 melhores árvores, iniciando a resinagem por volta do 8º ou 9º ano. O trabalho consiste em abrir um painel de 18 a 20 cm de largura numa face da árvore normalmente quando ela atinge 18 cm de diâmetro ou mais, iniciando o painel com uma estria de 2,5 cm de altura através de um corte com ferramenta apropriada

que remove a casca, aplicando, em seguida, uma pasta para que não se interrompa o fluxo da goma resina. A cada 15 dias deve-se fazer uma nova estria totalizando 24 por ano em cada face (árvores com mais de 24 cm de diâmetro podem comportar 2 faces).

Normalmente a produção por estria é de 90 a 130 gramas conferindo uma produção por face por ano de aproximadamente três quilos de goma resina que escorrem para uma sacola afixada junto ao tronco. Já existem em produção, em experimentos, pinus melhorados geneticamente produzindo seis quilos de goma resina, por face por ano. O preço do quilo oscila. Está em R\$ 2,80/kg para o produtor, mantido deste valor até R\$ 3,40/kg há mais de dois anos.

Para o produtor é uma boa opção, otimiza o uso da propriedade, do tempo e da mão-de-obra, é de fácil manejo,



custo baixo, e não inviabiliza outras atividades. Possibilita o trabalho na sombra, é perene e ambientalmente favorável. O sucesso dependerá dos cuidados tais como boa cova, boa muda, combate às formigas, eliminação de mato competição, estradas para facilitar o acesso, colheitas e movimentação com os produtos, enfim, de tudo que o produtor já conhece de práticas para alcançar êxito nos empreendimentos.





### **PEDRO BURNIER, PRODUTOR DE VENDA NOVA DO IMIGRANTE**

Iniciamos o plantio de pinus há 18 anos em uma área de 26 hectares. Quando plantamos, pensávamos apenas na produção para madeira, mas há três anos, orientados pelo sr. Camilo Cola, fizemos o contato com a Resinas Brasil, quem atualmente compra a nossa resina, e iniciamos o trabalho de exploração da árvore. Com isso, a madeira virou subproduto. A resina nos trouxe uma rentabilidade muito maior.

Por cada hectare de terra, recebemos 600 reais por mês. É uma renda mensal como se fosse leite, só que extraímos "o leite da árvore". Cada sacola (árvore) dá três quilos de resina ao ano e vale hoje R\$ 2,70 na propriedade, para o produtor.

O manejo é simples e o melhor, o produtor pode conciliar com outras atividades, como tirar o leite, cultivar hortaliças e ainda fazer a resinagem nas árvores. É um programa ideal para o pequeno produtor familiar, porque também garante renda durante muitos anos. Numa área de cinco hectares de pinus plantado, por exemplo, o produtor teria três mil reais de renda por mês. E também considero um cultivo sustentável, porque o pinus tem um conceito como qualquer outro tipo de floresta, muito propício a solos pobres. Com a derrubada, as folhas criam uma manta no solo, evitando a erosão.

### **ARISTODEMOS DE PAIVA HASSEM, CHEFE DO ESCRITÓRIO LOCAL DO INCAPER DE IBITIRAMA**

"Este programa é uma opção de renda para o Caparaó, mas devemos observar alguns detalhes imprescindíveis. A grande maioria das propriedades possui menos que 50 hectares. A região é exímia produtora de água, daí todo cuidado é pouco, para proteção das nascentes, evitando o que aconteceu com o eucalipto, em grande parte plantado próximo aos recursos hídricos. Portanto, é importante realizar os plantios preferencialmente em topos de morro ociosos, em função da estrutura fundiária e da pouca disponibilidade de áreas.

O programa somente terá êxito na região se conduzido por meio de cooperativas e associações. Outro fator que pode dificultar o programa é a tradição em café e bovinocultura de leite e a pouca disponibilidade de mão de obra e principalmente porque a renda só acontece a partir do oitavo ano.



Há também importantes pontos positivos, como o fato de o pique de produção de resinas não coincidir com o período de produção de café; a colheita ser relativamente fácil, podendo ser armazenada por um longo período e a disponibilidade de mudas melhoradas".

**5 STA** semana tecnológica do AGRONEGÓCIO  
**17 A 20 DE AGOSTO**  
PARQUE DE EXPOSIÇÕES  
SANTA TERESA-ES



**Espaço  
Gourmet**



**Lazer para a  
Família**

**PARTICIPE E TRAGA A SUA FAMÍLIA**

Programação Completa no Site

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

Realização



# BANDES VAI APOIAR PLANTIO DE FLORESTA DE PINUS PARA PRODUÇÃO DE RESINA NO ESTADO

Com apoio do Banco de Desenvolvimento do Espírito Santo (Bandes) produtores rurais das regiões Centro-Serrana e Sul-Caparaó do Espírito Santo terão incentivos para expandir o plantio de Pinus, madeira que dá origem à goma-resina.

A ideia é estimular o plantio consorciado da madeira, junto com cafezais ou áreas de pecuária em solos com declive acentuado e expostos à erosão. Os financiamentos podem chegar a R\$ 5 milhões, dependendo da linha de crédito, com até 12 anos de prazo para pagamento. Com o Pró-Resina, a Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (SEAG) e o Bandes, parceiros na iniciativa, pretendem promover a difusão da tecnologia do plantio e da exploração de Pinus em bases sustentáveis.

“Este Programa é uma excelente alternativa econômica para os produtores rurais capixabas, principalmente a das regiões Centro Serrana e Sul Caparaó, que se dedicam ao cultivo de cafezais e à pecuária. O Pró-Resina atua considerando as potencialidades locais e a proposta de diversificação agrícola, de acordo com o Planejamento Estratégico do Governo. A contribuição do Bandes neste programa vai além dos financiamentos, é também apoiar as atividades produtivas de forma articulada, especialmente, por meio de programas de fomento como o de pinus”, destaca Everaldo Colodetti, diretor de Crédito e Fomento do Bandes.

Entre os itens que podem ser apoiados pelo Bandes, estão projetos técnicos e de georreferenciamento das propriedades



Everaldo Colodetti, diretor de Crédito e Fomento do Bandes

rurais, inclusive despesas relacionadas ao processo de regularização ambiental; realocação de estradas internas das propriedades rurais para adequação ambiental; aquisição de insumos e pagamento de serviços destinados à implantação e à manutenção dos projetos financiados, sementes e mudas para a formação de pastagens e de florestas; marcação e construção de terraços e implantação de práticas conservacionistas do solo; implantação de viveiros de mudas florestais; além de investimentos em florestamento, reflorestamento e destoca.

Cultura de fácil plantio, manejo e adaptável às condições de solo e clima das diferentes regiões do Estado, o plantio de Pinus é rentável para os produtores de resina e madeira, além de possibilitar a formação de um corredor de vegetação, contribuindo para o aumento da biodiversidade, a conservação do solo e da água, criação de abrigo e alimentação da fauna.



## 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](mailto:dorigoirrigacoes@hotmail.com)  
[www.dorigoirrigacoes.com.br](http://www.dorigoirrigacoes.com.br) | 28 3521 8268



## ESPÍRITO SANTO JÁ TEM REPRESENTANTES PARA O PROGRAMA CNA JOVEM NACIONAL



O Espírito Santo já tem seus representantes para a etapa nacional do CNA Jovem. São eles Leonardo Raasch Hell (Colatina), Maiara Pereira Santos (Santa Teresa) e Vinicius Maline (Jaguaré). Eles foram os vencedores da etapa estadual, que terminou no dia 19 de junho, após a realização de três encontros presenciais, totalizado 48 horas de programação.

O Programa criado pela Confederação da Agricultura e Pecuária (CNA) e o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR), tem como objetivo identificar e capacitar novas lideranças, para impulsionar o agronegócio. Dezenas de jovens, todos com nível Superior e idade entre 22 e 30 anos, se inscreveram para participar da fase estadual, e, após avaliação individual, 20 deles foram selecionados para participar da etapa estadual, destes, além dos três vencedores, o programa contou com a participação de jovens de Afonso Cláudio, Alegre, Guarapari, Itaguaçu, Itarana, João Neiva, Muniz Freire, Santa Leopoldina, São Mateus e Rio Novo do Sul. *Com informações do SENAR ES*

## RENEGOCIAÇÃO DE DÍVIDAS COM BANCO DO BRASIL

O Banco do Brasil anunciou dia 21 de junho uma série de medidas emergenciais para renegociação de dívidas vencidas ou a vencer, que foram contratadas com recursos próprios do BB. A renegociação abrange tanto custeio quanto operações de investimento para as seguintes áreas: bovinocultura de leite e de corte, café conilon, café arábica, mamão, pimenta do reino, cana de açúcar, côco-anão, seringueira, cacau, banana, maracujá e tomate. Orientamos os produtores que possuem este tipo de operação bancária junto ao BB, para procurarem suas agências.

## BANESTES TAMBÉM PRORROGA PRAZO DE DÍVIDA DE PRODUTORES RURAIS

O Banco do Estado do Espírito Santo (Banestes) prorrogou o prazo para pagamento das dívidas dos produtores rurais capixabas. O Objetivo é possibilitar aos clientes do banco condições de regularizar seus compromissos. Serão contempladas operações com vencimento até o dia 31 de dezembro deste ano. A medida abrange financiamento em custeio e em investimento. Os produtores rurais podem ir a qualquer uma das 132 agências do Banestes no Estado para formalizarem o pedido de prorrogação do prazo para pagamento das dívidas.

Até **R\$1.800** pagos por saca aos vencedores.

Regulamento Completo  
[www.sta.coop.br/singleorigin](http://www.sta.coop.br/singleorigin)

Realização



## CAPARAÓ CAMINHA MAIS UM PASSO RUMO À INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO SEU CAFÉ DE QUALIDADE



Dia 08 de junho, na comunidade de Pedra Menina, distrito de Dores do Rio Preto, aconteceu a reunião de

formação da Associação de Cafés Especiais da Região do Caparaó, com eleição da diretoria. Vale lembrar que a formação da Associação é mais um passo rumo ao registro de Indicação Geográfica (IG), conferido a produtos ou serviços que são característicos do seu local de origem, o que lhes atribui reputação, valor intrínseco e identidade própria, além de os distinguir em relação aos seus similares disponíveis no mercado. São produtos que apresentam uma qualidade única em função de recursos naturais como solo, vegetação, clima e saber fazer (know-how ou savoir-faire). O Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI é a instituição que concede o registro e emite o certificado. *Com informações da Folha do Caparaó.*

## GUAÇUÍ, NA REGIÃO DO CAPARAÓ CAPIXABA, TEM CAFÉ DE QUALIDADE

A I Mostra de Café de Qualidade de Guaçuí, que aconteceu em junho, durante a Feira do Verde, reuniu 30 cafeicultores do município que apresentaram 37 amostras em duas categorias, café in natura e despulpado. O principal objetivo era conhecer com está a qualidade do café produzido em Guaçuí. Do total, 17 foram considerados bebida especial.



## NOVO PRESIDENTE DO INCAPER

O novo presidente do Incaper é Marcelo Suzart de Almeida, nomeado dia 09 de junho. Marcelo é professor associado do Curso de Agronomia da Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes), no campus de São Mateus, diretor do Centro Universitário Norte do Espírito Santo (Ceunes) no período de agosto de 2010 a 2014. Casado e pai de dois filhos, Suzart é formado em Agronomia, tem mestrado e doutorado em Zootecnia pela Universidade Federal de Viçosa. Chegou ao Estado em 2004 para atuar no campus da Ufes em Alegre. Em 2006 fixou residência em São Mateus, onde atua até hoje como professor. Suzart atuou por um ano como subsecretário na Secretaria de Estado da Agricultura, Aquicultura, Abastecimento e Pesca (Seag), ao lado do secretário Octaciano Neto.



**"TRADIÇÃO, CONFIANÇA E QUALIDADE"**

Av. Samuel Batista Cruz, 1899 – Centro – Linhares – ES  
(27) 3371-3468 - atendimento@fullin.com.br – www.fullin.com.br

ANÁLISES AGRONÔMICAS:  
- SOLOS;  
- PLANTAS (ANÁLISE FOLIAR);  
- ÁGUA PARA IRRIGAÇÃO;  
- FERTILIZANTES ORGÂNICOS;  
- FERTILIZANTES MINERAIS;  
- CORRETIVOS AGRÍCOLAS.

ANÁLISES AMBIENTAIS:  
- ANÁLISES DE ÁGUA E EFLUENTES;  
- BACTERIOLÓGICA;  
- FÍSICO-QUÍMICA.

PREPARO DE SOLUÇÕES QUÍMICAS:  
- SOLUÇÕES QUÍMICAS PREPARADAS PARA USO EM LABORATÓRIOS DE ANÁLISES OU INDUSTRIAIS, NA CONCENTRAÇÃO DESEJADA PELO CLIENTE.



**Hélio José Simões Alves**  
(28) 99976-4074

**DICAUTO**



helinhodicauto@hotmail.com

BR 482, Km 95 • Tel. (28) 3553-1415 • Guaçuí-ES





# STA

semana  
tecnológica do  
**AGRONEGÓCIO**

## 17 A 20 DE AGOSTO

PARQUE DE EXPOSIÇÕES  
SANTA TERESA-ES

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



Feira de  
Negócios



Difusão de  
Conhecimento



Exposição de  
Máquinas



Espaço  
Gourmet



Lazer para a  
Família

O maior evento de **capacitação e negócios**  
do cooperativismo capixaba.

Realização



syngenta

Patrocínio



# CAFESUL EXPANDE COM APOIO DA FUNDAÇÃO BB E DO BNDES



A parceria já dura alguns anos, desde 2008, quando a Cafesul resolveu implantar o Projeto de DRS- Desenvolvimento Regional Sustentável para a cadeia do café na sua região de atuação. À época, se reuniram com diversos parceiros, Sindicatos, Incaper, Secretaria de Agricultura das Prefeituras e começaram a definir as ações que seriam desenvolvidas com o objetivo de aumentar a produtividade, a qualidade do café, o acesso a mercados, a estruturação da Cooperativa e ações nas áreas ambientais e sociais.

Desde então aconteceram importantes melhorias como a construção do galpão com recursos do MDA e da SEAG e a instalação da primeira parte do maquinário de rebenefício com recursos da Fundação Banco do Brasil. Naquele mesmo ano, a Cafesul conseguiu o certificado FAIRTRADE, que é norteada pelo tripé: Social, Ambiental, e Econômico. A partir de então, atendendo a condicionantes sociais e ambientais, recebem um preço justo pelo produto, que cubra os custos de produção e sobre o suficiente para o produtor viver com qualidade de vida.

Outras duas ações importantes foram a instalação de uma Estação Digital, onde são ministrados cursos de informática para os cooperados comunidade e o

“Projeto de Recuperação de Nascentes e de Conservação de Solos”, no qual foram atendidos 50 produtores, cercadas 32 nascentes, construídas 420 caixas secas com capacidade para reter até 9 milhões de litros de água/ano, adequados 10 Km de estradas de lavouras e construído um viveiro de mudas para serem fornecidas aos Cooperados. Além disso, os cooperados foram capacitados em técnicas de preservação de Solo e Água.

E o mais recente executado foi o “Projeto de Expansão da Infraestrutura, do Beneficiamento e da Comercialização da Cafesul”, no qual foram investidos 1 milhão e 200 mil reais, com recursos do Fundo Social do BNDES. Com estes recursos foi possível ampliar a capacidade dos equipamentos de rebenefício do café, foram adquiridos um caminhão para transporte de insumos e café dos Cooperados, uma caminhonete para assistência técnica, empilhadeira, máquina de pilar café, balança rodoviária, computadores e impressoras para área administrativa, selecionadora eletrônica de grãos e kits para carregamento de café a granel e em bags.

Segundo o presidente da cooperativa, Sr. Carlos Renato Alvarenga Theodoro, esse investimento coloca a Cafesul num patamar mais elevado de mercado, com a estrutura e a logís-

tica necessárias para atender ao mais exigentes mercados do mundo. “Este projeto estruturou a Cooperativa para alcançar novos objetivos visto que, apesar da crise, o mercado de Cafés especiais e certificados está em franco crescimento e na região têm surgido novas oportunidades de crescimento para a Cooperativa”, concluiu.

O presidente ainda aproveitou para agradecer os diversos parceiros como: os Governos Federal (MDA, Conab), Estadual (Seag, Incaper, Aderes) e Municipal ao longo destes anos, firmando convênios (secadores, veículos, motos, etc.), participando de programas (PAA, PNAE, CPR) e Feiras Internacionais de café.

“Outros parceiros importantes são o SEBRAE, a OCB/Sescoop e o SENAR com os quais desenvolvemos projetos de consultoria, assistência técnica e capacitações nas áreas agrícola e administrativa para cooperados, diretores e funcionários e de participação em Feiras Internacionais de Café”, afirmou.

## MAIS SOBRE A CAFESUL

Na busca por novos mercados, a cooperativa iniciou uma parceria com a Nespresso, certificando como Triple AAA e com a Nestlé certificando como 4 C, para fornecimento de cafés especiais para as fábricas destas companhias.

A cooperativa também vem participando de Feiras Internacionais de Cafés Especiais nos Estados Unidos e na Europa, buscando conhecer o mercado internacional de cafés especiais com o objetivo de exportar seu produto visto que recentemente conseguiu a habilitação para exportação direta no “Projeto de Internacionalização” realizado em parceria com ADERES e a OCB/ES.

cacheça  
**COISA  
NOSSA**

Nossa cacheça foi vencedora de diversos prêmios, um deles nos EUA, a qual foi envelhecida por 10 anos em barris de Castanha.



cachacacoisanossa.com.br | (27) 99761 9720 | Várzea Alegre, s/n - Alto Santa Maria - Santa Teresa (ES)



## ESPAÇO PET

### VOCÊ ESTÁ PREPARADO PARA TER UM ANIMAL DE ESTIMAÇÃO?

Difícil encontrar alguém que resista à fofura de filhote. No entanto, antes de tomar a importante decisão de levar o bichinho para casa é preciso analisar a rotina da casa e saber se estão todos preparados e dispostos a assumir as responsabilidades envolvidas em ter um animal de estimação.

Por isso, antes de decidir é preciso avaliar questões como: o interesse de todos da família em ter o novo amigo em casa, se existe tempo no dia a dia para dar atenção ao bichinho e se as despesas com ele irão caber no orçamento.

A partir daí, o próximo passo ao adotar é analisar o perfil do animal que se enquadra mais ao ambiente disponível para o bichinho viver e à rotina da família. No caso dos filhotes de cachorros, por exemplo, nem sempre é possível saber o tamanho que eles terão. Muitas vezes, eles crescem mais do que o esperado. Então, os que moram em apartamento pequeno devem redobrar os cuidados ao escolher o cãozinho para não faltar o espaço necessário para o animal quando ele estiver adulto.

Em relação aos cuidados e bem-estar do bichinho, animais com pelo longo precisam de mais tosas e tem-



SHUTTERSTOCK\_172222631

po dedicado a pentear e desembaraçar os fios. Por isso, para as famílias que dispõem de menos recursos para pet shops e/ou tempo para cuidados com banhos e tosas precisam avaliar a questão ao escolher o pet para adoção.

Também é importante sempre lembrar a importância de levar o novo bichinho de estimação ao veterinário assim que ele for adotado para tirar todas as dúvidas sobre a saúde do animal e para possíveis exames necessários.

Fonte: Equipe Nutriave

ESTA EDIÇÃO DA  
REVISTA SAFRA ES  
TRAZ UMA NOVA  
EDITORIA:  
O ESPAÇO PET.  
NESTE ESPAÇO  
DEDICADO AOS  
BICHINHOS,  
VAMOS TRAZER  
ASSUNTOS PARA TE  
AJUDAR A LIDAR E A  
APROVEITAR  
AINDA MAIS A  
COMPANHIA DELES.

**Seja para seu amigo cão,  
felino ou animal de produção,  
na Nutriave você encontra  
tudo o que precisa para  
fornecer a alimentação ideal.**

Nossa linha completa de rações atende a um leque extenso de animais. Todos os portes, pets, performance e nutrição. Onde você enxergar nossa marca, verá tecnologia, variedade, saúde e sustentabilidade.

Um produto à altura da sua especialidade.

Conheça nosso site e saiba mais.  
**[nutriave.com.br](http://nutriave.com.br)**



**CÃO, CAVALO, PORCO, PEIXE...  
PETS OU ANIMAIS DE PRODUÇÃO,  
A GENTE NUTRE.**

**VIANA - ES - (27) 3255-9999**



# GUAÇUÍ RECEBE UNIDADE FRIGORÍFICA REGIONAL

O Governo do Estado, por meio da Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), e a Prefeitura de Guaçuí inauguraram no dia 24 de junho a Unidade Frigorífica Regional Sul 'Gregório Trigo Gil'. A obra, esperada há 12 anos pelos pecuaristas da região do Caparaó, irá melhorar a qualidade de vida dos produtores rurais, com a diminuição de custos com transporte e abate de animais, além de ampliar a arrecadação municipal.

A solenidade que marcou a inauguração aconteceu na sede da unidade. O evento contou com a presença do governador Paulo Hartung, do secretário de Estado da Agricultura, Octaciano Neto, e do diretor-presidente do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal (Idaf), Junior Abreu. Mais de 600 pessoas, entre produtores rurais, políticos, empresários e lideranças comunitárias, também participaram do evento.



Para a conclusão da Unidade Frigorífica foram investidos mais de R\$3 milhões, incluindo a aquisição da área, a construção de toda a estrutura e a instalação de equipamentos. A Seag investiu mais de R\$650 mil reais em máquinas e equipamentos industriais e mais de R\$550 mil em equipamentos de refrigeração para o local. Já a Prefeitura de Guaçuí, direcionou cerca

de R\$722 mil, de recursos próprios e do Fundo Estadual de Apoio ao Desenvolvimento Municipal, para concluir a obra.

Foram instalados para o abate de bovinos e suínos 70 equipamentos, que somados pesam 30 mil quilos. Todo o material foi confeccionado sob medida, de maneira customizada, levando em consideração as dimensões estruturais do frigorífico. Fazem parte plataformas, guinchos, cochôs, calhas, mesas e tanques inox, centrífugas, compressor de ar, balança eletrônica, além de câmaras de congelamento e de refrigeração. Com a unidade frigorífica em funcionamento, será possível abater 80 bovinos e 50 suínos, por dia. Além da geração de emprego e renda, a perspectiva é que as atividades no campo sejam fortalecidas, a vida dos produtores rurais facilitada, os custos com o transporte e abate dos animais reduzidos e a arrecadação municipal ampliada, trazendo mais desenvolvimento para a cidade.



O melhor do Caparaó na mesa das famílias capixabas

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





# O GRUPO RESINAS BRASIL ACREDITA E APOIA O PROJETO PRÓ-RESINA



“NÓS PLANTAMOS O FUTURO”

IMAGINE O QUE MAIS A FLORESTA PODE NOS OFERECER

[www.grupo-resinas-brasil.com.br](http://www.grupo-resinas-brasil.com.br)

14 3711-2222

28 3547-1251



# SENAR-ES: FORMANDO E PROMOVENDO A FAMÍLIA RURAL

at  
comunicação  
www.at.com.br



O RESULTADO VOCÊ VÊ NO ALIMENTO QUE SUSTENTA  
SUA FAMÍLIA E AJUDA A CONSTRUIR O BRASIL.

Av. Nossa Senhora da Penha, 1495  
10º e 11º andares, bloco A, Ed. Corporate Center  
Santa Lúcia, Vitória - ES

[www.faes.org.br](http://www.faes.org.br)

A MAIOR  
*Escola  
da Terra*

SISTEMA

