

SAFRA E

A REVISTA DO AGRO CAPIXABA

ANO 6 | EDIÇÃO 26 | R\$ 14,90 | JUNHO 2017

NA CRISTA DO AGRO CAPIXABA

BRASIL PARADO. RECESSÃO. E O AGRO CAPIXABA
ACELERADO E ABERTO PARA O MUNDO



- | | | | |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------|
| 04 | EDITORIAL | 28 | ESPAÇO PET |
| 06 | ROTA DAS CERVEJAS ARTESANAIS: NEGÓCIO EM ALTA NAS MONTANHAS | 29 | FEIRA LIVRE INCENTIVA PRODUTORES EM PRESIDENTE KENNEDY |
| 12 | COLHEITA DE CONILON SE APROXIMA DA METADE COM BOAS EXPECTATIVAS DE PRODUTIVIDADE | 30 | ÁRVORE DA MATA ATLÂNTICA AJUDA A COMBATER DOENÇAS |
| 14 | EMPRESÁRIO DIVERSIFICA E CRIA PAVÕES NO CAPARAÓ | 34 | COLUNA EM TEMPO |
| 18 | MAMÃO CAPIXABA NA MESA DOS AMERICANOS | 40 | SUINOCULTURA: CRIADORES TESTAM IMUNOCASTRAÇÃO |
| 22 | AVICULTURA DE POSTURA: CORRIDA PARA REGULARIZAR GRANJAS | 42 | OS INTERNACIONAIS GRÃOS DO CAPARAÓ |
| 26 | 2º ENCONTRO ESTADUAL DOS PRODUTORES DE INHAME SERÁ NOS DIAS 6 E 7 DE JULHO | 48 | CAPARAÓ SEDIA PELA PRIMEIRA VEZ DISPUTA ENTRE BARISTAS |

MASSEY FERGUSON VENCE EM DUAS CATEGORIAS DO PRÊMIO TRATOR DO ANO 2017

A Massey Ferguson, líder no mercado de tratores há 56 anos e sinônimo de pioneirismo e modernidade na fabricação de máquinas agrícolas, venceu em duas categorias do prêmio Trator do Ano com os modelos MF 4275 Compacto Cabinado e

MF 6713. Anunciada durante a Agrishow 2017, em abril, a decisão aconteceu por meio de uma comissão técnica.

O MF 6713, da série MF 6700 e destaque na Agrishow deste ano, venceu no grupo dos tratores de 100 a 200 cv. Máquina de alto desempenho, contribui para aumentar a produtividade e proporciona economia de combustível para o produtor rural. Lançado na versão plataforma-

da, o trator possui a maior capacidade de levante da categoria com até 4.950Kg, para a realização de trabalhos com implementos mais pesados, com excelente vazão hidráulica. A transmissão manual 12x12 com reversão mecânica ou eletro-hidráulica aumenta a agilidade nas manobras.

Já o modelo MF 4275 Compacto Cabinado foi vencedor na categoria de Tratores Especiais. A série, líder de vendas no segmento de tratores há mais de 56 anos, foi renovada e agora possui cabine, garantindo o conforto e segurança necessários durante a jornada de trabalho. O modelo alia ergonomia, design, funcionalidade e rendimento. O tanque, produzido em plástico, com capacidade para



60 litros, também é destaque por diminuir os riscos de contaminação com o combustível. A J. Azevedo, em Cachoeiro de Itapemirim, é concessionária da marca campeã no país. O telefone da loja é o 28 3526 3600.

NOVO DERRIÇADOR SP 20.

Toda a garra de nossa tecnologia em suas mãos.



Lançamentos STIHL.

A STIHL traz novidades que vão tornar a colheita de café ainda mais eficiente. O novo implemento, derricador de café SP 20, chega com a possibilidade de personalização da ferramenta: são três tubos ergonômicos e três diferentes tipos de garra de derriça altamente resistentes e que garantem maior produtividade. E, para complementar o mix de soluções STIHL para o cultivo do café, a nova ferramenta multifuncional KA 120 R oferece potência e alta performance ao realizar várias atividades com o mesmo equipamento.



Garra
WR 6-2



Garra
WR 9



Garra
WR 6

Visite-nos nas redes sociais

novoderricador.stihl.com.br

Central de informações: 0800-707-5001

Sua história faz a nossa história.

STIHL®



NÃO PRECISAMOS DE HERÓIS, PRECISAMOS DE EXEMPLOS!

Muito se fala da velocidade do tempo e dos fatos, de como a juventude se comunica freneticamente ligada à rede mundial de computadores (aprendi assim, mas agora é apenas a “net”), por meio de redes sociais e programas de trocas de mensagens como Facebook, WhatsApp, Messenger, Twitter (que não pegou em terras capixabas), Instagram, Skype, Google+, YouTube, Snapchat, LinkedIn, até o Pinterest (que até escrever esse texto nunca tinha ouvido falar), enfim, um monte de ferramentas (olha eu falando do jeito antigo de novo), para, simplesmente, se aproximarem, se comunicarem. Detalhe: estou escrevendo no idioma português.

Jornais e revistas, especializadas ou não, estão investindo em suas plataformas digitais para “se comunicarem melhor com seus leitores”. Pesquisas dão conta que nunca se leu tanto como agora. Daí me deparo com uma imensa dúvida: toda essa tecnologia está chegando ao campo? E se está chegando, é acessível apenas aos mais jovens?

Confesso que não me considero uma pessoa ultrapassada. Nasci bem no início da década de 70, tenho um filho de quase 13 anos, que me mantém (meio) ligada ao tal mundo digital. E gosto de desafios, de aprender coisas novas, de trabalhar em equipe, de reaprender, mas confesso que tenho sentido falta de referências humanas.

Sim, porque esses meninos e meninas vivem num mundo (quase imaginário) de memes, bandas, jogos, ganham vidas e mais vidas, recomeçam várias e várias vezes, jogam sozinhos, em duplas, em grupos, com gente de outra cidade,

estado, país, mas quando ligam suas tvs, ou acessam os noticiários, o mundo real é violento, corrupto, mentiroso, um mundo nada atrativo.

Tenho sentido falta de conhecer novos heróis, de carne e osso; que não salvam a pátria, mas que sabem educar seus filhos com ética, verdade, trabalho, ombridade, gente como a gente conheceu, nossos pais, avós, tios, vizinhos, tenho sentido falta disso: de gente boa por perto realizando, promovendo o bem, se preocupando com seu próximo, e me incluo nisso, que nem sempre encontro tempo para estar com os que mais amo.

Pode não parecer um texto para produtores rurais, mas é sim. A lida com a Revista Safra ES me refaz, porque me faz encontrar (na roça) heróis de carne e osso, que não só acreditam, mas realizam. Que não travam infundáveis discussões para analisar o que ninguém tem a mínima noção de saber: os resultados da Lava Jato, se Temer sai ou fica, onde será o próximo ataque terrorista, os candidatos ao pleito estadual, enfim, que não conjecturam (adivinham, imaginam, julgam, supõem). Gosto de gente que realiza, que dá exemplo. Que planta e que colhe.

Boa leitura! E particularmente para os nossos cafeicultores: BOA SAFRA!

KÁTIA QUEDEVEZ
Jornalista Responsável
Comercial
MTb 18569 RJ

LUAN OLA
Projeto Gráfico / Diagramação

ALISSANDRA MENDES
LEANDRO FIDELIS
Colaboradores

CIRCULAÇÃO:
Nacional.

EDIÇÃO 25 / ABRIL/2017
*com conteúdo
jornalístico apurado
até o dia 16/05/2017.

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

CNPJ: 06.351.932/0001-65

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

SAFRAES

A REVISTA DO AGRO CAPIXABA

ANUNCIE

Tels: 28 3553 2333 / 28 9 9976 1113

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



Uma janela para o futuro do Brasil



A agropecuária é exemplo e esperança para o Brasil. O Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - **SENAR** - é o meio que fornece o conhecimento para a inserção dos brasileiros no campo. Com as experiências do passado, o **SENAR** chega aos seus 25 anos de história com o olhar voltado para o futuro e preparado para vencer novos desafios, contribuindo para o aumento da produtividade, da renda e da qualidade de vida no campo.

www.senar.org.br

SISTEMA



FEDERAÇÃO DA AGRICULTURA
E PECUÁRIA DO ESTADO DO ES



ESPÍRITO SANTO



SINDICATOS
RURAIS





ESPECIAL

CERVEJARIAS E AGROTURISMO: BRINDE PERFEITO NAS MONTANHAS

FÁBRICAS ARTESANAIS VIRAM PONTOS TURÍSTICOS NA REGIÃO SERRANA
E VÃO AUMENTAR COMPETITIVIDADE COM REDUÇÃO DE IMPOSTOS
SOBRE PRODUÇÃO EM TODO O ESTADO

LEANDRO FIDELIS / FOTOS LEANDRO FIDELIS

✉ safraes@gmail.com

Na rota já consagrada pelo agroturismo, as montanhas capixabas se tornaram destino certo para os apreciadores de cervejas artesanais. Os municípios de Domingos Martins e Venda Nova do Imigrante, que atraem centenas de turistas devido à gastronomia, ao clima típico da altitude e à cultura dos imigrantes europeus, contam com paradas obrigatórias para os fãs da bebida mais consumida no Brasil.

Marcas como Altezza, Barba Ruiva, Else e Trarko agregam produção de qualidade, sabores exóticos e locais bem atrativos para pessoas de diferentes perfis. Apesar de não existir uma rota formalizada, os empreendimentos estão entre os destinos mais procurados pelos visitantes e fomentam a atividade turística na região serrana.

Tomando o eixo da BR-262 a partir da Grande Vitória, o roteiro dos cervejeiros começa ainda em Viana, pode se enveredar por caminhos de cachoeiras incríveis em Alfredo Chaves, até chegar à Capital Nacional do Agroturismo (Venda Nova). A dica é um passeio desapressado, com um motorista da rodada à disposição e paladar apurado para sentir o sabor de matérias-primas de primeira linha.

Os primeiros 40 km da viagem sinalizam que “a Europa é logo ali”. O clima agradável e as montanhas cobertas de verdes de Domingos Martins são um convite para chegar à sede do município, popularmente chamada de “Campinho”.

O portal da cidade e dezenas de construções em estilo enxaimel (arquitetura típica germânica) vão fazer você se sentir em Munique, na Alemanha, onde acontece a maior festa do mundo em torno da cerveja, a Oktoberfest. A cidade tem pelo menos cinco cervejeiros artesanais, entre registrados e de produção caseira.

E um descendente de libanês se destaca no meio dos alemães. É Daniel Buaiz (40), proprietário da Cervejaria Barba Ruiva. Inaugurado em março de 2016, o empreendimento é considerado o primeiro “brew pub” do Estado, termo em inglês referente a fábricas com bar anexado.

O foco da Barba Ruiva é a venda direta do chope no pub, em dois restaurantes da cidade e em even-

A CRIAÇÃO DE UMA ROTA CERVEJERA PODE SEDIMENTAR UM CONCEITO E UM MOVIMENTO JÁ EXISTENTES NA REGIÃO SERRANA. NÓS RECEBEMOS MUITOS TURISTAS E VISITAS TÉCNICAS APROVEITANDO ESSE CAMINHO CONSAGRADO DO TURISMO DE MONTANHAS” (DANIEL BUAIZ)

tos no Estado. Segundo Buaiz, a produção inicial era de 6.000 litros por mês, passou para 8.000 l/mês nos primeiros meses e, atualmente, atingiu sua capacidade máxima operacional de 10 mil l/mês. A cervejaria emprega 15 moradores, entre funcionários fixos e diaristas.

Por conta disso, a fabricação da bebida acabou aderindo a uma prática bastante comum no mercado de cervejas artesanais, a do “Cervejeiro Cigano”. Buaiz explica que muitas cervejarias utilizam equipamentos ociosos de outros fabricantes, levando apenas os insumos para produzir a bebida. “Isso acontece muito no Rio, onde existem marcas fortes no mercado que usam estrutura de terceiros.”

Os eventos promovidos semanalmente no pub da cervejaria já estão entre os mais badalados das montanhas: no palco, preferência pelo rock n’roll e músicos capixabas. “A criação de uma rota cervejeira pode sedimentar um conceito e um movimento já existentes na região serrana. Nós recebemos muitos

turistas e visitas técnicas aproveitando esse caminho consagrado do turismo de montanhas”, avalia Daniel Buaiz.

DNA ALEMÃO

Segundo para o centro de Domingos Martins, em frente à praça principal funciona há 22 anos o restaurante e choperia Fritz Frida. Comandado pelas famílias Trarbach e Koehler, o empreendimento oferece comida típica alemã e mais de 60 chopes entre nacionais e internacionais.

O amor pelas cervejas, somado ao tino empreendedor do único filho do casal de proprietários, o administrador Michel Frederich (24), transformou o Fritz Frida na casa da cerveja “Trarko”. Criada há dois anos a partir da junção das iniciais dos sobrenomes das duas famílias, a cervejaria saiu do fundo do quintal e está prestes a inaugurar uma sede com fábrica e loja de souvenires interligados ao restaurante e choperia.

As obras estão em fase de acabamento e devem ficar prontas no segundo semestre deste ano. Para

À frente da Barba Ruiva, Buaiz incrementa turismo local e gera empregos.



quem começou produzindo cerveja de forma bem caseira (média de 30 litros por mês), a nova fábrica tem autonomia para produzir 12.000 l/mês.

De acordo com Trarbach, a estrutura comporta sistemas de envasamento e pasteurização, além de uma máquina envasadora de barris de chope. “Os equipamentos foram adquiridos para atender a atual demanda. A produção não é tão grande, mas com a nova estrutura vamos conseguir abastecer os principais canais de venda e gerar empregos na produção, na venda direta e no comércio terceirizado.”

O cervejeiro sempre foge do lugar comum. Com seu jeito sério e com-penetrado (típico da ascendência alemã), Michel está sempre experimentando bases diferenciadas para os chopes da marca Trarko. Entre as inovações, está o “Scot Ale”, feito com o mesmo malte do uísque escocês, de sabor defumado para harmonizar com os pratos alemães. É o primei-ro “chope de uísque” do Estado.

Mais recentemente, foi lançando o chope “Russian Imperial Stout”. Com seis notas diferentes, entre elas café e chocolate amargo belga, a bebida leva na sua composição cacau integral e café da Fazenda Carnielli, de Venda Nova. O teor alcóolico de 16,5% é para esquentar o frio da região, explica Trarbach. “É um chope bem forte para ser tomado em lugares frios como Domingos Martins.”

O empresário acredita que os investimentos dos cervejeiros locais colocam o município como polo de cerveja artesanal. Para ele, a concorrência é uma característica natural do mercado, mas prevalece a união da categoria. “O público busca um produto diferenciado, de mais qualidade, e consumido em menos quantidade. A concorrência existe, mas os fabricantes capixabas estão bem unidos, realizando eventos juntos. Há espaço para todos.”

NAS ALTURAS

A Cervejaria Altezza pegou carona na fama da “Capital Nacional do Agroturismo”. Quem chega ao empreendimento, inaugurado há três anos, em São José do Alto Viçosa, a 13 km do centro de Venda Nova, brinda duas vezes: pela chance de degustar uma cerveja de sabor mais marcante e de poder contemplar a



Michel: expectativa para inauguração da Trarko.

paisagem exuberante da Pedra Azul. A 1.100m de altitude o empreendi-mento se destaca pelo uso de água de fonte própria e pela localização na zona rural, a exemplo de outras fazendas do roteiro de agroturismo.

Em uma construção antiga com estrutura toda em madeira, os irmãos Ângelo (57), Daniel (53) e Gino Rigo (47) tornaram a marca Altezza (altitude em italiano) a queridinha dos fins de semana. Centenas de turistas frequentam o local para consumir os diferentes tipos de cervejas artesanais. A matéria-prima é importada do Canadá. O cuidado com os ingredientes é tanto que os irmãos iniciaram um plantio experimental de lúpulo.

A produção da Altezza é de 3.000 a 4.000 litros por mês, mas tem previsão de chegar a 6.000 l/ mês até o fim do ano. Desde fe-vereiro, o local passou a promover eventos temáticos como forma de cativar os frequentadores, um no verão, outro neste mês (2ª Beer Fest) e o próximo em setembro.

Para Ângelo Rigo, isso atrai pes-soas para a região, movimentando toda a máquina turística. “Os eventos atraem pessoas que preen-chem muitas lacunas de pousadas, hotéis e restaurantes do entorno. A cervejaria artesanal deve fazer parte disso, essa é a maior contri-buição para a região”, diz Rigo.



Na Altezza, ambiente integrado à natureza convida visitante a ficar mais no local.

LEI REDUZ IMPOSTO SOBRE A PRODUÇÃO ARTESANAL

Diante do mercado crescente, as cervejarias artesanais capixabas receberam uma boa notícia no final do mês passado. No último dia 31 de maio, a Assembleia Legislativa aprovou uma lei proposta pelo governo estadual que reduziu o imposto sobre produção de cerveja artesanal no Estado.

A alíquota do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS) será reduzida de 27% para 12%. A partir de 1º de janeiro de 2018, quando o segmento poderá ser incluído no Simples Nacional, a alíquota passará de 12% para 17%. Com a inclusão das cervejarias artesanais, fabricantes terão facilidades de créditos com base na previsão de arrecadação de ICMS.

Segundo a justificativa do governo estadual, a intenção é transformar o Espírito Santo em um polo de referência de produção de cerveja artesanal e garantir a competitividade das cervejas artesanais produzidas no Estado, além de incentivar o desenvolvimento do setor para gerar emprego, renda e abrir nova oportunidade para o turismo.

A fabricação de cervejas artesanais tem aumentado e representa 5% do mercado da bebida. Segundo informações da Associação dos Cervejeiros Artesanais do Espírito Santo (Acerva-ES), a produção de cerveja artesanal



Com redução do imposto, fabricantes vão poder repassar descontos a clientes.

no Estado é, atualmente, de aproximadamente 40 mil litros por mês.

Para passar da produção caseira para a comercialização, é necessário obter registro junto ao Ministério da Agricultura, que inspeciona as instalações de produção.

O secretário de Estado da Agricultura, Octaciano Neto, destacou que o setor de cerveja artesanal é uma forma de incentivo ao turismo no Espírito Santo e exemplo de economia criativa. "No Estado temos seis cervejarias registradas e mais de 600 pessoas que fazem a bebida artesanal por hobby. E todos estes são potenciais empresários."

Octaciano frisa que a política do governo não é exclusiva na questão

O QUE DIZEM OS FABRICANTES

ÂNGELO RIGO (ALTEZZA)

"Essa redução na alíquota de ICMS veio em boa hora. Nós estamos reprimidos e agora vamos poder investir um pouco mais na cervejaria, aumentar a quantidade de cerveja e poder repassar desconto para o cliente."

DANIEL BUAIZ (BARBA RUVA)

"O micro cervejeiro era tratado da mesma forma que o grande industrial. Esse incentivo corrige essa desigualdade, dando fôlego para a gente respirar e trabalhar melhor."

MICHEL TRARBACH (TRARKO)

"Com a redução da carga tributária, teremos um desenvolvimento muito maior. Os produtores vão buscar se registrar, inovar e montar outras cervejarias. Vamos crescer em padrão, com apoio do governo."

Para Ângelo Rigo, cervejarias contribuem para alavancar turismo da região.



tributária. "Realizamos já neste ano o segundo workshop de cervejas, que reuniu mais de 200 pessoas, e estamos investindo em qualificação e crédito para o desenvolvimento do setor", disse o secretário.

O secretário de Estado de Desenvolvimento, José Eduardo Azevedo, destacou que a desoneração para a produção de artesanais servirá de impulso ao setor neste ano, já que no próximo os produtores estarão incluídos no Simples e será igualada a competitividade com outros estados.

"É uma demanda que veio pela Secretaria de Agricultura, mas que envolveu a área do desenvolvimento econômico e da Fazenda. Procuramos construir uma proposta de lei discutindo com o setor e que teve como referência o que é adotado em outros estados. O objetivo é tornar nosso setor competitivo, principalmente nesse período de início da atividade, que está crescendo e se consolidando no Estado", explicou.

Para Rizzato, a iniciativa do governo é um grande passo para os cervejeiros. "Ela traz cultura e fomenta a atividade de turismo. O Espírito Santo tem potencial de turismo muito grande. A cerveja artesanal acrescenta as opções. É um passo para termos a rota das cervejas do Estado", afirmou.

O presidente da Acerva-ES destacou que estão sendo oferecidos diversos cursos de capacitação para os cervejeiros capixabas. "É uma grande oportunidade de movimentarmos o setor e capacitar nossos cervejeiros", disse.

(*Com informações da Seag).



CERVEJAS ARTESANAIS CAPIXABAS

FOTO LEANDRO RIDELES



CERVEJARIA ALTEZZA

São José do Alto Viçosa
- Venda Nova do Imigrante
(28) 99989-3311
www.cervejariaaltezza.com
Funcionamento: sábados, domingos e feriados, das 10 às 17h. Segunda a sexta, só com agendamento.

FOTOS DIVULGAÇÃO

CONFRARIA PRATA

Rodovia 482- km 32 -
Boa Sorte - Jerônimo Monteiro
Atração: cervejaria artesanal
e loja de bebidas
Informações: (28) 99900-3131
Funcionamento: de segunda a
sábado, das 8 às 19h.



CERVEJA KABANAS

Sítio Kabanas
São Marcos - Alfredo Chaves
(27) 99967-4053 / 99843-4053
Funcionamento: de sexta a domingo,
das 8h às 18h.



ELSE BEER

Pedra da Mulata - Viana
(Acesso pela Estrada de
Bahia Nova, a 6,5 km da sede)
Atração: cervejas artesanais
Informações: (27) 99273-7815
Funcionamento: Somente
com agendamento



CERVEJA TENEBROSA

(Pousada Vovô
Zinho) Guará
(28) 3553-1204



CERVEJA NATIVA

- Guará
(27) 99812-3892



CERVEJA ABISMO

(Pousada Agellum)
Domingos Martins
(27) 3268-1683

COLHEITA DE CONILON SE APROXIMA DA METADE COM BOAS EXPECTATIVAS DE PRODUTIVIDADE



A colheita do café conilon no estado do Espírito Santo, que é o maior produtor da variedade no Brasil, começou a ser realizada, com boas expectativas em torno da produtividade. De acordo com Edmilson Calegari, gerente de comercialização da Cooabriel, até o final de maio, havia cerca de 30% a 40% de área colhida. As primeiras amostras que já chegaram, a princípio, apresentam melhor qualidade em relação ao ano passado.

Calegari esclarece que no período de formação dos grãos ocorreram chuvas regulares. Além disso, a qualidade melhorou por conta de uma formação perfeita do grão, resultado de uma espera por um tempo maior de maturação. “A colheita havia começado no início

de maio, mas a maturação atrasou um pouco. Por isso, muita gente tinha parado de colher. Assim, as chuvas dos últimos dias vieram em boa hora e não atrapalhou na safra – pelo contrário, ajudaram a reforçar a planta”, conta.

As expectativas da Cooabriel para a produção nesta safra giram em torno de 5 a 5,5 milhões de sacas por conta de um ganho no rendimento, que deve ser de 20% para este ano. Esse ganho, segundo Calegari, ainda é pequeno, mas que é considerável pensando na última safra. “Houve uma recuperação nas lavouras, que vegetaram bem mais do que em 2016. O ano também foi de mais chuvas, de 60 até 70mm em várias regiões. Assim, espera-se também uma

boa safra para o ano que vem, dependendo do andamento nos próximos meses. Entretanto, essas chuvas foram suficientes para as plantas, mas ainda não foram suficientes para abastecer os reservatórios de água e os lençóis freáticos. Com isso, precisa-se de mais chuvas regulares para normalizar a irrigação na região”, esclarece. Quanto a preços, Edmilson alega que a situação não está tão satisfatória. “A safra não será normal, com apenas 60% da capacidade. Isso faz com que o custo também aumente para R\$ 350 a saca”. Um preço justo a ser pago para o produtor, de acordo com Calegari, seria por volta dos R\$ 450. Fonte: Notícias Agrícolas – Jhonatas Simião e Izadora Pimenta.



SEMANA TECNOLÓGICA DO AGRONEGÓCIO

16 A 19 DE AGOSTO
SANTA TERESA-ES

www.sta.coop.br



PARTICIPE DA 6^a STA!

O maior e mais importante evento da sua cooperativa já tem data marcada. Serão 4 dias de muita informação, entretenimento e as melhores oportunidades de negócio para você, associado à Coopeavi.

PATROCÍNIO:



- Feira de Negócios
- Espaço Gourmet
- Lazer para a Família
- Palestras & Workshops
- E Muito Mais!

REALIZAÇÃO:



O MAIOR EVENTO DE CAPACITAÇÃO E
NEGÓCIOS DO COOPERATIVISMO CAPIXABA.



FotoS DANIELLE MURUCI

CUIDADO, PAVÃO DO ALMIR

EMPRESÁRIO DIVERSIFICA E CRIA PAVÕES NO CAPARAÓ

A CRIAÇÃO COMEÇOU COMO UMA PAIXÃO E AGORA SE TRANSFORMA NUMA ALTERNATIVA DE RENDA. PROPRIEDADE, QUE FICA EM SÃO JOSÉ DO CALÇADO JÁ VIROU PONTO TURÍSTICO

FOLHA DO CAPARAÓ
/ POR DANIELLE MURUCI
✉️ safraes@gmail.com

Quem passa pela ES 484, já deve ter reparado que na altura do Km 222, próximo a Airituba, no município de São José do Calçado, na região do Caparaó, há várias placas com o seguinte dizer: “Devarigar, pavão do Almir”. O Almir da placa é o empresário Almir Lopes Pimentel, que instalou a sinalização para alertar os motoristas sobre o trânsito nos animais no trecho. Ele tem um sítio às margens da pista onde cria pavões e já perdeu algumas aves na rodovia. “As fêmeas quando vão procriar costumam atravessar a pista para botar os ovos no meio da mata. Elas só fazem ninho em lugares afastados. Eu já perdi três pavões atropelados”, explicou ele.

A criação de Almir começou há cerca de cinco anos com a compra de um casal. Ele diz que comprou as aves para embelezar o local. “Comprei um casal de Pavão porque gosto



e sempre quis ter aqui na minha propriedade. Mas por ser perto da mata, com o tempo foi aparecendo mais”. O cuidado do empresário com o casal de pavões atraiu aves da mata próxima à propriedade. Atualmente cerca de 80 pavões vivem no sítio.

No início, não havia intenção de comercialização. Mas, com o tempo alguns amigos e conhecidos passaram a querer comprar os filhotes e assim, o que era lazer se transformou em negócio.

Almir investiu na reprodução das aves de três tipos diferentes: o azul com asa preta e branca, o branco e o azul com asa azul e preta. Ele adquiriu máquinas

chocadeiras e construiu viveiros com aquecedor para os filhotes.

Cada ‘pavãozinho’ é vendido por cerca de R\$ 400, dependendo da espécie. Segundo Almir, a idade ideal para a comercialização das aves é após elas atingirem 40 dias. Ao se tornarem adultos, os pavões ficam soltos na propriedade. Por isso o risco de serem atropelados na rodovia. A alimentação dos bichos é à base de milho, espalhado no terreiro sempre ao fim do dia.

As aves são a principal atração para os visitantes da propriedade. “Recebo visita de amigos, moradores aqui da cidade vizinha, excursão de escolas. Todos

MAIS DE 80 PAVÕES
VIVEM NO SÍTIO



querem ver de perto os pavões”, conta Almir. Além dos pavões, ele também cria outras aves como faisão, jacu e periquito. A propriedade também tem micos e até mesmo um jacaré.

JACARÉ TAMBÉM É ATRAÇÃO EM SÍTIO

Com 38 anos, um jacaré também é atração no sítio. Foi o avô do Almir que encontrou o animal quando ainda era filhote e o “adotou”. “Meu avô tinha uma empresa de extração de areia.

Certo dia, viu um filhote de jacaré na beira do rio onde estava trabalhando e resolveu trazê-lo pra casa. Foi no mesmo dia que minha tia nasceu”, relembra Almir.

O réptil vive embaixo de uma das casas do sítio, cercado por um muro para não fugir. Um

lago, e água corrente fazem parte do habitat do animal.

Sebastião Braz é o cuidador do sítio e uma de suas tarefas é alimentar o jacaré. “Ele come pouco. Cerca de um quilo e meio de carne, de quinze em quinze dias”, conta. Ele garante que, se alimentado, o bicho é calmo.



J. AZEVEDO
MÁQUINAS AGRÍCOLAS LTDA



MASSEY FERGUSON

MAIS CONFORTO E PROTEÇÃO
MF 4275
COMPACTO CARINADO



CONHEÇA NOSSAS LINHAS DE FINANCIAMENTOS

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

// CONSÓRCIO NACIONAL MASSEY FERGUSON
ATÉ 120 MESES



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
Murié - MG. Tel: (32) 3698-4500 | vendas@jazevedonet.com.br

MICROTERRACEAMENTO NA CAFEICULTURA TRAZ ECONOMIA E AUMENTA PRODUTIVIDADE

DIA DE CAMPO NA PROPRIEDADE “BOA ESPERANÇA”, ASSISTIDA PELO PROGRAMA ATEG DO SENAR, CONTOU COM A PARTICIPAÇÃO DE QUASE 600 PRODUTORES

A fazenda Boa Esperança, em Ibatiba, no Sul do Espírito Santo, saiu na frente e já está colhendo bons frutos do investimento em Microterraceamento de seus cafezais. A técnica, embora antiga, chegou recentemente ao estado e permite ao pequeno produtor plantar outras culturas em pleno cafezal, gerando economia e diversificando a produção.

O “Microterraceamento em Lavouras de Café” foi tema de palestra para cerca de 600 pessoas no dia 11 de abril. O local escolhido não poderia ser outro: a fazenda Boa Esperança, pioneira na utilização da técnica. O evento foi fruto de uma parceria entre o SENAR o Incaper, a Seag e a Prefeitura de Ibatiba.

O proprietário da Fazenda, Antônio José Gomes, conta que o cultivo do café vem de família e está na 9º geração. Uma vida inteira dedicada à cafeicultura o tornou sensível às mudanças e lhe despertou o interesse pelo microterraceamento.

“Estamos começando este processo e espero tê-lo em toda a lavoura até 2022”, disse. Antônio acredita que a técnica vai oportunizar que o pequeno produtor plante outras culturas no meio do cafezal, tudo de forma mecanizada. “O pequeno produtor não vai mais ficar preso ao café. Isto torna a agricultura sustentável de verdade”, diz.

A coordenadora de Assistência Técnica e Gerencial (ATeG) do SENAR, Cristiane Veronesi, entende o Dia de Campo como algo fundamental

para que os produtores capixabas consigam desenvolver e manter a competitividade.

“É importante que este tipo de evento continue. É por meio dele que os produtores conseguem perceber os resultados das pesquisas, os resultados técnicos e os resultados do produtor atendido, como exemplo. Assim, ele conhece o assunto, vê o resultado real da técnica aplicada e comprova”, afirma.

O especialista e palestrante, Eduardo Vimercati, profissional da consultoria Katucai, diz que se trata de uma tecnologia nova para a cafeicultura, especialmente no Espírito Santo, mas que já é bastante difundida em outras



culturas. “O microterraceamento consiste na confecção de uma estrada entre uma carreira e outra de café. Assim, o produtor consegue aprimorar os trabalhos feitos manualmente e também consegue mecanizar a sua produção.

A economia de dinheiro, tempo e recursos naturais é certa”, completa. Ele ressalta que cada terreno deve ser analisado

por um especialista antes de proceder com o microterraceamento, para que este avalie a viabilidade econômica, bem como a do terreno. “Nada disso seria possível sem a Assistência Técnica e Gerencial (ATeG) do Senar”, finaliza.

DEFINIÇÃO: no microterraceamento são construídos pequenos carreadores nas entrelinhas do cafezal, ou seja, uma estrada entre uma carreira e outra de café com largura de até 1,5m. A intenção é planificar terreno permitindo a mecanização do plantio;

INOVAÇÃO: apesar de antiga, a técnica do microterraceamento só começou a ser utilizada nas lavouras de café recentemente;

VANGUARDA: a Fazenda Boa Esperança é a primeira a utilizar a técnica no Espírito Santo;

POLICULTURA: a técnica vai permitir que o pequeno produtor plante outras culturas em pleno cafezal, como o amendoim, a batata-baroa, o tomate e o feijão.

SENR MINISTRA CURSO DE MINI HORTAS URBANAS DURANTE A EXPO SUL, EM CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM, QUE SERÁ REALIZADA DE 21 A 24 DE JUNHO

A tendência da hortas urbanas, que também tem ganhado adeptos em metrópoles internacionais, algumas vezes é consequência do pouco tempo disponível para o lazer. O cultivo de especiarias em casa passa a ser uma das poucas formas de contato com os elementos da natureza. Outras vezes a manutenção da mini-horta vem da necessidade de cuidar melhor da alimentação familiar, minimizando o contato com agrotóxicos. (Sebrae Nacional) De encontro a esta tendência, o Senar ES ministrará curso de mini hortas urbanas durante a Expo Sul, em Cachoeiro de Itapemirim.



RESERVAR ÁGUA É **cuidar** do futuro dos capixabas.



Para garantir o abastecimento de água para a população, o Governo do Estado, por meio da Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), investe no Programa Estadual de Construção de Barragens. Até 2018, 60 novos reservatórios serão entregues em todo Espírito Santo.

NÚMEROS

• R\$ 60 milhões investidos na construção de barragens até 2018.

• Estima-se que, com a implantação das 60 barragens, sejam armazenados 67,2 bilhões de litros de água: o suficiente para abastecer 1,2 milhão de pessoas durante um ano ou irrigar 22 mil hectares de café.



YES, NÓS TEMOS MAMÃO!

**COM A IMPLANTAÇÃO DA TECNOLOGIA “SYSTEMS APPROACH”,
BRASIL VOLTA A EXPORTAR PARA OS ESTADOS UNIDOS E COLOCA
O ESPÍRITO SANTO NO TOPO DO RANKING DOS ESTADOS EXPORTADORES**

WILTON JUNIOR
 safraes@gmail.com

As condições climáticas favoráveis, abundância em recursos hídricos, solo arenoso extremamente fértil, a necessidade constante de produzir um fruto de qualidade e a implantação de uma nova tecnologia, conhecida por “Systems Approach”, fizeram do Espírito Santo o maior exportador de mamão papaya do Brasil para o exigente mercado americano.

Segundo o pesquisador do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), David Martins, com a implantação desse novo sistema, o Brasil derrubou a barreira que o impediu de exportar mamão para os Estados Unidos, crafando o Espírito Santo na primeira colocação do ranking dos estados exportadores da fruta, com 95% dessa produção ao consumidor americano.

A tecnologia consiste no conjunto de práticas utilizadas na produção, colheita, embalagem e transporte do mamão, que garante um produto livre de doenças – como o

mosaico e a meleira, viroses que atingem as lavouras de mamão – que há 20 anos não há registros de suas incidências na região.

Em consequência dos resultados no campo com a aplicação da tecnologia “Systems Approach”, o Estado, que possui uma média de 11 mil empregos diretos e indiretos na cadeia produtiva do mamão papaya, teve no último ano, um aumento do preço do fruto em 20%.

Só em 2016, o Brasil exportou US\$43 milhões e, destes, o Espírito Santo exportou US\$16,8 milhões. Isso representa 39% de toda a exportação brasileira. Já para os Estados Unidos, o Espírito Santo exportou US\$3,5 milhões (85%) dos US\$4,2 milhões exportados para esse merca-

do. O valor corresponde a 21% da exportação de mamão do Estado.

“Já são mais de vinte anos da prática segura na produção dos mamoeiros, com resultados positivos grandiosos para o país. De lá pra cá, o Brasil já exportou cerca de US\$82,2 milhões da fruta para os Estados Unidos, sendo 95% exportados pelo Espírito Santo, designado o maior exportador de mamão do Brasil”, declarou o pesquisador do Incaper, David Martins.

Ele acrescentou ainda que o sistema tem ampla base ecológica, levando em consideração informações biológicas, ecológicas e fisiológicas da fruta, na aplicação de boas práticas de pré e pós-colheita no processamento do mamão.

**“JÁ SÃO MAIS DE VINTE ANOS DA PRÁTICA
SEGURA NA PRODUÇÃO DOS MAMOEIROS,
COM RESULTADOS POSITIVOS GRANDIOSOS
PARA O PAÍS” (DAVID MARTINS - INCAPER)**

Fotos DIVULGAÇÃO



Exportação capixaba foi de
US\$16,8 milhões (39% de toda
a exportação brasileira) em 2016

LINHARES, A PIONEIRA NAS EXPORTAÇÕES DO PAPAYA

Conhecida como a capital nacional da exportação de mamão e o principal polo produtor de papaya do país, Linhares, no norte do Estado, conta com oito empresas exportadoras do fruto e uma área de aproximadamente 7 mil hectares com o plantio de 13 milhões de pés de mamão.

A informação é do diretor-executivo da Associação Brasileira dos Produtores e Exportadores de Papaya (Brapex/Linhares), o engenheiro agrônomo José Roberto Macedo Fontes. Ele destacou ainda que a estimativa da última safra no município girou em torno de 6,9 mil toneladas de papaya por mês, sendo que 35% desse total foram destinados à exportação para a Europa e Estados Unidos.

Linhares também foi o pioneiro no Brasil em aplicar a prática do “Systems Approach”, inicialmente utilizado em junho de 1993 e, finalmente, aprovado em março de 1998. A partir daí, ocorreu então o primeiro embarque de mamão brasileiro para os Estados Unidos, em setembro de

1998, feito por uma empresa exportadora com sede no município.

Por ser pioneiro no plantio de mamão destinado à exportação e sede da Brapex, Linhares foi um dos beneficiados pelo Plano de Trabalho Operacional para o Programa de Exportação de Mamão do Brasil para os Estados Unidos.

Os estudos que serviram de base para o desenvolvimento da tecnologia “Systems Approach” também colaboraram para a efetivação desse plano que atualiza normas e medidas que permitem agilidade no processo de exportação do mamão brasileiro para os americanos.

NOVAS PRÁTICAS

A principal alteração é quanto ao procedimento de inspeção do mamão para exportação. A partir de agora, técnicos habilitados pela Brapex são quem realizam os procedimentos necessários de inspeção de campo e na etapa de higienização e embala-



Engenheiro agrônomo José Roberto Macedo Fontes é diretor-executivo da Brapex, com sede em Linhares

Foto: WILTON JUNIOR

gens da fruta, sendo auditados pelos fiscais do Ministério da Agricultura que, até então, faziam toda inspeção.

Maior exportador de papaya do Espírito Santo, o empresário e produtor Rodrigo Martins, proprietário da UGBP Agrícola, com sede em Linhares, ressalta a importância do uso de novas tecnologias no processo de produção do mamão tipo exportação.

“Essas práticas e a nova tecnologia (Systems Approach) trouxeram maior agilidade no processo de produção, menor burocratização e, num futuro muito próximo, aumento no volume de exportação, consequentemente, reflexos econômicos diretos no faturamento da empresa” avaliou.

EMPRESA CAPIXABA É A MAIOR EXPORTADORA DE PAPAYA PARA EUA

Localizada em Linhares, no Norte do Estado, a UGBP Agrícola, fundada em 2005 e com sede no bairro Canivete, exporta 25 toneladas de mamão papaya por semana para o mercado americano, o que representa 6% do volume total de vendas da empresa para o exterior.

Com uma área própria de 250 hectares, onde estão plantados 460 mil pés de mamão, a empresa produz 390 toneladas do fruto por semana, sendo 70 toneladas destinadas à exportação para os Estados Unidos (25% para a América) e Europa. O restante é distribuído no mercado interno. A empresa ainda adquire frutos de outros produtores da região.

O faturamento com a exportação para os consumidores americanos é de proximamente US\$35 mil dólares por semana (FOB - Free on Board, em português pode ser traduzida por “Livre a bordo”. Neste tipo de frete, o comprador assume todos os riscos e custos com o transporte da mercadoria), o que representa 15% dos lucros com a venda do produto.

Outro fator relevante é quanto à criação de oportunidades de empregos, já que a UGBP gera 580 postos de trabalhos diretos, sendo 280 no Espírito Santo e outros 300 na filial, localizada na região Nordeste do país.

De acordo com o empresário Rodrigo Martins, a expectativa é de

que até o próximo mês de outubro, um novo contrato com uma rede americana possa alavancar ainda mais as exportações. “Estamos em um processo final para fecharmos contrato com uma grande rede com sede nos Estados Unidos que nos possibilitará dobrar a nossa exportação. Já está tudo bem encaminhado e a expectativa é de que as primeiras vendas ocorram entre setembro e outubro”, anunciou Martins.

O empresário lembra ainda que vem fazendo investimentos pesados no tratamento do fruto pós-colheita. “Nosso objetivo é eliminar ao máximo os resíduos químicos da fruta. Isso é um apelo mundial. Estamos

investindo em tecnologia à base de gases e temperatura. Em breve, uma nova linha de produção entrará em operação e o processo será realizado através de tratamento com produtos biológicos”, explicou.



Rodrigo Martins é o maior exportador de papaya do Estado com 25 toneladas de mamão vendidos semanalmente para os EUA

INSCRIÇÕES ABERTAS PARA PRÊMIO DE MELHOR PRODUTOR DE MAMÃO

Foto WILTON JUNIOR



Análises laboratoriais são obrigatórias para garantir qualidade do mamão exportado pelas empresas capixabas

Com o objetivo de incentivar a adoção de boas práticas agrícolas no cultivo do mamão, a Associação Brasileira dos Produtores e Exportadores de Mamão (Brapex) lançou em Linhares, no norte do estado, a 5ª edição do Prêmio Produtor do Ano que distribuirá R\$ 4 mil aos vencedores.

Os participantes do concurso terão que ser filiados à Brapex. As inscrições terminam no dia 14 de agosto. O regulamento

completo pode ser acessado no site www.brapex.net. A cerimônia de premiação está prevista para o dia 5 de setembro.

Segundo o diretor-executivo da Brapex, José Roberto Macedo Fontes, a entidade coordena a premiação avaliando a qualidade da fruta e os procedimentos adotados pelos agricultores para obtenção de um mamão com qualidade e segurança para o consumidor.

PREMIAÇÃO

1º LUGAR: R\$ 2000,00

e troféu personalizado

2º LUGAR: R\$ 1.250

e troféu personalizado

3º LUGAR: R\$ 750,00

e troféu personalizado

De acordo com o diretor, além de incentivar os produtores a adotarem técnicas adequadas na lavoura, a ação objetiva valorizar todo o setor produtivo e exportador. “Seguimos padrões rigorosos, exigidos pelos mercados consumidores e produzimos uma fruta de qualidade e segura. Precisamos reconhecer esse trabalho que é referência e estimular ainda mais o segmento”.

A PRODUÇÃO DE PAPAYA NO ES

- ÁREA TOTAL DE PLANTIO DO ESTADO: 7 mil hectares (o que corresponde a 7 mil campos de futebol)

- TOTAL DE PLANTAS: 13 milhões de pés de mamão papaya

- NÚMERO DE PRODUTORES NO ES: 180
- GERAÇÃO DE EMPREGOS DIRETOS E INDIRETOS: 11 mil postos de trabalho

- EMPRESAS EXPORTADORAS NO ES: 8

- ESTIMATIVA DE SAFRA EM 2016: 13,1 toneladas por mês

- EXPORTAÇÃO CAPIXABA EM 2016: US\$ 16,8 milhões (39% de toda a exportação brasileira)

- EXPORTAÇÃO CAPIXABA PARA OS EUA: US\$ 3,5 milhões dos US\$ 4,2 milhões exportados

para esse mercado. O valor corresponde a 21% da exportação de mamão do Estado

- SAFRA DO PAPAYA NO BRASIL EM 2016:
38 mil toneladas

- EXPORTAÇÃO DO BRASIL EM 2016: Cerca de US\$ 43 milhões para os Estados Unidos

Fonte: Brapex



Foto LEANDRO FIDELIS

Com o telamento nos galpões, o acesso de pessoas e veículos vai ter de seguir rígidas normas sanitárias.

AVICULTURA DE POSTURA

PRODUTORES TÊM ATÉ MARÇO DE 2018 PARA REGISTRAR GRANJAS

INSTRUÇÃO NORMATIVA FEDERAL AMPLIA PRAZO PARA REGULARIZAÇÃO E GARANTE TOLERÂNCIA DE MAIS SEIS MESES PARA PRODUTORES TELAREM GALPÕES

LEANDRO FIDELIS
✉ safraes@gmail.com

Proprietários de estabelecimentos avícolas de postura comercial têm até março de 2018 para registrarem as unidades junto ao Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf). A Instrução Normativa nº 08, da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, de 17 de fevereiro deste ano, ampliou esse prazo e garantiu tolerância de mais seis meses- a partir de março- para o telamento dos galpões.

A nova legislação sanitária e ambiental vale para granjas com galpões californianos (a exigência já valia para os automáticos). Caso não seja cumprida, os produtores ficam proibidos de realizar novos alojamentos de aves. A medida é para garantir a saúde dos plantéis diante do avanço de doenças como a gripe aviária. Em dezembro do ano passado, um caso foi registrado no Chile.

“O Brasil é um grande exportador de aves e ovos, e qualquer registro de doença poderia nos prejudicar no cenário econômico”, alerta o médico veterinário da Coopeavi, Tarcísio Simões Pereira Agostinho.

Segundo Tarcísio, o processo para registro das granjas começou há dez anos em todo o Brasil com a IN nº 56. O objetivo é a adequação dos galpões avícolas, com controle mais rígido para evitar doenças. Depois da criação da lei, foram criadas outras instruções normativas complementares, dando novos prazos para os produtores. No entanto, poucas granjas se registraram.

Com a pressão maior devido à iminência de doenças nos plantéis de

postura comercial, foi necessário ampliar os prazos depois da data limite, que era o ano de 2012. De acordo com o veterinário, todas as granjas caixabas, seja de pequenos ou grandes produtores, estão se regularizando.

TELAMENTO

Entre as exigências previstas pela IN nº 08 está a instalação de tela de, no máximo, uma polegada para evitar a entrada de pássaros no galpão. Com o telamento, o acesso de pessoas e veículos deverá seguir um protocolo. Segundo Tarcísio, a propriedade deverá registrar os acessos e passar os veículos pelo processo de desinfecção.

O veterinário dá dicas de como economizar no telamento das granjas, sem deixar de cumprir as exigências da nova legislação. Ele afirma que existem no mercado telas de nylon e

polietileno, no lugar das tradicionais de arame, que são mais leves e flexíveis e facilitam a remoção quando os produtores manusearem esterco.

LEVANTAMENTO

A Associação dos Avicultores do Estado do Espírito Santo (Aves) convocou todos os associados para se adequarem dentro do prazo da IN nº8. A entidade contratou uma médica veterinária para fazer um levantamento de todas as unidades de Referência Tecnológica (URT's).

A veterinária Carolina Covre informa que, para esclarecer os associados, a Aves produziu uma cartilha contendo instruções e sugestões. “O material é didático, vem com ilustrações, e orienta os avicultores a adequarem às legislações sanitárias e ambientais conforme sua realidade.”





Berger: adaptação de galpões à nova legislação e propostas conforme sua realidade.

Fotos ASSOCOM COOPEAVI

GALPÃO VIRA MODELO PARA OUTROS AVICULTORES NO ESPÍRITO SANTO

A granja do avicultor Solimar Berger, de Santa Maria de Jetibá, na região serrana, é considerada modelo para outros proprietários de estabelecimentos avícolas de postura comercial no cumprimento à legislação da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura. Ele é sócio da Cooperativa Agropecuária Centro-Serrana (Coopeavi), uma das parceiras nacionais do projeto Boas Práticas de Produção na Postural Comercial (BPP Ovos), da Embrapa Suíno e Aves.

O líder do projeto, João Dionísio Henn, destaca a iniciativa do avicultor, uma vez que o galpão se encontra em um terreno com diversos desafios: a área fica próxima à estrada principal da localidade, é muito declivosa e com pouco espaço

Apesar disso, Berger já conseguiu implementar diversos procedimentos na granja, que comporta 9.000 poedeiras. Como exemplos, o controle de roedores e visitantes, a destinação adequada de animais mortos por meio de compostagem,

além da gestão da qualidade da água e higiene e limpeza rotineiras no galpão.

Além disso, o avicultor iniciou a construção da cerca de isolamento, o arco de desinfecção de veículos e a nova composteira para aves mortas. Após a saída do lote de poedeiras atual, o cooperado vai telar todo o aviário com tela de até uma polegada, conforme exige a IN. A inovação fica também por conta do novo depósito de ovos.

“A granja de Solimar Berger está mostrando ser per-

feitamente possível adequar uma granja às exigências da legislação vigente, melhorar processos e obter melhor qualidade do ovo”, ressalta Henn.

O avicultor prevê mais alguns dias para o aviário estar totalmente em conformidade com a IN nº 8 e receber novo lote de aves. “São muitas exigências, mas estou sendo orientado pela cooperativa e também propondo outras iniciativas de acordo com minha realidade”, destaca Berger.

**“A GRANJA DE SOLIMAR BERGER ESTÁ
MOSTRANDO SER PERFEITAMENTE POSSÍVEL
ADEQUAR UMA GRANJA ÀS EXIGÊNCIAS
DA LEGISLAÇÃO VIGENTE, MELHORAR
PROCESSOS E OBTER MELHOR
QUALIDADE DO OVO”**

(JOÃO DIONÍSIO HENN-BPP OVOS)

CONCURSOS DE QUALIDADE DE OVO VÃO AGITAR 4^a FAVESU

A Associação dos Avicultores do Estado do Espírito Santo (Aves) e a Coopeavi trazem até a 4^a Feira de Avicultura e Suinocultura Capixaba (4^a Favesu) o 1º Concurso de Qualidade de Ovos Capixaba e o 3º Concurso de Qualidade de Ovos Coopeavi. Os resultados serão anunciados durante a feira,

nos dias 22 e 23 deste mês, no Centro de Eventos Padre Cleto Caliman, o “Polentão”, em Venda Nova do Imigrante, região serrana.

Os concursos têm como objetivo o incentivo à qualidade do ovo capixaba e sua promoção, estimulando a melhoria dos processos produtivos por parte do avicultor,

proporcionando ao consumidor um produto de qualidade superior e que atenda a todas as exigências do mercado. O desenvolvimento desses aspectos revela ainda a segurança alimentar que existe em torno da atividade, além de oportunizar a quebra de mitos e informações errôneas acerca do alimento.

O 1º Concurso de Qualidade de Ovos Capixaba é aberto aos avicultores associados à Aves e que possuam o serviço de inspeção oficial (SIM, SIE, SIF ou SISBI). Já no 3º Concurso de Qualidade de Ovos Coopeavi, participam sócios da cooperativa.

A análise das amostras ocorrerá no próximo dia 22, a partir das 8 horas, com término previsto para as 12 horas. Tal análise será realizada por uma Comissão Julgadora composta por profissionais ligados à avicultura de postura comercial, provenientes do setor privado e do serviço público.

AVALIAÇÃO

A coordenação dos concursos ficará a cargo da empresa Qualyprev Consultoria. A Comissão Organizadora será responsável pelo fluxo dos ovos após o recebimento das amostras. Cada produtor poderá participar com uma bandeja de 30 ovos provenientes de linhagens comerciais utilizadas pelos avicultores, sendo do “Grupo Branco”.

No 1º Concurso de Qualidade de Ovos Capixaba, os produtores devem colher os ovos e levá-los até a sede da Aves, em Marechal Floriano, ou o entreposto de ovos da Coopeavi em Santa Maria de Jetibá. Após serem identificadas, as amostras serão armazenadas e, no dia seguinte, levadas até o local do evento.

Já os participantes do 3º Concurso de Qualidade de Ovos Coopeavi receberão a visita dos técnicos da cooperativa em suas propriedades. Eles irão assistir a coleta dos ovos até serem levados ao entreposto, identificados por código, armazenados e encaminhados no dia seguinte até Venda Nova.



As etapas do concurso compreendem as avaliações visuais classificatória, interna e da qualidade externa dos ovos, além da Máquina Digital Egg Tester.

As etapas do concurso compreendem as avaliações visuais classificatória, interna e da qualidade externa dos ovos, além da Máquina Digital Egg Tester. O aparelho detecta a resistência e a espessura da casca, a cor da gema e a qualidade do albúmen (clara do ovo).

Ao final da apuração, será emitida uma nota oficial com a pontuação e classificação das amostras avaliadas. O resultado será divulgado às 16 horas do dia 23 (sexta-feira), no auditório principal da Favesu, no “Polentão”.

PREMIAÇÃO

Os três primeiros colocados no 1º Concurso de Qualidade de Ovos Capixaba receberão como premiação troféus alusivos à competição com a devida colocação. O vencedor terá o direito de utilizar um selo em suas embalagens de ovos atestando sua vitória no concurso. Já os três primeiros colocados do 3º Concurso de Qualidade de Ovos Coopeavi receberão uma

premiação em dinheiro, sendo o 1º lugar R\$ 2.000,00, 2º lugar R\$ 1.500,00 e 3º lugar R\$ 500,00.

O ovo é o segundo alimento mais completo que existe. De acordo com o Instituto Ovos Brasil (IOB), pesquisas apontam que o alimento é rico em proteínas de alta qualidade, responsáveis pelo crescimento e desenvolvimento, produção de hormônios, transporte de nutrientes e aumento da saciedade. “O concurso será uma oportunidade para difundirmos a qualidade do ovo capixaba e levar a correta informação da importância desse produto na alimentação humana”, enfatiza o diretor-executivo da Aves, Nélio Hand.

O Brasil é um grande produtor de ovos, sendo o Estado do Espírito Santo responsável por cerca de 10% da produção nacional, o que o torna o terceiro maior produtor do país, atrás apenas de São Paulo e Minas Gerais. O município de Santa Maria de Jetibá produz atualmente 95% do ovo capixaba, e é o segundo brasileiro em produção, atrás apenas da cidade de Bastos (SP).

(Fonte: AVES e Coopeavi)



Fábio Fösch, de Santa Maria (3º da esquerda para direita) venceu o concurso em 2016.

2º ENCONTRO ESTADUAL DOS PRODUTORES DE INHAME SERÁ NOS DIAS 6 E 7 DE JULHO

DURANTE O EVENTO, EM SÃO BENTO DE URÂNIA (ALFREDO CHAVES), MUNICÍPIOS PRODUTORES RECEBERÃO OFICIALMENTE O SELO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

*REDAÇÃO
✉ safraes@gmail.com

A cadeia produtiva do inhame capixaba tem agenda certa nos dias 6 e 7 de julho. É o 2º Encontro Estadual dos Produtores de Inhame, que será realizado no salão comunitário de São Bento de Urânia, na zona rural de Alfredo Chaves, região serrana do Estado. A programação inclui palestras e a entrega oficial da Indicação Geográfica (IG) aos municípios da área delimitada onde se produz a exclusiva variedade “São Bento de Urânia”.

O evento é realizado pela Associação dos Produtores de Inhame de São Bento do Espírito Santo (Apisbes), com apoio do Ministério da Agricultura (Mapa), Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar), Embrapa Hortaliças, Secretaria de Estado da Agricultura (Seag) e prefeituras de Alfredo Chaves, Venda Nova do Imigrante, Marechal Floriano e Domingos Martins.

A quinta-feira (6) será dedicada aos trabalhos na unidade de pesquisa para avaliação das coleções de inhame Colasia Esculenta Bioma Mata Atlântica para pesquisadores, técnicos e convidados, das 9 às 11 horas.

No segundo e último dia, a programação começa às 9h com recepção, café da manhã e credenciamento dos participantes. Às 9h30, o espaço estará aberto para as autoridades e, em seguida, será exibido o vídeo “A Saga do Inhame”.

A partir das 10h, o pesquisador da Embrapa (DF), doutor Nuno Rodrigo Madeira, vai apresentar o resultado dos trabalhos técnicos realizados nas unidades de pesquisa de inhame. Na sequência, o diretor-executivo da Apisbes, o produtor Jandir Gratieri, vai relatar um pouco da sua experiência com o inhame de São Bento.



Foto LEANDRO FELIS/ARQUIVO

CONQUISTA

Às 11h, está prevista a palestra “Indicação Geográfica”, com a fiscal federal agropecuária Beatriz Junqueira, do Ministério da Agricultura. Logo após, acontecerá a entrega do selo de IG para os representantes dos quatro municípios reconhecidos como pertencentes à área produtora da região de Urânia.

Segundo Gratieri, o território abrange cerca de 60 famílias de produtores que, juntos, colhem 40 mil toneladas de inhame por ano.

A Indicação Geográfica é um registro que garante a produtores de regiões vinculadas a produtos e serviços com notória reputação e qualidade o direito de usar um selo internacional para impedir a utilização por terceiros. No Espírito Santo, além do inhame, só outros quatro produtos conquistaram a IG.

Para encerrar o Encontro Estadual, às 11h40, os auditores fiscais do Mapa Raphael Massaud Conde e João Paulo Silva Araujo vão ministrar a palestra “Legislação de Campo de Produção de Semente”.

// SERVIÇO

2º ENCONTRO ESTADUAL DOS PRODUTORES DE INHAME

DATA: dias 6 (quinta-feira) e 7 (sexta-feira) de julho

LOCAL: Salão Comunitário de São Bento de Urânia (Alfredo Chaves)

*Acessos pela BR-262 (na altura de Victor Hugo) ou pela Rodovia Geraldo Sartório (ES-164), que liga a BR a Vargem Alta, na altura de Castelinho.

REALIZAÇÃO: Apisbes

***MAIS INFORMAÇÕES:**
(27) 99962-8502

ESPAÇO PET

MANCHA ESCURA NOS OLHOS DO SEU CÃO? SAIBA O QUE FAZER!

Algumas raças como Poodles, Malteses, Bulldogues e Shih Tzus sofrem com manchas escuras na região dos olhos causadas pelas lágrimas. Essa condição é chamada Epífora e, além de ser um problema estético, aumenta a proliferação de bactérias e fungos, devido à umidade, e pode causar problemas à saúde do pet.

Epífora é o nome dado ao aumento do fluxo lacrimal, que acarreta no escurecimento dos pelos na região dos olhos. Nos animais de pelagem clara, ela fica mais evidente, mas pode ocorrer em qualquer cor de pelagem. Os animais braquicefálicos (de focinho achatado), também sofrem com essa condição. É o caso dos Pugs, Bulldogues, Lhasa Apso e Pequinês.

Esse distúrbio pode ser causado de forma natural ou pela presença de um corpo estranho nos olhos, cílios fora do lugar, deformidades nas pálpebras, obstrução do duto naso-lacrimal e quadros de doenças



como conjuntivites. Apesar de muitos acreditarem que a presença de determinados componentes na alimentação do pet pode agravar ou tratar a doença, ainda não existe nenhuma pesquisa científica que comprove essa informação. Por isso, o tratamento deve ser fornecido sempre por um médico veterinário, que irá analisar qual é o caso do seu pet.

Vale lembrar que os olhos são somente a janela da alma, inclusive dos pets. Então qualquer sinal de que algo não está bem com seu cãozinho, consulte seu veterinário de confiança.

*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



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

VIANA - ES - (27) 3255-9999

Confraternização da Família Selita

A união e o comprometimento fazem a diferença

A Cooperativa de Laticínios Selita realizou, no dia 20 de maio, a Festa da Confraternização da Família Selita. Cerca de seis mil pessoas entre associados e seus familiares participaram dessa grande comemoração. Foi um momento onde os cooperados puderam se relacionar e aproveitar para rever os amigos e fazer novas amizades.

Além dos cooperados e colaboradores da Selita, participaram como convidados do evento, os prefeitos de Cachoeiro de Itapemirim, Vitor Coelho, de Rio Novo do Sul, Tiago Fiorio, e de Vargem Alta, João Altoé. Presentes também o Secretário de Ação Social do Estado Carlos Casteglione, o Deputado Federal Evair de Melo, o Deputado Estadual Rodrigo Coelho e o Presidente da OCB/ES Estherio Colnago, e secretários e vereadores de vários municípios.

O presidente da Selita, Rubens Moreira, cumprimentou aos presentes e agradeceu a participação de todos. "Esta é uma festa grandiosa com famílias de todas regiões do Espírito

Santo, uma vez que aumentamos nossa área de atuação. Este é um momento bom para os produtores, mesmo com alguns resquícios da falta de chuva, a produção tem ido bem, então há motivos para comemorar junto a cooperativa que luta com todas as forças para dar dignidade aos seus associados", disse.

Para o presidente da OCB/Sescoop-ES, Estherio Colnago, um evento como este fortalece o cooperativismo, principalmente por ser voltada às famílias. "Isso reforça a perenização do homem do campo. A esposa, que traz humanização para o trabalho árduo do homem e os filhos que vão dar continuidade a este trabalho. Por isso é tão importante vermos tantas famílias reunidas em torno da Selita, pois isso mostra o quanto ela é coesa, unida e fala a mesma língua de seus associados".

Na oportunidade foram sorteados 50 novilhas, 1 tourinho, 2 motos, 1 carro 0 KM, para os cooperados. Um grande evento, que mostrou a força e a união da Família Selita.





FEIRA LIVRE INCENTIVA PRODUTORES EM PRESIDENTE KENNEDY

EM TRÊS ANOS, A FEIRA LIVRE DA AGRICULTURA FAMILIAR DE PRESIDENTE KENNEDY GARANTE A RENDA DE CERCA DE 50 AGRICULTORES

Prestes de completar três anos de existência, a Feira Livre da Agricultura Familiar de Presidente Kennedy é responsável por incentivar os produtores do município. O projeto se consolidou e hoje já garante a renda de cerca de 50 agricultores.

Para que a iniciativa continue dando certo e proporcionar ainda mais sustentabilidade no campo, a Prefeitura oferece total apoio aos feirantes. São entregues insu- mos e sementes para a produção, perfurados poços semiartesianos nas propriedades e cisternas para captação de água da chuva, trans- porte de ida e volta dos feirantes, transporte dos produtos, barracas, que são montadas e desmontadas por equipe da Prefeitura, além de assistência técnica e capacitação.

Janilçon Oliveira das Neves foi um dos primeiros produtores a ingressar na Feira Livre. Morador da comunidade de Rebentão, ele e a esposa começaram a plantar hortaliças e frutas em 2014, quando a Feira começou. Hoje 70% da sua renda vem da Feira Livre. “Ser feirante deu tão certo que hoje eu tive que arrendar um pedaço de terra para dar conta da demanda.

Vendo, em média, 200 quilos de mandioca e 100 pés de alface por semana. Nossa vida melhorou demais. Se não houvesse a Feira Livre certamente eu não estaria no campo mais, já tinha ido procurar emprego em outro lugar”, diz.

O agricultor pretende con- tinuar vendendo o que planta, por isso se preocupa em investir na produção. “A maior parte do que ganhamos na Feira Livre é investida aqui, no solo”, afirma.

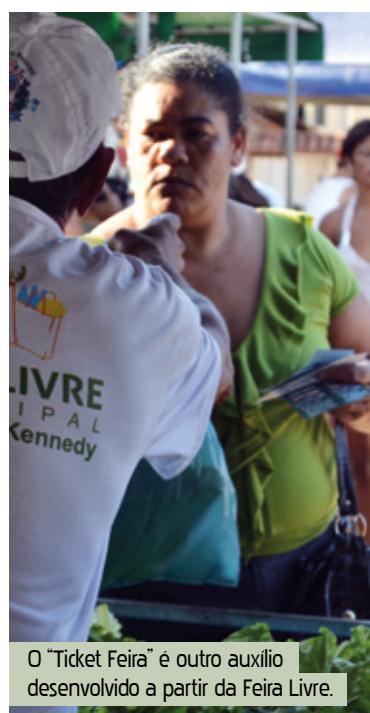
ECONOMIA SOLIDÁRIA “TICKET FEIRA”

O “Ticket Feira”, é outro auxílio desenvolvido a partir da Feira Livre. Atualmente 600 famílias carentes do município estão cadastradas e tem acesso aos produtos alimentícios hortifrutigranjeiros vendidos pelos produtores.

Todas as famílias beneficiadas recebem semanalmente os tickets em forma de cartelas. O valor mensal pode chegar a R\$ 100. As famílias beneficiadas podem utili- zar o ticket durante a Feira Livre Municipal semanalmente ou acu-

mular o valor até a última semana do mês e fazer uma compra só.

No final de cada mês os tickets recebidos são trocados por dinhei- ro. O valor arrecadado pelos pro- dutores da Feira Livre, só com os tickets, pode chegar a R\$ 60 mil.



O “Ticket Feira” é outro auxílio desenvolvido a partir da Feira Livre.

Fotos LEANDRO PERES



Muitos exemplares de bicuiba foram devastados no passado por madeireiros.

RESINA DA BICUÍBA

ÁRVORE DA MATA ATLÂNTICA AJUDA A COMBATER DOENÇAS

A BICUÍBA OU BOCUVA SE TORNOU A “QUERIDINHA” DE PESQUISADORES CAPIXABAS DEVIDO AO SEU PODER TERAPÊUTICO. O MAIS RECENTE ESTUDO REVELA SEU POTENCIAL PARA CONTROLAR O COLESTEROL ALTO

LEANDRO FIDELIS
✉ safraes@gmail.com

Uma planta encontrada no Estado voltou a surpreender a comunidade acadêmica. Depois da prevenção de lesões causadas pela substância conhecida como “contraste” em diagnósticos por imagem e no tratamento de úlceras, a resina da bicoúba agora mostra seu poder no combate às placas de gordura nos vasos sanguíneos. A pesquisa recente acaba de ser publicada na revista científica internacional “*Journal of Ethnopharmacology*”, em artigo da mestrandona Paola Coutinho.

Conhecida pelo uso popular na cicatrização de feridas em cavalos, o líquido vermelho extraído da bicoúba ou bocuva (*Virola oleifera*) vem sendo estudada há cerca de cinco anos por uma equipe de alunos e professores da Universidade Vila Velha (UVV) e pesquisadores do Instituto Federal (Ifes) e da Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes), dos cursos de Farmácia, Medicina e Biotecnologia. A espécie é comum na Mata Atlântica, com maior incidência no município de Afonso Cláudio, na região serrana, onde muitos exemplares foram devastados por madeireiros no passado.

Nos últimos dois anos, as pesquisas com o “Sangue da Bicoúba” - como também é chamada a resina-, buscaram comprovar o poder da planta na redução da gordura nos vasos sanguíneos. De acordo com o professor Thiago de Melo Costa Pereira, que integra o Laboratório de Fisiologia e Farmacologia Translacional da UVV, a *Virola* reduziu em 50%



O professor Thiago Pereira e a mestrandona Paola Coutinho.

as placas encontradas em camundongos modificados geneticamente com colesterol alto, que receberam doses diárias da resina diluída.

O professor afirma que o resultado positivo pode favorecer a medicina no tratamento de doenças como hipertensão e aterosclerose (obstrução dos vasos sanguíneos), uma vez que os remédios disponíveis no mercado atualmente tentam apenas controlar o colesterol. Ainda não foram feitos testes com humanos. “A *Virola* pode ser uma boa aliada aos tratamentos convencionais que já existem para controle do colesterol. A resina pode ser diluída em líquido ou na forma de pó para misturar ao alimento e virar um nutracêutico. Isso vai depender de futuras parcerias com a indústria farmacêutica”, destaca Pereira.

Os estudos sobre as propriedades terapêuticas do “Sangue da Bicoúba”

avançam no laboratório. Segundo o professor, a equipe vai expandir as pesquisas para a pancreatite e o Acidente Vascular Cerebral (AVC). No entanto, o pesquisador destaca a necessidade de parcerias com instituições públicas e privadas para os resultados chegarem até a população.

“Nós enxergamos um problema, encontramos a solução em laboratório, mas falta a contrapartida dos investidores. Na maioria dos casos, o que acontece é o interesse da indústria estrangeira pelos projetos, o que nos obrigará futuramente a importar um produto nascido no Brasil”, avalia o pesquisador.

EFEITO OXIDANTE

O olhar atento do então estudante de farmácia Fábio Côco, natural de Rio da Cobra, zona rural

de Afonso Cláudio, à tradição dos familiares em usar o “Sangue da Bicúiba” foi o pontapé inicial para as pesquisas com a Virola Oleifera.

“Eu sempre gostei muito de plantas. E ao fim da graduação, meu trabalho de conclusão de curso focou no conhecimento popular da bicúiba. O documento acabou servindo de base para estudos posteriores de alunos de mestrado, que atestaram as propriedades farmacológicas da planta”, conta Côco.

Nas primeiras pesquisas, há cinco anos, o efeito oxidante da resina na proteção dos rins antes do uso do contraste em diagnósticos por imagem foi a primeira propriedade terapêutica identificada na planta. A ideia é aplicar a sua resina nos pacientes dias antes de submetê-lo ao contraste em exames como tomografias computadorizadas, ressonâncias magnéticas e raios X.

O contraste é um produto líquido aplicado na veia do paciente. No caso dos iodados, é injetado por via oral ou retal e,



ocasionalmente, provoca efeitos colaterais nos pacientes, principalmente insuficiência renal. Em casos raros, pode até levar à morte. “Para nossa surpresa, o

tratamento com o “Sangue da Bicúiba” foi superior ao convencional, que faz uso do bicarbonato de sódio e outras substâncias”, destaca o professor Thiago Melo.



O HOMEM QUE EXTRAI O SANGUE DA BICUÍBA

A propriedade de Delvo Moreira Betiato, de 82 anos, na localidade de Barra do Firme, a 8 km do centro de Afonso Cláudio, sempre foi a referência dos moradores atrás do “Sangue da Bicúiba”.

Seu Delvo conta que nunca deu importância ao poder cica-

trizante atribuído ao líquido, porém sempre se dispôs a entrar na mata com um potinho de alumínio para colher a seiva. “Isso era uma tradição dos moradores mais antigos, mas ainda hoje tem gente interessada”, diz.

Segundo o agricultor, antes das chuvas uma bicúiba do pasto da

fazenda soltou uma quantidade surpreendente de resina, a ponto de deixar a pastagem ao redor num vermelho intenso. “Parecia que tinha sangrado, nunca tinha visto algo parecido. Acho que foi por causa da seca.”

RESINA TAMBÉM COMBATE DOENÇAS CRÔNICAS

O combate de praticamente todas as doenças crônicas da atualidade também tem a *Virola Oleifera* como importante aliada. Há quase seis anos, a professora Denise Coutinho começou a investigar as

propriedades químicas da resina da árvore, entre elas substâncias que combatem os radicais livres.

De acordo com a pesquisadora, a espécie foi selecionada a partir de um levantamento etnobotâ-

nico, que estuda as aplicações e os usos tradicionais dos vegetais pelo homem. Um dos primeiros testes foi com os radicais livres in vitro. “Somados aos relatos do uso popular, os produtos antioxidantes têm maior chance de serem ativos”, destacou.

O procedimento in vitro é comum no estudo de doenças provocadas por estresse oxidativo, a exemplo do câncer, diabetes, hipertensão, Mal de Parkinson, Alzheimer e doenças autoimunes. “São doenças dependentes da produção excessiva de radicais livres”, diz Denise.

“O NOSSO ESTADO TEM UM POTENCIAL ENORME PARA PRODUTOS NATURAIS. CERTAMENTE, NOVAS DESCOBERTAS ACONTECERÃO”

(THIAGO PEREIRA-PROFESSOR DA UVV)

RENDA EXTRA COM PLANTIO

À medida que avançam, os estudos acerca da *Virola Oleifera* podem gerar renda futuramente para os agricultores de Afonso Cláudio e outros municípios cobertos pela Mata Atlântica. A expectativa dos estudiosos é que a microrregião pesquisada e outras vizinhas contribuam com matéria-prima para a indústria farmacêutica.

De acordo com o professor Thiago Pereira (UVV), se a resina apresentar resultados interessantes

em humanos, a possibilidade de renda extra para os agricultores será semelhante ao que acontece com o pinus em outras regiões do país. “Temos o caso da Natura, que usa o fruto da *Virola* encontrada na Amazônia para produção de cosméticos”, afirma.

A professora Denise Coutinho destaca que, para que ocorram mudanças na região, é preciso também fomentar a silvicultu-

ra da *Virola* de modo a evitar o extrativismo predatório. “Toda a cadeia produtiva deve trabalhar junto conosco”, diz Denise.

Segundo os pesquisadores, existem outras plantas promissoras na região serrana. “O nosso Estado tem um potencial enorme para produtos naturais. Certamente, novas descobertas acontecerão”, finaliza Thiago.



SEMANA DO MEIO AMBIENTE LEVA INVESTIMENTOS À REGIÃO DO CAPARAÓ



Foto: LEONARDO DUARTE/SECOM-ES

Com ação integrada na recuperação de florestas, no armazenamento de água para garantir segurança hídrica, regularização dos cursos d'água e implantação de sistemas de esgotamento sanitário, o governo do Estado anunciou, no dia 05 de junho, Dia Mundial do Meio Ambiente uma série de investimentos na Região do Caparaó.

Os eventos evidenciam o compromisso com o desenvolvimento sustentável. A programação teve início no dia 05, em Guaçuí e Dores do Rio Preto, e seguiu para Ibatiba, no dia 06, com anúncio de nova chamada para apoio a ações de restauração florestal no Espírito Santo na Bacia do Rio Pardo. “É a primeira vez que o Parque do Caparaó está sediando o início das comemorações da Semana Estadual do Meio Ambiente. Estamos fazendo história com políticas públicas inovadoras. É um dia importante para refletirmos sobre a necessidade do equilíbrio ambiental do planeta. Temos que pensar e agir para que possamos ganhar qualidade de vida presente e um futuro mais próspero para nossos descendentes”, destacou o governador Paulo Hartung.

Um dos locais visitados pela comitiva foi Forquilha do Rio, em Dores do Rio Preto, conhecida por produzir o melhor café arábica do Brasil. O grão capixaba venceu no ano passado o primeiro lugar no Concurso Coffe Of The Year 2016, um dos mais importantes do Brasil.

Ao lado dos pais, Onofre e Conceição, o produtor Ademir Abreu de Lacerda afirmou que os cafés brasileiros estão entre os melhores do mundo. “Os cafés especiais estão virando referência no país. Ganhamos já a competição nacional. Sabemos que toda a região tem essa potencialidade pelo clima e a assistência do Incaper é muito importante para nós. Em breve estaremos no cenário nacional como grande produtor de café especiais”, disse Ademir. O secretário da Agricultura, Octaciano Neto, destacou a potencialidade do setor no Estado e a importância de se investir em qualidade como forma de aumentar a renda do produto rural.

REFORESTAR

Foi lançada uma nova chamada para apoio a ações de restauração florestal no Espírito Santo na Bacia do Rio Pardo. Serão destinados 120 contratos que vão beneficiar os municípios que compõem o entorno do Caparaó.

O secretário de Estado do Meio Ambiente e Recursos Hídricos, Aladim Cerqueira, ressaltou que o Reflorestar está “pensando no futuro”. Cerqueira ressaltou que o Programa é o maior investimento ambiental da história do Espírito Santo. Em 2013, foram 36 contratos assinados. Hoje, são mais de 2 mil produtores beneficiados e mais de 3 mil querendo fazer parte do programa. Até o momento, foram investidos R\$ 14 milhões.

Ainda como parte das ações em comemoração à Semana do Meio Ambiente, o governador Paulo Hartung, em Ibatiba, anunciou que serão 13 mil habitantes beneficiados, com investimento de cerca de R\$ 20 milhões para o sistema de esgotamento sanitário, que será formado por 41,4 mil metros de redes coletoras, ligações domiciliares, ligações intradomiciliares, uma estação de tratamento de esgoto e quatro estações elevatórias. No município, a Estação de Tratamento de Esgoto terá capacidade de tratar 32,5 litros por segundo, ou seja, 2.808.000 litros de esgoto tratados por dia pela Companhia Espírito Santense de Saneamento (Cesan). A previsão de término também é para 2018. As obras são realizadas por meio do Programa de Gestão Integrada das Águas e da Paisagem.

AGRICULTURA

As obras do Caminhos do Campo no trecho que liga a sede de Ibatiba ao distrito de Santa Maria serão retomadas. Os trabalhos no local foram paralisados em novembro de 2014. A ordem de serviço para o reinício também foi assinada dia 06. O trecho tem quatro quilômetros e o investimento total para a pavimentação é de R\$ 3,3 milhões. A estrada já recebeu terraplanagem, drenagem e parte da pavimentação, estando 85% concluída. Faltam a drenagem e a pavimentação em cerca de 800 metros em via urbana. O investimento para completar a obra será de R\$ 1,3 milhão. A expectativa é de que a obra seja concluída ao final de 2017. O secretário da Agricultura, Octaciano Neto, falou sobre o reinício das obras. “A estrada do Caminhos do Campo será importante para ajudar a escoar a produção, principalmente de café, e vai beneficiar cerca de duas mil famílias”, declarou.

Com informações da Seag.

ENCONTRO DE PRODUTORES DE FLORES E PLANTAS ORNAMENTAIS É REALIZADO NA REGIÃO SUL E NO CAPARAÓ

Mais de 90 pessoas entre floricultores, agricultores familiares, estudantes, professores, empresas privadas e representantes do poder público estiveram presentes no “Encontro de Produtores de Flores e Plantas Ornamentais da Região Sul e Caparaó-ES”, realizado dia 05 de junho, no Sítio Sant’ana, em São Romão.

O evento teve como realizadores o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper); a Associação dos Produtores de Flores e Plantas Ornamentais da Região Sul/Caparaó-ES (SULCAFLOR); o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae); o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) e a Secretaria de Agricultura de Guaçuí (Semag), com o apoio do Sicoob, do Viveiro Citrosul, da Safra Consultoria Ambiental, da empresa Bio Plugs (São Paulo), da Prafazena Produtos Agrícolas e da Biosoja.

Estiveram presentes a extensionista do Incaper e engenheira agrônoma Márcia Varela, que atua na floricultura da região, e o chefe do escritório local do Incaper, o extensionista e engenheiro agrícola Maxwel Assis de Souza, que apresentou um histórico do trabalho com a Floricultura na região. O extensionista Carlos Alberto Sangali, atuante



no escritório local em Santa Teresa, apresentou o panorama e as perspectivas da floricultura no Espírito Santo.

Outros assuntos pertinentes ao tema também foram destacados ao longo da programação, como a humanização das cidades com flores e plantas ornamentais, a importância da administração das propriedades rurais e as experiências do proprietário do Sítio Sant’ana, Marcos Emílio Louzada, sobre a produção de flores e visita aos cultivos.

Com informações do Incaper.

**APROVEITE
TODA A LINHA
DE MOTOSERRAS
COM 2 ANOS
DE GARANTIA.**

MOTOSERRAS COM DESCONTOS ESPECIAIS

Além de alta performance, resistência e praticidade, as motosserras STIHL possuem garantia de 2 anos em toda a linha. E ainda tem mais: assistência técnica exclusiva de fábrica e descontos em alguns modelos. Confira as soluções STIHL e escolha a motosserra ideal para sua atividade.

MOTOSERRA MS 170	
Código: 1130-200-0027	
6x de R\$ 136,82*	Total a vista R\$ 769,00
Total a prazo em 6x R\$ 820,94	



STIHL®

J. Azevedo
CONCESSIONÁRIA

STIHL®

CAMPO DIGITAL: GOVERNO VAI INSTALAR 100 ANTENAS DE TELEFONIA MÓVEL NA ÁREA RURAL DO ESTADO

Como forma de facilitar a comunicação do homem do campo e levar a inclusão social às comunidades do interior do Espírito Santo, o Governo do Estado – por meio da Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag) – anunciou, no dia 24 de maio, o lançamento do novo programa de instalação de antenas de telefonia móvel rural, o “Campo Digital”. Serão 100 antenas espalhadas pelo Estado.

Segundo o secretário de Estado da Agricultura, Octaciano Neto, a previsão é de que o edital para a contratação da empresa que prestará o serviço seja lançado já no segundo semestre deste ano. A instalação das antenas deverá ser realizada entre outubro de 2017 e julho do ano que vem. O valor total do investimento será definido após a licitação para a contratação da empresa responsável por prestar o serviço. Serão prio-



rizados para a instalação dos equipamentos, os locais onde haverá maior número de pessoas beneficiadas.

Com informações da Seag

CAMINHOS DO CAMPO EM MIMOSO DO SUL ENTRA NA RETA FINAL DAS OBRAS

A pavimentação da estrada rural que liga os distritos de Santo Antônio do Muqui a Conceição do Muqui, na cidade de Mimoso do Sul, região Sul capixaba, entrou na reta final de obras. O trecho – que vai facilitar o deslocamento da população que mora no local e ajudar no escoamento da produção agrícola – recebeu, no dia 31 de maio, a visita do governador Paulo Hartung, do secretário de Estado da Agricultura, Octaciano Neto, além de lideranças estaduais e municipais.

A comitiva partiu do distrito de Conceição do Muqui e percorreu o trecho de carro para inspecionar o

andamento das obras. O trecho possui 13,06 quilômetros e terá um investimento de R\$ 7,9 milhões para a pavimentação. Atualmente, a obra está com mais de 85% concluída, faltando para a conclusão a detonação de uma rocha, estudo florístico e ambiental, terraplenagem e pavimentação de cerca de um quilômetro. As intervenções foram paralisadas em novembro de 2014 e retomadas em novembro de 2015. A previsão é de que esteja pronta no segundo semestre deste ano.

Com informações da Seag

DIA DE CAMPO SOBRE CAFEICULTURA É REALIZADO EM VILA PAVÃO

Com o objetivo de promover o desenvolvimento da cafeicultura sustentável, o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), em parceria com a Syngenta, realizou um Dia de Campo sobre café conilon na propriedade do agricultor Braz Marré, no Córrego do Tamanduá, em Vila Pavão.

No evento foram abordados os seguintes temas: tecnologias para reservação de água e manejo da irrigação, apresentadas pelo extensionista do Incaper João Luiz Perini; segurança no trabalho e uso correto de agrotóxicos, com instrução da engenheira agrônoma da Syngenta Dominique Machado, e manejo de pragas e doenças, abordado pelo representante técnico de vendas da Syngenta Marcelo Ribeiro.

A propriedade na qual foi realizado o evento apresenta uma área de 24 hectares, em que 4,70 hectares

são voltados para a cultura do café conilon em um consórcio entre coco e café. O restante da plantação está dividido entre pimenta-do-reino, pastagem e áreas de Área de Proteção Permanente (APP). No local, o produtor rural Braz Marré utiliza várias tecnologias desenvolvidas pelo Incaper, como as variedades de café conilon; poda programada de ciclo; métodos de conservação de solo e água; caixas secas, entre outras.

“Atualmente a propriedade vem passando por uma ‘transição’ entre a utilização de defensivos químicos industrializados para um manejo integrado de pragas e doenças com a utilização de óleo de andiroba, óleo de neem, caldas naturais e biofertilizantes. Neste ano de 2017, segundo nossos cálculos, a produtividade está em torno de 130 sacas/hectare”, explica o extensionista Rogério Duras de Oliveira.

Fonte Assessoria de Comunicação do Incaper

Onde o Agro Sul Capixaba se Encontra



EXPO SUL RURAL-ES

21 a 24 de junho 2017
Cachoeiro de Itapemirim
Parque de Exposição Carlos Caiado Barbosa

**Negócios, Sustentabilidade,
Tecnologia & Inovação**

- Hipismo Clássico
- Concurso Leiteiro
- Feira de Touros Pró-Genética
- Exposição, Venda e Leilão de Ovinos e Caprinos
- Exposição e Julgamento da Raça Girolando
 - Concurso de Marcha
 - 50 estandes de Cooperativas, Empresas e Entidades
- Feira de Máquinas e Equipamentos
 - 30 Palestras Técnicas de vários setores da agricultura
 - 20 Minicursos de Capacitação
 - Copa de Marcha
 - Música Regional
 - Apresentações Culturais

- Agroindústrias Familiares
- Empresas do Setor Rural
- Máquinas e Equipamentos
- Rodada de Negócios Rurais

**Feira de Integração
dos Municípios do
Sul Capixaba**

Realização:



Patrocínio:



Apoio:



Associações Estaduais, Regionais e Municipais de Criadores e Produtores Rurais com atuação no Sul Capixaba

PROJETOS DE PESQUISA APROVADOS PELA FAPES SÃO APRESENTADOS EM LINHARES

O Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) participou, no dia 5 de maio, do “Seminário de Acompanhamento Parcial de Pesquisas, no Instituto Federal do Espírito Santo – Ifes Campus Linhares, juntamente com a Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Espírito Santo (FAPES) e o Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq). O objetivo foi avaliar o andamento dos trabalhos de pesquisa em execução.

Dos seis projetos apresentados no seminário, cinco são do Incaper: Influência de doses de ácido indol-3-butírico e épocas de colheita de estacas em diferentes genótipos do cafeeiro conilon, da



Dos seis projetos apresentados no seminário, cinco são do Incaper.

pesquisadora Sara Dousseau; estudo da viabilidade de sementes de café robusta tropical quanto à tolerância à dessecção, da pesquisadora Sheila Cristina Posse; avaliação nutricional do capim elefante cultivar Napier ensilado com cascas de café, coproduto do cacau ou do maracujá, da pesquisadora Mércia Regina Fi-

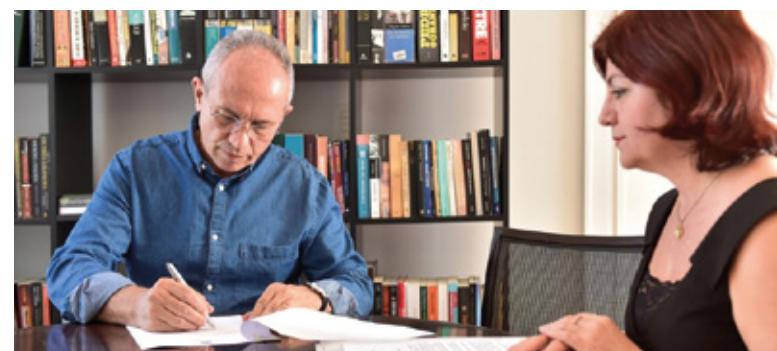
gueiredo; avaliação de processos de compostagem utilizando resíduos agrícolas regionais do Norte do ES, do pesquisador Eduardo Ferreira Sales; e avaliação de desenvolvimento inicial de fruteiras (cultura da manga ‘Ubá’; mamão formosa cultivar Rubi), da pesquisadora Fabíola Lacerda de Souza Barros.

GOVERNO ENVIA À ASSEMBLEIA PROJETO QUE CRIA FUNDO DE DESENVOLVIMENTO DA PESCA

O Governador do Estado, Paulo Hartung, encaminhou à Assembleia Legislativa, dia 12 de junho, o Projeto de Lei que institui o Fundo Estadual de Desenvolvimento da Pesca e Aquicultura (FUNPESCA) e a Compensação Socioambiental por impacto à atividade pesqueira, vinculados à Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag).

O objetivo do projeto é a criação de um fundo para prestar apoio financeiro em programas e projetos de interesse da economia estadual, promovendo a evolução tecnológica, a formação profissional, o desenvolvimento de capacidades de recursos humanos e outros aspectos, que concorram para o desenvolvimento da pesca e da aquicultura de maneira sustentável, além da fiscalização e do monitoramento de atividades e recursos pesqueiros.

Além disso, a criação da Compensação Socioambiental por impacto à atividade pesqueira e à aquicultura tem como o objetivo melhorar a



qualidade ambiental da área explorada pela atividade pesqueira.

O secretário de Estado da Agricultura, Octaciano Neto, explica a necessidade de criação do fundo: “A pesca é uma atividade econômica importante para o Espírito Santo, empregando 16 mil pescadores e envolvendo 60 mil famílias. É de extrema importância a criação deste fundo, que vai destinar recursos para programas e projetos que visem melhorar a infraestrutura

pesqueira, capacitar profissionalmente os pescadores, modernizar o escoamento da produção e, ainda, realizar pesquisas científicas e estudos técnicos sobre o setor”.

Entre os recursos que vão constituir as receitas do fundo estão valores oriundos de licenças, permissões e autorizações para o exercício da pesca comercial no Estado e também valores arrecadados a título de compensação ambiental por prejuízos à atividade pesqueira.



**6ª FEIRA DE
NEGÓCIOS
COOCAFÉ**

2017

**03, 04 E 05 DE AGOSTO
ARMAZÉM AREADO - LAJINHA/MG**

ENCERRAMENTO COM:



Coocafest 2017



REALIZAÇÃO:



PRODUÇÃO:



PROMOÇÃO:



APOIO:



Knowledge grows



SUINOCULTURA

CRIADORES CAPIXABAS TESTAM IMUNOCASTRAÇÃO EM MACHOS

ESTUDOS RECENTES COM A VACINA APONTAM BENEFÍCIOS NO BEM-ESTAR, MAIS DESEMPENHO DO ANIMAL E CARNE COM MENOS GORDURA

*REDAÇÃO

✉ safraes@gmail.com

Produtores e frigoríficos capixabas discutem o uso da imunocastração na cadeia da suinocultura. A vacina já vem sendo utilizada em vários estados brasileiros com resultados positivos, apesar da desconfiança de muitos criadores. Testes recentes apontam benefícios no bem-estar, mais desempenho do animal e carne com mais qualidade e menos gordura.

Diferentemente do que muitos pensam, a imunocastração não é um hormônio ou medicamento e dispensa o procedimento cirúrgico geralmente usado nas granjas. A médica veterinária da Associação de Suinocultores do Espírito Santo (Ases), Carolina Covre, explica que são necessárias apenas injeções subcutâneas.

“Um dos benefícios mais importantes está associado ao bem-estar do animal. Quando aplicada, a vacina faz com que o suíno produza anticorpos contra o GNRF (fator liberador das gonadotrofinas), responsáveis por desencadear a cascata hormonal da reprodução”, destaca Carolina.

Outros benefícios são a melhoria da conversão alimentar e não existir período de carência para o consumo da carne de animais imunocastrados, pois a vacina não provoca acúmulo de gordura nas carcaças dos animais. “São fatores que trazem um ganho ao produtor em relação à qualidade final do produto.”

EFEITO POSITIVO

Em 2007, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) publicou um memorando

circular estabelecendo alguns critérios quanto à prática da imunocastação. O documento estabelecia que o efeito positivo do procedimento deveria ser confirmado pelo diâmetro testicular não superior a 11 centímetros.

Já em janeiro deste ano, o Mapa lançou novo memorando, em substituição ao anterior, e também a referida exigência do diâmetro testicular. Estudos mostram que a vacina pode ter surtido efeito, ainda que os testículos dos animais tenham a largura superior a que havia sido determinada.

Marcelo Mosquini, gerente do Frigorífico Mosquini, localizado em Vargem Alta, na região serrana, já realizou testes com a vacina para imunocastação. Ele afirma que, após dissecar alguns suínos, foi possível perceber a diferença na qualidade final desses animais em comparação aos demais.

"Os benefícios são incontestáveis. Quando abrimos a carcaça, pudemos perceber a redução de gordura, além do ganho de peso que foi superior. Não houve nenhum problema no desenvolvimento do animal, o que comprova a eficiência da vacina", ressalta Mosquini.

APLICAÇÃO EM FÊMEAS

Os representantes da empresa fornecedora da vacina afirmam que, recentemente, a companhia obteve registro para uso da imunocastração em fêmeas. De acordo com eles, a aplicação também provoca melhorias no desenvolvimento do animal, proporcionando melhor ganho de peso devido à interrupção do cio.

O período que as fêmeas ficam mais propícias ao ato sexual provoca estresse e redução do consumo de alimentos, além da monta de uma fêmea na outra provocar danos às carcaças.

*(*Com informações da Ases)*

"UM DOS BENEFÍCIOS MAIS IMPORTANTES
ESTÁ ASSOCIADO AO BEM-ESTAR DO ANIMAL
QUANDO APLICADA, A VACINA FAZ COM QUE
O SUÍNO PRODUZA ANTICORPOS CONTRA
O GNRF, RESPONSÁVEIS POR DESENCADEAR
A CASCATA HORMONAL DA REPRODUÇÃO"
(CAROLINA COVRE-VETERINÁRIA DA ASEs)





MÁQUINAS AGRÍCOLAS E EQUIPAMENTOS HIDRÁULICOS

Irrigando para um mundo melhor

DORIGO
IRRIGAÇÕES

3521-8268

Av. Aristides Campos, 274 | Telefone: (28) 3521-8268
Campo da Leopoldina | Celular: (28) 99903-2552
Cachoeiro de Itapemirim - ES - 29305-360 | E-mail: dorigoirrigacoes@hotmail.com



GRÃOS DO CAPARAÓ

DE REGIÃO COM TRADIÇÃO EM CAFÉS DE BEBIDA INFERIOR, O ENTORNO DO PICO DA BANDERA PASSA A SE DESTACAR PELA PRODUÇÃO DE QUALIDADE E VAI PROTEGER SEU PRODUTO COM FERRAMENTA INTERNACIONAL CONTRA FALSIFICAÇÃO

LEANDRO FIDELIS
/ PARA A FOLHA DO CAPARAÓ
✉ safraes@gmail.com

Conhecida como uma das maiores produtoras de café do país, a região do Caparaó, na divisa com Minas Gerais e Rio de Janeiro, é um lugar que você respeita. Com lavouras a 1.400 metros de altitude os cafezais mais altos do Espírito Santo, o entorno do Pico da Bandeira vem deixando a tradição em cafés de bebida inferior e se destacando pela produção de qualidade reconhecida nacionalmente. O próximo passo é a conquista de uma ferramenta internacional para proteger da falsificação o produto e sua origem nesse paraíso natural.

Segundo a coordenação do Programa Estadual de Cafeicultura, a previsão de safra de arábica para 2017 é de 4 milhões de sacas. Desse total, 45% sairão do Caparaó. A produção nos 11 municípios capixabas do Vale do Caparaó também vai engrossar o volume de grãos especiais deste ano. A estimativa é de 1 milhão de sacas em todo o Espírito Santo.

E não é só o sotaque em comum que prevalece nos dois lados do Caparaó, o capixaba e o mineiro. Nos últimos 20 anos, os proprietários rurais estão reescrevendo a história da cafeicultura regional, principal atividade econômica da região onde fica a terceira montanha mais alta do Brasil.

RENOVAÇÃO DAS LAVOURAS

A partir de programas de renovação das lavouras, uso de tecnologias, poda programada, além da adubação conforme análise do solo e melhor manejo de pragas e doenças, os cafeicultores estão mais profissionalizados, focados no mercado para cafés finos e na sustentabilidade dos negócios. Os benefícios são para

grandes proprietários e também para os pequenos cafeicultores.

“O Espírito Santo tinha os piores cafés do Brasil e a produtividade era baixa, de seis a oito sacas por hectare. Com o processo de mudanças do produtor, a produção de arábica do Caparaó mais que dobrou e saiu do rótulo de café de qualidade ruim para uma bebida tão boa ou até melhor que a média brasileira”, afirma o doutor Romário Gava Ferrão, pesquisador do Instituto Capixaba de Assistência Técnica, Pesquisa e Extensão Rural (Incaper) e coordenador do Programa Estadual de Cafeicultura.

60 MIL EMPREGOS

Estima-se que a região produtora de arábica no Caparaó englobe mais de 20 mil famílias. Considerando pelo menos três pessoas em cada núcleo familiar, atuando diretamente no agronegócio cafeeiro, seja como proprietário ou meeiro, a cafeicultura gera cerca de 60 mil empregos. “Hoje, o produtor de base familiar está mais profissionalizado, mais consciente de que a atividade só é sustentável se conseguir potencializar a produção de café na área já existente. Tem que produzir acima de trinta sacas por hectare e com qualidade superior. Com grãos especiais, se ganha em peso, preço e facilidade de mercado”, conclui Ferrão.

A topografia mais acidentada da região é um dos principais problemas da sustentabilidade na cafeicultura, avalia o pesquisador. A mecanização da lavoura não faz parte da realidade local como acontece com o conilon nas regiões norte e noroeste do Estado. Somado a isso, falta mão de obra, cujo custo é cada dia mais alto.

Diante desses fatores, surgem alternativas como adensar os cafezais para evitar o surgimento de matagais, a poda programada de ciclo anual, que

garante mais produtividade na planta e mais uniformidade na maturação.

“Tudo isso faz os cafeicultores produzirem com mais quantidade e qualidade. Colhendo apenas grãos maduros e descascando-os, é possível secar mais rápido e com menor volume no terreiro. Gasta-se menos mão de obra e agrega valor ao café”, finaliza Ferrão.

Para o secretário de Estado da Agricultura, Octaciano Neto, a qualidade do café favorece o aumento da renda no meio rural. “Estamos aumentando a produtividade e a qualidade do nosso café, renovando as lavouras e difundindo conhecimento e tecnologia. Ainda temos muitos desafios, mas com a certeza de continuar evoluindo para produzir um café com cada vez mais qualidade, contribuindo para o aumento da renda na área rural.”



Foto DIVULGAÇÃO

CONTRIBUIÇÃO CIENTÍFICA RENDE PRÊMIOS A PRODUTORES

O meio acadêmico também dá sua contribuição para o sucesso do café do Caparaó. Nos últimos sete anos, a Caparaó Júnior, empresa formada por alunos do curso superior de Tecnologia da Cafeicultura, do campus do Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes) em Alegre, desenvolve trabalhos de consultoria e assistência técnica a 1.600 cafeicultores de pequeno porte e agricultura familiar da região limítrofe entre os territórios capixaba e mineiro.

O atendimento inclui serviços de análises de solo e foliares, assistência técnica personalizada, visita a campo, reuniões de planejamento e gestão do agronegócio e inventivo à criação de associações. A Caparaó Júnior é parceira em recursos humanos e financeiros do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), vinculado ao Ministério da Ciência e Tecnologia. “É o meio acadêmico aferindo a qualidade do produto do Caparaó com informações diversas”, destaca o professor do curso e orientador da empresa júnior, João Batista Pavesi Simão.



Ademir de Lacerda: família é referência.

Desde que começou a atuar, a empresa júnior ajudou a região do Caparaó a conquistar dezenas de títulos nacionais e internacionais. Quatro desses prêmios, entre eles o “Coffee of The Year” (Café do Ano) e o “Melhor Café do Brasil”, da Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic), foram conquistados nos últimos cinco anos por uma única família, os Abreu de Lacerda de Forquilha do Rio, no distrito de Pedra Menina, em Dores do Rio Preto.



Colheita de café em Irupi

sil e do exterior, como japoneses, americanos, mexicanos, colombianos e noruegueses interessados em saber mais sobre o Caparaó, uma região até pouco tempo desconhecida no mercado de cafés finos.

E pensar que o conceito de qualidade para o café só chegou ao sítio da família há sete anos, depois de visitas técnicas às regiões produtoras de Brejetuba e Venda Nova do Imigrante, na região serrana. “Até então, a produção com qualidade era algo desconhecido para nós. Não imaginávamos que nosso café fosse para tão longe. Antes, fazíamos só bebida dura. A gente se realizava com tudo isso e carregava o peso do compromisso de não poder parar e sempre evoluir na questão da qualidade”, diz José Alexandre.

REFERÊNCIA

Com lavouras a 1.280 metros de altitude, os irmãos Ademir, José Alexandre, Afonso Donizete, Maria Geralda e Maria Aparecida, filhos do cafeicultor Onofre Alves de Lacerda, se esforçam para produzir um café de altíssima qualidade, com atenção ao meio ambiente. Uma saca chegou a ser vendida à bagatela de R\$ 3 mil.

Com lavouras de até 40 anos de idade, o Sítio Forquilha do Rio é considerado modelo na produção de cafés especiais. A família apostou no seu conhecimento prático- incluindo leitura dos índices pluviométricos e mudança da adubação de acordo com o clima- além de tratos culturais para alcançar bebidas sempre com notas acima de 80 pontos. “Passamos a analisar o que tínhamos nas mãos e fomos melhorando, sempre focados nos talhões que apresentavam melhores resultados”, afirma Afonso Donizete.

A propriedade já recebeu visitas de pessoas de várias partes do Bra-

“PASSAMOS
A ANALISAR O QUE
TÍNHAMOS NAS
MÃOS E FOMOS
MELHORANDO,
SEMPRE FOCADOS
NOS TALHÕES QUE
APRESENTAVAM
MELHORES
RESULTADOS”
(AFONSO DONIZETE)

DO CAMPO PARA AS MESAS DAS NOSSAS FAMÍLIAS

A Feira Livre está completando 3 anos de benefícios às famílias e produtores rurais de Presidente Kennedy.

**O TICKET FEIRA
JÁ BENEFICIA 600 FAMÍLIAS**
**E MOVIMENTA A ECONOMIA DO MUNICÍPIO. SÓ DE
TICKETS OS AGRICULTORES DE KENNEDY CHEGAM
A ARRECADAR R\$ 60 MIL POR MÊS.** 

Estas iniciativas da Prefeitura têm mudado a realidade de muitas famílias, fomentando a agricultura familiar, promovendo mais qualidade de vida e oferecendo uma alimentação saudável aos kennedenses.



CAFÉS DO CAPARAÓ FAZEM SUCESSO NA ÁSIA

A administradora Anna Carolina Valério e o marido, o engenheiro de produção Dieter Gripp, têm uma forte ligação com a região e o seu café de sabor indiscutível. Com famílias no município mineiro de Alto Jequitibá, o casal diz ter “entrado de cabeça no mundo do café” há três anos.

E de mundo e de negócios esse casal entende bem. Morando atualmente em Singapura, depois de uma temporada na China, os dois vendem cafés torrados e moídos personalizados conforme o gosto do cliente asiático.

O primeiro contato com a cafeicultura foi depois que o casal passou a administrar o sítio do pai de Dieter, em Alto Jequitibá. Anna Carolina e o marido acabaram arrendando a propriedade e, diante dos resultados, adquiriram outros sítios, um no município e outro no distrito de Pedra Menina, em Dores do Rio Preto (ES).

“Eu e meu marido respiramos café desde que nascemos. O amor pela roça e pelas lavouras está no sangue, por isso resolvemos aproveitar a oportunidade de estarmos no exterior para tentar fomentar a venda de café nos países em que vivemos”, diz a administradora.



Foto DIVULGAÇÃO

Paralelamente, a dupla buscou resgatar plantas tradicionais brasileiras e endêmicas, como a Nacional Típica e o Caturra. Em Singapura, eles relatam terem encontrado um mercado tímido em desenvolvimento (com café embalado pelo mercado chinês), mas com um perfil direcionado a grãos mais encorpados, de baixa acidez e achocolatados. “Isso acaba colocando os cafés da nossa região em posição estratégica. Foi o que permitiu a boa saída dos cafés, que passamos a vender torrado e em pacotinho.”

Hoje, Anna Carolina e Dieter vendem basicamente cafés torrados e moídos sob encomenda e personalizados de acordo com o perfil do cliente. Segundo o casal, até agora os que apresentaram mais saída foram os colhidos em Pedra Menina e na localidade de Taquaruna, zona rural de Alto Jequitibá (MG). Há até mercado a partir de demandas exóticas, como por exemplo, para o chá da flor e da folha do café e também para bebidas frias.

“Nossa expectativa é surfar nessa onda de cafés especiais, introduzindo esses cultivares exóticos que estamos plantando e aproveitando o boom do mercado chinês. Em parceria com armazéns locais, passamos a ofertar bons cafés commodities da nossa região”, comemora a administradora.

BLEND DIFERENCIADO

O casal não desistiu e procurou conhecer e degustar cultivares diferentes e que não são plantadas em escala comercial no Brasil. “Isso nos despertou para a iniciar o plantio dessas cultivares no Caparaó que, apesar de não serem resistentes a pragas e apresentarem baixa produtividade, são ícones de pontuação na SCAA, como a Geisha, Pacamara e Bourbon”, conta a administradora.





Foto: DIVULGAÇÃO

CAFETERIAS DÃO CHARME À REGIÃO

Além da beleza exuberante da serra, os admiradores do Caparaó já descobriram a delícia de provar um cafezinho enquanto curtem o clima fresco da região. Em Pedra Menina, o caminho para a aventura é o mesmo para uma experiência sensorial inesquecível, pois é possível experimentar essas bebidas superiores nos locais onde elas são produzidas.

É o caso da cafeteria da Pousada Vila Januária, da produtora e degustadora internacional Cecília Nakao. O local é garantia de cafés de propriedades magníficas,

adquiridas em função do clima, do “terroir” e cuidados especiais com a colheita e o pós-colheita, além da secagem a 1.100 metros de altitude. “Nossa cadeia de montanhas impede a entrada da umidade vindas do litoral. Temos uma secura específica na época de colher que torna mais fácil alcançar grãos de qualidade”, avalia Cecília.

Cecília apostou no patrimônio paisagístico para tornar a região famosa por seus cafés. “O Caparaó detona qualidade, tradição e ficou mais verde após o café chegar à região, uma

vez que as lavouras estão mescladas à floresta”, avalia a empresária.

Outras opções são a Cafeteria Onofre, onde se encontra o Café Forquilha do Rio, da premiada família Abreu de Lacerda; A Cafeteria, no Sítio Santa Rita, a 900 metros do Espírito Santo, que de laboratório para análises sensoriais de café se transformou na parada predileta dos esportistas que visitam o Pico da Bandeira, e mais recentemente da Casa do Lago, bem perto do portal capixaba do Parque Nacional do Caparaó.



CAFÉ SOB PRESSÃO

CAPARAÓ SEDIA PELA PRIMEIRA VEZ DISPUTA ENTRE BARISTAS

ALÉM DA ESTREIA DO BRASILEIRO DE AEROPRESS NA DIVISA ENTRE ESPÍRITO SANTO E MINAS, FOI A PRIMEIRA VEZ NO MUNDO QUE O CONCURSO ACONTECEU EM UMA REGIÃO PRODUTORA. CARIOSA VENCEU OUTROS 26 COMPETIDORES E VAI DISPUTAR FINAL NA COREIA DO SUL

LEANDRO FIDELIS
✉ safraes@gmail.com

Conhecida região produtora de cafés, a Serra do Caparaó sediou pela primeira vez um evento internacional. No dia 27 de maio, o Sítio Santa Rita, no Distrito de Pedra Menina, na divisa entre Espera Feliz (MG) e Dores do Rio Preto (ES), recebeu 27 baristas de todo o país para a disputa do 3º Campeonato Brasileiro de Aeropress. Centenas de pessoas acompanharam a disputa que sagrou o carioca Leonardo Gonçalves (RJ) campeão nacional e representante do Brasil no Mundial em novembro, em Seul (Coreia do Sul).

Diferente de tudo já visto pelos produtores da região, o concurso atrai baristas com domínio no preparo de cafés utilizando a famosa cafeteira Aeropress. Similar a uma seringa, com esse modelo basta posicionar o filtro de papel (ou metal) na tampinha vazada, colocar o café na moagem dentro do reservatório cilíndrico, deixar um tempinho infusionando e pressionar a massa com a outra parte do equipamento diretamente na xícara.

A partir de grãos especiais colhidos a 1.250m de altitude, cada barista teve oito minutos para preparar sua bebida e tentar conquistar os jurados em provas às cegas. As etapas eliminatórias são realizadas com três competidores por vez, classificando os autores dos melhores cafés para as finais.

FEITO INÉDITO

A competição ocorreu dentro da estufa para secagem de café, no



Fotos LEANDRO FIDELIS

terreiro da propriedade rural. Esse feito foi considerado inédito na história do campeonato em nível mundial. O Sítio Santa Rita, de Tarcísio Maria de Lacerda, é referência na produção de cafés arábicas finos e ainda conta com o empreendimento "A Cafeteria". Inaugurada há três anos, a cafeteria é comandada pelo genro do proprietário, o barista Fred Ayres, que intermediou a vinda da competição para o Caparaó.

A organização do Campeonato é do diretor da Terceira Onda-Consultoria em Café, o norueguês Eystein Veflingstad, e contou com

apoio da Caparaó Júnior, empresa formada por estudantes do Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes), campus Alegre. Ayres destaca que o Campeonato de Aeropress não teve fins lucrativos e promoveu um intercâmbio entre as duas pontas da cafeicultura: cafeicultores e baristas.

"A realização do evento na propriedade foi surreal, porque foi a primeira vez no mundo que aconteceu numa fazenda no interior e produtora de cafés. Convidamos vários produtores da região para ter esse primeiro contato com o universo mais glamouroso e festivo do café."

"CONVIDAMOS VÁRIOS PRODUTORES DA REGIÃO PARA TER ESSE PRIMEIRO CONTATO COM O UNIVERSO MAIS GLAMOUROSO E FESTIVO DO CAFÉ"
(FRED AYRES-BARISTA ANFITRIÃO)

A ideia é mostrar que café não é só esse lado sofrido na lavoura, existe outro nicho de mercado, formando por pessoas que não conhecem um cultivo, mas também se dedicam ao produto café. O campeonato acaba conectando todo mundo”, avalia.

O evento também aumentou a visibilidade da Serra do Caparaó. Muitos baristas aproveitaram a ocasião para fazer roteiros em fazendas cafeeiras e conhecer mais a região do entorno do Pico da Bandeira. “É a oportunidade para fazer amigos. Quando se criam laços de amizade, se faz mais que negócios. Cria-se parcerias com pessoas do mundo inteiro ligadas ao café”, completa Ayres.

O primeiro Campeonato de Aeropress foi realizado em 2008, na Noruega e rapidamente a novidade se espalhou pelo mundo. No Brasil, as edições anteriores foram realizadas em São Paulo e Curitiba.

SABOR ELOGIADO

O Campeonato Brasileiro de Aeropress reuniu todas as “tribos” do café. Mas, sem dúvida, os baristas se destacaram pelo jeito alternativo, imprimindo a marca dos grandes centros no contexto rural onde aconteceu a competição deste ano. Para muitos profissionais- apesar do convívio diário com grãos de origens diversas-, a realização na Serra do Caparaó foi uma rara oportunidade de ficar perto das plantações.

O barista Hugo Rocco (32), de Curitiba, pisou pela primeira vez na região e se impressionou com a doçura dos cafés locais. Ele



foi campeão brasileiro em 2016 e conquistou a terceira colocação no Mundial do mesmo ano em Dublin, na Irlanda. “Impressionante como aqui tem cafezal por todo lado. É uma região diferente, de pequenos produtores, e de cafés muito doces e complexos. E o evento acontecer no meio do terreiro é épico! Vai ficar na história do campeonato”, diz.

Marília Balzani (28), barista de Belo Horizonte, ficou em terceiro lugar na etapa da Serra do Caparaó. Ela compartilha das impressões do colega de profissão sobre as características dos cafés locais. “É muito louco, bem difícil de definir, pois são grãos com doçura e acidez equilibrada”, avalia. Sobre a Aeropress, Marília conta que foi o primeiro método para preparar café que conheceu. “A cafeteira traz mais possibilidades de trabalhar com cafés de acidez e corpos diferentes. Dá para se explorar mil alternativas.”

PAIXÃO DE INFÂNCIA

O campeão da vez, Leonardo Gonçalves (32) relata uma ligação desde a infância com a região. Para ele, a vitória em um lugar tão familiar tem um sabor especial. “Antes de tomar café, já frequentava o Caparaó para curtir a natureza com os amigos. Há seis anos, passei a enxergar a região de outra forma, focado nos cafés”, conta.

O barista pretende levar consigo a “energia” do Caparaó para vencer o Mundial de Aeropress em Seul. “O segredo é ficar tranquilo, colocar aquela energia boa da natureza, e como um alquimista, preparar uma bebida que agrade a todos. Levo minha Aeropress nas viagens e a uso muito ao ar livre. Tenho um carinho grande pela cafeteria”, diz Gonçalves.





Para o cafeicultor Deneval Vieira (46), à direita, com os filhos Rosival (26) e Deneval Júnior (17), do Sítio Cordilheiras do Caparaó (lúna), o Campeonato de Aeropress é um mérito para a região. "Um evento desse potencial vem para coroar tudo o que já foi feito pela nossa cafeicultura. O Caparaó vive uma ótima fase e merece esse reconhecimento."



O cafeicultor Afonso Lacerda (45), do Sítio Forquilha do Rio, ao lado da barista Camila Franco (21), de Curitiba. Neste mês, ela disputa um Campeonato Mundial de Café Filtulado em Budapeste (Hungria) utilizando o café do produtor. "É o meu café preferido. Me apaixonei pelo sabor das notas de rapadura e especiarias e pela doçura persistente", diz.



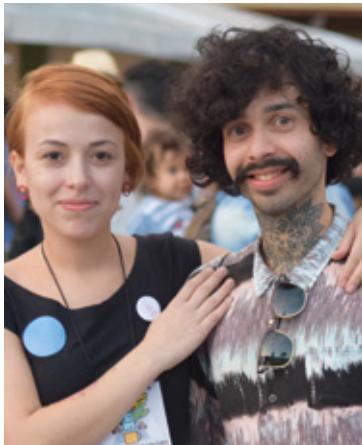
Fred Ayres.



Hugo Rocco.



Markim Gomes, 3º lugar.



Eystein Veflingstad.



Os amigos Amandha Locatelli (23), de Curitiba, e Raphael de Sousa (28), de São Paulo, relatam que se divertiram com a competição e com a região, que só conheciam pela fama. "Os produtores são ótimos, é muito bom ver a galera toda reunida", diz Amandha.





4^a FAVESU

Feira de Avicultura
e Suinocultura Capixaba

22 E 23 DE JUNHO DE 2017

Centro de Eventos Padre Cleto Caliman - Venda Nova do Imigrante - ES



Feira de Negócios



Palestra Magna



Qualificaves e Qualificases



Concurso de Qualidade de Ovos



Reunião Conjuntural



Sistema de Produção Integrada



Espaço Científico



Espaço Gourmet

O MAIOR EVENTO DA AVICULTURA E SUINOCULTURA CAPIXABAS!

www.favesu.com.br

Realização



Organização e Produção



Patrocínio Prata



Especialistas em pequenos negócios.

Agência Oficial



Patrocínio Bronze



Apoio de Mídia



AVE



PORK

Apoio Institucional



Apoio



AviSite

OvoSite

Avicultura

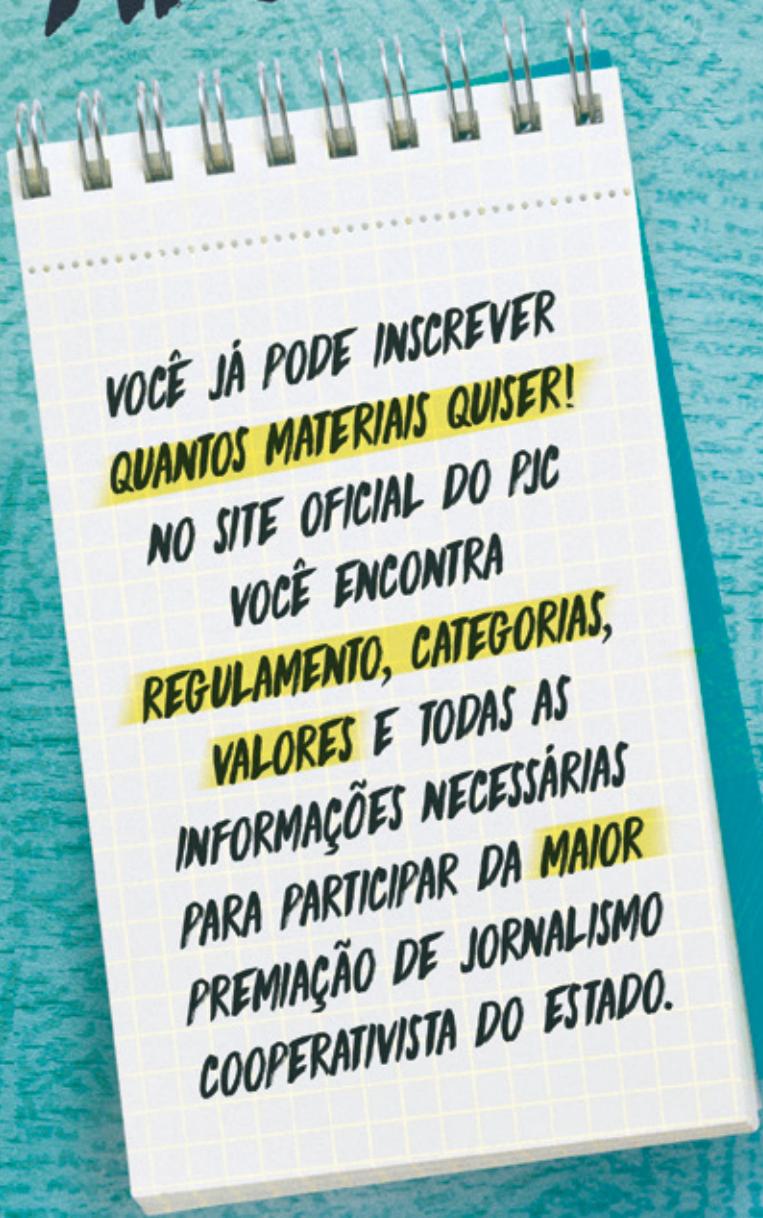
Suinocultura

Suinocultura

ASGAV



INSCRIÇÕES ABERTAS



SOMOS MAIS
**COOPERA
TIVISTAS**
DO QUE IMAGINAMOS



WWW.PREMIODEJORNALISMO.COOP.BR

REALIZADORES



APOIO INSTITUCIONAL

GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO
Secretaria da Agricultura,
Alimentação, Aquicultura e Pesca



PATROCINADORES



11º Prêmio
de Jornalismo
Cooperativista