

SAFRAES

ANO 7 | EDIÇÃO 34 | R\$ 14,90
OUTUBRO/NOVEMBRO 2018

DO AGRO CAMPEÃO PARA O BRASIL

**AFONSO CLÁUDIO: TERRA
DE QUEIJOS CAMPEÕES**

**CAFÉS ESPECIAIS E UMA
PAIXÃO QUE VEM DA ITÁLIA**

**SELITA FAZ 80 ANOS
E INICIA CONSTRUÇÃO
DA NOVA SEDE**

SUSTENTABILIDADE COM RESULTADOS

PROPRIEDADE EM IRUPI É REFERÊNCIA ESTADUAL
EM GESTÃO AMBIENTAL COM ALTA PRODUÇÃO DE CAFÉ



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;
- Predição 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;



#VEMPROTIME



Nosso time é diferente.
Nosso elenco é **completo**.

A gente se cobra sim, mas de maneira justa.

Quando um ganha, todos ganham, e quem está aqui acredita no que isso representa: taxas melhores, portfólio completo de produtos e serviços financeiros, participação nos resultados, desenvolvimento das comunidades. Agora, Falcão também está no time. E você, quando vem? **Abra sua conta.**

Central de Atendimento Sicoob | Atendimento 24h | Capitais e regiões metropolitanas: 4000-1111
Demais localidades: 0800 642 0000 | Ouvidoria Sicoob | Atendimento seg. a sex. de 8h às 20h | 0800 725 0996
www.ouvidoriasicoob.com.br | Deficientes auditivos ou de fala | Atendimento seg. a sex. de 8h às 20h | 0800 940 0458
Demais serviços de atendimento | www.sicoob.com.br


SICOOB
Faça parte.

ESPÍRITO SANTO FORTE NA SEMANA INTERNACIONAL DO CAFÉ (SIC 2018) EM BH

A SIC é um grande espetáculo. É o mundo inteiro reunido em torno da grande estrela, o café. E o ator principal, o produtor, tem lugar de destaque. Produtores, compradores, indústrias, pesquisadores, profissionais de vários segmentos em torno do nobre grão. E o Espírito Santo, mais que presente, um elo forte da corrente.

[o] FOTOS KÁTIA QUEDEVEZ



_Kátia Quevedez

Jornalista Responsável
Comercial
MTb 18569 RJ

_Luan Ola

Projeto Gráfico / Diagramação

_Leandro Fidelis

_Micheli Boza

_Elisangela Teixeira

Colaboradores da Edição

_Circulação

Nacional

_Edição 34

Outubro/Novembro 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: 29.560-000

_Anuncie

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

SAFRA_{ES}

Somos o
movimento
de milhões de
brasileiros em
que cada pessoa
é fundamental.
Principalmente,
você.

Somos o
cooperativismo
no Brasil

somos **coop** 



Venha com a gente
e seja um multiplicador do
movimento cooperativista.

 ocbes.coop.br  /SistemaOcbes

 **SistemaOCB/ES**
FECCOP SULENE - OCB/ES - SESCOOP/ES

SÍTIOS QUE SOMAM MAIS
DE 70 HECTARES EM IRUPI SÃO
OS PRIMEIROS DO ESTADO
A TEREM A FUMAÇA DO
SECADOR CANALIZADA

— CAPA

REFERÊNCIA EM GESTÃO AMBIENTAL COM ALTA PRODUÇÃO DE CAFÉ

_ **LEANDRO FIDELIS** _ safraes@gmail.com _ fotos Leandro Fidelis

O orgulho do cafeicultor Cleiton Oliveira de Melo (39), de Irupi, no sul do Estado, não é apenas ver o armazém lotado de sacas de arábica após o fim da colheita. Em cinco sítios vizinhos na localidade de Burro Frouxo, a 6,5 km do centro da cidade, na região do Caparaó, ele consegue conciliar alta produção de café com respeito ao meio ambiente.

Com apenas 12 anos de atividade, o produtor conseguiu mudar de vida e empreender com a cafeicultura. Cleiton promoveu uma quebra de paradigmas em uma das regiões maiores produtoras de arábica do Estado com projetos autodi-datas a partir de um novo olhar para o dia a dia da produção.

Além de reflorestar pequenas áreas próximas ao armazém com árvores frutíferas e instalar cômodos adequados para o recolhimento de embalagens de defensivos, o cafeicultor reaproveita água da despolda dos grãos e a fumaça do secador (*plano a ser colocado em prática em breve, saiba mais ao lado*) e que é considerado o primeiro com fumaça canalizada do Estado.

Por conta disso, os sítios se tornaram modelos em boas práticas ambientais em nível estadual. As propriedades foram escolhidas pelo Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal (Idaf) como destaque em gestão ambiental com alta produção de café.

“O Idaf veio conferir se estamos cumprindo as normativas ambientais e detectou que estamos além das exigências.

Coisas que os produtores não se preocupavam e que estão vindo buscar informações para fazer o mesmo nas suas propriedades”, diz Cleiton.

_REDUÇÃO DE CUSTOS

Adquiridos ao longo dos últimos 12 anos, os sítios que compõem a propriedades somam mais de 70 hectares, com produção que ultrapassa 3.000 sacas de arábica por ano, sendo média de 60 por hectare. Quinze colonos vivem nos cinco sítios em contrato de parceria e um engenheiro agrônomo presta serviços particulares ao proprietário.

Com as tecnologias implementadas, houve significativa redução de mão de obra (apenas dois funcionários se revezam no despoldador e no secador) e ganho de produtividade. “Não uso a força do ser humano, e sim, sua inteligência para ajudar na gestão da propriedade”, afirma Cleiton.

Segundo o cafeicultor, na época da colheita, são três funcionários, administrando mil sacas de café cada um. “Utilizo mão de obra de três pessoas, contra 15 de alguns colegas, e invisto em máquinas que funcionam. O que eu faço é conta. Estou sempre de olho na produtividade das lavouras. Pela minha matemática, se percebo prejuízo, chego ao ponto de arrancar os pés e plantar novos”, revela.

_SUPERAÇÃO

A lógica própria de Cleiton de Melo nos negócios en-contra eco num passado não

muito farto. Filho mais novo de uma boia fria e um pedreiro, o cafeicultor já vendeu verdura em carrinho de mão, foi frentista por muitos anos até investir em uma firma de autopeças em Irupi. Além da cafeicultura, mais recentemente ingressou no mercado imobiliário da cidade e de Volta Redonda (RJ).

Atualmente, os pais atuam na produção de café juntamente com Cleiton, e o único irmão será o próximo a entrar no time para levar adiante o sonho do menino pobre de vencer na vida e ajudar a família. “Até os quatorze anos eu não sabia o que era ter uma bicicleta”, conta o cafeicultor.

Ele espera manter o equilíbrio sustentável da propriedade Burro Frouxo e a alta produtividade para garantir a faculdade das duas filhas, uma de sete e outra de 13 anos, e também deixar um legado para a agricultura do lugar onde nasceu.

“A natureza não é minha, é do planeta, por onde passamos e deixamos. Quero ter renda com café, mas trabalhar bem, gerar boas condições para o meio ambiente e também para os meus trabalhadores. É questão de mentalidade”, finaliza Cleiton.

**“NÃO USO A FORÇA DO SER HUMANO, E SIM, SUA INTELIGÊNCIA PARA AJUDAR NA GESTÃO DA PROPRIEDADE”
(CLEITON OLIVEIRA DE MELO)**





_Cleiton mostra o galpão com o secador que vai funcionar com fumaça canalizada.

_FUMAÇA FILTRADA E DIRETO PARA TANQUE DO DESPOLPADOR

O projeto mais ousado de Cleiton de Melo vai resolver dois problemas ambientais na propriedade Burro Frouxo a partir de 2019: o da fumaça e o da água residual. Com a canalização da fumaça do secador, o filtro à base de água está com os dias contados.

Atualmente, o secador de café opera com fornalhas onde ocorre o processo de queima e requeima. Sem chaminés diretas, toda a fumaça é transferida para uma turbina, pas-

sando depois por exaustão para o filtro. Lá, de acordo com o cafeicultor, a fumaça é filtrada, eliminando-se a fuligem, e depois afogada na água e liberada.

A diferença com o novo sistema é que, em vez de a fumaça ser lançada no ar, vai para debaixo da terra, onde será tratada e de-

pois se somará aos resíduos do tanque do despulpador. Cleiton acredita que, no tanque com bactérias anaeróbicas, o gás gerado pelo secador vai oxigenar mais a água e gerar mais vida. “Aquecendo a água com a fumaça menos agressiva vai acelerar o processo de evaporação no tanque”, explica.




SENAR, A MAIOR ESCOLA DA TERRA


Melhorar a qualidade de vida e aumentar a produtividade são os objetivos do Senar, que trabalha incessantemente pelo avanço contínuo do homem do campo.

Com o Senar, o produtor rural colhe bons frutos.

Conheça nossos cursos e serviços.

 www.senar-es.org.br

 (27) 3185-9226

 Avenida Nossa Senhora da Penha, 1495
Torre A – 11º andar. Santa Lúcia. Vitória – ES.





_ AROMA TIPO EXPORTAÇÃO

'Passione' que vem do velho mundo

_ LEANDRO FIDELIS / (DE TREVISO, ITÁLIA) _ safraes@gmail.com

Os cafés especiais produzidos nas montanhas capixabas estão fazendo o caminho inverso da imigração italiana, que teve seu ápice em 1891 no Espírito Santo. Na província de Treviso (Vêneto), norte da Itália e origem de muitos descendentes, o empresário Michele Carisi é o porta-voz dos grãos de altíssima qualidade produzidos por pequenos produtores ligados à Cooperativa Agropecuária Centro Serrana (Coopeavi).

Aos 51 anos, esse italiano de Maserada Sul Piave é entusiasta de uma filosofia própria que combina comunicação, paixão e empreendedo-

rismo no gancho da terceira onda do café. Surgido na Austrália e caracterizado por novos métodos de torra e filtragem e valorização das origens, o movimento é uma realidade recente na Itália.

E a sede desse projeto é a "Caffettin- microtorrefação e cafeteria", que funciona na parte inferior da casa com mais de um século herdada

por Carisi do bisavô. No balcão do empreendimento e pelas incursões no "Bel Paese", o empresário quer mostrar ao país tradicional consumidor e ao restante da Europa que "um bom café, mais que sabor, também pode comunicar coisas boas".

"O café pode mudar a visão das coisas, mudar o mundo. Meu pensamento vai além de mim. Não tenho objetivo de lucro, me concentro nas coisas bonitas do café. É a oportunidade de eu fazer algo bom, mostrar que enquanto o consumo do café se concentra no Ocidente, sua produção está na parte do mundo menos afortunada economicamente", define o empresário.

_ CONFIANÇA

O interesse por cafés especiais começou há nove anos.



Em 2016, conheceu a Coopeavi através do exportador **Roberto Pagotto**. Ao saber do trabalho da cooperativa, logo desejou experimentar os cafés arábicas das montanhas capixabas em função dos aromas diferenciados e da questão social por trás da produção.

[0] GABRIEL LORDÊLLO/MOSAICO IMAGEM



Há dez anos na Itália, Pagotto afirma que a ponte dos cafés capixabas com os compradores do país contribui na renda dos produtores. “O café da Coopeavi merece projeção lá fora, porque sai diretamente dos produtores para quem vai torrar e consumir, valorizando o seu trabalho, pois geralmente é o que menos ganha na cadeia de café. O trabalho da cooperativa é importante, tem que ser valorizado”, destaca.

“Eu me senti honrado com a credibilidade de uma cooperativa com mais de 12 mil associados, pois naquele momento não contava a quantidade, mas tudo que poderia vir depois”, completa Carisi.

PRIMEIRO LOTE

A primeira compra dos cafés da Coopeavi ocorreu em 2016 e contemplou a seleção do produtor José Leandro Romão, de Castelo, no sul do Espírito Santo. Grãos que, segundo Carisi, são de excelência na bebida, com pontuação média de 90 pontos. O valor pago por uma saca de especiais chega a ser o triplo de uma de arábica de bebida rio.

O microlote formado por seis sacas com notas sensoriais de fruta seca e chocolate chegou de avião na Itália. Na “Caffettin”, o café verde foi torrado para ser vendido em pacotes com rastreabilidade (contendo informações completas da origem e condições de como foi produzido) e servido na forma de espresso.

“É particularmente perfumado, rico, muito diferente



de outros brasileiros. Pretendo conhecer o cafeicultor ano que vem no Brasil”. O produtor se diz surpreso com a repercussão. “É legal ver meu produto do outro lado do Oceano, uma vez que no Brasil as coisas andam difíceis”, diz Romão, vencedor de vários prêmios de qualidade.

No ano passado, Carisi fechou mais uma compra de microlotes da cooperativa, dentre eles com cafés especiais de Gilberto Brioschi, de Venda Nova do Imigrante. Desta vez, o transporte foi todo feito de navio e carreta.

Para o gerente do Negócio Café da Coopeavi, Giliarde Cardoso, a proposta de Michele Carisi “casa bem com o trabalho da cooperativa, que é representar os produtores. Michele é uma referência na terceira onda do café. O consumidor quer um pouco mais como o café é produzido. Tudo que as cafeterias lá fora precisam saber neste momento é a origem dos grãos. A relevância disso está na agregação de valor, pois estamos falando de qualidade do produto para um público específico”, finaliza.

“Confira matéria na íntegra no nosso site!”

O perfil diferenciado dos cafés de José Leandro Romão (na foto), de Castelo, conquistou o empresário italiano.





Os grãos são torrados e passam por testes sensoriais no laboratório da cooperativa.



Ao identificarem perfis diferenciados e conforme o gosto dos clientes, a amostra vai por correspondência para Treviso (Itália).



Quando o cliente aprova e manda ordem de compra, o café verde sai em contêiner de carreta de Venda Nova para o Porto de Vitória.



Sacas chegam ao porto de Trieste (Itália).



Café sai de carreta para Treviso (Itália).



Na cafeteria de Michele Carisi, os cafés são torrados e moído

Chegou a hora de
realizar os sonhos
que não saem da sua cabeça.



Crédito? Cresol.

RÁPIDO E FÁCIL.



CRESOL



TRAZENDO
"KNOW HOW" DA
TERRA DOS QUEIJOS,
CASAL VOLTA ÀS
ORIGENS EM AFONSO
CLÁUDIO E CONSTRÓI
HISTÓRIA DE SUCESSO
COM A VITÓRIA NO
CONCURSO ESTADUAL

Queijos campeões

_ **LEANDRO FIDELIS** _ safraes@gmail.com _ fotos Leandro Fidelis

São do Sítio Quinta dos Vales, a 5 km do centro de Afonso Cláudio, na região serrana capixaba, o melhor queijo tipo minas e o terceiro mais saboroso minas frescal de 2018 do Espírito Santo. A façanha foi conquistada pelo casal Jerônimo Brum e Rita Senen Roncetti, a “*Seninha*”, da localidade de Empoçado, um vale cravado por cordilheiras na zona rural do município.

Os produtores participaram pela segunda vez do Concurso Estadual de Queijo Minas Frescal e Padrão, realizado durante a 7ª Feira Café com Leite, de 19 a 23 de setembro, em Santa Teresa. A disputa envolveu 16 produtores nesta edição. No ano passado, o casal ficou com o terceiro lugar com o minas padrão e revela ter aprimorado vários quesitos da avaliação, dentre eles o aspecto, para levar o prêmio este ano.

Os três títulos estaduais consagram uma história bem recente para os queijeiros. Jerônimo e Seninha iniciaram a produção há apenas três anos e meio. A atividade é a única renda da dupla que, além dos queijos tipo minas, produz artesanalmente provolone, parmesão da Mantiqueira, cobocó, burrata e requeijão.

Por mês são produzidos 600 quilos, mas a quantidade pode aumentar a partir do próximo ano com os investimentos em uma lojinha e uma tulha de maturação na propriedade. O leite é proveniente de um pecuarista parceiro do casal. “A gente beneficia o leite e

garante um controle melhor da qualidade”, diz Jerônimo.

Os queijos são comercializados na feira semanal na cidade e diretamente na propriedade, aberta aos visitantes. A expectativa do casal é se beneficiar com a nova “Lei da Agroindústria Familiar” para expandir mercado e “apresentar um preço justo, sem sacrificar o ganho”, destaca o produtor.

_INÍCIO EM MG

Embora nascidos em Afonso Cláudio, Jerônimo e Seninha moraram em Minas

Gerais, de onde trouxeram o “*know how*” para iniciar a queijaria. O produtor conta que aprenderam o “beabá” com um amigo queijeiro na cidade de São Lourenço e através de cursos.

Na cidade de Coroaí, na Serra do Espinhaço, o casal criava vacas da raça Jersey e atuava em outras profissões. Enquanto ela vivia de artesanato, ele tinha um caminhão para prestação de serviços de frete.

Há cerca de quatro anos, a dupla foi a Afonso Cláudio em busca de palmito para plantar na propriedade em Minas, quando souberam do sítio à venda no Empoçado. Segundo Jerônimo, o casal viu “que dava jogo” e vendeu a posse no Estado vizinho para investir na cidade natal. “Já tínhamos o projeto da queijaria em mente”, diz o produtor.

O Sítio Quinta dos Vales tem um alqueire de terras e ajuda a fomentar outros empreendimentos de agroturismo da rota turística informal batizada de “Rota Vale do Empoçado”. São seis

_A produção dos queijos no Sítio Quinta dos Vales é toda artesanal.



quilômetros, incluindo sítios, hospedagens e belezas naturais como a Pedra da Lajinha.

A propriedade conta ainda com 2 hectares de reflorestamento, que serão transformados em Área de Proteção Permanente (APP) em compensação da pedreira vizinha.

MAIS DIVULGAÇÃO

A implantação da queijaria contou com consultoria do Serviço Brasileiro de Apoio às Pequenas e Micro Empresas (Sebrae/ES). E de acordo com Seninha, toda a renda com a venda dos queijos é investida nos negócios.

“Nós investimos muito e a queijaria é uma realização plena, pois fazemos o que gostamos. O resultado do concurso mostra que estamos no caminho certo, procurando melhorar sempre mais”, diz a queijeira.

A produtora acredita que o título de melhor queijo minas padrão do Estado vai contribuir para o marketing do produto. “Vai agregar muito para os negócios e trazer turistas para o sítio. Afonso Cláudio merece essa divulgação”.



A propriedade do casal fica entre as montanhas do Vale do Empoçado.

Com a construção da tulha no próximo ano, a meta do casal é alcançar o mesmo nível de maturação dos famosos queijos da Serra da Canastra, em Minas. Comparando as regiões em função da qualidade do pasto e do clima, Jerônimo e Seninha acreditam poderem

alcançar resultado semelhante em termos de sabor.

Nos dias 12 e 13 de novembro, o público interessado vai poder degustar os queijos campeões no 18º Salão Técnico e de Negócios em Gastronomia e Hotelaria do Espírito Santo (Salão Sabores 2018), no Centro de Convenções de Vitória.

PROTEÇÃO E NUTRIÇÃO PARA TODAS AS CULTURAS.



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



Tenha sempre o melhor da sua lavoura!

**Além da análise de solo,
ANÁLISE DE FOLHAS
com a confiança e rapidez
que o seu café precisa.**

TODAS AS CERTIFICAÇÕES



LABORATÓRIO

Água Limpa

ANÁLISES DE ÁGUA, SOLO E FOLHAS

RESULTADOS RÁPIDOS E CONSULTA ONLINE

laboratorioagualimpa.com.br

BR 262 após o Trevo Zebu | (33) 3332-3700



Frete grátis acima de 5 amostras!

Feira Café com Leite se consolida como evento de alto padrão técnico

SANTA TERESA RECEBEU ENTRE OS DIAS 19 E 23 DE SETEMBRO UMA “PROGRAMAÇÃO DE PESO” DO AGRO NACIONAL

A 7ª edição da Feira Café com Leite fez jus ao ser considerado um dos maiores eventos da pecuária de leite do Espírito Santo. De 19 a 23 de setembro, o município de Santa Teresa pode conferir uma programação bastante diversificada do agro nacional.

Foram exposições, concursos, palestras, oficinas, cursos, premiações e homenagens, sorteios, show, degustações e também a animada equipe do Senar com seus minicursos. Destaque para o Concurso Estadual do Queijo Minas Padrão e Frescal, o 1º Concurso de Qualidade de Café Arábica e Conilon de Santa Teresa e as palestras com o presidente da Associação do Vale da Canastra, João Carlos Leite e do ex-prefeito de Crissiumal (RS), Walter Luiz Heck.

Um dos pontos altos do evento foi a 7ª Exposição da Raça Holandesa e 12ª Etapa

do Circuito Nacional da Raça Holandesa, evento que faz parte do Calendário Oficial da Associação Brasileira de Criadores de Bovinos da Raça Holandesa. Mais de 120 animais dos estados do Rio de Janeiro, São Paulo, Minas Gerais, Paraná e Espírito Santo participaram da exposição e da etapa nacional do circuito. De acordo com Marcos Corteletti, um dos organizadores do evento, “desfilaram pela pista de julgamento alguns dos melhores animais da raça a nível nacional, de altíssima qualidade genética e de produtividade”.

No primeiro dia de programação, 20, foi realizada a Jornada Técnica da Raça Holandesa com as palestras “A Raça Holandesa, Origem, Aspectos Morfológicos, Evo-

lução e Controle Leiteiro”, com Joedson Silva Scherrer, Especialista em Gado de Leite, Técnico da ACPGLES e “Registro Genealógico e Classificação para Tipo”, com Laércio de Souza Campos, da Associação Paulista de Gado Holandês. No final da manhã, o presidente da Abraleite (Associação Brasileira dos Produtores de Leite), Geraldo de Carvalho Borges também se pronunciou.

A tarde, Gilson Sebastião Dias Júnior, Mestre em Produção de Ruminantes e Doutor em Nutrição de Vacas Leiteiras ministrou a palestra “Nutrição de Precisão para Gado de Leite” e Marcos Neves Pereira, médico veterinário, Mestre em Produção de Ruminantes e Doutor em Nutrição de Vacas Leiteiras, Professor na

FOTOS KÁTIA QUEDEVEZ



Universidade Federal de Lavras (UFLA) tratou sobre o “Cenário Futuro na Pecuária de Leite”.

A cafeicultura teve uma participação também muito especial. A sexta-feira, 21, foi toda dedicada a ela. Pela manhã, o extensionista do Incaper de Brejetuba, Fabiano Tristão Alexandre palestrou sobre “Inovações Tecnológicas para Produção de Cafés Especiais”. Em seguida, Guilherme Morya, do Banco Rabobank Brasil falou sobre “Perspectivas do Mercado do Café. E a tarde, o I Concurso Municipal de Qualidade de Café Arábica e Conilon, foi outro “show à parte”.

Cassio de Faria Venturini, Técnico de Desenvolvimento Rural e em Agropecuária, do Incaper (ELDR Santa Teresa) e participante da comissão organizadora do Concurso de Qualidade de Café demonstrou uma certa euforia ao comentar sobre o sucesso do evento que contou com a adesão de 75 cafeicultores.

Ele atribuiu tanto êxito “ao planejamento prévio do concurso (desde janeiro deste ano), à mobilização de toda a equipe de trabalho e aos resultados conquistados pelos produtores participantes”, com destaque para a categoria conilon, “porque é mais difícil atingir notas altas, principalmente em altitude, caso do município de Santa Teresa”. E complementou. “A incidência das chuvas na época da colheita deste ano também impactou na seleção dos grãos de arábica e pode ter influenciado nos resultados”. Confirma o resultado do I Concurso Municipal de Qualidade de Café Arábica e Conilon nesta reportagem.

Além do agronegócio, muita comida boa e apresentações musicais animaram a festa, mas dada a grandiosidade do evento, a participação do público ainda foi tímida. Só que se depender do prefeito municipal Gilson Amaro, a próxima edição será ampliada.

“No próximo ano esperamos apoiar ainda mais este evento que traz tanta qualidade a Santa Teresa. E para o nosso município, que tem o turismo como um dos principais pilares de desenvolvimento, atrair esse tipo de evento é positivo para todos os setores econômicos, principalmente para o comércio. Cumprimos a toda a equipe organizadora”, comentou o prefeito.

Na mesma direção do prefeito, o secretário municipal de Agricultura Jorge Natalli pontuou a importância de agregar mais setores ao evento. “A Feira Café com Leite é um evento de alta qualidade técnica. No concurso de qualidade de cafés, por exemplo, a alta pontuação alcançada no conilon foi surpreendente. E para a edição de 2019 estamos planejando inserir os setores de cervejas artesanais e da cachaça. A festa será ainda maior”.

A feira Café com Leite é um evento realizado pela Associação de Criadores e Produtores de Gado de Leite do Espírito Santo, Sindicatos e Sindicato Rural de Santa Teresa e conta com total apoio da Caixa Econômica Federal, do Incaper, Idaf, governo do estado do Espírito Santo, Faes, Senar, Prefeitura de Santa Teresa, Câmara Municipal e demais parceiros.



_RESULTADO DO I CONCURSO DA QUALIDADE DO CAFÉ DE SANTA TERESA

→ Categoria Arábica:

- 1º lugar: Antônio Luiz Magnoni – Nota: 83,85
- 2º lugar: Antonio Valt – Nota: 83,35
- 3º lugar: Ernames Marques da Silva – Nota: 82,9
- 4º lugar: Jhon Lenon Alves dos Santos – Nota: 82,3
- 5º lugar: Pedro Carlini – Nota: 81,9

→ Categoria Conilon:

- 1º lugar: Avelino Cirilo Belumat – Nota: 84,25
- 2º lugar: Jhon Lenon Alves dos Santos – Nota: 81,85
- 3º lugar: Leidmar Teixeira da Silva – Nota: 80,5
- 4º lugar: Arivaldo Lopes – Nota: 80,2
- 5º lugar: Valdivino Pereira Nunes – Nota: 80,0



CONCURSO ESTADUAL DE QUEIJO REGISTRA AVANÇOS NA PRODUÇÃO CAPIXABA

Coordenado pelo engenheiro agrônomo Pedro Carlos Cani, o Concurso Estadual de Queijo Minas Frescal e Padrão, realizado durante a 7ª Feira Café com Leite, teve a participação de 16 produtores nesta edição de 2018.

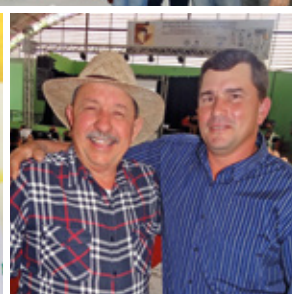
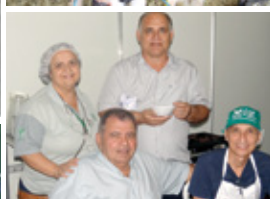
Na análise de Cani, o concurso tem colaborado principalmente para conscientizar o produtor de queijo a investir no processo de qualidade. "Há muito o que caminhar, mas estamos avançando. Notamos o interesse dos produtores em compreender onde é preciso ajustar para garantir mais qualidade ao seu trabalho e isso é gratificante de ver", comentou.

Os Ifes de Itapina e Santa Teresa participaram com afincos dos concursos. "A integração universidade e mercado faz toda a diferença no aprendizado dos alunos e enaltece os eventos", destacou o coordenador.



A emoção tomou conta dos produtores do Sítio Quintas do Vale, de Afonso Cláudio. Rita Sênem Roncetti e Jerônimo Brun

de Paula garantiram dois prêmios no concurso, o 3º lugar na categoria Queijo Frescal e o 1º lugar no Queijo Minas Padrão.



_RESULTADO DO CONCURSO ESTADUAL DO QUEIJO FRESCAL

1º lugar: IFES de Itapina (Colatina)

2º lugar: IFES de Santa Teresa

3º lugar: Quintas do Vale, de Rita Sênem Roncetti e Jerônimo Brun de Paula, de Afonso Cláudio

_RESULTADO DO CONCURSO ESTADUAL DO QUEIJO MINAS PADRÃO

1º lugar: Quintas do Vale, de Rita Sênem Roncetti e Jerônimo Brun de Paula

2º lugar: Agroindústria São Cristóvão, de Armando Tessinari, de Castelo

3º lugar: Família Lamberti, de Itarana

PROMOÇÃO
É HORA
DE FAZER
DIAS
VERDES

COMPRE
PRODUTOS DE JARDINAGEM STIHL
E CONCORRA
A
1 FIAT TORO
CHEIO DE PRODUTOS STIHL

STIHL®

Aproveite também as vantagens e condições especiais que preparamos:

EM ATÉ **6x** sem juros
na compra de uma roçadeira
FS 38 ou FS 55, lavadora RE 98,
soprador BG 50 ou podador HS 45

EM ATÉ **12x** sem juros
para toda a linha
de produtos a bateria



Na compra de uma
roçadeira FS 38 ou FS 55,
**grátis 1 conjunto
de corte extra.**



Na compra de uma
roçadeira FS 120,
**ganhe R\$ 30 em
recarga de celular.**

Promoção válida de 1º/10/2018 a 31/03/2019, apenas nos pontos de venda STIHL participantes e limitada aos produtos integrantes da campanha, indicados no site ofertas.stihl.com.br. A compra dos produtos FS 38, FS 55, FS 55 R, RE 98, BG 50 e HS 45 pode ser parcelada em até 6x sem juros. A compra dos demais produtos integrantes da campanha de jardinagem pode ser parcelada em até 12x com taxa efetiva de juros de 1,9% ao mês. Produtos da linha a bateria podem ser parcelados em até 12x sem juros - consulte produtos e lojas participantes no site ofertas.stihl.com.br. Grátis 1 conjunto de corte extra na compra de uma FS 38, FS 55 ou FS 55 R, não sendo possível a escolha do tipo de conjunto de corte. De 1º/10/2018 a 31/12/2018, na compra de uma FS 120, grátis uma recarga de celular no valor de R\$30,00. Solicite ao vendedor a entrega técnica com orientações sobre o uso correto e seguro do produto adquirido. Leia as instruções do manual e sempre use Equipamentos de Proteção Individual. Promoção É HORA DE FAZER DIAS MAIS VERDES, Certificado de Autorização CEF nº 6-7490/2018. Consulte o regulamento com as regras para participação no site ofertas.stihl.com.br.

STIHL®

J. AZEVEDO
Concessionária

STIHL®

Cafesul promove 3º Seminário da Cafeicultura do Sul Capixaba

COM O TEMA “CAFÉ E SEUS DESAFIOS”, EVENTO ACONTECEU EM OUTUBRO, NO PARQUE DE EXPOSIÇÕES DE MUQUI

“Café e seus Desafios” foi o tema o 3º Seminário da Cafeicultura do Sul do Espírito Santo, que aconteceu dia 18 de outubro, no Parque de Exposições de Muqui, numa realização da Cooperativa dos Cafeicultores do Sul do Estado (Cafesul), Incaper e Prefeitura com apoio do Senar e OCB/ES.

A palestra “Café Conilon: Commodities e Especiais- Diferenças Mercadológicas”, foi ministrada pelo subsecretário de Estado da Agricultura, Marcus Magalhães. Abraão Carlos Verdin Filho tratou sobre “Tecnologias para Aumento de Produtividade do Conilon”, seguido de Aldemar Moreli, professor e pesquisador do Ifes Venda Nova do Imigrante, com o tema

“Tecnologias de Pós-Colheita”.

O painel sobre a legislação tributária rural teve a participação da analista do Senar Miriam Ribeiro e do contador e advogado Gilson Ventura.

Diante de produtores e várias autoridades presentes no evento, Carlos Renato Alvarenga Theodoro, presidente da Cafesul, agradeceu a presença de todos e destacou o envolvimento dos produtores e colaboradores em busca da qualidade e da sustentabili-

dade, “fatores que motivam o trabalho da cooperativa”, pontuou. Gilson Tófano, diretor do Incaper, lembrou que a agricultura precisa optar pelo viés da sustentabilidade, e reforçou que “a agroecologia é de suma importância”.

O analista de Mercado do Sistema OCB/ES, Alexandre Ferreira, destacou o trabalho da Cafesul. “É uma cooperativa diferenciada, aberta, de todos, e que prima pela qualidade do café, sustentabilidade e mercados”. O comentário do subsecretário Marcus Magalhães também posicionou a Cafesul como referência na busca por excelência. “Uma cooperativa com a gestão focada e profissional”, declarou.

[o] FOTOS KÁTIA QUEDEVEZ



TecLeite ES reúne mais de 500 pessoas em Cachoeiro

Mais de 500 pessoas, entre produtores rurais, estudantes e profissionais de Ciências Agrárias, participaram do 1º TecLeite-ES, dia 30 de outubro. O Dia de Campo, realizado pela primeira vez no Espírito Santo, apresentou e discutiu as mais atuais tecnologias sustentáveis voltadas para a produção de leite. O evento atraiu participantes de vários municípios do Espírito Santo, e também de outros estados do País, como Rio de Janeiro e Minas Gerais.

“Capacitar pessoas foi o nosso principal objetivo ao trazer o TecLeite para o Espírito Santo, com a ideia de atualizar o público, oferecendo aos participantes acesso às tecnologias mais atuais, a maioria delas desenvolvida e propagada pela Embrapa”, destacou o coordenador técnico de Produção Animal do Incaper, Bernardo Lima Bento de Mello.

Além do Incaper e da Embrapa Gado de Leite, a Prefeitura da Cachoeiro de Itapemirim e a Fundagres



[o] ASSCOM INCAPER

participaram da realização do evento, juntamente com o Projeto Bovino-

cultura Sustentável e o Projeto Médio Produtor, fomentado pelo Mapa.

J.AZEVEDO



MASSEY FERGUSON

AGORA COM REVERSÃO



**VENHA CONHECER
A NOVA LINHA DE TRATORES
MASSEY FERGUSON MF 4700 e 5700**

As séries MF 4700 e MF5700 possuem baixo custo de operação e manutenção, com menor consumo de combustível e alto rendimento no campo.

Equipados com motor eletrônico AGCO POWER nas potências :75cv, 85cv, 95cv e 105 cv, com turbo intercooler, gerenciamento eletrônico, com nova transmissão nas opções 8x8 e 12x12, mecânica e eletrohidráulica.

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
Muriae - MG. Tel: (32) 3696-4500 | vendas@jazevedonet.com.br

MAIS UMA VEZ, A FESTA DE BARRETOS (SP) CONSAGRA A COMPANHIA DE RODEIO TONY NASCIMENTO COMO UMA DAS MELHORES DO BRASIL

O Hawai está para o Surf como Barretos está para o rodeio e os que conseguem se destacar nesses lugares, aonde só os melhores chegam, com certeza está na crista das ondas.

Mais uma vez, a Companhia de Rodeio Tony Nascimento conseguiu seu lugar de destaque no "Hawai dos rodeios". E se você pensa que esta renomada Companhia é de algum estado cuja expressão sertaneja é bem forte, surpreenda-se, sua sede é na cidade fluminense de Cardoso Moreira que também é o berço de origem de um trio que o mundo sertanejo conhece e curte, o "Trio Parada Dura".

É isso mesmo! Da porção Norte do interior do Rio de Janeiro, perto da divisa com Espírito Santo e Minas Gerais, onde está localizada a cidade de Cardoso Moreira, a Companhia de Rodeio Tony Nascimento saiu nos últimos quatro anos a convite do clube "Os Independentes", responsável por organizar este que é considerado o maior rodeio do mundo, para se apresentar com seus touros, cavalos e éguas na arena de Barretos, entre os dias 16 a 26 de agosto deste ano. Em suas quatro participações consecutivas, o empresário Tony Nascimento já chegou em Barretos, interior de São Paulo, fazendo história pois foi, nestas quatro edições, a única Companhia a levar touros e cavalos em conjunto.

_CLASSIFICAÇÃO E PROEZAS

O Brasil Country que curte os rodeios conhece e sabe a referência que esta companhia é para este segmento, pois, diferentemente de quase todos os outros empresários do Rodeio, Tony Nascimento vem há mais de 10 gerações de animais desenvolvendo um trabalho de genética de pulo que tem como expressão maior a égua Atrevida, que em três participações voltou da arena de Barretos com dois títulos de melhor animal do ano no Brasil. Se ganhar uma primeira vez entre os melhores é uma façanha, imagine manter o título no ano seguinte. Só Tony Nascimento conseguiu este ousado título no rodeio brasileiro através do melhoramento genético com animais de seu próprio plantel, que tem lhe rendido éguas, cavalos e touros que o Brasil inteiro gostaria de ter em seu curral. Entre outras histórias, a Companhia de Rodeio Tony Nascimento escreveu na tábua de Barretos vários feitos. Venceu com o touro Celebridade o cowboy que mais parou por oito segundos em touros nos Estados Unidos, o brasileiro Campeão mundial Guilherme Marchi; teve seu touro Bullyng pulando na final da Professional Bull Rider – PBR, considerada a elite do rodeio brasileiro; o touro Rolex projetou para a grande final o



_Touro ÁLAMO destaque no Duelo no Barretos 2019.

competidor Ederson de Oliveira, de Ilha Solteira (SP), o campeão do ano de 2015.

_DUELO: TOURO ÁLAMO X KENER ROGER

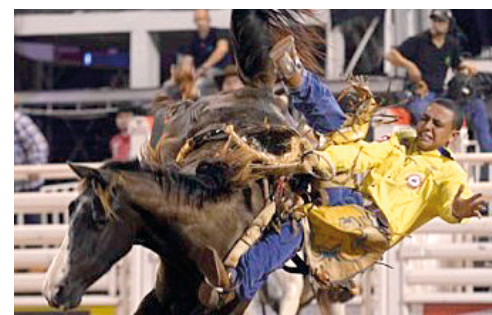
Neste ano de 2018, uma das histórias mais emocionantes da arena de Barretos foi o desafio entre o peão Keny Roger, da cidade de Pereira Barreto/SP, contra o touro Álamó, da Companhia de Rodeio

Tony Nascimento. Keny já havia sido declarado o campeão da Liga Nacional de Rodeio – LNR na noite anterior que montou Álamó e precisava passar por ele para seguir em frente como grande favorito ao título da Confederação Nacional de Rodeio – CNAR e ganhar uma pick up Dodge Ram. Porteira aberta para a viagem de 8 segundos, pouco tempo para quem está assistindo, mas uma eternidade que conduz a glória para quem está montando, o touro



Álamo fez valer todas as expectativas depositadas nele quando embarcou na carreta no interior do Rio de Janeiro. Ele voltou para casa invicto pois, assim como Keny Roger, todos os outros que montaram nele durante as vezes que se apresentou na arena de Barretos este ano, foram ao chão antes dos 8 segundos regulamentares necessário para pontuarem e seguir adiante. Mais uma vez o trabalho de genética e seleção de touros da Companhia deu o fruto esperado. “animais como Álamo, é o que buscamos garimpar o tempo todo. Ele é alto, forte, pula muito alto e apresenta uma característica de pulos que conforme os quesitos de avaliação, ou projeta altas notas para quem o vence, ou vence quem o monta”, afirma o empresário Tony Nascimento. Mas 2018 para a Companhia de Rodeio Tony Nascimento foi um ano

de resultados ainda mais alto que o touro Álamo. Mais uma vez, à cidade de Cardoso Moreira se alegrou com a notícia de ser a Sede da Companhia eleita como uma das 3 melhores de Barretos a se apresentar na modalidade de montarias em Cutiano, onde só são usados cavalos e éguas. Um grande sucesso embalado por coices e pulos da égua atrevida, seus irmãos e irmãs. “Todos os peões ficavam na esperança de ser sorteados para montar nos animais cariocas, pois sabiam que seriam projetados com boa nota, caso vencessem os 8 segundos,” disse Tony.



COPA DE RODEIO TONY NASCIMENTO

Barretos agora, só em agosto de 2019, mas até lá, a Copa de rodeio Tony Nascimento, conhecida por ser a Copa dos 3 estados – Rio de Janeiro, Espírito Santo e Minas Gerais – estará se apresentando pelas cidades mineiras, capixabas e cariocas, cumprindo o calendário da Copa de Rodeio Tony Nascimento, campeonato que classifica para o Ranking do Rodeio Internacional de Barretos 2019, que ainda está em aberto e, portanto, pode ter uma de suas etapas nas cidades interessadas (telefone de contato nos créditos) onde certamente Atrevida, Álamo, Ressaca, tequila, Blacker Power, Bullyng e outros nomes desta renomada Companhia reconhecidos como entre os melhores do Brasil, irão alegrar as festividades das renas.



LILIAN KARLA MADRINHEIRA

Não bastassem todas estas conquistas, quem foi a Barretos este ano ou assistiu pela internet, mais uma vez, também pôde apreciar o bom desempenho da madrinheira Lilian Karla que é a esposa do empresário carioca e que também faz parte da elite profissional de Barretos. “Eu amo o que faço e quando entro na arena para trabalhar, só quero dar o meu melhor, pois assim sei que ajudo aos competidores e de sobra, vou dando o exemplo de como deve ser o trabalho para meu filho Talles e minha filha Lorenza que já me acompanham em alguns rodeios!” exclamou Lilian.

Texto: Wanderson de Souza.
(022) 2785-1107 / (022) 99981-3211
tonynascimento@tonynascimento.com.br



5ª Favesu já tem data e local confirmados para 2019

FEIRA VAI ACONTECER NOS DIAS 5 E 6 DE JUNHO, EM VENDA NOVA DO IMIGRANTE, E ESPERA SUPERAR OS NÚMEROS DE 2017, ANO DA ÚLTIMA EDIÇÃO

O maior evento da avicultura e da suinocultura capixabas já tem data marcada. A 5ª Feira de Avicultura e Suinocultura Capixaba

(Favesu) reunirá nos dias 05 e 06 de junho de 2019, no Centro de Eventos Padre Cleto Caliman, em Venda Nova do Imigrante, região serrana do Estado, o que há de mais moderno e inovador nas cadeias de aves e suínos do país.

A expectativa, segundo a organização, é que a Feira supere a qualidade da última edição, realizada em 2017, na qual compareceram 2.300 visitantes, 1.123 participantes nas palestras técnicas e workshops, 80

empresas expositoras que movimentaram mais de R\$ 35 milhões em negócios.

“Esta é uma oportunidade para buscarmos novos parceiros e fortalecer o vínculo com os que já participam do evento”, ressalta o diretor executivo das associações de Avicultores (Aves) e Suinocultores do Estado do Espírito Santo (Ases) e coordenador institucional da 5ª Favesu, Nélio Hand.

Hand ainda destaca que Feira está tomando proporção



[o] FOTOS DIVULGAÇÃO



regional, atraindo a participação de produtores e empresas de estados vizinhos, como do Sul da Bahia, Zona da Mata de Minas Gerais, além do Rio de Janeiro. “Isso mostra que o que estamos promovendo aqui não atende somente o nosso produtor, mas traz pessoas de fora, refletindo a seriedade e os resultados mostrados pelo evento”, afirma.

_O EVENTO

A Favesu é o principal ponto de encontro de produtores, gestores, empresários, técnicos, acadêmicos, fornecedores e do público consumidor. Durante os dias de programação, acontecem feira de negócios, palestras técnicas do Programa Anual de Capacitação de Suinocultores e de Avicultores (Qualificases e Qualificaves),

espaços científico e gastronômico, concurso de qualidade de ovos, entre outras atrações.

“A cada edição, a Favesu se consagra como o evento mais importante do Espírito Santo. O público altamente qualificado e em busca de novidades reflete o crescimento do Estado em produção de proteína animal. É um evento de negócios, em que realmente fechamos vendas e temos contato direto com nossos clientes”, pontua o diretor geral da Big Dutchman Brasil, John Walter Freshel, uma das muitas empresas que estiveram presentes na última edição.

O prefeito de Venda Nova, Braz Delpupo, avalia que a realização da Favesu é um privilégio que oferece resultados de impacto positivo em favor do desenvolvimento econômico



_Vários momentos da última Feira da Avicultura e Suinocultura Capixaba, no ano passado. Evento movimentou R\$ 35 milhões em negócios.

de todo o estado. “Abraçamos com todo o carinho a realização da Favesu em nossa cidade, porque traz benefícios reais para todo o Espírito Santo. Esta Feira nos marcou, muitas pessoas elogiam. É um evento que reúne grande conhecimento e tecnologia. Se não acontecesse aqui, teríamos de buscar isso em outros estados”, ressalta o prefeito.

_Com informações da AssCom Aves/Ases

Primeiro lugar na produção de ovos no Brasil

SANTA MARIA DE JETIBÁ SUPERA BASTOS (SP) NA PRODUÇÃO NACIONAL E TAMBÉM É O QUE MAIS FATURA COM A VENDA DE OVOS

LEANDRO FIDELIS

O município de Santa Maria de Jetibá, na região serrana do Espírito Santo, assumiu o posto de maior produtor de ovos do Brasil, de acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), divulgados no dia 27 de setembro.

Segundo o levantamento da Pesquisa de Pecuária Municipal (PPM), a cidade capixaba, que ocupava a segunda colocação em 2016, passou a produzir de 250,4 milhões de dúzias para 340,0 milhões em 2017, enquanto Bastos (SP) aumentou de 250,5 mi-

lhões de dúzias para 286,0 milhões, no mesmo período. Em terceiro lugar, Primavera do Leste (MT) saiu de 76,9 para 81,2 milhões.

Além disso, o município serrano também é o que mais fatura com a venda de ovos, com números da ordem de R\$ 931,3 milhões.

Para o diretor executivo da Associação dos Avicultores

do Estado do Espírito Santo (Aves), Nélcio Hand, o resultado mostra não só a pujança de um setor organizado, mas a luta diária de todos os envolvidos no grande complexo do agronegócio. "São dados de orgulho para o setor e toda a sociedade capixaba. Eles refletem a coragem e a persistência de uma cadeia que luta em



[o] LEANDRO FIDELIS



muitos momentos contra situações negativas", ressalta.

Nélio comenta que os dados comprovam o crescimento da postura capixaba que, entre 2006 e 2017, aumentou 174%, índice muito acima da média nacional e dos principais estados produtores.

A avicultura desempenha um importante papel socioeconômico no Estado. Através de investimentos em manejo e nutrição das aves, além do emprego de mecanismos de genética e tecnologia, o ovo capixaba é cada vez mais presente e benquisto na mesa do brasileiro.

O Espírito Santo possui atualmente 162 granjas de postura comercial, 18 de codornas.

_INÍCIO COM 500 PINTINHOS

Há 50 anos, as granjas de Santa Maria de Jetibá, hoje em boa parte mecanizadas e com tecnologia de ponta, davam lugar a pequenas produções, no quintal dos primeiros avicultores. O produtor Everdan Berger conta que o próprio pai, Erasmo Berger, deu início ao setor, em 1964.

Na época, recém-formado técnico no Rio de Janeiro e muito interessado no assunto, Erasmo voltou à terra natal com 500 pintinhos. "Ele teve mente aberta e bastante disposição", garante o filho.

O pai de Erasmo, Florêncio Berger, que era comerciante, vendia os ovos. O esterco produzido nas granjas, ideal como adubo orgânico para horticultura, colaborou para o município se tornar o verdadeiro "celeiro do Estado", sendo atualmente o maior responsável por abastecer a Ceasa de Vitória com produtos hortifrutigranjeiros.

Em média, Santa Maria de Jetibá produziu 12,4 milhões de ovos por

dia em 2017, atendendo o mercado do estado e de todo o Brasil.

_SETOR CONVIVE COM DESAFIOS

O diretor executivo da Aves, Nélio Hand, comemora o avanço na produção estadual, mas também avalia que é preciso atenção frente aos desafios, entre os quais estão a burocracia, a logística precária, o excesso de legislações e a falta de capacidade de muitas instituições regulamentadoras em acompanhar a dinâmica do setor é muito negativo e pode acabar levando a um estacionamento na produção.

O executivo afirma ainda que esse potencial poderia ser maximizado se em várias vertentes houvesse maior participação e entendimento do poder público sobre a importância dessa atividade. "Temos recebido sim atenção nos últimos tempos, mas se for verificada sob o ponto de vista de outras unidades da federação, essa atenção está muito aquém do que se vê em outros estados. Precisamos da atenção de nossas autoridades proporcionalmente a esse crescimento, pra que possamos ter um crescimento sustentável e continuar gerando, emprego e renda a muitos", argumenta.

_ "Com informações da AssCom Aves/Ases"

[o] GABRIEL LORDÉLLO



_Hand comemora o avanço na produção estadual, mas também avalia que é preciso atenção frente aos desafios.

ANÁLISE DE FOLHAS**Uma importante ferramenta no acompanhamento da Nutrição da Lavoura**

A nutrição do cafeeiro com os principais macronutrientes (nitrogênio, fósforo e potássio) ocorre após uma programação criteriosa embasada em resultados apurados pela análise química do solo, estimativa da safra pendente e futura, sempre realizada após a visita do técnico aos talhões. A adição desses nutrientes ocorre de novembro a março, geralmente em três parcelamentos espaçados em aproximadamente 60 dias um do outro.

Para uma melhor avaliação e correção das doses estimadas, recomenda-se o uso de análises foliares periódica, sendo o período de janeiro a fevereiro após 30 dias do segundo parcelamento um bom período para ajustar os níveis nutricionais da última adubação que ocorre de 15 de fevereiro a 15 de março.

No mês de janeiro é chegada hora de realização de uma amostragem de folhas para verificação da nutrição da lavoura. O mais importante a ficar atento é a época e a forma de retirar essa amostra.

A época mais indicada para a retirada de uma amostra de folha é após o segundo parcelamento das adubações para que se possa fazer ajustes na terceira e última adubação de solo e

nas adubações foliares seguintes. No entanto, essa amostragem pode ser feita em qualquer época do ano e quantas vezes forem necessário, basta que seja respeitado o prazo de trinta dias em relação a uma adubação de solo ou folia. No caso do uso de adubações foliares, alguns nutrientes pouco móveis ainda podem estar aderidos à sub superfície da folha por até 60 dias o que sugere uma interpretação mais criteriosa para o ajuste dos micronutrientes nas adubações foliares futuras.

_RECOMENDAÇÕES GERAIS NA COLETA DA AMOSTRA

→ Coletar folhas saudáveis (sem pragas e

doenças) e normais (sem lesões e deformações),

→ As folhas devem estar isentas de sujeiras (poeira, barro, etc),

→ Fazer a coleta de forma aleatória e casual. Não coletar folhas de plantas com deficiências isoladas ou que não representem a média visual da lavoura,

– Obedecer o padrão: retirando-se as folhas do terceiro ou quarto par no terço médio da planta,

– Utilizar o meio de transporte mais eficiente possível para que as folhas cheguem ao laboratório no menor tempo possível,

– Acompanhar passo a passo as informações a baixo com relação à coleta e preparo das amostras de folha.

SELITA 80 ANOS

Na comemoração foi lançada a Pedra Fundamental e a Cooperativa recebeu licença para início das obras

Fotos: Wallace Hull

O dia 20 de outubro foi uma data histórica para a Cooperativa de Laticínios Selita. Num clima de muita emoção, foi comemorado os 80 anos da Cooperativa e lançada a Pedra Fundamental da Nova Indústria, com a presença do governador Paulo Hartung, de autoridades, cooperados e convidados. Na ocasião, a Selita recebeu as licenças para iniciar as obras da nova planta industrial.

Um culto ecumênico marcou o início da comemoração, que foi abrilhantado pela Banda da Polícia Militar e pelo balé das meninas do Projeto Frei João.

Foram homenageados Djalma Eloy Hess (In memoriam) em nome dos 25 fundadores; Arlindo Machado, em nome de todos os diretores; colaborador César Fardim (50 anos de Selita) e Dalva Magnago, ex-colaboradora.

Segundo o Presidente João Marcos Machado, a Selita é uma cooperativa que tem uma história muito bonita e receber a licença ambiental era o que faltava para dar início às obras. "Uma cooperativa por si só é uma sociedade de pessoas e nesse contexto o mais importante são as pessoas, cooperados, colaboradores, clientes e parceiros e a Selita, ao longo do tempo, tem demonstrado isso", disse.

O governador Paulo Hartung disse que "comemorar 80 anos com a pedra fundamental e entrega das licenças para que as obras possam se iniciar imediatamente, foi um marco para uma nova Selita".

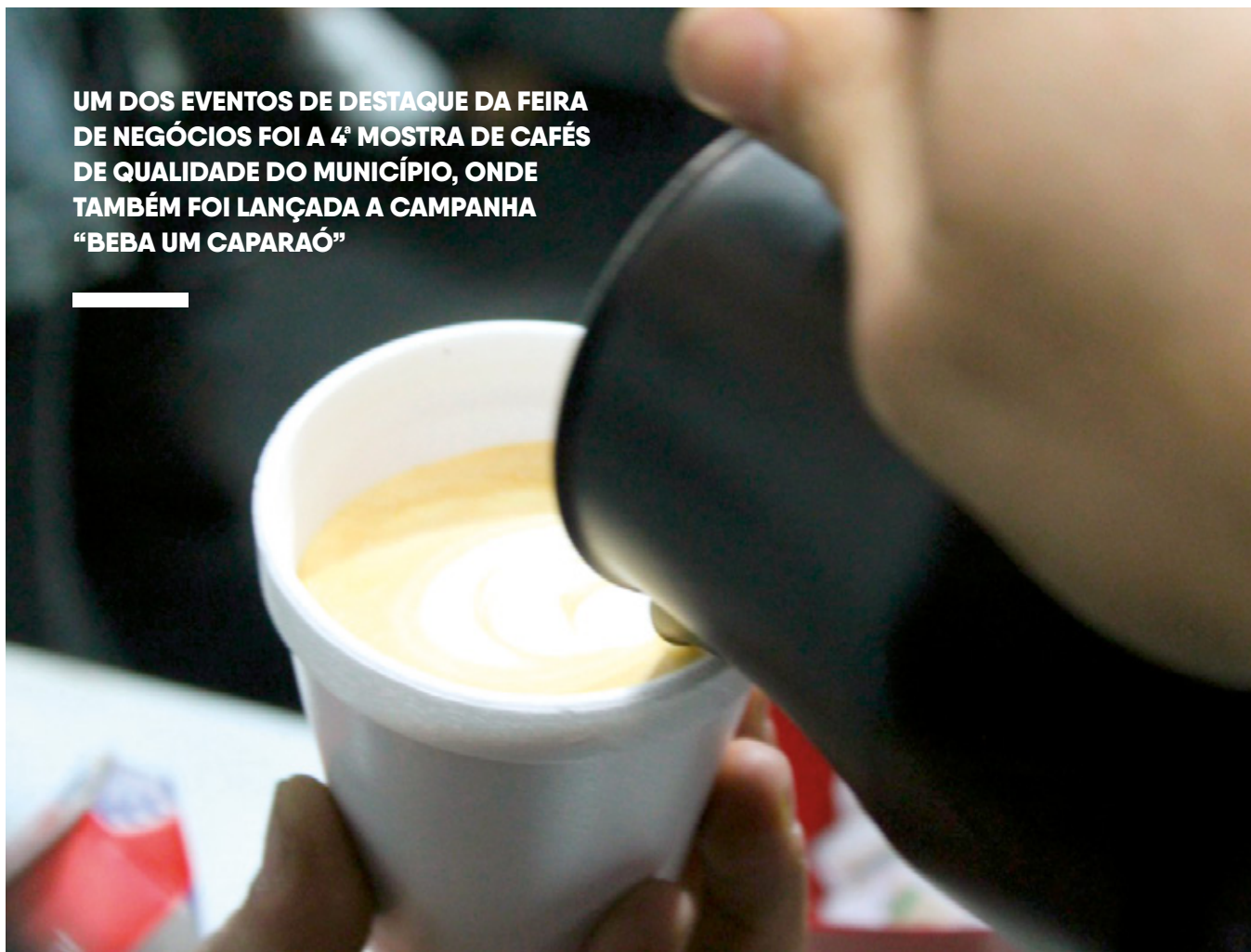
A nova planta industrial será construída dentro de uma área de 2 milhões/m², situada na Safra/Cachoeiro, BR 101, KM 410, com capacidade de captação de leite de 1 milhão de litros/leite/dia, num investimento estimado em 70 milhões, e deverá estar em operação em 2020.



somos
coop.



UM DOS EVENTOS DE DESTAQUE DA FEIRA DE NEGÓCIOS FOI A 4ª MOSTRA DE CAFÉS DE QUALIDADE DO MUNICÍPIO, ONDE TAMBÉM FOI LANÇADA A CAMPANHA “BEBE UM CAPARÃO”



De grão em grão, Guaçuí prova que é terra de cafés especiais

_AQUINOTICIAS.COM / LUCIA BONINO

De grão em grão. Assim Guaçuí vem mostrando que é, sim, um município capaz de produzir cafés especiais. A prova veio no resultado da 4ª Mostra de Cafés Especiais, que aconteceu entre os dias 6 e 9 de setembro, durante a Feira de Negócios da cidade.

Nos quatro dias, houve “*cupping*” (prova) técnico e popular, oficinas de degustação sensorial e classificação de grãos e bate papo com os

produtores. Na avaliação técnica, os três primeiros colocados, que receberam as melhores pontuações, foram os cafés produzidos por Leandro Dessi de Paula (86.25), Nazário Lopes de Paula (85.64) e Vanderley Campos da Silva (84).

Acostumado a trabalhar com volume, e não qualidade, seu Vanderley, dono de uma pequena propriedade na

localidade de Cachoeira Alta, distrito de São Miguel do Caparaó, mal escondia a satisfação. Para ele, que começou a trabalhar com a produção de café especial há apenas três anos, essa terceira colocação é um “bronze que vale ouro”.

“No primeiro ano, fiz uma quantia pra ver se eu era capaz, e consegui. No segundo ano, eu fiz beirando uns dois

sacos, mas para o consumo de casa mesmo. Então, agora fiz uma quantidade maior dele, que já dá para o mercado”, conta.

Homem simples, mas com a sabedoria que só a terra dá, estava acompanhado da filha Gerlane Almeida Silva, segundo ele, sua grande incentivadora a se arriscar em um novo conceito de produção.

“Tô muito satisfeito né, porque valeu a pena. E, se eu ficasse desclassificado com o meu café, ainda tentava fazer outra vez, pra ver se a gente chegava lá, porque o negócio é na luta. Temos que lutar, senão não vencemos”, nos ensina ele, que pretende continuar trilhando o caminho dos cafés especiais. “Para o ano que vem, pretendo continuar. Eu ainda não entrei no mercado com esse café, mas, pelo que vejo da história, vejo que compensa”, completa seu Vanderley.

_CUPPING TÉCNICO

Este ano, o cupping técnico, aquele que pontua e classifica os cafés especiais, não poderia ter sido melhor selecionado. Destaque para o casal Leo Moço e Estela Cotes. Reconhecidos e premiados nacionalmente, são os responsáveis pela Cafeteria Moço, em Curitiba, além de compradores de cafés especiais.

Ambos fazem parte de um seleto grupo de baristas brasileiros capazes de ditar tendência e tornar conhecido um determinado café. Saíram de Guaçuí interessados nos grãos produzidos por Nazário. Um detalhe, coincidência ou não, os três cafés melhor classificados nessa 4ª Mostra são de São Miguel do Caparaó. Bendito seja!

Para Maxwell Assis de Souza, chefe do escritório do Incaper no município, a produção local de cafés de qualidade deu um salto considerável em um curto espaço de tempo. “A gente teve um crescimento muito grande, são dois anos apenas da primeira mostra para essa agora. Acho que a



[o] LUCIA BONINO



_Nos quatro dias, houve cupping (prova) técnico e popular, oficinas de degustação sensorial e classificação de grãos e bate papo com os produtores.

participação dos cafeicultores aumentou, ampliou este ano”.

Segundo Max, a programação da mostra também foi um diferencial importante para atrair os produtores. “A gente conseguiu diversificar com oficinas práticas para esses cafeicultores começarem a ter um pouco mais de noção do produto que eles têm na mão, para ajudá-los, porque se eu conheço o que tenho, passo a ter também facilidade em dialogar com quem quer comprar o meu produto”, concluiu ele.

Para seu Vanderley, essa troca de saberes foi uma experiência única. “Isso ajuda a qualificar a gente, que aprende mais a trabalhar com esse café, o que é muito trabalhoso. É um novo conhecimento”.

_JÚRI POPULAR

E, aparentemente, não são apenas os “especialistas” que

sabem reconhecer um bom café. No terceiro dia da mostra, com os cafés já pontuados no cupping técnico, houve a prova popular que, claro, teve uma pegadinha.

Entre as 11 garrafas dispostas e identificadas apenas por números, dez delas continham os cafés participantes do concurso, todos especiais, e uma garrafa com o café de uma “marca de supermercado”. Quem se aventurou, experimentou todas e, no fim, escolheu a garrafa que mais lhe agradou.

No fim, o café da garrafa número 7, produzido por Nazário de Paula, segundo colocado no cupping técnico, foi o favorito. Na sequência, vieram os cafés das garrafas 11, de Leandro de Paula, e 1, produzido por Edmar Montoni Ferreira, que obteve 81.33 na classificação geral do júri profissional.

“O reconhecimento do público no júri popular, mostrando que não é o café de mercado que mais chama a atenção, foi decisivo. Ele teve apenas um voto das 82 pessoas que participaram. Isso pra nós é importante e vem reforçar que o caminho que nós estamos seguindo está correto”, destacou o chefe do Incaper.

“ESTOU MUITO SATISFEITO, PORQUE VALEU A PENHA. E, SE EU FICASSE DESCLASSIFICADO, AINDA TENTAVA FAZER OUTRA VEZ, PORQUE O NEGÓCIO É NA LUTA”.
(VANDERLEY DA SILVA- 2º COLOCADO NO “CUPPING”)

BEBA UM CAPARAO

Dentro da 4ª Mostra de Cafés de Qualidade, aconteceu o lançamento da campanha “Beba um Caparaó”, um movimento que promete conquistar o coração de todos.

No domingo (9), último dia da Mostra, produtores e interessados puderam participar de uma oficina de degustação guiada com Hugo Wolff, da Wolff Cafés, que literalmente vestiu a camisa da campanha.

Hugo é uma dessas pessoas iluminadas. Vem de uma família boa, é engenheiro por formação e ex-oficial da Marinha do Brasil. Mas, a alma de artista falou mais alto que o pragmatismo de um futuro garantido. Em 2010, deixou isso para trás. Saiu do Rio de Janeiro, onde então morava, e decidiu se dedicar à sua verdadeira paixão.

Voltou para a propriedade da família (seu pai já plantava café, mas no modelo commodity), em Ibiraci, Minas Gerais. “Eu já fui produtor, tenho uma empatia muito grande com eles. Na primeira safra perdi dez quilos de tanto trabalhar. Eu sei o que é a lida”, conta Hugo.

Visionário, cinco anos depois fez outra mudança. “Eu cheguei em São Paulo em 2015 para montar uma empresa, e os primeiros lotes que eu levei, diferentes dos da minha fazenda, foram daqui do Caparaó”.

Com dois amigos criou a Wolff Café, que torra e comercializa cafés especiais para as melhores cafeterias do país e também no exterior. Ele não faz blends (misturas), escolhe cafés de origem única, puros. Percorre o país em busca de qualidade e sabor. Pelo caminho, faz o que fez no último fim de semana em Guaçuí: transfere conhecimento.

CONHECENDO O TERROIR

Hugo considera de suma importância que o produtor entenda o conceito e a importância do seu terroir (palavra francesa “emprestada” da vinicultura e sem tradução em outro idioma, que, numa interpretação livre, significa entender a relação entre o solo e um microclima particular, que concebe o nascimento de um tipo único de grão).

“Se a gente pensar que há dez, cinco anos não existia ninguém fazendo prova de xícara, degustação guiada, fazer isso mostra para os produtores que há uma nova tendência. O produtor, antigamente, não sabia o que vendia. Ele só ouvia uma frase: bebida dura e riado. Hoje, ele ouve sobre sabores, aromas, de café especial, de mercado consumidor, de que torras diferentes do mesmo grão podem atingir públicos diferentes, isso para ele é maravilhoso”, acredita Wolff.

E ele está certo! Poucos produtores sabem como o café deles é avaliado, o que os especia-

listas levam em conta e o peso de cada detalhe na pontuação final. No geral, quem planta não sabe o que acontece depois na cadeia do setor, onde baristas se capacitam e se qualificam cada vez mais para valorar o produto dele.

“Eu, por exemplo, não tenho o menor interesse em não levar isso para o produtor. Eu quero que o produtor saiba de tudo, de como pontua, de como é a vida do café dele no meu estoque”, explica Hugo.

“Igual eu peguei o exemplo do Leo Protázio que, no primeiro ano que eu provei, o café dele oscilou muito. Depois a gente foi identificar que a questão era na secagem. No ano seguinte, o café dele estava oscilando mais ainda. No terceiro ano, o lote dele foi o melhor lote do meu estoque. Eu tenho uma gratidão a ele, uma alegria de transferir conhecimento, de ter ido lá, porque o mercado só cresce com isso”, complementa.

CAFÉS DE GUAÇUÍ

Sobre o que experimentou na mostra, Hugo se disse surpreso. “Eu não esperava encontrar cafés neste nível de qualidade. Conheci o café do seu Wanderley do ano passado e está muito parecido com o deste ano. Mas os outros dois (referindo-se aos cafés de Leandro e Nazário) eram bem diferentes do que eu imaginava encontrar. Cafés com boa complexidade, com boa textura. Realmente são cafés especiais bem interessantes para consumo local, regional e em outros lugares.

Teve um outro barista (Leo Moço) que se interessou muito por um dos cafés. Ele é um cara importante no mercado e o interesse dele mostra que o café é bom. Levando para a cafeteria dele, se ele comprar, aparece o nome de Guaçuí no mapa. Hoje existem poucas pessoas como ele e

quando esse lote aparece na cafeteria dele ou em outras cafeterias de nome, também aparece a região, então, ver cafés com potencial de ir para o mercado consumidor no melhor nível, me deixa muito feliz. Aqui tem muito potencial mesmo”, finaliza.

DESENVOLVIMENTO

E é justamente colocar o nome não só de Guaçuí, mas de outros 15 municípios capixabas (além de seis do lado de Minas Gerais) no mapa, o objetivo da campanha Beba um Caparaó.

Uma das idealizadoras da campanha, a produtora Cecília Nakao, se mostrou satisfeita com a repercussão, mas destacou que as pessoas ainda não perceberam sua grandeza. “A gente está falando do desenvolvimento da região. A partir do momento em que as pessoas passem a entender melhor, que a gente consiga mais consumidores entendendo o que é café especial, provando esses cafés dos produtores, isso vai desenvolver a nossa região, vai gerar mais impostos, o se-

Nakao: “É o empoderamento da região que estamos buscando”.



tor público também vai passar a ter mais atenção a esses cafés e a esses produtores”, comentou.

Avaliação parecida faz Hugo Wolff. “É um mercado novo, um mercado onde não tem, às vezes, tantos compradores altruístas. A gente está acostumado a ver todo o tipo de negociação, onde o produtor muitas vezes é desfavorecido, seja de forma intencional ou não”.

_INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Daí a importância da luta pela obtenção do selo de Indicação Geográfica do Caparaó. Muito mais que um pedaço de papel, a IG é uma estratégia de marketing poderosa.

“Estamos trabalhando com a chancela da indicação geográfica. Vamos protocolizar no final do ano o pedido de identificação de origem dos cafés do Caparaó. Pensa bem quantos

produtores vão estar envolvidos nisso. Mas até a gente conseguir o selo, toda a parte burocrática, isso leva um tempo e os produtores não conseguem esperar”.

Cecília está certa, produzidos com muito mais trabalho e exigindo dedicação especial, o café especial ainda é considerado “caro” por quem está acostumado ao café normalmente comercializado no país.

De acordo com ela, a campanha também é para que mais pontos comerciais como padarias, restaurantes e hotéis passem a oferecer o café do Caparaó. “O turista vem e toma um café que é de péssima qualidade. Não precisa servir um café de 85 pontos, pode ser de 80, 81 pontos, o que já é considerado café especial. Por que as torrefações não compram esse café, torram e oferecem isso? Tonam mais fácil o acesso. E se o setor público passar a oferecer

um Caparaó para uma visita que vem para conhecer? É o empoderamento da região que estamos buscando”.

_NA BOCA DO POVO

Neste ponto, Cecília faz uma autocrítica: “eu acho que estamos falhando numa coisa, a gente tem que distribuir. Nessas feiras, nesses encontros, a gente tem que passar a distribuir nosso café. Não adianta apenas falar beba um Caparaó, sem a pessoa nunca ter tomado um.

A partir do momento em que ela provar, pode até reduzir o volume de café que vai tomar diariamente. Pode fazer o café no final de semana, receber um convidado especial, uma visita de um parente e pensar: ah, está vindo gente de fora, vou servir um Caparaó! E explicar que ele é isento de defeito, que ele é microlote, é artesanal e feito com muito cuidado”, conclui a produtora.

Ou seja, é necessário que a xícara, mais que a bebida em si, contenha uma história, uma experiência única e especial.



**NOVA
RANGER 2019
CABINE
SIMPLES,
NA MEDIDA
PARA O
PRODUTOR
RURAL**



DICAUTO

**(28) 3553 1415 / 99976 4074
99945 6594 / 99885 6874 / 99918 0568**

**PLANOS ESPECIAIS PARA EMPRESAS
E PRODUTORES RURAIS**

A FORD PRA VOCÊ / BR 482, KM 95 . GUAÇUÍ-ES

[o] LILIA GONÇALVES/DIVULGAÇÃO



RUSSAS EM EVENTO SOBRE CAFÉ

Nos dias 20 e 21 de agosto, o Laboratório de Pesquisa e Análise em Café (Lapc) e o auditório do campus do Ifes Venda Nova do Imigrante sediaram um evento inédito para troca de informações sobre pós-colheita do café e preparo da bebida. O ponto alto foram as palestras com as russas Valenti-na Moksunova e Marina Khuppenen, que falaram sobre a torra e o preparo do café na xícara, respectivamente. As especialistas vieram a convite do professor Lucas Louzada. Cerca de 500 pessoas circularam pelo Ifes nos dias de programação. Além das palestras, foram realizados minicursos.

[o] DIVULGAÇÃO



A Cooabriel premiou, em 24 de outubro, os 20 lotes vencedores do 15º Concurso Conilon de Excelência Cooabriel- safra 2018. Foram premiados dez lotes da categoria Conilon Natural e a mesma quantidade da categoria Conilon Cereja Descascado, de um total de 71 amostras inscritas pelos sócios, provenientes de propriedades de 13 municípios do Estado. Os vencedores foram Jorcelino Herzog, de Nova Venécia (Conilon Natural), e Ari Saturnino, de Mantenópolis (Cereja Descascado).

NA AUSTRÁLIA E NA RÚSSIA

Ainda sobre o laboratório do Ifes, que é referência em pós-colheita. Louzada e o aluno do curso de ciência e tecnologia de alimentos Luiz Henrique Pimenta representaram o Brasil no estande do Conselho Nacional das Instituições da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica (Conif) no Encontro Mundial das Universidades Politécnicas (WFCEP, na sigla em inglês), em setembro, em Melbourne (Austrália). Intitulado "Determinantes da qualidade do café do Espírito Santo", o projeto de pesquisa financiado pela Fapes venceu a seletiva da Reunião Anual dos Dirigentes das Instituições Federais de Educação Profissional e Tecnológica (Reditec), em Búzios. No final de outubro, Lucas e o professor Aldemar Moreli estiveram na Rússia para divulgar o Ifes e conhecer empreendimentos ligados ao café e uma escola de formação profissional".

REBANHO RELAX

Criadores capixabas de cavalo, bois e carneiros valiosos estão aderindo a terapias convencionalmente humanas para garantir o conforto dos animais. Técnicas como acupuntura e quiropraxia são cada vez mais comuns nas fazendas, que mais se parecem com os SPAs. O assunto inclusive é destaque na edição da revista "Globo Rural" de outubro, que mostra a experiência em Nhandeara (SP). Estamos de olho!

MAIOR SAFRA DE CANA NO NORTE E NO SUL

Os produtores de cana-de-açúcar do sul do Estado esperam ter, no fim deste ano, a maior safra dos últimos três anos. Em 2017, foram 460 mil toneladas, enquanto até setembro, já foram colhidas 580 mil toneladas de cana.

Em Linhares, o Alambique Princesa Isabel registrou, entre agosto e setembro, a colheita da maior safra de cana-de-açúcar da sua história. Com apenas um ano e meio no mercado, o empreendimento vai produzir 30 mil litros de cachaça este ano, superando a produção de 2017. O novo lote de cachaças, de seis diferentes rótulos, só vai chegar às prateleiras capixabas e do Brasil no final do ano que vem.

[o] REPRODUÇÃO



CAPITAL NACIONAL DO INHAME

A Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania aprovou, em agosto, proposta que concede o título de “Capital Nacional do Inhame” ao município capixaba de Alfredo Chaves. O produto é uma das prin-

cipais fontes de renda para 600 famílias do distrito de São Bento de Urânia. O município é o maior produtor de inhame do País, com uma safra de 50 mil toneladas por ano. O projeto de lei 6809/17 está sob apreciação do Senado.

[o] DIVULGAÇÃO



O Seminário Estadual de Agroecologia reuniu mais de 300 pessoas no dia 10 de outubro, no auditório do Sebrae em Vitória. O evento tratou de temas atuais e que são gargalos na produção e na comercialização de produtos orgânicos, como a rastreabilidade, que já é prática na produção orgânica, mas que foi ampliada para outros produtos agrícolas e traz muitas dúvidas aos agricultores; a adequação dos produtos embalados e/ou processados, que são cada vez mais procurados pelos consumidores; e a produção animal orgânica, que ainda é um desafio para o setor.

SACA VALORIZADA

Recorde absoluto no Conexão Caparaó 2018 em Pedra Menina, distrito de Dolores do Rio Preto. O cafeicultor Greciano Lacerda, morador do município, teve uma saca arrematada por dois compradores ao preço de R\$ 13.200,00 no leilão que encerrou o evento no último dia 3, no Armazém Caparaó.

RESULTADOS COM PIMENTÃO VERDE

O técnico agrícola Rômulo Demuner, da Coopeavi, divulga ótimos resultados com uma variedade de pimentão verde na localidade de Barra de Rio Possmoser, em Santa Maria de Jetibá. O agricultor Laurentino Schwanz garantiu uma ótima safra de inverno com o pimentão de planta vigorosa e com folhas que protegem os frutos e resistência a doenças.

[o] DIVULGAÇÃO



ETANOL DE COCO

Matéria veiculada no jornal “A Gazeta” de 24 de setembro traz uma boa notícia para os produtores de coco. Uma tecnologia em desenvolvimento no Laboratório de Biotecnologia da Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes) permitirá às propriedades abrirem pequenas destilarias para fabricação de biocombustível à base da casca da fruta. Segundo o último Censo Agropecuário do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o Estado concentra produção anual de mais de 13 milhões de coco, envolvendo cerca de 2,8 mil produtores. Conforme a matéria, o desafio dos próximos cinco anos será fabricar o etanol em escala industrial e de forma automatizada.

Novo sindicalismo pauta encontro entre lideranças capixabas e CNA

TECNOLOGIA E COMUNICAÇÃO FORAM AS PALAVRAS-CHAVE DO ENCONTRO, NO DIA 14 DE SETEMBRO, EM VITÓRIA

_ **MICHEL BOZA** _ safraes@gmail.com

No dia 14 de setembro, a Federação da Agricultura e Pecuária do Espírito Santo (Faes), recebeu lideranças agro de Brasília para um encontro com os presidentes dos Sindicatos Rurais dos municípios capixabas. No auditório do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar-ES), foram discutidas ações sindicais para melhorar o trabalho do produtor rural.

Tecnologia e comunicação foram as palavras-chave do encontro. Além disso, os representantes da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) exaltaram a competência do trabalho tanto do presidente da Faes, Júlio Rocha, e da superintendente do Senar-ES, Letícia Simões.

Entre os representantes, esteve presente o presidente da CNA, João Martins que, durante toda a conversa se colocou no lugar dos produtores e ressaltou que possui muita afinidade com as terras capixabas. Além disso, afirmou que tem acompanhado o trabalho do Senar-ES e disse que a gestão tem sido excelente e respeitada por toda a federação.

“Eu tenho muita ligação com o produtor do Espírito Santo, sempre soube que o pessoal

daqui é trabalhador. Nós (CNA) queremos saber que tipo de sindicato o produtor quer, porque o produtor é a base e a nossa força está na base. Vocês tiveram sorte de arranjar uma moça que vestiu a camisa do nosso sistema, ela está entendendo o que é o nosso projeto futuro e isso é muito gratificante. Posso dizer que hoje ela é tida como uma das pessoas mais respeitadas do nosso sistema”, descreve o presidente, que fala sobre a superintendente do Senar-ES Letícia Simões.

O superintendente técnico do CNA, Bruno Lucchi, disse que a ideia é nivelar conhecimento. Ele falou sobre o uso e sobre o custo de fertilizantes e de agrotóxicos que o produtor “precisa usar” e também sobre novas ideias para ajudar na divulgação dos produtos caseiros. Ele ressaltou

que a busca do CNA, hoje, é a redução dos altos preços dos insumos e também tornar possível o acesso a moléculas cada vez mais eficientes, que o produtor possa usar a menor contagem no campo e com menor toxicidade.

“Queremos desenvolver o pequeno produtor, agregar renda, gestão e comunicação. Valorizar o produto caseiro, que o produtor quer fazer, mas é caro. E uma parte muito forte no trabalho do Senar é a questão do uso correto dos insumos, das boas práticas, para não ter problema nem pra ele (produtor), nem para quem está com ele ou para o meio ambiente, principalmente os alimentos produzidos”, ressaltou Bruno que descreve o Senar-ES como referência no País, tratando o dinamismo da superintendência do Estado como única, resultando em um “trabalho fantástico”.

_ **BEM + AGRO**

Um dos pontos auge do evento foi a apresentação do programa Bem+Agro, que teve início no último dia 15 de outubro, explicado pelo coordenador do departamento Sindical da CNA Wilson Brandão. Comunicação, marketing e tecnologia fazem parte do programa que visa instigar o produtor a participar e tornar essa inclusão vantajosa. Wilson mostrou que o programa vai usar comunicação como van-

_Ações sindicais para melhorar o trabalho do produtor rural foram discutidas durante o encontro.



tagem através da inteligência, gerando uma moeda virtual, chamada de Agro que, a partir da participação do produtor, do engajamento e contribuição, são depositados Agros em uma conta virtual em que a moeda acumula e pode ser trocada por benefícios a serem tratados com empresas parceiras, como descontos e também sistemas educacionais do próprio sindicato.

“O público acessa cada vez mais a internet e queremos nos aproximar. Só levamos assistência técnica para o campo se dermos assistência técnica e a tecnologia hoje representa 60% da produção. A tecnologia no campo é fundamental, porque o mundo está inserido no contexto tecnológico mais avançado, o agricultor está nisso até a mais tempo e muitas vezes não conhece tudo o que ele utiliza, mas agora o momento é de deixar tudo mais palpável para que a gente aproxime tanto a ação do sistema CNA, do produtor, quanto as diversas possibilidades comerciais que ele tem. Nós vamos usar o potencial tecnológico para que ele saiba mais, conheça mais, tenha mais produtividade e capacidade de aferir renda”, ressalta coordenador.

Wilson fala do Espírito Santo como um estado de vanguarda no aspecto produtivo, e que isso



—Público lotou o auditório do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar-ES).

chama atenção de forma positiva por conta da forte participação das lideranças capixabas. O coordenador da CNA afirma que os sindicatos do ES foram os primeiros a serem capacitados no sistema de gestão e que Vitória foi a segunda capital a conhecer o projeto Bem+Agro.

O diretor-geral do Senar Brasil Daniel Carrara ressaltou que o Senar vive um novo momento, em que 20% dos gastos são para atividades meio e 80%, para atividades fim, enquanto o mercado em geral faz o contrário. Essa forma de agir, como explica, seria benéfica para que a produção seja melhor e elevada. Ele afirma que a federação busca, hoje, entender as dificuldades do

produtor e encontrar aquele que deixou de pagar e reforçar a ajuda para o sindicalizado pagante. Carrara comentou sobre o novo projeto Bem+Agro, e reforça a ideia de que é um programa para melhorar o relacionamento com o produtor rural.

“Quanto mais ele (o produtor) participar, quando mais discutir, quanto mais estiver presente nas nossas ações, mais vai ter os Agros e mais vai conseguir trocar por vantagem. E isso para qualquer tipo de produtor, para a família, para os funcionários. É uma ideia inovadora, mas só vai funcionar se os sindicatos participarem, que também vão ser bonificados pelo desempenho dessa relação no município. E sobre o encontro, é a confirmação da liderança do Dr. Júlio no Estado, com um espírito agregador que, juntando com o dinamismo da superintendente Letícia, eu acho que é o casamento perfeito e o produtor do ES está bem representado”, finaliza o diretor-geral.

POSSE DA NOVA DIRETORIA DA FEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E 25 ANOS DO SENAR-ES

A nova diretoria da Federação da Agricultura e Pecuária do Espírito Santo (Faes) tomou posse no dia 14 de setembro, no cerimonial Le Buffet, em Vitória. Na ocasião, assumiram os representantes da

diretoria e do conselho fiscal para o quadriênio 2018-2022. A noite contou também com a comemoração dos 25 anos do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Espírito Santo (Senar-ES).

Estiveram presentes lideranças do agro-negócio, produtores rurais, presidentes e representantes dos Sindicatos Rurais capixabas, além de funcionários e colaboradores do Sistema Faes / Senar-ES. Participaram também do evento o presidente da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), João Martins, e o diretor-geral do Senar Brasil, Daniel Carrara.

Em seu discurso de posse, o presidente da Federação, Júlio Rocha, destacou o novo sindicalismo, já em andamento, com metodologias apropriadas, que permitirão que os produtores tenham motivos e vontade

Estiveram presentes lideranças do agronegócio, produtores rurais, presidentes e representantes dos Sindicatos Rurais capixabas, além de funcionários e colaboradores do Sistema Faes/Senar-ES.



de interagir com os Sindicatos Rurais e com todo o Sistema, além de saudar o Senar-ES.

“Com muita alegria empossamos hoje nossa diretoria, para que continuemos nossa tarefa, de ser porta-vozes de nossos produtores e produtoras. E hoje, mais que justo unir em uma mesma ocasião duas comemorações de ‘nossa casa’: a posse e o Jubileu de Prata da Maior Escola da Terra. Tive a honra de participar da instalação do Senar no Espírito Santo, ser seu primeiro Superintendente e, hoje, presidente da instituição que tem como palavras de ordem a educação e a qualificação profissional”, disse Júlio.

Nesses 25 anos do Senar-ES foram mais de 370 mil pessoas capacitadas e mais de 19 mil treinamentos realizados. Muitos desafios e, também, incontáveis conquistas. A Superintendente da Regional capixaba, Letícia Toniato Simões, ressaltou a honra e alegria em estar à frente da instituição em um momento especial, o jubileu de prata, e destacou a importância das entidades parcerias, que ajudam na profissionalização e na melhoria da qualidade de vida no campo.

“São 25 anos caminhando junto ao produtor, ao trabalhador rural e as suas famílias. Mais que conhecimento e oportunidades

para o agronegócio capixaba, nosso principal motivo de comemoração e força para continuar é saber que, neste caminho, as histórias de vários capixabas se entrelaçaram à nossa e que isso mudou vidas. Nossa gratidão a todos os parceiros, fundamentais em nossa trajetória: CNA, Senar Brasil, Sindicatos Rurais, Governo do Estado, prefeituras, cooperativas, entidades rurais, Sistema “S”, empresas prestadoras de serviço e tantos outros”, falou Letícia.

O presidente da CNA, João Martins, parabenizou o Sistema capixaba, e salientou

a árdua tarefa que a entidade de classe e setor produtivo têm daqui em diante: o desafio de retomada de crescimento no agronegócio.


HOMENAGENS

A noite também foi de homenagem. Em nome de todos os que ajudam diariamente a construção da história do Senar-ES, cinco colaboradores, que estão há mais tempo na instituição, foram homenageados e receberam um quadro de areia, feito pelo artista plástico capixaba, Jovane Petri Gama, de Linhares.

“Com informações da lá! Comunicação

A CERIMÔNIA CONTOU COM A PARTICIPAÇÃO DO PRESIDENTE DA CNA, JOÃO MARTINS





**INSPIRADO EM VOCÊ,
O GOVERNO DO
ESTADO INVESTE NO
DESENVOLVIMENTO DE
DIVERSAS REGIÕES DO
ESPÍRITO SANTO.**

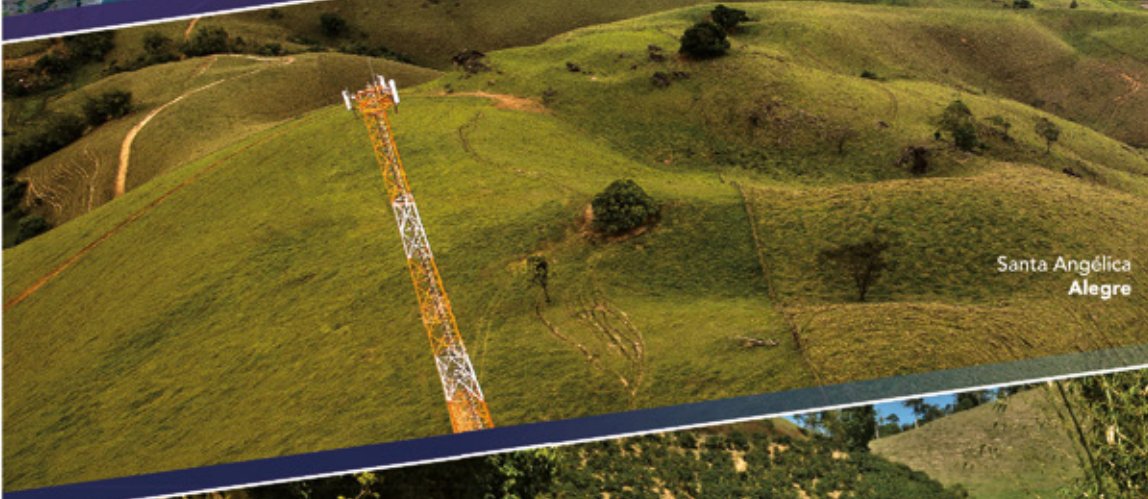
Barragem Engenheiro
Agrônomo Valter
Matielo em Pinheiros

Programa Estadual de Construção de Barragens

- 60 reservatórios de água em implantação.
- R\$ 60 milhões investidos.
- 35 bilhões de litros de água armazenados.

Barragem Rio Jucu

- R\$ 95 milhões investidos.
- 23 bilhões de litros de água armazenados.



Programa Campo Digital

- 100 antenas de telefonia móvel e internet 3G estão sendo instaladas.
- R\$ 30 milhões investidos.

Santa Angélica
Alegre



Programa Caminhos do Campo

- Chegou à marca de 1 mil km de estradas rurais pavimentadas entregues.
- Fortalecimento do nosso agroturismo.

Caminhos do Campo,
ES 264 até Pontões.
Afonso Cláudio

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



*Da gente que inspirou diariamente
um Espírito Santo diferente.*



GRUPO COM 12 PROFISSIONAIS PARTICIPOU DE EXPERIÊNCIA INÉDITA JUNTO AOS CAFEICULTORES DE PEDRA MENINA (DORES), COMO PARTE DAS AÇÕES PARA OBTENÇÃO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA OS CAFÉS DA REGIÃO

Baristas de elite em ‘familiarização’ com o Caparaó

_ LEANDRO FIDELIS _ safraes@gmail.com

Doze baristas de elite de todo o país participaram, em setembro, no distrito de Pedra Menina (Dores do Rio Preto), do “Fam Barista”, uma visita de familiarização aos cafeicultores locais. O grupo veio a convite do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), Associação dos Produtores de Cafés Especiais do Caparaó

(Apec) e parceiros. A ação faz parte do processo para obtenção da Indicação Geográfica (IG) para os cafés da região.

Cada barista foi acolhido na casa de um cafeicultor para estimular o estreitamento das relações entre as duas pontas: o produtor e quem entrega café ao consumidor final. “Os produtores são ícones nacionais.

O evento também incluiu aqueles que são promessa e a grande rede de parceiros que trabalha junta pela crença no desenvolvimento deste território também por meio da cafeicultura de qualidade”, destaca Cecília Nakao, produtora e uma das idealizadoras da IG. Os baristas atuam em cafeteiras reconhecidas pelo trabalho de valorização das origens produtoras e respectivos produtores. Segundo Cecília, a visita ofereceu uma experiência autêntica com os cafeicultores familiares. “O objetivo é qualificar a narrativa dos cafés do Caparaó nas cafeteiras, favorecer o aumento das vendas dos nossos cafés e promover a agricultura familiar, a sustentabilidade

[o] FOTOS DIVULGAÇÃO



e a paisagem além do Parque Nacional do Caparaó”, destaca.

O proprietário da Tulha Cafeteria (Vitória), o capixaba João Ribeiro, atual campeão Brasileiro de Aeropress, ficou na casa da família Medeiros. Ele conta que já conhecia o Caparaó de passagem, mas que no “Fam Barista” pôde viver uma “experiência mais enriquecedora. Nós baristas já conhecemos o processo da produção, mas poder vivenciar e conversar com os produtores vai além da teoria. Percebi que eles não se dão por satisfeitos apenas vendendo café, querem participar mais de todo o ciclo”, destacou.

ESTRATÉGIA

De acordo com Cecília Nakao, a familiarização entre baristas, produtores prestadores de servi-

ços associados à cadeia produtiva do café faz parte da “estratégia desenhada e implantada com zelo” para obtenção da Indicação Geográfica. As ações de reconhecimento do território fomentam e divulgam os cafés do Caparaó.

Um dos anfitriões, o produtor Juesélito do Amaral, o popular “Zeto”, da comunidade de Fátima, descreve a troca de experiências. “Fiquei muito emocionado com a presença desses baristas aqui, experiência única que tenho certeza que valeu muito pra mim e meus parceiros da associação. Foi uma conexão incrível!”.

“Foi uma oportunidade incrível a conexão entre vários profissionais do café, do campo à xícara. Ir ao campo é uma verdadeira aula. Nenhum curso de barista ensina o que aprendemos

com produtores e produtoras”, completa a barista Gisele Coutinho, do Apura Caffeina (São Paulo), que comercializa cafés da região e também ministra aulas para consumidores.

Gisele enaltece a iniciativa do intercâmbio. “Esperamos também ter compartilhado com eles um pouco do nosso conhecimento, ponto de vista e realidade na outra ponta. É uma responsabilidade muito grande ser o elo entre produtor e consumidor de cafés de qualidade no maior produtor de café do mundo”.

COM O NOVO LATICÍNIO, A CAPACIDADE DE RECEBIMENTO DE LEITE VAI PASSAR DOS ATUAIS 360 MIL LITROS PARA 1 MILHÃO POR DIA A PARTIR DE 2021



_Atual sede da cooperativa na parte central de Cachoeiro será desativada quando a nova começar a operar.

Selita faz 80 anos e inicia construção da nova sede

_ **ELISÂNGELA TEIXEIRA / LEANDRO FIDELIS**
_ safraes@gmail.com

Mais antiga cooperativa ativa do Espírito Santo, a Selita comemora 80 anos de olho no futuro. No dia 20 de outubro, durante evento de aniversário, a diretoria da Cooperativa de Laticínios lançou a pedra fundamental da sua nova sede industrial na localidade de Safra, a 13 km do centro de Cachoeiro de Itapemirim.

Com o novo empreendimento, a capacidade de recebimento de leite da Selita vai passar dos atuais 360 mil litros para 1 milhão por dia. O funcionamento está previsto para 2021.

A nova área conta com 1.250.000 m² e está localizada às margens do Rio Itapemirim e a 2 km da BR-101. O acesso é na al-

tura do km 413 da rodovia federal. O laticínio promete prezar pela sustentabilidade, com a utilização de energia solar e eólica e usina de tratamento de efluentes. Com a construção da nova sede, a estrutura antiga, na área urbana, será desativada. O investimento da nova planta industrial é de R\$ 60 milhões.

[o] FOTOS LEANDRO FIDELIS



_Homenagens marcaram as comemorações dos 80 anos da Selita.



_O público acompanhou apresentações como a da Banda da Polícia Militar e o projeto apoiado pela Selita e o Sicoob, o balé do Projeto Social Frei João (foto).

Durante as comemorações, o Governo do Estado realizou a assinatura e a entrega da Licença Prévia e de Instalação da nova sede industrial da cooperativa. O evento contou com a presença do governador Paulo Hartung, da diretoria da Selita, e de lideranças e produtores locais associados à Selita.

O presidente da Selita, João Marcos Machado, destaca a importância da união para a evolução dos negócios da cooperativa. “Nada seria possível sem a união, o empenho dos nossos parceiros e do governo. Somos uma empresa moderna, focada em resultados e com consciência ambiental. Nossos colaboradores, cooperados e parceiros trabalham no dia a dia com sangue nos olhos pela cooperativa”, declarou Machado.

Hartung enalteceu a trajetória de 80 anos da Cooperativa de Laticínios em solo capixaba. “Uma belíssima caminhada nestes 80 anos. Hoje descerramos a pedra fundamental e imediatamente entregamos as licenças necessárias para a diretoria poder iniciar as obras da nova planta

industrial. Com esse investimento, associado ao da Unimed e da Univix, esse eixo de Cachoeiro começa a mostrar ao Espírito Santo que esse pedaço de terra vai voltar a ser uma das locomotivas do Estado”, afirmou.

_COMPETITIVIDADE

O governador lembrou, ainda, a ação do Governo em parceria com a Assembleia Legislativa, que atualizou a alíquota do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS) para dar competitividade aos produtores rurais no mercado capixaba.

Para o deputado federal Evair de Melo, outra autoridade presente no evento e um dos autores do projeto de lei que limita a importação do leite, em apreciação pelos senadores, a Selita sofre com a concorrência que opera com leite importado e de pior qualidade. “O projeto altera o artigo 74 do Código Florestal e, se aprovado, o governo passará a exigir que a importação de leite só ocorra de países onde a legislação ambiental seja igualmente rígida como a do Brasil”.

Eficiências
Qualidade
Sustentabilidade

Projetos e Peças de Irrigação



(27) 3346-4674

irriga01@casadoadubo.com.br

www.irriga.casadoadubo.com.br

Atuação: ES, RJ, BA E MG





PRODUTOS DE ALTO PADRÃO E CUIDADO COM OS COOPERADOS

Djalma Heloy Hees foi o idealizador da Selita e um dos mentores do então projeto da Cooperativa de Laticínios nos idos dos anos 1930. Ele foi engenheiro agrônomo e, a pedido da Secretaria de Estado da Agricultura, avaliou todas as chances de se criar uma cooperativa na região. Cinco anos após sua chegada a Cachoeiro de Itapemirim nascia a Selita, mais precisamente no dia 22 de outubro de 1938.

Desde então, a Selita vem construindo uma trajetória de sucesso pautada pelo trabalho de dezenas de produtores, que ao longo destes 80 anos contribuíram para que ela se tornasse reconhecida pela sua capacidade de produção, produtos de alto padrão e cuidado com os cooperados. “A história da Selita foi feita pelos seus próprios coopera-

dos”, conclui o presidente, João Marcos Machado.

Uma história que se confunde com o próprio desenvolvimento da região sul capixaba e foi marcada por vários momentos importantes. Sua primeira sede foi construída na avenida Jones dos Santos Neves, em Cachoeiro, após investimento do Governo do Estado de duzentos e cinquenta contos de réis. Naquela época, a coleta era feita no lombo de animais, carroças e alguns poucos caminhões e entregue na usina, cuja

capacidade era de 2.000 litros de leite por dia. As vendas eram feitas em carrocinhas puxadas por burros.

De lá para cá, muitos investimentos foram feitos e outras mudanças ocorreram. Em 1977, uma nova sede da Selita foi inaugurada, onde ela está até hoje. Na região haviam poucas casas, e o espaço se mostrava ideal para acolher a nova usina, o que hoje já não é mais possível devido ao crescimento da própria cidade e dos bairros no entorno, o que explica o investimento na nova sede industrial.

COMEF[®]
COM. DE FERRO
ITABIRA LTDA.

- TUBOS ESPECIAIS PARA FORNALHA DE CAFÉ E CHAMINÉS
- EXAUSTORES
- FERRAGENS DE TODOS OS TIPOS • CABOS DE AÇO DE TODAS AS MEDIDAS
- TELAS DE TODOS OS TIPOS • TELHAS GALVANIZADAS NA MEDIDA CERTA
- CABOS ELÉTRICOS: COBRE E ALUMÍNIO
- CONTAINERS PLÁSTICOS PARA 1.000 LITROS
- CORREIAS DE LONA: USO AUTOMOTIVO E PECUÁRIA

- ALUMÍNIO
- BRONZE
- COBRE
- INOX
- TRILHOS
- CORRENTES
- MÓVEIS, ARMÁRIOS E ESTANTES DE AÇO
- MOTORES E REDUTORES
- MÁQUINAS PARA MADEIRA
- MÁQUINAS OPERATRIZES
- TRANSFORMADORES
- CORDOALHAS DE AÇO
- CHAPAS PERFURADAS



FILHOS DE PRODUTORES SÃO INCENTIVADOS A COOPERAR

A gestão da Selita está sempre de olho no futuro. Prova disso é o planejamento estratégico desenvolvido desde 2008 sob a orientação de especialistas da Fundação Dom Cabral, e dos investimentos realizados, seja na nova indústria, na valorização dos cooperados ou na implantação de projetos para aumento da capacidade de produção, qualidade do rebanho e até financiamentos para melhoria das propriedades dos associados.

Além disso, a Selita vem incentivando a entrada de novos produtores, em sua

maioria filhos de cooperados. É o caso de Fioravante Cypriano Neto (33), associado desde abril deste ano. Ele é filho do produtor Darcy Cypriano, de Cachoeiro, que esteve na cooperativa por 50 anos. “Cresci vendo meu pai cuidando de vaca. Agora, após a morte dele, toco a propriedade e coloco em prática todo conhecimento que recebi”, conta Fioravante.

Ele é formado em Farmácia, mas é nas terras da família que se realiza. “Acredito que o aprendizado com meu pai e com a própria cooperativa foi fundamental para que eu



JO | DIVULGAÇÃO

escolhesse essa vida. Juntos participamos de vários programas oferecidos pela Selita, como o 120+ Leite, Dia de Campo e mais recentemente o de Fertilização In Vitro (FIV). Acho importante unir conhecimento com as novas tecnologias para poder seguir em frente. Neste ponto a Selita tem sido muito feliz, pois se preocupa em manter o homem do campo em sua atividade”, assinala Fioravante.



A nova força no controle biológico da sua lavoura.

A Biovalens possui excelência em soluções de biodefensivos para o controle de pragas e doenças de plantas, proporcionando o aumento da qualidade e produção de alimentos sustentáveis.



VITTIA
GRUPPO



‘A SELITA É MINHA ÚNICA FONTE DE RENDA’

Aos 82 anos de idade, Brasilino João Mothe esbanja saúde e animação. Casado e pai de três filhos, tem uma propriedade de 11 hectares na localidade de Garrafão, em Itapemirim, no sul do Espírito Santo. Ele é um dos 1.868 sócios da Selita.

Seu Brasilino é cooperado há 56 anos e conta que iniciou sua vida na cooperativa incentivado pelo pai. “A propriedade era dele, passou para mim e eu comecei com poucas vacas. Sempre gostei de cuidar da terra, dos animais, da vida simples. E, com a cooperativa, consegui fazer o que gosto e manter minha família. Hoje, meu filho toca a propriedade, mas eu o ajudo a tirar leite, caminho com ele,

ando a cavalo. Estou de idade, mas não morri. Quero viver assim até chegar a minha hora”, conta o cooperado com um sorriso no rosto.

A história do Seu Brasilino é semelhante à de muitos produtores rurais do Espírito Santo. “A Selita é a minha única fonte de renda”, revela o aposentado, cuja produção é de 150 litros de leite por dia. Este também é o perfil de 80% do quadro de associados da Selita, que creditam à cooperativa a possibilidade de continuarem na roça e tocarem a vida dessa forma.

“Desde sua fundação, a Selita tem o espírito do cooperativismo. Quando o senhor Djalma Eloy Hees veio com essa ideia e aqueles 25 produtores se uniram, já tinham isso em mente”, relembra o atual presidente da Selita, João Marcos Machado. “Isso faz com que sempre tenhamos o coletivo como foco principal, que estejamos essencialmente sempre pensando em todos os nossos associados”, completa.



‘NUNCA ERREI UMA ATA’

Dentre os homenageados dia 20 de outubro, Regina Hees (79) tem uma história antiga com a cooperativa. Ela representou a família devido à contribuição do seu pai, Djalma Eloy Hees, autor dos primeiros informativos institucionais da Selita a partir de 1950.

Naquela época, ela ganhava uns “trocados” para transcrever as atas no livro. “Nunca errei um ata, letra por letra, porque ele era muito exigente”, conta Regina, que afirma ter uma gratidão profunda pela Selita. “Meu pai teve uma velhice confortável graças ao apoio da cooperativa. Difícil ver uma empresa com uma relação familiar como a Selita, que valoriza as raízes, as origens”.



‘O CÉU É O LIMITE’

Presidente da Selita entre 2008 e 2010, Walter Heckert já previa naquela época a expansão da área física da cooperativa. “No nosso planejamento estratégico na ocasião dos 70 anos, já visualizávamos que a Selita seria a maior empresa de alimentos do Estado, mas não pensávamos num projeto tão audacioso como o de hoje. O céu é o limite”, disse. Para Heckert, a sustentabilidade da nova indústria traz nova perspectiva em termos de economia.



‘HOJE COMEÇA UMA NOVA HISTÓRIA’

O produtor de leite Querope Cunha (63), de Afonso Cláudio, se sente honrado em fazer parte da cooperativa. “Sou Selita desde 1977, quando trabalhei na cooperativa por pouco tempo, mas cooperado somente há três anos. Meu filho era sócio e quis participar para ter direito de votar”, diz o associado.

Para ele, a Selita é modelo para o Espírito Santo. “A Cooperativa Central quebrou, e a Selita sobreviveu à crise e só cresce. Hoje começa uma nova história, trazendo nova experiência aos mais antigos e um marco para quem está chegando. Estamos vivendo a era do século 21”.

‘ELE NUNCA FALTOU AO TRABALHO EM 50 ANOS’

César Fardim, o “Cesinha” (67), é a figura mais conhecida entre os funcionários da Selita. Afinal, são 50 anos de casa, o que foi lembrado nas comemorações do aniversário da cooperativa. Ele conta que começou a trabalhar na Selita aos 17 anos. Foi balconista, depois office-boy e, mesmo aposentando-se em 1998, continua atuando na assistência aos associados.

“Poderia estar na roça até hoje se o Seu Arlindo não tivesse ido lá em casa me chamar para o primeiro emprego”, recorda-se Cesinha, que permaneceu mais tempo na emissão de extrato de pagamento aos produtores. Os colegas garantem que ele nunca faltou um dia sequer no trabalho.



**22/10/1938**

FUNDAÇÃO DA
SELITA E CONSTRUÇÃO
DA PRIMEIRA SEDE

**1950**

PRIMEIROS ANOS
DE DISTRIBUIÇÃO
DO LEITE

**Agosto de 1950**

PRIMEIRA EDIÇÃO
DO BOLETIM SELITA

**1965**

AQUISIÇÃO DO TERRENO
PARA CONSTRUÇÃO
DA NOVA INDÚSTRIA
EM CACHOEIRO

**1977**

INAUGURAÇÃO DA INDÚSTRIA
NO BAIRRO CAMPO
LEOPOLDINA, EM
CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM

**1979**

BACIA LEITEIRA ATENDIA
A 17 MUNICÍPIOS
DO SUL DO
ESPÍRITO SANTO

**1980**

SELITA DECIDE
SAIR DA COOPERATIVA
CENTRAL DE PRODUTORES
DE LEITE (CCPL)

**1993**

criação dos
COMITÊS
EDUCATIVOS

**1995**

INAUGURAÇÃO
DA USINA DE PRODUÇÃO
DE LEITE UHT EM
RIO NOVO DO SUL

**2002**

INÍCIO DO PROGRAMA
DE REVITALIZAÇÃO DE
COOPERATIVAS DE PRODUÇÃO
AGROPECUÁRIA (RECOOP)

**2005**

REDUÇÃO DO IMCS
DO LEITE

**2006**

SELITA PASSA
A TER 100% DO
SISTEMA DE COLETA
DE LEITE A GRANEL

**2006**

INDÚSTRIA DE LEITE
UHT É TRANSFERIDA
DE RIO NOVO
PARA CACHOEIRO

**2009**

INAUGURAÇÃO
DA FÁBRICA
DE LEITE EM
PÓ EM CACHOEIRO



Selita organiza Núcleo de
Mulheres Cooperadas

2013

criação
DO NÚCLEO
FEMININO

2016

DEVOLUÇÃO
DO CAPITAL SOCIAL
EM VIDA AOS
COOPERADOS COM
80 ANOS OU MAIS

2018

INÍCIO DAS OBRAS
DA NOVA INDÚSTRIA
NA SAFRA

PROGRAMA DO SENAR-ES LEVA MAIS SAÚDE PARA O CAMPO



[o] ILUSTRATIVA

A partir de novembro, produtores rurais poderão participar do Programa Saúde do Homem e Saúde da Mulher, do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Espírito Santo (Senar-ES). A primeira ação, voltada para homens, será no dia 08 de novembro, a partir das 07 horas, na Ceasa Cariacica. Em 24 de novembro, será a vez de Pedro Canário receber o Programa Saúde do Homem. Em 01 de dezembro, Muqui vai sediar as ações do Programa Saúde da Mulher.

No evento de Saúde do Homem serão oferecidas orientações sobre saúde bucal, câncer de próstata e outros cuidados. No Programa Saúde da Mulher serão da-

das orientações sobre câncer de mama e colo do útero, saúde bucal e outros.

Os programas têm como objetivo gerar oportunidades de educação para a promoção da saúde e prevenção de doenças de homens e da mulher do meio rural, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida no campo.

Os eventos são gratuitos e não é necessário se inscrever para participar.

OS PROGRAMAS TÊM COMO OBJETIVO GERAR OPORTUNIDADES DE EDUCAÇÃO PARA A PROMOÇÃO DA SAÚDE E PREVENÇÃO DE DOENÇAS DE HOMENS E DA MULHER DO MEIO RURAL

SISTEMA



PROGRAMA ESPECIAL
**SAÚDE DO
HOMEM**

_PROGRAMA SAÚDE DO HOMEM

Data: 08/11/2018

Horário: a partir das 7h

Local: Ceasa Cariacica

– Avenida Mario Gurgel, 5468, Vila Capixaba – Cariacica (ES).

_PROGRAMA SAÚDE DO HOMEM

Data: 24/11/2018

Horário: a partir das 8h

Local: Escola Municipal

Pluridocente de Ensino Fundamental Cristal do Norte – Pedro Canário (ES).



PROGRAMA ESPECIAL
**SAÚDE DA
MULHER**

_PROGRAMA SAÚDE DA MULHER

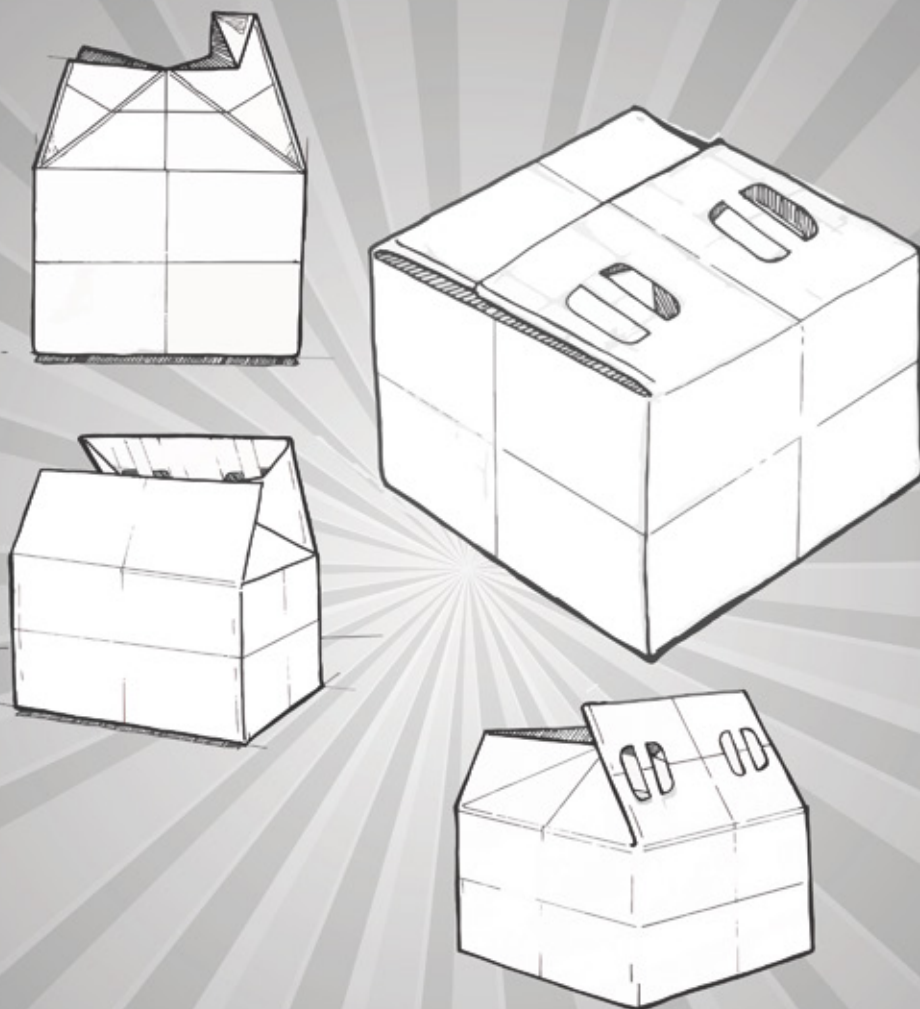
Data: 01/12/2018

Horário: a partir das 8h

Local: EMEF Ercy Arruda Bonfim,

Distrito de São Gabriel – Muqui (ES).

Plantamos sua ideia e você colhe os resultados



Sua qualidade merece a nossa !



Solicite seu orçamento:

Telefone: (28) 3521-2055 | torabras@hotmail.com



abpm[®]
Associação Brasileira de
Preservadores de Madeira



TORABRAS[®]
TRATAMENTO DE MADEIRAS EM AUTOCLAVE

Córrego Jequitibá, São Joaquim Cachoeiro de Itapemirim - ES