

SAFRAES

ANO 5 | EDIÇÃO 23 | R\$ 15,00

EDIÇÃO COMEMORATIVA - ESPECIAL DE 5 ANOS
SETEMBRO/OUTUBRO/NOVEMBRO 2016

A REVISTA DO AGRO CAPIXABA



CINCO ANOS
SAFRAES

Presidente Kennedy é o maior produtor de leite do Estado, e para manter esta posição a Prefeitura Municipal de Presidente Kennedy investiu, e vai continuar investindo no produtor rural.



- ▶ Foram mais de 53 mil toneladas de cana doadas para a manutenção do rebanho de cerca de 50 mil cabeças de gado em tempos de seca;
- ▶ Como forma de suplementação alimentar, a Prefeitura forneceu mais de 8 mil toneladas de ração farelada aos produtores de leite e carne;



MAIS QUALIDADE

A partir de agora, mais uma importante ação irá beneficiar você, produtor rural. Visando complementar a dieta alimentar diária do rebanho, a Prefeitura de Presidente Kennedy está desenvolvendo um projeto que vai reforçar o fornecimento de fonte de fibras para o gado.

Os kennedenses produtores de leite vão receber em suas propriedades o trato de volumoso: um saco contendo briquete de capim brachiaria. Uma espécie de barra de cereal para o rebanho, contendo minerais e fibra.

Já foram adquiridos cerca de trinta mil sacos. E futuramente a distribuição irá alcançar os produtores de carne também.

**É a prefeitura com foco no homem do campo,
potencializando o que o município tem de mais forte.**





- | | |
|---|---|
| <p>06 EDITORIAL</p> | <p>52 ENTÃO, A SOLUÇÃO HÍDRICA ESTÁ NO SUBSOLO?</p> |
| <p>08 UVAS E VINHOS CAPIXABAS:
QUALIDADE FAZ O SETOR
CRESCER E SE DESTACAR</p> | <p>55 ESPAÇO PET
VOCÊ ESTÁ PREPARADO PARA
TER UM ANIMAL DE ESTIMAÇÃO?</p> |
| <p>18 FAIRTRADE COMPLETA
OITO ANOS NA CAFESUL</p> | <p>58 CAFÉS ESPECIAIS: A SALVAÇÃO
DA LAVOURA CAPIXABA</p> |
| <p>24 ORGÂNICOS: ASSOCIAÇÃO DE
SANTA MARIA É DESTAQUE
NA REGIÃO SUDESTE DO BRASIL</p> | <p>64 5ª. FEIRA CAFÉ COM LEITE
VALEU A PENA OUSAR!</p> |
| <p>30 58ª EXPOAGRO FORTALECE
RAÍZES RURAIS DE GUAÇUÍ</p> | <p>68 REGIÃO SERRANA SE
PREPARA PARA PRODUZIR
PRIMEIRO AZEITE CAPIXABA</p> |
| <p>32 COM A PRODUÇÃO
DE OVOS DE GRANJA EM ALTA,
PRODUTORES INVESTEM
NOS CAPIRAS</p> | <p>72 ENTREVISTA COM PAULO HARTUNG
(GOVERNADOR DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO)</p> |
| <p>38 PROJETOS MELHORAM
A QUALIDADE DO LEITE
E MUDAM A VIDA DE
PRODUTORES</p> | <p>78 O NOVO PARADIGMA
DA AGRICULTURA CAPIXABA
POR OCTACIANO NETO</p> |
| <p>46 DISTRIBUIÇÃO DE BRIQFENO
MELHORA ALIMENTAÇÃO DE
GADO EM PRESIDENTE KENNEDY</p> | <p>79 BOVINOCULTURA
SUSTENTÁVEL
PROGRAMA CAPIXABA É
LANÇADO PARA AUMENTAR
PRODUTIVIDADE</p> |
| <p>48 ARTIGO
POR QUE NÃO CRIAR TERROIR
DOS QUEIJOS CAPIXABAS?</p> | |

Inauguração

CASE II
AGRICULTURE

A marca mais desejada do Brasil chega a Linhares - ES

Agora, o estado do Espírito Santo conta com os mais modernos e eficientes equipamentos agrícolas para oferecer a você o máximo de desempenho no campo.



Br 101 - km 139,5 - Linhares-ES

(27) 3372 4667
(27) 4473 8149



EDITORIAL
KÁTIA QUEDEVEZ



MUITOS PROJETOS SÃO FRUTOS DE SONHOS E A REVISTA SAFRA ES É RESULTADO DE UM DELES

Para que sonhos se tornem realidade é necessário muito esforço, trabalho, dedicação (afinal, ninguém falou que ia ser fácil, certo?), mas antes de tudo é preciso ter fé, otimismo, motivação, perseverança e inovação.

E na Revista SAFRA ES, a fé é o que nos move. Com as lições que aprendemos ouvindo tantas histórias de superação e recomeços de produtores rurais, é impossível não acreditar que uma força superior move o mundo. Acredito nisso piamente. E posso afirmar sem dúvida alguma: Deus nos conduziu até aqui!

Não foram poucas as vezes que nossa turma imaginou uma edição e saiu outra, sem exceção, muito melhor (certo, Alissandra e Leandro?). É mesmo difícil de explicar, a própria SAFRA ES se conduz. Costumamos dizer que “ela tem vida própria”. Otimismo, motivação e perseverança são mesmo o nosso combustível.

Foram várias edições que, com as pautas já distribuídas, via os meus amigos e colaboradores já produzindo suas reportagens maravilhosas e na luta pelos anunciantes pensava “dessa vez não vai; a conta não fecha” e com grande otimismo, perseverança e determinação os resultados eram conquistados. “Galera, cadê as matérias? Já podemos mandar pra gráfica”. Esse processo comercial é necessário. É o que torna o projeto, de fato, sustentável, mas a gente sofre, e muito. Mas tocamos pra frente, e com a maior alegria!

É preciso mesmo inovar, e inovar sempre. Produzir cada matéria com mais qualidade, com dados confiáveis, com isenção, mas com grande paixão! Nosso projeto gráfico, sempre muito elogiado, emoldura nosso conteúdo diferenciado. Temos humildade em reconhecer que não fazemos nada além do que nossos leitores merecem, trata-se de fazer nosso ofício com muito prazer, mas sabemos que o nosso time é de primeira. E somos amigos de primeira hora.

A participação de todos é essencial para a harmonia do nosso trabalho. Seria injusta se nomeasse aqui e esquecesse alguém, mas vou tentar. Obrigada a todos os amigos que escrevem comigo a história da SAFRA ES, em especial, a Alissandra Mendes, Leandro Fidelis e Luan Ola, meus parceiros de todas as horas. E também ao Edézio Peterle, Giliard Nogueira, Ana Gláucia Chuina, Elisângela Teixeira, Andresa Alcoforado, Ana Paula Fassarella, Filipe Rodrigues, Beatriz Oliveira Soriano, Aline Nazário, profissionais que, ao longo desses cinco anos colaboraram conosco. O meu sincero agradecimento.

Aos nossos parceiros e anunciantes, que viabilizam financeira e economicamente nosso trabalho: muito obrigada pela confiança. (E continuem anunciando, pelo amor...!).

Agradeço também à minha família pelo apoio e compreensão nos momentos de ausência, em especial ao meu pai, Nino, ao meu filho, Vitor, e também ao meu irmão, Gilvan. A minha mãe, Ana Maria, uma estrelinha, que continua a iluminar a minha vida. E ao meu amor, Elias, pelo apoio sempre incondicional.

E aos nossos leitores, os bravos produtores rurais e razão maior da nossa dedicação: saibam que vocês não estão sozinhos. Somos do time do agro, do rural, do caipira, do agronegócio, das cooperativas, das associações, dos agricultores familiares, dos quilombolas, dos pequenos, dos médios e dos grandes produtores também. Estamos do lado de quem produz os alimentos que sustentam o nosso Estado.

Com fé, otimismo, motivação, perseverança e inovação, se Deus nos permitir, vamos continuar mostrando o agro para o Espírito Santo e também para todo o Brasil, porque desde a última edição a SAFRA ES é NACIONAL, gente!

Que Deus continue nos abençoando. Boa leitura!

KÁTIA QUEDEVEZ
Jornalista Responsável
Comercial
MTb 18569 RJ

LUAN OLA
Projeto Gráfico / Diagramação

ALISSANDRA MENDES
EDÉZIO PETERLE
ELISÂNGELA TEIXEIRA
LEANDRO FIDELIS
PEDRO CANI
Colaboradores

CIRCULAÇÃO:
Nacional.

EDIÇÃO 23 | ANO 5
SETEMBRO/OUTUBRO/
NOVEMBRO 2016

A revista **SAFRA ES** é uma publicação bimestral da Contexto Consultoria e Projetos Ltda.

CNPJ: 06.351.932/0001-65

Endereço para correspondência:
Av. Espírito Santo, 69 - 2o. pavimento
Guaçu - ES - CEP: 29.560-000
jornalismo@safraes.com.br

SAFRAES
A REVISTA DA AGRICULTURA CAPIXABA

ANUNCIE

Tels: 28 3553 2333 / 28 9 9976 1113

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



"A SAFRA ES é, sem dúvidas, a melhor revista do agronegócio no Espírito Santo. O grande diferencial é o conteúdo abordado, levando sempre para o produtor rural matérias sobre a atividade leiteira, cafeicultura, suinocultura, ovinocultura, olericultura, meio ambiente, gestão, uso correto da água, clima, entre outras. A Revista SAFRA ES auxilia o produtor no seu dia a dia com matérias, além de nos manter atualizados com as publicações sobre as novas tecnologias adotadas no campo em diferentes áreas. O produtor rural do Espírito Santo é muito grato em ter uma revista direcionada a ele, levando a informação de forma clara e muito bem conduzida, sem contar a qualidade da revista, com muitas figuras e imagens, que contribui muito no entendimento da matéria".

JOSÉ ANTÔNIO MARTINS,
PRODUTOR RURAL
DE MIMOSO DO SUL



"Qualidade, inovação, criatividade, excelente relacionamento aliado à confiança e parceria é o que representa a Revista SAFRA ES, e consequentemente o bom resultado é comprovado pelo sucesso conjunto da revista e de nossa empresa como anunciante. A SAFRA ES trouxe a qualidade com a boa informação para o mercado da agricultura, enriquecendo a cada leitor, levando o conhecimento da tecnologia e a realidade do campo. Honra para a J. AZEVEDO essa parceria.

JAIME AUGUSTO DA CUNHA
FILHO, GERENTE J. AZEVEDO
MÁQUINAS, CACHOEIRO
DE ITAPEMIRIM



"Sou leitor assíduo da Revista SAFRA ES e nela temos a oportunidade de desfrutar de reportagens do mais alto nível e que com muita maestria fala do setor de agronegócio de nossa região e Estado. Essa publicação nos leva a nos atualizar, analisar, buscar ações para qualificar a gestão das propriedades deste importantíssimo setor de nossa economia e principalmente valorizar o personagem do campo, que tanto faz e engrandece o nosso Estado. Parabéns pelo aniversário de cinco anos, que continue a nos deixar muito bem informados das notícias do campo."

RENATO MACHADO,
COORDENADOR DA UNIDADE
DE ATENDIMENTO INDIVIDUAL
(GUAÇUÍ) DO SEBRAEDE
ITAPEMIRIM



"Idealismo, competência, comprometimento e amor pelo que faz distingue a Revista SAFRA ES, nestes cinco anos como referência e aliada do produtor rural capixaba, contribuindo positivamente na socialização da informação e do conhecimento. Parabéns, Kátia e seus colaboradores."

JÚLIO DA SILVA ROCHA JÚNIOR,
PRESIDENTE DA FAES/SENAR-ES



"Nestes últimos cinco anos, a Revista SAFRA ES se tornou um dos principais veículos de comunicação rural do Espírito Santo. Fico muito feliz em participar dessa história com sugestões de pautas, cooperando para diversificação do conteúdo da revista. Sabemos que dentro do agronegócio capixaba há diversas histórias de superação, inovação e boas práticas capazes de agregar valor para outros produtores, por outro lado, esse setor econômico é muito carente de um bom conteúdo jornalístico para dar visibilidade a estes destaques. A Revista SAFRA ES mostrou em pouco tempo que é possível fazer um bom trabalho no campo e expor essas histórias disseminando conhecimento, valorizando o produtor rural. Parabéns por contribuir com o desenvolvimento rural e revelar o potencial do nosso agronegócio por todo o Brasil."

DOMICIO FAUSTINO SOUZA,
ANALISTA DE COMUNICAÇÃO
DA COOPEAVI



CINCO ANOS
SAFRAES



UVAS E VINHOS CAPIXABAS: QUALIDADE FAZ O SETOR CRESCER E SE DESTACAR

PRODUTORES DE UVAS E VINHOS DO ESPÍRITO SANTO APOSTAM
EM QUALIDADE PARA GARANTIR BONS PRODUTOS

EDÉZIO PETERLE

/ FOTOS LEANDRO FIDELIS

✉ safraes@gmail.com

Todo momento especial merece um brinde. Em comemoração aos cinco anos da Revista Safra ES, fomos em busca de produtos que fazem a diferença na mesa e na taça na hora de celebrar uma data exclusiva. A produção de uvas e vinhos vem crescendo no Espírito Santo e produtores, principalmente da região serrana, estão em constante melhoramento para alcançar a qualidade exigida pelos apreciadores que não rejeitam uma taça de vinho tinto ou de um espumante na hora de comemorar.

Agricultores enxergaram uma alternativa de renda e começaram a investir na produção de uvas e fabricação de vinho artesanal. O resultado é que municípios como Santa Teresa, Alfredo Chaves e Vargem Alta estão entre os maiores produtores do gênero no Estado, proporcionando além de complementação de renda, possibilidade das novas gerações assumirem e continuarem o empreendimento das famílias.

Santa Teresa, na microrregião Central Serrana, já é famosa por seu pioneirismo, sendo a primeira cidade brasileira fundada por imigrantes trentinos, provenientes da Região Norte da Itália, em 1874. Os traços culturais resistiram por mais de um século, influenciando no surgimento de vários empreendimentos familiares em torno, principalmente, da agricultura. Hoje, descendentes dos imigrantes se orgulham de sua história e aliam tradição e qualidade em seus produtos, com destaque para a produção de uvas e vinhos.

Em uma extensão de 58 hectares, são cultivadas as uvas Niágara Rosada, Isabel Precoce, Violeta, Moscato Embrapa, Cabernet Sauvignon, dentre outras. Uma das novidades é o cultivo de espécies da fruta sem sementes como a Vitória, Vênus e Isis, que apresentam colorações preta e vermelha, são crocantes, doces, com bagas de bom tamanho. Além disso, as uvas sem sementes são tolerantes ao míldio (doença mais agressiva que atinge a uva), e estão apresentando boa aceitação do mercado.

Segundo Carlos Alberto Sangali de Mattos, extensionista do Instituto



Família comemora os bons resultados da Cantina Mattiello

Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), de Santa Teresa, a produção de uvas e vinhos no município é uma atividade rentável que apresenta um mercado promissor. “Um hectare de videira bem cultivada, traduz numa média líquida de R\$ 7.500,00 mensais. A produção de uva para consumo in natura e seus derivados representam 15% da arrecadação total de Santa Teresa”, conta Sangali.

Há 20 anos aberta ao público, a Cantina Mattiello hoje é administrada pelo casal Eliton Stanger, 40 anos, e Viviane Mattiello Stanger, 40. O negócio familiar começou com o pai de Viviane, o senhor

Atílio Mattiello (74), que inicialmente produzia vinho de jabuticaba apenas para o consumo familiar. A tradição veio da Itália, mais precisamente de Verona, no Veneto, onde os antepassados de Atílio eram vitivinicultores natos cuja a vinha passava de geração em geração.

A partir de 1997, Viviani inaugurou a Cantina Mattiello, que além de seus produtos próprios, trabalha com agroturismo, promovendo visitas aos parreirais de uvas e proporciona a oportunidade de o visitante conhecer o processo de produção dos vinhos e degustar produtos.

Hoje, Viviani e o esposo Eliton tocam o Cantina, com a partici-

“A PRODUÇÃO DE UVA PARA CONSUMO IN NATURA E SEUS DERIVADOS REPRESENTAM 15% DA ARRECADAÇÃO TOTAL DE SANTA TERESA”,
(ALBERTO SANGALI)

pação de familiares, incluindo a filha Chiara Mattiello Stanger (15). Segundo Eliton, o setor teve uma melhora considerável nos últimos anos, que ele atribui à consolidação do agroturismo e ao melhoramento no processo de produção do vinho. “Trabalhamos sempre empenhados em apresentar o produto e a cidade com vontade de produzir sempre o melhor. Começamos mais simples e fomos melhorando, adquirimos equipamentos que ajudam melhorar o tempo de fermentação”, conta Eliton.

Buscando sempre agregar valor aos seus produtos, o casal de empreendedores fez algumas visitas a vinícolas no sul do Brasil e viajou até a Itália para conhecer o processo de produção de vinho, onde perceberam a necessidade de fazer mudanças. O investimento deu certo e, desde 2006, a Cantina Mattiello é a principal atividade da família.

Com uma produção de uva e jabuticaba própria e de parceiros, a Cantina trabalha com as uvas Isabel, Cora e Violeta na produção de vinhos da Linha Origem, Suave e Demi-seco; a Niágara Rosada é destinada à produção de vinho branco.

A Cantina também oferece vinhos secos como o Seleção, elaborado com a uva Máximo, que passa por um envelhecimento em madeira, o que agrega características mais nobres. Outra opção é o vinho Grano D’oro. “A Grano D’oro é uma uva nova, que tivemos uma recomendação de um pesquisador da Embrapa. É um vinho frutado, aromático e bem encorpado, que não passa por envelhecimento em madeira”, explica Stanger.

E os Mattiello não param por aí. Estão em fase de testes as uvas finas Tanat e Merlot, plantadas em duas áreas, que serão colhidas no início do ano que vem e irão passar por testes. Somando a produção de vinho de uva e jabuticaba, a Cantina Mattiello produz entre 15 mil e 20 mil garrafas por ano. “De quando a gente começou pra hoje, tivemos uma melhora boa. A nossa região tem um potencial turístico muito grande, e teremos ainda mais melhorias. Estamos com o Circuito Turístico Caravaggio, com empreendimentos novos, e com o tempo as pessoas irão conhecer ainda mais nossa região”, finaliza Eliton.

Também de Santa Teresa e com mais de 50 anos de produção de vinhos, a família de Maria Zélia Romanha (59) iniciou a elaboração de vinhos artesanais em 1964, pelo patriarca Frederico Romanha. A matéria-prima na época era a jabuticaba, por ser uma planta brasileira nativa. A partir da década de 1990, começou-se a ter incentivos para plantio de uvas de mesa.

Maria Zélia conta que seu pai tinha um modo muito particular de tratar as pessoas que compravam seu vinho. “Meu pai, Frederico Romanha, cativava as pessoas que chegavam aqui. Ele entregava uma oração para cada um que o visita-se. Isso foi por dez anos, até ele morrer de forma repentina. Depois de sua morte, eu tive um sonho onde ele pediu para que eu continuasse entregando essa oração aos visitantes e assim o faço”, conta Zélia.

Além da loja, onde são comercializados os vinhos e demais produtos do agroturismo, há dois anos a

Cantina Romanha aumentou o atendimento e agora serve almoço aos sábados e domingos. Quem está à frente dos negócios é o filho de Zélia, Steven Romanha Fontana (26).

O vinho da Cantina Romanha é produzido com as uvas de mesa Isabel, Niágara Rosada, Violeta e Cora, dentro do padrão exigido pela lei. “Com o tempo fomos aumentando a produção, artesanalmente, e tivemos consultoria de enólogos do Rio Grande do Sul para aprimorar a receita. Ampliamos a loja com produtos de outras regiões. Buscamos melhorar o produto, com nossa responsável técnica, fazendo controle de qualidade. As vinícolas de Santa Teresa são referência no Estado”, relata Steven.

Segundo dados do Incaper, metade da produção de uva em Santa Teresa é destinada ao consumo in natura, sendo 50% comercializada na Ceasa e 50% no próprio município. A outra metade da produção é destinada ao processamento de vinhos,



Maria Zélia deu continuidade aos negócios do pai, Frederico Romanha

suco, grapa (tipo de cachaça produzida com a casca da uva) e geleia.

O secretário Municipal de Cultura e Turismo, Murilo Vago, afirma que a produção de uva e vinho é o carro-chefe do agroturismo teresense. “Basicamente 90% da produção de vinho é comercializada dentro do município, direto na vinícola, nos bares e restaurantes ou em lojas espalhadas pela cidade. Agregado a isso, temos acompanhado o surgimento de novos serviços sendo ofertados em decorrência desse mercado”, afirma Murilo.

A inclusão das vinícolas no Simples Nacional, a partir de 2018, possibilitará ao setor de produção de vinhos em Santa Teresa expandir e se profissionalizar, com a transição do regime “artesanal” à formalização. Formalizados, os produtores terão acesso a um mercado muito maior, expandindo assim seus negócios e melhorando a qualidade do produto e da produção conforme o mercado direcionar. Automaticamente, a área cultivada no município deverá expandir na linha das uvas viníferas.

VALE DO TABOCAS

Localizado a cerca de 8 km do centro de Santa Teresa, o Vale do Tabocas é uma região responsável por grande parte da produção de uva e vinho do Espírito Santo. Desde quando se mudou para o local, a agricultora Éliida Tonn Braun (63) começou a fazer fermentação de jabuticaba. A produção de uvas começou depois, na década de 1990, com o plantio da espécie Niágara Rosada. Em 1992, começou a produção de vinho branco de uva e a bebida era vendida apenas para os vizinhos. Logo depois, veio a produção de uva Isabel para a elaboração do vinho tinto.

Foi de um amigo produtor que Éliida recebeu três gemas de uva Cora que, após trabalhá-las, conseguiu produzir vinho e sucos com muita qualidade e aceitação dos apreciadores. “Fui trabalhando com a Cora, sempre melhorando, que consegui fazer o vinho bom e um suco excelente. A Cora tem que madurar bem, ficando quase cinco meses na parreira”, relata Éliida.

Com o acompanhamento da responsável técnica Emília Guima-



Éliida e o esposo, Luiz Braun, sob os cachos ainda verdes de uva Cora

rães, da GM Regulatórios, a Cantina Braun aumentou sua produção que hoje varia entre 2.500 a 3.000 mil litros por ano, comercializados na Cantina em sua propriedade. Éliida conta que já assistiu palestras e participou de encontros até no sul do Brasil para aprimorar a produção de uva e vinho. Ela também atribui o resultado positivo do seu produto à responsável técnica que acompanha de perto a qualidade e o processo de produção da Cantina Braun.

A uva Cora, produzida por Éliida, além de render bons sucos e vinhos é procurada para fins medicinais. Já houve procura da espécie, por recomendação médica, para o tratamento de câncer e estrias. “Uma mulher veio até minha propriedade procurando a fruta para o tratamento de estrias, e ela descobriu que consumir o suco da fruta valia mais do que uma sessão que ela fazia no médico. Até mesmo, um casal procurou a Cora para dar a uma criança com um mal no intestino”, conta.

Éliida diz que conseguiu atingir bons resultados com a Cora graças às sucessivas experiências em suas parreiras. Segundo a produtora, 300 pés de uva “adultos” bem tratados rendem na faixa de dois mil quilos. Na propriedade da família Braun,

a lavoura chega a mil plantas incluindo cerca de 20 variedades de uva além da Cora. Agora, ela está testando novos tipos de uva como a Grano D’oro, Morro Brasil, Vitória sem caroço e Shyrach.

O trabalho é todo familiar. Participam o marido Luiz H. G. Braun (70), o filho Augustinho Braun (37) e mais duas noras. “Somos em cinco pessoas que trabalhamos todos os dias, mas quando precisamos, conto com a ajuda dos outros filhos e noras. Na nossa família somos em mais de 20 pessoas”.

A responsável técnica, Emília Guimarães, química e especialista em qualidade, acompanha de perto o trabalho dos produtores de vinho de Santa Teresa, desde 2014, e garante que nos últimos dois anos, os produtos tiveram uma melhora significativa em termos de qualidade. “Nós da GM Regulatórios representamos e defendemos a maioria absoluta dos produtores de vinho de Santa Teresa perante os órgãos reguladores. Este trabalho que temos conduzido nos mostra claramente que cumprir a regulamentação garante a melhora da qualidade, tanto do produto, quanto do dia a dia de todos os agentes envolvidos na cadeia produtiva”, explica Emília.



Em parceria com os laboratórios Enovitis de Monte Belo do Sul (RS) e o Labeves, na Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes), entidades que auxiliam na etapa enológica e análises laboratoriais, são alcançados padrões excelentes do produto. O consumidor sentiu a diferença do vinho e as vendas aumentaram de forma significativa, a ponto de já permitir a algumas vinícolas a emancipação de produtor familiar rural para indústria de pequeno porte. O alto nível de confiança do produtor e

do consumidor é fator determinante para a continuidade da cultura do vinho em Santa Teresa. Entender a normatização é necessário para melhorar o produto e, consequentemente, o valor a ele agregado.

Segundo Icaro Mattiello, advogado e especialista em assuntos regulatórios, é notório o estímulo conferido aos produtores através da evolução da legislação que trata sobre o tema. “Observamos uma mudança de postura positiva dos produtores desde a publicação da Instrução Normativa 17 do Ministério da Agricultura em 2015, que escalonou a indústria do vinho e possibilitou o registro do estabelecimento familiar rural através da Declaração de Aptidão ao Pronaf, simplificando o processo de registro. Somado a isso, temos agora a Lei Complementar 155/16, que alterou as regras e os limites de enquadramento do simples nacional e viabilizará a adesão da micro e pequena empresa produtora de bebida alcoólica a partir de 2018”.

Icaro Mattiello e Emília Guimarães são fundadores da GM Regulatórios, que possui sede em Vitória, e coordenam uma equipe de consultores, que atuam em todo o Brasil, tanto no agronegócio, como na indústria de alimentos, farmacêutica e veterinária.

UVAS FINAS

O produtor Vinicius Corbellini (42) é pioneiro na região sudeste na produção de uvas Cabernet Sauvignon, que são destinadas à produção de vinhos finos. O traba-

lho foi iniciado no Vale do Tabocas e, desde 2007, Vinicius e seus sócios vêm colhendo bons frutos. Alguns anos atrás, a produção foi invertida para o ciclo do inverno, um período de baixa pluviosidade e temperaturas mais amenas, que agregou um diferencial na qualidade da uva para a vinificação.

“Nós conseguimos o requisito número um em qualidade de uva para vinho tinto fino que é a concentração de açúcar. Nosso vinho Cabernet Sauvignon é recorde nacional em teor alcoólico, totalmente natural. A safra 2014 foi fechada com 14,2 % de álcool, já para a próxima safra, 2015 chegou a 12,7%. A safra 2016 irá superar os 15% de álcool. Essa é uma marca inédita até mesmo em vinho da América do Sul”, revela Vinicius.

Corbellini se formou na Itália em Viticultura e Enologia e retornou para o Brasil para trabalhar com uva de mesa, que logo ficaram de lado e os esforços se direcionaram para as uvas finas. Devido à boa aceitação do vinho Tabocas Cabernet Sauvignon, Vinicius decidiu investir cada vez mais. O próximo passo é a construção de uma vinícola.

A produção de Vinicius gira em torno de dois mil litros por ano, com perspectiva de aumento. Sua propriedade é de 30 hectares, em uma altitude de 530 metros, com 2.700 plantas de uvas finas. Segundo Corbellini, está sendo produzido um vinho que passa por amadurecimento em carvalho francês, que ainda no mês de novembro estará pronto para comercialização.



Corbellini nas parreiras de uva finas Cabernet Sauvignon, no Vale do Tabocas

PRIMEIRO ESPUMANTE CAPIXABA É DE SANTA TERESA

Além da tradicional produção de vinhos, Santa Teresa reafirma seu pioneirismo, produzindo o primeiro espumante capixaba: o espumante Sperandio. Sergio Sperandio, 52 anos, conta que a ideia de produzir a bebida não surgiu, aconteceu. E do “acidente”, construiu-se a Casa dos Espumantes que hoje tem uma produção em torno de 10 a 12 mil garrafas por ano. A intenção é de que em dois anos, sejam produzidas 18 mil garrafas de espumantes.

Antes de iniciar no ramo da bebida, a propriedade da família era destinada ao cultivo de pêssego, ameixa e uva para venda in natura. Até que um dia, a safra foi muito grande e Sergio decidiu fazer um pouco de vinho. “Estávamos fazendo um teste com uma uva negra sem semente, e deu uma super safra. Como sobrou, decidi fazer um pouco de vinho, preparei as garrafas e, ao abri-las, percebi que todas as cortiças tinham sido empurradas. Ele fermentou, novamente, na garrafa. O espumante surgiu daí, eu pensei que tivesse estragado o vinho”, conta Sergio.

Um colega de Sergio provou e aprovou a novidade, o que era o início de um espumante. A partir daí, foi feita uma série de experiências.

“Umás garrafas davam certo, outras não, foi difícil chegar até a forma que é hoje. Ninguém te ensina o passo a passo. O que mais funcionou foi o dia a dia e a prática. Chegamos a pensar até em parar a produção, pois de 1.000 garrafas, 80 estouravam”.

Hoje, o processo utilizado na produção do Espumante Sperandio é o “Método Champenoise”, desenvolvido na França. É um método clássico utilizado na produção do Champagne, na região francesa de mesmo nome. O método é próprio para a produção artesanal.

O resultado é uma bebida que está atraindo cada vez mais apreciadores, segundo a observação atenta de Sperandio. “Comecei a observar que, de cada 10 pessoas que levavam o espumante, oito voltavam com mais gente. O boca a boca espalhou a novidade, que começou crescer e hoje não conseguimos mais acompanhar a demanda”.

A produção do espumante é feita praticamente toda com as uvas cultivadas na propriedade da família. Sergio conta com a parceria da esposa, Cássia Salviato Sperandio (52) e do filho Pablo Salviato Sperandio (27), que está entusiasmado em dar continuidade ao negócio da família.



Os rótulos produzidos são duas variedades de Moscatel, Rose Demi-Sec e o Brut; espumante Rosé, feito com uva Isabel e o espumante branco, produzido com a uva Niagara Rosada. O espumante de jabuticaba está agradando muito, pelo sabor e pela história do trabalho com a fruta. “O mais difícil de fazer é o de jabuticaba. Se colher a fruta aqui na montanha, o espumante sai de um jeito, se colher na terra quente, já vai sair de outro jeito. O cliente quer aquilo que começou aqui. O primeiro imigrante chegou, encontrou a jabuticaba e fermentou ela”, finaliza Sergio.

Está em fase de testes a produção do espumante pro-seco, que estará pronto para comercialização daqui a dois anos.



Continuidade: Pai e filho brindam ao trabalho com espumantes

MÉTODO CHAMPENOISE

O método Champenoise, também conhecido como tradicional ou clássico, consiste na segunda fermentação de um vinho base, dentro da própria garrafa. Durante dois meses, as leveduras transformam açúcar em álcool, e consequentemente liberam gás carbônico, dando origem a “perlage” do espumante. Após, o espumante passa por um processo de autólise e envelhecimento que pode durar meses ou até anos, sendo finalizado com a remoção das impurezas. Reconhecido pela sua qualidade, esse método é mais delicado e artesanal, resultando espumantes com “perlage” fina, evolução nos aromas e complexidade gustativa.



PRODUTOS CERÂMICOS

Telhas portuguesas, romanas, plan,
colonial e universal - copeira/
cumieira, lajotas 9x19x19,
lajotões 9x19x39 todos
de 10 furos

**NOSSO
COMPROMISSO
É OFERECER O
MELHOR!**

**OS MELHORES
PRODUTOS PARA
A SUA OBRA!**



PRODUTOS DE QUALIDADE COMPROVADA E COM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO.
RUA RICARDO GONZALEZ, 85 - VILA VERDE — SÃO ROQUE DO CANAÃ - ES
TEL.: (27) 3729-1474 / 3729-1473 contatos@telhasarcoiris.com.br
arcoiris@saorc.com.br



Trabalho em família: a expectativa da família Daré é colher 20 toneladas de uva em 2017

SETOR DE UVAS E VINHO SE FORTALECE EM VARGEM ALTA

Apresentando-se entre os maiores produtores de uva, Vargem Alta reúne agricultores que estão se unindo para ganhar força na produção da fruta e fomentar o turismo. Há cerca de dez anos foi fundada a Associação de Produtores de Uva de Vargem Alta, a Próuva. E, com nove anos de atividades está o Circuito Turístico da Uva e do Café. Algumas propriedades possuem parreiras de 100 anos.

Um dos produtores que vem se destacando na produção de uvas, na fabricação de vinho e suco é Romildo Daré, 70 anos, do dis-

trito de Castelinho. Há 15 anos, a família de Romildo deixou a produção de verduras e ingressou no plantio de uvas. “No ano passado, tiramos umas 15 toneladas de uva. Esse ano esperamos colher 20 toneladas. Temos várias opções de trabalhar com a fruta. Da uva a gente só perde a semente, por enquanto, talvez apareça uma forma de aproveitá-la”, conta Romildo.

As frutas são vendidas in natura, em suco, vinho e geleia, num trabalho que envolve só a família, mas Romildo prevê que muito em breve vai precisar contratar mão-de-

-obra. “A produção é grande e dá um trabalho danado. Acho que até agora fizemos milagre. A maior parte de nossa produção é vendida em casa”.

As uvas produzidas na propriedade são Isabel, Niágara Rosada e a Bordô, essa última especial para a produção de vinho. A fruta se adaptou bem às condições do município, com produtores que chegam a colher de 40 a 50 toneladas de uva, por ano. Em breve será inaugurada, em Vargem Alta, uma usina destinada a produção de suco de uva, o que está animando os produtores que veem com bons olhos o futuro do setor.

INCENTIVOS PARA PRODUZIR VINHOS

A mobilização do 39º Congresso Mundial da Vinha e do Vinho, realizado em Bento Gonçalves (RS), pode garantir a inclusão das micro e pequenas vinícolas no Simples Nacional. Outro incentivo que beneficia diretamente os produtores de base familiar.

Na Câmara Federal, o deputado Evair de Melo (PV-ES) é o relator do Projeto de Lei que permite a comercialização do vinho colonial pelo agricultor familiar apenas por meio de nota do talão de produtor, sem a necessidade de constituir pessoa jurídica para a emissão de nota fiscal e sem a

incidência do Imposto sobre Produtos Industrializados (IPI).

“Essa é uma possibilidade muito promissora e vai gerar novas oportunidades. No Espírito Santo, muitos produtores estão cultivando uvas de diversas qualidades, pois temos regiões com condições de clima e solo favoráveis. A produção do vinho artesanal é uma tradição de gerações, que faz parte da cultura capixaba, e tem raízes na época da colonização”, ressalta o deputado Evair de Melo.

Apesar de ser facultativo, o Regime Simplificado reduz o processo

burocrático, possibilitando em apenas uma única guia o pagamento de oito tributos, entre eles o ICMS e o ISS. Algumas cidades do Espírito Santo, como Santa Tereza, Alfredo Chaves, Venda Nova do Imigrante, São Mateus, Domingos Martins e outros municípios estão cultivando grande quantidade de uvas e muitas estão recebendo incentivo para aumento da produção. Em São Bento de Urânia, distrito de Alfredo Chaves, a produção de vinho artesanal chega a 12 mil garrafas por ano.



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 lançou o **Programa Estadual de Construção de Barragens**, coordenado pela Secretaria da Agricultura e pela Cesan. Uma iniciativa voltada ao armazenamento de água na Região Metropolitana e no interior do Estado para os abastecimentos animal e industrial e também destinado à irrigação. **Um investimento inédito** para não faltar água, para não faltar esperança.

NÚMEROS

- R\$ 90 milhões investidos na construção de barragens até 2018;
- 67,2 bilhões de litros de água armazenados: o suficiente para abastecer 1,2 milhão de pessoas durante um ano ou irrigar 22 mil hectares de café.



O produtor José Verly está satisfeito com o investimento na propriedade e o valor pago pela Cafesul na saca do café. Segundo ele, a qualidade começa já na seleção das mudas

FAIRTRADE COMPLETA OITO ANOS NA CAFESUL

COM AUMENTO DE 89% DA VENDA DE CAFÉS ESPECIAIS E CERTIFICADOS, EM SETE ANOS OS COOPERADOS COMEMORAM OS BONS RESULTADOS E GARANTEM QUE INVESTIR EM QUALIDADE FOI O GRANDE DIFERENCIAL

ELISANGELA TEIXEIRA

/ Fotos Elisangela Teixeira

✉ safraes@gmail.com

Há 15 anos Leandro Poggian, da localidade de Palmeiras, em Mimoso do Sul, Sul do Espírito Santo é produtor rural. O ofício passado de pai para filho há três gerações é hoje a única fonte de renda da família. “Aqui tomamos conilon puro”, conta com um sorriso no rosto. O motivo da alegria tem origem na qualidade do café que ele produz afinal seu produto obteve 86 pontos no primeiro concurso que participou há quatro anos. Hoje ele sustenta média de 83 pontos.

Leandro não está sozinho. Ele e mais 142 produtores associados à Cooperativa dos Cafeicultores do Sul do Estado do Espírito Santo – Cafesul estão rindo à toa. Devido a alta qualidade do café conillon produzido, os cooperados conseguem receber até 15% a mais do que o mercado paga em média pela saca do grão. Esse percentual é o resultado das certificações obtidas pela Cafesul e a mais antiga delas, a FairTrade completa oito anos em 2016 colhendo literalmente os frutos do trabalho realizado.

Desde que recebeu a certificação, a venda de Cafés especiais da Cafesul passou de 5.070 sacas de café em 2009 (primeiro ano após a certificação) para 9.585 em 2016. Aumento de 89% em sete anos. O percentual é justificado pelo investimento feito tanto pela cooperativa com treinamentos, cursos, capacitações e visitas técnicas, entre outras ações, que incentivam o crescimento da produção, quanto pelos cooperados que aderiram à ideia de aumentar a qualidade do café.

Leandro é um bom exemplo disso. Depois de orientado pela cooperativa, investiu em renovação de lavouras, adquiriu mudas de qualidade e adensou o plantio. Aonde antes havia 1.200 pés de café, hoje tem mais de três mil. “Minha produção triplicou. Hoje conseguimos produzir de 80 a 100 sacas por hectare ao ano”, comemora.

Para o presidente da cooperativa, Carlos Renato Theodoro, as certificações servem para dar garantia do produto que o consumidor leva pra casa. “O Fairtrade atesta que este café foi produzido atendendo uma série de condicionantes sociais e ambientais e que por isso ele está pagando um diferencial de preço. A aceitação tem sido incrível”, explica.

COMPETINDO COM OS GRANDES

Outro ponto importante do selo FairTrade é que devido as ações necessárias para certificação, ele coloca os cooperados, na maioria pequenos produtores, em nível de igualdade com grandes, dando a eles representatividade.

Hoje, o quadro de cooperados da Cafesul é composto por produtores de Muqui, Mimoso do Sul, Jerônimo Monteiro, Cachoeiro do Itapemirim, Atílio Vivacqua, Anchieta e Alegre, municípios que sozinhos não conseguiriam encarar a disputa com Brejetuba, Iúna e Muniz Freire, alguns dos maiores produtores da região Sul, por exemplo, mas unidos conseguem também vender sua produção para grandes empresas e até exportar.

São pessoas como o produtor José Verly, de 61 anos, cooperado da Cafesul desde que se aposentou no Rio de Janeiro há oito anos e voltou para Muqui a fim de ter sua uma propriedade. “Peguei tudo que tinha e investi em oito hectares. Se não fosse minha associação à cooperativa não teria condições de competir de igual para igual com o mercado. Optei por ter qualidade à quantidade de produção. Hoje minha pontuação média é de 83. E pretendo melhorar”, informa.

Entre os investimentos, ele segue à risca as regras FairTrade e está fazendo barragens, poda programada, recuperando solo de parte da propriedade, não utiliza agrotóxicos proibidos e faz preservação de nascentes. “Vale a pena, pois hoje vivo disso aqui. Todo o esforço compensa, principalmente pelo valor pago a nós, maior que o de mercado”, garante o produtor.



Leandro Poggian e o pai, sr. José Nobre degustando o café de sua propriedade. A alegria e o orgulho passam de geração a geração

QUALIDADE QUE FAZ A DIFERENÇA INTERNACIONALMENTE

Hoje a Cafesul possui três certificações: O FairTrade, propriamente dito, a Triple AAA, com a Nespresso e a 4C com a Nestlé. Todas elas permitem que a produção seja vendida para duas fábricas de solúvel, uma em São Paulo e outra no Paraná, também certificadas, e que depois exportam este solúvel para diversos países na Europa, Ásia e Estados Unidos.

“Vendemos também para empresas exportadoras e para o mercado interno quando os negócios Fairtrade não absorvem todo o nosso café”, diz o presidente da cooperativa, Carlos Renato. E a qualidade do café da cooperativa tem sido alta. Pelo menos é que o mostra o exigente mercado europeu. De acordo com o Gerente Operacional e Degustador, Talles da Silva de Souza a demanda para este ano foram de sete containers, mas devido a seca a cooperativa conseguiu enviar apenas um.

“Foi triste não poder atender a demanda, mas isso nos deu o termômetro do negócio. O padrão internacional de qualidade é altíssimo, por isso temos certeza que estamos produzindo café de excelente nível aqui. A certificação FairTrade mudou toda estrutura da

cooperativa para atender as exigências e hoje temos o reconhecimento pelo que investimos, não só dos cooperados, mas de todo mercado”, finaliza Talles.



Produto final da Cafesul, pronto para conquistar o mundo



O Gerente Operacional e Degustador, Talles da Silva de Souza, já participou de eventos internacionais e trouxe conhecimento para aumentar ainda mais a qualidade do café dos cooperados

SAIBA O QUE É O FAIR TRADE?

A Certificação Fairtrade é fornecida por uma organização Internacional com sede em Bonn, na Alemanha. Para obtê-la é preciso atender exigências ambientais, como uso restrito de agrotóxicos, utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), preservação de solo e água; e sociais; como não ter trabalho escravo ou infantil, todos os empregados com contrato de parceria ou carteira assinada. Devido a certificação a cooperativa consegue um preço adicional pelo café vendi-

do, além de um prêmio social a ser investido na Cooperativa e nas comunidades onde ela atua com projetos em áreas sociais, ambiental, e gênero.

O Comércio Justo (FairTrade) é um movimento social global cujas experiências pioneiras começaram no final da década de 40. É um modelo de negócio alternativo que coloca o ser humano no centro, dignificando seu trabalho, e a natureza, incentivando a gestão responsável e sustentável dos recursos naturais.

Seu objetivo principal é garantir aos pequenos produtores, agricultores e artesãos organizados acesso direto ao mercado em condições equitativas, criando um canal de comercialização solidário e de qualidade, o mais direto possível entre produtores e consumidores, que reconheça a dignidade do trabalho dos produtores e de suas organizações, e garanta que estes estão comprometidos com o desenvolvimento sustentável de suas comunidades.

ENTREVISTA

CARLOS RENATO THEODORO
PRESIDENTE DA CAFESUL

O presidente da Cafesul, Carlos Renato Theodoro fala nesta entrevista sobre a decisão de obter as certificações e como elas influenciaram para melhorar o dia a dia da cooperativa.

QUAL O OBJETIVO DA
CAFESUL EM TER ESTE
CERTIFICADO?

Esta certificação surgiu de uma necessidade de nos diferenciarmos no mercado de café, visto que tínhamos uma concorrência muito forte de compradores e atravessadores na nossa região. Ela só poderia ser feita de forma coletiva, por isso foi realizada por meio da cooperativa. Em um determinado momento fizemos um Planejamento Estratégico em que definimos que o nosso foco seria em Cafés Certificados e Especiais. Além disso, desenvolvemos um trabalho com qualidade de café há seis anos e temos conseguido resultados expressivos em nossos Concursos de Qualidade com Cafés Conilon Especiais com notas acima de 80 pontos.

O QUE MUDOU COM
ESTA CERTIFICAÇÃO?

Com a certificação a Cafesul mudou de patamar no mercado de café, sendo hoje reconhecida na nossa região como referência em Qualidade e Sustentabilidade. Esta certificação abriu portas para que buscássemos parceiros para os diversos projetos que desenvolvemos.

COMO OS
COOPERADOS
REAGIRAM COM ESSA
CERTIFICAÇÃO?

Os cooperados receberam muito bem a ideia do projeto visto que o processo de certificação só trouxe benefícios para eles. Eles receberam melhores preços para o café, melhoraram as condições ambientais nas propriedades, e, com o uso de EPI's e a diminuição

no uso de agrotóxicos, tiveram uma melhor proteção da sua saúde. Eles também foram estimulados a produzir cafés de qualidade superior como mais uma alternativa de melhoria de renda.

QUAIS AÇÕES FORAM
REALIZADAS PARA QUE A
COOPERATIVA RECEBESSE
ESSA CERTIFICAÇÃO?

Foram diversas ações, tais como capacitar os produtores no uso de EPI, orientá-los quanto a lista de produtos proibidos e os males que eles podem causar, construção de depósitos de produtos e embalagens vazias para evitar o contato direto de animais, pessoas e principalmente crianças. Capacitações sobre manejo de pragas e doenças, poda de cafeeiro, manejo de solo a água, etc.

A COOPERATIVA TEM
PARTICIPADO DE EVENTOS
INTERNACIONAIS. O QUE TEM
MUDADO NESSAS VIAGENS?

Nós participamos de Feiras Internacionais de Cafés Especiais principalmente na Europa e nos Estados Unidos, com o objetivo de prospectar mercado para os nossos Cafés Certificados e também como forma de conhecer as tendências de mercado para os próximos anos. Nessas pudemos observar a Terceira Onda do café, onde os consumidores estão interessados em consumir produtos de qualidade, que respeitem o meio ambiente, bem como saber a origem dos mesmos. É a rastreabilidade da cadeia produtiva.

FALE SOBRE A HABILITAÇÃO
PARA EXPORTAÇÃO DIRETA NO
"PROJETO DE
INTERNACIONALIZAÇÃO".

Nós desenvolvemos junto com a OCB-Sescoop e a ADERES um Projeto de Internacionalização da Cooperativa em que recebemos capacitações sobre mercado internacional, nos habilitamos para exportação direta junto a Receita Federal e participamos de algumas Feiras com o apoio do Projeto. Este projeto vai de encontro a busca pela exportação direta dos nossos Cafés Certificados Fairtrade.

OS DADOS DAS
VENDAS FAIRTRADE
NA CAFESUL

ANO / SACAS

2009	5070
2010	6530
2011	4580
2012	4600
2013	4100
2014	7000
2015	5070
2016	9585

VALOR MÉDIO

R\$ 416,00

Este foi o valor médio por saca, com prêmio incluso, pago em oito anos de Fair Trade na Cafesul. Este valor médio por saca aumentou este ano com a alta do dólar e dos preços do café.

SACA POR
HECTARE

50

A média dos produtores da Cafesul era em torno de 20 sacas por hectare, hoje está na faixa de 50 sacas por hectare, com os trabalhos de assistência técnica desenvolvidos pela Cooperativa.

PONTUAÇÃO

MÉDIA
DE 80

Alguns cooperados estão conseguindo cafés com notas superiores a 80 pontos em no Concurso de Qualidade de Café Conilon, que chega a sua 6ª edição este ano, sendo a premiação marcada para dia 26 de novembro.

PRIMEIRO FESTIVAL DO CACAU E DO CHOCOLATE SERÁ EM DEZEMBRO

ENTRE OS DIAS 02 E 04 DE DEZEMBRO, O EVENTO APRESENTARÁ PRODUTOS CAPIXABAS EM UM DOS CENÁRIOS MAIS BELOS DO ESPÍRITO SANTO: PEDRA AZUL

EDÉZIO PETERLE / FOTOS LEANDRO FIDELIS

✉ safraes@gmail.com

Das delícias gastronômicas preferidas de muitos, o chocolate, sem dúvida, agrada aos paladares que buscam um “docinho” após o almoço ou por uma opção de presente pra alguém especial. Em barra ou bombons, o doce faz parte da rotina dos brasileiros. O que poucos sabem é que o Espírito Santo vem se destacando nesse setor e a cada dia cresce, em quantidade e qualidade, na produção de cacau e chocolate.

Divulgar essa realidade é um dos objetivos do I Festival de Cacau e Chocolate do Espírito Santo que será realizado nos dias 02, 03 e 04 de dezembro, no centro de eventos em Pedra Azul, Domingos Martins, com entrada gratuita. Além de divulgar os produtos capixabas, o evento tem um programação composta por palestras com especialistas, mesa redonda com casos de sucesso, aula show com chefs chocolateiros, estandes de agroturismo, atrações culturais e música ao vivo.

Emir de Macedo Gomes Filho, 58 anos, é presidente da Cooperativa de Produtores de Cacau do Estado do Espírito Santo (Coopercau), que reúne 21 produtores. Ele está empolgado com o Festival e confirma que essa é a hora de apresentar os produtos ao público. “Esse evento será um marco para a cacauicultura, sendo a oportunidade de apresentar o chocolate do Estado a um grande público. Até agora, construímos sua reputação, vamos divulgar e incentivar quem queira entrar na atividade”, conta Emir.

A família de Emir é tradicional na produção de cacau, sendo ele filho e neto de cacauicultores. Há cerca de seis meses, Emir entrou no mercado profissional de chocolates e será um dos expositores do Festival com seus chocolates Terra Cacau.

O local pra a realização do Festival, segundo Emir, foi escolhido a dedo na região serrana, devido ao clima favorável ao consumo do chocolate e ao apelo turístico da localidade. “Fazendo o evento em Pedra Azul, teremos uma visibilidade ainda maior. Será o primeiro de muitos”, afirma Emir.

O Festival reunirá produtores de norte a sul do Estado. De Iconha, o casal José Manoel Monteiro de Castro, 54 anos, e Catarina Bianchi, 37, terão

um espaço na exposição pra mostrar os Chocolates Espírito Santo, fruto de um trabalho artesanal com cacau orgânico. Serão os únicos representantes da região sul capixaba e irão apresentar ao público produtos com intensidades diferentes de cacau e uma linha de chocolates para quem sofre de intolerância à lactose.

Catarina explica que o casal produz o cacau e dele faz o chocolate. “Nossa fábrica fica no meio da plantação de cacau. Não é um chocolate industrializado, é artesanal. A maioria da produção é manual. Somos os únicos produtores de cacau orgânicos do Estado e um dos poucos no Brasil” afirma Catarina.

Para o Festival, o público terá a oportunidade de conhecer todas as opções dos chocolates Espírito Santo que variam entre as receitas com 100% de cacau, os de 72% com castanha-do-pará, passas e nibs do cacau. Há, também, as variedades com 40%, que são chocolate ao leite com sabor de café, crocante ou flocos de malte e a opção diet.

Como se trata de um produto orgânico e agregado a outros benefícios, o chocolate, consumido na medida certa, não é um vilão pra a dieta e sim, um alimento saudável. “O nosso chocolate é um produto que, além de ser um cacau orgânico é integral, tem todas as vitaminas que estão no cacau. É um produto que não tem conservante, tornando-se um chocolate funcional, principalmente aos que tem o teor de cacau mais alto. Mas deve ser consumido na medida certa, não podemos exagerar”, explica Catarina.

As novidades não param por aí, seguindo a orientação de uma nutricionista e para a alegria do marido, o casal de produtores está desenvolvendo uma receita contra os sintomas da Tensão Pré-Menstrual (TPM), utilizando o chocolate de 72% com óleo de primola, gogberi e linhaça. “Hoje, a fábrica funciona meio que um laboratório, onde produzimos conforme



as necessidades do cliente. Temos acompanhamento de nutricionista e buscamos um produto funcional, o mais natural possível, que não faça mal”, conclui Catarina.

IG DO CACAU

Dentre as conquistas da cacauicultura capixaba está a “Certificação de Indicação Geográfica”, a chancela que coloca o cacau cultivado no Espírito Santo entre os melhores do Brasil e com reconhecimento internacional. Nem mesmo Bahia e Pará, os principais produtores de cacau do país, têm áreas de produção certificadas com esta graduação.



SERVIÇO

Data: 2 a 4 de dezembro (sexta a domingo)

Local: Centro de Eventos “Morangão”, em Pedra Azul, Domingos Martins.

Programação: Exposição de 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.

Ingresso: Entrada franca

Chegou uma nova opção para o Produtor Rural



Representamos e Distribuimos

A DeLaval desenvolve, fabrica e vende soluções completas e integradas para fazendas de leite – desde a criação de bezerras, produção de alimentos, passando pela qualidade do leite, ordenha e resfriamento.



O melhor sucedâneo de leite do mercado mundial.



A evolução da saúde animal!

Investigamos, desenvolvemos e comercializamos produtos biotecnológicos e serviços veterinários que trazem soluções efetivas para as principais doenças que impactam a sanidade animal e a produtividade dos rebanhos no mundo.



Objetivo de promover melhoramento genético e sanitário no rebanho bovino brasileiro, disponibilizando aos criadores sêmen nacionais e importados.



Soluções em sementes de milho, sorgo e pastagens com respeito ao meio ambiente.

27 9 9831 4790 | 27 31190103

mfcomercio@terra.com.br

Rod Armando Martinelli, s/n - Zona Rural - Santa Teresa - ES - 29654-000



AGRICULTURA ORGÂNICA

ASSOCIAÇÃO DE SANTA MARIA É DESTAQUE NA REGIÃO SUDESTE DO BRASIL

A “AMPARO FAMILIAR” MOBILIZA MAIS DE 1.000 MORADORES DO MUNICÍPIO QUE, JUNTOS, PRODUZEM 250 TONELADAS MENSAIS DE ORGÂNICOS EM PROPRIEDADES RURAIS DEVIDAMENTE CERTIFICADAS

LEANDRO FIDELIS

/ Fotos LEANDRO FIDELIS

✉ safraes@gmail.com

Com 90 famílias filiadas, a Associação de Agricultores e Agricultoras de Produção Orgânica Familiar de Santa Maria de Jetibá (Amparo Familiar), nas montanhas capixabas, já é apontada como a maior do ramo no Sudeste do Brasil. A entidade mobiliza mais de 1.000 pessoas que, juntas, produzem 250 toneladas mensais de orgânicos em propriedades rurais devidamente certificadas. Localizada em Alto Santa Maria, a 18 quilômetros da sede do município, a associação inaugurou sua sede em setembro e vem ampliando as suas praças na região metropolitana do Estado.

Por meio da associação, os agricultores comercializam de 65 a 80 variedades de frutas, legumes, verduras, temperos e plantas medicinais. Num mercado que cresce 30% ao ano, segundo o projeto “Organics Brasil”, a abertura das feiras, supermercados e shoppings da Grande Vitória para itens das hortas serranas mostra a disposição do capixaba em pagar mais por produtos saudáveis e colaborar para o desenvolvimento econômico e social na zona rural do Estado.

A Amparo Familiar foi criada em 2001 com o objetivo de ampliar a venda de produtos orgânicos e aumentar a renda das famílias de Alto Santa Maria, onde muitos agricultores - a maioria de origem pomerana - tiveram problemas de saúde ou morreram no passado em consequência do uso indiscriminado de agrotóxicos

nas lavouras de tomate e alho. No ano seguinte à fundação da associação, aconteceu a primeira feira de produtos orgânicos do Espírito Santo, promovida com apoio do governo do Estado, aumentando a visibilidade de produtos cultivados sem o uso de substâncias que coloquem em risco a saúde humana e o meio ambiente.

Quem conta essa história de sucesso é a presidente da Amparo Familiar, a agricultora orgânica Selene Hammer Tesch, 53 anos, dona do Sítio Tesch e liderança reconhecida na localidade que ajudou a transformar, a partir de 1992. Ela enfrentou solitária o preconceito e a resistência dos vizinhos ao mudar a forma de produzir alimentos. Preocupada com a saúde dos filhos, Selene passou a evitar os agrotóxicos e trabalhar com a agricultura orgânica. A agricultora decidiu então buscar informações sobre o método e, em 1993, participou da primeira feira de produtos alternativos e sem agrotóxicos implantada em Santa Maria de Jetibá e em Vitória.

No início houve muita dificuldade para aprender, produzir e participar da comercialização, já que os alimentos orgânicos ainda não eram



A agricultora orgânica Selene Hammer Tesch é liderança reconhecida na localidade que ajudou a transformar

“BUSCAVA MELHORIA NA QUALIDADE DE VIDA DA MINHA FAMÍLIA, E HOJE PROPORCIONO O MESMO AOS MEUS CLIENTES E TENHO RETORNO FINANCEIRO.” (SELENE HAMMER TESCH- DONA DO SÍTIO TESCH)



O agrônomo Galderes Magalhães (Incaper) da assistência aos produtores



O agricultor Jeferson Arnholz está satisfeito com a estabilidade do preço dos orgânicos

tão conhecidos e procurados. “Começamos com doze produtores, os doze ‘apóstolos’ (risos). Fomos chamados de vagabundos, preguiçosos, doidos...”, lembra Selene. Mas ela não desistiu. Participou de diversas capacitações, palestras, seminários, buscou a parceria de outros produtores até a fundação da associação.

Os esforços continuaram e aos poucos vieram as conquistas: em 2005 a feira de produtos orgânicos em Vila Velha, em 2010, feira em Valparaíso, na Serra, em 2012 as feiras na Praça do Papa e Serra Sede e em 2014 a feira em Colinas, Laranjeiras. Desde então, o grupo só avançou e, atualmente, são 13 pontos para comercialização de 200 tipos de orgânicos, incluindo os shoppings da região metropolitana. Selene explica o sucesso das feiras: “O diferencial está na produção sem uso do agrotóxico e insumos químicos, trabalho com mão de obra familiar e venda direta, vínculo entre consumidor e produtor, principalmente visando à qualidade de vida de todos

envolvidos”, explica a agricultora. “Buscava melhoria na qualidade de vida da minha família, e hoje proporciono o mesmo aos meus clientes e tenho retorno financeiro”, continua Selene, campeã da etapa estadual do Prêmio Sebrae Mulher de Negócios 2014, na categoria produtora rural.

NOVO CAPÍTULO

A inauguração da nova sede da Associação de Agricultores e Agricultoras Orgânicos Familiares de Santa Maria de Jetibá (Amparo Familiar), no último dia 18 de setembro, marca um novo capítulo na história do grupo. A obra foi erguida com recursos pró-

prios e está adaptada para o manuseio dos produtos, conforme os padrões sanitários legais. Além da estrutura física, a associação conta com um caminhão e uma Van para facilitar o deslocamento dos produtores e a logística dos produtos até a Grande Vitória.

Para se associar, o agricultor orgânico contribui com uma taxa mensal e precisa ter a propriedade certificada. De acordo com o agrônomo do Incaper local Galderes Magalhães, em parceria com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae/ES), cada produtor conta com certificado de conformidade orgânico e participa constantemente de capacitações para melhorar os negócios.



Rosineia Benevitz com o filho Cleberson: família está certificada há um ano



Os associados colhem os frutos, mas não só na terra. “A gente percebe a diferença na roça mesmo. A produção orgânica é um ótimo negócio, é rentável e os produtos são mais valorizados”, destaca a agricultura Rosineia Benevitz (28), casada com Pedro Neitzke (31), ambos com sítio

certificado há um ano. “Hoje, minha venda é direta, sem a necessidade de atravessadores. É muito melhor o contato direto com o consumidor, sempre interessado em saber como é nossa produção”, completa o agricultor.

Já o agricultor Jefferson Strey Arnholz (30) enfatiza a estabilidade

do preço dos orgânicos. “Não ficamos à mercê da cotação de preço dos produtos convencionais. Agora produzo o ano todo e encontro na própria roça as plantas repelentes que evitam o uso de defensivos. Dá para sentir o verdadeiro sabor do tomate e outras hortaliças”, diz Arnholz.

STIHL®

J. AZEVEDO

MÁQUINAS AGRÍCOLAS LTDA

STIHL®

OFERTAS STIHL PARA DEIXAR O SEU JARDIM INCRÍVEL.

CONDIÇÃO
ESPECIAL
PRÓXIMA À LINHA
DE JARDINAGEM

6x

FESTIVAL
DE
JARDINAGEM
STIHL

IMPERDÍVEL


STIHL®


(28)3526 3600

(28)999003600

Rua Agostinho Madureira, 02
Gilberto Machado

Cachoeiro de Itapemirim-ES

Email -estoque@jazevedoes.com.br

Aproveite o Festival de Jardinagem STIHL. Tem soprador, aspirador, lavadora, roçadeira e descontos de até 10%. Além de parcelamento em até 6x, todos os produtos STIHL possuem assistência técnica qualificada de fábrica. Com as ofertas do Festival de Jardinagem STIHL, seu jardim vai ficar ainda mais bonito. **Garanta já a sua ferramenta STIHL.**

'É POSSÍVEL PRODUZIR EM GRANDE ESCALA', DIZ AGRÔNOMO

Utilizando as tecnologias certas é possível produzir orgânicos em grande escala. A afirmação é de Fábio Morandi de Moraes, engenheiro agrônomo e mestre em fitossanidade do escritório do Incaper de Guaçuí, no sul do Estado.

Para o extensionista, o mito se desfaz com as plantações de cana-de-açúcar, soja e milho em grandes áreas. "O principal fator que todo agricultor que pretende produzir alimentos orgânicos deve priorizar é o manejo ecológico do solo. Hoje em dia é possível coletar os microrganismos benéficos, criá-los e aumentar sua população para aplicar no solo e potencializar sua fertilidade", declarou Morandi.

No entanto, o agrônomo destaca o alto custo da certificação das pro-

priedades como impedimento para a maioria dos agricultores interessados nesse segmento. No Espírito Santo, existem pouco mais de 300 propriedades reconhecidas. Um dos mecanismos de certificação, o selo "Orgânicos Brasil", por exemplo, é concedido de duas formas: ou por certificação por auditoria ou pelo sistema participativo de garantia da qualidade orgânica, o que ainda não está disponível no Estado.

Nesse contexto, observa Morandi, existem órgãos como o Sebrae que dão subsídio no início do processo de certificação. "Outro fator importante é a falta de profissionais que dão assistência técnica em agricultura orgânica e agroecologia. Muito timidamente algumas universidades estão inserindo nas grades curriculares esses temas."

E além de proporcionar mais saúde, os custos com a produção de orgânicos chegam a ser 40% menores em relação aos convencionais, afirma o agrônomo. "Hoje é possível pagar um preço similar aos convencionais adquirindo alimentos diretamente do agricultor em feiras livres, sistemas de delivery, entregas de cestas, entre outros", avalia. Ainda segundo Morandi, um dos principais motivos de os orgânicos serem mais caros em determinados mercados é a lei da oferta e procura. "Nem tanto os custos de produção. Estimular a produção e consumos locais de orgânicos é fundamental para levar saúde para as famílias e gerar renda sustentável para os agricultores."

ALHO ORGÂNICO EM PADRÃO COMERCIAL EM DOMINGOS MARTINS

Um estudo inédito no Espírito Santo e no Brasil sobre alho orgânico promete um produto de padrão comercial a partir de plantas com alta produtividade cultivadas em canteiros lonados. Os experimentos ocorrem na Unidade de Referência em Agroecologia, no Centro Regional de Desenvolvimento Rural do Incaper, na Fazenda do Estado (Domingos Martins).

Iniciada em 1990 como parte do programa de agroecologia do Incaper, a pesquisa é coordenada pelo doutor em agroecologia Jacimar Luis de Souza e detectou ser a variedade dentro do grupo "Amarante", com alhos de peso médio elevado, a mais apropriada para as técnicas, já disponíveis para os agricultores.

"Para se plantar alho orgânico, a propriedade deve estar com equilíbrio ecológico estabelecido pelas várias práticas agroecológicas de caráter geral, como biodiversidade, solos enriquecidos com matéria orgânica, adubação verde, manejo de mato com corredores de refúgio, entre

outras medidas. A produção deve ser vista nesse contexto de propriedade orgânica", destaca Jacimar.

Segundo o pesquisador, a cultura é exigente de nutrientes e possui grande suscetibilidade de ocorrência da doença Mancha Púrpura do Alho, ocasionada pelo fungo *Alternaria porri*, que prejudica muito a produtividade. Por essa razão, os estudos científicos focaram, entre outros aspectos, no uso de espaçamentos maiores que os tradicionais. "Para produzir alhos orgânicos com

peso médio maior, o recomendado é 30 centímetros entre linhas e 15 cm entre plantas", ressalta o pesquisador.

A Unidade de Agroecologia do Incaper em Domingos Martins também é referência em experimentos com resgate, seleção e multiplicação de variedades crioulas de tomate. O estudo consiste na seleção de variedades mais adaptadas ao sistema orgânico. São trabalhadas mais de 11 variedades da fruta que estão disponíveis para os agricultores.



A pesquisa é coordenada pelo doutor em agroecologia Jacimar Luis de Souza (Incaper)



“A informação é fundamental para melhorar o processo produtivo em todos os segmentos. Na agropecuária é essencial ter o conhecimento e se manter atualizado sobre os acontecimento e as novidades do setor. Por isso, a Revista SAFRA ES está de parabéns pelo aniversário de cinco anos contribuindo com os produtores rurais e todos envolvidos com nossa atividade rural. Que continue trilhando o caminho com informações dinâmicas e seguras.”

ANTONIO ROBERTE
BOURGUIGNON,
PRESIDENTE DO SINDICATO
RURAL DE LINHARES



“Quero parabenizar a Revista SAFRA ES pelos seus cinco anos, juntamente com seus colaboradores, editores e fotógrafos pela belíssima publicação e maravilhosas matérias que me surpreendem a cada edição. Eu como apreciadora de leituras interessantes fico encantada com as matérias que leio e, como amante de belas fotos, fico apaixonada pelas imagens estampadas na revista e ansiosa para a chegada da próxima edição. Parabéns!”

MARIA DA PENHA FIM VIÇOSI,
LEITORA, DE VENDA NOVA
DO IMIGRANTE



A Revista SAFRA ES veio preencher um importante espaço na comunicação entre as instituições governamentais, empresariais e o produtor rural. Seu conteúdo jornalístico é produzido com qualidade por uma equipe de profissionais com grande credibilidade. Sua logística é diferenciada, porque chega (literalmente) nas mãos do seu público alvo: os produtores rurais. Parabéns pelo excelente conteúdo e pela perseverança em levar as notícias do mundo rural aos mais longínquos lugares deste Estado.

ELIAS CARVALHO SOARES,
DIRETOR DO GRUPO
FOLHA DO CAPARAÓ
DE COMUNICAÇÃO



“O Setor Primário de nossa economia, com ênfase ao Agronegócio, ainda é muito carente de informações atualizadas e precisas. Com muito mérito, a Revista SAFRA ES, que completa cinco anos de edição, veio preencher esta lacuna trazendo em seu conteúdo material de fácil compreensão, contextualizado, com excelente diagramação e retratando sempre



“Que grata satisfação poder participar e comemorar os cinco anos de vida da Revista SAFRA ES, publicação de altíssima qualidade, com assuntos variados e importantes, temas abordados com muito cuidado jornalístico, retratando a realidade do rural e das cidades de todo o nosso Estado. Cada edição que chega às nossas mãos nos brinda com informações úteis e atuais de cada iniciativa inovadora dos agricultores, dos pescadores, dos quilombolas, dos produtores rurais, dos artesãos, dos profissionais e de todos os que lutam e labutam pelo fortalecimento de nossa agropecuária, agroindústria e de tantas outras atividades ligadas ao meio rural. Parabéns, Kátia!!! Parabéns a toda a equipe de colaboradores da Revista e que esta data se repita por muitos anos”.

MAXWEL ASSIS DE SOUZA,
CHEFE DO ESCRITÓRIO LOCAL,
INCAPER, GUAÇU

a realidade, os desafios e as tendências do nosso negócio. A grande importância deste veículo moderno de comunicação é, sem dúvida, informar de maneira pontual os caminhos e as diretrizes que todos devemos estar atentos para mantermos nosso negócio com sustentabilidade. Parabéns !!!!”.

MARCOS CORTELETTI,
DIRETOR DO GRUPO CORTELETTI
FIORE LATICÍNIOS E PRESIDENTE
DO SINDICATO RURAL DE
SANTA TERESA.



CINCO ANOS
SAFRAES

58ª EXPOAGRO FORTALECE RAÍZES RURAIS DE GUAÇUÍ

Nos últimos anos, Guaçuí tem procurado realizar as festas da cidade com muito “pé no chão”. E o meio encontrado foi promover eventos que resgatem a força da agropecuária local e com a colaboração de profissionais do município.

Prova disso foi a 58ª ExpoAgro realizada entre 22 e 25 de setembro, que teve como objetivo o fortalecimento da agricultura capixaba por meio da pecuária de leite, das agroindústrias e da agricultura familiar, em uma iniciativa conjunta do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), Prefeitura Municipal – por meio da Secretaria de Agricultura, Sindicato Rural, Sindicato dos Trabalhadores Rurais, Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf), Cooperativa de Produtores Rurais do Espírito Santo (Coopres) e Colagua.

A programação técnica foi direcionada à produção de cafés especiais; Agricultura Orgânica e Sustentabilidade; Produção Intensiva de Leite a Pasto; Cultivo de Palmáceas; Agroturismo e Agronegócio na região; Recuperação de pastagens degradadas e Linhas de Crédito. Ainda na programação foram ministradas palestras referentes à pecuária e café, com debates sobre o mercado de café arábica e Indicação Geográfica (IGs) da cultura. O Senar ministrou minicursos de culinária de café, cordeiro, pães e pizzas artesanais.

De acordo com o chefe do escritório local (ELDR) do Incaper de

Guaçuí, Maxwell Souza, o evento oportunizou aos agricultores familiares e produtores rurais a potencializar o conhecimento das cadeias produtivas trabalhadas, bem como ampliar as oportunidades no campo.

Dentre a programação também foi realizado Concurso Leiteiro nas

categorias 25 Kg e 35 Kg. Já para o julgamento de bezerras, foram aceitos animais de 8 a 24 meses. Também fez parte desta edição, a II Mostra de Café com Qualidade. Além das atividades agropecuárias, o público contou com shows regionais e uma praça de alimentação com comerciantes do município.

CLASSIFICAÇÃO DA MOSTRA DE QUALIDADE DE CAFÉ DE GUAÇUÍ

Classificação	Nome:	Pontuação
1ª	Mário Luiz Vieira	84,08
2ª	João Bosco de Paula	83,75
3ª	Arthur Vieira de Paula	82,33
4ª	Geraldo Bernardes da Cunha	83,08
5ª	Rhailisson Barberino da Cunha	82
6ª	Ricardo Nunes Moreira	81,93

Resultado do Concurso leiteiro

CATEGORIA 25 KG

- 1ª Lugar: Vaga Tangerina - Proprietário Leonardo Couzi
- 2ª Lugar: Vaca Arlete - Proprietária Luciana Crhistovão
- 3ª Lugar: Vaca Madalena - Proprietário Argeu Assis
- 4ª Lugar: Vaca Jarrinha - Proprietário Fabricio Riva
- 5ª Lugar: Vaca Revista - Proprietário Evandro Ferreira

CATEGORIA 35 KG

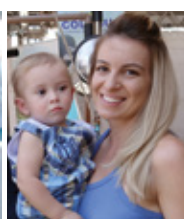
- 1ª Lugar: Vaga Sabrina - Proprietário Felipe Andrade
- 2ª Lugar: Vaca Londrina - Proprietária Maria do Carmo
- 3ª Lugar: Vaca Bernadete - Proprietário Leonardo Soroldoni
- 4ª Lugar: Vaca Barrosa - Proprietário Pedro Elias
- 5ª Lugar: Vaca Crioula - Proprietário Eliseu Protásio

RESULTADO DO JULGAMENTO DE BEZERRAS (ANIMAIS DE CRUZAMENTOS DAS RAÇAS GIR E HOLÂNDES)

Classificação	Categoria	Animal	Produtor
1ª Lugar	1/2	Pantera	Alessandro Mendonça Vargas
2ª Lugar	1/2	Pandora	Leonardo Soroldoni Barbosa
3ª Lugar	1/2	Estrela	Raulinus Gonçalves Martins
1ª Lugar	3/4	Paulista	Leonardo Augusto Roberto Moreira
2ª Lugar	3/4	Rubi	Marcio Rangel Borges
3ª Lugar	3/4	Even	Isaias Lobato de Souza
1ª Lugar	7/8	Bordada	Paulo Roberto Trigo Moreira
2ª Lugar	7/8	Cristiani	Jose Roberto Moreira
3ª Lugar	7/8	Morena	Leidiane de Souza Lino



Empresas e entidades do município de Guaçuí participaram da 58ª ExpoAgo com uma estruturada Praça de Alimentação





Com 2.500 galinhas em três galpões, a produção de ovos caipiras na Granja Dois Irmãos chega a 100 dúzias por dia

COM A PRODUÇÃO DE OVOS DE GRANJA EM ALTA, PRODUTORES INVESTEM NOS CAIPIRAS

EM CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM, CINCO PRODUTORES ENCONTRARAM NA ATIVIDADE UMA BOA FONTE DE RENDA. A DIFICULDADE ENFRENTADA É A FALTA DE UM ABATEDOURO NO MUNICÍPIO

ALISSANDRA MENDES
/ FOTOS ALISSANDRA MENDES

✉ safraes@gmail.com

O Espírito Santo é o terceiro maior produtor de ovos de granja do Brasil, com destaque para o município de Santa Maria de Jetibá, que ocupa o segundo lugar na produção nacional. Impulsionados pelos números e pela grande procura, pequenos produtores encontraram na atividade uma boa fonte de renda, e passaram a investir na produção de ovos caipiras.

Em Cachoeiro de Itapemirim, são cinco os produtores certificados pelo Serviço de Inspeção Municipal, e que vivem basicamente da atividade. Eles estão concentrados em Córrego dos Monos, Córrego do Braz, Pedra Lisa, Soturno e Monte Verde. De acordo com o secretário municipal de Agricultura, José Arcanjo Nunes, a produção no município está em torno de 8.500 dúzias por mês.

“Temos uma equipe de veterinários, zootecnista, técnicos em agropecuária e de economia doméstica que dá o suporte necessário a esses produtores, além do serviço de inspeção, que garante a qualidade do produto. Para o município, a atividade impacta positivamente, pois gera trabalho e movimentação na nossa economia”, explica.

Segundo Arcanjo, a produção de ovos caipiras também fomenta outras cadeias produtivas do município. “Temos muitas agroindústrias em Cachoeiro, que precisam do ovo

para produzir pães, bolos, biscoitos, entre outros, e isso acaba gerando um comércio entre eles, é um mercado formal. Além disso, os produtores também fornecem ovos para a merenda escolar e vendem na feira livre do agricultor”, continua o secretário.

Um dos problemas pontuados pelos produtores é a falta de um abatedouro municipal. “Neste ano já fizemos uma chamada pública e levantamos esse assunto. Ainda em 2016, teremos outra chamada para a construção do abatedouro, que seria viabilizado com recursos do Fundo Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável. A previsão é que a obra fique pronta em dois anos. A produção de ovos caipiras é uma atividade com potencial de crescimento. A procura é grande dos consumidores, o que acaba se tor-



O secretário de Agricultura de Cachoeiro, José Arcanjo Nunes, disse que a produção de ovos caipiras fomenta a economia do município

nando uma boa fonte de renda para os produtores”, completa Arcanjo.

EM CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM, SÃO CINCO PRODUTORES CERTIFICADOS PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, E QUE VIVEM BASICAMENTE DA ATIVIDADE





Maristela e Eliano encontraram na produção de ovos caipira uma boa fonte de renda para o sustento da família

PRODUÇÃO GARANTE A RENDA DA FAMÍLIA

No distrito de Córrego dos Monos, interior de Cachoeiro, o avicultor Eliano Mayfrede da Silva e a esposa Maristela Coelho Lamon Silva descobriram na produção de ovos caipiras uma fonte de renda para a família. Eles estão na atividade há seis anos, e contam que o ovo foi uma opção para trabalharem juntos na propriedade. A Granja Dois Irmãos começou em 2010.

“Eu trabalhava como torneiro mecânico em uma empresa de Cachoeiro. Morava na roça, mas trabalhava na cidade. Nessa época pensávamos em ter a nossa própria renda na propriedade, e ficamos sabendo de projetos que a Prefeitura tinha para quem quisesse começar na atividade. Entrei de sócio com meu irmão, mas nós dois tínhamos empregos. Então, nossas mulheres procuraram as informações necessárias para começarmos”, conta Eliano.

Como em qualquer outra atividade, eles tiveram dificuldades no início. “Começamos com 500 galinhas no primeiro galpão. Parece fácil com uma ou duas galinhas, mas não é com muitas. Instalamos o segundo galpão com intenção de ter renda e sair do emprego. Apostamos

no segundo lote com 1.000, e não foi bom. A produção cresceu demais num prazo muito curto e tivemos muita dificuldade. Era para termos feito um lote com pelo menos 500. Antes de completar um ano, meu irmão saiu e eu e minha esposa continuamos”, ressalta o avicultor.

PRODUÇÃO

Eles começaram com a produção de 360 ovos por dia com 500 galinhas, uma média de 70%.

“Hoje, temos 2.500 galinhas com a produção de 100 dúzias por dia. A produção caiu nesse período de estiagem e também enfrentamos problemas com a crise financeira. O preço do milho e da soja subiu demais com a alta do dólar. Foi difícil manter a atividade”, explica Eliano.

Segundo Maristela, o saco do milho que custava R\$ 30 foi a R\$ 60. “Gastamos em média 120 sacos de milho por mês e a produção ficou cara. Agora, já está começando a baixar. Já chegamos a gastar mais, quando tinha quase cinco mil galinhas”, comenta.

Com pouca experiência no assunto Eliano e Maristela tive-

ram que pesquisar e estudar sobre a atividade. Hoje, já dominam a produção. “A galinha tem um ciclo. Compramos o pintinho e tratamos até 18 semanas para começar a postura. Aí começam os ovos pequenos até chegar 26 semanas, que é o pico, o máximo que elas vão produzir. Até 40 e poucas semanas, ela começa cair, até chegar a 80 semanas, que é o final do ciclo e a hora de abater.”, continua Eliano.

Geralmente, durante o ciclo, uma galinha chega a botar uma média de 300 ovos. A produção é destinada aos supermercados e mercados de Cachoeiro, além da merenda escolar. “Estamos pensando em entrar para vender na feira livre no próximo ano”, ressalta Maristela.

Além da produção dos ovos, o casal incrementa a renda com a venda de esterco. “Usamos pó de serra nos galpões e de quatro em quatro meses trocamos. Pegamos o esterco, fazemos um concentrado e vendemos para o pessoal que cultiva verduras na região. Vendo a R\$ 0,20 o kg, e chego a tirar 1.000 kg durante a troca, e isso ajuda bastante na renda”, conclui Eliano.





Agregando Valores

*Crescimento sustentável feito por várias mãos
para agregar valor aos negócios de nossos
mais de 11 mil cooperados.*

www.coopeavi.coop.br



'SE ESTÁ RUIM HOJE, PENSO QUE VAI MELHORAR'

O avicultor Marcelo Agostini Bittencourt, da localidade de Córrego do Braz, também é um dos produtores de destaque no município com a produção de ovos caipiras. Ele cuida sozinho da propriedade e há dois anos está na atividade. "Antes de trabalhar na atividade, eu pesquisava e lia muito sobre aves, para ter uma noção. Mexia com plantação e tinha galinha no quintal, mas poucas. Sempre gostei de aves. Temos a área de terra e pensei em montar", explica.

Ele começou com 500 aves e hoje, tem 1.650 em dois galpões. "Era uma produção boa. Colhia entre 400 a 450

ovos com 500 galinhas. Hoje, com 1.000, colho entre 230 a 240. Caiu bastante a produção. Estamos tentando melhorar a postura. Mas, o período de estiagem e o preço do insumo contribuiu para a queda. Estamos na luta, não podemos desanimar, continua.

Marcelo não mora na propriedade, mas a rotina na roça começa cedo. "Cresci vendo meu pai trabalhar na roça e gosto muito. Morei aqui até os cinco anos, e há 35 residimos no bairro Aeroporto. Um dia vou fazer uma casa e morar aqui. Isso é minha paixão. Também ajudo meus irmãos em outra propriedade, onde plantamos verduras.

Então, vou lá primeiro e meu irmão vem cedo para alimentar as galinhas. Venho à tarde, mas tem dias que preciso ficar o tempo todo", comenta.

O avicultor pensa em expandir a atividade. "Penso que se hoje está ruim, amanhã vai melhorar. Temos que ter esperança. Não está sendo fácil para nenhum produtor de ave, suínos, enfim, mas temos esperança de melhoras. Meu pai é dono da propriedade, mas me deixou aqui cuidando. Me passou o bastão e quero continuar", garante.

Um dos anseios de Marcelo é a construção de um abatedouro municipal. "Quando descartamos a galinha, temos o problema de limpar, então, com o abatedouro seria mais fácil. Está no projeto e estamos aguardando. Imagina matar 1000 galinhas sem o lugar devido? A instalação do abatedouro será uma grande conquista de todos nós", finaliza o avicultor.



Marcelo conta que o interesse pela produção de ovos caipira começou há dois anos, e desde então, está na atividade



Ele possui dois galpões na propriedade com 1.650 galinhas, com uma produção baixa, mas não desanima da atividade

CAFESUL
Cooperativismo com Desenvolvimento Sustentável

**COOPERATIVA DOS CAFEICULTORES
DO SUL DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**

- Compra e Venda de Café
- Assistência Técnica
- Certificações (Fairtrade, 4C, Triple AAA e Cafés Especiais)
- Projetos Sociais e Ambientais.



PRODUÇÃO NO ESPÍRITO SANTO

O Espírito Santo é o terceiro maior produtor de ovos do Brasil, com destaque para a cidade de Santa Maria de Jetibá, que marca posição nacional como a segunda maior produtora de ovos do país, perdendo apenas para a cidade paulista de Bastos. A atividade responde por 63% do PIB do município.

Atualmente, são produzidos em torno de 13,5 milhões de ovos

por dia pelos produtores de Santa Maria de Jetibá e região. Organizados, eles contam com o apoio da Cooperativa Agropecuária Centro Serrana (Coopeavi), pioneira em produção de ovos no Estado e a maior cooperativa agropecuária capixaba.

A atividade movimentou a economia, gera emprego e renda. De acordo com a Associação de Avicultores do Espírito Santo (AVES), 70% dos avicultores capixabas são micro produtores.

O MELHOR OVO DE 2016

O avicultor Fábio Fösch, da localidade de São Sebastião do Belém, em Santa Maria de Jetibá, foi o vencedor do 2º Concurso de Qualidade de Ovos no Espírito Santo de 2016. Além de Fábio, também foram premiados os produtores Laurentino Kruger e Marciel Guering.

A segunda edição da premiação ganhou sete jurados para avaliar os requisitos visíveis. Além disso, contou com a Digital Egg Tester 6000 (DET), para avaliar os aspectos não visíveis a olho nu. Depois de realizar todas as análises, o vencedor foi anunciado.

"Essa premiação mostra a importância do trabalho em família, no dia da inscrição eu não estava em casa e quem inscreveu a minha granja foi a minha esposa, se não fosse ela, eu não estaria aqui recebendo este prêmio", comentou o avicultor durante a premiação.



OVOS DE GRANJA X OVOS CAIPIRAS

A principal e grande diferença entre os ovos de granja e os caipiras é o sistema de produção, mais especificamente do manejo das aves. Nas granjas, é utilizado um sistema de produção intensivo, em que as aves ficam confinadas e comem sem parar, sem poder se mexer nas gaiolas e recebendo luz artificial. Nesse sistema, as aves têm os seus bicos cortados para evitar desperdício de alimento, aumentando a produtividade e também o nível de estresse.

Por outro lado, os ovos caipiras são provenientes de galinhas fora das gaiolas e que possuem

uma alimentação bem mais variada. Além disso, essas aves não recebem substâncias para crescimento, como hormônios e antibióticos, que garantem um crescimento mais rápido e uma eficiência digestiva maior às galinhas de granja.

Basicamente, o que se observa é que não há diferença relevante na composição nutricional entre os dois tipos de ovos, a não ser na concentração do betacaroteno, que no ovo caipira é cinco vezes maior devido à diferença no sistema de alimentação das aves.

Fonte: Dra. Ana Maria Bartels Rezende - Nutricionista e Mestre em Extensão Rural pela Universidade Federal de Viçosa (UFV), e doutora em Nutrição em Saúde Pública pela Universidade de São Paulo - (USP)



O melhor do Caparaó na mesa das famílias capixabas

RODOVIA BR482 - KM 93 - TREVO - GUAÇUÍ - 28 3553 1152





PROJETOS MELHORAM A QUALIDADE DO LEITE E MUDAM A VIDA DE PRODUTORES

ATRAVÉS DAS CONSULTORIAS, OS PRODUTORES MUDARAM AS TÉCNICAS UTILIZADAS NA ATIVIDADE LEITEIRA, O QUE GARANTE O AUMENTO DA PRODUÇÃO COM BAIXOS CUSTOS

ALISSANDRA MENDES

✉ alissandrapmendes@yahoo.com.br

As cooperativas de laticínios do Espírito Santo têm investido cada vez mais na melhoria da qualidade do leite de seus cooperados. De norte a sul, os diversos programas desenvolvidos tem mudado a vida de muitos produtores, que passaram a ser exemplos pelo rápido resultado conquistado ao longo dos últimos anos.

Nas cooperativas do sul do Estado: Colamisul, em Mimoso do Sul; e na Colagua, em Guaçuí, o projeto recebe o nome de 'Mais Leite'. Na Selita, em Cachoeiro de Itapemirim, o 'Projeto 120' é oferecido aos cooperados. No norte do Estado, a Veneza, em Nova Venécia, o projeto é chamado de 'Leite Certo'.

Mesmo com diversos nomes, o objetivo é o mesmo: aumentar a produção de leite dos pequenos

produtores com custos baixos, sempre aproveitando o que os cooperados têm nas propriedades, sem fazer grandes investimentos.

A base da maioria dos produtores atendidos pelos programas é a agricultura familiar. São histórias de superação e determinação de cooperados, que tiram o sustento da família da atividade leiteira. A produção de leite ganhou espaço e permanece como a principal fonte de renda de muitas dessas famílias.

'MORAR NA ROÇA ERA NOSSO SONHO'

No Sítio Lindo Vale, na localidade de Patronato, em Mimoso do Sul, vive um casal que experimenta uma nova fase da vida. O laticinista aposentado Luiz Gonzaga Soares Martins e a esposa, a professora aposentada Jane Lúcia Muri Martins,

procuraram e encontraram no campo o que buscavam há anos: descanso, tranquilidade e fonte de renda.

Há sete anos, ele trocaram o município de Guaçuí por Mimoso do Sul. "Não foi fácil. Era um sonho do Gonzaga e eu embarquei com ele. Tentamos comprar um sítio em Guaçuí, mas não dava certo. Tentamos também em Patrimônio da Penha, mas não deu certo. Meu pai faleceu e deixou de herança essa propriedade para mim e minha irmã. A parte que herdei era lá nos fundos e não chamou tanto a nossa atenção. Como não conseguimos no Caparaó viemos dar uma olhada na propriedade para tentarmos bolar uma estratégia para nos mudarmos", conta Jane.

Eles então, construíram uma casa na parte da propriedade que Jane tinha herdado. Depois de um tempo, a irmã vendeu sua parte, e Jane e Gonzaga se mudaram para a casa principal do sítio. "Meu marido trabalhou em empresas de laticínios, polpa de frutas, foi gerente da cooperativa em Guaçuí e é técnico agrícola, mas não tinha vivência na roça. Eu fui me apaixonando aos poucos e hoje, até converso com as vacas. Meu pai era assim e descobri que tenho muito em comum com ele", continua.

Jane conta que nada foi difícil e eles encararam tudo como um desafio diferente de vida. "Começamos com gado de corte. Depois fomos comprando de leite. O Gonzaga não tinha destreza de tirar leite na mão e compramos uma ordenha. Não demoramos e descobrimos o programa 'Mais Leite',



ALISSANDRA MENDES

Luiz Gonzaga e a esposa Jane trocaram a vida da cidade pela do campo e garantem que estão felizes

da Colamisul, e aos poucos, fomos melhorando”, ressalta a professora.

Segundo ela, a ideia de morar na roça era para fazer algo que oferecesse prazer, mas que também tivesse um retorno financeiro. “Tirávamos uns 40 litros por dia. Hoje, já chegamos a 200, em dois anos de projeto. Aumentamos a quantidade de vacas e melhoramos a qualidade. Estamos com um lote de inseminação. Superamos as expectativas”, comenta.

DETERMINAÇÃO

Jane garante que após 32 anos em sala de aula, se sente à vontade na roça. “O lado professora encerrei no dia que aposentei, foi uma promessa que fiz a mim mesmo. A vontade de aprender, absorver o conhecimento dos outros e saber filtrar, nos fez crescer muito. Um mérito do programa é a interação com os outros produtores. A troca de experiências”, garante o casal que está junto há 39 anos.

Passar pelo longo período de estiagem não foi fácil, mas eles conseguiram driblar a situação. “Temos duas nascentes na propriedade e pedimos um amigo para fazer um projeto. Plantamos mais de mil árvores, fizemos a proteção de uma e a outra deixamos do mesmo jeito. É tudo bem pequeno. E plantamos muitas frutíferas, que mudaram a cara da propriedade”, completa.

O casal é acompanhado pelo técnico da Colamisul, o engenheiro agrônomo Guilherme de Andrade Werneck, que destaca a paixão do casal pela propriedade e pela atividade leiteira. “Eles são apaixonados pela atividade. Quando começaram no programa, a propriedade era relativamente pequena, e a área que eles tinham destinado para a pecuária leiteira era menor ainda. A princípio, não mudamos o rebanho. O propósito do programa é



O sonho de Gonzaga e Jane era a mudança para uma propriedade rural após a aposentadoria, e eles realizaram

ALISSANDRA MENDES

se virar com o que se tem. Fizemos reformulação nos piquetes, e ele fez as correções, adubações e já nesse início aumentou o leite 50%. Mas, logo surgiu a necessidade de mudar o rebanho”, conta Guilherme.

O engenheiro agrônomo ressaltou que eles estão em processo de melhoramento genético do plantel,

dentro de um planejamento proposto. “Fizemos um plano de trabalho de cinco anos, no qual atingiram as metas anuais. Hoje, a nossa meta para 2018/2019, é em torno de 300 litros de leite”, continua.

Para finalizar, Guilherme frisou que o casal é exemplo para outros produtores pela dedicação no que fazem. “São muito determinados. Conseguem ter retorno financeiro em uma pequena propriedade. O nosso propósito é renda ao produtor. Eles entendem que a propriedade é uma empresa e precisa ter uma gestão. Eles são empresários do leite. A Colamisul busca incentivar esses pequenos produtores que querem crescer”, completa.

PASSAR PELO LONGO PERÍODO
DE ESTIAGEM NÃO FOI FÁCIL,
MAS ELES CONSEGUIRAM
DRIBLAR A SITUAÇÃO.



"A agropecuária e seus negócios associados têm participação significativa na economia capixaba, no desenvolvimento e na qualidade de vida das pessoas. Atualmente, quando se fala em atividade rural e assuntos relacionados não há como deixar de citar a Revista SAFRA ES. Com conteúdo destacado, traz informações precisas dos acontecimentos que colocam os produtores e todos os envolvidos nessa cadeia produtiva por dentro das notícias mais recentes. Seu alcance proporciona que os capixabas de todos os municípios tenham à disposição conhecimento qualificado. A leitura da revista é uma ação prazerosa. Parabenizo toda a equipe da revista pelos cinco anos de circulação e desejo cada vez mais sucesso."

EVAIR DE MELO (PV-ES),
DEPUTADO FEDERAL



"Parabéns à Revista SAFRA ES que completa cinco anos de existência, fazendo parte da vida dos produ-

tores e parceiros do agronegócio capixaba. Desejamos que a revista possa continuar crescendo e inovando cada vez mais, levando informações atualizadas para um dos setores mais importantes do Espírito Santo."

LETÍCIA TONIATO SIMÕES,
SUPERINTENDENTE
DO SENAR/ES.



"Parabéns a toda equipe da SAFRA ES por mais essa comemoração!"

ENIO BERGOLI,
COORDENADOR DE POLÍTICA
AGRÍCOLA DA SEEA
(SOCIEDADE ESPIRITOSSANTENSE
DE ENGENHEIROS
AGRÔNOMOS) E DIRETOR
GERAL DO DER-ES.

"Sucesso! Essa palavra define o que a SAFRA ES se tornou ao longo dos seus cinco anos de existência. Poder contar a história de produtores que enxergam – apesar de todas e tantas dificuldades enfrentadas –, uma fonte de renda para o sustento de suas famílias, e que realmente acreditam na atividade, seja qual for, nos motiva a buscar sempre mais e o melhor da vida. Sou feliz em fazer parte desse projeto desde o início e ter tido a oportunidade de contar tantas

histórias de vida e de sucesso de produtores de norte a sul do Espírito Santo. É difícil resumir cinco anos em poucas linhas, mas algumas matérias marcaram minha trajetória até aqui e, conhecer pessoas tão bacanas do nosso interior me fez crescer profissionalmente e acreditar que quando queremos algo de verdade, podemos conseguir. O que posso desejar à SAFRA ES é que venham 5, 10, 20, 50 e tantos anos de compromisso com o agronegócio capixaba. Parabéns!"



ALISSANDRA MENDES,
REPÓRTER, COLABORADORA
DA REVISTA SAFRA ES



CINCO ANOS
SAFRAES

'ME APOSENTEI E CONTINUO NA ROÇA'

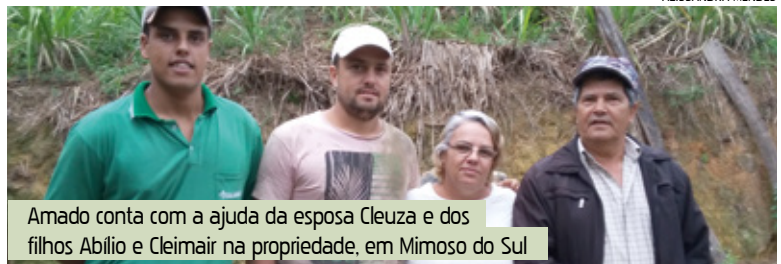
ALISSANDRA MENDES

As histórias de superação dos produtores rurais sempre estão ligadas a importantes mudanças de atitude e de gerenciamento. Por isso, os projetos são fundamentais nesse contexto. O cooperado da Colami-sul, Amado Castilho, conheceu o programa 'Mais Leite' há um ano, quando começou na atividade leiteira. Após 63 anos trabalhando com café, ele quis diversificar a atividade.

O trabalho no Sítio Cascatinha, na localidade de Água Limpa, em Mimoso do Sul, é dividido com a esposa Cleuza Fernandes Castilho, e com os filhos Abílio e Cleimair. "Tirava 60 litros por dia. Hoje, já estamos em 150, mas quero chegar a 300 ou mais. Isso só em um hectare. Alimentação é só na ração, as vacas não vão ao pasto. Agora estou aumentando a área para 2,5 hectares", conta Amado, que ressalta que gosta muito da roça. "Me aposentei e continuo trabalhando na propriedade. Não é uma serviço igual antes, mas estou sempre em atividade", diz.

Além de Abílio e Cleimair, o filho mais velho do casal, Guilherme, também trabalhava na propriedade. Em janeiro deste ano, uma fatalidade marcou a vida da família Castilho. Guilherme levou um choque elétrico enquanto trabalhava na perfuração de um poço artesiano, e faleceu.

Da tragédia, o casal e os dois filhos tiraram a força para continuar a trabalhar. "Onde ele está, acredito que está olhando pelo nosso serviço. Ele trabalhava comigo, nesse dia estava de folga e foi lá em Kennedy ajudar a cavar um poço e levou um choque. Não é fácil superar, mas ouvi uma coisa uma vez que tem me dado força: não perdi um filho. Perdemos um filho quando ele se perde na vida e



Amado conta com a ajuda da esposa Cleuza e dos filhos Abílio e Cleimair na propriedade, em Mimoso do Sul

nas drogas. O meu, morreu trabalhando, e quando morreu Jesus o pegou pelas mãos", emociona-se.

Cleuza, também emocionada, revelou um pedido do filho. "Ele sempre falava que quando fôssemos contar nossa história em uma revista, que o chamasse, pois queria sair também. Infelizmente, não está mais aqui conosco, mas está presente em nossa história e nossa vida. Ele está sempre conosco. Meu choro não é de tristeza, é de felicidade. Minha família tem força e apoiamos um ao outro. A fé nos faz ser assim", continua.

O casal contou que tem orgulho em ter os filhos trabalhando na propriedade. "Fico feliz que estejam aqui. Conheço história de pai, que tinha os filhos todos na roça, e quando se foi, os filhos abandonaram a propriedade. Dou total liberdade aos meus filhos. Eles não falam em sair daqui. Tenho vontade que eles fiquem perto de mim", frisa Amado.

BONS RESULTADOS

O veterinário Raul Monteiro Bertonceli, que acompanha Amado no projeto 'Mais Leite', ressaltou que um dos principais motivos do bom resultado da propriedade foi trabalhar com a eficiência. "Ele é uma referência em Mimoso na área de café, e agora está sem tornando no leite, com essa

preocupação de manter o padrão de qualidade e produtividade dos animais. A economia do café com leite funciona muito bem para ele", conta.

Raul ressalta ainda que o produtor mantém um gado com a genética muito boa. "Ele consegue colher três roças de milho por ano, com uma produção de 150 toneladas de silagem. Produz alimento de qualidade e isso faz com que ele tenha a melhor média de produção por vaca da cooperativa. A média dele pulou de 60 para 140 litros/dia. O planejamento é entre 300 e 400 litros/dia. Quando ele percebeu que a atividade era rentável, ele separou outra área de um hectare e meio e plantou milho. A expectativa é chegar a 350/400 já no próximo ano", continua o veterinário.

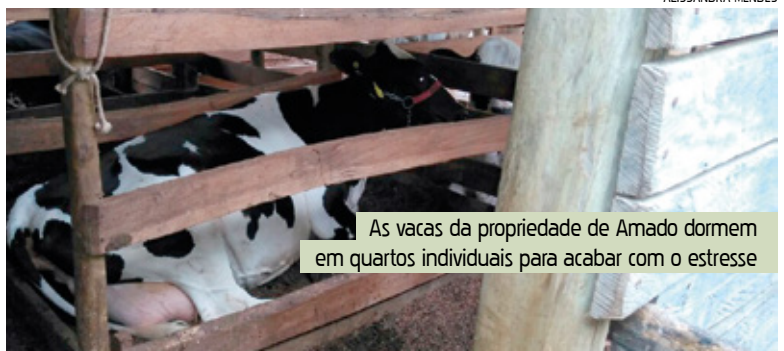
Uma das soluções encontradas para acabar com o estresse dos animais foi a construção de camas individuais para as vacas. "Quando chegamos aqui, percebemos que as vacas estavam com problema no local de dormir, embora bem alimentadas, isso estava causando estresse. Pensamos em adaptar uma estrutura simples e funcional. Pesquisamos e chegamos à conclusão que com a palha de café, que ele já tem aqui, daria para montar o estábulo, que são os dormitórios das vacas. O objetivo do programa é pegar o que tem na propriedade e tentar aproveitar para reduzir os custos", finaliza Raul.

REPRODUÇÃO



Guilherme, filho mais velho do casal, trabalhava na propriedade e faleceu em janeiro deste ano

ALISSANDRA MENDES



As vacas da propriedade de Amado dormem em quartos individuais para acabar com o estresse

Casas Tangran

CASAS DE MADEIRA



CAMPO... CIDADÊ... MONTANHAS... A ESCOLHA CERTA!



EXPERIÊNCIA ECONOMIA DURABILIDADE QUALIDADE PRATICIDADE

27 3242 1453  27 99686 8627

vendas@casastangran.com.br www.casastangran.com.br

'SOMOS SONHADORES E AUDACIOSOS'

No programa 'Leite Certo', da Veneza, os produtores recebem consultoria com informações voltadas para o melhor desenvolvimento da produção com técnicas, como: pastagem, plantio, balanceamento de dietas para os animais, além de traçar metas de produção individual por área. O projeto foi implantado em 2010 e hoje, atende 210 produtores. A meta é atender 500 produtores com produção de 500 litros de leite de média.

Um dos produtores é o Silvano dos Santos, do Sítio Quatro Irmãos, no distrito de São João do Sobrado, em Pinheiros. Com a ajuda do pai Nailton Batista dos Santos, a esposa Ana Paula de Oliveira Santos e o irmão Fernando dos Santos, ele se tornou um exemplo para os produtores da região, e mesmo enfrentando um longo período de estiagem, a produção continua com qualidade.

"Eu e meu pai trabalhávamos de meeiros em uma propriedade e sempre tivemos o sonho de ter a nossa. Meu pai morava de aluguel e com muito custo, fiz uma casinha humilde para minha família. Em 1999, conseguimos comprar a propriedade e começamos a produzir café. Eu tinha paixão pelo leite e queria ter minhas vacas e, em 2002, começamos. Em 2005 entramos para o projeto, que na época era o Educampo", comenta Silvano.

Sem nenhuma experiência com a atividade, Nailton e Silvano procuraram a assistência do projeto junto à cooperativa. "Já tínhamos os piquetes e a irrigação, e naquela época, tínhamos seis vacas, com uma produção de 30 litros de leite por dia. Procuramos ajuda no projeto e a primeira coisa que o técnico me perguntou foi quanto de leite que eu queria tirar. Lembro que eu falei que queria ganhar um salário mínimo, que dava 50 litros. Ele nos orientou e fez um desenho do que

podia ser produzido no sítio e estipulou a meta de 150 litros por dia, no prazo de um ano", explica o produtor.

O primeiro passo para a mudança foi a ordenha duas vezes ao dia, sem mudar o gado, apenas melhorando a alimentação. "Até então as vacas ficavam no pasto de baixa qualidade, e incrementamos à alimentação o concentrado e a cana, que é o volumoso. Também começamos a fazer inseminação, visando o melhoramento genético. Hoje, 80% das vacas são crias da propriedade. Tínhamos três hectares de pasto. Conseguimos comprar mais uma área de cinco, e hoje temos 8,5 hectares de pasto", continua.

Segundo Silvano, em 2010 eles já produziam 500 litros de leite por dia. Eles já tiveram pico de 780 litros, mas por causa do período de estiagem, estão produzindo uma média de 500 litros/dia. "Fizemos algumas mudanças para nos adaptarmos a esse período de seca e temos reserva de água, que tem dado para trabalhar", ressalta.

RENDA

Silvano frisou que 90% da renda da família é do leite. "Hoje, construímos três casas aqui na propriedade. Meu pai saiu do aluguel e moro com minha família em uma casa melhor. Tenho uma satisfação muito grande e me sinto feliz e realizado. Só tenho a agradecer a Deus. Somos sonhadores e audaciosos e temos uma nova meta de produzir 1.000 litros por dia, mas desta vez não estipulamos prazo", conta.

Eles continuam trabalhando no melhoramento genético do gado e priorizam a alimentação das vacas. "Sem a ajuda do técnico e do veterinário não conseguiríamos. O projeto nos fez chegar onde estamos, e não pretendo sair. O produtor não pode ficar parado, mas precisa de

um auxílio. Mesmo com toda dificuldade e uma seca de três anos, não deixamos de produzir o leite com qualidade. Isso é empenho e força de vontade", completa Silvano.

Para o zootecnista e coordenador do projeto, Robson Sant'Ana, Silvano é um exemplo para outros produtores em função de sua história. "O tamanho da propriedade em que trabalha e, principalmente, pela dedicação e perseverança na atividade leiteira. Todos passam dificuldades e a forma de encarar e resolver é que faz toda diferença, além disso, gostar da atividade e não se acomodar o faz um grande ícone para todo o estado", comenta.

O planejamento para a propriedade é até 2021. "As ações realizadas na propriedade são realizadas de acordo com um planejamento até 2021, que está focado, principalmente, na produção de volumoso para a época da chuva, com adubação de pastagem e irrigação, e para época da seca com cana de açúcar. Além disso, é realizado o controle reprodutivo das vacas para acelerar a reprodução e o melhoramento genético. Esse foco traz um retorno à cada ano. Por exemplo, o ano de 2015 em relação ao 2014, o aumento de produtividade foi de 32%. Juntamente com isso trabalhamos a sanidade dos animais, e uma pressão de seleção muito forte em produção de leite ao ano, reprodução e ausência de doença na glândula mamária", explica o zootecnista.

Robson ressalta que esse trabalho é importante para melhorar a produtividade. "Esse conjunto de ações e um controle bem feito está nos mantendo na meta e garantindo o resultado, trazendo surpresas, pois ele ganhou recentemente um prêmio na Associação de Criadores e Produtores de Gado de Leite do Espírito Santo (ACPGLES), de melhor qualidade do leite em sólidos do estado", completa.



Silvano dos Santos é um dos produtores de destaque do projeto Leite Certo, da Veneza, no norte do Estado



A esposa de Silvano, Ana Paula Oliveira Santos, ajuda com os trabalhos na propriedade



Nailton Batista dos Santos sempre teve o sonho de ter sua própria propriedade e trabalhar com os filhos

FOTOS DIVULGAÇÃO

'ESTAMOS CUIDANDO DO QUE É NOSSO'

A Cooperativa Selita também desenvolve projeto de incentivo a qualidade e quantidade do leite: o 'Projeto 120'. Muitos produtores já alcançaram as metas iniciais estipuladas pelo programa e colhem bons frutos. Um dos casos é o produtor Nilson Moreira Bernardo, que ao lado dos filhos Ronilson, Yublinner e Yuri, e a esposa Rogéria, tocam o Sítio Recreio, no interior de Alegre.

Desanimado com a vida no campo e a falta de oportunidade, o filho mais velho, Ronilson, trocou a roça pela cidade. "Estava desiludido com a vida na roça.



BOLETIM SELITA

Nilson e os filhos Ronilson, Yublinner e Yuri se tornaram um dos exemplos de sucesso do 'Projeto 120'

Não tinha boa produção de leite e a questão financeira foi um fator determinando para buscar alternativas", conta.

Depois de um tempo, ele retornou. Não demorou muito e eles entraram para o 'Projeto 120'. A produção passou de 70 litros de leite/dia para 300 litros/dia. "E o mais importante: estamos cuidando do que é nosso", ressalta o produtor.

Orientados por técnicos do projeto, os produtores fizeram investimentos e mudanças na propriedade. Venderam

20 vacas e compraram outras seis com melhor genética. Passaram a fazer inseminação artificial, pastejo rotacionado e integraram silagem de milho à alimentação dos animais.

"Com o projeto percebemos que tínhamos condições de melhorar a produção. O programa foi muito importante e somos gratos à Selita por nos proporcionar essa oportunidade", completa Ronilson.

INFORMAÇÃO É SINAL DE 'MAIS LEITE' NO CAMPO

ANDRESA ALCOFORADO

A Colagua - Cooperativa de Laticínios de Guaçuí, também entende, há dois anos, que a qualidade do leite representa uma maior produção. Um trabalho de assistência técnica continuada tem sido feito com 60 cooperados: o projeto 'Mais Leite'. Os cooperados que entraram no programa conseguiram dobrar a produção, melhoraram o manejo, genética e nutrição. Eles estão provando que informação no campo faz toda diferença.

O produtor Marcelo de Faria Paizante, que mora na localidade de Santa Terezinha, no distrito de Mundo Novo, em Dorcas do Rio Preto, representa um desses exemplos que mesclam tecnologia e pecuária leiteira. A relação da família com a terra é antiga, veio com o avô de Marcelo, Mário Paizante Pereira e vem se fortalecendo, através das gerações.

Marcelo está sabendo lidar muito bem com esse fortalecimento. Ele usa as informações

em genética, nutrição e manejo, para aperfeiçoar sempre mais os negócios da família, principalmente, na produção leiteira, que cresceu consideravelmente nos últimos meses. São 35 animais na produção que geram quase 900 litros de leite por dia.

"Antes a propriedade tinha muitos animais antigos, a realidade mudou muito, pois não abrimos mão de inseminação bem acompanhada. Do bezerro até a vaca, temos animais de alta genética. Tudo tratado dentro da técnica e conseguimos abrir lactação de novilhas com 24 meses. Tenho preocupação

de sempre participar de cursos e palestras e ofereço capacitação para os funcionários também", destaca Marcelo.

O produtor está otimista em ampliar o negócio. "Estamos fazendo redefinição de áreas de pastagens. Tudo isso para aumentar a quantidade e qualidade, além do planejamento com adubação. Estamos fazendo o passo a passo da higienização nos procedimentos de ordenha", completa a zootecnista Valeska Ávila, que faz o acompanhamento do produtor.



ANDRESA ALCOFORADO

DISTRIBUIÇÃO DE BRIQFENO MELHORA ALIMENTAÇÃO DE GADO EM PRESIDENTE KENNEDY

Visando complementar a dieta alimentar diária de um rebanho de aproximadamente 49.560 cabeças, a prefeitura de Presidente Kennedy está desenvolvendo um projeto que visa reforçar o fornecimento de fonte de fibras para o gado. A intenção é manter o município como o maior produtor de leite do Sul do Estado.

Para isto, os kennedenses produtores de leite estão recebendo em suas propriedades o Briqfeno. Trata-se de feno prensado, contendo brique de capim brachiaria (como uma barra de cereal para o rebanho), contendo minerais e fibras, embalados em sacaria. Inicialmente, o município adquiriu cerca de trinta mil sacos.

Presidente Kennedy já conta com o programa municipal de distribuição de ração farelada, que distribui ração aos produtores de acordo com a quantidade de leite produzido, mas uma alternativa precisou ser pensada. Devido à seca, somente a ração não está sendo suficiente.

Segundo o secretário de Agricultura, Josélio Altoé, a ração farelada não está suprimindo as necessidades do rebanho no município. “A distribuição de ração melhorou a composição da dieta alimentar das matrizes leiteiras, no entanto, não supriu a necessidade de energia, minerais e fibra necessários ao sustento e produção”. Tudo isso por causa do longo período de estiagem, que comprometeu a qualidade das pastagens.

Altoé explica que o briqfeno será distribuído inicialmente para as matrizes leiteiras. A previsão é que a primeira remessa comece a ser entregue em dezembro e a partir de junho de 2017,



A prefeitura de Presidente Kennedy está desenvolvendo um projeto que pretende reforçar o fornecimento de fonte de fibras para o gado. A intenção é manter o município como o maior produtor de leite do Sul do Estado

atingirá também o rebanho de animais de corte. A quantidade doada varia de acordo com a produção diária de leite. O agricultor precisa ter o rebanho oficialmente registrado junto ao Instituto de Defesa Agropecuária e Florestas (IDAF).

Presidente Kennedy tem no setor agropecuário o principal meio de desenvolvimento. A pecuária bovina de leite e de corte está presente em 68% das propriedades, em 688 imóveis rurais, sendo a atividade que mais absorve mão de obra.

“Estima-se que a agropecuária empregue aproximadamente 5.730 pessoas. Prova disso é que mesmo nos dias de hoje, o município tem a maioria da população do município vivendo na zona rural e, mesmo aqueles que residem nas áreas urbanas, têm sua fonte de renda fortemente vinculada às atividades rurais, com produção mensal em torno de 1.500.000 litros de leite”, afirmou o secretário.

A composição bromatológica do Brique de Capim Brachiaria deverá conter as seguintes especificações máximas e mínimas:



Briqfeno: feno prensado, contendo brique de capim brachiaria (como uma barra de cereal para o rebanho), contendo minerais e fibras

DESCRIÇÃO	COMPOSIÇÃO	% NA MATÉRIA SECA
Matéria seca (% ASE)	Mínima	92,0
Proteína Bruta	Mínima	7,0
Fibra em Detergente Neutro- MS	Mínima	66,0
Nutriente Digestivo Total - NDT	Mínima	56,0
Unidade	Máxima	8,0



A Revista SAFRA ES vem contribuindo fortemente para a melhoria da disseminação de informações importantes sobre o agronegócio capixaba há alguns anos e desde 2014 circula por todos os nossos municípios. Inicialmente concentrada no sul do estado, sua atuação agora vem colaborar com matérias de grande relevância no apoio às

ações das instituições envolvidas com o agronegócio de um modo geral, vez que aborda hoje temas importantes para os negócios presentes em toda a nossa geografia, seus pontos fortes, novas soluções para nossas dificuldades a serem disseminadas para todos, colaborando com SEAG, INCAPER, IDAF, FAES, SENAR, SEBRAE, OCB e demais organismos interessados no sucesso do agronegócio capixaba. Quero aqui parabenizar a direção da Revista SAFRA ES pelo seu aniversário e desejar que cada vez mais se fortaleça em sua nobre missão.
RUY DIAS DE SOUZA,
DIRETOR DE ATENDIMENTO
SEBRAE-ES



"A Revista SAFRA ES é um grande veículo de comunicação do meio rural em nosso Estado. Suas reportagens são bem elaboradas e contribuem para divulgação da produção agropecuária capixaba, mostrando a realidade, desafios e todo o envolvimento das famílias rurais, que trabalham arduamente para colocar comida em nossas mesas. Considero a revista um instrumento que retrata a nossa rica potencialidade e as novas formas de produzir, aderidas pela nossa população. Por meio desse periódico, as pessoas passam a conhecer regiões do nosso Estado e como são produzidos os alimentos presentes em nossas casas."
DIRCEU CETTO, RELAÇÕES
PÚBLICAS, DE ALFREDO CHAVES



"A SAFRA ES me proporciona realização plena. Em cinco anos da publicação, colaborei há quatro e só tenho a agradecer por fazer parte de um veículo sério, extremamente sintonizado com o homem do campo e que me possibilita conhecer o Espírito Santo de norte a sul como nunca imaginei. A cada edição, tenho a sensação de dever cumprido, pois colocar uma revista desse porte nas mãos do leitor é resultado de um primoroso trabalho em equipe, de comprometimento e amor pelo agronegócio. E que venham os próximos cinco, dez anos!"
LEANDRO FIDELIS, JORNALISTA COLABORADOR DA SAFRA ES



A REVISTA SAFRA ES é uma revista de suma importância para o desenvolvimento econômico da Região do Caparaó. Sempre apresenta conteúdos de grande interesse para o meio rural e, desse modo, une o campo ao que existe de mais inovador. Suas matérias são sempre úteis e promovem além da disseminação da informação, a ampliação do nosso olhar para nossas muitas potencialidades: cafeicultura, pecuária, agroindústria, turismo e tantas outras atividades. A Revista já se consolidou como uma das principais fontes de informação sobre o campo, e um importante apoio ao fomento rural e suas muitas cadeias. É humana, bem escrita, digna de aplausos pela excelente qualidade do trabalho profissional de toda equipe.
VERA COSTA, PREFEITA DE GUAÇUÍ



"São cinco anos da Revista SAFRA ES! Cinco anos de matérias espetaculares sobre o interior do nosso Estado, que apresentam com ética, responsabilidade e otimismo a realidade do capixaba. É fácil perceber pelos detalhes que todo o conteúdo é trabalhado com muito prazer, o que encanta qualquer leitor. Que esse jornalismo com olhar diferenciado continue a existir. Vida longa! Parabéns Safra!"
OCTACIANO NETO,
SECRETÁRIO DE ESTADO DA
AGRICULTURA, ABASTECIMENTO,
AQUICULTURA E PESCA.



CINCO ANOS
SAFRAES

POR QUE NÃO CRIAR TERROIR DOS QUEIJOS CAPIXABAS?



Falar em terroir para queijos, no Brasil, tem pouco significado, pois esse é um tema ainda muito pouco conhecido por aqui. Para vinhos até que já se avançou bastante. Muitos especialistas sustentam ser o efeito terroir uma questão importante para as agroindústrias familiares acrescerem um diferencial gratuito aos seus produtos. Esse diferencial é conferido pela forte influência e a grande interação dos elementos clima, solo, planta, animal e técnica de produção locais ou mesmo regionais no sabor de um queijo. Isso é o que caracteriza um terroir. Ou seja, terroir nada mais é do que a combinação tátil, visual e principalmente sensorial (aroma e sabor) de um queijo produzido num determinado local.

Alguns estados estão bem mais avançados e já se vangloriam de estarem produzindo seus queijos artesanais regionais inclusive, com registros geográficos. Ou seja, estão registrando o terroir regional. É o caso dos queijos da Canastra, do Serro, da Serra das Vertentes, todos de Minas Gerais. Só o fato de fazer o registro geográfico de um produto já o valoriza imediatamente.

Estudos conduzidos na França destacam as influências do solo, da composição botânica das pastagens, dos microclimas regionais sobre as qualidades sensoriais dos queijos. Tal fato dá suporte à afirmativa de que “o leite é reflexo da terra e, sem dúvida, como elemento da natureza, exerce, sim, influência nas características dos queijos. As diferenças são pequenas, mas permitem conceituar o efeito terroir”. Especialistas em queijos sabem que os micro-organismos nativos desempenham um papel vital durante o processo de fabricação e por isso participam da tipicidade dos queijos de leite cru. Essa diversidade de micro-organismos, que não é colocada pelo produtor, mas que na verdade é originária dos animais, da fazenda, das pastagens, dos meios de transporte, da queijaria, é quem ajuda a constituir o terroir dos queijos ali produzidos. O sabor e os aromas de um queijo, que são definidos pelo seu terroir, estão ligados à degradação das proteínas e gorduras do leite, as quais são transformadas em moléculas menores e mais voláteis, que se desenvolvem pacientemente e não param de evoluir ao longo do período de maturação do queijo.

Há fatores que limitam o terroir. O principal deles está ligado às condições locais que considera: clima, solo, pastagem, animais, a origem do leite e demais fatores ambientais. Um desses fatores está ligado a empresas e cooperativas que compram leite de centenas de produtores. Afinal, no que implicaria o terroir?

Quando se faz uma certificação de origem para um determinado tipo de queijo, considera-se exatamente o terroir. Terroir, então, implicaria na característica única de cada queijo, oriunda de matéria prima tradicional, produzido de modo também tradicional que expressa a complexa interação que ocorre entre o clima, o solo, a vegetação (pastagem) e os métodos de produção. Ou seja, uma combinação de fatores que nenhum outro local, no mundo, conseguiria reproduzir.

Por outro lado, vale salientar que a tecnologia tem conseguido, senão reproduzir as características peculiares, aqui referidas, ao menos chegar muito próximo disso. Diante disso, não seria exagero afirmar que a tecnologia é uma ameaça ao terroir. Hoje, as condições que levavam

à biodiversidade do terroir, sob a ótica das condições naturais e ambientais, podem ser substituídas por fatores tecnológicos.

Nos países mais desenvolvidos e tradicionalmente produtores de queijos, o terroir é usado para alavancar as vendas dos queijos. No Brasil, isso tem pouco significado, pois é o consumidor quem escolhe o que quer. Nisso está a grande tragédia do queijo capixaba. Em geral o consumidor tem sua preferência fortemente arraigada a fatos culturais. Ele sempre conheceu queijos produzidos com leite que possui alta Contagem Bacteriana Total. Esse fato criou a preferência do consumidor pelo queijo tradicionalmente conhecido como queijo furadinho. Mas é preciso saber que esse é um queijo que, normalmente, contém altas taxas de bactérias conhecidas como coliformes fecais. A alta taxa de coliformes fecais confere aos queijos assim produzidos uma característica de cheiros e sabores próprios, nada agradáveis, mas que por tradição cultural é bem aceito pelo consumidor. Nessa lógica é muito comum a agroindústria familiar não ter preocupação em buscar o terroir do seu produto para bem atender os consumidores com um produto ímpar, único e com características peculiares. Nisso está uma grande contradição, pois o terroir foi criado para identificar, promover e alavancar as vendas de um queijo peculiar.

Já foi dito, acima, que o Terroir é o grande chamariz que o produtor tem para alavancar suas vendas de queijos. Mas se o consumidor não se preocupa em buscar um produto de qualidade o terroir de nada serve. Na realidade, é preciso que a evolução ocorra em duas vertentes distintas. Uma que visa despertar no produtor de queijos a busca permanente da qualidade de seus produtos. Outra que busque mostrar ao consumidor a necessidade de conhecer com mais detalhes as características de um bom queijo.

É preciso caminhar rápido na busca da qualidade máxima possível para promover o terroir local característico. O caminho é longo e cheio de obstáculos, por isso precisa ser logo iniciado. Da mesma maneira que outros estados já possuem regulamentação para produzir queijo usando leite cru, o Estado precisa buscar essa regulamentação.

Por outro lado, o produtor precisa se obrigar a Implantar a vacinação obrigatória contra brucelose, realizar testes periódicos de tuberculose e brucelose, eliminando sempre os animais positivos e implantar as Boas Práticas de Produção.

CUIDADO!

Muitos consumidores acham que quanto mais furinhos no queijo mais gostoso ele é. Os furinhos são chamados de olhaduras e podem ser de duas origens:

1. No momento da enformagem do queijo durante a produção. É importante ressaltar que em alguns queijos os furinhos são desejáveis.

2. Bactérias do tipo coliformes, que provocam diarreia e infecção.

Fonte: Blog Guia do Alimento Seguro

SENAR-ES: FORMANDO E PROMOVENDO A FAMÍLIA RURAL

iniciativa
cooperativa
de desenvolvimento



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

A MAIOR
*Escola
da Terra*

SISTEMA





PREFEITURA MUNICIPAL DE IBITIRAMA

PECUÁRIA LEITEIRA



Ibitirama apresentou um avanço significativo na pecuária de leite, saltando de uma produção de 3.000 litros/dia em 2004 para uma produção de 25.000 litros/dia atualmente. Tal avanço se deu pela vontade dos produtores em melhorar a produtividade e ao apoio da administração municipal com programas de incentivo, dentre eles:

Realização de Concursos Leiteiros na sede do Município e na Comunidade de Córrego do São Pedro, com diversas premiações, incentivando a melhoria genética do rebanho e o aumento da produtividade, hoje, destaque em toda a região sul do Estado;

Atualmente Ibitirama conta com tanques resfriadores de expansão instalados e botijões de sêmen, através de parceria com a SEAG (Secretaria de Estado da Agricultura), atendendo a diversas associações de produtores rurais de base familiar do Município.

BARRAGENS E CAIXAS SECAS

A Administração Municipal, em parceria com o Incaper, viabilizou a construção de 45 (quarenta e cinco) barragens, que além de possibilitar a reserva desse recurso precioso "água", abastecendo os lençóis freáticos, está proporcionando a diversificação de culturas e principalmente incentivando o turismo, tão promissor na região.

MÃO-DE-OBRA

A mão de obra empregada hoje na área rural de Ibitirama é em sua maioria de Agricultores Familiares com uma presença marcante das mulheres e jovens rurais.

As ações desenvolvidas pela Administração Municipal através da Secretaria Municipal de Agricultura, conta com a parceria efetiva do Escritório local do Incaper/governo do Estado e com o apoio da Câmara Municipal de Vereadores.



SECRETARIA DE AGRICULTURA



INFRAESTRUTURA

Ibitirama conta atualmente com uma patrulha mecanizada que faz periodicamente a manutenção das estradas vicinais, incluindo caixas secas que, além de reservar água, também evitam erosões das estradas, que hoje estão em excelente qualidade.



PROMOÇÃO DE CURSOS DE CAPACITAÇÃO

Foram ofertados em parceria com o SENAR e o SEBRAE diversos cursos de capacitação para os agricultores familiares, como tratorista, vaqueiro, eletricista, manejo de pastagens, moto serra, roçadeira, poda, agroindústria, dentre outros.

CAFEICULTURA

Um dos carros chefes da economia do Município é a Cafeicultura, com uma produção média de 150.000 (cento e cinquenta mil) sacas piladas de café por ano, que tem contado com o apoio da Administração Municipal com o programa do calcário, manutenção de estradas vicinais, cessão e instalação de secadores de café e cessão de tratores e micro tratores para diversas associações, com o intuito de facilitar o transporte dos produtos.

PROGRAMAS DE APOIO A AGROPECUÁRIA

O programa de transporte do calcário da fábrica às propriedades, sem custo do frete ao produtor rural, vem sendo executado há quatro anos consecutivos, com um atendimento médio de quatro produtores por semana, visando à correção do solo e consequentemente o aumento da produtividade.



ENTÃO, A SOLUÇÃO HÍDRICA ESTÁ NO SUBSOLO?

DEBATE TÉCNICO SOBRE A UTILIZAÇÃO DOS RECURSOS HÍDRICOS NA AGRICULTURA DO ESPÍRITO SANTO PROMOVIDO PELA FAES, SENAR E SINDICATOS RURAIS TRAZ TEMA POLÊMICO. O DEBATE FOI ACALORADO

KÁTIA QUEDEVEZ
/ COM INFORMAÇÕES DA FAES, SENAR E CI
✉ safraes@gmail.com

Imagine o cenário. De um lado, produtores rurais sofrendo a maior seca dos últimos 80 anos e imensas perdas de produção. Consequências: quebra de safra, dívidas e falta de perspectiva. Do outro, um professor (mestre e doutor) especialista em Hidrogeologia (ramo da geologia que estuda, entre outros assuntos, a ocorrência de água subterrânea), que afirma que a solução da crise hídrica está no subsolo. Que essa água tem maior volume e melhor qualidade que as águas superficiais e com custo de operação menor. E que o Espírito Santo é considerado rico quanto à disponibilidade de água subterrânea. Resultado: um debate inflamado, cheio de dúvidas, mas também de esperança.

A cena aconteceu durante o debate técnico sobre a utilização dos recursos hídricos na agricultura do Espírito Santo promovido pelo Sistema Federação da Agricultura e Pecuária do Espírito Santo (FAES), Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do ES (SENAR-ES) e Sindicatos Rurais, no dia 31 de outubro. A programação incluía duas palestras, sobre o “Potencial de Uso das Águas Subterrâneas no Estado do Espírito Santo”, com o professor da Universidade Federal de Itajubá-MG, José Augusto Costa Gonçalves (o especialista), e “Análise Comparativa de Manejo e Sistemas de Irrigação”, com o presidente da Sociedade Espírito-santense de Engenheiros Agrônomos, Geraldo Antônio Ferregueti.



“Em um estado como o Espírito Santo, considerado rico no que tange à disponibilidade de água subterrânea, nenhum município utiliza totalmente água do subsolo no seu abastecimento. No Brasil, dos 5.570 municípios brasileiros, 2.917 deles utilizam 100% deste recurso hídrico”, esclarece o Prof. José Augusto. O especialista afirmou que municípios do norte do estado, os mais castigados pela seca estão inseridos nesse quadro promissor, mas alerta que é necessário explorar o subsolo com grande rigor técnico. “É imprescindível que haja o acompanhamento de geólogos nestas operações. Não se

pode comprometer esse recurso com irresponsabilidade ou inconsequência”.

DIFERENÇA ENTRE POÇOS ARTESIANOS E POÇOS TUBULARES PROFUNDOS

O Prof. José Augusto Costa Gonçalves esclarece que os poços tubulares profundos, popularmente conhecidos por poços artesianos, é uma das alternativas para solucionar o problema da escassez de água superficial (água dos rios, córregos, lagoas). Nestes poços podem ser captadas grandes quantidades de água subterrânea em profundidades superiores a 50 metros. “Os poços artesianos são aqueles em que a água subterrânea está confinada entre camadas rochosas impermeáveis e sob uma pressão confinante maior que a pressão atmosférica. Ao se perfurar a camada impermeável, a água jorra espontaneamente até a superfície do terreno”, explica.



ENTREVISTA COM O PROFESSOR JOSÉ AUGUSTO COSTA GONÇALVES

Por que a irrigação com água oriunda de captação subterrânea é uma alternativa em tempos de crise hídrica?

A expansão das terras agrícolas vem provocando também o uso intensivo das águas subterrâneas, além do uso

habitual das fontes superficiais. Avalia-se que existam no mundo 270 milhões de hectares irrigados com água subterrânea,

13 milhões desses nos Estados Unidos e 31 milhões na Índia. De maneira geral, o funcionamento do uso de poços artesianos para o atendimento dos projetos de irrigação ocorre através da captação direta dos poços, onde as águas subterrâneas são bombeadas e distribuídas para os mais diversos sistemas de irrigação.

Em tempos de déficit pluviométrico e grande irregularidade sazonal causado pelas adversidades climáticas, a captação e utilização das águas subterrâneas para os sistemas de irrigação, torna-se quase que a única opção para a manutenção das atividades na agricultura.

Quais os cuidados e a que os produtores devem ficar atentos para implantar um sistema de irrigação que usa água subterrânea como fonte em sua propriedade?

Em primeiro lugar que os poços tenham sido construídos dentro dos critérios e normas que regem este tipo de construção, pois poços mal construídos podem desabar, os revestimentos serem rompidos e os filtros obstruídos.

Em segundo lugar, que a exploração* dos poços seja criteriosa, ou seja, o sistema de bombeamento dos poços seja dimensionado de acordo com a sua capacidade de produção, de tal forma que o poço não seja excessivamente bombeado e dentro de um intervalo de tempo que permita a recarga dos volumes extraídos.

*Exploração: ação de extrair proveito econômico de área quanto aos recursos naturais.

O Espírito Santo tem potencial hídrico para a captação de água subterrânea? Por que? Quais regiões do Estado tem o maior potencial de uso de águas subterrâneas? O Estado tem potencial para utilizar a água subterrânea também para o abastecimento público? Em quais regiões?

Dados da Agência Nacional das Águas - ANA (2011) mostram que 47% das sedes municipais do Brasil são abastecidas por águas superficiais, 39% (2153 cidades) são abastecidas exclusivamente por águas subterrâneas e 14% são abastecidas por sistemas misto (água superficial + água subterrânea). No estado de São Paulo 65% das cidades são abastecidas exclusivamente por águas subterrâneas.

No Espírito Santo, não existe sequer uma única cidade abastecida totalmente por águas subterrâneas; 44 cidades tem abastecimento de águas superficiais e 34 cidades tem abastecimento misto (águas superficiais + águas subterrâneas). Contudo, as condições geológicas e hidrogeológicas mostram que é perfeitamente viável a utilização dos mananciais subterrâneos para um eficaz e eficiente abastecimento público da população capixaba.

As regiões do estado que apresentam os maiores e melhores potenciais para captação das águas subterrâneas são as regiões assentadas em terrenos de rochas sedimentares, ou seja, rochas muito porosas com grande capacidade de armazenamento e transmissão de águas. Estas regiões são as do norte e nordeste do estado (Linhares, São Mateus, Jaguaré, Sooretama, por exemplo) e uma pequena porção no sul do estado, mais precisamente nos municípios de Anchieta, Itapemirim e Presidente Kennedy.

Que tipo de captação de água é menos custosa ao produtor rural?

A captação e a utilização das águas subterrâneas pelos produtores rurais são sempre mais vantajosas pelas seguintes razões:

- a) Os poços podem ser perfurados próximos da sede da propriedade, lavouras, currais, pocilgas, galinheiro;
- b) As águas subterrâneas geralmente não necessitam de tratamento, podendo ser consumidas logo após a captação;
- c) As águas subterrâneas por estarem armazenadas no subsolo, são mais protegidas contra as diversas formas de contaminação;
- d) Os custos de captação das águas subterrâneas são menores que os custos de captação e adução das águas superficiais, pois muitas das vezes os rios e córregos são muito distantes e são necessárias bombas mais potentes e grandes linhas de tubulações;
- e) O custo de um litro de água retirada de um poço é 15 vezes menor do que o litro de água retirado de uma fonte superficial, como dos rios, por exemplo.

Quais são os principais fatores que podem impactar a quantidade e a qualidade das águas subterrâneas?

Em termos quantitativos, a superexploração das águas subterrâneas pode reduzir as reservas de água armazenadas nos aquíferos, criando um desequilíbrio no balanço hídrico dos volumes que entram e saem do subsolo, ou seja, o volume de água que é recarregado nos aquíferos deve ser menor ou igual ao volume explorado pelos poços.

Um dos primeiros fenômenos observados nestas circunstâncias são os processos de subsidência (afundamento) do solo criando grandes crateras e causando prejuízos materiais e danos à vida. Em áreas litorâneas, o bombeamento excessivo de água doce dos poços pode criar condições para a ocorrência da intrusão das águas salinizadas dos oceanos, tornando impraticável a utilização dos recursos hídricos subterrâneos a partir da captação de poços tubulares.

Qualitativamente, as águas subterrâneas podem ser impactadas, ou seja, contaminadas de diversas formas e por



O Prof. José Augusto Costa Gonçalves é graduado em Geologia pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, tem mestrado e doutorado em Geologia Ambiental pela Universidade Federal de Ouro Preto. É Professor da Universidade Federal de Itajubá (UNIFEI) em Minas Gerais. Tem experiência na área de Geociências, com ênfase em Geologia Ambiental, e atua principalmente em Hidrogeologia, Hidrogeoquímica, Geoquímica, Geotenia Ambiental e Avaliação de Impactos Ambientais.

diversos contaminantes. O uso excessivo de agrotóxicos nas atividades de agricultura intensiva pode contaminar de maneira severa os solos e as águas subterrâneas. As atividades industriais e os postos de combustíveis que geralmente possuem tanques e depósitos de subterrâneos ou que fazem descarga de efluentes com substâncias perigosas, podem contaminar de forma severa os solos e as águas subterrâneas.

As atividades de mineração podem gerar nos ambientes das minas as drenagens ácidas e estas por sua vez acidificar as águas subterrâneas. O chorume proveniente dos lixões e aterros controlados ou sanitários pode infiltrar no solo e comprometer de forma muito agressiva os recursos hídricos subterrâneos.

Geralmente as contaminações das águas subterrâneas são descobertas tardiamente, quando a profundidade e a extensão da pluma de contaminação já atingiram grandes distâncias e o que é ainda pior, as técnicas e os procedimentos de descontaminação das águas são complexos e onerosos.

Qual é a distância mínima entre poços para que um não influencie na vazão do outro?

A interferência hidráulica ocorre quando dois ou mais poços são perfurados próximos e bombeados concomitantemente. Esta interferência pode acontecer em decorrência das características geológicas, hidrogeológicas locais e também dos aspectos construtivos dos poços. A distância segura para a não ocorrência de interferência entre poços utilizada por alguns órgãos ambientais no Brasil é de 200 metros.

Atualmente, qual é a tecnologia mais indicada para se definir o local de perfuração de um poço tubular?

Existem várias técnicas e procedimentos que utilizam diversas tecnologias

Em todo o estado do Espírito Santo mais de mil propriedades rurais ou indústrias já fizeram um cadastro na Agência Estadual de Recursos Hídricos (Agerh), em 2016, solicitando autorização para fazer a perfuração dos poços de captação de água no Estado. Até o momento, 100 desses pedidos foram deferidos pelo órgão. "A ideia do cadastro surgiu dessa necessidade de o estado disciplinar o uso de poços. Todos, depois, vão ter a obrigação de conseguir a outorga (autorização definitiva)", explicou o agente de desenvolvimento ambiental e recursos hídricos da Agerh Anderson Gomes da Silva. Assim que o cadastro é feito no site, o órgão tem um prazo de 60 dias para emitir a declaração. "Mas os cadastros chegam com documentos incompletos ou com outros problemas, e por isso conseguimos autorizar apenas 10% desse total", completou Anderson.

RISCOS

Os técnicos e ambientalistas admitem que existam sérios riscos ambientais com as perfurações, princi-



palmente em poços feitos de forma clandestina ou sem autorização. O principal deles é a contaminação do lençol freático. "No estado, o que rege o uso da água é a outorga. Esse é o instrumento que faculta a utilização do uso da água para qualquer finalidade. Para água subterrânea, no entanto, ainda não temos legislação no estado. Por isso, passou a vigorar, em janeiro de 2016, a necessidade de cadastro para uso de água subterrânea", explicou Anderson. Fonte: G1 - Agronegócios/ES

CUIDADO!

Para o presidente da FAES, Júlio Rocha, o seminário abre os horizontes da agricultura de precisão. "Trata-se de uma reflexão para o incentivo em investimentos para a preservação da água, e também um momento para que órgãos ambientais, lideranças, produtores, e presidentes de Sindicatos Rurais possam se ajustar para ter atitudes corretas e sustentáveis", afirma. Já a superintendente do SENAR-ES, Letícia Toniato, exalta a importância do seminário no momento em que o Estado enfrenta uma das piores secas da história. "Os temas abordados foram de grande relevância, pois precisamos refletir a respeito das nossas ações. Aprender como gerir bem os recursos hídricos foi a mensagem maior deste evento, precisamos levar informação e gerar conhecimento para os nossos produtores", conclui. Fonte: FAES / SENAR - ES

Casa dos Implementos

Implementos, tratores, oficina e peças multimarcas

RIO POSSMOSER - SANTA MARIA DE JETIBÁ-ES

Atendemos em todo o Estado do Espírito Santo
Telefones: 27 99801 1327 / 27 2234 8083 / 27 99654 5105



REVENDA E ASSISTÊNCIA

TRATORES • IMPLEMENTOS • MICRO TRATORES • ROÇADEIRAS • PULVERIZADORES



ESPAÇO PET

VOCÊ ESTÁ PREPARADO PARA TER UM ANIMAL DE ESTIMAÇÃO?

Se você é daqueles que não resiste à carinha de pidão do cachorro e dá a sua comida para ele, cuidado! Seu cachorro corre um grande risco. Alguns alimentos não fazem parte da dieta canina e, mesmo não apresentando perigos para o organismo humano, podem causar intoxicação e até levar à morte dos animais. Um desses alimentos é o chocolate. O cacau é extremamente tóxico para os cães, pois possui uma substância chamada teobromina que, quando ingerida, pode causar até danos neurológicos no animal.

Os doces, no geral, não são recomendados pelos veterinários, pois os animais podem ficar mais seletivos e rejeitar as rações. O açúcar ainda pode causar problemas dentais, obesidade e até diabetes no cão. “É importante os donos ficarem sempre alerta em relação à alimentação do pet e pesquisar o que eles podem e o que não podem ingerir. E, é claro, prefira sempre as rações caninas, pois foram preparadas especialmente para o animal, com todos os nutrientes que ele precisa para crescer forte e saudável”, salienta a médica veterinária da Nutriave, Ana Paula Có Lisboa.



QUER SABER MAIS?

Acesso o nosso blog: www.nutriave.com.br/blog

Fonte: Equipe Nutriave



Calma, pessoal, a Nutriave tem ração pra todo mundo.

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



CÃO, CAVALO, PORCO, PEIXE...
PET OU CRIAÇÃO, A GENTE NUTRE.

VIANA - ES - (27) 3255-9999



Recicle seus hábitos!
Separe o Lixo!

LIXO ÚMIDO
restos de comida, papel higiênico, papéis engordurados, isopor, fralda descartável e vidros quebrados embalados de forma segura. ESSE A PREFEITURA RECOLETA.

RECICLADORES
Dinheirinho da Rua Preta, por um futuro mais limpo!

LIXO SECO
papelão, papelão, latas, vidros, plásticos, embalagens de leite e sucos e óleo de cozinha usado em garrafas pet. ESSE OS CATADORES RECOLHEM OU VAI PARA A COLETA SELETIVA.

DIA DA COLETA



PREFEITURA MUNICIPAL DE DORES DO RIO PRETO

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

Dorés do Rio Preto tornou-se a terra dos cafés especiais graças ao esforço e à dedicação dos produtores rurais. E a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente cumpriu seu papel: proporcionar um ambiente favorável, com ações realizadas em várias frentes., para que tal conquista fosse possível.

Para incentivar a produção de cafés de qualidade, a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente custeou 50% do valor de 100.000 (cem mil) mudas de Café Arábica, através do Programa Estadual de Renovação de Lavouras Cafeeiras – “Renovar Arábica”, com mudas produzidas de sementes disponibilizadas pela SEAG, através do Incaper. As mudas distribuídas foram das espécies Catuaí Amarelo Precoco, IAPAR 59, Catuaí Vermelho IAC 44, Catuaí 785 cv 15, Paraíso e Obatã.

No apoio à pecuária, visando o aumento de produtividade e qualidade do leite, foram distribuídos tanques resfriadores para associações de produtores e botijões de sêmen.

Em 2016 foram realizados concursos leiteiros nos distritos do Cerro e de Pedra Menina, com premiações em dinheiros aos produtores melhores colocados.

Por meio do programa de recuperação de estradas, os acessos do município estão em boas condições, para facilitar o escoamento da produção agrícola do município.

Veículos, máquinas e equipamentos como caminhão truck, pá carregadeira, tratores, motoniveladora e retroescavadeira também foram disponibilizados para o atendimento aos produtores rurais de Dorés do Rio Preto com contra partida de valores simbólicos.

Foi criada a ASCOMDE - Associação de Catadores de Materiais Recicláveis de Dorés do Rio Preto para atender à implementação da Política Nacional de Resíduos Sólidos e o atendimento ao Termo de Compromisso Ambiental assinado entre o município, o Ministério Público do Estado do Espírito Santo, Ministério do Trabalho e o Instituto Estadual de Meio Ambiente e Recursos Hídricos – IEMA.n

Uma das atividades desenvolvidas de importância fundamental para a concretização da Política Nacional de Resíduos foi a inserção da figura do catador no processo de reciclagem. Para a concretização do processo, a Prefeitura Municipal de Dorés do Rio Preto disponibilizou para a Associação uma Estação de Triagem de Resíduos Sólidos Urbanos devidamente equipada com os maquinários e utensílios pertinentes à atividade e iniciou a coleta seletiva dos resíduos sólidos urbanos na fonte geradora, dentro das residências e comércios.





STEFANO ROSSI / FOTOS

Produção orgânica em Pedra Azul (Domingos Martins).

CAFÉS ESPECIAIS: A SALVAÇÃO DA LAVOURA CAPIXABA

PRODUTORES INVESTEM EM CAFÉS DE QUALIDADE QUE JÁ FIGURAM ENTRE OS MELHORES DO MUNDO

EDÉZIO PETERLE
✉ safraes@gmail.com

Seja para começar o dia, após as refeições ou simplesmente o motivo para uma reunião de amigos. O hábito de tomar um “cafezinho” já é tão brasileiro quanto a combinação de feijão e arroz. O Estado do Espírito Santo sempre foi conhecido por sua produção de café em grande quantidade. Ainda em meados do século XIX, os cafezais começaram a substituir, gradativamente, a cultura de cana de açúcar no território capixaba. O aumento das lavouras cafeeiras foi fundamental para o desenvolvimento econômico de nosso Estado.

Nos últimos 20 anos, uma nova modalidade do produto vem ganhando cada vez mais espaço nas propriedades e no paladar de quem experimenta. São os cafés especiais que estão ganhando espaço e conquistando apreciadores dentro e fora do Estado e também no exterior.

A produção tornou-se uma alternativa de renda extra que está possibilitando a continuidade de produtores rurais e a participação de novas gerações nos negócios familiares que já enxergam um futuro promissor para a essa bebida capixaba.

Segundo o engenheiro agrônomo e especialista em café, Fabiano Tristão, servidor do Instituto Capixaba de Pesquisa Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) do município de Brejetuba, os cafés especiais começaram a figurar no cenário da agricultura capixaba no final da década de 1990. “A partir de 1997, começou um trabalho na mudança da filosofia e dos cuidados na colheita do grão. O que era feito no chão passou a ser na peneira ou na lona,

aliando ao emprego de tecnologias para uma melhor padronização. Com isso, nossos cafés começaram a ganhar prêmios”, conta Tristão.

Para 2016, a estimativa é que a colheita de café arábica no Estado chegue a três milhões e 700 sacas, dessas, mil e quinhentas de cafés de qualidade superior que irão garantir uma rentabilidade extra para os produtores na casa dos R\$ 200 milhões.

O município de Brejetuba é considerado o maior produtor de café arábica do Estado, chegando a uma produção de 400 mil sacas. Metade dessa quantidade é de cafés especiais. Um dos produtores da região que está dedicando esforços aos especiais é Giovani Carlos Tozzi, produtor do “Cafés Tozzi Especial”. Sua propriedade é o Sítio Jacutinga com 25 hectares, sendo 17 destinados à produção de café em uma altitude de 700 a 900 metros.

A história de Giovani com cafés de qualidade vem desde a infância quando observava seu pai tratar o café produzido com um cuidado diferen-

ciado. “É uma tradição de família fazer café especial. Há 40 anos via meu pai na produção e aprendi com ele o gosto, até que tomei a frente dos negócios. Meu pai fazia o trato do café por prazer”, conta Giovani.

Na época, uma parte do café colhido era descascado, mas não havia um mercado para o café especial, então ele era vendido, praticamente, pelo mesmo valor que o convencional, realidade que se manteve até os últimos 20 anos. “A gente vendia o café a cinco reais a diferença, os produtores não queriam porque não compensava. A gente descascava o café pra diminuir o volume no terreno. De 20 anos pra cá, o mercado ficou interessante.”

Segundo Tozzi, atualmente, a diferença entre o café comum e o despulpado varia de R\$ 100 a R\$ 150. O cafeicultor está conseguindo vender a R\$ 800 a saca do chamado café gourmet que é vendido direto para o consumidor final, pela internet, e também em comércios em Venda Nova do Imigrante, na Rota do Lagarto; em Pedra Azul, e no



Lavoura de café arábica, em Brejetuba.

próprio município de Brejetuba. Um site próprio está sendo montado para ser um meio de vendas.

Os Cafés Tozzi estão conseguindo chegar acima de 84 pontos na escala de qualidade e já foram premiados em concursos. “Além de agregar valor para nosso produto e possibilitar uma renda extra, temos o prazer de vender um bom produto, é um valor satisfatório. Cerca de 40% de nossa produção é de cafés com qualidade superior. Já consegui chegar a 86 pontos”, completa Tozzi.

A propriedade da família está localizada no Sítio Jacutinga, a seis quilômetros da sede de Brejetuba. Hoje, quem está à frente da produção dos Cafés Tozzi é o filho Giovani Tozzi Júnior.

CAFÉ EM CÁPSULAS

Um dos diferenciais dos Cafés Tozzi, são as cápsulas, que produzem a quantidade de 50 ml a 60 ml por vez. A ideia de produzi-las surgiu após Giovani visitar uma feira internacional, em Belo Horizonte, onde achou interessante e prática essa forma de servir o café. A novidade despertou a curiosidade, e ele que decidiu fazer o mesmo em casa.

Após começar encapsular o café, rapidamente a novidade se espalhou. Como a produção e a procura cresceram muito, Tozzi precisou terceirizar o processo de encapsular o café. Hoje, a produção anual é de 12 mil



Novidade: Café Tozzi em cápsulas

A EXPECTATIVA DE TOZZI É PRODUIR, ANUALMENTE, 20 MIL CÁPSULAS DE CAFÉ ESPECIAL.

cápsulas, mas a expectativa é chegar a 20 mil. Visando a sustentabilidade e a preservação do meio ambiente,

em breve, o material de produção das cápsulas será biodegradável.

GARANTIA DE SUCESSÃO NA LAVOURA

Uma das grandes preocupações dos pais é o futuro profissional de seus filhos. O agricultor Deneval Miranda Vieira, 45 anos, viveu essa mesma preocupação com seus quatro filhos no interior de Lúna, mais precisamente na Fazia Alegria, que passou por dias tristes pela dificuldade em produzir café, demandando muito trabalho para pouco resultado. Diante daquela situação, a saída seria incentivar os filhos a estudarem e construir o futuro fora da propriedade.

“A gente sabia que as pessoas falavam pros nossos filhos que, se

eles não estudassem, ficariam igual aos pais. A situação era muito difícil e os filhos queriam ir embora. Eu pensava se fosse pra eles sofrerem como eu sofri, era melhor irem embora mesmo. O que eu queria era ver eles felizes”, relata Deneval.

A realidade da família começou a mudar quando Deneval fez algumas mudanças no processo de pós-colheita de seu café, introduzindo o terreiro de cimento para secagem, a colheita na lona e outras técnicas que melhoraram a qualidade do produto. Em 2010, o

produtor participou pela primeira vez de um concurso de qualidade, que reuniu cafés de Minas Gerais e do Espírito Santo, ficando em quarto lugar. O bom resultado despertou a vontade de fazer ainda melhor. “Na época pensei: quero produzir o melhor no que faço e quero qualidade do meu produto.”

A partir daí surgiu o Café Cordilheiras do Caparaó, que possibilitou a continuidade dos trabalhos de Deneval e incluiu os quatro filhos no projeto: Rosival (25), Douglas (22), Valsilene (18) e Deneval

Júnior (16), que atuam também na comercialização e na divulgação do produto. Eles fizeram um portal na internet sobre o Café Cordilheiras do Caparaó, criaram página em rede social, como o Facebook, e disponibilizaram um canal de comunicação via WhatsApp.

Com ajuda da esposa Rose Vieira (43), Deneval intensificou o trabalho com foco no café especial e seu produto já foi até pra fora do Brasil. “Em 2015, participei de um concurso em Iúna e fui premiado em quatro cafés. Hoje, já tenho

parceria com empresa de São Paulo que exporta café”, conta Deneval.

A família participa diretamente da produção do Cordilheiras do Caparaó e os filhos estão se especializando em áreas ligadas à bebida. “O café especial é a oportunidade dos meus filhos trabalharem aqui. Um deles já está fazendo curso de degustação. Nós mesmo queremos avaliar nosso café, isso gera motivação e emprego. Quem sabe teremos um barista e degustador trabalhando na propriedade? Cada vez mais posso profissionalizar meus

filhos, para ter profissionais trabalhando na zona rural”, comemora.

A média de produção de café especial da família é de 100 a 150 sacas por ano, em 12 hectares. Deneval ainda quer seguir em frente e compartilhar o que aprendeu e desenvolveu em sua propriedade. “Meu sonho é ter um sítio modelo na produção de cafés especiais com sustentabilidade, sendo exemplo pra outros produtores. Quero a propriedade aberta à visitação para os visitantes acompanharem a linha produção”, finaliza.

FOTO ASSCOM INCAPER



Em Iúna: pais e filhos trabalham unidos na produção de cafés especiais.

ESTÍMULO À PRODUÇÃO DE CAFÉ ORGÂNICA E BIODINÂMICA NAS MONTANHAS CAPIXABAS

Visando consolidar as regiões de montanhas do Espírito Santo como áreas produtoras de cafés especiais no Brasil, com qualidade e agregação de valor, e beneficiar os produtores locais com aumento da rentabilidade de suas lavouras, o Banco de Desenvolvimento do Espírito Santo (Bandes) aposta nos cafés orgânicos e biodinâmicos.

O Programa de Produção de Cafés Especiais, Orgânicos e Biodinâmicos

do Espírito Santo (Cafébios) foi lançado em setembro, na Fazenda Camocim, em Domingos Martins, e vai provar a viabilidade econômica do sistema, que de modo socialmente justo e ambientalmente compatível com a preservação e recuperação dos recursos naturais visa disseminar seus benefícios para pequenos e médios produtores capixabas e assegurar a sustentabilidade.

O Cafébios visa, essencialmente, estimular a produção orgânica e biodinâmica de cafés, com certificação nacional e internacional, em pequenas e médias propriedades na região de montanhas do Espírito Santo, bem como a conversão de lavouras tradicionais. A meta é atingir 50.000 sacas de café em grão/ano ao final do período 2017/2026.

A iniciativa deve mobilizar entre 250 a 300 produtores locais. Muitos



dos quais já desenvolvem processos de produção de cafés de qualidade superior. Os produtores interessados em participar do programa deverão se integrar mediante acordo ou contrato de parceria firmado com a Casa Sloper/Fazenda Camocim, que será integradora de um complexo agroindustrial de produção de cafés especiais, responsabilizando-se pelas atividades de promoção, comercialização, marketing, beneficiamento, coordenação da assistência técnica, articulação com entidades certificadoras, e distribuição de insumos.

A passagem de uma produção tradicional para o manejo orgânico e biodinâmico requer planejamento, capacitação e investimento. Antes

de investir na produção deve-se buscar conhecimento do modo de manejo e dos mercados. Neste processo compete ao Bandes, analisar as propostas e financiar os produtores para o plantio ou conversão de áreas no sistema de produção orgânica e biodinâmica, que envolve métodos especiais de cultivo.

PRODUÇÃO ORGÂNICA E BIODINÂMICA

O sistema de produção agropecuária orgânica preconiza a adoção de técnicas que visam à preservação da diversidade biológica dos ecossistemas naturais, a utilização sustentável

do solo e da água nas propriedades rurais, a manutenção e incremento da fertilidade da terra, o aproveitamento e reciclagem de resíduos orgânicos gerados na atividade produtiva, processos estes que resultam na produção de alimentos e outros produtos agrícolas isentos de resíduos contaminantes.

O manejo biodinâmico dos tratos culturais respeita os ciclos da natureza e o uso de preparados homeopáticos, com ervas e sobras da biomassa para potencializar os efeitos da agricultura orgânica na preparação de produtos de alta qualidade.

Não são utilizados, portanto, na produção orgânica e biodinâmica, fertilizantes químicos, agrotóxicos e pesticidas.

CAFÉS ESPECIAIS CADA VEZ MAIS PRESENTES NA ROTINA DO CAPIXABA

Os cafés especiais vêm conquistando admiradores por onde passam. Os produtos capixabas já figuram até fora do Brasil e a missão agora é ganhar mais apreciadores dentro do Espírito Santo. Esse é um dos objetivos do mixologista Diogo Cypriano, 29 anos, fundador do Birita Coffee Beans, bar localizado no principal reduto universitário de Vitória: a Rua da Lama, em Jardim da Penha.

“Tomei a iniciativa de trazer o café especial para um reduto universitário para que outras pessoas se apaixonem por ele como eu me apaixonei. Estamos convencendo um novo público, proporcionando um novo público, proporcionando uma aproximação com a fruta, para que vejam que o café sem açúcar é bom”, relata Diogo.

O mixologista decidiu oferecer para o seu público uma iniciação ao café especial. Ele estuda há cerca de três anos e meio o assunto e garante que o café capixaba pode ser considerado um dos melhores do mundo. “Tem quatro anos que a região do Caparaó tem os cafés premiados, na Semana Internacional do café. Morei na França e vejo o café do nosso Estado como um dos melhores, com notas mais cítricas e ganhando prêmios”, conta.

Cypriano percebeu a força do café especial capixaba quando fez uma degustação em um curso em Paris, onde provou um dos melhores cafés que era capixaba: o Café Jacu da Fazenda Camocim. “Percebi que estou na região que

produz um dos melhores cafés do mundo e não dou o devido valor. As regiões do Caparaó e Pedra Azul são privilegiadas na produção de café de qualidade superior.”

O jovem está empenhado em trazer, principalmente para o capixaba, a opção do café especial. Segundo ele, a experiência está sendo fantástica. As pessoas que frequentam o bar estão vendo que o café especial sem adição de açúcar não tem amargor, devido ao trabalho pós-colheita que é realizado pelos produtores.

O foco do momento é tornar o café de fácil compreensão, mostrar que a bebida não tem amargor e ressaltar suas notas sensoriais. “As notas do café são destaque. Sempre estudei bebidas em geral e foquei

nessa parte sensorial e o café engloba esse mundo místico de investigar o sabor. As pessoas provam e percebem que passaram a vida toda sem saber que o café é doce”, revela Diogo.

O Birita Coffee Beans tem seu horário de funcionamento no fim da tarde e início da noite, mas, devido ao projeto de Diogo, a partir de novembro o estabelecimento vai abrir em

um novo horário, focando no público consumidor de café. “Sou um cara de fora do mundo do café e me apaixonei pelo café e quero mostrar que todos podem se apaixonar”, finaliza.

DESTAQUE EM CONCURSOS DE QUALIDADE

Seja como forma de medir a qualidade dos cafés ou para incentivar a superação contínua, os concurso de cafés especiais estão sendo tomados por produtores capixabas que confirmam em pontos o cuidado desde a planta até o pós-colheita de seus cafés.

No último Coffee of the Year 2016, realizado durante a Semana Internacional do Café, em setembro, em Belo Horizonte, o Espírito Santo foi o grande campeão. Os primeiros colocados são o café Arábica de Dores do Rio Preto, produzido pelo cafeicultor Afonso Donizete Abreu de Lacerda; e o Conilon cultivado em Nova Venécia, por Edgar Bastianello, do Sítio Chapadinha.

O cafeicultor Afonso Donizete e a esposa Altílina trabalham no Sítio Pedra Menina, na Serra do Caparaó, município de Dores do Rio Preto. Ali mesmo, na comunidade de Forquilha do Rio, eles mantêm a cafeteria da família onde é servido o melhor café do Brasil.

“Não existe segredo. É só ter dedicação no processo de pós-colheita, fazer as coisas da maneira certa, com capricho. Tem



/ FOTO DIVULGAÇÃO

que cuidar direito desde a lavoura para manter a qualidade. No ano passado, a gente concorreu e ficou entre os 26 melhores. Neste, a gente concorreu com outro talhão. A gente tinha confiança que esse lote tinha possibilidade de ganhar”, disse o cafeicultor.

Afonso segue os passos do pai, o também cafeicultor Onofre Alves de Lacerda. “Aqui na propriedade somos em três irmãos. Em 2015, a gente participou do concurso da Abic e ganhamos na categoria

natural. Anota aí: José Alexandre Abreu de Lacerda. É o meu irmão. Foi ele que ganhou”, contou orgulhoso, denotando a união e a força da cafeicultura de base familiar do Espírito Santo.

Outros capixabas produtores de Arábica também brilharam no Concurso Coffee of the Year 2016. Os cafeicultores Amôs José Horts, de Iúna; Edmar Zuccon, de Brejetuba e João Marcos Lopes Ferreira, de Ibatiba, conquistaram o 5º, 6º e 18º lugares, respectivamente.

100% CAPIXABA
10 MIL EXEMPLARES EM
TUDO O ESPÍRITO SANTO.

CIRCULAÇÃO NACIONAL

SAFRAES

ANUNCIE: KATIQUEDEVERZ@GMAIL.COM | 28 99976 1113 / 21 99628 4181 / 28 3553 2333

VALEU A PENA OUSAR!

SUCESSO TOTAL DA 5ª FEIRA CAFÉ COM LEITE, O ENCONTRO DA CADEIA PRODUTIVA DO LEITE CAPIXABA, EM SANTA TERESA

KÁTIA QUEDEVEZ
/ FOTOS KÁTIA QUEDEVEZ

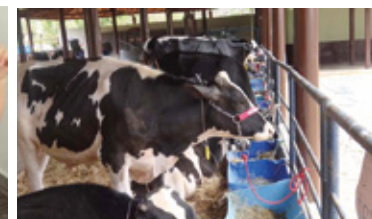
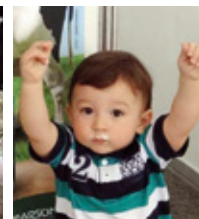
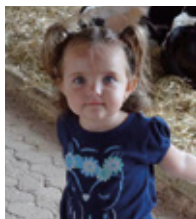
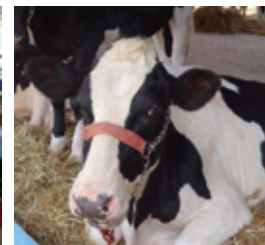
✉ safares@gmail.com

Dever cumprido. Essa foi a sensação dos organizadores da 5ª Feira Café com Leite realizada no Parque de Exposições de Santa Teresa, de 13 a 16 de outubro. O evento promoveu uma grande reunião dos principais representantes da cadeia produtiva do leite e superou todas as expectativas.

Com uma proposta ainda mais ousada que a edição de 2015, o evento contou com uma extensa programação, mas o ponto alto foi a reunião da liderança da cadeia do leite e o alto nível da programação técnica. Um show a parte foram os concursos. Grandes produtores de vários estados trouxeram seus melhores animais.

Através do levantamento anual da Associação do Leite Capixaba (ACPGLES) foram premiados os melhores produtores de leite de 2015 em várias categorias, além do julgamento de animais da raça Holandesa. Outra novidade foi a realização do Concurso Estadual de Queijo, que passou a fazer parte do evento.

Conheça a relação completa de todos os Produtores Destaques 2015 e Produtores Premiados das Raças Holandesa, Girolanda e Jersey pelo site <http://leitecapixaba.com.br/2016/10/22/5a-feira-cafe-com-leite/>



A 5ª Feira Café com Leite contou com a realização da Associação de Criadores e Produtores de Gado de Leite do Espírito Santo – ACPGLES, em parceria com a Prefeitura Municipal de Santa Teresa, Câmara

Municipal de Santa Teresa, Sindicato Rural de Santa Teresa, Federação da Agricultura do Espírito Santo (FAES), Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Espírito Santo (SENAR-ES), COOPEAVI e SINDILATES.

COLAMISUL

PRODUZINDO QUALIDADE DESDE 1954

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE MIMOSO DO SUL

Rodovia Rubens Rangel, 449 - Telefones: Telefax: (28) 3555-1499 - Usina: (28) 3555-1319

CEP 29400-000 - Mimoso do Sul - Espírito Santo

E-mail: colamisul@terra.com.br





Cercado de grande emoção com o anúncio da Grande Campeã, a vaca Poitara Clara Windbrook, o proprietário da Fazenda Maracujá, o zootecnista Arthur de Campos Bello, desabafou. "Somos criadores da raça holandesa há mais de 45 anos e temos uma estrada de muito trabalho e dedicação. Conquistamos vários títulos estaduais e nacionais. Temos uma história muito bonita em Minas Gerais, não só pelas exposições, mas pelos índices que a gente obtém com o gado na fazenda. Hoje, mais uma vez, fomos premiados por esse trabalho de quatro gerações, e agora com meu filho participando dessa nova empreitada, continuando a sucessão, como recebi do meu pai. E quando fazemos parte de um grande campeonato como esse, com uma vaca que vimos nascer é muito especial. A pecuária de leite é um projeto diário, feito com muita persistência e perseverança, porque acreditamos que o amanhã será sempre melhor. Algumas vezes as coisas funcionam, outras não. Infelizmente, a política de leite neste país é uma brincadeira de mal gosto com os produtores".

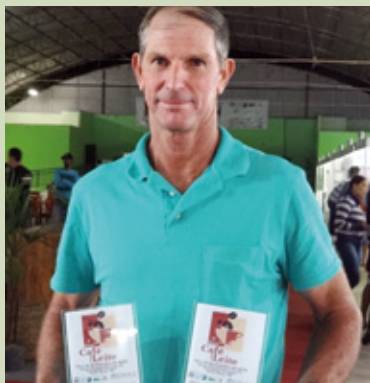
ARTHUR DE CAMPOS BELLO, PROPRIETÁRIO DA FAZENDA MARACUJÁ, CRIADOR DA VACA GRANDE CAMPEÃ POITARA CLARA WINDBROOK

"Ninguém faz um queijo bom com leite ruim. O que um concurso de qualidade oferece aos produtores é como fazer um queijo prezando pela qualidade. Quem aproveita essa oportunidade não dá conta de atender a demanda do mercado".

PEDRO CANI, COORDENADOR DO CONCURSO ESTADUAL DE QUEIJO, REALIZADO NA 5ª FEIRA CAFÉ COM LEITE

"Vivi a minha vida inteira na roça. Meu bisavô começou com umas vaquinhas e minha bisavó fazia esses queijinhos que nós continuamos fazendo. O gado é nosso mesmo. Já ganhamos cinco prêmios de melhor queijo, mas não tem segredo. O importante é a dedicação, o esforço e o carinho que a gente coloca no que faz para fazer sempre melhor. As grandes responsáveis pelo nosso sucesso são a minha mulher e a minha mãe. Elas fazem os queijos. Vendemos tudo o que produzimos na nossa propriedade mesmo, para o povo de Itarana, de Itaguaçu, da Serra, de Vitória. Tenho um filho que faz Veterinária. Ele deve continuar na roça."

JOSÉ AFONSO LAMBERTI, GANHADOR DE CINCO CONCURSOS DE QUALIDADE DE QUEIJO, TAMBÉM VENCEDOR DA EDIÇÃO DESTE ANO, EM DUAS CATEGORIAS.



"A atividade leiteira não é fácil, como todas as atividades têm suas dificuldades. É preciso ter uma visão de curto prazo, mas também de médio e longo prazos. Sempre passaremos por intempéries, muitas chuvas... secas... Diante de questões ligadas à seca, por exemplo, que necessitam de reserva de alimentação, é essencial que haja planejamento. O produtor precisa repensar tudo o que ele faz. É importante fazer melhor a cada dia. E diariamente, buscar a melhoria nos detalhes, e sempre avançar. Tecnicamente, é fundamental investir na alimentação e nos cuidados sanitários do gado. E em gestão, o que não cabe na atividade leiteira é se acomodar".

MAURO ARAÚJO, DA FAZENDA BARREIRO ALTO, SETE LAGOAS (MG) É UM DOS GRANDES CRIADORES DO PAÍS. TRABALHA COM PECUÁRIA DE LEITE E GENÉTICA. SEUS ANIMAIS DEMONSTRARAM EXCEPCIONAL QUALIDADE E CONQUISTARAM PREMIAÇÕES EM VÁRIAS CATEGORIAS NO CONCURSO REALIZADO DA 5ª FEIRA CAFÉ COM LEITE.



**Venda de Ordenha e
Tanque de Expansão
Manutenção em Geral**



Carlos Gualandi
28 99934.5303 . 99933.5798
carlos.gualandi@hotmail.com

Atendemos nos municípios de Apiacá, Alegre, Bom Jesus do Norte, Bom Jesus do Itabapoana, Divino de São Lourenço, Dorcas do Rio Preto, Guaçu, Ibitirama, São José do Calçado, Jerônimo Monteiro, Varre-Sai e Natividade.



O Dr. Cláudio Aragon, grande expert em vacas leiteiras, (é jurado oficial das raças Holandesas, Jersey, Pardo-Suíço e Girolando), com vasta experiência em concursos nacionais e internacionais, foi o julgador da 3ª Exposição Especializada da Raça Holandesa. Ele também ministrou o curso prático/teórico sobre Avaliação Morfológica de Animais. "Fiquei muito bem impressionado com o padrão dos animais. Foi um grande evento", afirmou.

RECORDE DE PÚBLICO: MAIS DE 800 PESSOAS PRESENTES AO VI ENCONTRO DE CAFEICULTORES DO IFES - CAMPUS DE ALEGRE

Mais de 800 pessoas compareceram ao VI Encontro de Cafeicultores do IFES Campus de Alegre. O evento que nesta edição teve como foco os “Desafios na produção de cafés especiais” recebeu produtores rurais de mais de 50 comunidades espalhadas nas regiões do Caparaó e Matas de Minas e debateu a seca e os desafios para o setor na região. A programação incluiu palestras, oficinas e minicursos.

Outro aspecto debatido durante o evento foi a questão dos desafios

encontrados pelos produtores por conta da estiagem. A Região do Caparaó nunca enfrentou uma seca deste nível e por conta disso, um dos focos do encontro foi o tema 'água', que contou com uma palestra do agricultor paranaense Pedro Diesel, também conhecido como o "Salvador de Nascentes". Pedro desenvolve diversos projetos de proteção e recuperação de nascentes e já foi tema de reportagens em programas como Globo Rural e MG TV.





Broseghini acompanha diariamente o desenvolvimento das oliveiras em Santa Teresa

EXTRAVIRGEM MADE IN ES

REGIÃO SERRANA SE PREPARA PARA PRODUIR PRIMEIRO AZEITE CAPIXABA

MUNICÍPIOS DE SANTA TERESA, AFONSO CLÁUDIO, SANTA MARIA DE JETIBÁ E SANTA LEOPOLDINA INICIARAM OS PRIMEIROS CULTIVOS DE OLIVEIRAS DO ESTADO. PRIMEIRA SAFRA ESTÁ PREVISTA PARA 2019 E AGRICULTORES QUEREM CRIAR COOPERATIVA

LEANDRO FIDELIS
✉ safraes@gmail.com

Depois de 35 anos viajando o Brasil como comissário de bordo, o aposentado Nelmiro Broseghini (75) alça voos maiores, mas em terra firme. O capixaba é um dos agricultores da região serrana do Espírito Santo na expectativa com a primeira safra de azeitonas do Estado, prevista para 2019. Os plantios estão em expansão, com destaque para o pioneirismo em Santa Teresa, onde os produtores planejam criar uma cooperativa para facilitar a comercialização do primeiro azeite local.

Atualmente, o Estado conta com 75,5 hectares plantados de oliveiras, com 49 produtores envolvidos nos municípios de Santa Teresa, Afonso Cláudio, Santa Maria de Jetibá e Santa Leopoldina. As mudas foram desenvolvidas pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais- Epamig e são de cinco variedades: Arbequina, Grappolo, Maria da Fé, Ascolano e Koroneike.

As montanhas capixabas são potencialmente promissoras em função do clima e da tolerância das plantas à seca, o que pode ser mais uma alternativa para os agricultores diante da crise hídrica. O vento é outro elemento colaborativo da região, pois favorece a polinização. Segundo o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural- Incaper, a previsão é de uma área aproximada da 300 hectares e 200 produtores beneficiados nos próximos quatros.

Desse total, a expectativa é de 150 hectares até 2017 só em Santa Teresa para viabilizar uma indústria coletiva.

A produção de azeitonas começa a partir do quarto ano de implantação, apresentando uma produtividade de 2,5 toneladas por hectare. A partir do sexto ano, sua produção chega a 10 toneladas. O rendimento médio é de 1.600 litros de azeite por hectare e o custo por hectare é de R\$ 10 mil. Para os especialistas, além de altamente rentável, a olivicultura permite a diversificação agrícola e contribui para a geração de renda na propriedade.

“A olivicultura pode ser a redenção no desenvolvimento da agricultura de montanhas, dada a sua característica peculiar, que consiste no processamento da azeitona para produção de azeite. O cultivo de azeitonas também contribui na composição harmônica da paisagem e potencializa o turismo rural”, avalia o chefe do escritório local do Incaper em Santa Teresa, Carlos Alberto Sangali.

REFERÊNCIA

O Sítio Monte São, de Nelmiro Broseghini, fica na localidade de Lombardia, na zona rural de Santa Teresa. Localizada acima de 800 metros de altitude, a propriedade recebeu 40 mudas há um ano e mantém também cultivos de pêssego, maçã e uva. Pelo pioneirismo, o sítio funciona como Unidade de Observação e jardim clonal das oliveiras.

As plantas estão em pleno crescimento. Alguns pés já chegam a dois metros e recebem cuidados constantes. De acordo com Broseghini, a oli-

veira é uma árvore muito resistente, longeva e apresenta alta capacidade de renovação. “Na Espanha, árvores centenárias são decepadas radicalmente. Ficam só os troncos, que rebrotam e voltam com força total. Estou estudando e lendo muito sobre o assunto”, diz o agricultor.

Antes de iniciar a nova atividade, o agricultor conta que foi várias vezes aquele país conhecer as plantações e a fabricação de azeite. “O povo espanhol tem muita seriedade no trabalho com oliveiras. Diante da diversidade de produtores e indústrias, cada um procura fazer o melhor produto. Não podemos nos comparar com os grandes produtores europeus, mas devemos perseguir a qualidade na produção do azeite verdadeiramente extravirgem”, avalia Nelmiro.

As chances do azeite “made in ES” se destacar no mercado nacional são grandes. O Brasil produz apenas 2% do azeite consumido no país- com os maiores produtores situados em São Paulo, Minas Gerais e Rio Grande do Sul. Nesse cenário, o Brasil importa 98% de todo seu consumo interno tanto de azeite, como de azeitona em conserva, movimentando mais de 1 bilhão de reais em toda cadeia. As informações são do International Olive Oil Council (Conselho Oleícola Internacional), referentes a 2015.

Broseghini afirma que, para o sucesso dos negócios, os produtores capixabas deverão prezar pela responsabilidade, seriedade e dedicação e ter o produto valorizado pelo consumidor. “Vamos acertando à medida que o consumidor nos sugerir. Ele será nosso termômetro para irmos

corrigindo até alcançar um sabor ligeiramente amargo e picante, o que vai depender da variedade da azeitona”, diz o aposentado.

Para o produtor Ruskim Júnior, proprietário rural em Santa Teresa, as expectativas em torno da atividade são grandes. Ele plantou 800 oliveiras há um ano em uma área de quatro hectares. “O que me fez entrar nesse ramo é a rentabilidade. Tudo indica também que a mão-de-obra seja menor. O único alerta que faço é em relação às formigas. Realmente, é preciso ter cuidados”, disse Ruskim.

Já o agricultor Sebastião Boff, da localidade de Aparecidinha, no interior do mesmo município, decidiu investir na olivicultura neste ano. “Sou agricultor há 36 anos e recebi notícias do cultivo de oliveira no Estado. Vi nessa cultura uma grande oportunidade. Além do Incaper, também procurei informações na internet e vi que a cultura é realmente promissora.”

UNIÃO

A proposta do Incaper é incentivar e fomentar a olivicultura, viabilizando a aquisição de mudas e a elaboração de projetos de financiamento para alavancar a cultura. Além disso, irá contribuir na identificação de canais de comercialização para o azeite, de modo que os produtores obtenham maior remuneração.

“Orientamos tecnicamente os agricultores na realização dos plantios de oliveira e iremos contribuir para sua organização na formação de uma associação forte

“A OLIVICULTURA PODE SER A REDENÇÃO NO DESENVOLVIMENTO DA AGRICULTURA DE MONTANHAS. TAMBÉM CONTRIBUI NA COMPOSIÇÃO HARMÔNICA DA PAISAGEM E POTENCIALIZA O TURISMO RURAL.” (CARLOS ALBERTO SANGALI- INCAPER SANTA TERESA)



Foto DIVULGAÇÃO

Broseghini em uma de suas viagens à Espanha

e na criação de uma cooperativa de caráter coletivo. Nosso objetivo é a produção de um azeite genuíno, com características edafoclimáticas, sociais e étnicas, evidenciando as montanhas capixabas. Esse azeite deve ter aroma e sabores diferenciados, de baixa acidez”, destaca Carlos Alberto Sangali (Incaper).

Em setembro, na realização do Dia Especial de Olivicultura, em Santa Teresa, produtores tiveram acesso a mudas de qualidade superior e preços compatíveis e a informações sobre tecnologias de produção, planejamento da atividade, organização do produtor e processamento. A colheita de azeito-

Foto ASSCOM INCAPER



A proposta do Incaper é incentivar e fomentar a atividade de olivicultura, viabilizando a aquisição de mudas e a elaboração de projetos de financiamento para alavancar a cultura

Foto ASSCOM INCAPER



Os produtores receberam orientações técnicas sobre plantio, poda, nutrição, controle de pragas, qualidade de mudas, produção, produtividade e manejo das plantas

nas será semelhante à do café, com o uso de derrigadeiras e peneiras.

Segundo o produtor Neumiro Broseghini, a estruturação da cooperativa é uma necessidade para fortalecer o grupo, que começou com 18 agricultores e já chega a 49. A ideia é construir a indústria de beneficiamento para produção de azeite em Santa Teresa, com a importação de equipamentos da Itália e da Alemanha. “O produtor já está ciente da importância da

coletividade para o sucesso dos negócios”, diz o aposentado.

A integração produtores x cooperativa x restaurantes locais é outro fator importante nesse projeto. “Nesse momento, além do fomento e orientação técnica, estamos envidando esforços para a elaboração da indústria de beneficiamento coletiva que será construída com recursos dos governos municipal, estadual e federal”, afirma Sangali.

PANORAMA

O produtor deve obedecer às tecnologias preconizadas, tais como: plantio em áreas com altitude superior a 800m, com temperaturas adequadas à necessidade da cultura, que é de, aproximadamente, 200 horas/frio acumuladas abaixo de 12 graus; escolha da gleba com intensa luminosidade e arejamento; utilização de mudas geneticamente melhoradas (clonal); correção e nutrição baseadas em análise de solo; controle efetivo de formiga; utilização de um mix de variedades permitindo maior polinização e produção da oliveira, além da correta condução e poda de formação.

(Com informações do Incaper)

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



Adquira seus implementos
através dos consórcios



Concessionária MASSEY FERGUSON com Peças originais e Assistência técnica autorizada



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



ENTREVISTA PAULO HARTUNG (GOVERNADOR DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO)

AS CINCO BASES DE UM OLHAR FUTURISTA DO AGRONEGÓCIO CAPIXABA

SUSTENTABILIDADE | TECNOLOGIA E CIÊNCIA APLICADA | INFRAESTRUTURA
DESBUROCRATIZAÇÃO | DIVERSIFICAÇÃO E AGREGAÇÃO DE VALOR

KATIA QUEDEVEZ
✉ safraes@gmail.com

De olho no presente, mas com visão de futuro. Esse é o tom do governo do Estado do Espírito Santo na gestão da agricultura capixaba. Investimentos robustos em barragens, pesquisa científica, cobertura florestal, capacitação de alto nível das principais cooperativas agrícolas e até a forma como as instituições se comunicam com o produtor são algumas ações estratégicas de curto, mas também de médio e longo prazos tomadas pelo executivo estadual. Intervenções como a isenção do ICMS do milho, insumo básico da cadeia avícola, com impacto direto na competitividade do produto capixaba no mercado também mereceu atenção especial do governo.

Ações como a desburocratização do IDAF (Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo), por exemplo, tido como “bicho papão” entre muitos produtores, está aproximando o Instituto do agricultor, principalmente o de base familiar, com uma atuação mais educativa, ao invés de punitiva, já que a imagem da instituição era, até então, fortemente associada à aplicação de penalidades e multas.

Mas, como o governador Paulo Hartung imagina a agricultura capixaba? Qual é a mensagem que ele deixa para os agricultores capixabas, principalmente em um momento delicado, de crise hídrica, de quebra de safras e de vertiginosa queda das receitas dos Estados e Municípios, mas considerando que o Estado do Espírito Santo vem sendo referenciado com seu modelo eficaz de gestão?

Nesta edição especial comemorativa dos cinco anos da Revista SAFRA

ES, o governador nos recebeu no Palácio Anchieta, em Vitória, para uma entrevista exclusiva em uma conversa muito aberta e direta, onde relatou o que pensa da agricultura capixaba, com um interessante contorno histórico de uma das principais atividades econômicas do Estado.

UM RECORTE HISTÓRICO DA AGRICULTURA CAPIXABA

“O nosso Estado tem uma história muito peculiar dentro da região Sudeste, e até do nosso vizinho do Nordeste, o Estado da Bahia. O Espírito Santo, depois da chegada dos portugueses na Prainha, em Vila Velha, teve pouco dinamismo econômico durante séculos. O que o Estado viveu tem

muito a ver com a presença jesuítica em terras capixabas, que tem a marca do Anchieta, agora santo, que tem a relevância da construção deste prédio (o Palácio Anchieta) construído pelos jesuítas, tanto essa parte (onde estávamos, em uma ampla Sala de Reuniões) que era o Colégio Jesuíta, como a parte da antiga igreja de São Tiago. É isso veio da agricultura. Os jesuítas organizaram fazendas que conhecemos hoje como região metropolitana da Grande Vitória. Produziram principalmente cana de açúcar, conseguiram transformá-la em açúcar e comercializando este produto, fizeram excedente econômico, e com ele construíram este prédio que é atualmente sede do governo, e que foi o maior prédio da história do Espírito Santo durante séculos, para mostrar a dificuldade da caminhada do Estado e o isolamento que vivemos durante séculos.

“A NOSSA HISTÓRIA É DE UM DESENVOLVIMENTO LENTO, TARDIO E MARCADAMENTE LIGADO À AGRICULTURA”

Foto SITE MORRO DO MORENO



Quando Dom Pedro II estimulou uma leva de imigração europeia para o Espírito Santo, italianos, alemães, pomeranos, holandeses, suíços, isso teve uma importância porque esses imigrantes não vieram para ser mão de obra assalariada, mas para serem donos de pequenas propriedades de terra, para serem colonos. Isso, de certa forma, organizou um ciclo econômico no Estado do Espírito Santo. Dom Pedro II esteve aqui em 1860, visitou muitas comunidades, como a que hoje nós conhecemos como Domingos Martins, Santa Leopoldina, Vitória, Linhares, Guarapari, Itapemirim, Rio Novo do Sul (que tinha um grupo de suíços que foi mandado para lá, por exemplo). Essa leva de pequenos proprietários rurais produziu um ciclo novo na economia do Espírito Santo, da cafeicultura. A nossa história é de um desenvolvimento lento, tardio e marcadamente ligado à agricultura.

O Estado do Espírito Santo só começou um processo forte de diversificação econômica no final da década de 50, quando aconteceram grandes crises na comercialização internacional do café, e no início da década de 60. Daí se iniciou a diversificação com a construção do Porto de

Tubarão, que é um marco na nossa economia. É um porto de águas profundas que leva o minério de ferro das Minas Gerais para a Ásia. Na época, o Japão era o grande consumidor de minério de ferro. É curioso, porque a diversificação começou junto com a erradicação das lavouras de café no Estado, o que provocou completa desorganização do negócio agrícola naquele período. Do ponto de vista social, este é o momento mais difícil da nossa história. O interior do Estado empobreceu rapidamente, teve uma migração interna brutal e também para os Estados vizinhos.

O Espírito Santo evoluiu para a diversificação da sua economia: Porto de Tubarão, usinas de pelotização, a antiga CST, a antiga Aracruz Celulose, a própria

Samarco e criou novos negócios, como metal mecânica, construção pesada, construção habitacional. O Estado começou a trabalhar também com rochas ornamentais, desenvolveu polos de confecções e moveleiro. Com isso, a economia e o comércio se diversificaram, o setor de serviços avançou muito, e o negócio agrícola também se modernizou, saiu da erradicação dos cafezais e começou a plantar café conilon no norte do Estado, nas nossas terras baixas e quentes.

Tornamos-nos um produtor planetário. A nossa escala de produção de Conilon é mundial, onde também figura o Vietnã (mais recente que nós). Reestruturamos a nossa lavoura cafeeira, tanto com a expansão do conilon como também qualificamos a nossa lavoura de arábica. Começamos a produzir cafés finos que hoje são comercializados mundo afora: Europa, Alemanha, Japão... O negócio agrícola, a partir da cafeicultura, se diversificou e passou por um processo de modernização.

Tivemos aumento de produtividade em todos os setores. Alguns evoluíram mais, como no caso do café, outros nem tanto, como a pecuária, tanto de leite quanto de corte, ainda menos do que precisam. Estamos diante de um desafio. Mas, sem dúvida, existe uma diversificação muito saudável na agricultura. Vimos produtores de frutas, temos polos espalhados por todo o nosso território. Nos tornamos um produtor de madeira a partir da planta da Aracruz Celulose. O Estado virou um grande produtor e hoje produz madeira para diversas aplicações: de calço a fabricação de móveis, por exemplo.



Palácio Anchieta, em Vitória (ES)

Foto: SITE GOVERNO ES

Foto: CODESA, COMPANHIA DOCS DO ESPÍRITO SANTO



Temos consolidado um espetacular polo produtor de ovos. É gente muito trabalhadora e competente que faz isso. Temos, também, um polo produtor de carne de frango. E outro polo que trabalha na produção e no processamento da carne de boi, e assim por diante, muito bem-sucedido, inclusive vendendo para o mundo. A silvicultura também é muito forte. Acabamos de levar um programa para o Caparaó para o plantio de pinus e trabalhar a resina. E com essa diversidade, como nós olhamos para o futuro?

Nós chegamos até aqui atravessando uma crise hídrica dolorosa que tem privado o cidadão capixaba de um recurso que é tão importante e tem levado muito sofrimento ao nosso produtor rural. Com essa história particular da nossa região, com o caminhar que uma hora avançou, mas outra retrocedeu, como foi o caso da erradicação dos cafezais, nós olhamos com alguns focos e é assim que estamos trabalhando o setor, que é muito importante do ponto de vista social no Estado do Espírito Santo. Eu sempre digo que o agronegócio capixaba é um grande instrumento de paz social no nosso Estado. Ele permite uma capilaridade: de renda espalhada por todo o território. Permite que o jovem possa ter uma vida digna no interior do Estado, estudando, casando, criando família, e assim por diante, sem que seja necessário todos virem para a Grande Vitória, ou sair daqui para ir para o Rio. O Estado tem uma estrutura de divisão fundiária de boa qualidade, temos muita presença de pequenas propriedades, então a adesão do produtor

rural é fundamental, e hoje nós estamos sentindo tudo isso”.

SUSTENTABILIDADE

“A primeira coisa é ter uma visão de sustentabilidade das propriedades rurais. Isso era difícil de discutir no passado, parecia uma interferência indevida na vida do produtor rural, e hoje ele quer discutir isso, é só ver o sucesso do Programa Reflorestar, que passou a ser operado pelo Bandes para dar mais dinamismo ao pagamento dos produtores e à estrutura do programa. Há uma nova concepção. O governo está ajudando, mas o produtor rural está amadurecendo, vendo essa realidade de seca, de dificuldade, que são questões de sustentabilidade. O produtor rural olha para o seu vizinho, que preservou nascentes ou uma cobertura florestal, e esse vizinho tem água enquanto este outro produtor não tem. O próprio valor da terra tem muito a ver com a atual questão da preservação ambiental. Esse é o primeiro elemento, e o governo trabalha em algumas frentes.

Para que o Estado recomponha a sua cobertura florestal estratégica, e estou inserindo as matas ciliares, com um trabalho amplo e importante de preservação e recuperação de nascentes, o Programa Reflorestar é um diferencial hoje no Brasil. Nós estamos assinando milhares de novos contratos com este programa, que é muito expressivo, não só pelo que ele impacta, mas pela pedagogia que ele difunde, porque ele leva o produtor a fazer isso também com seus recursos e meios próprios na propriedade. Isso tem um papel efetivo, também de indução de

atitude diante da questão da nossa relação, do produtor rural, do ser humano com o meio ambiente.

Um outro fator importante nessa vertente é difundir novas práticas do uso da irrigação, que no mundo inteiro foi implantada com muito desperdício de água e de energia. E quando você está desperdiçando água, desperdiça energia também. Estamos facilitando e induzindo novos programas de irrigação, com a implantação de modelos mais econômicos, mais direcionados, com uma relação melhor com a natureza, porque a água, todos estão aprendendo agora, é um bem finito, nós não temos uma disponibilidade infinita dela.

Estamos trabalhando para reservar a água, um novo programa que introduzimos nesse governo, com uma parte de uma operação de crédito junto ao BNDES que está financiando este programa. Estamos construindo mais de 30 barragens no território do Estado do Espírito Santo, espalhadas pelo interior do país. Junto aos órgãos ambientais, desburocratizamos a análise de projeto de barragem dos proprietários rurais. Ou seja, estamos fazendo obras com segurança, com todo zelo técnico e também desburocratizando e facilitando para trazer o mundo real para o mundo legal”.

TECNOLOGIA E CIÊNCIA

“Olhar para o futuro é fazer uso da tecnologia. Por isso que, mesmo diante de uma crise com essa dimensão lançamos um edital de pesquisa de 14 milhões de reais focados nas cadeias produtivas agrícolas do nosso Estado. Essa é a nossa visão: precisamos de mais ciência aplicada à produção rural do nosso Estado. Precisamos desenvolver novas variedades. Estamos vivendo mudanças climáticas, então temos que adaptar a produção rural a essas mudanças, com um olhar para frente, e como produzir cada vez mais com mais qualidade e maior produtividade. A ideia dos editais de pesquisa dialoga com o que queremos: uma agricultura forte, pois assim teremos o Espírito Santo forte, pela força que a agricultura tem no equilíbrio social no nosso Estado.

“DO PONTO DE VISTA SOCIAL,
A ERRADICAÇÃO DOS CAFEZAIS FOI O
MOMENTO MAIS DIFÍCIL DA NOSSA HISTÓRIA.
O INTERIOR DO ESTADO EMPOBRECEU
RAPIDAMENTE, TEVE UMA MIGRAÇÃO INTERNA
BRUTAL E TAMBÉM PARA OS ESTADOS VIZINHOS”

Sustentabilidade e Ciência e Tecnologia são dois pilares importantes desse nosso olhar para o futuro”.

INFRAESTRUTURA

“Melhoramos a infraestrutura do interior do Estado iniciada no governo passado com (o atual Senador) Ricardo Ferraço, então secretário da Agricultura, e transformamos a secretaria da Agricultura em uma secretaria que desenvolve a área de pesquisa, de difusão de conhecimento e provedora de infraestrutura no interior. O Caminhos do Campo é um sucesso que criamos aqui e já foi copiado por outros Estados. Queremos levar sinal de telefonia para onde não tem, equipamentos que possam ajudar associações de produtores no seu trabalho e aprimorar as ações de infraestrutura”.

DESBUROCRATIZAÇÃO

“Outra vertente que estamos trabalhando tem a marca do secretário Octaciano que é desburocratizar para facilitar a vida do agricultor, e isso dialoga com o novo IDAF, que as pessoas pararam de ter medo e estão passando a ter uma relação direta com o produtor e com a agroindústria, pois queremos fortalecê-la no Estado do Espírito Santo. Esse é um movimento estratégico.

Se você produz a fruta, mas também processa, faz a polpa e depois o suco (como estamos fazendo em Linhares e vendendo para o Brasil inteiro), você tem valor adicionado, e isso melhora a vida do produtor rural. A desburocratização é um processo muito importante. O Estado não faz PIB (Produto Interno Bruto)*, mas ele pode ser um facilitador para a sua construção, pois quem faz PIB é o setor privado. Quando o governo se mete em fazer dá essa confusão que nós estamos vivendo no Brasil hoje, de país desorganizado, com crise fiscal e assim por diante. Mas o Estado brasileiro pode ser um facilitador, um indutor do desenvolvimento. Se ele desburocratiza a relação do produtor com os órgãos públicos, e

eles cumprem a sua missão fiscalizadora, olhando a qualidade do produto, isso tudo dá para ser cumprido”.

DIVERSIFICAÇÃO AGRÍCOLA E AGREGAÇÃO DE VALOR

“Há um último elemento que nós trabalhamos há muitos anos no Estado, que é diversificar a nossa agricultura. Queremos agregar valor ao que nós produzimos, por exemplo, estamos tentando trazer mais uma fábrica de café solúvel para o Estado. Nós temos a Real Café, que é um sucesso, a família Tristão colocou de pé e é um sucesso, assim como ajudou a estruturar o cultivo do Conilon, quando começaram em São Gabriel da Palha.

Na viagem que fiz à Singapura nós conseguimos dois contatos importantes de grupos interessados em vir para o Espírito Santo. Queremos transformar isso em realidade, porque um dos nossos objetivos é agregar valor ao nosso café, nossa fruta, nossa madeira. Um exemplo disso é o Placas do Brasil. Somos produtores de eucalipto e vamos usá-lo para fazer a matéria prima do nosso polo moveleiro, que atualmente vai ao Paraná e outros lugares distantes para buscar matéria prima. A partir de agora terá sua matéria prima na porta de casa e isso fortalece o nosso polo. Nós somos bons fabricantes de móveis por encomenda, fornecemos para Belo Horizonte, Rio, São Paulo, e somos bons fornecedores de móveis em série, inclusive já fomos exportadores. Então uma boa ação neste olhar para o futuro é agregação de valor.

E diversificar a agricultura é garantir a sustentabilidade. Introduzimos novos cultivos como a rentável pimenta do reino e podemos inserir outros. Sempre digo que seja uma região, um município ou uma propriedade rural, quando vive apenas de um produto e ele tem um bom valor de mercado estão todos alegres: o padre, o pastor, o comerciante e o produtor rural; mas quando esse produto cai, e isso acontece muito com as regiões que estão focadas apenas no café, é uma tristeza só. A diversificação ajuda

em tudo isso. É como pensarmos em uma cesta de produtos. Se você tem dois produtos, já tem mais sustentabilidade do que um só, mas se você tiver três ou quatro, o que pode acontecer? Quando um está com o preço alto, o outro tem um preço médio e o outro, baixo, na média você terá uma boa renda, esse é o raciocínio que temos.

Temos um outro pilar, que ao mesmo tempo agrega valor ao nosso produto e também à agroindústria, que é muito importante, pois se você produz cana, por exemplo, e faz dela o açúcar, você estará agregando valor; se você produz cana e faz dela o álcool, também estará agregando valor; se você produz cana e faz dela a aguardente, que é a bebida, é mais uma maneira de agregar valor. Então nós queremos valor e ao mesmo tempo diversificar as cadeias produtivas, trazendo novos elos para a cadeia do agronegócio capixaba. Essa é a nossa visão estratégica, olhando o que está frágil, dando mais suporte.

Também dá para fazer muito pela pecuária do Estado, ela pode evoluir na qualidade e na produtividade. Temos bons exemplos nessa área. Acho que se olharmos o mapa do Espírito Santo vocês encontrarão tanto na pecuária de corte, como na de leite, exemplos de qualidade e produtividade com um padrão internacional, inclusive. Então nós temos alguns bons exemplos e eles precisam se multiplicar pelo Estado”.

Em 1962, o Espírito Santo ainda era um Estado altamente dependente da monocultura do café, entretanto, foi nesse ano que se iniciou a política federal que criou o GERCA - Grupo Exclusivo da Recuperação Econômica da Cafeicultura - programa que tinha como missão a erradicação de cafezais antieconômicos, que no Espírito Santo representava grande parte das lavouras plantadas.

(Fonte: A política de erradicação de cafezais em 1962: recepção e repercussão na imprensa e suas consequências para a economia capixaba, Antônio Carlos Rocha de Souza, 2014).

O PIB (Produto Interno Bruto) representa a soma (em valores monetários) de todos os bens e serviços finais produzidos numa determinada região (quer sejam países, Estados ou cidades), durante um período determinado (mês, trimestre, ano, etc).

Prefeitura Municipal de
Cachoeiro de Itapemirim

O NOVO PARADIGMA DA AGRICULTURA CAPIXABA

POR OCTACIANO NETO



Octaciano Neto, produtor rural, secretário de Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca do Espírito Santo

“O Espírito Santo passou por três ciclos agropecuários. O primeiro, durante a década de 1950, premiava os produtores que ‘abriam fazendas’, ou seja, os que desmatavam. O conceito utilizado no Brasil era o de produzir mais alimentos em maiores áreas. Não adianta apenas criticar isso. Era difícil produzir alimentos. E deu certo, em um determinado período. A madeira gerava receita e atendia ao modelo sugerido até então: derrubar para gerar dinheiro. No entanto, esse modelo se esgotou. Não havia mais o que derrubar. Aconteceu a ruptura deste conceito.

Nos idos de 1970, no segundo momento histórico da agropecuária capixaba, o modelo mudou e o que valia era, além da produção de mais alimentos por hectare, que ela atingisse ganhos de escala, com o uso de pesquisa, inovação, ciência e tecnologia. No início dos anos 80, diversas técnicas, como a inseminação artificial, já era utilizada por alguns produtores, em uma clara demonstração de investimento em tecnologia na pecuária. Este segundo momento também deu certo, mas gerou outra ruptura. Mesmo como uso da tecnologia, os recursos naturais foram esgotados.

Na década de 80, quase ninguém usava irrigação por aqui. Em 2016,

o Espírito Santo já é o segundo estado que mais irriga no Brasil. Oito por cento (8%) da terra agrícola do Estado é irrigada. O Espírito Santo optou pelo uso intensivo de tecnologia, no entanto, nova ruptura é identificada, com o esfacelamento dos nossos recursos naturais.

Não se pode retardar o avanço da tecnologia, é preciso avançar nela, mas é fundamental recompor os recursos naturais. É possível, por exemplo, produzir café irrigado sem água? Logicamente, eventos climáti-

cos opostos acontecem em qualquer momento e voltarão a acontecer. No entanto, a demanda por água não era tão grande, tanto na área urbana, quanto na rural e na industrial.

A crise nos faz sofrer. É impossível ficarmos insensíveis às perdas, mas ela tem um papel pedagógico. Estamos vivendo o início do terceiro ciclo da agropecuária capixaba. É fundamental que esse novo modelo tenha como eixo os avanços tecnológicos e a inovação, mas voltado à recomposição dos recursos naturais”.

FOTO ILUSTRAÇÃO



BOVINOCULTURA SUSTENTÁVEL

PROGRAMA CAPIXABA É LANÇADO PARA AUMENTAR PRODUTIVIDADE

Com o objetivo de aumentar a produtividade e a qualidade da pecuária bovina capixaba, com foco na sustentabilidade, o Governo do Estado, por meio da Secretaria de Agricultura, Aquicultura, Abastecimento e Pesca (Seag) e do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), lançou no dia 09 de novembro o Programa Capixaba de Bovinocultura Sustentável.

A iniciativa foi apresentada pelo diretor-presidente do Incaper, Marcelo Suzart, durante o VIII Congresso Capixaba de Pecuária Bovina, na UVV, em Vila Velha. Segundo Suzart, a iniciativa estabelece uma política pública permanente para o desenvolvimento do setor no Estado. “O Programa visa fortalecer e desenvolver a cadeia produtiva da

pecuária bovina com sustentabilidade, visando melhorar a qualidade dos produtos ofertados e aumentar a produtividade e a renda dos produtores rurais”, afirmou Suzart.

O secretário de Estado da Agricultura, Octaciano Neto, que também participou do evento, disse que o Programa Capixaba de Bovinocultura Sustentável é uma ação inovadora. “O Espírito Santo está saindo de ações pontuais na pecuária e apresentando um programa robusto para fortalecer a cadeia produtiva no Estado”.

O programa surgiu após diálogos com produtores rurais, representantes de cooperativas, sindicatos rurais, indústrias de laticínios, associações, frigoríficos e demais elos da cadeia produtiva da carne e do leite. A demanda surgiu nas reuniões e ofici-



Bioplan Consultoria Ambiental

- Licenças Ambientais junto ao IDAF, IEMA e Prefeitura Municipal
- Secadores, Despolpadores e Máquinas de Beneficiar Café
- Oficinas Mecânicas;
- Avicultura;
- Terraplanagem;
- Serrarias;

TOPOGRAFIA E
GEORREFERENCIAMENTO



Consultor credenciado
bandes
Banco de Desenvolvimento do Espírito Santo

CAR
Cadastro Ambiental Rural

ATENDEMOS A TODA A REGIÃO DO CAPARAÓ

Valquíria A. Bicalho Areas
Bióloga CRBio 91259-02
Cel. (28) 99987-1205

Email: valquiriaabicalho@hotmail.com

Mario Luis Areas
Eng. Agrônomo CREA - ES 010525/D
Cel. (28) 99969-0928
Email: marioareas@hotmail.com

Rua Alberto Odorico da Silva, 95 – loja 03 – Piaçu – Muniz Freire – ES
Tel. (28) 3544-5140

AGROTEC

Consultoria Agrícola Ltda
Topografia e Georreferenciamento

Elaboração de Projetos para Crédito Rural
Laudo de Avaliação de Imóveis Rurais
Projetos de Licenciamento Ambiental
Regularização de Propriedades Rurais
Regularização de Loteamentos Urbanos

CAR
Cadastro Ambiental Rural

TOPOGRAFIA E
GEORREFERENCIAMENTO

Convênios

SICOOB

BANESTES

Banco do Brasil

bandes

CRESOL

Credisaqui

CAIXA

Espera Feliz - MG
(32) 3746-1561

Caparaó - MG
(32) 98417-4810

Alto Jequitibá - MG
(33) 99957-0301

Dores do Rio Preto - ES
(28) 3559-1401
(32) 98417-4810

agrotecconsultoria@hotmail.com

Gracias a Deus que nos dá a vitória por Jesus Senhor Jesus Cristo
1 Coríntios 15:57

nas de trabalho do Plano Estratégico de Desenvolvimento da Agricultura Capixaba (Pedeag 3), quando foram discutidas formas de como alavancar a pecuária bovina capixaba.

Os produtores atendidos pelo Incaper serão classificados em três grupos de trabalho, de acordo com as práticas de manejo adotadas nas suas propriedades: estruturação da propriedade, nutrição e alimentação dos animais; manejo intermediário – índices zootécnicos e gestão; e manejo avançado e comercialização de animais com aptidão produtiva.

Diversas ações foram propostas, entre elas: atualização contínua dos técnicos do Incaper; capacitação dos produtores rurais; implantação de unidades de observação e unidades demonstrativas; criação de vitrines tecnológicas na Fazenda Experimental de Bananal do Norte (Cachoeiro de Itapemirim) e na Fazenda Experimental de Linhares; elaboração de material técnico; realização de feiras e eventos; entre outras.

A expectativa é que o Programa Capixaba de Bovinocultura Sustentável facilite o acesso dos pecuaristas às tecnologias de produção e de gestão, ampliando seus

conhecimentos. Além disso, pretende-se estimular a diversificação das atividades econômicas do meio rural e a recuperação de áreas degradadas e, principalmen-

te, proporcionar o aumento da renda dos produtores rurais e de suas famílias, além da geração de empregos no campo.

Fonte: Seag

O I Congresso Brasileiro de Pecuária Bovina foi realizado entre os dias 09 e 12 de novembro em uma programação integrada ao VIII Congresso Capixaba de Pecuária

Bovina, ao I Fórum do Agronegócio (Coordenado pelo Sistema FAES/SENAR-ES e Sindicatos Rurais) e ao I Encontro de Alunos e ex alunos de Ciências Agrárias.



No auditório do Cine Teatro da UVV, em Vila Velha, repleto de produtores rurais, autoridades políticas, representantes de governo, empresas e instituições, a juventude teve presença maciça. Sinal de esperança para o agro capixaba



**PLANOS ESPECIAIS
PARA EMPRESAS E
PRODUTORES RURAIS**



NÃO COMPRE ANTES DE NOS CONSULTAR



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

COMEÇOU A CAMPANHA DE VACINAÇÃO CONTRA A FEBRE AFTOSA NO ESPÍRITO SANTO

A segunda etapa da campanha de vacinação contra a febre aftosa no Estado prossegue até 30 de novembro. Deverão ser vacinados todos os bovinos e bubalinos (búfalos) - independente da faixa etária - envolvendo aproximadamente 2,2 milhões de animais em 32 mil propriedades. O diretor presidente do IDAF, José Maria de Abreu Júnior, ressalta a importância da campanha e disse que com a ampliação dela irá pleitear junto ao Ministério da Agricultura, para que o Espírito Santo tenha o status de livre da doença mesmo sem a vacina. "A vacinação contra a febre aftosa é muito importante para que se mantenha a sanidade animal e para que o nosso rebanho continue livre da doença. Além disso, ela é fundamental para garantir a qualidade dos produtos capixabas da bovinocultura que são

exportados para o Chile, União Europeia, entre outros locais do mundo. Esperamos que com a ampliação da cobertura, o Espírito Santo consiga o selo de livre da doença sem a vacina. Atualmente nós já possuímos o selo de livre, mas com a vacinação". O produtor que descumprir a determinação pode pagar multa por cada animal não imunizado, além de ficar impedido de transitar seus animais. O último registro da doença foi em 1996 e, desde 2001, o Estado é reconhecido internacionalmente com o status de livre com vacinação. Inserir aqui a foto do governador vacinando o boi.

Após a compra da vacina, é importante que o pecuarista siga as normas de transporte, manutenção, higienização e aplicação para não comprometer a qualidade do produto. De acordo com coordenador no Idaf do



FOTO DE LEONARDO DUARTE

Programa Nacional de Erradicação e Prevenção da Febre Aftosa, José Dias Porto Júnior, é importante que as vacinas sejam transportadas em isopor de tamanho adequado, com gelo em quantidade suficiente e que sejam conservadas na temperatura correta, de 2°C a 8°C, até o momento da aplicação. "Outra recomendação é substituir a agulha a cada dez animais vacinados e limpar seringa e agulhas no início e ao final do procedimento, fervendo-as e guardando-as limpas e secas", explicou o médico veterinário.

Fonte: Seag/Idaf

NOVIDADES SELITA QUE FAZEM A DIFERENÇA NA MESA DO CONSUMIDOR



www.selita.coop.br



COOPERA TIVISMO

Venha fazer parte desse universo compartilhado,
venha ser **Cooperativista!**

Imagine você usar a troca como base de suas relações. O Cooperativismo faz isso há muito tempo. Hoje, com a ideia de economia compartilhada, trazemos à tona e ampliamos os ideais que sempre nortearam nossas Cooperativas: Ser socialmente responsável e prezar por tudo que nos torna diferentes, éticos e plurais. O Cooperativismo é o futuro!

no
mundo

presente em
100
países

— congrega —
1 bilhão
de pessoas

no
Espírito Santo

 **121**
cooperativas

 **237**
mil cooperados



Confie no cooperativismo.



Sistema**OCB/ES**
OCB/ES - SESCOOP/ES

 ocbes.coop.br
 [/SistemaOcbSescoop.es](https://www.facebook.com/SistemaOcbSescoop.es)
 (27) 2125-3200



"Nosso contato com a revista SAFRA ES se deu por intermédio do competente Leandro Fidelis. Na oportunidade, fomos procurados para participação em uma matéria acerca da pimenta-do-reino. Nossa cooperativa, a Coopbac, havia iniciado o projeto de exportação dessa especiaria, algo inédito para o cooperativismo capixaba, sendo a segunda cooperativa do país a realizar exportação de pimenta. Receber e participar de uma matéria na revista foi uma grande honra. Ser incluído nas páginas da revista é de um valor imensurável. Parabéns a todos os envolvidos por oportunizar ao agro mostrar sua cara, manter sua identidade e demonstrar o quanto o agronegócio, praticado com responsabilidade e de forma sustentável, contribui para o desenvolvimento do Espírito Santo. Parabéns revista SAFRA ES pelos seus cinco anos!"

ERASMO CARLOS NEGRIS,
PRESIDENTE DA COOPBAC,
SÃO MATEUS



"Parabéns pelos cinco anos de luta, trabalho e de uma boa divulgação do que se faz na agricultura capixaba, do importante trabalho de comunicação que é feito pela Revista SAFRA ES."

PAULO HARTUNG,
GOVERNADOR DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO



"Conheci a Revista SAFRA ES há pouco mais de um ano e me identifiquei com sua linha editorial, por ser um veículo de comunicação que prioriza um dos setores primordiais da economia capixaba e da sobrevivência humana: a agricultura. Uma revista onde o homem do campo pode mostrar seus esforços e ter acesso às histórias de sucesso de produtores agrícolas de todo o Estado. A cada edição, a SAFRA ES mostra as possibilidades de trabalhar o solo, tirar dele o sustento, preservar o meio ambiente e inovar. É impossível não se envolver com as experiências registradas e com a alegria dos personagens ao ver seu trabalho nas páginas da revista. Que mais datas possam ser comemoradas pela revista que há cinco anos apresenta-se como um retrato da agricultura do Estado do Espírito Santo."-
EDÉZO PETERLE, JORNALISTA,
COLABORADOR DA SAFRA ES



"Vivemos a era do conhecimento. Com um click se tem acesso a toda informação do mundo. E nesse contexto fica a busca do papel dos meios de comunicação: revistas, jornais, e outros mais. Aí reside o belíssimo trabalho da Revista SAFRA ES, filtrando para o leitor no mar da informação o que é relevante e importante, o conhecimento que sirva de alavanca, para mover e transformar para melhor a realidade das pessoas. A Revista SAFRA ES traz novos caminhos e oportunidades para nossos produtores, inspira e mostra todo o potencial da nossa agropecuária. Parabéns, Kátia e toda equipe da Revista SAFRA ES".
RODRIGO SIMÕES, DIRETOR
DA DICAUTO FORD, DE GUAÇUÍ



"A SAFRA ES é a oportunidade que a gente tem de crescer culturalmente, porque o que está escrito na revista só tem a somar para nós, pessoas da roça, incentivando proprietários rurais, agricultores e produtores do agroturismo a seguir adiante. A revista só coloca a gente pra cima, dá estímulo. E o bacana é saber que as notícias vão para a cidade, pois hoje os moradores dos grandes centros nos veem com outros olhos, que trabalhamos um produto de qualidade, sem usar agrotóxico. É um veículo que faz isso com muita competência." BERNARDETE LORENÇÃO,
PRODUTORA RURAL, DE VENDA
NOVA DO IMIGRANTE



CINCO ANOS
SAFRAES

Laticínios Damare,

trazendo o melhor da fazenda
até a sua mesa.



Cada um de nossos animais recebe atenção especial. Afinal, processar 12 milhões de litros de leite por mês com qualidade, requer muito trabalho, dedicação e principalmente, muito amor pelos nossos produtores.

O leite é a nossa matéria prima e o nosso modo de vida, e é por isso que investimos tanto na qualidade dos nossos produtos, desde o cuidado com uma alimentação balanceada para nossas vacas, até as embalagens, o armazenamento e toda nossa rede de distribuição.

Entre em contato conosco e seja parceiro de uma marca que tem compromisso com o bem-estar das pessoas e com a qualidade em todos os processos.



(27) 3754.1172 / 3754.2195

laticiniosdamare.com.br

Laticínios
Damare
Seu dia mais saudável.