

SAFRAS



ANO 7 | EDIÇÃO 32 | R\$ 14,90
JUNHO 2018

A REVISTA DO AGRO CAPIXABA



ES, O PLANETA CAFÉ

ARÁBICA E CONILON SEGUEM JUNTOS NO PRINCÍPIO QUE SUSTENTA O MERCADO MUNDIAL: A QUALIDADE



LABORATÓRIO

Água Limpa

ANÁLISES DE ÁGUA, SOLO E FOLHAS

*Maior e
melhor!*



- Análises de solo, água e folhas.

O Laboratório Água Limpa possui **todas as certificações** necessárias para garantir resultados rápidos e **100% confiáveis**.



Equipamentos em dobro para atender com máxima agilidade e precisão!

NOSSAS CERTIFICAÇÕES



Solo
PROFERT



Solo
PROFERT



Tecido Vegetal
ESALQ



Solo
IAC



Solo
EMBRAPA

CONFIRA OS RESULTADOS PELA INTERNET: www.laboratorioagualimpa.com.br



750M²
COM ESTACIONAMENTO



LABORATÓRIO
Água Limpa
33 3332-3700

Aproveite o
**FRÉTE
GRÁTIS**
ACIMA DE 5
AMOSTRAS

MANHUAÇU - MG | (33) 3332-3700
BR 262 APÓS O TREVO ZEBU



EDIÇÃO ESPECIAL

FLORADA

DO CORAÇÃO DA MULHER
PARA QUEM AMA CAFÉ.

Mulheres cafeicultoras estão trazendo diversidade e sensibilidade para a produção cafeeira.

Projeto Florada é fruto do trabalho de mulheres que, com alma e coração, transformam sonhos em cafés especiais

3 corações reconhece o valor e a força destas mulheres, apoiando e fomentando suas conquistas.

#PROJETOFLORADA



CONHEÇA
MAIS SOBRE O
PROJETO FLORADA
www.projetoflorada.com.br



Imagens ilustrativas

Recado da Editora

Esta edição da nossa Revista SAFRA ES (junho 2018 - número 32) foi preparada com muito carinho. Nela, celebramos a história do café em terras capixabas, repleta de personagens, ousadia e superação.

Agradecemos a todos que colaboraram conosco para que o resultado alcançado fosse tão especial.

Excelente leitura!

_KÁTIA QUEDEVEZ



_Kátia Quedevez

Jornalista Responsável
Comercial
MTb 18569 RJ

_Luan Ola

Projeto Gráfico / Diagramação

_Leandro Fidelis

Colaborador da Edição

_Circulação

Nacional

_Edição 32

Junho 2018

_Representante Brasília

LINKEY REPRESENTAÇÕES
(61) 3202 4710 / 98289 1188
linda@linkey.com.br

A revista **SAFRA ES** é uma publicação da CONTEXTO CONSULTORIA E PROJETOS EIRELI-ME CNPJ: 06.351.932/0001-65

_Endereço para correspondência

REVISTA SAFRA ES
CAIXA POSTAL 02
CENTRO - GUAÇUÍ - ES
CEP: 29560-000

_Anuncie

28 3553 2333
28 99976 1113
comercial@safraes.com.br

SAFRA ES

SUMÁRIO

6

ES, O PLANETA
CAFÉ

36

**COLUNA
SAFRA EM FOCO**

16

MARILÂNDIA,
A CIDADE QUE
NASCEU DO CAFÉ

40

**SOCOL DE VENDA NOVA
DO IMIGRANTE RECEBE
CERTIFICADO DE INDICAÇÃO
GEOGRÁFICA**

24

O CAPARAÓ E O
MELHOR CONILON DE
QUALIDADE

46

**ANÁLISE DE SOLO: COMO
APROVEITAR OS NUTRIENTES
E AUMENTAR A PRODUTIVIDADE**

28

A TERCEIRA ONDA
DA CAFEICULTURA
ESTÁ NO AR

48

**VAGAS ABERTAS PARA
GRADUAÇÃO NA FACULDADE
CNA NO ESPÍRITO SANTO**

34

**COLUNA
EM TEMPO**

50

**7ª SEMANA TECNOLÓGICA
DO AGRONEGÓCIO
EM AGOSTO**

Errata

Na Edição 31, ao contrário do que publicamos na reportagem “Confinamento garante mais conforto e maior produtividade” (pág.12), o presidente da Associação de Criadores e Produtores de Gado de Leite do Espírito Santo (ACPGLES) é Marcos Correletti. Joedson Scherrer é técnico da entidade.

A MAIOR LINHA DE
SECADORES ROTATIVOS
DO MUNDO!



PRODUÇÃO ENTRE:

27 até 120 SACAS (2.200 a 9.600 litros)

PRODUÇÃO ENTRE:

140 até 220 SACAS (12.000 a 17.600 litros)

PRODUÇÃO ENTRE:

300 até 500 SACAS (24.000 a 40.000 litros)

Soluções inovadoras e exclusivas **FIMAG** para o mercado agrícola!



AUTOMAÇÃO NA PALMA DA SUA MÃO

SISTEMA DESCOMPLICADO DE CONTROLE DOS SEUS EQUIPAMENTOS

Através de computadores, smartphones ou tablets é possível:

- Segurança contra incêndio;
- Controle da qualidade do café;
- Alarmes visuais e sonoros via e-mail e SMS;
- Redução da mão de obra e erro operacional;
- Previsão de falha para manutenção programada;
- Alimentação automática de lenha ou palha;
- Garantia de aumento da vida útil do equipamento.



ESQUELETEIRA AUTO CUT 300

A MÁQUINA DE PODAR E DEBULHAR MAIS RÁPIDA E PRÁTICA DO MUNDO

BENEFÍCIOS:

EFICIÊNCIA, AGILIDADE E ECONOMIA NA LAVOURA!

- Equipamento manual e compacto de grande autonomia;
- Elevado desempenho e baixo custo de manutenção;
- Redução da mão de obra em até 70%;
- Aumento expressivo da produtividade;
- Desbrota precisa;



6 SAFRA ES JUNHO 2018

CAPA





- CAPA

ES, O PLANETA CAFÉ

DEDICAMOS ESTA EDIÇÃO PARA CONTAR A IMPORTÂNCIA DA ATIVIDADE HÁ MAIS DE SÉCULO NO ESTADO E MOSTRAR COMO ARÁBICA E CONILON SEGUEM JUNTOS NO PRINCÍPIO QUE SUSTENTA O MERCADO MUNDIAL: A QUALIDADE

LEANDRO FIDELIS safraes@gmail.com fotos Leandro Fidelis

A reação da safra de café deste ano imprime otimismo no Espírito Santo. A previsão é de até 4,5 milhões de sacas de arábica (sendo 2 milhões de qualidade) e perto de 9 milhões de conilon, quadro bem diferente das colheitas anteriores, castigadas pelos últimos três anos de estiagem prolongada.

A produção capixaba representa 25% do total produzido no país e coloca o Estado como segundo maior produtor brasileiro de café. A cafeicultura engloba 82.400 propriedades, distribuídas em quase todos os 78 municípios do território estadual, onde emprega de forma direta e indireta, cerca de 250 mil pessoas.

Mais de século de cafeicultura delimita uma linha do tempo marcada por fases boas, outras nem tanto, mas que colocam a produção capixaba na vanguarda do agronegócio café. A Safra ES dedica esta edição a contar a importância da atividade, a partir de capítulos talvez já registrados antes, mas não com nosso olhar carinhoso para a principal economia agrícola.

Nossa reportagem se propõe a mostrar como as espécies arábica e conilon caminharam em vetores distintos durante muito tempo até se convergirem no princípio que sustenta o mercado mundial: a qualidade. Ouvimos cafeicultores de norte a sul e especialistas. Gente que contribuiu e ainda colabora para o Espírito Santo continuar a ser o “Planeta Café”.

Para documentar o recorte dessa história (sem a pretensão de ser um relato completo), rodamos cerca de 1.000 km nos últimos meses, conscientes de que é impossível não deixar alguém de fora. Embarque nessa viagem, no calor da colheita ainda em vigor, e fique por dentro dos desafios e das inovações no setor. E que a leitura das próximas páginas te faça ter ainda mais prazer de provar uma xícara de café.

A GÊNESE

E no princípio era só o arábica. Segundo o Centro de Comércio de Café de Vitória, os primeiros plantios da espécie datam da segunda década do século 19, se consolidando como importante elo da economia capixaba a partir de 1850, com a chegada dos imigrantes italianos e alemães. Os povos iniciais eram o sul do Estado e a região

centro-serrana, mas a partir de 1920, a atividade expandiu-se também para o norte do Rio Doce, ocupando áreas recém-desbravadas de Mata Atlântica.

Até o ano de 1962, o café arábica reinou absoluto na economia estadual, ocupan-

do uma área com mais de 500 mil hectares. A partir dessa época, os solos com café começaram a apresentar sinais de exaustão. Os problemas se agravaram com o surgimento da "ferrugem", doença até então inexistente em território brasileiro.

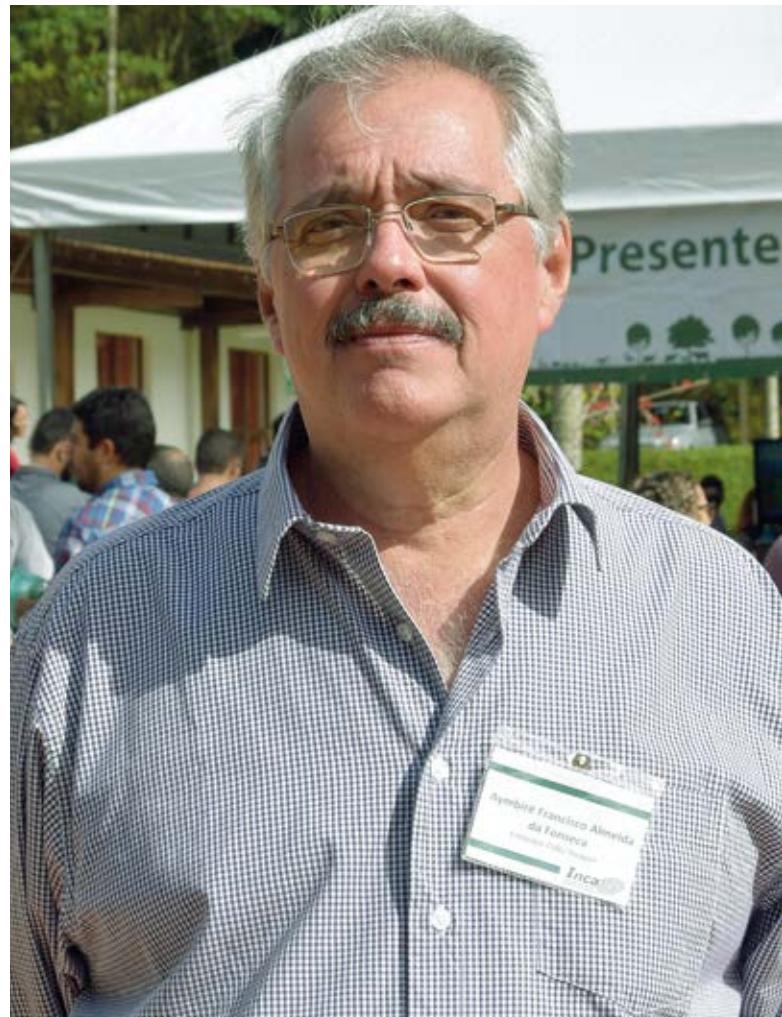




Em função da imensa crise setorial, o governo federal lançou o plano de erradicação dos cafezais. Entre os anos de 1962 e 1970, a medida atingiu 53% da área de café no Espírito Santo. Um total de 180 milhões de pés de café considerados antieconômicos foram ceifados.

“O Estado foi o que mais erradicou, proporcionalmente, em todo o Brasil. A safra era grande demais, e a produtividade, muito baixa. O plano alcançava propriedades com menos de seis sacas por hectare. Eliminadas essas lavouras, aumentava-se a renda das mais

A família Brioschi, de Venda Nova, é uma das mais conhecidas na região pela produção de cafés finos. A atividade acabou impulsionando o agroturismo. Às margens da rodovia que liga a cidade a Castelo, o Sítio Brioschi produz embutidos de carne suína, a exemplo do socol, além de queijos e mantém Clarindo Brioschi (foto), os filhos e os netos unidos na geração de renda. Abaixo, Aymbiré da Fonseca, pesquisador da Embrapa Café.



produtivas e diminuía a oferta para voltar a dar preço no café”, ressalta o pesquisador da Embrapa Café, Aymbiré da Fonseca.

Só para se ter uma ideia da gravidade do plano de erradicação, 60 mil pessoas ficaram desempregadas. E o dobro desse contingente se viu obrigado a abandonar a zona rural e tentar a vida nas cidades maiores.

Não foi o caso do aposentado Derly Ribeiro, de Iúna, embora tenha sido prejudicado com a erradicação das lavouras. “O governo tratou de pagar uma indenização por pé de café perdido e não recebi nada. Por sorte, eu



Marcus Magalhães:
cafeicultura
do futuro será
baseada no
tripé agricultu-
ra familiar,
agroindústria
e agroturismo.

recriava alguns bois e por isso não chegou a quebrar, mas vi muita gente falar”, recorda-se.

MODERNIZAÇÃO

Depois de 1970, o plano para revigorar os cafezais se deu com a implantação de uma cafeicultura moderna de arábica, que acabou confinada à região de montanhas. O município de Venda Nova do Imigrante é um exemplo, pois nessa época já produzia grãos de arábica de qualidade, deixando de ser apenas produtor de bebida “rio zona”.

Segundo o degustador internacional e atualmente deputado federal, Evar Vieira de Melo, assim como em outras localidades, o projeto pioneiro não se consolidou devido às dificuldades da transição da produção com o comercial. “Ficou o aprendizado, pois há vinte anos, um grupo de Venda Nova restaurou a experiência do passado com suporte da pesquisa, da assistência técnica, da tecnologia e da pós-produção, que é o comercial”, afirma.

A cidade criou um ambiente para que o programa de revigoramento dos cafezais se reinventasse. A Cooperativa dos Cafeicultores das Montanhas do Espírito Santo (Pronova), incorporada em 2015 pela Cooperativa Agropecuária Centro Serrana (Coopeavi), com sede em Santa Maria de Jetibá, contribuiu neste processo, fomentando a qualidade do café em toda a região.

O passo seguinte foi profissionalizar a questão de mercado, de sustentabilidade, ou seja, aferindo qualidade não somente aos grãos, como a propriedade como um todo, com novas tecnologias para o manejo do solo e das plantas.

Dados do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) dão conta da presença do arábica em 48 municípios, com 53 mil famílias na atividade, gerando em torno de 150 mil empregos diretos e indiretos. Os maiores produtores são os municípios de Brejetuba, Línea, Vargem Alta, Ibatiba, Muniz Freire, Irupi, Afonso Claudio, Domingos Martins, Ibitirama, Castelo, Mimoso do Sul e Santa Teresa. Em torno de 60% da produção é exportada para os Estados Unidos, Eslovênia, Alemanha, Argentina e países do Mediterrâneo.

De acordo com o Centro de Comércio de Café de Vitória, atualmente mais de 50% dos cafés arábica do Espírito Santo são de bebida dura para melhor. A qualidade vai agregar R\$ 100 milhões à safra deste ano. “A evolução do café do mundo tem se pautado muito pela qualidade e existe um esforço sobrenatural para alcançar mercados mais interessantes para equilibrar processos de produção e demanda”, conclui Aymbiré.

QUALIDADE COM SUSTENTABILIDADE

O conceito de qualidade se uniu ao de sustentabilidade de modo indissociável. São dois lados de uma mesma moeda que garantem a permanência do homem no campo com dignidade, comprometimento com o meio ambiente e um futuro promissor para as novas gerações.

Com 30 anos de atuação no negócio café, o corretor e consultor Marcus Magalhães acredita que a cafeicultura capixaba do futuro será baseada no tripé: agricultura familiar,

agroindústria e agroturismo. “Tem que ter sustentabilidade, pois consumidor não quer comprar mais café preto e quente. Ele quer o algo a mais, se interessa pela história dos produtores e vai pagar mais por isso. Se você andar nas fazendas das montanhas e do norte, temos exemplos palpáveis de que isso já acontece. Dinheiro no bolso, é isso que faz um Estado diferente”, avalia.

Uma amostra é a abertura cada vez maior de cafeterias dentro das propriedades, além da industrialização do café nas próprias fazendas, sem contar os cafezais como atração turística. O professor do Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes) e coordenador de projetos ligados à cafeicultura no campus Venda Nova do Imigrante, Aldemar Moreli, acrescenta haver um esforço para empoderar os cafeicultores na busca por sustentabilidade.

“Existem duas maneiras de conseguir isso e temos várias tecnologias à disposição. Uma é agregar valor ao produto, e a outra é produzir com custo menor. A partir desse conjunto, tende-se a promover maior sustentabilidade para a cafeicultura capixaba”, afirma Moreli, à frente de um projeto com 142 famílias financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Espírito Santo (Fapes).

A pesquisa constante contribui com o cenário mais sustentável. “Nós estamos nos aparelhando para poder trabalhar com pesquisa de forma a oferecer tecnologias aplicadas e sustentáveis, no sentido de serem rentáveis, respe-

tando ambientes e pessoas”, diz o pesquisador da Embrapa Café, Aymbiré da Fonseca.

E nos quintais hoje abertos para receber turistas, a cafeicultura sempre esteve presente. Para o especialista e deputado federal Evair de Melo, o programa de

qualidade do café interferiu na qualidade de outros produtos, vide o caso do socol de Venda Nova do Imigrante (*Confira reportagem nesta mesma edição*).

“A discussão da Indicação Geográfica também está no café, onde a complexidade é

muito maior. Quem popularizou esse selo reconhecido internacionalmente foi o café, porque é uma cultura universal. Toda propriedade tem café. Além do ativo econômico, ele trouxe esse ativo conceitual, no qual tudo que se faz na propriedade tem que se fazer com qualidade”, finaliza Melo.

CONILON FOI ALTERNATIVA APÓS ERRADICAÇÃO

ESPÉCIE TIDA COMO VENENOSA NO PASSADO VIGOROU DE FORMA EXCEPCIONAL NO ESPÍRITO SANTO, ATUALMENTE O MAIOR PRODUTOR NACIONAL. A BOA NOTÍCIA É QUE O “ROBUSTA” FAZ BEBIDA MOLE, SIM!

Para as regiões abaixo de 400 metros de altitude, o Espírito Santo viu surgir a cafeicultura de conilon, também conhecido como robusta. Apesar do marco inicial da espécie no Estado ter ocorrido no governo de Jerônimo Monteiro em 1912, que implantou uma pequena lavoura na Fazenda Monte Líbano, em Cachoeiro de Itapemirim, foi após a erradicação do arábica que o conilon surgiu como alternativa.

De acordo com documentos da Cooperativa Agrária dos Cafeicultores de São Gabriel (Cooabriel), as primeiras sementes provenientes de

Cachoeiro foram levadas para a Escola Agrotécnica Federal de Santa Teresa. Posteriormente, chegaram a São Gabriel da Palha pelas mãos de Ernesto Caetano e plantadas nas propriedades de Moisés Colombi e Arcanjo Lorenzoni.

“O mercado do conilon foi vislumbrado como alternativa para mitigar os impactos da erradicação da cafeicultura e como solução para a indústria do café solúvel. Manteve a estrutura e as relações sociais que garantem a sobrevivência das pequenas propriedades rurais, além de proporcionar resultado

econômico-financeiro”, destaca o doutor em políticas públicas Samir Rangel na pesquisa *“A Mercantilização do Café Conilon como Processo de Construção Social: uma Análise das Transformações da Cafeicultura no Espírito Santo”* (2018).

Apesar do pioneirismo em Cachoeiro, foi em São Gabriel que os plantios comerciais de conilon ganharam força. A iniciativa logo foi seguida por outros municípios do norte. A fama da espécie era tão negativa que os cafeicultores a consideravam “veneno”.

Segundo Rangel, a construção de um mercado para o café conilon envolveu a própria industrialização nacional. E é nesse contexto que se destacou a empresa Real Café Solúvel do Brasil, com sede em Viana. A primeira produção expressiva no Estado data a partir de 1972, e a empresa do Grupo Tristão se comprometeu a comprar toda a produção inicial de conilon.

_O PAI

E um homem entrou para a história da cafeicultura naquele ano: Dário Martinelli, então prefeito do muni-

cípio, foi um dos principais responsáveis pela introdução da cultura no Espírito Santo. Junto com outros cafeicultores, ele adquiriu as primeiras mudas de conilon e as reproduziu em viveiros em São Gabriel na tentativa de manter o povo nas terras.

Morto em 2015 aos 82 anos, o também ex-vereador, ex-deputado estadual e ex-presidente da Cooabriel foi um visionário. Foi dele também a iniciativa inovadora de implantar as curvas de nível.

A viúva, Sélia Gomes Rosa (86), é testemunha da ousadia do marido. “Com a cara e a coragem, ele começou e convenceu os cafeicultores que dava certo. Vi muitos indo para Rondônia e Paraná encima de paus de arara e Dário matutando, passando noites acordado pensando no que fazer para evitar isso. A cidade era jovem, não tinha opções, e a paixão do povo era o rural, mas não tinha café”, lembra.

O início, conta Dona Sélia, não foi fácil. “Muitos fizeram plantios, mas tinham medo até de tomar o café porque achavam que a planta era venenosa. E o Estado demorou a dar apoio. O conilon salvou São Gabriel, o Estado e o mundo”, conclui.

O prefeito sucessor, Eduardo Glazar, deu continuidade ao projeto de difusão do coni-

lon. A história está imortalizada no livro *“Brava Gente Polonesa”*, de sua autoria.

Com a evolução da espécie, posteriormente o Instituto Brasileiro de Café (IBC), extinto em 1989, por meio do engenheiro agrônomo Adelso José Paulino, iniciou pesquisas com mudas clonais, o que foi uma verdadeira revolução tecnológica no setor. A então Emcapa também contribuiu com pesquisas, culminando com o lançamento de variedades aptas para alta produtividade e maturação diferenciada.

_MAIOR PRODUTOR DO BRASIL

De 1972 a 2012, a produção capixaba passou de 400 mil sacas para 9,7 milhões de sacas de 60kg de conilon. O Espírito Santo se consolida como o maior produtor do país, colocando o Brasil

‘BARTER’, UM JEITO DE FINANCIAR NA MAIOR COOPERATIVA DE CONILON DO MUNDO

Financiar insumos para a produção sob condição do pagamento somente no pós-safra de café. Isso é possível na Cooabriel, que utiliza o sistema “Barter”. Funciona assim: para adquirir produtos antes do plantio, os cafeicultores utilizam como moeda de troca as sacas de café para quitar a dívida junto à cooperativa.

A estratégia comercial visa a troca de insumos por produção com travamento de preços das commodities negociadas. É um mecanismo muito reivindicado por produtores devido à segurança da negociação e à proteção das oscilações cambiais ou de preço das commodities agrícolas produzidas e previamente negociadas.

Segundo a diretoria da Cooabriel, a cooperativa já consegue financiar 100 mil sacas pelo “Barter” junto aos seus mais de 5.500 cooperados. “O pequeno produtor precisa da cooperativa para se apoiar, guardar o café dele e vender na quantidade que ele quiser. Com o ‘Barter’, ele não fica devendo nada, paga em café”, destaca o diretor-presidente, Antônio de Souza Neto, o “Toninho”.

Os associados à Cooabriel vão produzir de 900 mil a 1 milhão de sacas de conilon este ano. O vice-presidente da cooperativa, Carlinhos Bastianello, afirma que a modalidade de escambo implantada deu certo. “Fornecemos ainda mudas de café financiadas com a safra do ano seguinte. O cooperado não tem custos de armazenagem, e a cooperativa ainda faz a comercialização das sacas”.





02, 03 E 04 DE AGOSTO
ARMAZÉM AREADO - LAJINHA/MG

www.coocafe.com.br
 [@coocafebr](https://www.instagram.com/coocafebr)

ENCERRAMENTO COM:

Coocafest 2018

04 DE AGOSTO DE 2018



REALIZAÇÃO: Coocafé

PRODUÇÃO: Adelson

PROMOÇÃO: M&M Mania



syngenta



APOIO:



PALINI & ALVES
MÁQUINAS AGRÍCOLAS
Tecnologia sem limites



Knowledge grows

OS INGRESSOS PODEM SER ADQUIRIDOS NAS UNIDADES COOCAFÉ

MENORES DE IDADE SÓ PODEM ENTRAR NA FESTA ACOMPANHADOS PELOS REPRESENTANTES LEGAIS. CRIANÇAS ATÉ 10 ANOS NÃO PAGAM. NÃO SERÁ PERMITIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS. COOPERADO, PROCURE A SUA UNIDADE COMERCIAL PARA GARANTIR GRATUITAMENTE SUA ENTRADA NA COOCAFEST 2018.

como segundo produtor mundial. De acordo com o Incaper, o Estado é responsável por entre 75% e 78% da produção nacional e por até 20% da produção do mundo.

O café conilon é a principal fonte de renda em 80% das propriedades rurais capixabas localizadas em terras quentes. Atualmente, existem 283 mil hectares plantados. O Estado é referência brasileira e mundial no desenvolvimento da cafeicultura do conilon, com uma produtividade média que já alcançou 35 sacas por hectare. Cerca de 70% das lavouras são conduzidas com irrigação.

Os maiores produtores são os municípios de Jaguaré, Vila Valério, Nova Venécia, Sooretama, Linhares, Rio Bananal, São Mateus, Pinheiros, Governador Lindenberg, Boa Esperança, Vila Pavão, São Gabriel da Palha, Colatina e Marilândia. A partir da constituição desse mercado na parte norte, a cultura

foi expandida para as regiões sul e central do Estado, incluindo áreas mais altas e frias, tradicionalmente mais aptas para o café arábica.

“Isso resultou do dinamismo crescente do mercado do conilon e do avanço de políticas públicas específicas para a cultura. Atualmente, o conilon vem ampliando suas possibilidades de uso. Atende à indústria nacional de torrefação como blend para o café torrado e moído, sendo misturado ao arábica, havendo, inclusive, casos em que é consumido puro, além de ser usado como solúvel processado

para o mercado nacional e para exportação”, afirma o pesquisador Samir Rangel.

Para o Incaper, o conilon capixaba apresenta características sensoriais que podem torná-lo um dos melhores cafés robustos do mercado internacionais, entre as quais bebida suave e agradável, medianamente encorpado, com pós-gosto limpo e prolongado, fragrância e aroma com intensidade de média a forte, doçura característica com notas de caramelo, baunilha, floral, frutada e especiarias. Mas esse é assunto para um capítulo mais adiante, nesta mesma edição!

A HERDEIRA DE UM LEGADO

Aos 50 anos, Fabíola poderia ser apenas uma conhecida professora de inglês em São Gabriel da Palha. Depois de cursar letras e viver 13 anos nos Estados Unidos, a cafeicultura não estava entre as aspirações da caçula de Dário

Martinelli. Mas com a morte do precursor do conilon, em 2015, ela assumiu os negócios do pai e sente o peso do sobrenome na nova atividade.

Até então, o lido de Fabíola Martinelli com a cafeicultura se resumia apenas aos serviços administrativos. “O meu não é qualquer negócio, é um

legado. É o café do Dário Martinelli. Funcionários mais antigos e vizinhos disseram que mulheres não conseguiram tocar o café, mas há três anos assumi com pulso forte”, diz a cafeicultora, separada e mãe de um casal de filhos.

A beleza morena da mais nova de sete irmãos legítimos



Fabíola entre a mãe, Sélia, e a filha, Luana.

Ao fundo, painel com o patriarca.

**“O MEU NÃO É QUALQUER
NEGÓCIO, É UM LEGADO.
É O CAFÉ DO DÁRIO
MARTINELLI”**

**(FABÍOLA MARTINELLI,
CAFEICULTORA)**

e outros três de criação não passa despercebida quando percorre aos finais de semana as duas propriedades da família. Uma fica a apenas 2 km do centro de São Gabriel, o Sítio Damar (onde fica a primeira lavoura comercial de conilon do mundo, ainda de pé) e outra, em Nova Venécia.

Fabíola conta que sempre conviveu com os pés de café, mas precisou beber da fonte do pai famoso para administrar os negócios e ganhar respeito. “Herdei a resiliência dele, que sempre enfrentou os problemas sem perder o bom humor, liderou sem ser agressivo e sem humilhar ninguém”, descreve a herdeira.

É os desafios não foram poucos. A crise hídrica de 2016 e 2017 reduziu a um terço a produção de 2013/2014, quando os Martinelli registraram safra recorde de 2.800 sacas piladas, sendo 50% despolpadas. As lavouras recuperaram, mas os números da produção deste ano ainda são incertos.

A memória de Dário Martinelli está preservada em todos os imóveis da família. Enquanto no prédio onde Fabíola dá aulas de inglês um cômodo abriga os vários troféus e diplomas do pioneiro, na sala de estar da residência a presença do patriarca é sentida pelas dezenas de fotos cuidadosamente expostas pela viúva, Sélia Gomes Rosa (86).





Marilândia, a cidade que nasceu do café

MUNICÍPIO SE BENEFICIOU COM A INTRODUÇÃO DAS LAVOURAS DE CONILON, VIROU REFERÊNCIA EM PESQUISAS NA ÁREA E VIVE NOVO MOMENTO COM A SEMIMECANIZAÇÃO

A bandeira de Marilândia não deixa mentir. Com a emancipação política, em 15 de maio de 1980, os ramos carregados de café conilon foram a ilustração mais adequada para estampar o principal símbolo do então novo município do noroeste capixaba. O desenvolvimento do lugar se deu pela atividade cafeeira, atualmente em franco processo de semimecanização da colheita e expectativa de 300 mil sacas nesta safra.

O antigo povoado da Liberdade era dominado por florestas nativas até o início do século passado. Atraídos pela fertilidade das terras desconhecidas no norte do Rio Doce, várias famílias de descendentes de italianos do sul do Estado, em especial de Venda Nova do Imigrante, investiram na

região por volta de 1925 para cultivar arábica. A produção era transportada no lombo de burros. As tropas gastavam até dois dias para recolher todos os grãos no interior.

E a ligação entre Marilândia e Venda Nova, distantes 192 km uma da outra, ficou marcada na história local. As famílias são praticamente as mesmas. Sobrenomes como Falqueto, Lorenzoni e Altoé dão nome às ruas e avenidas. Em cada esquina, tem sempre um primo de

alguém que vive na região serrana e vice-versa.

Élio Falqueto (87) é um dos primeiros moradores. Nascido em Venda Nova, chegou aos dez anos a Marilândia com a família, na década de 1940. Foram dois dias de viagem a cavalo numa época em que asfalto era coisa do futuro. Ele conta que o pai Agostinho Falqueto vendeu as terras na cidade serrana e adquiriu novas no povoado então pertencente a Colatina.

Junto com outros colonizadores, os Falqueto abriram clareiras para iniciar os plantios de café. "Venda Nova era muito frio na época, aqui era um lugar com clima melhor para viver. Marilândia não tinha nada, só taperas e picadas no

PREPARE- SE PARA AS OPORTUNIDADES NO CAMPO

**INSCRIÇÕES ABERTAS
PARA CURSOS DE GRADUAÇÃO**

GESTÃO DO AGRONEGÓCIO

PROCESSOS GERENCIAIS

GESTÃO AMBIENTAL

LOGÍSTICA

GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS



AGENDE SUA PROVA: www.faculdadecna.com.br

Inscrições até 22 de julho de 2018. Mais informações no Polo de Rio Bananal

(27) 3265 1292 / (27) 99751 5772



FACULDADE CNA



⊗ Avenida 14 de Setembro, 478. São Sebastião. Rio Bananal – ES. CEP: 29.920-000.



Élio Falqueto é um dos primeiros moradores de Marilândia.

meio do mato. Havia muitos veados, tudo quanto é bicho”, recorda-se Seu Élio.

Outra testemunha do desenvolvimento de Marilândia é Francisco Helvécio Altoé (80). Nascido no Caxixe Quente, interior de Castelo, se mudou para a cidade com dez anos na companhia dos pais e irmãos. Era uma época em que chovia muito e a colheita do arábica era muito difícil. “Os antigos derrubavam as matas e plantavam semente na cova de qualquer jeito, jogando terra por cima. Quem produzia muito alcançava 200 sacas”, afirma Altoé.

Por volta de 1950, o conilon chegou, já havia estradas, mas encontrou resistência

entre os pioneiros da cafeicultura marilandense. “O pessoal tinha medo de plantar porque o consideravam veneno, não servia para beber”, lembra o cafeicultor.

A facilidade para colher e a alta produtividade fizeram os agricultores revirem o preconceito. “E foi surgindo lavoura, virou febre, epidemia. O conilon chegava a 30, 40 sacas por hectare. As lavouras de arábica ficaram no mato”. A mesma lem-

braça tem Élio Falqueto. “O arábica dava muito trabalho para secar, muito cascudo, o terreiro era de chão, não tinha secador. O manejo do conilon era mais simples”.

PIONEIRISMO

Ao emancipar-se de Colatina, em 1980, a novidade na cafeicultura eram as máquinas agrícolas e o secador de café. Francisco Helvécio Altoé foi o segundo morador a ter este último equipamento na propriedade- o primeiro, segundo ele, foi Rafael Lorenzoni.

O pioneirismo do cafeicultor viria naquela mesma época. Ele foi o primeiro a testar a irrigação com canhão, poda programada e mudas clonais. “O rio tinha água suficiente para manter as lavouras irrigadas e pouca gente irrigando. Todo mundo me chamava de doido e tinha fé que Deus sempre mandaria chuva”, conta.

O pulo do gato para a alta produção de conilon ocorreu ainda no início dos anos 1980. Por meio de Wandelino Bastos, que foi diretor do Instituto Brasileiro de Café, o IBC, extinto em 1989, e viveirista em São Gabriel da Palha, Altoé conheceu as mudas clonais. Adquiriu



Francisco Helvécio Altoé ao lado da mulher, Maria Lurdes Turino, no destaque, e ao lado, medalha de produtor modelo, de 1984.

1.600 unidades e as plantou em duas propriedades.

O resultado deu tão certo que até estrangeiros vieram conhecer a experiência. Muitos estudiosos e produtores iam a Marilândia buscar as sementes das plantas com maior índice de produção para promover novos cruzamentos.

De acordo com o extensãoista do Incaper local, Élio José dos Santos, a vantagem dos clones está na alta produção, graças à “seleção maçal”, a escolha dos indivíduos que mais se destacam nesse sentido. “Enquanto o café arábica partiu para o caminho da qualidade, o conilon seguiu para a produção”, avalia.

O presente de Marilândia confirma sua vocação para o conilon. Segundo Élio, a área cultivada é de aproximadamente 10 mil hectares, totalmente irrigada. O sistema de gotejamento evoluiu para o de microaspersor.

Na cidade de prédios novos e rodeada por lavouras de café, 2.000 famílias vivem da atividade, sendo 90% delas em regime de parceria. A produção anual gira em torno de 300 a 350 mil sacas. No período de seca, a média foi de 200 mil.

O diferencial do município está na renovação constante das lavouras. “Todo ano cerca de 10% do parque é renovado. Das seis milhões de sacas de co-

nilon previstas na safra deste ano no Espírito Santo, Marilândia vai contribuir com 300 mil. Parece pouco em proporção, mas o município abençoado pela padroeira Nossa Senhora Auxiliadora não seria o mesmo sem o dinheiro gerado pelo café.

REFERÊNCIA

O destaque de Marilândia na cafeicultura é também pela referência em pesquisas na área. Uma lei municipal de 21 de setembro do ano passado intitula o município como “Capital Estadual da Pesquisa do Café Conilon”. O reconhecimento é graças aos estudos desenvolvidos na Fazenda Experimental do Incaper.

Em 2017, a unidade lançou duas novas tecnologias em café conilon: a nova cultivar clonal tolerante à seca, ‘Marilândia ES8143’, e o Jardim Clonal Superadenado de Café Conilon, uma nova técnica



A nova força no controle biológico da sua lavoura.



VITTIA
GRUPO



O chefe do Incaper Local, Marcone Colmério, em lavoura experimental na unidade de referência estadual em conilon. Abaixo, testes de clones em tubetes.

para a multiplicação rápida de cultivares clonais melhoradas, só para citar alguns projetos de extrema importância para a realidade de milhares de cafeicultores do norte do Estado.

Percorrer a área da Fazenda é ter a certeza de encontrar experimentos cada vez mais avançados envolvendo a variedade de café. São mais de 2.000 clones sendo testados. “Os principais trabalhos estão relacionados ao melhoramento de plantas, desenvolvimento de clones cada vez mais resistentes, produtivos e com qualidade de fruto, que é uma tendência de mercado; além da produção de mudas e manejo, principalmente com relação à poda e espaçamento”, destaca o chefe do Incaper local, Marcone Comério.

Outra linha de pesquisa busca a mecanização para a cafeicultura de montanha. Segundo Comério, o objetivo é trazer tecnologias para os produtores serem mais eficientes no cultivo, a exemplo do microterraceamento, já consolidada

no arábica. Entrelinhas feitas entre os pés de café permitem o trânsito de tratores em áreas de declive e servem como barreira para a erosão. “Quem cultiva em altitude perde um pouco em competitividade para quem produz em áreas planas”.





A qualidade do conilon está na pauta de Marilândia. No ano passado, a prefeitura promoveu a primeira edição do Concurso de Qualidade de Conilon. O secretário Municipal de Agricultura, **Adalto Aquiles**, considera a experiência

positiva e aposta no segundo ano. “O concurso vem de uma forma mais robusta e esperamos que seja bem satisfatório para o município”, diz. As inscrições vão até 30 de julho. A novidade fica por conta da inauguração da sala de prova de cafés.



Pesquisador científico do Incaper há 33 anos, Romário Gava Ferrão considera o desenvolvimento e o lançamento da cultivar de café “Marilândia ES 8143” como um dos projetos mais marcantes durante toda sua carreira. Mais tolerante à seca, a variedade foi pensada diante da crise hídrica que assolou o Estado. “Desde a minha origem, como neto e filho de produtor rural, eu vivi para o setor agrícola e direcionei todo o meu trabalho de pesquisa pensando na qualidade de vida das pessoas do campo”, disse Ferrão que, em 2017, recebeu a “Comenda Jerônimo Monteiro”, maior honraria concedida pelo Estado a uma personalidade.

— Com informações do Incaper.

PROTEÇÃO E NUTRIÇÃO PARA TODAS AS CULTURAS.



NHT® é uma linha de fertilizantes fluidos (suspenção concentrada) com alta concentração de nutrientes e alta performance na nutrição das plantas.



MÁQUINA QUE COLHE E PODA FACILITA VIDA DO TRABALHADOR

O processo de semimecanização das lavouras de conilon caminha em Marilândia. Na localidade de Sapucaia, a 10 km da sede do município, o cafeicultor Amarildo Stefanoni, o “Biriú”, se destaca pelo uso de uma máquina que colhe café e poda o pé ao mesmo tempo. Com o equipamento, o produtor consegue colher média de 300 sa-

cas por dia e demanda menos mão-de-obra.

A colheita na fazenda com 300 hectares cultivados começou em maio e vai até o final de julho. Além do rendimento com a colheita semimecanizada, Stefanoni afirma que o solo fica mais limpo com o uso da nova máquina, contribuindo também para o bem-estar dos trabalhadores. “Eles colhem em um chão lonado, não fica mais folha na lavoura, e não precisam carregar mais peso. A perda era maior com o uso da peneira”, explica.



PÓDE MULHERES

Empoderamento. Força. Independência. União.

Essa é a essência da linha Póde Mulheres. Uma linha criada pela CAFESUL para a valorização das mulheres cooperadas das MULHERES DO CAMPO.



CONILON
de qualidade
somos COOP

/CAFESUL
(28)3554-1885



**UM BOM DIA
COMEÇA
COM UM BOM
CAFÉ E UMA
BOA HISTÓRIA**



Comece o dia
bem informado. Acesse
AQUINOTICIAS.COM.
É a melhor forma
para ficar por dentro
de tudo que acontece
no sul capixaba,
todos os dias,
a qualquer hora.

O PORTAL DE NOTÍCIAS
DO SUL CAPIXABA

AQUINOTICIAS.COM



REGIÃO DO PICO DA BANDEIRA DESTAQUE PELA QUALIDADE DE ARÁBICA FOI A PRIMEIRA A FATAR TÍTULO ESTADUAL PARA ESPÉCIE MAIS COMUM NO NORTE E NO CLIMA QUENTE

CONILON DE ALTITUDE

O Caparaó e o melhor conilon de qualidade

Aos pés do Pico da Bandeira, a busca por cafés de bebida superior agrega valor à produção e coloca os cafeicultores em rede com o mundo. Municípios como Dores do Rio Preto, onde fica o distrito de Pedra Menina, são a nova meca do arábica especial no Espírito Santo. Uma questão de reposicionamento verificada nos últimos anos no Caparaó Caipixaba, região que se destacava só pela quantidade, mas com qualidade muito inferior.

A surpresa fica por conta da vocação do entorno do Parque Nacional para produzir conilon de qualidade. Às margens da Rota Imperial, na localidade de São João do Príncipe, em Iúna, a família Horst fez história com a conquista do 1º Prêmio Conilon Especial (categoria natural), de nível

estadual, em 2012. E desde então, os produtores vem confirmando ser possível cultivar conilon na altitude e com qualidade reconhecida.

No ano passado, os irmãos Emílio e Amós Horst viraram notícia novamente com o terceiro lugar nacional no concurso “*Coffee of the Year Brasil*”, realizado durante a Feira Internacional do Café, em Belo Horizonte. A qualidade é tão regra para os descendentes de alemães que, um ano antes, alçaram a quinta

colocação no mesmo evento no concurso para arábica.

O Sítio Café do Príncipe fica a 10 km da rodovia BR-262 e a 630m do vilarejo, cujo nome homenageia D. João VI, então príncipe regente quando a estrada São Pedro de Alcântara foi construída, no século 19. Lavouros das duas espécies de café dividem espaço. São 10 hectares cultivados com arábica, a cerca de 1.200m; e 2,5 ha de conilon, a 800m de altitude. “Colhemos café o ano todo”, gaba-se Emílio Horst.



A região histórica foi a primeira do Caparaó Capixaba a ter pés de conilon. Entre as décadas de 1970 e 1980, os Horst adquiriram 5.000 mudas com Derly Ribeiro, o pioneiro (*Conheça esta história na próxima página*), uma época de pouca informação sobre o manejo da espécie.

Segundo Emílio, o instituto estadual de assistência técnica não tinha interesse de evoluir com o conilon na região. Até que um técnico de São Gabriel da Palha foi trabalhar em Iúna e orientou os

produtores. “A gente não fazia os tratos necessários, como as podas coordenadas. Depois de aprender o manejo correto, a produção triplicou”, conta.

Os cuidados são seguidos à risca até hoje para garantir produção e produtividade. “Obedecemos rigorosamente ao calendário do conilon. Acabou a panha, tiramos os galhos”, diz Maria Cristina da Silva, mulher do cafeicultor. Formada em Letras, a produtora largou a sala de aula para tocar a roça com o marido e focar na qualidade de microlo-



O casal Emílio Horst e Maria Cristina da Silva se dedicam exclusivamente à produção de arábica e conilon especiais e ao comando da cafeteria do sítio.

tes, tanto de conilon quanto de arábica. O conilon é colhido só a partir de julho, com safra média de 250 a 300 sacas.

Com maturação acelerada pelas chuvas do primeiro semestre, a expectativa é de uma safra bastante especial este ano. “Os grãos estão mais doces. A previsão é de quinze sacas despolpadas de cada espécie”, prevê Emílio Horst. Os cafés da família já foram parar na Austrália, Coreia do Sul e Chile.

A aposta no conilon estimula novas iniciativas na família. Juntamente com um cunhado, os irmãos Emílio e Amós arrendaram um terreno de 10 hectares, em outra localidade do município, onde plantaram 20 mil pés e prevêem dobrar a quantidade em breve. O sistema é totalmente irrigado- diferente do Sítio Café do Príncipe- com bombeamento de água a partir de uma represa.

Além disso, na propriedade em São João do Príncipe funciona há um ano uma cafeteria onde é possível provar os cafés dos Horst, com notas sempre acima da média e preparados com os mais modernos sistemas de torra e filtragem.

PRECURSOR COMPLETOU 102 ANOS DE IDADE

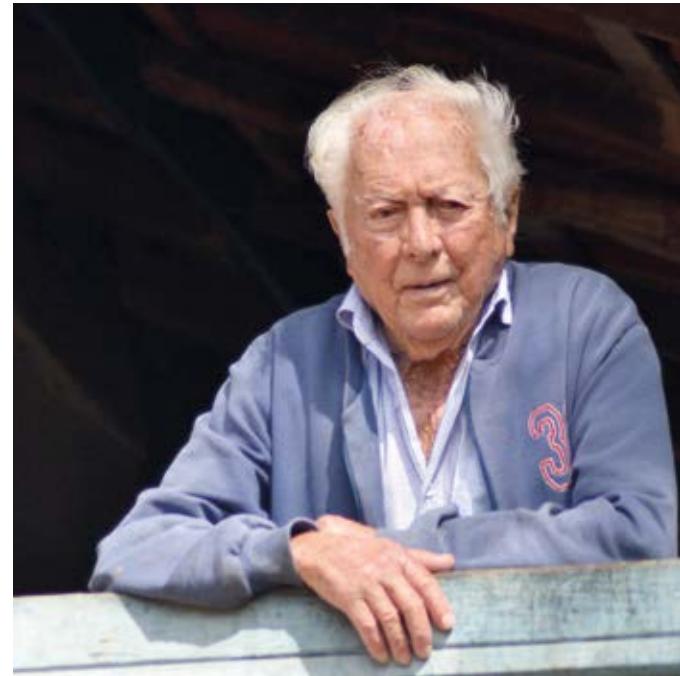
Vitalidade aos 102 anos de idade. Assim é Derly Alves Ribeiro, o pioneiro nos cultivos de conilon no Caparaó Capixaba. Na localidade de São José das Três Pontes, a 3 km do distrito de Pequiá (Iúna), na mesma estrada que nos conduz a São João do Príncipe, o ex-cafeicultor recebeu nossa reportagem para contar a história da espécie de café na região.

Interrompemos um jogo de baralho entre o ancião e sua filha Vanda para extrair da memória um capítulo do conilon no entorno do Pico da Bandeira. Depois de atuar por mais de 40 anos como barbeiro e cabeleireiro e depois como corretor de café, o centenário conheceu a última novidade em Linhares e São Mateus. No entanto, foi em Castelo, no sul do Estado, sem precisar a época, que passou a adquirir as primeiras mudas.

Com bom humor, ele narra a saga empreendedora. "Eu entregava café para o Emílio Nemer por meio de um caminhão-tanque que abastecia os carros da região com petróleo. Numa dessas viagens, trazia as mudas. Muitos produtores da região apanharam sementes comigo para fazer testes", conta Seu Derly.

O ex-cafeicultor lembra que a espécie de café pegou bem na primeira experiência. "Com o clima temperado, os grãos não caíam facilmente do pé, seguravam na árvore e produziam bem. A vantagem é que o conilon não dá muito trabalho".

Apesar do pioneirismo, o sítio da família não produz mais conilon como antigamente. O cultivo se resume a poucos pés, que sempre carregam. Os herdeiros optaram por outras carreiras, em outras cidades, e os que atuam com cafeicultura se dedicam ao arábica. Mas a experiência bem sucedida de outrora replicou nas proximidades, como vimos na página anterior com os irmãos Horst.



Outra experiência de conilon de altitude ocorre no distrito de Várzea Alegre, município de Santa Teresa, região serrana do Estado. De acordo com o atual coordenador do Programa Estadual de Cafeicultura, o pesquisador do Incaper Abraão Carlos Verdin, o plantio do conilon é feito tradicionalmente nas áreas mais quentes do Espírito Santo, em regiões abaixo de 500m de altitude, mas os produtores de regiões mais altas começaram a demandar uma maneira de produzir co-

nilon também em temperaturas mais amenas.

"Além disso, o custo de produção do conilon sempre foi menor que do arábica. Então, quando o produtor rural começou a perceber esses fatores, ele passou a buscar tecnologias, justamente para serem atendidos. Mas nada disso seria possível sem parceiros do Incaper, como os próprios produtores rurais, Ufes, professores e alunos, e diversas instituições nacionais", lembrou.

_ Com informações do Incaper.



[F] VANESSA CAPUCHIO

FEAGRO

 SICOOB
Credisudeste

REALIZAÇÃO:

 SICOOB
Credisudeste

16, 17 E 18 DE AGOSTO

PARQUE DE EXPOSIÇÕES DE ESPERA FELIZ/MG

O LUGAR CERTO PARA BONS NEGÓCIOS

ENTRADA FRANCA

SORTEIO TODOS OS DIAS!

PARA MAIORES INFORMAÇÕES PROCURE UMA AGÊNCIA DO SICOOB CREDISUDESTE.

www.sicoobcredisueste.com.br

 sicoobcredisueste



1º LEILÃO - ESTRELAS GIROLANDO
ESPERA FELIZ/MG - 18 DE AGOSTO - 16H

A terceira onda da cafeicultura está no ar

A VALORIZAÇÃO DE
PERFIS SINGULARES,
A POPULARIZAÇÃO DE
MÉTODOS INOVADORES
DE FILTRAGEM E
TESTES CADA VEZ
MAIS OUSADOS
DE FERMENTAÇÃO
COMPÕEM A
NOVA FASE, CUJO
TERMÔMETRO
PRINCIPAL É O
CONSUMIDOR



Para o especialista Douglas Cal, o caminho para elevar o nível dos grãos capixabas é condicionar o aumento do volume da produção.



A cafeteira Aeropress é uma febre entre os baristas e tem até Campeonato Mundial. Em 2017, a região do Caparaó recebeu o evento.



Lucas Pereira e Aldemar Moreli, professores do Ifes Venda Nova.



Métodos de filtragem cada vez mais inovadores garantem cafés com nuances ao gosto dos consumidores.

O dinamismo do mercado sacode a cadeia produtiva do café. Os consumidores estão cada vez mais exigentes. Mais que qualidade, buscam viver novas experiências na xícara. E na outra ponta, os produtores estão antenados às inúmeras possibilidades de contribuir para gerar bebidas diferenciadas. A terceira onda da cafeicultura está no ar.

A fase atual é marcada pela valorização de perfis singulares de microlotes, pela popularização de métodos de filtragem e processos cada vez mais ousados de fermentação do café no pós-colheita. As instituições de pesquisa continuam dando suporte técnico e sendo referência para centenas de cafeicultores capixabas, mas o campo é um laboratório a céu aberto de peso.

As infinitas formas de se produzir impulsionam a comercialização do café especial. “Estamos vivendo a terceira onda, a do café exótico, com formas de torra diferenciadas e baristas com novos métodos de preparo, que vão além do espresso. O

mercado exige mais dos produtores, que vão ganhar mais por isso”, avalia o extensionista do Incaper, Fabiano Tristão.

Na nova era da cafeicultura, os donos de cafeterias vão até os produtores buscar o produto e sinalizar o perfil sensorial desejado pelos consumidores. Nas montanhas e no Caparaó capixabas, as parcerias garantem vantagem para as duas partes.

A barista e proprietária do “Coffee Lab” (SP), Isabela Raposeiras é uma das especialistas sempre presentes na região serrana para estabelecer relações exclusivas com os cafeicultores. “Uma saca pode chegar a custar R\$ 2.000 se produzida sob medida”, completa Tristão.

INovação

Mas no mercado há quem já tenha ido além. É o caso de Bruno Ribeiro, um dos sócios da Origina- Especialistas em Café, de Varginha (MG). Em 2016, ele afirma que conseguiu fazer um produtor do Cerrado Mineiro alcançar R\$ 19 mil por saca. “Foi o café mais caro



Bruno Ribeiro: feito com cafeicultor para produzir saca de R\$ 19 mil.

do Brasil. O segredo foi realizar mapeamento para identificar a pontuação da bebida antes da colheita”, revelou.

Ouvir Bruno relatar suas vivências deixa até o cafeicultor mais experiente de queixo caído. Em Minas, o pesquisador e aluno de doutorado na Universidade Federal de Lavras (Ufla) testa um processo de fermentação natural dos grãos semelhante ao da maceração do vinho.

O experimento consiste em espremer o café na caçamba do caminhão, depois cobri-lo com casca madura e deixar o veículo na sombra por até 48 horas. Segundo ele, o resultado é bebida com média de 88 pontos. “O café sem oxigênio não dá bolor.

“ESTAMOS VIVENDO A ONDA DO CAFÉ EXÓTICO, COM FORMAS DE TORRA DIFERENCIADAS E BARISTAS COM NOVOS MÉTODOS DE PREPARO. O MERCADO EXIGE MAIS DOS PRODUTORES, QUE VÃO GANHAR MAIS POR ISSO”
(FABIANO TRISTÃO, EXTENSIONISTA DO INCAPER)

Já realizamos o teste três vezes em diferentes regiões do país e obtivemos notas sensoriais superiores”, conta.

Sócio da Origina, Douglas Cal se diz impressionado com a alta qualidade dos cafés capixabas. O especialista aponta que o caminho para elevar o nível desses grãos é a troca de informações e condicionar o aumento do volume da produção. “Os melhores cafés do Brasil estão aqui, e não é bairrismo. Um café que atingiu 84 pontos está muito fácil de chegar aos

87. O que diferencia muitas vezes é um detalhe. Se fosse só o processo, todo ano o ganhador de prêmios de qualidade seria o mesmo”.

Gerente do Negócio Café da Cooperativa Agropecuária Centro Serrana (Coopeavi), Giliarde Cardoso destaca a evolução no mercado de especiais. “Se voltássemos dois anos no tempo, muitas pessoas achariam loucura conhecer as novas técnicas. As coisas mudam numa velocidade muito grande. O produtor deve saber que o consumidor desse tipo de café

_Dá até abelha!- O “honey process” é um dos métodos para atribuir bebidas diferenciadas no café.
 Sítio em Pedra Azul (Domingos Martins) utiliza a técnica.



é antenado em novidades e paga mais por isso", avalia.

O professor do Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes) e doutor em engenharia de produção Lucas Pereira acrescenta que a tendência mundial não são mais notas, e sim, perfis inéditos.

"O produtor capixaba tem condições de produzir diferentes tipos de café, desde aquele para atender uma cafeteria em Venda Nova até um estabelecimento em Moscou. Dentro da gama de produção, existem de cinco a sete métodos de pós-colheita distintos, que entregam resultados sensoriais diferentes. Nossa próxima fronteira é ajustar isso para mais famílias vivenciarem essa inovação".



Fabiano Tristão:
as infinitas formas
de se produzir
impulsionam a
comercialização
do café especial.

MÁQUINAS AGRÍCOLAS E EQUIPAMENTOS HIDRÁULICOS

Irrigando para um mundo melhor



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

SAI O CORRETOR CONVENCIONAL, ENTRA O 'BROKER'



Eduardo de Melo representa a "Bourbon Speciality Coffee", considerada a maior exportadora de cafés do Brasil.

A regra é deixar tudo às claras entre pequeno produtor, comprador e um novo tipo de intermediário na transação, o "broker". Num mercado antes muito especulativo, profissionais que se dedicavam apenas à corretagem de café se profissionalizam em fomentar a agregação de valor do produto e garantir a venda de microlotes únicos.

No Espírito Santo, a atuação dos "brokers" é realidade. Os agentes de negócios vêm sendo muito requisitados para fazer o meio de campo entre os cafés especiais e o mercado internacional. E com isso, a figura do atravessador se torna cada vez mais irrelevante na cafeicultura.

O "broker" Eduardo Pagio Melo, de Venda Nova, explica a função do profissional surgido recentemente no mercado de cafés finos.

"Quando me chega um café especial, não sou o corretor. Estou fazendo o trabalho de estimular grãos de bebida superior e viabilizar a compra direta para as empresas. Todas as partes são valorizadas nesse processo. Se a pontuação sobe a cada safra, a possibilidade de valorizar a saca é grande".

Melo é representante da "Bourbon Speciality Coffee", considerada a maior exportadora de cafés do Brasil. Segundo o "broker", a ideia é conhecer a fundo a história dos cafeicultores para

transmiti-la ao consumidor final. "Atualmente, se trabalha muito com origem no mundo dos cafés especiais. O consumidor quer saber de onde é o produtor, como é o processamento dos grãos, entre outras informações".

A diferença está no trabalho junto aos pequenos produtores. Enquanto as multinacionais estão de olho em grandes volumes, os "brokers" negociam com os compradores internacionais a venda de lotes raros com valor agregado por conta da alta qualidade. E se exportar café diretamente para esses pequenos produtores parecia algo impossível, já existe a possibilidade da exportação compartilhada.

Para o professor do Ifes Lucas Pereira, trata-se de uma nova configuração de mercado, e não mais o negócio encoberto em que o produtor não sabe quanto está ganhando. "É um mundo mais humano e democrático, diferentemente dos ambientes de negócio do século passado, onde o produtor era meramente um coparticipante", analisa.

Muitas vezes, o produtor recebe a visita do comprador final na propriedade. Delegações dos Estados Unidos, Japão e América Central já criaram vínculos especiais com os cafeicultores capixabas e trocam informações pela internet. Embora falem línguas diferentes, a linguagem da cafeicultura é universal e estreita as relações para futuros negócios.

EDUCAÇÃO NO CAMPO PARA EMPREENDER

Referência em pesquisas no pós-colheita de arábica e conilon, o Ifes Venda Nova encampa projeto com cem famílias, com incentivo da Fapes, para estimular o empreendedorismo e novas fontes de renda para cafeicultores. Após quatro anos pesquisando processos de fermentação, reuso da água e ajustes na fase após a safra, o projeto está focado no estímulo ao agroturismo.

“Na virada do século, tivemos crescimento exponencial de agroindústrias, mas o quadro reduziu muito. Nossa trabalho é estimular uso de tecnologias simples, aproveitando capital natural, infraestrutura, melhorando higiene, controle de processos e, principalmente, caracterização de perfis sensoriais”, explica o professor Lucas Pereira.



RUSSAS VÃO MINISTRAR CURSOS NO ESTADO

Entre os dias 20 e 24 de agosto, o Espírito Santo vai receber duas russas bastante entendidas sobre cafés finos. A importadora de microlotes Valentina Moksunova e a dona de cafeteria e bicampeã mundial de barismo Marina Khyuppenen vão ministrar oficinas para donos e funcionários de cafeterias e cursos de torra.

A agenda da dupla vai se dividir entre o Ifes Venda Nova e o norte do Estado. Na escola técnica, as oficinas têm parceria do Sicoob. Segundo o professor Lucas Louzada, as russas são sumidade na área. “Enquanto Valentina é formadora de opinião, difunde tecnologias e conecta produtores com o mercado, Marina já venceu o concurso de barismo com o café do produtor Joselino Meneghetti, de Brejetuba. Os cursos de torra são caros, por isso a oportunidade é única”, diz.



7º SIMPÓSIO DO PRODUTOR DE Conilon®

Conilon

Qualidade e Sucessão Familiar

**09 de Agosto
2018**



CEUNES | UFES
(Auditório Central)
SÃO MATEUS | ES
BR 101, Km 60 - Litorâneo

PROGRAMAÇÃO

- 07:30 - 08:10 Inscrição R\$ 15,00 (Livro do evento e Participação no Sorteio de Brinde)
- 08:10 - 08:40 Café com prosa
- 08:40 - 09:10 Abertura
- 09:10 - 10:10 Como produzir qualidade? Propostas de Inovação – Dr. Lucas Louzada Pereira – Prof. do IFES
- 10:10 - 10:40 Manejo da Cochonilha: Wander Ramos Gomes – Eng. Agrônomo e Consultor
- 10:40 - 11:00 Cultivar da UFES em parceria com cafeicultor: Dr. Fabio Luiz Partelli – Prof. da UFES
- 11:00 - 11:20 Homenagem à cafeicultores
- 11:20 - 12:00 Discussão/debate: Moderador: Dr. Cesar José Fanton – Pesquisador do Incaper e Antônio de Pádua Motta - Revista ProCampo
- 12:00 - 13:20 Almoço
- 13:20 - 14:30 Gestão e Sucessão - Mudar para sobreviver: Igor Avelino – Produtor Rural de Tocantins
- 14:30 - 15:00 Manejo da ferrugem: Dr. Wiliam Bucker – Prof. da UFES
- 15:00 - 15:50 Experiência de Sucesso de Cafeicultores:
- * Realidade e visão sobre assistência técnica: Rodrigo José Gonçalves Monteiro (Eng. Agrônomo e Produtor de Jerônimo Monteiro)
 - * Alternativas de renda para o cafeicultor: Aguilar I. Gaigher (Produtor de São Mateus)
 - * Agregando valor no Conilon: Isaac Venturim (Produtor de São Domingos do Norte)
- 15:50 - 16:20 Discussão/debate: Moderador: Kátia Quevedez (Revista SafraES) e Franco Fiorat (Revista Campo Vivo)
- 16:20 - 16:30 Considerações finais e encerramento
- 16:30 Sorteio de uma Roçadeira motorizada e doação de R\$ 1.000,00 para instituição de caridade de São Mateus
- 16:30 Café com prosa

Organização:



Apoio:



PROJETO FLORADA 3 CORAÇÕES ENCANTA CAFEICULTORAS DE AFONSO CLÁUDIO E MANHUAÇU

A equipe do Projeto Florada 3corações botou o pé na estrada e com a parceria do IWCA Brasil ES (Aliança Internacional das Mulheres do Café) e BSCA Cafés Especiais do Brasil realizou nos dias 11 e 13 de junho, respectivamente, encontros em Manhuaçu (MG) e em Vila Pontões, distrito de Afonso Cláudio (ES) com adesão de cerca de 300 cafeicultoras. Vale lembrar: estamos em plena colheita. Com esses encontros, foram sensibilizadas importantes regiões produtoras de cafés dos estados de Minas Gerais e Espírito Santo e também do Rio de Janeiro.

Os eventos contaram com as participações de Silvio Leite, referência mundial como classificador, degustação e torras de café; Marisa Contreras, cafeicultora e embaixadora do Projeto Florada; Cintia Mattos, presidente do IWCA Brasil e Patrícia Ferreira, líder do projeto Florada na 3corações. Patrícia pontuou o interesse do público, que em todas as apresentações se mostrou atenta e participativa. “A participação e o interesse das cafeicultoras têm sido fortes. Estamos percebendo isso em todos encontros. Estamos superando nossas expectativas”.



PROJETO FLORADA

O Projeto Florada tem o objetivo de unir e empoderar as mulheres cafeicultoras, e trazer melhores práticas na produção de cafés especiais. Para isso, o Grupo 3corações criou uma plataforma exclusiva de apoio e fomento às conquistas dessas mulheres no campo.

O Projeto tem como meta promover novas experiências com cafés especiais: visibilidade às cafeicultoras; promover conversas, encontros e relacionamentos; oferecer capacitação e informação; agenciar concursos; premiar os melhores cafés e promover os cafés com edições especiais.

1º CONCURSO FLORADA PREMIADA

O 1º Concurso Florada Premiada nasce de uma parceria entre o Grupo 3co-

rações e a BSCA, que será responsável por todo o processo. As produtoras de café arábica poderão participar em duas categorias – via úmida e via seca. Na fase classificatória, serão escolhidos 40 lotes, com pontuação mínima de 80 pontos, em cada categoria.

Serão premiados os três melhores cafés de cada categoria, que terão sua compra garantida pela Café 3 Corações, pelo dobro da cotação do dia. Além disso, as vencedoras ganharão prêmios em dinheiro: R\$ 25 mil (1º lugar), R\$ 15 mil (segundo lugar) e R\$ 10 mil (terceiro lugar). A premiação será realizada durante a Semana Internacional do Café, entre 7 e 9 de novembro, em Belo Horizonte. As inscrições serão abertas em setembro. Mais informações no site www.projetoflorada.com.br.

**Com informações da Revista Caficultura*

PREFEITURA DE CACHOEIRO QUER MAIS PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR NA MERENDA ESCOLAR

Agricultores familiares de Cachoeiro participaram, em junho, de um encontro com representantes da prefeitura, realizado no auditório do Sindicato Rural. O objetivo foi debater melhorias nos procedimentos de compra de produtos rurais do município para suprir demandas da administração municipal, como fornecimento de alimentação escolar e para centros de assistência social.

Foram discutidos aspectos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e da Compra Direta da Agricultura Familiar (CDAF), instrumento do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA),

de âmbito federal, que visa o incentivo da produção familiar.

O encontro foi o segundo de uma série de três, fazendo parte de um amplo trabalho de reorganização dos procedimentos de compras da prefeitura de Cachoeiro como um todo, de forma a torná-los mais ágeis. O Sebrae faz um acompanhamento técnico e, após a realização da última reunião, prevista para acontecer no dia 7 de agosto, um relatório apontando melhorias será encaminhado à prefeitura.

“As unidades de ensino e os centros de assistência social municipais têm demanda por alimentos de qualidade para seus usuários, e os produtores familiares de Cachoeiro têm plena condição de



Encontro debateu formas de ampliar vendas dos produtores para programas de compra de alimentos.

suprir boa parte dessa demanda. Temos certeza que esses encontros resultarão no fortalecimento dessa parceria frutífera. Quem ganha é todo o município”, destaca o secretário municipal de Agricultura e Interior de Cachoeiro de Itapemirim, Robertson Valladão.

[o] DIVULGAÇÃO PMCI



FERTILIZANTES
HERINGER

FERTILIZANTES HERINGER, HÁ 50 ANOS PROMOVENDO UMA COLHEITA MAIOR

A Fertilizantes Heringer S/A iniciou suas atividades no mercado brasileiro de fertilizantes em 1968, na cidade de Manhuaçu (MG), sendo uma das companhias nacionais pioneiras na produção, comercialização e distribuição de fertilizantes. Fundada por Dalton Dias Heringer, Engenheiro Agrônomo, capixaba e filho de produtor rural, tinha o objetivo de atender aos produtores da Zona da Mata de Minas, região tipicamente cafeicultora. A inserção em novos mercados levou à construção, ano após ano, de novas unidades misturadoras de fertilizantes no Brasil.

Atualmente a Fertilizantes Heringer é uma das maiores em seu ramo de atividade, sendo considerada a maior empresa do setor de fertilizantes no Brasil em 2010, 2011 e 2012, fornecendo fertilizantes de alto desempenho e qualidade para todo território nacional.

Em setembro de 2018, a Heringer completa 50 anos de existência, sempre fornecendo aos agricultores brasileiros produtos de alta qualidade e serviços diferenciados, com o objetivo de contribuir com o desenvolvimento rural. Todos os processos são controlados, monitorados e melhorados de acordo com as necessidades identificadas no dia a dia. Sendo que o objetivo final é a satisfação plena do cliente.



Com a finalidade de gerar e difundir tecnologia adequada à região da Zona da Mata de Minas foi criado em 1994, no município de Martins Soares (MG), o Centro de Pesquisas Cafeeiras "Eloy Carlos Heringer" (CEPEC). Há 25 anos contribuindo de forma significativa para o desenvolvimento e crescimento da cafeicultura brasileira, o CEPEC é hoje referência nacional, com o 3º maior banco de germoplasma do Brasil e uma série de experimentos focados no desenvolvimento da cafeicultura.

Para a cultura do café possui produtos com eficiência já comprovada e reconhecidas pelos cafeicultores, como a Linha FH Humics, voltado à Fosfatagem no plantio e/ou cobertura e a Linha FH Nitro Mais, conferindo à adubação nitrogenada uma proteção contra perdas por volatilização. A Linha Ferti e de Micronutrientes possuem produtos de elevada pureza e solubilidade, com destaque para o FH Ferti, FH Café Conilon, FH Ferti Micro, FH CaB e FH + Raiz. Com uma equipe qualificada, a Heringer leva ao produtor rural em todo o estado do Espírito Santo o melhor da tecnologia em fertilizantes para todas as culturas.



SAFRA EM FOCO

INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL NO ABACAXI DE MARATAÍZES



[o] DIVULGAÇÃO

Um sistema de inteligência artificial é usado numa lavoura de abacaxi de Marataízes, litoral sul do Estado, para medir a necessidade das plantas e otimizar a produção. A iniciativa é do agricultor Manoel Marques, da localidade de Brejo dos Patos, zona rural do município. Ele instalou um sensor que permite obter diversas informações do ambiente, como a temperatura e a umidade do ar, das condições do solo e da irradiação solar, permitindo a produção de frutos mais saudáveis e um custo-benefício mais equilibrado.

Um boletim é enviado para o celular do produtor e também para o técnico responsável. O sensor também contribui com a economia de água na irrigação, prevenindo fatores de risco e identificando os melhores procedimentos por uma exploração agrícola mais eficiente. "Somos os primeiros do Brasil a testar a tecnologia e estamos ansiosos pelos resultados", diz Manoel.



COOPBAC JÁ É A MAIOR EXPORTADORA DE PIMENTA-DO-REINO

exportador era a Cooperativa Agrícola Mista de Tomé-Açu (Camta), do Pará.

Dentre as 160 cooperativas brasileiras que aparecem na tabela, a Coopbac está na 79ª posição. Já entre as quatro capixabas, a cooperativa ocupa o 1º lugar. Já com relação às 488 empresas capixabas do ranking, a Coopbac ficou com a 104ª posição. Com 225 cooperados, a cooperativa produziu em 2016, 300 toneladas de pimenta-do-reino e dobrou sua produção em 2017.

Há apenas dois anos no mercado da exportação, a Cooperativa dos Produtores Agropecuários da Bacia do Cricaré (Coopbac), de São Mateus, no norte capixaba, foi destaque na Balança Comercial do primeiro quadrimestre de 2018, assumindo a liderança na exportação de pimenta-do-reino. Os dados foram divulgados pelo Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços. Antes, o maior



São de Vargem Alta os primeiros sucos artesanais registrados pelo Ministério da Agricultura (Mapa) no Estado. No Sítio Alto Ouro, na localidade de mesmo nome, na zona rural do município, o casal José Luiz Grillo e Maria de Fátima Reis produz sucos de uva, amora e misto.

As frutas são cultivadas na propriedade, também conhecida pelas geleias e pela cervejaria "Dus Grillo", também com o registro.

Mais de 300 toneladas de caqui. Esse foi o resultado obtido pelo produtor Ilton Fassarella e seu filho Flávio na safra deste ano, em São Bento de Urânia, Alfredo Chaves. As frutas foram colhidas entre abril e maio e comercializadas junto à Ceasa de Cachoeiro e feiras nas cidades vizinhas. "Frutas grávidas, de acordo com o padrão comercial de São Paulo", afesta o chefe do Incaper local, Alciro Lazzarini. Segundo o extensionista, os produtores estão animados e já pensam em investir numa câmara fria para conservar o caqui e garantir mercado em outras épocas do ano. A atividade passou a ser a principal fonte de renda da família.



[o] DIVULGAÇÃO

[o] LEANDRO FIDELIS/ARQUIVO SAFRA

RASTREABILIDADE VEGETAL

Depois do mamão, da banana, do tomate, do repolho, do chuchu, do pepino, da beterraba e do inhame, outros produtos vegetais deverão obrigatoriamente ser incluídos no sistema de rastreabilidade de até novembro deste ano. Vale lembrar aos produtores que a medida é prevista pela Normativa Conjunta do Mapa e Anvisa, que estabelece a obrigatoriedade de identificação única do responsável pela produção. A segurança alimentar e o controle de qualidade dos produtos estão entre os objetivos.



Da necessidade de fortalecer a pecuária leiteira surgiu, há 60 anos, a Cooperativa Laticínios Guacuí. Agricultores da região se reuniram para definir os rumos do setor no Espírito Santo e fundaram a Colagua. Os 22 agricultores não sabiam, mas estavam escrevendo a história social e econômica do município. Um patrimônio reconhecido e respeitado por muita gente. A cooperativa continua a ser reguladora de preços e a esperança para quem vive da agricultura familiar.

IMPLEMENTAÇÃO DA ES-363 ESPERANÇA PARA O AGRO DE SANTA MARIA

[o] LEANDRO FIDELIS



Fim da poeira, da lama e das crateras. A Secretaria de Estado dos Transportes e Obras Públicas (SETOP), o Departamento de Estradas de Rodagem (DER/ES) e a Prefeitura de Santa Maria de Jetibá iniciaram a implantação da ES-368, de 19 km, que liga a rodovia ES-264, no município, ao distrito de Melgaço (Domingos Martins). Máquinas já estão no local para a pavimentação da estrada de chão marcada pelo tráfego intenso de veículos maiores.

Com projeto inicial orçado em R\$ 838.760,07, a futura rodovia é o principal caminho para o escoamen-

to da produção avícola e agrícola entre os dois municípios serranos. Do trecho total, 2,2 km são de área urbana. Segundo o proprietário das Granjas Kerckhoff, Ademar Kerckhoff, situada às margens da estrada, a empresa concentra 30% da produção avícola de Santa Maria.

O projeto prevê alterações de traçado que podem contribuir para melhoria operacional da rodovia. Outras possibilidades são implantações de terceiras faixas, calçadas, ciclovia, sinalização especial, redutores de velocidade e outros dispositivos, além da inclusão de pontos de parada de ônibus com abrigo.

PIMENTA DE SANTA LEOPOLDINA NA FRANÇA

O município de Santa Leopoldina, na região serrana, já produz e exporta 1,2 tonelada por mês de pimenta para a França. A variedade chamada habanero está entre as mais cultivadas no município. Curiosamente, as sementes fizeram o caminho inverso, pois vieram da França. A ideia dos produtores locais é exportar a produção de verão para o país europeu e a de inverno vender para São Paulo. Segundo reportagem publicada em um jornal capixaba, os franceses gostariam que os agricultores quintuplicassem a produção da pimenta. Compradores da Inglaterra e da Itália também estão de olho nas pimentas de Santa Leopoldina.





QUANDO COMUNIDADE, ENTIDADES E PODER PÚBLICO SE UNEM, TODOS GANHAM

Trabalho em conjunto traz resultados para todos

A conquista da Indicação Geográfica (IG) do socol, mais recente marca alcançada por Venda Nova do Imigrante, é exemplo claro da força do trabalho conjunto entre produtores e sua associação, entidades e o poder público em várias esferas. É uma parceria que sempre trouxe bons frutos para o município em muitos setores da sociedade.

A prefeitura, ciente da importância da IG, participou da empreitada oferecendo parte da mão-de-obra técnica, capacitação e serviços necessários. Porém, a caminhada continua. “Foi uma luta que durou anos. Trabalhamos muito por isso, juntamente com várias pessoas e entidades. Agora, temos um produto consolidado, o socol de Venda Nova do Imigrante. O que precisamos, a partir daqui, é manter a qualidade na produção dessa iguaria”, destaca o prefeito Braz Delpupo.

Se a parceria pode definir a receita do sucesso de Venda Nova, comprometimento pode ser o termômetro para resumir o papel da administração municipal diante das causas que trazem benefício para os moradores. “A Secretaria de Agricultura busca sempre estar ao lado da comunidade. No caso do socol, disponibilizamos servidores e realizamos análises de material, por exemplo. Estamos muito contentes com a obtenção da IG”, comenta Alexandre Filete, secretário municipal de agricultura.

AQUI SE PRODUZ CAFÉ DE QUALIDADE

Tomar um café feito na hora admirando as montanhas do Estado pode ser uma grande experiência. Se for em Venda Nova do Imigrante, pode ser ainda melhor.

O município tem produção de cafés de qualidade, que agradam consumidores e valorizam os produtores locais. Os grãos produzidos aqui são superiores também graças ao trabalho conjunto realizado ao longo dos anos.

Nossos produtores contam com o apoio da prefeitura no dia-a-dia. Por meio da Secretaria Municipal de Agricultura, eles recebem orientações técnicas que ajudam a alcançar uma bebida diferenciada. “Nós disponibilizamos descascador e secador de café para várias comunidades vendanovenses. Isso contribui para a obtenção de um grão acima da média”, lembra Filete.

O aperfeiçoamento do café de Venda Nova é estimulado continuamente. Além da orientação e apoio à produção, a prefeitura incentiva a melhoria realizando anualmente o concurso de café de qualidade, em

que são avaliados critérios além do grão, como a responsabilidade ambiental e segurança do trabalho. É a oportunidade para o produtor mostrar sua capacidade e receber o reconhecimento por seu esforço.

Com muito trabalho e parcerias, os resultados chegaram. “Começamos a trabalhar com café de qualidade no início dos anos dois mil. Hoje, a maior parte dos nossos produtores já tem um grão de qualidade produzido em suas próprias propriedades, o que também ajuda a trazer o turista para Venda Nova”, analisa Braz Delpupo.

Seja no café, no socol ou em tantas outras as áreas de atividade, Venda Nova se destaca pela força de trabalho de sua gente e também pela sua capacidade de firmar parcerias para conquistar resultados cada vez melhores.

Parabéns, produtores, entidades, poder público e todos os parceiros que ajudam a fazer um município cada vez melhor!



Prefeitura Municipal de
VENDA NOVA DO IMIGRANTE
Estado do Espírito Santo

NATUFERT

FAZ TODA DIFERENÇA PARA O SEU CAFÉ ARÁBICA OU CONILON.

A Natufert oferece o que há de mais moderno e eficiente em fertilizantes organominerais e orgânicos para aumentar a produtividade e a qualidade da sua lavoura de café. Conheça o que podemos fazer para você produzir mais e melhor.

PLANTIO

- Maior enraizamento
- Maior resistência à seca
- Menor taxa de replanta
- Maior retenção de água
- Melhor arranque inicial

PRODUÇÃO

- Maior peso de frutos
- Melhor qualidade de bebida
- Maior estabilidade nas colheitas

IBD

INSUMO
APROVADO

Certificado
conferido aos
produtos EOX
710 e 753; EFX
710, 728 e 753;
EPX 728.



NATUFERT

Faz toda diferença

55 27 3180-0495

[/natufert](#)

www.natufert.com.br



[O] LEANDRO FIDEUS

Socol de Venda Nova do Imigrante recebe certificado de Indicação Geográfica

PRESUNTO MATURADO DE ORIGEM ITALIANA É O QUINTO PRODUTO
A CONQUISTAR O SELO INTERNACIONAL NO ESPÍRITO SANTO



REDAÇÃO E LEANDRO FIDELIS safraes@gmail.com

Presunto maturado de origem italiana, o socol produzido em Venda Nova do Imigrante recebeu, no dia 12 de junho, o certificado de Indicação Geográfica (IG) do Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). O pedido de reconhecimento foi feito em julho de 2014 pela Associação dos Produtores de Socol (Assocol) do município.

Classificada em duas espécies, a IG permite delimitar uma área geográfica, restringindo o uso de seu nome aos produtores e prestadores de serviços da região. O socol foi classificado na espécie de “Indicação de Procedência” pela notoriedade da tradição na parte nordeste de Venda Nova, abrangendo as regiões de Alto Bananeiras, Bananei-

ras, Lavrinhas, Sede, Tapera, Alto Tapera, Santo Antônio da Serra e Providência.

A extensão da área foi delimitada em função do local onde se concentram os descendentes de italianos que historicamente fabricam e oferecem o produto para comercialização. Já a espécie de “Denominação de Origem” reconhece o nome de um país, cidade ou local cujo produto ou serviço tem certas características específicas graças a seu meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

Desde o requerimento de patente para o socol junto ao INPI, a Assocol recebe



apoio do Núcleo Incubador do campus do Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes) em Venda Nova, por meio do Projeto de Alavancagem da Indicação de Procedência Venda Nova do Imigrante para Socol. Ao todo são 23 produtores beneficiados.

Ainda em execução, o projeto tem o objetivo de apoiar os produtores no que diz respeito aos aspectos de gerenciamento, sustentabilidade, plano de desenvolvimento, gestão de pessoas e financeira da Assocol, bem como realizar estudos e pesquisas sobre o socol.

APOIO

De acordo com o diretor de Extensão Tecnológica do Ifes, Rodolpho Rangel, o apoio e suporte gerencial do Núcleo Incubador continua. “Durante todo esse período, o Ifes vem buscando oferecer apoio à associação, que agora com o reconhecimento consegue trabalhar melhor o desenvolvimento de suas potencialidades na região. Para o Instituto, a importância e relevância do projeto fica ainda maior, pois a IG fortalece o turismo local e agrupa valor ao produto protegido no mercado”, afirma.

O projeto é desenvolvido em parceria com o Instituto de Inovação e Tecnologias Sustentáveis (Inovates), Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), Ministério da Agricultura, Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão

Rural (Incaper), Secretaria de Estado da Agricultura (Seag), Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf) e Prefeitura de Venda Nova.

Para o secretário estadual de Turismo, Paulo Renato Fonseca Júnior, a certificação do socol contribui para a divulgação do Espírito Santo. “Essa conquista mostra-se como importante instrumento de divulgação do Estado perante turistas e possíveis investidores. Estamos muito felizes com o reconhecimento da origem e qualidade do socol capixaba, que é reflexo da cultura local e reflete no turismo na região”.

De acordo com o diretor do Inovates, Anselmo Buss, o Brasil conta com 59 IGs. Além do socol, detém a chancela no Espírito Santo o inhamé de São Bento de Urânia (Alfredo Chaves), as panelas de barro de Goiabeiras (Vitória), o cacau de Linhares e o mármore de Cachoeiro

de Itapemirim. Outros produtos estão em avançado processo de inventariado para adquirirem o mesmo certificado, a exemplo da Carne de Sol do Vale do Itaúnas.

PECULIARIDADE

O socol é um embutido produzido com lombo do porco, sal, pimenta do reino e alho. Trazida pelos imigrantes italianos que se instalaram em Venda Nova, a iguaria ganhou notoriedade e valor comercial a partir do crescimento do agroturismo no município.

O produto faz tanto sucesso que foi criada a Festa do Socol, realizada há 18 anos no primeiro final de semana do mês de maio na comunidade de Alto Bananeiras, zona rural do município. Pelo menos cinco produtores rurais geram renda com o presunto maturado.

A presidente da Associação dos Produtores de Socol de Venda Nova (Assocol), Albertina Zandonade Car-



A família Carnielli é uma das produtoras de socol.

nielli, recebeu a notícia com alegria. “Essa conquista significa o coroamento de uma longa luta em busca da proteção de um produto que consideramos nobre, que traz consigo valores agregados como a cultura, a história e a receita, capazes de encantar o consumidor”, disse.

Para Albertina, a Indicação Geográfica do Socol traz ao consumidor a garantia da qualidade do produto. “Agora, o socol está entre os produtos mundialmente conhecidos, como o champanhe, o charuto, os queijos da Serra da Canastrinha. É uma satisfação muito grande para nós produtores”.

E com a certificação, espera-se que o socol de Venda Nova também passe a ocupar um lugar de destaque na alta gastronomia. “Cada vez mais ele vai ser reconhecido pelos grandes chefs. O presunto cai muito bem na preparação dos pratos, sejam massas, caldos, patês. Tem uma série de usos em pratos nobres e valorizados”, aposta a presidente da Assocol.

PADRORIZAÇÃO E MARKETING PARA MANTER SELO E EXPANDIR MERCADOS

Embora o processo para obtenção da Indicação Geográfica (IG) para o socol tenha ficado sob análise do Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) durante quatro anos- sem contar outros quatro para reunir provas da autenticidade do produto antes da sua inscrição, perder a chancela é questão de tempo caso os produtores não cumpram uma série de exigências.

Segundo a presidente da Assocol, Albertina Zandonade, o primeiro passo será montar um conselho regulador para rastrear a produção, submetendo o produto a constantes análises. O objetivo é fazer os associados bene-



ficiados seguirem à risca o regulamento das boas práticas e de padronização do embutido de carne de porco. "Agora começa o verdadeiro trabalho dos produtores, que precisam estar fortalecidos e preparados para oferecer o produto dentro do padrão esperado pelo mercado das IGs", afirma.

O socol dos 23 associados vai receber o selo internacional para evitar falsificações. Peças fora dos padrões exigidos não poderão ser comercializadas com o certificado da Indicação Geográfica. Além disso, a Assocol vai investir numa maior divulgação do produto. "Com essa importante ferramenta, vamos nos preparar para a abertura de novos mercados".



Socol sendo temperado e enredado.

FAMÍLIA LORENÇÃO E O SEGREDO DO PREPARO DA IGUARIA

Quem chega aos sítios e fazendas do agroturismo e vê o embutido de carne de porco pendurado, na forma de bisnaga, não faz ideia do processo artesanal antes de atingir a textura e o paladar tão apreciados.

A receita varia pouco de família para família que perpetuam a tradição, mas alguns ingredientes precisaram ser adaptados aos novos tempos. Se antes o pescoço suíno era a parte valorizada, atualmente o lombo é a base principal da receita, com menos teor de gordura e melhor para o corte.

No Sítio Lorenção, na Tapera, dois galpões estão sempre repletos de socol. A produtora

Bernardete Lorenzoni explica a rotina da família na produção. Toda terça-feira, ela e o casal de filhos, Bernardo e Graccieli, se dedicam à salga dos 700 kg de lombo de porco semanais.

"O trabalho começa às sete e trinta. A carne chega de um frigorífico e recebe camadas de sal fino. Depois, deixamos em caixas grandes de plástico

descansando até na quinta", revela a popular "Dete".

A outra etapa da produção é mais laboriosa. Além do trio, entram em cena o marido da produtora, Ednes José Lorenção, e um funcionário. Os homens têm que amassar bem a carne para os acabamentos antes da maturação.

Na quinta, a carne é lavada e enxugada e depois temperada com alho e pimenta-do-reino (algumas famílias também usam a canela). Na sequência, o lombo de porco é envolto com peritônio (membrana que cobre o abdômen do porco) e na redinha elástica que dá o aspecto visual que conhecemos.

Segundo Ednes Lorenção, até os anos 2000 a redinha era feita manualmente com barbante. "Hoje continua bem artesanal o preparo do socol, mas a rede industrial garante mais uniformidade na apresentação do presunto", diz.

E engana-se quem acha que socol é um produto defumado. A maturação do embutido suíno é natural e dura de três a seis meses, o que vai depender do clima. No frio, o processo é mais lento, mas os fungos comuns na umidade imprimem um sabor ainda mais especial.

Outra curiosidade é a redução do tamanho da bisnaga de 40% a 50% do tamanho original até o socol estar no ponto para o consumo. A dica é cortá-lo em fatias bem fininhas, acompanhadas de limão.



Queremos mostrar a toda sociedade que com o Cooperativismo é possível crescer com democracia, igualdade e justiça social. Que é possível melhorar o presente e preservar o futuro para as próximas gerações. Temos orgulho de fazer parte desse movimento, comprometido com a justiça social e com a sustentabilidade ambiental.

Ser COOPERATIVISTA
é dividir sonhos e planos e
compartilhar vitórias e resultados.

Movimento #SOMOSCOOP
Faça parte.

07 JULHO
DIA INTERNACIONAL
DO COOPERATIVISMO



ANÁLISE DE SOLO

Como aproveitar os nutrientes e aumentar a produtividade

As análises de solo são essenciais para que as recomendações agronômicas atinjam seu objetivo, ou seja, aumento da produção com adequado aproveitamento de insumos. Para isso, deve-se conhecer a fertilidade do solo no qual será ou está implantada a cultura, visando o suprimento de nutrientes na quantidade certa para cada estádio de desenvolvimento das plantas.

De acordo com o químico industrial e sanitarista, responsável técnico pelo Laboratório de Análises de solo, água e folhas, Água Limpa, Félix de Carvalho Augusto, na cultura do café o melhor momento para realizar a coleta das amostras de solo é "quarenta dias após a última adubação, ou logo após a finalização da colheita".

Segundo ele, a análise traz um diagnóstico completo dos macro e micros nutrientes essenciais para as plantas. No café, por exemplo, os pés necessitam de um pH de solo entre 5,5% a 6,5% e, através das observações laboratoriais é possível determinar o nível de pH de determinado solo e orientar o nível correto de calcário

para elevar o potencial hidrogeniônico.

Félix lembra que tanto a falta de nutrientes como o excesso deles prejudica o desenvolvimento das plantas, trazendo prejuízos diretos à produção. "Uma análise de solo mal feita, ou nem mesmo fazê-la, significa muita das vezes investimentos errados em adubação e prejuízos nas safras", completa.

Outros dois aspectos fundamentares neste processo é a coleta de amostras, que precisa ser orientada e realizada corretamente para que

o percentual coletado represente de fato as condições da propriedade. Além disso, devido às complexas reações que ocorrem no solo, alguns nutrientes podem ser determinados em quantidade suficiente, via análise de solo, mas podem estar, na verdade, indisponíveis para as plantas. Por isso, as análises foliares são, também, extremamente importantes.

"A análise foliar é tão importante quanto a de solo", ressalta. Segundo ele, são precisos no mínimo duas análises foliares e uma de solo por ano, para garantir um bom rendimento.

RECOMENDAR CORRETAMENTE OS INSUMOS PARA MELHORAMENTO DO PROCESSO PRODUTIVO DE QUALQUER CULTURA, INCLUSIVE O CAFÉ, SÓ É POSSÍVEL APÓS A ANÁLISE DO SOLO, ETAPA DE EXTREMA RELEVÂNCIA.



Feira da **COOPEAVI**

15 A 18 DE AGOSTO DE 2018

PARQUE DE EXPOSIÇÕES DE SANTA TEREZA-ES

O maior evento de capacitação e negócios do cooperativismo capixaba.

REALIZAÇÃO:



PATROCÍNIO DIAMANTE:



Especialistas
em pequenos
negócios.



syngenta



**BONS NEGÓCIOS
DE VERDADE
PARA VOCÊ,
PRODUTOR!**

- Palestras
- Condições Comerciais Especiais
- Cafeteria, Omeleteria & Saladeria
- Atrações Culturais
- Restaurantes & Espaço Gourmet
- Espaço Kids
- E muito mais!



SEMANA TECNOLÓGICA
DO AGRONEGÓCIO

www.sta.coop.br



VAGAS ABERTAS PARA GRADUAÇÃO NA FACULDADE CNA NO ESPÍRITO SANTO



O POLO DE RIO BANANAL VAI OFERECER CINCO CURSOS SUPERIORES A DISTÂNCIA PARA QUEM COMPLETOU O ENSINO MÉDIO

A Faculdade CNA, primeira instituição de ensino voltada exclusivamente para o agronegócio, está com as inscrições abertas para os cursos de graduação a distância em Gestão do Agronegócio, Gestão Ambiental, Gestão de Recursos Humanos, Processos Gerenciais e Logística. O Espírito Santo possui um polo da faculdade em Rio Bananal, onde todos os cursos ofertados estarão disponíveis. São 2.420 vagas disponíveis para todas as turmas do Brasil, em nove estados.

As inscrições seguem até o dia 22 de julho e o início das aulas está previsto para acontecer no dia 6 de agosto. O investimento é de R\$ 179,00 mensais. O candidato pode se inscrever pelo site: www.faculdadecna.com.br.

Os interessados têm a opção de ingressar pelo vestibular, utilizando o resultado do Exame Na-

SISTEMA



FACULDADE CNA:

Inscrições até 22 de julho:
www.faculdadecna.com.br

Mais informações
no Polo de Rio Bananal (ES).

Telefones: (27) 3265-1292
(27) 99751-5772

E-mail: [polo.riobananal@
faculdadecna.edu.br](mailto:polo.riobananal@faculdadecna.edu.br)

Endereço: Avenida 14 de Setembro,
478. São Sebastião.
Rio Bananal – ES. CEP: 29920-000.

cional do Ensino Médio (Enem), para quem completou o Ensino Médio, ou por meio de análise documental, para aqueles que já têm diploma de ensino superior.

O candidato que optar pelo vestibular precisa comparecer ao polo escolhido para a realização da prova de Redação, no dia agendado no momento da inscrição. Para utilizar a nota do Enem, os candidatos precisam ter nota igual ou superior a 250 pontos em uma das provas do Enem de 2015, 2016 e 2017.

CURSOS DE GRADUAÇÃO OFERECIDOS A DISTÂNCIA

CURSO SUPERIOR (TECNÓLOGO)

Gestão do Agronegócio

NÚMERO DE VAGAS

500

Gestão Ambiental

420

Logística

500

Processos Gerenciais

500

Gestão de Recursos Humanos

500

MAIS INFORMAÇÕES:

Iá! Comunicação: (27) 3314-5909

Lorena Zanon: (27) 99617-6340 | lorenazanon@iacomunicacao.com.br

Gabriela Mairink: (31) 9 7317-0759 | gabriela@iacomunicacao.com.br

O MAIOR INVESTIMENTO AMBIENTAL DA HISTÓRIA DO ESPÍRITO SANTO.

É DA MELHOR

*"Agora tem água,
tem mata e tem
mais renda."*

Antônio Brás Bosa
Produtor Rural de Santa Teresa,
participante do Programa Reflorestar.

PRESERVAÇÃO DE FLORESTAS E NASCENTES

Programa Reflorestar
Mais de R\$ 30 milhões investidos
até o final do ano.

80 mil hectares de florestas
recuperadas até 2020.

PROGRAMA ESTADUAL DE CONSTRUÇÃO DE BARRAGENS

R\$ 60 milhões investidos
na construção de
60 barragens, permitindo
o armazenamento
de **35 bilhões** de
litros de água.



É assim, plantando árvores, gerando renda e reservando água, que
enfrentamos a seca e construímos um presente e um futuro melhor
para todos os capixabas. Este é o Espírito Santo que a gente vê,
cada vez mais, dando certo.

GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO





7^a Semana Tecnológica do Agronegócio em agosto

EVENTO VOLTADO PARA PRODUTORES RURAIS ASSOCIADOS À COOPEAVI MAIS UMA VEZ ACONTECERÁ NO PARQUE DE EXPOSIÇÕES DE SANTA TERESA

O associado da Cooperativa Agropecuária Centro Serrana (Coopeavi) tem encontro marcado de 15 a 18 de agosto, no Parque de Exposições de Santa Teresa, região serrana do Espírito Santo. A 7^a Feira Coopeavi - Semana Tecnológica do Agronegócio (STA) mais uma vez pretende ser o maior evento do agronegócio e cooperativismo no Estado, voltado efetivamente para realização de negócios, difusão do conhecimento e lazer.

A feira é aberta aos mais de 12 mil cooperados. Na última edição, a STA bateu recorde de participação e geração de negócios. Passaram pelo evento cerca de 5.000 pessoas, que movimentaram mais de R\$ 21 milhões em quatro dia com a aquisição de insumos e equipamentos agrícolas.

Todos os anos, a Semana Tecnológica do Agronegócio conta com participação maciça dos cooperados e familiares. Além das diversas capacitações nas áreas de cafeicultura, horticultura, pecuária e avicultura, há opções de lazer para as crianças, apresentações musicais e praça de alimentação.

Dentre as novidades para 2018 está o retorno do Concurso de Qualidade de Ovos à programação. A competição para eleger o melhor ovo capixaba é de nível estadual e conta com a parceria da Associação dos Avicultores do Estado do Espírito Santo (Aves).

PROGRAMAÇÃO

Segundo o gerente executivo de marketing da Coopeavi, Daniel Piazzini, a programação

vai destacar a integração da consultoria técnica com o negócio do café. As temáticas vão abordar desde a influência da água no crescimento da planta, além da parte de fertilizantes e defensivos, chegando ao manejo da pós-colheita por meio de terreiros suspensos, despolpa e fermentação forçada para obtenção de qualidade.

“As tecnologias a serem mostradas visam agregar valor ao produto. Teremos ainda um momento para provar a bebida e discutir mercado. Será um circuito de café para transferência de conhecimento aos produtores de forma lúdica e prática”, diz Piazzini.

Os demais negócios da cooperativa também estarão presentes. Para avicultores e pecuaristas, a ênfase será na qualidade da ração, comercialização do ovo e nutrição animal. Também serão realizados workshops para estudantes e com temas voltados para hortifruti, a exemplo da rastreabilidade dos produtos vegetais. Os palestrantes ainda estão sendo definidos.

O presidente da Coopeavi, Arno Potratz, está otimista com o sucesso de mais uma STA. “Nós esperamos superar o número de participantes do ano passado, com ainda mais ofertas especiais para

nossos associados, para continuar sendo a maior feira de negócios do agronegócio cooperativista capixaba”.

NOVO SITE

A página da 7^a STA está de cara nova. Pelo site www.sta.coop.br, os cooperados ficam por dentro das novidades e podem acessar o regulamento do Concurso de Qualidade de Ovos (etapas Coopeavi e estadual). Já os estudantes de cursos técnicos e superiores podem se inscrever na palestra de abertura dia 15 de agosto. O site também informa os pré-requisitos para candidatos interessados em trabalhar no atendimento dos estandes da feira.

7^a FEIRA COOPEAVI (7^a SEMANA TECNOLÓGICA DO AGRONEGÓCIO)

DE 15 A 18 DE AGOSTO

Local: Parque de Exposições de Santa Teresa (região serrana do ES)

Realização: Coopeavi

Mais informações: www.sta.coop.br



Cachoeiro

uma cidade em transformação

Com uma gestão pública humanizada e pró-ativa, Cachoeiro de Itapemirim se reinventa como cidade e como polo de investimento. Dialogando sempre com as comunidades, o governo age, de forma ética e pertinente, na implementação de recursos. Na cidade, a realização de obras proporciona mais qualidade de vida à população, inovando fazeres, sempre com foco na transparência.



Presidente Kennedy



FINANCIAMENTOS PARA O DESENVOLVIMENTO RURAL, ECONÔMICO E SOCIAL DO MUNICÍPIO.

O Fundesul - Fundo de Desenvolvimento Econômico de Presidente Kennedy é destinado a apoiar produtores rurais e empreendedores em projetos de micro, pequenas e médias empresas do comércio, indústria e serviços, com sede instalada no município, com créditos que vão de R\$ 50 mil a R\$ 15 milhões.

A Prefeitura de Presidente Kennedy está investindo R\$ 50 milhões através de recursos dos royalties, para apoiar projetos que valorizem a cidade, acreditando no potencial da região Sul.

O Bandes - Banco de Desenvolvimento do Espírito Santo é o agente financeiro do Fundo e as linhas de financiamento serão ofertadas a empreendedores formais e informais, com taxas de juros atrativas e carência estendida. Os interessados em apresentar projetos ao Fundesul devem procurar a agência regional do Bandes instalada em Presidente Kennedy.

Se você tem um empreendimento ou projeto de negócio em potencial, invista em Presidente Kennedy.



PRESIDENTE
KENNEDY

www.presidentekennedy.es.gov.br