

# SAFRAES

ANO 8 | EDIÇÃO 38 | R\$ 14,90  
JUNHO/JULHO 2019

DO AGRO CAPIXABA PARA O BRASIL

**PLANTIO DE INHAME  
COM TRATORES AUTÔNOMOS**

**ASSINADA REGULAMENTAÇÃO  
DA LEI DAS AGROINDÚSTRIAS  
ARTESANAIS**

**CÍRCUITO DOS IMIGRANTES: ROTEIRO  
DE RICA CULTURA E GASTRONOMIA  
NO INTERIOR DE ANCHIETA**

[o] NITRO

## COMMODITY X ESPECIAL

CAFEICULTORES ENCONTRAM NO CULTIVO DE GRÃOS ESPECIAIS ALTERNATIVA PARA A BAIXA  
REMUNERAÇÃO DA PRINCIPAL ATIVIDADE ECONÔMICA AGRÍCOLA DO ESTADO

# LITHO PLANT: EMPRESA CAPIXABA COMPROVA EFICIÊNCIA EM TECNOLOGIAS DE BIOESTIMULAÇÃO

A Litho Plant, indústria capixaba, há mais de 12 anos produz e distribui biofertilizantes para todas as culturas. Localizada em Linhares, região norte do Espírito Santo, a empresa foi concebida no conhecimento e experiência de profissionais da área agronômica, que sempre visaram um trabalho de excelência nos cuidados com o solo e as plantas. Ao agregar a experiência em biofertilizantes, uma equipe de técnicos especializados, um laboratório estruturado, a indústria disponibiliza ao mercado resultados em campos comerciais através do Programa de Desenvolvimento de Mercado (PDM).

O objetivo principal do programa é medir a eficiência das tecnologias Litho Plant, seguindo um protocolo orientado pelo departamento técnico da empresa, baseado na inteligência da elaboração dessas tecnologias. As áreas comerciais utilizadas para a realização deste programa, são comparadas às áreas testemunhas, sempre respeitando o tratamento convencional utilizado pelo produtor. Para a efetivação deste programa a Litho Plant dispõe de um profissional habilitado exclusivo para acompanhamento, monitoramento e medições nas áreas tratada e testemunha, além de um Consultor Técnico para assistir e orientar este programa.

Com apenas um ano de sua concepção, o PDM já demonstrou a eficiência das tecnologias Litho Plant em diversas culturas como café, coco, mamão, banana, entre outras. O mais recente resultado foi obtido em uma lavoura de café conilon fertirrigada, aos 90 dias de plantio, no município de Linhares (ES), dos empresários e produtores rurais Walter Luiz Fontana e Túlio Margotto.

Nessa ação, foram realizadas 05 (cinco) aplicações com as tecnologias Litho Plant, com um intervalo médio de 30 (trinta) dias e avaliações antecedendo estas aplicações. Os benefícios obtidos superaram as expectativas, demonstrando um desenvolvimento radicular superior na área de tratamento Litho Plant em relação ao padrão utilizado pelo produtor rural, como demonstrado no comparativo da imagem 1. O



que sugere uma maior produtividade das plantas tratadas, maior tolerância a estresse hídrico, melhor absorção e aproveitamento dos nutrientes na solução do solo dentre outros melhoramentos.

O produtor rural Walter Luiz Fontana conta a sua experiência: *"Em duas áreas nós continuamos fazendo a fertirrigação normalmente e em uma área a Litho Plant entrou com o PDM. Os testes foram muito bem feitos, utilizando metodologia técnica e prática. Na conclusão, fui convidado a ir até a Litho Plant onde os resultados foram apresentados conforme avaliações durante o período do Programa de Desenvolvimento"*



Tulio Margotto e Walter Luiz Fontana  
Produtores Rurais e Empresários Acqua Fértil Irrigações

*onde foram medidos: área foliar, crescimento de ramos, volume de radicelas, profundidade de sistema radicular, também foram apresentados os excelentes resultados de análises de solo e folhas demonstrando claramente que a área tratada com as tecnologias Litho Plant obteve ganho superiores comparados com as áreas testemunhas. Posteriormente, foram feitos testes para comprovar que a injeção dessas tecnologias via sistema de irrigação não traria nenhum dano aos gotejadores, o resultado foi positivo ficando comprovado que as tecnologias utilizadas tem alta solubilidade e não causam qualquer malefício ao sistema de irrigação como um todo.”*

O depoimento do empresário e produtor rural Walter Luiz Fontana reforça vem de encontro ao que a Litho Plant preconiza. A dedicação nos últimos anos à melhoria para evolução das tecnologias produzidas garante à Litho Plant proporcionar à agricultura o acesso a produtos平衡ados agronomicamente, de alta eficiência técnica e operacional, testados e aprovados pelas mais renomadas instituições de pesquisa do Estado do Espírito Santo e do Brasil.

Neste PDM especificamente, o Engenheiro Agrônomo Pesquisador Dr. Henrique de Sá Paye realizou a “avaliação da uniformidade de distribuição de água após a aplicação do fertilizante especial Turfa Gel®, comparativamente à aplicação de apenas fertilizantes minerais” com a finalidade de comprovar a eficiência do uso

da tecnologia Litho Plant em sistemas de irrigação através do Coeficiente de Uniformidade de Christiansen (CUC) e do Coeficiente de Uniformidade de Distribuição (CUD), bem como avaliar a salinidade final da solução (CE) e o total de sólidos dissolvidos (TSD).

Segundo Paye (2019), os coeficientes de uniformidade CUC e CUD, obtidos através da avaliação do sistema de irrigação localizado por gotejamento foram classificados como excelentes e que a dose aplicada de Turfa Gel® não excedeu os limites toleráveis de salinidade para a maioria das culturas, inclusive para a cultura do café. Além disto, Paye (2019) conclui que, a quantidade total de sais dissolvidos (TSD) está dentro da faixa considerada ótima para aplicação de soluções nutritivas utilizando sistemas de irrigação por gotejamento e que não houve qualquer evidência que a aplicação de fertilizantes e da Turfa Gel® causaram obstruções nos emissores ou diminuição da uniformidade de distribuição de água no sistema de irrigação avaliado.

Os resultados apresentados aqui, tanto do PDM quanto dos testes de CUC, CUD, CE e TSD, evidenciam a eficiência além de agronômica e sustentável (Imagem 1) das tecnologias Litho Plant, também a eficiência técnica e operacional do seu uso em fertirrigação, especificamente no sistema avaliado.



Da esquerda: Henrique de Sá Paye | Engenheiro Agrônomo | Dr Solos e Nutrição de Plantas, Leandro Becattini | Engenheiro Químico Litho Plant e o Sr. Ramires Ventura Machado | Consultor Empresa SOIL

**QUERIDOS LEITORES,**

Esta edição da Safra ES traz o aroma dos nossos cafés especiais.

Saboreie sem moderação.

Muita gratidão a todos os parceiros que fortalecem nosso vínculo com os protagonistas desta história: os produtores rurais capixabas.

Excelente leitura!



## INOVAÇÕES ACESSÍVEIS INVADEM AS LAVOURAS: BIODEFENSIVOS E FILTROS SOLARES

A produção de produtos biológicos para controle de pragas e doenças agrícolas cresceu mais de 70% no último ano no Brasil, movimentando R\$ 464,5 milhões ante R\$ 262,4 milhões em 2017. O resultado brasileiro é considerado o mais expressivo da história do setor e supera o percentual apresentado pelo mercado internacional.

Em termos globais, o setor apresentou crescimento de 17% no mesmo período. Os dados detalhados sobre o desempenho do ano passado da indústria nacional de biodefensivos foram apresentados pela Associação Brasileira das Empresas de Controle Biológico (ABCBio), considerando apenas as empresas associadas que representam 70% do mercado nacional. Em um país com alto índice de insetos devido ao clima tropical, o desafio dos agricultores é reduzir a aplicação dos pesticidas, principal método de manejo de pragas do país atualmente, para também reduzir o custo da produção e os riscos associados para a saúde humana e os recursos naturais.

Por outro lado, a falta de chuvas e o excesso de calor durante os meses de janeiro e fevereiro deste ano prejudicaram lavouras de café de várias regiões do país no momento de enriamento dos grãos. O problema surpreendeu produtores, que, para tentar driblar o período

de estiagem, criaram um método para aplicar uma espécie de filtro solar nas folhas do café. Em Três Pontas (MG), por exemplo, produtores desenvolveram uma calda que, quando aplicadas sobre as folhas, ajuda a combater o calor e a falta de água sobre as plantas.

Com a estiagem, as mudas de café não conseguem absorver água e nutrientes e acabam desidratadas e necrosadas, o que pode acarretar atraso no desenvolvimento e na produtividade futura. Para tentar controlar isso, é importante se utilizar de produtos testados, resultado de creditadas pesquisas científicas.

Procure investigar o uso de fertilizantes minerais mistos, ricos em partículas nanométricas de cálcio, por exemplo, que sugerem a promoção do aumento da resistência de frutos e folhas a fenômenos climáticos, minimiza o impacto dos raios solares e nutre a planta.

*Com informações do Ministério da Agricultura e G1.*

**COMPORTAMENTO SEGUO TENDÊNCIA MUNDIAL DE REDUÇÃO DO USO DE AGROQUÍMICOS TRADICIONAIS PARA COMBATER PRAGAS E DOENÇAS NAS LAVOURAS E AUMENTAR A RESISTÊNCIA DAS PLANTAS AOS EFEITOS CLIMÁTICOS**

**Kátia Quevedez**

Jornalista Responsável  
Comercial  
MTb 18569 RJ

**Luan Ola**

Projeto Gráfico / Diagramação

**CARLOS DIEGO (KAKÁ)**

**ENIO BERGOLI**  
**LEANDRO FIDELIS**  
**MARCUS MAGALHÃES**  
**MARCO ANTÔNIO DA SILVA**

Colaboradores da Edição

**Circulação**

Nacional

**Foto de capa**

NITRO

**Edição 38**

Esta edição de número 38 que, normalmente circularia com data de capa Maio/Junho 2019, teve excepcionalmente o período alterado para Junho/Julho 2019.

**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 99976 1113  
comercial@safraes.com.br  
katiaquevedez@gmail.com

**SAFRA** ES

## **CRESOL ESPÍRITO SANTO PARTICIPA DA FEIRA DE NEGÓCIOS DA COOPEAVI**

A Cresol Espírito Santo participou da 1ª Edição da Feira de Negócios da Coopeavi em Nova Venécia. A presença no evento oportunizou o início de uma série de parcerias que vão beneficiar os cooperados produtores rurais com acesso as linhas de crédito que a Cresol disponibiliza.

Com novas estratégias de atuação no Estado, a Cresol Espírito Santo quer estar mais próxima dos públicos onde a cooperativa tem maior vantagem competitiva, como com os produtores rurais, associações e empresas. Ao contrário das instituições financeiras tradicionais, a Cresol dispõem de soluções financeiras personalizáveis de acordo com a necessidade de cada cooperado.

Estiveram presentes no evento os conselheiros da cooperativa Idís Gonçalo e Gézio Gava, o gerente regional Ronaldo Segala, o gerente comercial João Paulo Barreto, além dos gerentes de agências e analistas de negócios.

### **SOBRE A CRESOL**

O Sistema Cresol Baser nasceu há 24 anos com a missão de incluir famílias agricultoras ao sistema financeiro nacional, proporcionando crédito para investir e gerar renda na propriedade rural. O sistema, ao longo dos anos, se desafiou em ser e fazer a diferença e hoje é referência em crédito solidário, sendo a maior cooperativa do Brasil.



Atualmente, são mais de duzentas mil famílias cooperadas em dez estados – Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, São Paulo, Rio de Janeiro, Espírito Santo, Minas Gerais, Goiás, Rondônia e Amazonas – onde as cooperativas trabalham

para o desenvolvimento econômico e social dos seus associados, proporcionando serviços financeiros a custos inferiores em relação aos do sistema financeiro bancário tradicional.

Conheça mais sobre a Cresol. Visite uma de nossas agências e seja um cooperado.

## **CRESOL REINAUGURA AGÊNCIAS NO ESPIRITO SANTO**



A Cresol reinaugurou no mês de Junho três agências no estado do Espírito Santo. Os municípios de Governador Lindenberg, Mantenópolis e Pinheiros agora contam com modernas agências de atendimento, proporcionando aos cooperados um atendimento diferenciado.

Participaram da inauguração das agências conselheiros, diretores, colaboradores e cooperados da Cresol Espírito Santo. Também esteve presente o Diretor de

Comunicação e Relacionamento Luiz Panzer, que destacou o novo formato das agências: "estamos muito felizes com a reinauguração dessas agências que agora vão proporcionar ainda mais agilidade no atendimen-

to e trazer mais facilidades ao cooperado", disse o diretor.

A Cresol está no Espírito Santo há cerca de oito anos, proporcionando serviços financeiros a custos inferiores em relação aos do sistema financeiro bancário tradicional.



# Café commodity x especial: vale a pena investir?

---

CAFEICULTORES ENCONTRAM NO CULTIVO DE GRÃOS ESPECIAIS ALTERNATIVA PARA A BAIXA REMUNERAÇÃO DA PRINCIPAL ATIVIDADE ECONÔMICA AGRÍCOLA DO ESTADO



**LEANDRO FIDELIS** safraes@gmail.com

A dependência das bolsas de mercadorias para catar o preço do café engessa a possibilidade de os produtores agregarem valor à produção, com custos atualmente acima do valor da saca. A queda contínua dos futuros de Arábica na “ICE Futures US”, de Nova York, por exemplo, levou os preços da commodity brasileira para níveis baixíssimos. O quadro se agravou a partir de 2014 motivado pelo clima seco no Brasil.

Há 21 anos, um movimento iniciado nas montanhas do Espírito Santo propôs uma alternativa paralela a este cenário de constantes oscilações, incertezas e especulações, típico da dinâmica de comercialização de café commodity. Trata-se do conceito calcado no apelo social e ambiental, em mudanças na hora de colher e secar os grãos, na diversidade das curvas de torra e na metodologia de análise sensorial que prioriza bebidas acima de 80 pontos.

A nova consciência na busca pela valorização do café acabou sendo irradiada para outras regiões do Estado, mas um questionamento continua pertinente: vale a pena investir em cafés especiais? “Os cenários presentes e futuros mostram que a sustentabilidade em qualquer setor de produção está ligada à qualidade. Qualquer empresa que não estiver atenta a produzir produtos seguros e com qualidade vai ter dificuldade de se manter no mercado”, alerta **Romário Gava Ferrão**, pesquisador voluntário do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper).

REPRODUÇÃO



**“OS CENÁRIOS PRESENTES E FUTUROS MOSTRAM QUE A SUSTENTABILIDADE EM QUALQUER SETOR DE PRODUÇÃO ESTÁ LIGADA À QUALIDADE”** (ROMÁRIO FERRÃO - PESQUISADOR)



Os primeiros anos do movimento pela qualidade não contavam com a contrapartida do mercado. “Alguns produtores chegaram a desistir por causa do custo. O bebida dura valia em torno de R\$ 30 a R\$ 40 a mais em relação ao rio. Passou a ser um negócio interessante quando o ágio foi acima de R\$ 100”, recorda-se João Batista Pavese Simão, coordenador do Laboratório de Classificação e Degustação de Café do Ifes campus Alegre e atuante no projeto de implantação da Indicação Geográfica (IG) dos Cafés do Caparaó.

Dados do Incaper mostram que a produção de cafés especiais no Espírito Santo passou de 5,2 milhões para 9,4 milhões de sacas nos últimos três anos. Só em 2018, foram produzidas cerca de 300 mil sacas com pontuação superior a 80 e com agregação mínima de 30% em relação aos cafés commodities.

Segundo o agrônomo do Incaper Fabiano Tristão, a produção de especiais cresce em torno de 15% ao ano, enquanto o mercado de cafés commodities registra entre 1,5% a 2,5%, o que demonstra uma tendência mundial para o aumento do consumo desses grãos de perfis diferenciados. “Não se trata apenas de um pequeno nicho de mercado, já que representa 12% do mercado mundial, com volume de cerca de 23 milhões de sacas por ano. É um campo fértil a ser explorado pelos cafeeirantes brasileiros”, afirma.



[o] NITRO

na cabeça do produtor. A produção de café comum, negociado de forma massiva na Bolsa de Valores, tem depreciado o produtor brasileiro ao longo dos anos. Contudo, ele tem que ter noção exata do caminho a percorrer no mercado de cafés diferenciados. Não vai ter cotação, o valor do produto será baseado naquilo que o produtor apresentar em cada lote. Café se compra por paixão. E paixão é desmedida”, diz.

Cabe aqui uma reflexão sobre os preços atuais. De acordo com Tristão, os cafés commodities estão saindo a R\$ 330 o rio e R\$ 450 o bebida dura, enquanto os especiais, baseados em pontuações entre 80 e 100 pontos, são vendidos na faixa de R\$ 550 a R\$ 2 mil a saca, dependendo também dos perfis sensoriais, sejam frutado, florado, chocolate, mel, melado, caramelo, especiarias, dentre outros.

O professor do Ifes campus Venda Nova do Imigrante, Lucas Louzada Pereira, que atua com pesquisas na cafeicultura (\*Saiba mais na página 16) visualiza o surgimento de uma geração de cafeicultores com nova mentalidade. “É o produtor que não é dono de um grande parque cafeeiro, mas de propriedade de pequeno porte que vai produzir pequenos lotes, trabalhar menos e ganhar mais em um mercado único, que requer relacionamento”, ressalta.

Se não fosse a bianualidade das safras de Arábica, os cafés especiais estariam ainda mais valorizados que há cerca de

O Brasil detém o mercado de cafés especiais atualmente. “O mundo está bebendo mais café, mas no setor de especiais está crescendo mundialmente muito mais que o café tradicional. A média do consumo tradicional cresce na ordem de 2% a 3% ao ano. Dentro do segmento de cafés especiais, o aumento do consumo é de 15% ao ano, cinco vezes mais que o tradicional”, diz o especialista.

O cenário instável de café commodity gera um ambiente especulativo, prejudicando o setor produtivo, carente de volume maior de informações para auxiliar na gestão deste mercado. De acordo com Tristão, no caso dos cafés especiais, o mercado é mais pulverizado e baseado no relacionamento direto do consumidor com o produtor, criando o chamado “direct trade”. “Os preços são estabelecidos por contato, de

acordo com as pontuações, perfis sensoriais, apelo social e ambiental dos cafés”.

Para o pesquisador da Embrapa Café, Aymbiré da Fonseca, o investimento em cafés especiais “é a coisa mais lúcida que pode acontecer



[o] LEANDRO FIDELIS

Edival de Paula com a esposa Carmem: dedicação em Brejetuba

[o] LEANDRO FIDELIS



**CAFÉS QUE SÃO UM LUXO** - O cafeicultor Valdeir Tomazini, de Bateia, zona rural de Castelo, no sul capixaba, produz cafés valiosos como pedras preciosas. No último concurso de colheita tardia da BSCA, no início deste ano, um dos quatro nanolotes de Arábica especial finalistas, ao peso de 20 kg cada, foi comprado pela bagatela de R\$ 6.700. Premiadíssimo em concursos de qualidade, Tomazini não abre mão deste mercado. "Com certeza vale a pena investir em especiais. O que continua segurando a gente na roça é o café especial. Se fosse depender de café rão não pagaria nem o adubo".

três anos, opina o produtor Edival de Paula, de Brejetuba. No entanto, ele declara que ainda compensa a produção de cafés finos. "Cafés de 85, 86 pontos variavam de R\$ 670 a R\$ 712. Hoje, estes cafés estão custando em média R\$ 550. Mas, comparando com um café bebida dura, ainda vale a pena produzir porque o especial supre a queda de preços dos cafés inferiores".

Ao perseguir remuneração justa para cafés de qualidade, os cafeicultores devem associar à produção à segurança alimentar. Segundo Romário Ferrão, isto pode até diminuir custos. "Isto ocorre com melhor manejo da lavoura, da água, diminuição do uso de defensivos... O produtor tem que colocar na cabeça que café é alimento. Se não fizer qualidade, tem outro que estará fazendo. Vai chegar a um ponto que ele vai ter dificuldade para comercializar o seu produto. Se o mundo produzir mais café do que é consumido, quem vai ter mais capacidade certamente é o café especial", avalia o agrônomo.

A analista técnica da Unidade de Atendimento Setorial Agronegócio do Sebrae/ES, Cintya Pereira Soares, considera os pequenos

observado na participação em concursos de qualidade de café. No Estado, dezenas de concursos são realizados em todas as regiões produtoras com a maciça participação dos envolvidos".

Para a especialista, o Estado precisa buscar, cada vez mais, maior integração da cadeia produtiva, de forma a organizar os seus principais elos (produtor, unidades de processamento de cafés, comércio atacadista e varejista, entre outros). "O Sebrae continuará atuando na articulação e integração dessa cadeia", diz Cintia.

Ainda segundo ela, é necessário buscar também o reconhecimento da produção de cafés especiais do Estado através da disseminação dos mecanismos de certificação e rastreabilidade dos cafés aqui produzidos. "O Sebrae atuará provendo consultorias para que essa certificação e rastreabilidade sejam obtidas pelos produtores. Serão apoiadas e incentivadas também ações de adequação das propriedades rurais para a produção de cafés sustentáveis, acesso a mercados nacionais e internacionais, eventos, seminários técnicos, capacitações de gestão empresarial, entre outras iniciativas".

produtores rurais capixabas e suas famílias protagonistas no efervescente e dinâmico movimento de cafés especiais. "O interesse por parte dos cafeicultores em praticar qualidade pode ser

[o] NITRO



Novos métodos de filtragem marcam universo dos cafés especiais.



# Um case chamado Caparaó

**PRODUTORES LOCAIS  
PROTAGONIZAM MOVIMENTO PELA  
GARANTIA DA IDENTIDADE DOS  
CAFÉS DA REGIÃO**

**Colheita do Catuáí amarelo em Pedra Menina: lavoras acima de 1.000m de altitude.**



Além da agregação direta de valor, a produção de cafés especiais possibilita o crescimento do turismo, como é o caso do Caparaó, região do entorno do Pico da Bandeira, a terceira montanha mais alta do Brasil. Nos últimos anos, um crescente número de propriedades passou a receber a visita de especialistas do mundo inteiro por conta das particularidades dos grãos produzidos acima de 1.000m de altitude.

De acordo com o agrônomo João Pavesi, a descoberta da zona cafeeira situada entre Espírito Santo e Minas Gerais ocorreu em 2013 com o Prêmio Abic (Associação Brasileira da Indústria de Café). O excelente resultado chamou atenção do governo capixaba e de cafeterias do país e do exterior. “Os cafeicultores começaram a participar mais intensamente de episódios com provadores do mundo inteiro, e as cafeterias da Europa, Ásia e Oceania descobriram nossa existência”, diz.

A visibilidade para o lado capixaba do Caparaó, ainda que no contexto da produção de nano e microlotes de especiais, vem ganhando corpo, com os valores sendo proporcionais à

melhoria de aspectos sensoriais e de pontuação. Cafés que são verdadeiros artigos de luxo. Uma saca pode alcançar R\$ 3 mil sem ser submetida a concurso ou leilão.

Um segundo momento da entrada do Caparaó na rota dos cafés gourmet foi incentivado por concursos municipais e regionais. Os produtores começaram a melhorar ainda mais os processos e a buscar capacitação. A partir de 2012, os campi do Ifes Alegre e

Venda Nova estimularam os produtores a provarem os próprios cafés, e o mercado interno passou a adquirir mais grãos especiais capixabas. “Produtores que há 15 anos não achavam ser possível fazer café especial começaram a desacoplar das cotações de cafés comerciais commodities”, pontua o agrônomo.

A vocação do Caparaó para os cafés finos ficou ainda mais visível nas últimas edições da Semana Internacional do Café.

**A VISIBILIDADE PARA O LADO CAPIXABA, AINDA QUE NO CONTEXTO DA PRODUÇÃO DE NANO E MICROLOTES DE ESPECIAIS, VEM GANHANDO CORPO**

[o] LEANDRO FIDELIS



[o] LEANDRO FIDELIS



[o] DIVULGAÇÃO  
\_ João Pavesi dedica-se a pesquisas na área de cafeicultura

A conquista do primeiro e do segundo lugar da categoria Arábica em 2018 (como você viu na capa da edição da Safra ES de dezembro) foi a mais recente. A família de José Alexandre Lacerda, de Forquilha do Rio, no distrito de Pedra Menina (Dores do Rio Preto), cravou o seu nome dentre os principais produtores de cafés especiais do Brasil.

“Hoje, na crise que vive a cafeicultura com preços baixos e altos custos de produção, com certeza investir em especiais vale muito a pena. No especial, conseguimos ter margem de lucro bem melhor e participação até a xícara do café, o que é gratificante para o produtor”, afirma Lacerda.

Os grãos do Caparaó mostram superioridade também em outros segmentos de concursos

de qualidade. É o caso da competição promovida pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA, sigla em inglês) entre cafés de colheita tardia. Em 2018, dos 20 melhores cafés brasileiros, 15 eram da região.

A façanha se repetiu este ano com a segunda edição. Dos 22 finalistas, 15 também eram provenientes do entorno do Pico da Bandeira. “Isto está consolidando a imagem do Espírito Santo, assim como a do lado mineiro. São cafés de butique, acima de 88 pontos”, destaca Pavesi.

Numa perspectiva otimista, o especialista considera possível que, na próxima década, das atuais 2,46 milhões de sacas produzidas no Caparaó, 10% do volume total seja de cafés especiais. A meta se baseia na adesão de novos produtores

**As lavouras de Arábica em Irupi têm a Serra do Caparaó como pano de fundo.**

a este tipo de produção. “Temos meta de 246 mil sacas de especiais com ágio de pelo menos R\$ 200 por saca. Isto injetaria R\$ 50 milhões por ano na mão de pequenos produtores da região”.

A garantia da identidade para os Cafés do Caparaó está na construção e no reconhecimento da Indicação Geográfica, protagonizada desde o princípio pelos cafeicultores locais. Nos últimos quase cinco anos, um grupo de especialistas e produtores dedicou-se à avaliação dos municípios e à documentação histórica, cultural e social da cafeicultura na região para a obtenção do selo de Denominação de Origem.

A candidatura ao registro reconhecido internacionalmente foi depositada neste ano no Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). O projeto conta com suporte do Sebrae e dos principais parceiros da cadeia da cafeicultura do Estado. O apoio do Sebrae estende-se ainda para as IGs das Montanhas do Espírito Santo e do Conilon Capixaba.

“Se o governo não encampar essa divulgação, vai dificultar muito à região colocar café com valor agregado que valha a pena o investimento dos produtores. O marketing tem que ser feito de forma geral para nos livrar da pecha de produtor de cafés ruins. A tendência de aumentar a oferta de cafés especiais se dá de forma parceira, com os elos da cadeia confiando uns nos outros. Ainda está muito tímida a participação do governo do Estado”, avalia João Batista Pavesi Simão.

*— Com a colaboração de Uilson de Castro Souza e Cristiano Faria de Castro.*

*— Confira no nosso site as principais recomendações para a produção de cafés especiais!*

## A FAMÍLIA NO CENTRO DA QUESTÃO

Segundo o Incaper, 54% da produção de café do Espírito Santo vem da agricultura familiar. Neste contexto, a permanência cada vez maior dos filhos e netos dos agricultores no campo, dando prosseguimento aos agro-negócios familiares, sinaliza a continuidade de atividades como a cafeicultura. A nova geração está fazendo o êxodo rural ao contrário e se mostra satisfeita com a escolha.

O diálogo, o respeito e a clareza de ideias entre os membros envolvidos são imprescindíveis para a satisfação nos negócios. "No momento certo da transição, os pais devem confiar, delegar e transmitir conhecimentos. Este período é necessário. Filhos e netos devem contar com a experiência dos mais velhos e estes, por sua vez, saber que a nova geração vai chegar com outros conhecimentos. Não adianta falar de sucessão se não houver clareza de pensamento para quem vai abrir mão do controle das coisas", destaca o engenheiro Lucas Venturim, que junto com os irmãos toca a Fazenda Venturim (foto abaixo), em São Domingos do Norte.

A propriedade se destaca pela inovação na oferta do café Conilon sem misturas. Para Lucas, outro aspecto importante no trabalho familiar é a sustentabilidade econômica. "O jovem não vai ficar na roça se tiver uma condição financeira pior do que teria na cidade. Ele quer dignidade. Morar no campo, mas estar totalmente integrado com o mundo. Ele

quer o que vê na internet, nas redes sociais, e trazer inovação para os negócios da família".

O irmão Isaac Venturim, formado em administração rural, acrescenta ainda a necessidade de profissionalização para a permanência do jovem no meio rural. "É relevante a capacitação para encontrar mais facilidade na execução do trabalho na fazenda e valorizá-lo. Quando se consegue isto, a nova geração alcança melhor remuneração e qualidade de vida", diz.

Outra experiência bem-sucedida no compartilhamento familiar na produção de cafés é da família Orletti, da Fazenda Vítorio Orletti, em Pinheiros, no Extremo Norte do Estado.

### O DIÁLOGO, O RESPEITO E A CLAREZA DAS IDEIAS SÃO IMPRESCINDÍVEIS PARA A SATISFAÇÃO NOS NEGÓCIOS

A propriedade é bastante tradicional no cultivo de Conilon, com processamento de 10 mil sacas da espécie, e soube empreender para lidar com as adversidades climáticas da região.

Três dos quatro filhos do cafeicultor Adauto Orletti estão envolvidos no negócio, dentre eles Thiago, para quem o diálogo e a clareza nos objetivos são fundamentais. "É preciso entender onde estamos e aonde queremos chegar, e isto deve estar claro para todos os envolvidos. É importante as lideranças mostrarem o caminho que se quer seguir. No nosso dia a dia, conduzimos isto com muita conversa, explanação, ninguém é pego de surpresa. Todo projeto a ser implantado é discutido em família. O diálogo e o respeito são fundamentais", define Thiago Orletti.

Em Forquilha do Rio, a poucos quilômetros da entrada capixaba do Parque Nacional do Caparaó, José Alexandre Lacerda se mostra esperançoso com o interesse do filho João Vitor, de 16 anos, nos negócios. Ele gostaria de ver o rapaz cursando futuramente uma faculdade na área de cafeicultura para ajudar com conhecimento técnico, além do prático que já adquiriu com o pai e o avô, Onofre Lacerda.

"A sucessão familiar é fundamental para dar sequência ao trabalho iniciado lá atrás pelo meu pai. É bom ver meu filho atuando com gosto, mas também é necessário dar suporte para ele trabalhar. Hoje, as condições da roça não são diferentes da cidade, aqui se tem qualidade de vida", conclui Lacerda.

[o] WANDA FERRERA E JEAN DAVIES / ARQUIVO SAFRA ES





**1ª FEIRA DE  
Agronegócios**




# A melhor oportunidade do ano para fazer bons negócios!

## P R O G R A M A Ç Ã O

### Dia 08 (Quinta-Feira)

Abertura 09:00h | Encerramento 18:00h



- ⌚ 10:00h  
**Luiz Carlos Molion**  
 Perspectiva do Clima para Safra 2019/2020 e sua tendência para os 10 anos.



- ⌚ 14:00h  
**Antônio dos Santos Júnior**  
 Manejo sustentável dos defensivos via solo.



- ⌚ 15:30h  
**Zezinho Gasolina**  
 Show Humorístico

### Dia 09 (Sexta-Feira)

Abertura 09:00h | Encerramento 18:00h



- ⌚ 10:00h  
**Márcio Cândido Ferreira**  
 Perspectivas do Mercado de Café Conilon.



- ⌚ 13:00h  
**Henrique de Sá Paye**  
 Inovação do Manejo de Adubação do Café Conilon.



- ⌚ 15:00h  
**José Luiz Tejon**  
 "A Cooabriel sou eu."

### Dia 10 (Sábado)

Abertura 08:30h | Encerramento 13:00h



- ⌚ 09:00h  
**Cíntia Santos**  
 Mulheres dos Cafés do Brasil - Parte Essencial do Negócio Rural Sustentável.



- ⌚ 10:30h  
**Elídio Gama Torezani**  
 Molhar ou Irrigar - a Busca pelo Manejo Sustentável.



- ⌚ 12:00h  
**Hélio Mariani Gonzalez**  
 Administrando minha propriedade rural.

[cooabriel.coop.br/feira](http://cooabriel.coop.br/feira)

**Entrada Grátis.  
Participe!**

**08, 09 e 10 de AGOSTO**  
SÃO GABRIEL DA PALHA | ES

## COOPERAÇÃO NA EDUCAÇÃO

# Cooperativa apoia pesquisas em pós-colheita para melhorar qualidade do café



O corte de quase R\$ 8 milhões no orçamento para as pesquisas científicas, anunciado no final de março pelo governo federal, foi uma péssima notícia para institutos e universidades federais do país. A produção científica brasileira ficou comprometida, a exemplo de avançados estudos para o enfrentamento de epidemias. Com a falta de dinheiro, muitos estudantes de pós-graduação terão que abandonar os estudos.

No campus do Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes) em Venda Nova, na região serrana capixaba, a luz no fim do túnel acendeu graças ao cooperativismo. Há dois anos, o Sicoob Sul Serrano se tornou o principal apoiador dos projetos do Laboratório de Análises e Pesquisas em Pós-Colheita de Café da instituição. A parceria com uma cooperativa financeira é considerada inédita no Brasil.

A ponte com o Sicoob começou em 2017 no “*Cup Of Excellence*”, o principal concur-

so para cafés especiais do mundo, que reuniu no Ifes degustadores nacionais e internacionais e cafeicultores das principais regiões produtoras do país. Ali foi o primeiro passo para o convênio de três anos com a cooperativa para o desenvolvimento de novas tecnologias e processos de pós-colheita.

O Sicoob fomenta recursos para pesquisas que possam melhorar a qualidade e agregar valor ao café, além do desenvolvimento de tecnologias a serem absorvidas pelo setor produtivo. Só este ano, quase 350 famílias de cafeicultores já foram atendidas pela unidade de pesquisas do Ifes. Além disso, três patentes serão registradas com apoio da cooperativa de crédito, dentre elas um torrador de café portátil para uso doméstico.

Para o professor e coordenador do laboratório, Lucas Pereira, um agente financeiro investindo em pesquisas acadêmicas é de extrema importância para a educação, considerando o cenário de contingenciamento da máquina pública. “São muito comuns pesquisas desenvolvidas em conjunto com agentes dos setores público e privado. Entretanto, esse modelo com o Sicoob não é comum, é inédito, e mostra mais uma



vez o pioneirismo e a vocação da região serrana do Espírito Santo no associativismo e cooperativismo no sentido de desenvolver projetos em conjunto”, enfatiza Louzada.

O presidente do Sicoob Sul Serrano, Cleto Venturim, não se sensibilizou com a iniciativa do Ifes à toa. Membro de uma família com 137 anos de cafeicultura no Estado e também produtor, para ele, trabalhar a qualidade do café nas montanhas foi um avanço, uma vez que o relevo acidentado e a escassez de mão de obra quase levaram a cultura à extinção. “Meu pai já dizia: ‘cuide de menos e melhor’, pois era defensor da produção de qualidade. Acredito que vai chegar um momento no mercado no qual o cafeicultor vai vender café de procedência como produto, não mais como commodity”, apostou Venturim.

Ao apoiar as pesquisas em pós-colheita de café, o presidente do Sicoob acredita que a cooperativa está fazendo o “algo a mais” que ser apenas agente financeiro regional. Para Venturim, a dedicação dos estudantes aos processos de fermentação e torra do café, que não eram a vocação inicial do campus do Instituto Federal, prestes a completar dez anos, é uma forma de encantar os associados.

“O Sicoob Sul Serrano nasceu com foco no crédito agrícola, mas, embora seja de livre admissão, o café é uma alternativa interessante para atentar a sociedade sobre as mudanças do mercado e cumprir nossa missão de encantar os associados para a continuidade da atividade rural. Nossa grande ativo é o associado”, afirma Cleto Venturim.

O cafeicultor Rodrigo Pessin Vicentino, de Piraí, zona rural de Vargem Alta, utiliza os serviços do laboratório do Ifes e já participou de vários cursos. “É extremamente útil para aprimorar os nossos trabalhos e produzir um café de melhor qualidade para atender novos mercados e trazer benefícios para os produtores. Antes da unidade, ficávamos totalmente desnorreados. Tínhamos produtos de qualidade, mas não aproveitávamos os seus atributos”, diz.

### **INTERCÂMBIO**

O Laboratório de Análises e Pesquisas de Pós-Colheita de Café do Ifes Venda Nova virou referência até fora do país. Com frequência, baristas e compradores estrangeiros chegam ao campus para trocar informações, for-



Professor Lucas Louzada Pereira

talecendo um intercâmbio que já rendeu viagens internacionais para professores e estudantes apresentarem o resultado das pesquisas nos principais eventos do setor.

Estados Unidos, Rússia, Austrália e Alemanha estão entre os destinos. Para este último país, graças ao apoio do Sicoob Sul Serrano, cinco estudantes participaram do “Cocoa, Coffee and



**COM. DE FERRO  
ITABIRA LTDA.**

- ALUMÍNIO
- BRONZE
- COBRE
- INOX
- CORRENTES
- TRILHOS • EIXOS
- CHAPAS E AÇO CARBONO
- CONTAINER
- CORDOALHAS DE AÇO
- BOMBONA • CABO DE AÇO
- MOTORES E REDUTORES
- MÁQUINAS PARA MADEIRA
- MÁQUINAS OPERATRIZES
- CHAMINÉS E 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
- TUBOS ESPECIAIS PARA FORNALHA DE CAFÉ E CHAMINÉS
- CORREIAS DE LONA: USO AUTOMOTIVO E PECUÁRIA



*Tea Congress*” (Congresso Internacional de Café, Chá e Cacau), em junho, na capital Berlim. O grupo expôs sete trabalhos.

Durante o evento, a delegação conduzida pelos professores Lucas e Aldemar Moreli promoveu diversas ações para divulgação dos cafés especiais capixabas. Quatro dos cinco alunos são filhos de produtores, e o mesmo número tem o certificado Q-Grader (\*saiba mais no glossário da página 24), licença internacional que habilita para provar cafés de todo o mundo a partir de uma metodologia padronizada e com validade internacional.

Um deles é Dérion Brioschi Júnior, de Venda Nova, cujo início da profissionalização na área a Safra ES acompanhou na edição 16, de maio de 2015. O estudante, na reta final do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos do Ifes, embarcou na primeira quinzena de julho para os Estados Unidos onde pretende ampliar os horizontes na área que escolheu: os cafés especiais.

“No Ifes, consegui ver futuro na cafeicultura, sem precisar sair para estudar, e me encantei pela profissão. Foi onde aprendi essa expertise e pude fazer diferença na propriedade da minha família e na minha carreira. Dificilmente conseguiria algo da natureza deste intercâmbio se não fosse minha passagem pelo Instituto”, diz o jovem.

Outra aluna é Danieli Debona, do 5º período de Administração. Moradora de Ubá, zona rural de Castelo, e filha de produtores, ela afirma ter aproveitado a oportunidade de atuar no laboratório para auxiliar a produção da família. “O Ifes abre muitas portas e aqui pude me inserir na pesquisa científica e estar mais próxima da realidade da minha família. Eu me



[o] LEANDRO FIDELIS

encontrei no processo de torra e acho importante o mundo enxergar a qualidade dos cafés das montanhas capixabas”.

A aplicabilidade na prática das pesquisas do Ifes Venda Nova é o grande trunfo da instituição, opina o diretor geral do campus, Aloísio Carnielli. “Todas as pesquisas dos institutos federais são aplicadas e têm que obter resultados”, diz. Segundo ele, isto promove maior aproximação com a comunidade externa ao campus. “Tivemos grande avanço na área do café, inclusive com o Conilon, mas também mantemos projetos sociais e ambientais”.

Por sua vez, o Sicob Sul Serrano se mostra aberto

a novos projetos de outros campi do Ifes, desde que alinhados com o viés dos cafés especiais. De acordo com o presidente, Cleto Venturim, a cooperativa enxerga estar propiciando aos cafeicultores atuar na atividade de forma mais prazerosa, o que também aproxima do Sicob. “A proximidade que queremos com nosso sócio é fazê-lo encontrar felicidade naquilo que faz, ficar satisfeito e compartilhar seus conhecimentos. A produção de microlotes de grãos especiais pode ser o começo. Que isso ocorra através da escola”, finaliza.

*\_No site da Safra ES, você confere uma matéria especial sobre os dez anos do campus do Ifes Venda Nova!*

[o] DIVULGAÇÃO



Dérion Brioschi Júnior



Danieli Debona



Aloísio Carnielli, diretor do Ifes

# 8ª FEIRA DE NEGÓCIOS COOCAFÉ



Encerramento com:



03/08

REALIZAÇÃO:  
 Coocafé

PRODUÇÃO:  
 Adelson Shows

PROMOÇÃO:  
 Mamaí

@ coocafebr

www.coocafe.com.br

01, 02 E 03  
AGOSTO  
Armazém Areado  
LAJINHA/MG



APOIO:  
 SICOOB

FERTILIZANTES  
 HERINGER

syngenta

Biosoja  
Agronutrição

FERTIPAR  
SUDESTE

YARA

Knowledge grows

BRUNO &  
MARRONE  
ENS A I O

E OUTRAS ATRAÇÕES

OS INGRESSOS PODEM SER ADQUIRIDOS NAS UNIDADES COOCAFÉ

MENORES DE IDADE SÓ PODEM ENTRAR NA FESTA ACOMPANHADOS PELOS REPRESENTANTES LEGAIS. CRIANÇAS ATÉ 10 ANOS NÃO PAGAM. NÃO SERÁ PERMITIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS. COOPERADO, PROCURE A SUA UNIDADE COMERCIAL PARA GARANTIR GRATUITAMENTE SUA ENTRADA NA COOCAFEST 2019.

# Já estamos surfando na quarta onda do café

[o] DIVULGAÇÃO



**Estevão Douro:** microtorrefação própria

Algo está mudando nos sítios produtores de café. Ao lado da casa, a tulha e o terreno não são mais as únicas benfeitorias da propriedade. Nos últimos cinco anos, elas vêm dividindo espaço com um cômodo mais reservado, que acomoda um investimento ainda alto. E não é mais o tão sonhado carro de outrora.

As microtorrefadoras chegaram aos quintais. Focados na produção e no mercado de cafés de excelência em qualidade, os cafeicultores dedicam-se à industrialização do próprio grão. Os produtores adquirem equipamentos como os de uma indústria convencional, mas em tamanho reduzido, para a produção em pequena escala e controle total da torra.

O movimento já é considerado a quarta onda do café, subsequente àquela caracterizada pelos métodos de extração diferentes, cafés de 90 pontos, baristas e cafeteria badaladas e populares nas redes sociais. No Espírito Santo, que concentra 60 mil propriedades produtoras de café (sendo 40 mil de Conilon e 20 mil de Arábica) estima-se que 500 produtores tenham microtorrefação.

De acordo com o engenheiro agrônomo do Incaper, Fabiano Tristão, o número de torrefações familiares tem crescido de forma

exponencial impulsionadas pela terceira onda. "No último levantamento, há dois anos, eram aproximadamente 600 pequenas marcas de cafés no Estado".

Segundo outro agrônomo do Instituto, Enio Bergoli, deste total, mais de 90% são produtores de café Arábica. Na região serrana, Estevão Douro, a mulher e os filhos, de Victor Hugo (Marechal Floriano), lucram com a venda de "grãos colhidos na hora certa, garantindo sabor e qualidade".

Estevão conta que o investimento em microtorrefação surgiu com objetivo de agregar valor aos cafés que já eram produzidos e vendidos no mercado tradicional. "Com a agroindústria na propriedade, podemos vender nossos produtos já prontos para o consumidor. Isto nos dá mais margem de lucro no valor final da saca", afirma.

O filho Thiago Douro destaca a busca por uma produção sustentável, com a entrega de cafés de alta qualidade, com toda rastreabilidade (lote, talhão, variedade, qualidade da bebida) e preocupação socioambiental. "Isto é garantia de maior valorização do produto quando ele chega ao mercado".

A nova geração de cafeicultores "surfa" com mais facilidade na quarta onda do café. Mais conectados que os pais, os filhos dos produtores tornaram as redes sociais, principalmente o Instagram, uma vitrine para os negócios e

buscam estudar mais a fundo as técnicas de torrefação.

## COOPERATIVAS

Bergoli ressalta também o crescimento do número de marcas de cafés especiais das cooperativas cafeeiras nos últimos anos. Destaque para os da marca Pronova, de microlotes dos associados da Cooperativa Agropecuária Centro Serrana (Coopeavi), e o "Pôde Mulheres", da Cooperativa dos Cafeicultores do Sul do Estado (Cafesul). "Este indicador representa a comercialização dos produtores de forma indireta, pois a gestão e a produção são realizadas pelos cafeicultores".

Em negociação inédita, a Coopeavi exportou 12 toneladas de cafés finos torrados para a China no final de julho. O volume corresponde a um total de 2.600 caixas com 5 kg cada, embaladas a vácuo, e vai chegar a cafeteria e empresas do país asiático. O produto apresentou notas sensoriais acima de 84 pontos.

O gerente de Negócio Café da cooperativa, Gilmar Cardoso, ressalta que há dois anos a Coopeavi vem trabalhando para entender mais sobre o mercado de cafés industrializados e agregar valor ao produto dos cooperados. "A exportação para a China é um grande avanço neste processo de verticalização de mercado. Por meio da industrialização, a gente agrupa valor ao café torrado, assim como fazemos com os cafés especiais verdes", diz.

## PRIMEIRO Q-GRADER DO ES DIFUNDE CONCEITO LIGADO AO CAFÉ

[o] LEANDRO FIDELIS



O “Café Arq” é um complexo feito com contêineres integrados a uma granja desativada de galinhas poedeiras, onde são ministrados cursos de degustação e festes com cafés especiais. Os baristas Felipe Possebon (RJ) e Steven Garcia, de Medellín (Colômbia), à direita, passaram alguns dias no local para ampliar os conhecimentos.

Volta e meia um funcionário arremessa a bola de basquete na cesta. A prática é para aumentar a criatividade da equipe da “Café Arq”, em Venda Nova, e difundir um conceito inovador ligado a experiências com o café para além da xícara.

Em um ambiente que mescla natureza e arquitetura, localizado em Lavrinhas, bairro limítrofe entre zona rural e urbana da cidade, produtores das montanhas capixabas e apaixonados por café até de fora do país fortalecem uma rede idealizada pelo primeiro Q-Grader do Espírito Santo, o provador Rafael Marques.

Sempre um passo à frente no universo dos cafés especiais, o capixaba conecta 200 cafeicultores de 16 municípios produtores com o mercado. A missão inclui até levar um “laboratório móvel” às localidades e tornar esta conexão ainda mais próxima.

Com 19 anos de atuação, Marques representa a Fazenda Ambiental Fortaleza (FAF), de Mococa (SP), referência em orgânicos e biodinâmicos, e utiliza a plataforma Algrano, da Suíça, para conectar produtor e torrefadores internacionais.

O objetivo é garantir a independência de quem produz cafés com notas acima de 80 pontos em relação à Bolsa de Nova York, o balizador do mercado de café Arábica commodity, identificando perfis diferenciados para serem trabalhados a longo prazo. “Tenho que ter delicadeza para conectar os cafeicultores, porque se escolho um produtor errado, o trabalho vai por água abaixo”, afirma o degustador.

Segundo ele, a ideia é fomentar o conceito da FAF entre os cafeicultores capixabas e criar identidade do trabalho deles nas cafeteria, a partir de nanolotes com sabores únicos. “A cafeteria é como se fosse uma caixinha de sugestões, pois o cliente gera feedback para os perfis diferenciados”.

[o] LEANDRO FIDELIS



## CLUBE DE ASSINATURA ENTREGA UM CAFÉ ESPECIAL DIFERENTE POR MÊS

Era para ser só um projeto de marketing, mas acabou se tornando um polo de difusão de conhecimento com o objetivo de envolver toda a cadeia da cafeicultura na busca por melhores resultados. Sem sair do município de Venda Nova, a 15 km do centro, em São José do Alto Viçosa, fica a sede do “Coletivo Café” e do “Have a Coffee”.

Enquanto o primeiro promove workshops reunindo mais de 400 pessoas, o segundo é a marca do clube de assinatura que entrega, via Correios para todo o Brasil, pacotes e cápsulas de cafés especiais de um produtor diferente por mês. Em menos de quatro anos, 450 cafeicultores do Espírito Santo, Minas Gerais e Bahia passaram a profissionalizar a divulgação dos seus produtos e ampliar o networking por meio dos empreendimentos.

No caso do “Have a Coffee”, todo mês um produtor é selecionado. Além do seu café de microlote chegar às mãos dos assinantes, tem sua história contada em material gráfico e nas redes sociais. A novidade é o impresso “Café Zine”, cuja primeira edição foi lançada em julho.

Quem apresenta os projetos é o carioca Guilherme Loureiro. Formado em Marketing, ele se tornou sócio de Marco Antônio Santos, criador

do clube “Have a Coffee”, que funcionava inicialmente como “agência do café”, desenvolvendo embalagens exclusivas para grifes e outras empresas.

Segundo Loureiro, o sócio tinha a ideia de montar uma torrefadora e aprofundar mais no universo dos especiais. Motivado pela vocação regional, o carioca, que nunca tinha visto um pé de café, acabou vindo para o Estado em 2016. Durante meses, fez imersão no assunto para conhecer produtores e organizar uma logística para fomentar o clube de assinatura.

“Todo produtor que eu conhecia me perguntava muita coisa, desde: ‘por que meu vizinho vende a saca a mil reais?’ Assim, acabei criando a marca ‘Coletivo Café’. Os eventos atraíam cinquenta pessoas no começo, e hoje reúnem centenas, abordando temas

específicos e conectando os produtores com o novo mercado”, destaca Guilherme Loureiro.

O evento “Coletivo de Portas Abertas”, sempre realizado em dezembro, já teve três edições, a última com a participação de mais de 150 produtores, pesquisadores e baristas. “Os produtores tinham dificuldade de entender o mercado lá na ponta. Os pilares para chegar até a xícara são importantíssimos, por isto o ‘Coletivo’ é um movimento em prol da cadeia produtiva”, avalia.

Guilherme Loureiro acredita numa mudança cultural tanto na produção quanto no consumo, destacando a necessidade de formar “corrente”, e não concorrência, para conquistar novos mercados para os cafés especiais. “É preciso abrir a mente do consumidor para saber quanto valem esses cafés e dar valor a quem realmente merece, que é o produtor”.

## **\_CAFETEIRA ITALIANA COMPLETA UM SÉCULO**

Um ícone italiano está comemorando 100 anos em 2019. É a cafeteira Moka Express, criada pela Bialetti, com design premiado e que já vendeu mais de 200 milhões de unidades em todo mundo. Para comemorar a data, a marca do utensílio queridinho dos italianos e "coffee lovers" (\*Saiba mais na página 24) abriu uma loja online no Brasil este ano.

E ouvimos quem mais entende de preparar café no dia a dia utilizando a Moka Express. Secretária de um escritório de advocacia em Trento, norte da Itália, a italiana Margherita Bezzi



[o] DIVULGAÇÃO



[o] LEANDRO FIDELIS

Margherita segue ritual diário com a Moka, ícone do design italiano

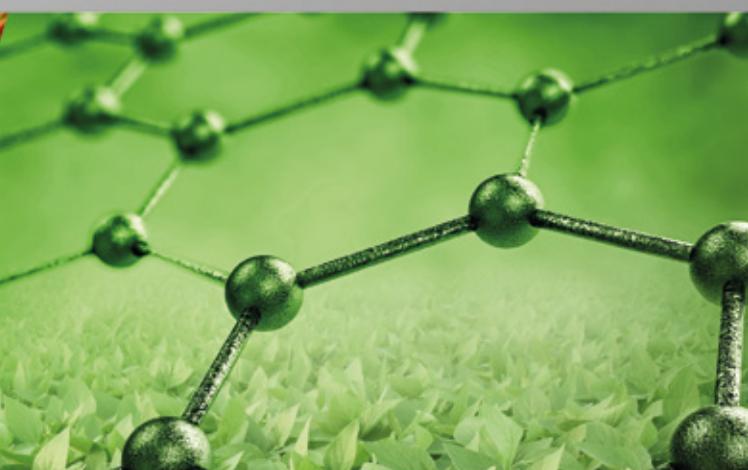
conta que só bebe café feito na cafeteira secular. "Nenhuma máquina faz café tão bom quanto a Moka. Agora, na Itália, máquinas como as da marca Nespresso

estão tão na moda que você faz café em apenas alguns segundos. Mas não há comparação, prefiro colocar a água e o pó na Moka e esperar o café sair", diz Margherita.

## **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.**



# A glamourização do café

## **\_COFFEE HUNTERS**

Do inglês, “caçadores de café”. São considerados os profissionais com olfato e paladar aguçados, visão global, conhecimentos em botânica, química e geografia, boa condição física e, acima de tudo, paixão por uma boa xícara. Segundo a jornalista Giuliana Bastos (Café Point), o ofício já existe há mais de dez anos nos Estados Unidos e está ganhando força no Brasil,

acompanhando o crescimento do mercado de cafés especiais.

## **\_COFFEE LOVERS**

Tênis, bonés, camisas... Cada vez mais as grifes investem em itens fashion inspirados no café para fisgar um público bem apaixonado

pela bebida. São os “coffee lovers”, que podem ser baristas e outros aficionados. A enfermeira Lorena Albertassi (33), de Vitória, é daquelas que saem por aí declarando seu amor ao café. “Para onde você vai o café é uma inspiração, me motiva, me agrada. Estou sempre experimentando o mundo do café, as pessoas que trabalham com café. O café é troca de ideias, é relacionamento”.

## **\_Q-GRADER**

O termo pode ser traduzido como “Avaliador Q” (Q de

**PREPARAMOS UM GLOSSÁRIO PARA VOCÊ FICAR  
POR DENTRO DE ALGUNS DOS TERMOS MAIS USADOS  
NO MERCADO DOS CAFÉS ESPECIAIS!**



A enfermeira Lorena Albertassi roda em busca de conhecer cafés

"Qualidade) e se refere a uma certificação mundial dada a profissionais de classificação e degustação de cafés. Ela pertence ao "Q Grader System", uma série de exames práticos desenvolvidos pelo Instituto de Qualidade do Café (CQI, na sigla em inglês), órgão que trabalha para uma maior qualidade cafeeira.

\*Fonte: Mexico de Ideias

com Sabor de Café

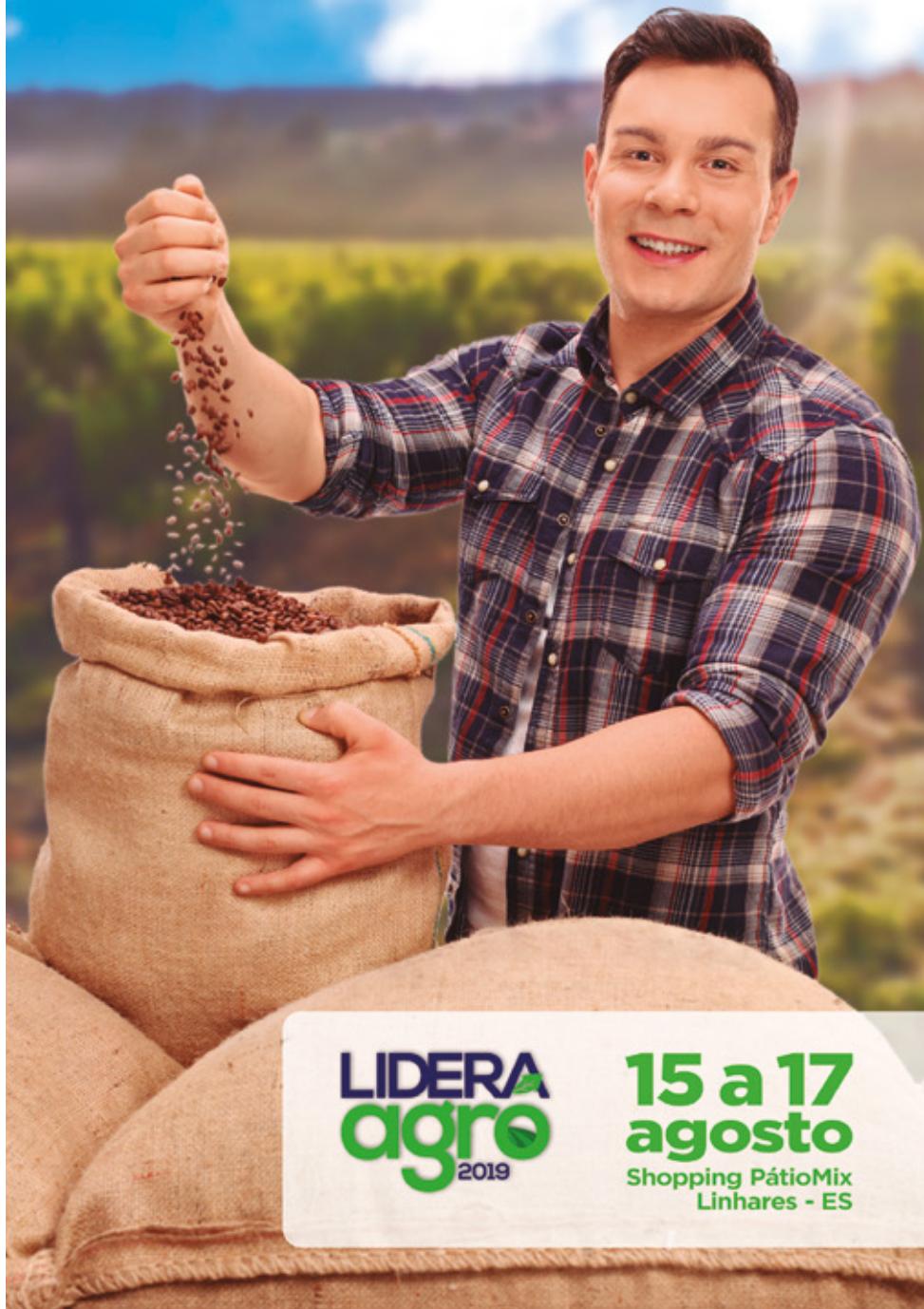
#### **ART LATTE**

Ou "Coffee art" são termos referentes às figuras feitas por um barista na superfície de bebidas feitas à base de café espresso. Estas figuras são, geralmente, feitas utilizando-se um dos dois métodos existentes, ou, algumas vezes, combinando-os.



# **BOAS COLHEITAS**

## **é com a Casa do Adubo**



**LIDERAgro**  
2019

**15 a 17**  
**agosto**  
Shopping PátioMix  
Linhares - ES

Estamos preparando um Guia Completo de Cafeterias do Espírito Santo. A maioria dos empreendimentos são de micro e pequeno porte, por isso, alguns ainda não têm canais de comunicação definidos, o que dificulta sua localização.

Apresentamos nesta edição um Guia de Cafeterias ainda em construção e contamos com você, que ama café, mas não encontrou o seu cantinho favorito

aqui relacionado, que compartilhe conosco esse lugarzinho gostoso, onde você aprecia seu delicioso café capixaba.

É só enviar **nome do estabelecimento, endereço, horário de funcionamento e o telefone de contato da cafeteria**. Ele será

veiculado completinho em outubro e estará hospedado em uma editoria fixa do site [www.safraes.com.br](http://www.safraes.com.br)

**Ah, e é gratuito. Envie para o WhatsApp 28 99976 1113. Vai um cafecinho?**

#### AFONSO CLÁUDIO

→ **Café Pontões**

**Endereço:** Rua Azulina de Sousa Manso, 78 - Centro. **Horário:** Segunda a Sexta, das 8:00 às 18 horas

**Telefone:** (27) 3735-1305

→ **Junto e Misturado**

**Endereço:** ES-264, 750 - Campo Vinte. **Horário:** Segunda a Domingo, das 18:00 às 23 horas

**Telefone:** (27) 99907-7291

#### ALEGRE

→ **Café Bar Canto Caparão**

**Endereço:** Rua Padre Anchietas

#### ANCHIETA

→ **Aryabe Café & Bistrô**

**Endereço:** Rua Padre João Arriagui, 92, Centro. **Horário:** Terça-feira a Domingo, das 14:00 às 21 horas

**Telefone:** (28) 99915-8523

→ **Cafeteria Café + Arte**

**Endereço:** Av. Beira Mar – Iriri

**Telefone:** (28) 99952-7211

#### ARACRUZ

→ **Confeitearia Zuccolotto**

**Endereço:** Rua Tibúrcio Alves da Costa, 67 - Vila Rica. **Horário:** Segunda a Sábado, das 13:00 às 22 horas

**Telefone:** (27) 99810-3730

→ **Skap Café**

**Endereço:** Shopping Oriundi- Centro. **Horário:** Segunda a Domingo, das 11:00 às 22 horas

#### BARRA DE SÃO FRANCISCO

→ **Cafeteria e Restaurante Moreira**

**Endereço:** Rua Elizeu Divino, 170-270 - Centro. **Horário:** Segunda a Sábado, das 07:30 às 19 horas

#### BOM JESUS DO NORTE

→ **Roth Café**

**Endereço:** Rua Major Bley, 67 - Centro

**Telefone:** (28) 3562-2462

#### BREJETUBA

→ **Mandalas Café**

**Endereço:** Rua Eurides Cabral. **Horário:** Segunda a Domingo, das 19:00 às 23 horas

**Telefone:** (27) 99809-7979

#### CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM

→ **Café Na Tua**

**Endereço:** Rua Agostinho Segundo Tirelo, 37 - Aeroporto. **Horário:** Segunda a Sábado, das 07:30 às 18 horas

**Telefone:** (28) 99966-8802

→ **Cheirin Bão Cachoeiro**

**Endereço:** Av. Governador, Av. Cristiano Dias Lopes, 108 - Gilberto Machado. **Horário:** Segunda a Sábado, das 9 às 19 horas

→ **Mourad's**

**Endereço:** Praça Jerônimo Monteiro, 13 - Centro. **Horário:** Segunda a Sábado, das 8 às 18 horas

**Telefone:** (28) 3522-9823

#### CARIACICA

→ **Café Terapia**

**Endereço:** Av. Expedito Garcia, 11 - Campo Grande. **Horário:** Segunda a Sábado, das 8 às 18 horas

**Telefone:** (27) 3039-6191

→ **Suella Coffee & Cake**

**Endereço:** Av. Expedito Garcia - Campo Grande

**Telefone:** (27) 99884-3122

#### CASTELO

→ **Margarida Café e Confeitearia**

**Endereço:** Rua Convívio Sebastião Moraes, 34 - Centro. **Horário:** Segunda a Sábado, das 7 às 19 horas

**Telefone:** (28) 3542-2699

#### COLATINA

→ **Café Malagueta**

**Endereço:** ES-080, Shopping Moda Brasil. **Horário:** Segunda a Sexta, das 7 às 17 horas

**Telefone:** (27) 3044-0348

→ **Bar Ladym - Café & Beer**

**Endereço:** Rua Francisco Teixeira Tardín, 5. **Horário:** Segunda a Sexta, das 06:30 às 22 horas

#### CONCEIÇÃO DA BARRA

→ **Café com Arte**

**Endereço:** Av. Gov. Jones dos Santos Neves, 207-171

→ **Cafeteria Mariana**

**Endereço:** Av. Gov. Jones dos Santos Neves, 51. **Horário:** Segunda a Domingo, das 8 às 19 horas

**Telefone:** (27) 99939-5839

#### DIVINO DE SÃO LOURENÇO

→ **Cafeteria Destino**

**Endereço:** Patrimônio da Penha

**Telefone:** (28) 99901-2516

#### DOMINGOS MARTINS

→ **Café Koehler**

**Endereço:** RUA João Batista Wernersbach, s/n - SI 2 - Centro. **Horário:** Terça a Domingo, das 08:30 às 21 horas

**Telefone:** (27) 99789-3632

→ **Klein Sabores**

**Endereço:** RUA João Batista Wernerbach - Centro. **Horário:** Segunda a Domingo, das 7 às 21 horas

**Telefone:** (27) 99898-2818

→ **Saiter Café**

**Endereço:** RUA João Batista Wernerbach, 90 - 01 - Centro. **Horário:** Segunda a Domingo, das 8 às 21 horas

**Telefone:** (27) 99999-8082

→ **Cafeteria e Lanchonete Müller**

**Endereço:** Centro

**Telefone:** (27) 3268-1012

→ **Expresso 37 Café**

**Endereço:** BR 262 - KM 37, Rod. Pres. Costa e Silva, s/n. **Horário:** Segunda a Domingo, das 7:30 às 20 horas

**Telefone:** (27) 3127-5553

→ **Café com Prosa**

**Endereço:** Av. 38. **Horário:** Segunda a Domingo, das 8 às 20 horas.

**Telefone:** (27) 3268-2751

→ **Cafeteria Portal Pedra Azul**

**Endereço:** Rota do Lagarto

→ **Cafeiraria Café & Cia**

**Endereço:** RUA Canal, 206 - Pedra Azul.

**Horários:** Segunda a Domingo, das 10 às 20 horas.

**Telefone:** (27) 99741-2781

→ **Venda da Rota**

**Endereço:** Rota do Lagarto

**Telefone:** (27) 3248-2264

→ **Café Colonial Peterle**

**Endereço:** BR-262, s/n - Zona Rural

**Horário:** Segunda a Quarta, das 19 às 21 horas, Quinta a Domingo, das 15 às 21 horas.

**Telefone:** (27) 3044-0348

→ **Du Café**

**Endereço:** BR-262 - Pedra Azul

**Horário:** Fins de semana, das 8 às 22 horas

**Telefone:** (27) 3248-2370

→ **Heimen Coffee**

**Endereço:** Rota do Lagarto. **Horário:** Sexta-Feira, das 8 às 17 horas, Sábado, das 8 às 19 horas, Domingo, das 8 às 18 horas, Segunda-Feira, das 8 às 17 horas

**Telefone:** (27) 3248-0076

→ **Bistro Vista Pedra Azul**

**Endereço:** Sítio Vitorino Colodette, Rota Geraldo Santório - São Paulo do Aracê. **Horário:** Terça a Quinta, das 11 às 16 horas, Sexta e Sábado, das 11 às 22 horas, Domingo, das 11 às 17 horas

**Telefone:** (27) 99920-7123

→ **Casarão Pordenoni**

**Endereço:** Rodovia BR-262, Km 90,

s/n - Pedra Azul. **Horário:** Terça a Domingo, das 10 às 21 horas

**Telefone:** (27) 99831-9517

→ **Café 262**

**Endereço:** Rod. Pres. Costa e Silva, 95.

**Horário:** Segunda a Domingo, das 10 às 22 horas.

**Telefone:** (27) 3248-1131

→ **Ronchi Café**

**Endereço:** Rua Azul, BR 262 KM 90.

**Horário:** Sábado, Domingo e Feriado, das 9 às 18 horas

**Telefone:** (27) 99836-9307

→ **Café da Fazenda**

**Endereço:** Rota do Lagarto

→ **Sítio Ulianá**

**Endereço:** Unnamed Rd. **Horário:**

Segunda a Domingo, das 7:30 às 18 horas.

**Telefone:** (27) 98801-0312

→ **Cafeteria Pavão Azul, Artes e Aromas**

**Endereço:** Pedra Azul. **Horário:** Terça a Domingo, das 9 às 17 horas

**Telefone:** (27) 99895-6571

→ **CAFÉ EXPRESSO TRE FIORI**

**Endereço:** Rodovia Angelo Girardi - Rota do Lagarto - Km 03

**Horário:** Segunda a Sexta, das 18:30 horas, sábado, das 9 às 12 horas

**Telefone:** (27) 99895-6571

→ **Marietta Delicatessen**

**Endereço:** Rota do Lagarto, s/n - Zona Rural.

**Horário:** Quarta a Domingo, das 9 às 19 horas

**Telefone:** (27) 3248-2370

→ **Cafeteria Chocolate & Cia**

**Endereço:** Rua do Siri - Praia do Morro

**Horário:** Segunda a Sexta, das 18:30 horas, sábado, das 9 às 12 horas

**Telefone:** (27) 3114-0806

#### DORES DO RIO PRETO

→ **Cafeteria Vilas Boas**

**Endereço:** Rua Prof. Zácarias Fagundes, 1-49. **Horário:** Quinta a Domingo, das 18 às 22 horas

**Telefone:** (28) 3559-1323

→ **Pousada e Cafeteria Villa Januária**

**Endereço:** (28) 99922-3027

→ **Paz Amor e Cafeteria**

**Endereço:** ES-49/5

→ **Cafeteria Grão a Dois**

**Horário:** Fins de semana, das 9 às 21 horas

**Telefone:** (28) 99934-3764

#### GUACUÍ

→ **Varanda Café & Prosas**

**Endereço:** Av. Espírito Santo, 220 - Centro

**Horário:** Segunda a Sábado, das 08:30 às 19 horas

**Telefone:** (28) 99924-2795

→ **Bom Bistrô Cafeteria & Choperia**

**Endereço:** Praça 25 de Dezembro, 27 - Centro.

**Horário:** Terça a Domingo, das 14 às 00 horas

**Telefone:** (28) 99914-0021

#### GUARAPARI

→ **Confraria do Sabor Cafeteria**

**Endereço:** Rua Manoel Severo Simões, 86 - Loja 09 - Centro.

**Horário:** Segunda a Sábado, das 13 às 19 horas

**Telefone:** (27) 99610-4118

#### ITAPIEMIRIM

→ **Bom Bistrô Cafeteria**

**Endereço:** Av. Marataizes, 250 - Joaçama.

**Horário:** Segunda a Domingo, das 14 às 23 horas

**Telefone:** (28) 99902-9363

#### JÚNA

→ **Adegas & Gourmet 3 Taninos**

**Endereço:** Rua Desembargador do Amaral, 145 - Centro.

**Horário:** Segunda a sexta, das 18:30 horas, sábado e domingo, das 14 às 22 horas

**Telefone:** (28) 3545-1671

→ **Café Serra Valentim**

**Endereço:** Barro Branco - Zona Rural, De segunda a sábado por agendamento

**Horário:** Domingo das 14 às 18 horas

**Telefone:** (28) 99939 0661

**ANIVERSÁRIO**

**55**

a n o s

**FAÇA OS SEUS NEGÓCIOS COM A COOPEAVI  
E CONCORRA A 1 FORD RANGER!**

**VOCÊ GANHA 1 CUPOM  
A CADA R\$500 EM COMPRAS**

(Produtos Agropecuários nas Lojas e Feiras da Coopeavi  
Rações Coope e Pintainhas)

**A CADA 50 SACAS DE CAFÉ  
ARMAZENADAS**

**SORTEIO NO DIA  
14 DE DEZEMBRO**

Na cerimônia de premiação do Prêmio Pio Corteletti  
em Santa Maria de Jetibá - ES

Período de participação  
05/07/2019 a 07/12/2019

CERTIFICADO DE AUTORIZAÇÃO SECAP/MF N.º 06.003484/2019

Regulamento Oficial  
[www.coopeavi.coop.br](http://www.coopeavi.coop.br)



**JAGUARÉ**

→ Cafeteria Terra do Café  
Endereço: Av. Nove de Agosto, 2238.  
Horário: Segunda a Sábado, das 7 às 20 horas

→ Café com Flores  
Endereço: Av. Nove de Agosto, 1532.  
Horário: Segunda a Domingo, das 13 às 19 horas  
Telefone: (27) 99715-6811

**LARANJA DA TERRA**

→ Trinity Café  
Endereço: Rua Carlos Stabenow, SN | Centro

**LINHARES**

→ Tulia Café e Bistrô  
Endereço: Av. Gov. Carlos Lindemberg, 1144 - loja 05 - Centro. Horário: Segunda a Sexta, das 8 às 20 horas  
Telefone: (27) 3153-0668

→ Lanchonete e Cafeteria  
Posto Conceição  
Endereço: 2801, Av. Prefeito Samuel Batista Cruz - Conceição. Horário: Segunda a Domingo, das 06:30 às 20 horas  
Telefone: (27) 3264-8500

→ Caffé Zapra  
Endereço: Av. Nogueira da Gama, 1351 - Centro. Horário: Segunda a Sábado, das 14 às 20 horas  
Telefone: (27) 98810-2997

→ Sorelle Caffé  
Endereço: Av. Pres. Getúlio Vargas, 1208 - Centro. Horário: Segunda a Quinta, das 8 às 19 horas  
Telefone: (27) 3151-3993

→ Expresso onze&dois Cafeteria  
Endereço: Av. João Felipe Calmon, 1182 - Centro. Horário: Segunda a Sexta, das 10 às 19 horas  
Telefone: (27) 99984-4570

**MARATAÍZES**

→ Dolce Café Marataízes  
Endereço: Av. Rubens Rangel, 1525 - Cidade Nova. Horário: Segunda a Sábado, das 8 às 18 horas  
Telefone: (11) 99996-9755

→ Raizes café & bistrô  
Endereço: Av. Rubens Rangel, 22 - Cidade Nova. Horário: Segunda a Domingo, das 11 às 22 horas

**MARECHAL FLORIANO**

→ Doce Dom Espaço Gourmet  
Endereço: Av. Pres. Kennedy, 60 - Centro.  
Horário: Segunda a Sábado, das 11 às 21 horas  
Telefone: (27) 99700-0055

**MARILÂNDIA**

→ NOVA Cafeteria e Lanchonete  
Endereço: Rua São Tarcísio, 55 - Centro  
Horário: Segunda a Sexta, das 7 às 18 horas, Sábado, das 7 às 12 horas

**MIMOSO DO SUL**

→ Cafeteria Bom Café  
Endereço: Rua Pres. Vargas - Centro.  
Horário: Segunda a Domingo, das 7 às 19 horas  
Telefone: (28) 99995-7720

**NOVA VENÉCIA**

→ Café com leite  
Endereço: Rua Jones Santos Neves, 29 - Centro. Horário: Segunda a Sexta, das 8 às 18 horas, Sábado, das 8 às 12 horas

**PINHEIROS**

→ Cafeteria Dona Carmen  
Endereço: Av. Agenor Luis Heringer, 407 - Centro. Horário: Segunda a Sábado, das 6 às 19:30; Domingo, das 6 às 10 horas  
Telefone: (27) 3765-2676

**PIÚMA**

→ Divino Sabor Cafeteria e Bistrô  
Endereço: Rua João Fernandes Lima, 408 - Lot. Jardim Mailly. Horário: Terça a Domingo, das 14 às 20 horas  
Telefone: (28) 99991-8065

→ PADOCA  
Endereço: Rodovia Carlos Lindemberg, 447 - Niterói. Horário: Segunda a Domingo, das 9 às 19 horas  
Telefone: (28) 99901-0333

→ Arraialão Espaço Café  
Endereço: Av. Isaías Scherrer, 35 - Centro  
Horário: Segunda a Sábado, das 08:30 às 20 horas  
Telefone: (86) 3122-6000

→ Bookafé  
Endereço: Rua Guilherme de Almeida, 67 - Parque Residencial Laranjeiras  
Telefone: (27) 3318-0361

→ Cafeteria Requinte do Café  
Endereço: Av. Eudes Scherer de Souza, 2162 - Colina de Laranjeiras. Horário: Segunda a Sábado, das 10 às 22 horas. Telefone: (86) 3122-6000

**Caramello Cafeteria**

Endereço: Rua Castro Alves, 82 - Loja 19 - Parque Res. Laranjeiras. Horário: Segunda a Sexta, das 9 às 19 horas  
Telefone: (27) 99975-7299

→ Mc Café  
Endereço: Av. João Palácio, 300 - Av. João Palácio - Eurico Salles  
Telefone: (27) 3211-0444

**Oriental Cafeteria**

Endereço: Laranjeiras Shopping - Av. Primeira Avenida, 231 - 1 andar - Parque Res. Laranjeiras  
Telefone: (27) 99995-3390

**Cafeteria Espuma de Leite**

Endereço: Av. Eudes Scherer de Souza - Parque Res. Laranjeiras. Horário: Segunda a Sexta, das 7 às 19 horas, Sábado, das 9 às 13 horas  
Telefone: (27) 99896-1332

**Bookafé**

Endereço: Rua Guilherme de Almeida, 67 - Parque Residencial Laranjeiras  
Telefone: (27) 3318-0361

**Cafeteria Requinte do Café**

Endereço: Av. Eudes Scherer de Souza, 2162 - Colina de Laranjeiras. Horário: Segunda a Sábado, das 10 às 22 horas. Telefone: (86) 3122-6000

**VENDA NOVA DO IMIGRANTE**

→ Café da Roça Altoé da Montanha  
Endereço: Avenida Prefeito Nicolau Falchetto, S/n - Bananeiras. Horário: Segunda a Sexta, das 8 às 19 horas; Fins de Semana, das 9 às 21 horas  
Telefone: (28) 99915-9922

**Coletivo CAFÉ**

Endereço: Rodovia dos Produtores - Alto Caxixe. Horário: Segunda a Sexta, das 10 às 18 horas  
Telefone: (21) 99797-3457

**Café Rota Imperial**

Endereço: Av. Nona Vitoria, s/n  
Telefone: (28) 99999-9444

**SANTA TERESA**

→ Café Zanoni  
Endereço: Rua do Lazer, 75 - Centro.  
Horário: Quarta-Feira, das 14 às 19 horas; Quinta-Feira, das 14 às 20 horas; Sexta-Sábado, das 12 às 23 horas, Domingo, das 12 às 17 horas  
Telefone: (27) 99837-3558

→ Caffé di Italy  
Endereço: Av. José Ruschi, 194 - Eco  
Telefone: (27) 99866-6650

→ Bombom Café  
Endereço: Av. José Tozzi - Centro  
Horário: Segunda a Sexta, das 9 às 19 horas, Sábado, das 9 às 13 horas

→ Café Duarte  
Endereço: Av. João XXIII, 734 - Boa Vista  
Horário: Segunda a Sexta, das 7 às 17 horas  
Telefone: (27) 3763-2382

→ Espaço Damiani  
Endereço: Rodovia Othovarino Duarte Santos, 567 - Forno Velho. Horário: Segunda a Domingo, das 06:45 às 23 horas  
Telefone: (27) 3312-9733

→ Coffeeton Villa Velha  
Endereço: Loja 6/45, RUA Maranhão - Praia da Costa. Horário: Terça a Domingo, das 14 às 20:30 horas  
Telefone: (27) 3535-0012

→ Colher de Pau Cafeteria&bistrô  
Endereço: 245-351, RUA Ibitirama - Praia da Itapacara. Horário: Terça a Domingo, das 14 às 21 horas  
Telefone: (27) 98189-0666

→ California Coffee  
Endereço: Shopping, Av. Luciano das Neves, 2418 - IJ 2044 - Centro. Horário: Segunda a Domingo, das 10 às 22 horas  
Telefone: (27) 3340-6934

→ Pancakes on the Beach  
Endereço: Rua Inácio Higino, 200 - 03 - Praia da Costa. Horário: Terça a Sexta, das 16 às 22 horas, Sábado e Domingo, das 8 às 23 horas  
Telefone: (27) 3328-2863

→ The New York Cafe  
Endereço: Rua Marataízes, 250 - Loja 9 - Valparaíso. Horário: Segunda a Sábado, das 7 às 22 horas  
Telefone: (27) 3065-5544

→ CAFÉ DONA LICA  
Endereço: dentro do Material de Construção CSC - RUA Pedro Zan grande, 232 - Lote B - Jardim Limoeiro. Horário: Segunda a Sábado, das 9 às 18 horas  
Telefone: (27) 3328-2863

→ Cafeteria Terra do Café  
Endereço: Rua Castelo Branco, 1984 - Centro de Vila Velha  
Horário: Segunda a Sexta, das 11 às 18:30 horas  
Telefone: (27) 3329-2969

→ Café Poesia  
Endereço: Rua Castelo Branco, 1984 - Centro de Vila Velha  
Horário: Segunda a Sexta, das 9 às 19 horas  
Telefone: (27) 3229-2969

→ Caffeine Cafeteria  
Endereço: Rua Porto Alegre, 302 - Itapuã.  
Horário: Segunda a Sábado, das 8 às 18 horas  
Telefone: (27) 99654-8099

→ Oriental Cafeteria  
Endereço: Laranjeiras Shopping - Av. Primeira Avenida, 231 - 1 andar - Parque Res. Laranjeiras  
Horário: Segunda a Sexta, das 7 às 19 horas, Sábado, das 9 às 13 horas  
Telefone: (27) 99995-3390

→ MRua Black Café  
Endereço: Av. Luciano das Neves, 2418 - Divino Espírito Santo. Horário: Segunda a Domingo, das 10 às 22 horas  
Telefone: (27) 3533-2199

→ Café da Vila  
Endereço: Rua Moema, 158-212 - Divino Espírito Santo. Horário: Segunda a Domingo, das 7 às 21:50 horas  
Telefone: (27) 2127-8769

→ Café com Cravo  
Endereço: Rua Cravo, 49 - Jardim Colorado. Horário: Quarta a Domingo, das 15 às 21 horas  
Telefone: (27) 99951-6728

→ Cafeteria Will Café  
Endereço: BIS Shopping Loja 03, RUA Inácio Higino, 371 - Praia da Costa  
Horário: Segunda a Sábado, das 10:30 às 19:30 horas  
Telefone: (27) 3127-0130

→ Havanna  
Endereço: Rua Inácio Higino, 65 - Praia da Costa. Horário: Segunda a Domingo, das 10 às 22 horas  
Telefone: (27) 3320-6145

→ Cafeteria e Sorveteria 40 Sabores  
Endereço: De Loja 04, Av. DRua Jair de Andrade, 125. Horário: Terça Feira a Sábado, das 12 às 22 horas  
Telefone: (27) 3077-0118

→ Surf Café  
Endereço: Rua Expedicionário Aquino Araújo, 53 - Centro de Vila Velha.  
Horário: Segunda a Sexta, das 7 às 18:30 horas  
Telefone: (27) 3063-0941

→ Cafecito Corbalan  
Endereço: Shopping, Av. Luciano das Neves, 2418 - Centro de Vila Velha.  
Horário: Segunda a Domingo, das 10 às 22 horas  
Telefone: (27) 99666-2255

→ Cafeteria Dona de Casa  
Endereço: Rodovia do Sol, 5000 - Itapacara. Horário: Segunda a Domingo, das 10 às 22 horas  
Telefone: (27) 3072-8388

→ Café Teu Grano - Shopping Praia da Costa  
Endereço: Avenida Doutor Olívio Lira, 353 Shopping - Praia da Costa. Horário: Segunda a Domingo, das 10 às 21 horas  
Telefone: (27) 3320-6209

→ Café do Museu  
Endereço: Av. Leopoldina, s/n - Arqolas. Horário: Segunda a Domingo, das 10 às 18 horas  
Telefone: (27) 3326-8190

→ Toni Gourmet Café Bistrô  
Endereço: Rua Henrique Moscoso, 1383 - Centro de Vila Velha. Horário: Segunda a Sexta, das 9 às 18 horas  
Telefone: (27) 99984-0147

→ Cafeteria Terra do Café  
Endereço: Rua Elias Tomasi Sobrinho, 230 - Santa Lucia. Horário: Segunda a Sexta, das 11 às 18:30 horas  
Telefone: (27) 3324-6426

→ Kaffa Cafeteria  
Endereço: Rua Darcy Grijó, 50 - 03/04 - Jardim da Penha. Horário: Segunda a Sexta, das 9 às 20 horas  
Telefone: (27) 3097-2601

→ Carnielli Cafeteria e Delicessen  
Endereço: Rua Lícínio dos Santos Conte, 51 - Enseada do Suá. Horário: Segunda a Sábado, das 8 às 20 horas  
Telefone: (27) 3014-1533

→ 364 Café Bar  
Endereço: Rua Chapot Presot, 364 - Praia do Canto. Horário: Segunda a Domingo, das 9 às 21 horas  
Telefone: (27) 98169-2130

→ Zayin Café  
Endereço: Rua Graciano Neves, 156 - Loja 2 - Centro. Horário: Segunda a Sexta, das 9:30 às 18:30 horas  
Telefone: (27) 3102-9818

→ Café Teu Grano  
Endereço: Rua Joaquim Lirio, 455 - Loja 1 - Praia do Canto. Horário: Segunda a Domingo, das 9 às 20 horas  
Telefone: (27) 3029-0406

→ Prosa Café  
Endereço: Rua Dido Fontes, 520 - Jardim da Penha. Horário: Segunda a Sábado, das 9 às 19 horas  
Telefone: (27) 2142-4252

→ Cafetaria 45  
Endereço: Rua Joaquim Lirio - Praia do Canto. Horário: Segunda a domingo, das 9 às 21 horas  
Telefone: (27) 9924-3622

→ Delta Q  
Endereço: Av. América Buaiz, 200 - Enseada do Suá. Horário: Segunda a domingo, das 10 às 22 horas  
Telefone: (27) 3325-2413

→ Caliente Cafeteria  
Endereço: Av. Mal. Mascarenhas de Moraes, 1905 - Loja 01 - Bento Ferreira  
Horário: Segunda a sábado, das 8 às 19:30 horas  
Telefone: (27) 3314-2837

→ Crema Brasile Gelateria e Cafeteria  
Endereço: Av. Ranulfo Barbosa dos Santos, 1065 - loja 5 - Jardim Camburi. Horário: Quarta a Sábado, das 14 às 21 horas  
Telefone: (27) 3099-5780

→ Dicafé Cafeteria - Restaurante - Saladeria  
Endereço: Rua José Alexandre Buaiz, 190 - Enseada do Suá. Horário: Segunda a Sexta, das 7:30 às 18:30 horas  
Telefone: (27) 2142-8292

→ Plaza Café  
Endereço: Edifício New York Plaza, RUA Constante Sodré, 750 - Lojas 08/09 - Santa Lúcia. Horário: Segunda a Sexta, das 7 às 19 horas  
Telefone: (27) 3227-0741

→ Café com Tudo  
Endereço: Av. Cezar Hilal, 905 - Loja 02 - Bento Ferreira. Horário: Segunda a Sábado, das 06:30 às 20 horas  
Telefone: (27) 3376-9192

→ Cafuzinho  
Endereço: Edifício Enseada Tower, Av. João Batista Parra, 673 - Loja 02. Horário: Segunda a Sexta, das 8 às 16 horas  
Telefone: (27) 3042-7076

A **Cibra** está chegando cada vez mais perto para ouvir o **produtor** e levar soluções em **fertilizantes** para transformar a **agricultura** do Brasil.

**cibra**  
Oimex Group

SIGA NOSSAS REDES SOCIAIS

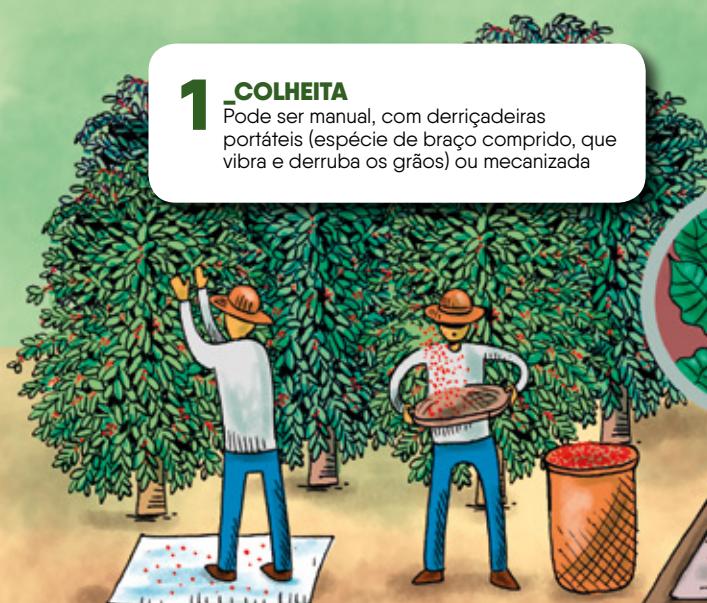


[www.cibra.com](http://www.cibra.com)

# DO PÉ À XÍCARA

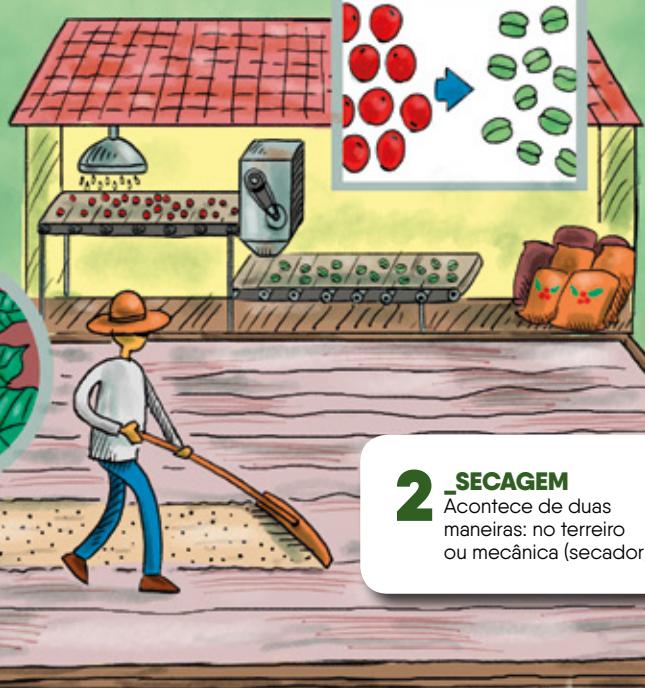
## 1 COLHEITA

Pode ser manual, com derriçadeiras portáteis (espécie de braço comprido, que vibra e derruba os grãos) ou mecanizada



## 3 BENEFICIAMENTO

O fruto seco do café é preparado para se tornar "café verde", quando são feitos a limpeza e o descascamento do fruto.



## 2 SECAGEM

Acontece de duas maneiras: no terreno ou mecânica (secador)



## 4 CLASSIFICAÇÃO

Os grãos são selecionados por tamanho e defeitos. Paus, pedras e outras impurezas são retirados nessa etapa.

## 5 TORRA

Nesse processo acontece uma série de alterações químicas e físicas, essenciais para o sabor do café. A partir daqui, o grão pode ir para o mercado com uma variedade única (como é feito pelo Grão Gourmet) ou por meio de blend, quando há uma mistura de variedades

**POR CARLOS DIEGO G.  
MANHABSUQUE – KAKÁ  
PROPRIETÁRIO DO VARANDA  
CAFÉ & PROSA  
GUAÇUÍ, REGIÃO DO  
CAPARAO CAPIXABA  
(28) 9 9924-2795**



## **PAPO RETO: “DO PÉ À XÍCARA”**

O café exige uma série de cuidados para se obter qualidade e com os cafés especiais não é diferente. Começa no plantio e vai até a xícara. Vamos falar um pouco mais sobre essas etapas e de como elas são importantes para a qualidade do café e seus atributos.

Começando com a escolha da variedade, que vai determinar o tamanho dos frutos, tamanho da árvore de café e influenciar também no sabor da bebida. Logo após vamos ressaltar a importância do agrônomo e do cuidado do produtor, pois um solo fértil, com nutrientes adequados, produz cafés melhores e isso vai influenciar diretamente no sabor. Não podendo deixar de citar o clima e altitude que são fatores importantes para se ter o terroir.

### **MUDANDO DE ETAPA VAMOS AOS PROCESSOS DE COLHEITA...**

A colheita seletiva é a mais indicada para os cafés especiais, visto que é feita de forma manual e nela se “cata” apenas os grãos maduros.

A colheita mecanizada pode apresentar várias opções, como a derriçadeira, essa é portátil e também como o trator com colheitadeira, que faz o processo de colheita com uma máquina que envolve o pé de café.

Seguindo em frente, temos os processos de lavagem dos grãos que chegam da lavoura e depois secagem. Nessa etapa, temos a lavagem manual, em tanques ou lavadores de alvenaria e a mecanizada, que a máquina faz todo o processo de lavagem.

O processo de secagem pode ocorrer de várias maneiras. Para os cafés especiais, o mais comum é o uso de terreiros suspensos, que ajudam no controle de temperatura e umidade. As estufas podem conter ou não terreiros suspensos no seu interior.

O terreiro de pedra, em que o café é espalhado por ele e se usa o sistema de rodagem do café, faz com que os grãos se misturem e atinjam o ponto ideal praticamente juntos. No processo de secagem mecanizada temos os secadores que podem ser por rotação, secador de camada fina, secador vertical, secador estático, etc. Os grãos podem ser secados de duas formas, com a casca (Natural) e sem a casca (CD- Cereja Descascado).

Já no beneficiamento, temos o processo de pilagem, ou seja, transformar o café seco em café cru, pronto para venda (commodity) ou para torra. Esse processo hoje em dia é quase todo mecanizado.

Após todos esses processos vamos para a classificação,

onde os grãos serão separados por tamanho e classificados de acordo com a quantidade de defeitos. No caso dos cafés especiais, essa classificação ainda passa por mais processos (dessimétrica, eletrônica).

De acordo com o potencial do café e da disponibilidade da região, esses processos deixam o café extremamente limpo e com grãos de tamanho uniforme (na maioria dos casos com peneira 16 acima).

O processo de torra, já finalizando o caminho do café até a xícara, consiste na torra dos grãos crus, ocorrendo transformações químicas, liberando seus aromas e sabores.

No caso dos cafés especiais, há uma complexidade ainda maior na torra, visto que cada amostra de café exige um perfil de torra, para apresentar suas melhores características, dando ao grão sabor, doçura e acidez nas medidas exatas.

Atualmente já encontramos os “mestres de torra”, que são profissionais que analisam o café e desenvolve o perfil de torra de acordo com cada amostra que lhe é apresentada.

Após a torra, temos o processo de moagem e embalagem, para apresentação dos produtos nas gôndolas dos supermercados. Nos cafés especiais essa parte também é diferente. O café é comercializado em grão e moído na hora nas cafeterias. Isso faz com que a fragrância e o aroma do café se mantenham por mais tempo.

Nas cafeterias especializadas, você sempre pode encontrar um barista, responsável pela finalização dos processos do café. O barista é responsável por regular e calcular as medidas de moagem e quantidade de café para se obter mais sabor e manter as características que o café adquiriu quando ainda estava no pé, fazendo uma bebida agradável, de sabor marcante e sem amargor.

**O BARISTA É RESPONSÁVEL POR REGULAR E  
CALCULAR AS MEDIDAS DE MOAGEM E QUANTIDADE  
DE CAFÉ PARA SE OBTER MAIS SABOR E MANTER AS  
CARACTERÍSTICAS QUE O CAFÉ ADQUIRIU QUANDO  
AINDA ESTAVA NO PÉ**



**POR MARCUS MAGALHÃES  
(GRUPOS MM)**



## CAFÉ - O QUE VEM POR AÍ?

Estava recentemente num evento na Assembleia Legislativa do ES quando tive a grata satisfação de reencontrar minha amiga e Jornalista Kátia da Revista Safra/ES. Conversa vai, conversa vem e ela como boa jornalista perguntou: E aí MM, o que vem por aí no negócio de Café?

Partindo desta pergunta resolvi escrever este artigo. O que vem por aí?

Antes, porém, é bom posicionar o leitor sobre onde ele está inserido, já que falar em Café é falar de mundo. A globalização é fato e não podemos nos desviar deste imenso "Iceberg" achanado que vivemos numa aldeia.

A aldeia café é global se dividindo entre produção, comercialização e consumo.

Na produção temos um parque cafeeiro global que produz algo em torno de 170 milhões de scs – arábica e conilon – em face de um consumo que oscila muito próximo deste nível produtivo, com estoques globais em viés de baixa principalmente se analisarmos a relação entre o volume estocado e a forte e crescente demanda mundial.

Vejo um cenário cafeeiro desafiador no horizonte já que convivemos globalmente com a imprevisibilidade climática, que gera um desconforto produtivo mundo afora. E se analisarmos a situação brasileira em 2019 vamos concluir que estamos atravessando uma safra complicada em função de volume e qualidade.

No caso do arábica, o volume é menor pela bianualidade

e quanto ao conilon por uma frustração de colheita em virtude de ter havido no ES um verão de fortes temperaturas e poucas chuvas, o que comprometeu o potencial do parque produtivo em importantes regiões produtoras do café aqui no Estado. Vale ressaltar que este retrato climático também se estendeu pelo sul da Bahia, que é uma importante fronteira agrícola do café conilon.

Em relação à qualidade atravessamos um outono mais úmido que o normal e em algumas regiões produtoras de arábica de Minas Gerais ainda tivemos a ocorrência de chuvas em momento indesejado, ou seja, em plena colheita.

Resumindo, o setor atravessa um momento produtivo delicado, já que a produção e a qualidade foram aquém das expectativas.

Quanto aos preços nem preciso falar.

Os níveis são ruins e deixam boa parte do setor desanimado e infelizmente, deixa o retrato do momento do setor marcado por grande ansiedade e por que não dizer, decepção.

Porém, temos que lembrar que o Café é uma atividade de ciclo perene e assim os altos e baixos são até certo ponto normais dentro da atividade. Neste aspecto posso dizer com propriedade que já vi de tudo, pois há 30 anos opero no mercado de café.

Na comercialização, o setor cafeeiro mundial passa por uma revolução, com novas tecnolo-

gias. A dinâmica do negócio ganhou rapidez, interatividade e transparência que só não enxerga quem não quer.

Bolsas interligadas, grupos de whatsapp e redes sociais!

Esta é a nova arena virtual dos negócios. O mundo e as informações estão literalmente disponíveis e cabem no bolso. Quem não se conectar perderá tempo, oportunidades e dinheiro.

Sou um otimista de carteirinha, mas com os pés no chão. Quando olho o horizonte não tenho dúvidas que o negócio de café é bom! É construtivo!

Pelas verdades nas quais acredito sinto que os preços globais tendem a crescer no médio e longo prazo.

Isto porque os estoques não são confortáveis e a imprevisibilidade climática gera incertezas na produção, tudo dentro de um cenário de demandas crescentes e custos cada dia mais elevados. Assim, este cenário não deve permitir que a atual letargia mercadológica persista.

Em contrapartida, temos que ter em mente que por mais que o mundo produtivo ganhe com as novas tecnologias, o rigor das legislações ambiental, trabalhista e fiscal deixarão o negócio cafeeiro numa situação complexa.

Ou seja, se não houver a sensibilização do mercado no sentido de que o produtor precisa ser melhor remunerado, dificilmente alcançaremos grandes produções para atender às gigantescas demandas globais projetadas. O mercado precisa entender o peso social que tem a atividade cafeeira.

Apenas para a devida reflexão, devemos ter em mente que o mundo precisará daqui há algumas safras produtivas entre 195/200 milhões de scs para atender o constante aumento do consumo. E aí? Será que haverá este aumento produtivo a qualquer custo? Sinceramente, fico na dúvida.

Por fim, vamos falar de Cafés Especiais.

Este é um segmento do mercado que não para de crescer e no qual não há crise. Existe uma explosão de consumo neste nicho de mercado e quem se preparar para ele, com certeza, conseguirá passar ileso neste "tsunami" de emoções mercadológicas que o negócio cafeeiro proporcionará aos seus envolvidos.

O resumo da ópera no radar do negócio de café é o seguinte: emoções mercadológicas, desafios de uma nova era do varejo e um cenário repleto de oportunidades para aqueles que tiverem coragem de enfrentar o novo mundo dos cafés especiais que está surgindo.

IMAGINE GANHAR  
UMA GRANA EXTRA PARA  
DEIXAR SUA EMPRESA  
DE CARA NOVA.



PROMOÇÃO  
**SICOOB**  
**TRANSFORMA**  
**SUA EMPRESA**

**10 PRÊMIOS**  
**DE 50 MIL REAIS\***

Utilize os produtos Sipag, Coopcerto, Sicoobcard e Cobrança Bancária do Sicoob e concorra a prêmios de 50 mil reais\* para ampliar e modernizar seu negócio. **Participe!**

Consulte o regulamento: [sicoob.com.br/transforma](http://sicoob.com.br/transforma).

Ouvidoria: 0800 725 0996 | Atendimento seg. a sex.: das 8h às 20h | [ouvidoriasicoop.com.br](http://ouvidoriasicoop.com.br)  
Deficientes auditivos ou de fala: 0800 940 0458 | [www.sicoob.com.br](http://www.sicoob.com.br)

\*Prêmios entregues em vales-poupança. Participação válida de 1/7 a 31/8/19 apenas para pessoas jurídicas inscritas no CNPJ/MF, domiciliadas em território nacional, associadas à uma cooperativa singular do Sistema Sicoob que estejam adimplentes. Limite de até 8.300 números da sorte por CNPJ durante toda a promoção, considerando todos os produtos participantes. Sorteio pela Loteria Federal. Consulte as condições de participação, produtos participantes, limite de atribuição de números da sorte por produto, descrição dos prêmios e o número do Certificado de Autorização SECAP no Regulamento em [www.sicoob.com.br/transforma](http://www.sicoob.com.br/transforma). Imagens ilustrativas.

**SICOOB**  
Faça parte.

# UMA HISTÓRIA QUE SE CONFUNDE COM A DE MILHARES DE FAMÍLIAS DO CAPARAÓ CAPIXABA



ESTE QUADRO TEM COMO OBJETIVO MOSTRAR AS EMPRESAS DE SUCESSO  
QUE VÊM ALAVANCANDO A ECONOMIA DA REGIÃO DO CAPARAÓ  
CAPIXABA, SEJA PELA SUA TRADIÇÃO, PELO TEMPO QUE FORAM FUNDADAS  
OU PELA SUA GESTÃO QUE VÊM PROMOVENDO DESENVOLVIMENTO  
ECONÔMICO E SOCIAL SUSTENTÁVEL PARA A REGIÃO.

DE PRIMEIRA MÃO QUEREMOS APRESENTAR UMA EMPRESA DE GUAÇUÍ,  
COM MAIS DE 35 ANOS NO MERCADO E LIGADA AO RAMO AGROPECUÁRIO.

## RAÍZES DO CAPARAÓ

AOS 18 DIAS DO MÊS DE JANEIRO DE 1984, POR IDEALIZAÇÃO DO SAUDOSO  
AMIGO AMÉRICO CRISÓSTOMO DA SILVA E ELSO FABRI, NASCIA A  
PRAFAZENDA PRODUTOS AGRÍCOLAS LTDA, SEDIADA À AVENIDA  
MARECHAL FLORIANO Nº 161, NO CENTRO DE GUAÇUÍ- ES.

AOS 10 DIAS DO MÊS DE JULHO DE 1987, LUCIANO MANOEL MACHADO  
ASSUME O CONTROLE FINANCEIRO E ADMINISTRATIVO DA PRAFAZENDA, JÁ  
COM A SEDE NA RUA RIO GRANDE DO NORTE, Nº 150, FICANDO ATÉ A DATA  
DE 11 DE FEVEREIRO DE 2005, QUANDO DECIDE PASSAR O COMANDO PARA  
EDIMAR GONÇALVES CARVALHO, ESTENDO A PRAFAZENDA SEDIADA À RUA  
JOSÉ BEATO Nº 92, ONDE SE ENCONTRA ATÉ HOJE.

DURANTE ESTES 35 ANOS, ESTA EMPRESA VEM PRESTANDO INÚMEROS  
SERVIÇOS À COMUNIDADE RURAL E URBANA DE GUAÇUÍ E REGIÃO.  
MAIS RECENTEMENTE EM 21 DE SETEMBRO DE 2018, FOI INCORPORADO AO  
CAPITAL DA PRAFAZENDA UMA LOJA SITUADA NO MUNICÍPIO DE DIVINO DE  
SÃO LOURENÇO, TORNANDO SUA PRIMEIRA FILIAL NESSA NOVA GESTÃO.

## PRAFAZENDA PRODUTOS AGRÍCOLAS



A Prafazenda possui uma estrutura completa para levar ao homem do campo o que há de melhor ajudar no seu crescimento.

A Prafazenda é especializada em vendas de sementes, fertilizantes, defensivos agrícolas e domissanitários, ferramentas, artigos para floricultura e jardinagem, EPIs, botas e chapéus. Também prestamos serviços de assistência técnica e acompanhamento de lavouras, com recomendações de fertilizantes com base em análises de solo e foliares e de defensivos de acordo com a necessidade da cultura em uma visita à lavoura.

### PARCERIA E COMPROMISSO COM O HOMEM DO CAMPO



**ENIO BERGOLI**

ENGENHEIRO AGRÔNOMO DO INCAPER, PÓS GRADUADO EM ADMINISTRAÇÃO RURAL E EX-SECRETÁRIO DE ESTADO DA AGRICULTURA



## DESAFIOS E REFLEXÕES SOBRE A CAFEICULTURA CAPIXABA

O ano safrinha da cafeicultura está no fim e as últimas estimativas oficiais apontam para uma produção capixaba em 2019 da ordem de 12,8 milhões de sacas, sendo 9,5 milhões de café conilon e 3,3 milhões de arábica. Números que confirmam o Es-

pírito Santo como segundo produtor nacional de cafés, sendo o líder em conilon.

Devido à bienalidade, a produção de café arábica, típico das regiões mais frias, será 30% menor em relação à safra passada. No caso do Conilon, estimou-se cresci-

mento em torno de 6%, e o patamar de produção volta aos níveis alcançados antes da seca, que assolou grande parte do território capixaba, entre 2015 e 2017. Com mais de 425 mil ha cultivados, a cafeicultura no Espírito Santo permanece como o principal segmento da economia na geração de emprego e renda, em cerca de 80% dos municípios interioranos.

Apesar de ser um arranjo produtivo centenário e bem consolidado, muitos desafios ainda precisam ser superados para que os cafeicultores, que são a base da cadeia de valor, continuem produzindo e ofertando cafés com um nível de remuneração que permita a competitividade e a sustentabilidade de seus processos produtivos.

A ampliação da produção de cafés de qualidade é um desafio que está na pauta do dia. E não mais somente para melhorar o nível de renda do cafeicultor, mas para garantir a sua permanência no mercado. No arábica, a evolução da qualidade começou pela região Central Serrana há mais de

**Conheça nossos equipamentos para linha de Café Conillon e surpreenda-se pela qualidade e eficiência.**

**CONJUNTO PARA BENEFÍCIO DE CAFÉ**  
conjunto para Limpeza, Benefício e Ventilação de Café

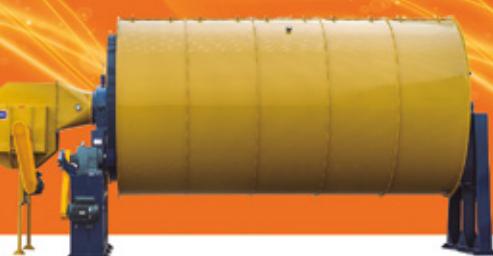


O Conjunto PA-DESC processa igualmente cafés em coco ou pergaminho, Arábica ou Robusta.

- . Estrutura metálica reforçada.
- . Catador de pedras.
- . Descascador
- . Peneira oscilante.
- . Separador pneumático de escolhas e da palha melosa.

**SECADOR ROTATIVO**

**24.400 I**  
FOCO DIRETO (ROBUSTA)



- . Alta Capacidade de Secagem.
- . Estrutura Reforçada e Compacta.
- . Materiais de alta resistência.

**CARRETA BASCULANTE HIDRÁULICA**



A carreta metálica basculante transportadora de grãos atende do pequeno ao grande produtor e foi projetada para aguentar o tranco seja qual for o tipo de terreno.

- . Facilidade na movimentação e nas manobras.



**PALINIALVES®**  
sempre à frente  
[www.palinialves.com.br](http://www.palinialves.com.br)

duas décadas. Mais recentemente, exemplos exitosos vão se multiplicando no Caparaó. Contudo, se a velocidade desse processo não aumentar, muitos cafeicultores ficarão pelo meio do caminho, ou melhor, da rota de mão única em direção à qualidade.

No Conilon, é mais recente a marcha pela qualidade, com cafeicultores pioneiros obtendo os primeiros resultados. Tecnicamente, é possível apostar em avanços no curto prazo, pois o primeiro passo da qualidade passa pela colheita de frutos maduros e em cuidados subsequentes, tecnologias disponíveis e de fácil acesso, e que não representam aumento dos custos na produção.

A elevação da produtividade, ou seja, a produção por área cultivada, é fundamental para a melhoria de

dois indicadores essenciais: ampliação da produção total da propriedade rural, e por consequência da renda, e redução dos custos unitários de produção, para cada saca de café produzida. Produtividades médias ao redor de 40 sacas beneficiadas por ha para o Conilon e variando de 22 a 30 sacas para arábica, dependendo se o ano é de safra alta ou baixa, vão determinar a saída de muitos cafeicultores do mercado, principalmente dos que estão nessa média ou abaixo dela.

Nesses níveis de produtividade, os custos de produção são muito superiores aos preços recebidos. Fato que se agrava ainda mais neste momento de preços baixos. Na melhoria da qualidade e na ampliação da produtividade, os cafeicultores devem ser os protagonistas, pois o

conjunto de ações para a superação desses desafios são mais inerentes à gestão interna das propriedades.

Por outro lado, os preços recebidos pelos cafeicultores são influenciados por diversos fatores que vão além da produção interna capixaba e brasileira. Bolsas, papéis, mercado volátil, especulações sobre produção futura e comportamento do consumo afetam mais o preço do que a produção física em si. Nesse sentido, como maior produtor e exportador de café, o Governo Federal precisa ação e alocar recursos para as políticas já existentes de regulação de preços, além de estabelecer um horizonte melhor para a renegociação das dívidas de crédito rural, que se acumularam nesses anos de seca e pós seca.

Enfim, há lições aprendidas que devem ser multiplicadas e desafios que precisam ser superados por todos os atores da cafeicultura, com participação decisiva tanto do poder público quanto dos cafeicultores, para que os sabores e aromas dos nossos cafés continuem a encantar o Brasil e o mundo!

# FERTILIZANTES HERINGER, MAIS UMA SAFRA AO LADO DO PRODUTOR!

Visite nossa rede de representantes e tenha a disposição uma linha completa de produtos para a nutrição da sua lavoura.



**O SELO É PREVISTO NA LEI N° 13.680/18  
DESBUROCRATIZA A PRODUÇÃO E A VENDA  
DE QUEIJOS ARTESANAIS E EMBUTIDOS**

# *Assinada regulamentação da Lei das Agroindústrias Artesanais*

Edines José Lorenção está em busca de expandir as vendas do Socol de Venda Nova

**REDAÇÃO** [safraes@gmail.com](mailto:safraes@gmail.com)

Momento histórico para as agroindústrias artesanais em todo o Brasil. No dia 18 de julho, foi assinado o decreto que regulamenta o Selo Arte, responsável por identificar produtos alimentícios de origem animal confeccionados artesanalmente, tais como queijos, Socol de Venda Nova do Imigrante e a Carne de Sol de Montanha, no processo de comercialização em todo o território nacional.

O Selo é previsto na Lei nº 13.680/18, de autoria do deputado federal Evair de Melo (PP-ES), que desburocratiza a produção e a venda desses alimentos, ampliando o mercado para o setor.

A Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), a Federação da Agricultura e Pecuária do ES (Faes) e o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do ES (Senar-ES) contribuíram para esta conquista, que é dos produtores. Uma ação a várias mãos, envolvendo diversos parceiros.

O presidente da Faes, Júlio Rocha, destaca que este é um pleito bastante antigo da categoria e o decreto vai desenvolver ainda mais o setor. “Temos robustez para comprovar a

qualidade desses produtos. E agora conseguimos esta vitória com o Selo Arte. Os órgãos precisam evoluir ao invés de ações punitivas executar as educativas, para que possamos desenvolver mais ainda o setor, pelos nossos produtores rurais”.

A superintendente do Senar-ES, Letícia Toniato Simões, também comemora a conquista. “Este é um marco histórico para os produtos artesanais do Brasil. O Selo é uma ferramenta importante na agregação de valor respeitando, principalmente, características e métodos tradicionais ou regionais próprios”.

Proprietário do Socol Lorenção e comercializando o produto há oito anos ao lado de sua esposa e seus dois filhos, Edines José Lorenção está em busca de expandir suas vendas. Há três anos, ele pleiteia o reconhecimento do Sistema Brasileiro de Inspeção de

Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), do Ministério da Agricultura, porém sem sucesso. “Nesse período, ainda não recebi a primeira visita do Mapa”, declarou.

Para Lorenção, a regulamentação do Selo Arte irá favorecer a geração de empregos e o crescimento da produção do embutido. “O nosso Socol de Venda Nova possui Indicação Geográfica, que prova a sua qualidade superior. Se conseguirmos vender para fora do Espírito Santo com essa regulamentação, estaremos levando um sabor diferenciado para todo o país, gerando oportunidades de emprego e diminuindo os custos tanto para a gente que produz, quanto para quem consome, que muitas vezes precisa de um amigo de outra região ou dos Correios para ter acesso ao produto artesanal”.

**Confira a matéria completa  
no site [safraes.com.br](http://safraes.com.br)**

# CIBRA, NUTRIENTES QUE MOVEM O BRASIL

Impulsionar a agricultura brasileira oferecendo as melhores soluções em fertilizantes. Esse é um dos compromissos que movem a Cibra a estar cada vez mais perto do agricultor, ajudando a desenvolver os seus negócios de maneira ágil e flexível.

Com sede administrativa em Salvador na Bahia, uma fábrica de Superfosfato Simples no Polo Petroquímico de Camaçari, BA, nove Unidades Misturadoras estrategicamente distribuídas pelo Brasil, a Cibra é a quarta empresa em distribuição de fertilizantes no país e tem a capacidade de suprir de maneira competitiva o mercado nacional através de uma equipe focada em fazer a diferença na vida do produtor.

O portfólio da Cibra conta com uma linha de fertilizantes diferenciados, trazendo soluções para as mais diversas culturas incluindo: Cibramix, Basefort, Foscibra, com destaque para o Nitrocap, uma linha de fertilizantes nitrogenados que proporcionam maior segurança e eficiência do nitrogênio aplicado.

A Cibra também está lançando a sua linha de produtos especiais composta pelos fertilizantes Cibrativ e Kariz.

O Kariz é uma linha de fertilizantes de alta pureza e solubilidade, indicada para sistemas de fertirrigação e hidroponia através de um manejo eficiente da nutrição das culturas.



## PROJETO POLY4

No final de 2018, a Cibra uniu-se à empresa britânica Sirius Minerals em um acordo de distribuição do seu produto POLY4 para todos os países da América do Sul, alguns com exclusividade a exemplo do Brasil.

O POLY4 é um fertilizante à base Polihalita, um mineral único e multinutriente, contendo Potássio (K), Cálcio

(Ca), Magnésio (Mg) e Enxofre (S) em único granulo com disponibilidade e balanço adequado a demanda das mais diversas culturas.

A comercialização do POLY4 iniciará em 2021, sendo que até lá o time da Cibra estará desenvolvendo inúmeras pesquisas nos quatro cantos do país com o intuito de demonstrar o incremento de produtividade na utilização desta linha de fertilizantes.

O Espírito Santo é um dos mais importantes produtores de Cafés do Brasil e do mundo. Por isso, o SEBRAE e seus parceiros trabalham para promover suas Origens e torná-las conhecidas e admiradas como elas merecem. Cafés Caparaó, Montanhas do Espírito Santo e Conilon Espírito Santo: mais que três origens, três maneiras de reconhecer o trabalho de milhares de produtores, com História e Tradição Centenárias. Venha viver essa experiência.



- 0800 570 0800
- es.sebrae.com.br
- fb.com/sebraees
- @sebrae.es

# Tratores guiados por satélite facilitam plantio de inhame



**LEANDRO FIDELIS** safraes@gmail.com

As novas tecnologias chegaram aos cultivos de inhame do Espírito Santo. Na localidade de Boa Vista, a 4 km do centro de Laranja da Terra, na região serrana do Estado, os irmãos Olavo e Otávio Krause utilizam tratores com piloto automático guiado por satélite no plantio do tubérculo e na montoa do terreno. Além da precisão no encarreiramento das plantações, a dupla nunca mais precisou alterar o sistema de irrigação após o investimento.

Otávio conta que ele e o irmão conheceram a novidade durante a 25ª Feira Internacional de Tecnologia Agrícola em Ação (Agrishow 2018), em Ribeirão Preto (SP). “É um investimento alto, muita gente não se interessa, porém é bom para os trabalhos nos plantio. Nossa área de 30 hectares não é grande, mas compensa”, diz.

Os irmãos adquiriram o computador em agosto e revezam o uso do equipamento entre dois tratores nos cultivos de inhames roxo e São Bento. O foco principal são o plantio e a montoa da terra para evitar erros de alinhamento de uma carreira para outra.

Segundo Olavo, o sistema de RPK pode ser instalado em tratores de qualquer marca. Basta

**ALÉM DA PRECISÃO NO ENCARREIRAMENTO DAS PLANTAÇÕES, IRMÃOS DE LARANJA DA TERRA NÃO PRECISARAM MAIS ALTERAR O SISTEMA DE IRRIGAÇÃO APÓS O INVESTIMENTO**

um clique para a máquina realizar sozinha a operação com quase 90% de autonomia.

“Dependendo do terreno, é necessária a interferência humana na manobra manual no final da linha para iniciar novas carreiras. Só precisa de um clique na tela e o trator vai embora levando de 15 a 20 minutos para plantar em cada linha”, diz.

O equipamento já é usado no norte do Espírito Santo em cultivos de cana-de-açúcar, mas não se tem notícia do uso do piloto automático em tratores na cultura do inhame no Estado.

Para Olavo, a tendência de tecnologias como essa é melhorar sempre mais a vida do agricultor. “Antes, eu utilizava uma baliza ao lado do trator para alinhar as carreiras de inhame. Agora, faço a primeira linha marcada igual ponto de GPS e registro no computador. Daí a máquina segue em linha retinha no trajeto marcado. A operação é praticamente a mesma quando a plantação está em curva de nível”, explica.

Os agricultores destacam a vantagem do equipamento em comparação com o trabalho manual na lavoura.

“As linhas de irrigação estão instaladas a cada quinze carreiras de inhame. Na operação manual do trator sempre dava diferença de alinhamento e atrapalhava a montoa, nos obrigando a tirar os irrigadores de lugar. Agora, a máquina foge da linha de irrigação”, completa o agricultor.

## PRODUÇÃO

Os plantios da próxima safra começaram em março no sítio dos Krause. Por serem talhões parcelados, a propriedade ainda colhe até outubro inhames da safra anterior, iniciada em novembro. De acordo com Olavo, a produção anual é, em média, de 40 toneladas.

Este ano, os irmãos aumentaram a área cultivada em cerca de 4 hectares, sendo parte na localidade de Alto Sossego, também no município de Laranja da Terra. A produção atende as centrais de abastecimento do Rio de Janeiro e Belo Horizonte.

A cultura do inhame teve início com o avô de Olavo e Otávio. Tratores guiados por satélite talvez fossem algo impensável para os agricultores, de origem pomerana, quando tudo começou.

**[o] FOTO DIVULGAÇÃO**



# MAIS DE R\$ 10 MILHÕES EM NEGÓCIOS NA FEIRA DA COOPEAVI EM NOVA VENÉCIA

A Feira da Coopeavi – Edição Conilon e Pecuária, realizada nos dias 05 e 06 de julho, no Parque de Exposições de Nova Venécia, no noroeste capixaba, já é considerada sucesso logo em sua primeira edição. Segundo os organizadores, mais de R\$ 10 milhões em negócios foram realizados durante os dois dias do evento aberto a cooperados e não-cooperados da região.

Os números apurados são relativos à venda de novilhas, adubo, rações e Operações Barter. Nestas operações, os cafeicultores negociam o pagamento do insumo adquirido na Feira com a entrega dos grãos na pós-colheita, sem intermediação monetária. Foram “trocadas” 8.000 sacas de café Conilon durante o evento.

O sucesso da primeira Feira da Coopeavi no município-sede da recém-in-

corporada Veneza também está na participação do público. Foram 1.592 inscritos e um total de 1.836 pessoas presentes nos dois dias de programação, sendo a sexta dedicada à pecuária leiteira e o sábado, ao Conilon.

No balanço total do setor pecuário, foram comercializadas 28 novilhas e três touros da Fazenda Experimental Veneza (Faeve) e nove touros da Feira Pró-Genética. Organizado pela Associação Brasileira de Criadores de Zebu (ABCZ), a Feira Pró-Genética foi uma ótima oportunidade para produtores investirem em melhor produtividade do rebanho.

Na ocasião, foram disponibilizados touros Puro de Origem (PO) e com Registro Genealógico Definitivo (RGD), Exame Andrológico (garantindo animais férteis e prontos para cobertura) e Exames Sanitário (Teste de Brucelose e Tu-

 [o] DIEGO FEITOSA/ASSCOM COOPEAVI



berculose). Os animais expostos eram de diversas raças e idade de até 42 meses. O evento apresentou o 3º Seminário de Pecuária de Leite do Norte e Noroeste do Espírito Santo e palestras dedicadas à cafeicultura.

**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**  
GRUPO

# Coocafé inaugura loja em Guaçuí na comemoração dos 40 anos

■ EVERALDO GARCIA/ASSCOM COOCAFÉ



Para comemorar os 40 anos da Cooperativa dos Cafeicultores da Região de Lajinha (Coocafé), a entidade inaugurou, no dia 1º de julho, uma nova unidade co-

mercial em Guaçuí, na região do Caparaó capixaba.

Com a presença de muitos participantes, entre cooperados, produtores rurais e a comunidade, a inauguração marcou a ampliação do atendimento da Coocafé nesta região do Espírito Santo, Estado que já comporta outras quatro lojas: Ibitiba, lúna, Irupi e Brejetuba.

A primeira mulher a assumir a supervisão de uma unidade comercial da cooperativa, Cássia Caroline, cerrou a placa junto à diretoria e aos conselheiros administrativos e fiscais.

O diretor presidente da Coocafé, Fernando Cerqueira, fez questão de ressaltar a trajetória da cooperativa. "Nesses 40 anos temos uma história de lutas e desa-

fios. É tão bom quando olhamos para trás e vemos que conquistamos uma vitória, chegamos até aqui!", declarou na cerimônia.

A unidade da Coocafé em Guaçuí está localizada na BR 482, s/n L 12, QA, no bairro Santa Cecília. A nova unidade gerou mais 15 empregos diretos e está nos padrões de identidade visual da cooperativa. Por meio do ponto comercial, os cooperados da região poderão acessar consultorias técnicas, capacitações, produtos e insumos agropecuários.

Ao longo de quatro décadas, a Coocafé conquistou mais de 9,5 mil produtores, e hoje abrange cerca de 60 municípios, em três estados: Minas Gerais, Espírito Santo e Rio de Janeiro.

**5ª FAVESU**  
Feira de Avicultura  
e Suinocultura Capixaba

**NOSSO  
ESPECIAL  
AGRADECIMENTO**

**O MAIOR  
EVENTO DA  
AVICULTURA E  
SUINOCULTURA  
CAPIXABAS!**

A coordenação da 5ª FAVESU, juntamente com a AVES e ASES, agradece a participação dos produtores, técnicos, autoridades e demais participantes durante os dois dias do evento, que promoveu em um só espaço a divulgação do conhecimento, a troca de informações, o incentivo às pesquisas científicas, a divulgação de uma gastronomia nutritiva e saudável, a geração de negócios e a valorização da avicultura e suinocultura capixabas.

Nossos agradecimentos especiais aos expositores, patrocinadores e apoiadores, que foram parceiros na realização do maior evento da avicultura e suinocultura capixabas.

REALIZAÇÃO



PRODUÇÃO



[www.favesu.com.br](http://www.favesu.com.br)

# NATUFERT.

## FAZ TODA DIFERENÇA NA SUA PRODUÇÃO.

A **Natufert** oferece o que há de mais moderno e eficiente em **fertilizantes organominerais** e **orgânicos**, para você colher com mais **qualidade** e **produtividade**. Além de nutrição ideal para sua lavoura, nossos produtos melhoraram a composição química, física e biológica do solo. **Compare, use e comprove.**

| VANTAGENS                 | CONVENTIONAL    | NATUFERT                                  |  |   |
|---------------------------|-----------------|---|--|---|
|                           | Adubos Químicos | Organomineral EMX 672, 660, 650, 642, 640 | Organomineral Fosforado EPX 707, 700, 677, EFX 720 | Orgânico EFX 753, 728, 710, EOX 753, 710, EPX 728 |
| Melhora estrutura do solo | ○○○○            | ●●●○○                                     | ●●○○○  | ●●●●○   |
| Maior retenção de umidade | ○○○○            | ●●●○○                                     | ●●○○○  | ●●●●○   |
| Melhora a CTC             | ○○○○            | ●●●○○                                     | ●●○○○  | ●●●●○   |
| Liberação gradual         | ○○○○            | ●●●○○                                     | ●●○○○  | ●●●●○   |
| Liberação rápida          | ●●●●○           | ●●●○○                                     | ●●○○○  | ●●○○○   |
| Diminui perdas            | ○○○○            | ●●●○○                                     | ●●●●○  | ●●●●○   |
| Melhora capacidade tampão | ○○○○            | ●●●○○                                     | ●●●●○  | ●●●●○   |
| Variedade de nutrientes   | ●○○○○           | ●●●○○                                     | ●●●●○  | ●●●●○   |
| Liberação de P            | ●○○○○           | ●●●○○                                     | ●●●●○  | ●●●●○   |
| Alta concentração         | ●●●●○           | ●●●○○                                     | ●●●●○  | ●●○○○   |



Agende uma visita que iremos até você.

55 27 3180-0495 [f /natufert](https://www.facebook.com/natufert) • [www.natufert.com.br](http://www.natufert.com.br)



# Círculo dos Imigrantes: roteiro de rica cultura e gastronomia no interior de Anchieta

Anchieta é um município repleto de belezas naturais. É um dos poucos no Estado que tem potencial para exploração turística de praias e montanhas. E aproveitando a rica geografia, aliada às tradições culturais dos imigrantes italianos, a cidade criou roteiros explorando essa diversidade.

E um dos roteiros que vem recebendo muitos visitantes fica no interior de Anchieta, estamos falando do Círculo dos Imigrantes. A poucos minutos da praia, você encontra este reduto de descendentes de italianos cheio de história e tradições. Nas comunidades que fazem parte do trajeto as antigas tradições ainda são preservadas na culinária e no jeito de falar.

O Círculo é composto pelas localidades por onde passaram e se estabeleceram os imigrantes italianos que chegaram em Anchieta: Baixo Pongal, Simpatia, Serra das Graças, Córrego da Prata, Dois Irmãos, Alto Pongal, Alto Joeba e Segundo Território. Desde o ano passado o circuito foi revitalizado, ganhando novos empreendimentos.

E durante esse inverno, várias iniciativas foram realizadas para atrair novos visitantes. A intenção também é atrair visitantes para os empreendimentos durante a temporada de verão, quando o município e região recebem milhares de visitantes.

Além de um povo hospitalero, sempre pronto para uma boa prosa, é possível



encontrar os sabores da gastronomia herdada pelos imigrantes. No caminho do roteiro os visitantes podem contemplar a beleza das montanhas e a abundância do verde. Em muitas das comunidades ainda é possível conhecer antigas casas construídas pelos primeiros moradores, imigrantes italianos. O circuito contempla restaurantes, agroindústrias de massas e doces, cachaçaria, fábrica de sorvetes, embutidos e produtores de frutas e queijo.

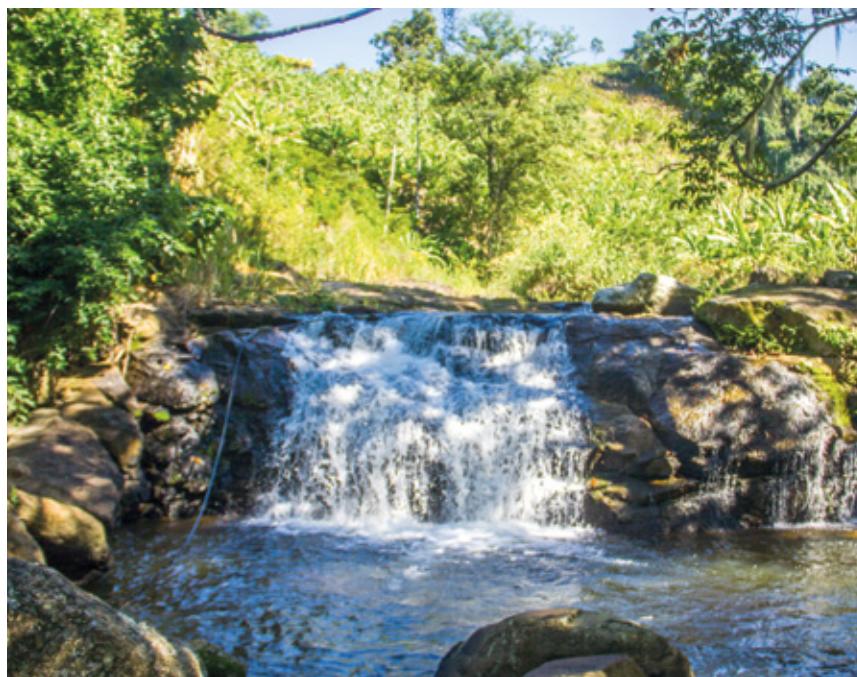
## **FESTAS PARA MANTER TRADIÇÕES**

Um povo alegre que gosta de festejar a cultura também é uma das características dos moradores desse reduto. Ao longo do ano promovem diversas festas para celebrar seus padroeiros, agradecer a colheita e manter a cultura. E duas festas são as principais: Festa

da Imigração Italiana, em Alto Pongal e a Moda de Viola ao Pé da Serra, em Alto Joeba.

Em Alto Pongal a festa dura dois dias, com muita música e comidas típicas. Desfile para escolher a rainha da imigração, tombo da polenta e carretela fazem parte da programação. Uma caminhada que dura dois dias, parte da sede de Anchieta, da praça de onde chegaram os primeiros imigrantes italianos à região e seguem por diversas comunidades. Os participantes conhecem as belezas e as tradições ao longo do caminho. A chegada é em Alto Pongal, durante a festa, bem no momento do tombo da polenta.

Já em Alto Joeba, a Moda da Viola ao Pé da Serra, é realizada durante um domingo inteiro, ao som de muita música raiz e comidas típicas. A pequena comunidade fica lotada de visitantes.



## **ALGUNS ATRATIVOS TURÍSTICOS**

→ **Pórtico:** entrada do circuito, às margens da BR 101-Sul

→ **Igreja de Santa Bárbara e São Pedro**

- **Córrego da Prata:** A igreja é sensacional, sua construção é todas em pedra e óleo de baleia e foi construída em 1927 em estilo Jesuítico. Uma curiosidade que ela possui são seus dois padroeiros Santa Barbara e São Pedro, pois, devido os imigrantes serem divididos nessa questão entrou-se no acordo, de que, a igreja ter os dois padroeiros.

→ **Mirante do Cruzeiro – Alto Pongal:** O lugar é sensacional e há uma religiosidade envolvida, o acesso é bem tranquilo e pode ser visitado frequentemente.

→ **Gruta Nossa Senhora de Lourdes – Alto Joeba:**

O lugar recebe devotos de diversas partes da região para agradecer as graças alcançadas e até mesmo fazer pedidos aos pés da santa. Além da gruta, um rio de águas cristalinas passa bem em frente e o barulho te remete a um ambiente de paz e tranquilidade.

→ **Igreja centenária de Nossa Senhora do Carmo – Alto Joeba:**

a igreja têm mais de cem anos e foi construída pelas primeiras famílias que povoaram a comunidade. Do alto da igreja você consegue contemplar toda a paisagem da localidade.

→ **Cachoeira do Cafundó, em Alto Joeba:**

entre as matas da região, fica uma linda cachoeira de águas cristalinas, formada pelo principal rio da localidade. Para ter acesso é necessário um guia.

## **ALGUNS EMPREENDIMENTOS:**

Os empreendedores da Associação Delícias de Joeba – ADEJO, Estação Alpes, Cachaça Pratinha, Mulheres da Prata, Restaurante Dom Bernardo, Massas Popinha, Defumados Boldrini, Lagoa do Ayub, Sorveteria Anjos, Empório dos Anjos, Casa da Tapioca e Orgânicos Kl, estão desenvolvendo ações para promoção das atividades turísticas da região.

**POR MARCO ANTONIO DA SILVA**

ADVOGADO E SÓCIO DO ESCRITÓRIO OLIVEIRA & SILVA SOCIEDADE DE ADVOGADOS, COM SEDE NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO (SITE:WWW.ESCRITORIOOLIVEIRAESILVA.COM.BR; E-MAIL: MARCO@ESCRITORIOOLIVEIRAESILVA.COM.BR)



## USUCAPIÃO ESPECIAL – FORMA DE AQUISIÇÃO DA PROPRIEDADE RURAL

Inicialmente, em respeito aos leitores, oportuno se faz esclarecer que esta edição não dará continuidade ao tema previamente iniciado na edição anterior, haja vista o franco debate entre os parlamentares acerca do tema comprometido, por ora, apresentar estudo acerca do destino dos direitos previdenciários e assistenciais devidos ao trabalhador rural. Desta forma, optamos por apresentar neste artigo uma leitura informativa sobre uma das formas de aquisição de uma propriedade rural, com vistas a provocar nos seguidores deste respeitado canal especializado de comunicação o interesse pelo estudo jurídico a respeito do instituto da usucapião rural.

No Brasil, tem-se a usuca-pião rural (especial) e a urbana (ordinária e extraordinária) e representam forma de aquisição originária de propriedade que se alcança, preponderantemente, pelo exercício da posse sobre imóvel alheio. Tal instituto, em especial a usucapião rural, vai ao encontro da política agrícola, à medida que legitima a declaração de propriedade de áreas antes subaproveitadas para aquele que comprova a ocupação produtiva do imóvel.

Atualmente a usucapião rural possui amparo no artigo 191, da CRFB, nos seguintes termos: “Aquele que, não sendo proprietário de imóvel rural ou urbano, possua como seu, por cinco anos ininterruptos, sem oposição, área de terra, em zona rural, não superior a cinqüenta hectares, tornando-a produtiva por seu trabalho ou de sua

família, tendo nela sua moradia, adquirir-lhe-á a propriedade”.

Com mesmo conteúdo redacional o Código Civil/2002, em seu artigo 1239, previu a modalidade de usucapião rural. Depreende-se no texto constitucional os seguintes núcleos: “não sendo proprietário de imóvel rural ou urbano”; “possua com seu, por cinco anos ininterruptos”; “sem oposição”; “área de terra em zona rural”; “não superior a cinqüenta hectares”; “tornando-a produtiva por seu trabalho ou de sua família”; e “tendo nela sua moradia”. Portanto, o legislador constitucional impôs a necessidade de singularidade do vínculo entre o possuidor e a terra pretendida, ou seja: que o requerente da usucapião não possua título de propriedade sobre outro imóvel rural ou urbano.

No mesmo sentido exigiu que no momento em que for invocada a usucapião, tenha decorrido previamente o período de cinco anos contínuos na posse do imóvel, sem que ocorra disputa da terra entre o possuidor e o proprietário registral. Sob o viés geográfico, a regra constitucional enfatizou que o imóvel pretendido esteja situado, necessariamente, em ambiente de zona rural, local este enquadrado no Plano Diretor do Município e ser tributado com ITR. Preocupou-se também em delimitar o tamanho da terra em 50 hectares (um hectare é igual a dez mil metros quadrados).

Em grau não menos importante, o legislador constitucional agregou elementos de índole econômica e social ao imóvel usucapiendo, quer dizer, inobstante a necessidade de atender os demais requisitos já

mencionados, o requerente tem que demonstra que reside na terra usucapienda e que aquela terra encontra-se produtiva

Portanto, a reunião dos requisitos acima descritos viabilizará o acesso do homem do campo ao direito à declaração da propriedade perante o Poder Judiciário, fundamentado no instituto da usucapião especial rural.

O presente artigo chega ao fim, porém sem a pretensão de exaurir o tema enfrentado, o que o poderá ser retomado ou melhor direcionado por iniciativa dos leitores mediante envio de e-mail para a Revista ou para o próprio subscritor com sugestões, elogios e/ou críticas que serão muito bem-vindas para o sucesso dos futuros trabalhos acadêmicos. Até a próxima!

### PERGUNTAS À EDIÇÃO

A proximidade do instituto da Usucapião com a rotina do homem do campo, naturalmente instiga a busca por informações mais detidas sobre a experiência individual vivenciada pelos leitores desta publicação.

Nesse cenário, a proposta de informação técnico-jurídica por meio de artigos, ganha mais um espaço a ser utilizado pelos leitores, qual seja: o enfrentamento de questões práticas encaminhadas à Edição sob a forma de “pergunta”. Até o momento foram formulados dois questionamentos, que passamos a responder:

**LEITOR:** “Estou na propriedade por mais de cinco anos e não possuo ainda a escritura da terra, pois os antigos donos já morreram. Considerando que possuo o recibo particular de compra e venda, como devo proceder para obter a escritura deste imóvel?

**- Dr. MARCO ANTONIO:** A questão trazida pelo ilustre leitor envolve questão em que houve um início negociação para a compra e venda do imóvel, por meio de instrumento particular. Em que pese a existência de recibo particular, este não assegura o direito de exigir dos herdeiros dos proprietários já falecidos, a transferência da propriedade perante o Cartório do Registro de Imóveis.

Por outro lado, pode-se dizer que o recibo particular informado pelo leitor configura a condição de justo título e qualifica a posse do imóvel como de “boa-fé”, elementos esses necessários para a constatação do prazo para fins de usucapião.

Para melhor responder objetivamente a pergunta do leitor, tomaremos como parâmetro a localização do imóvel em área rural, e a partir daí, submeter o imóvel aos ditames do artigo 191, da Constituição Federal.

Valendo-se da regra estabelecida na norma constitucional, para o leitor alcançar a regularização do imóvel e obter a



ACIMA DE  
5 AMOSTRAS  
**FRETE  
GRÁTIS**

Faça a análise do solo  
e garanta a melhor  
performance para a  
próxima colheita

# Obtenha o **MÁXIMO de** **de produtividade**



LABORATÓRIO  
**Áqua Limpa**  
ANÁLISES DE ÁGUA, SOLO E FOLHAS

[www.laboratorioagualimpa.com.br](http://www.laboratorioagualimpa.com.br)

BR 262 após o trevo Zebu | MANHUAÇU - MG | (33) 3332-3700

Av. Celina Ferreira Otoni, 600A | VARGINHA - MG | (35) 3214-3972

escritura do imóvel rural, deverá reunir os seguintes requisitos:

- I) Ter a posse do imóvel por cinco anos ininterruptos;
- II) Não ter sofrido oposição (questionamentos sobre a ocupação do imóvel no período de cinco anos, pelos proprietários, herdeiros ou terceiros promitentes compradores);

III) O imóvel tenha área não superior a cinqüenta hectares;

IV) Esteja morando e tornando a terra produtiva pelo trabalho individual ou familiar.

Tendo o leitor reunido os requisitos da Lei, poderá pleitear a declaração de propriedade por meio da usucapião especial, pela via extrajudicial (perante o Cartório de Imóveis competente); ou pela via judicial (perante o Poder Judiciário, através de uma das Varas Cíveis da Comarca em que o imóvel esteja situado). Vale reforçar que tanto para realização os procedimentos extrajudiciais e/ou judiciais, o leitor precisará estar assistido

por advogado particular ou pela Defensoria Pública do Estado.

**LEITOR:** “Quanto tempo de uso da terra são necessários para ter direito a requerer a declaração da propriedade por meio da usucapião?

O quesito “tempo” é um dos elementos que deverão ser comprovados para se iniciar um procedimento de usucapião especial sobre imóveis rurais. Para melhor esclarecer o leitor, segue o conteúdo do artigo 191, da Constituição Federal, onde constam os requisitos cumulativos para adquirir a propriedade do imóvel rural pela via da usucapião, a saber: “Aquele que, não sendo proprietário de imóvel rural ou urbano, possua como seu, por cinco anos ininterruptos, sem oposição, área de terra, em zona rural, não superior a cinqüenta hectares, tornando-a produtiva por seu trabalho ou de sua família, tendo nela sua moradia, adquirir-lhe-á a propriedade”.

#### **LEITOR:**

“Quantos alqueires de terra são necessários para considerar o imóvel como passível a se requerer a declaração da propriedade por meio da usucapião?

Na verdade, a unidade de medida adotada para fins de usucapião rural é o “hectare”. Um hectare corresponde a dez mil metros quadrados. Assim, o imóvel não pode ter área superior a cinqüenta hectares.

Vale acrescentar que a unidade de medida “alqueire” possui metragens diversas nas variadas regiões do país. Desta forma, é recomendável que o leitor promova a conversão da área do seu imóvel de alqueire para hectare e, assim, verificar se o imóvel está compatível com cinqüenta hectares.

**Leitor: Rubney Sant'Ana**  
**Agricultor e Secretário Geral do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Alegre - Espírito Santo.**  
**Agricultor familiar e representante da classe no Sindicato**



# J. AZEVEDO

## MÁQUINAS AGRÍCOLAS LTDA

REVENDA AUTORIZADA MASSEY FERGUSON E STIHL  
 COM AMPLA VARIEDADE DE MÁQUINAS E IMPLEMENTOS AGRÍCOLAS.



MASSEY FERGUSON



Peças originais  
 Assistência técnica  
 Técnicos treinados  
 pela fábrica





► PESO BRUTO - AARÃO ◀

► PRÉ-MILK - AARÃO ◀



► A.D.E - AARÃO ◀

A AARÃO DO BRASIL CONTA COM  
PRODUTOS PET, VET E PREMIX.  
ALÉM DISSO, NO GRUPO AARÃO  
VOCÊ ENCONTRA PRODUTOS  
ESPECÍFICOS PARA PÁSSAROS.  
CONTAMOS COM DISTRIBUIDORES  
EM DIVERSAS REGIÕES  
DO PAÍS PARA LEVAR A VOCÊ  
A QUALIDADE QUE PRECISA.



► RUMERVIM - AARÃO ◀

Qualidade tem nome, Aarão do Brasil. 

Estrada São Joaquim, Fazenda Olho D'água Parte 2 - Zona Rural - Cachoeiro de Itapemirim-ES Tel: 28 3036 3036 / 3036 2309

# Análise de solo: como e por que fazer

Um agricultor atento aos benefícios do uso das novas tecnologias não pode dispensar o uso da análise de solo. Esta técnica traz inúmeros benefícios, que podem ajudar muito um produtor rural que almeja ter lucro em seu negócio. Por meio desse processo, é possível analisar a fertilidade do solo, e, se necessário, realizar a intervenção química.

A análise do solo permite monitorar os nutrientes presentes no mesmo, utilizar adubos de maneira eficiente e, também, desenvolver maneiras de corrigir a adubação do solo, o que garante uma melhor produtividade da plantação. Além disso, a análise possui um bom preço, o que evita gastos exorbitantes e ainda rende mais lucros.

## **COMO CONSEGUIR AS AMOSTRAS**

É muito simples! A amostra é apenas uma pequena porção de solo que contém todas as suas características. A forma e técnica corretas são importantes para que os dados correspondam à realidade de todo o terreno. Também existem dois tipos de amostras: a simples, que é apenas uma porção de terra retirada do solo, e a composta, que é formada por uma mistura homogênea das amostras simples.

Para realizar a extração das amostras, alguns materiais e ferramentas são necessários, como: trados ou enxadão, balde de plástico e saco plástico.

## **CONHEÇA O PASSO A PASSO PARARETIRAR AS AMOSTRAS DE SOLO**

### **→ 1. Divisão do terreno:**

A propriedade deve ser separada em glebas ou talhões homogêneos, considerando os seguintes aspectos: tipo de solo, cor, textura, posição topográfica, cultura ou vegetação anterior, idade das plantas, erosão, drenagem e histórico do solo. Separe a área, de modo que cada gleba tenha no máximo 20 hectares.

Faça a identificação de cada uma.

### **→ 2. Coleta de amostras simples:**

Caminhe em zigue-zague por todo o terreno para a coleta das amostras simples ou sub amostras. De cada gleba homogênea, faça a coleta de 15 a 20 amostras simples para a formação das compostas. Um número maior de pontos de coleta proporcionará uma análise que reflete melhor toda a área do terreno.

Não faça a coleta de amostras em locais que possam alterar os resultados, como:

formigueiros, depósito de adubo, esterco, calcário, palha ou qualquer material orgânico, perto de casas, estradas ou sulcos de erosão.

Com o trado, retire as amostras simples com uma profundidade de até 20 cm. Reserve a terra em um balde plástico limpo. Repita o procedimento para a coleta de todas as outras sub amostras. Retire sempre a mesma quantidade de terra para cada amostra.

Misture as amostras simples até que fique bem homogêneo, para formar uma mistura composta.

### **→ 3. Preparação para o envio da amostra composta ao laboratório:**

Retire 300 gramas da mistura composta e transfira para um saco plástico limpo, embalando bem. Repita todo o processo de amostragem em outra área. Faça a identificação da amostra de solo no saco plástico, informando o nome do proprietário, propriedade, gleba amostrada, profundidade da coleta do solo e data. É importante que o proprietário tome nota, guarde o número de cada amostra e o local de onde o solo da amostra foi retirado. Tenha junto um mapa da propriedade, identificando as glebas amostradas. Assim, é possível acompanhar a evolução da fertilidade do solo a cada ano. Após identificadas, as amostras devem ser enviadas ao laboratório.

A análise pode ajudar na produtividade da plantação, fazendo-a render mais e gerar mais

lucros, pois o custo da análise é bem baixo. Ao enviar as amostras, certifique-se que o laboratório escolhido seja credenciado e confiável.

# **Nova Frente Parlamentar vai estimular agricultura familiar e orgânica do ES**

A agricultura é um dos pilares fundamentais para a economia capixaba. O setor ancorou 40,7% do Produto Interno Bruto (PIB) do ano de 2018, que registrou um aumento de 2,4%, comparado ao ano anterior, de acordo com o Instituto Jones dos Santos Neves (IJSN). Diante da importância do setor, o deputado estadual Dary Pagung (PSB) lançou, no dia 03 de julho, a Frente Parlamentar em Defesa e Apoio à Diversificação Agrícola, Agricultura Familiar e Orgânica, no plenário Dirceu Cardoso, na Assembleia Legislativa do Espírito Santo (Ales). “Grande parte da produção agropecuária é de base familiar, cultiva-

dos em propriedades rurais pequenas, voltada para o abastecimento local e em feiras que comercializam os produtos orgânicos como os que vêm dos pomeranos de Santa Maria de Jetibá”, ressaltou o deputado.

Com a Frente Parlamentar instalada Pagung pretende torná-la itinerante indo aos locais de produção agrícola percorrendo o território capixaba, promovendo o crescimento do setor, apoiando as legislações: comercial, tributária e sanitária. Através dela será possível estabelecer capacitação, profissionalização e a educação ligada aos segmentos da agricultura.



Além disso, o deputado informou que os próximos passos da Frente são estimular as diversificações da produção agrícola.



# LIDERAgro 2019

**15 a 17  
agosto**

Shopping Pátiomix  
Linhares - ES

**O grande  
encontro do  
agronegócio  
capixaba.**

*Uma extensa vitrine de tecnologia  
para o homem do campo, seja ele  
pequeno, médio ou grande produtor.  
**VENHA FAZER BONS NEGÓCIOS!***

PATROCÍNIO



APOIO INSTITUCIONAL



Prefeitura de Linhares

# Produtor de Anchieta desenvolve máquina para colher pimenta rosa

## ENGENHOCAS VAI DIMINUIR CUSTOS COM MÃO DE OBRA E QUALIFICAR OS GRÃOS

Um produtor de aroeira do interior de Anchieta, no Litoral Sul capixaba, criou uma engenhoca para substituir o trabalho manual para extração do fruto. Com cerca de 2 mil pés de aroeira plantados em sua propriedade, na localidade rural de São Mateus, Edson Luiz Vittoraci, 64, quer aperfeiçoar a ideia para reduzir os custos com mão de obra.

Segundo o produtor, a máquina que ele desenvolveu irá reduzir de 30% para 10% os custos com mão de obra durante a colheita da pimenta rosa, fruto da aroeira. “Além de ser alto os gastos com mão de obra, é escasso também. A máquina irá ajudar muito a nossa colheita”, comemora Vittoraci.

Exemplificando, de acordo com o inventor, para cada tonelada do fruto são necessários o trabalho de 20 pessoas, já com a máquina essa quantidade cai para apenas seis pessoas.

[o] DIVULGAÇÃO



“É uma redução significante que vai ajudar a termos mais lucratividade na produção”.

Para desenvolver a ideia, Edson utilizou equipamentos e peças que ele já tinha disponível em casa. Ele pretende aperfeiçoar a engenhoca para realizar a próxima colheita com menos custos e mais qualidade. “Na colheita manual temos que ter o trabalho de separar restos de folhas dos grãos. Já com a máquina, pretendo melhorar para evitar esse processo”, conta.

Para o secretário de Agricultura e Abastecimento, Giovane Meriguetti, o produtor saiu na frente, já que no mercado não existe uma máquina específica para a colheita da pimenta rosa. “Ele está de parabéns pela ideia, espero que ele possa aperfeiçoar o equipamento e ajudar mais produtores nesse processo”, disse.

## PRODUÇÃO DE PIMENTA ROSA EM ANCHIETA

No município de Anchieta, de acordo com a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, somente Edson cultiva aroeira, mas existem cerca de 20 catadores cadastrados que fazem o trabalho de extração em áreas públicas e privadas. A árvore é nativa na região e o seu fruto, a pimenta rosa, é muito utilizada no mercado gastronômico e de cosméticos.

Na propriedade do Edson, as plantas são próprias para

cultivo e durante a colheita recebem podas. Também é necessário adubação ao longo do ano, além de outros tratos de manejo.

## MERCADO EM EXPANSÃO

Conforme o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), a pimenta-rosa, fruto da aroeira, é uma espécie muito presente no litoral do Sul e Sudeste do Brasil e tem sido bastante requisitada como condimento em mercados internacionais. Diante desse cenário, agricultores capixabas têm apostado no seu cultivo, mas ainda são necessários estudos sobre boas práticas de cultivo e colheita dessa planta.

## INVENTOR DE OUTRAS IDEIAS

Edson Luiz Vittoraci também é conhecido por inventar uma máquina para transformar as amêndoas do cacau em chocolate. Ele desenvolveu todas as máquinas utilizadas no processamento dos grãos até a preparação do chocolate.

A propriedade da família possui cerca de cinco mil pés de cacau. O processo desde o cultivo até a produção do chocolate é artesanal. Eles colhem, cuidam das amêndoas, moem e o transformam em barras, que são vendidas em restaurantes, bares e outros estabelecimentos do Estado com o nome de Cacau Anchieta.

*Assessoria de Comunicação  
da Prefeitura de Anchieta*

# Espírito Santo ganha primeira Federação dos Cafés

No dia 3 de julho, as cooperativas Agropecuária Centro Serrana (Coopeavi), Agrária de Caficultores de São Gabriel (Cooabriel), dos Produtores Agropecuários da Bacia do Cricaré (Coopbac) e dos Caficultores do Sul do Estado (Cafesul) formalizaram, em Vitória, a criação da Federação dos Cafés do Espírito Santo (Fecafés). A Assembleia Geral aconteceu no Palácio Anchieta e contou com a participação de representantes de produtores e diversas autoridades.

As cooperativas, que atuam na cafeicultura de Conilon do Espírito Santo, serão apoiadoras e gestoras da Federação. A missão inicial é gerir a Indicação Geográfica (IG) do Conilon capixaba. A iniciativa tem parceria com Incaper, Cetcaf, Sebrae, OCB/ES, Embrapa Café, Inovates e apoio

do Sicoob/ES. Na ocasião foi assinado o termo de posse da Diretoria e do Conselho Administrativo da Federação. O corpo diretivo será composto pelo diretor presidente, Luiz Carlos Bastianello (Cooabriel) e pelo diretor administrativo-financeiro, Erasmo Carlos Negris (Coopbac). “A Fecafés está sendo constituída a partir da IG, mas transcende”, disse Erasmo.

## **IGS**

Há três processos que buscam o reconhecimento dos cafés produzidos no Espírito Santo: Caparaó, Cafés das Montanhas do ES e Conilon Capixaba. Entre os produtos do Espírito Santo que já possuem certificação de origem estão o Caçau em amêndoas, de Linhares; as Panelas de Goiabeiras, de Vitória; o Mármore,



de Cachoeiro de Itapemirim, o Socol de Venda Nova do Imigrante e o Inhame de São Bento de Urânia (Alfredo Chaves). Além dos cafés, outras solicitações estão em andamento, como a Carne de Sol do Extremo Norte Capixaba, a pimenta-rosa e a pimenta-do-reino.

# NOVA RANGER 2020

PLANOS ESPECIAIS PARA EMPRESAS E PRODUTORES RURAIS



**Ford**  
**DICAUTO**

[o] DIVULGAÇÃO



## BEBA UM CAPARAÓ NO EVEREST

A bandeira da campanha "Beba um Caparaó" acompanhou o trio de alpinistas **Juarez Gustavo, Giuliano Santos e César Saade** até a base da subida para o Monte Everest, a 5.400m de altitude. A partir deste ponto, Juarez (ao centro na foto) seguiu adiante e chegou ao cume no dia 22 de maio, sendo o primeiro capixaba a alcançar o ponto mais alto do planeta.

## APRENDENDO IDIOMA

Em tempo, os cafeicultores ligados à Associação dos Produtores Rurais de Pedra Menina (Aprupem) não brincam em serviço. De olho nas oportunidades que podem surgir durante a Semana Internacional do Café (SIC), em novembro, em Belo Horizonte, os produtores deste cantinho do Caparaó começaram a ter aulas de inglês.

## PRATO COM INHAME DE IG É CAMPEÃO

Um capelete feito com inhame de São Bento de Urânia (Alfredo Chaves), produto com Indicação Geográfica (IG), foi eleito o melhor prato do festival Roda de Boteco 2019, na categoria bar. O prato acompanhado de costela bovina é servido no Regina Maris Bar e Restaurante, em Itapuã, Vila Velha.

## AS MAIS LEMBRADAS DO ESPÍRITO SANTO



O trabalho com foco na solução das demandas dos associados e a contribuição para o desenvolvimento socioeconômico do Estado são características que tem impulsionado o Sicoob ES na lembrança dos capixabas. A instituição financeira foi citada por 28% dos entrevistados na categoria "Cooperativa" do 27º Recall de Marcas de "A Gazeta". A cerimônia de entrega da premiação foi realizada dia 12 de julho. Na categoria leite e derivados, mais uma vez a Selita foi a 1ª colocada, enquanto na categoria Loja de Produtos Agropecuários, a Casa do Adubo foi a mais citada pelo público.

[o] DIVULGAÇÃO

## DESTAKE NACIONAL PARA VINHOS DE SANTA THERESA

Dois vinhos produzidos na "Terra dos Colibris" ficaram entre os melhores do Concurso "Wines of Brazil Awards": O Tabocas Cabernet Sauvignon 2014 faturou o selo azul, com

85,2 pontos; enquanto o Tabocas Cabernet Sauvignon Oaked 2014 obteve 86,8 pontos. Os méritos são todos do enólogo Vinícius Corberllini, que você conheceu na edição 23, de 2016.

[o] LEANDRO FIDELIS/ARQUIVO SAFRA ES



[o] LEANDRO FIDELIS



O movimento "Beba um Caparaó" mostra proatividade. Nos últimos meses, o grupo responsável pela IG dos Cafés do Caparaó realizou ações promocionais no Barra Shopping (Rio) e durante o 3º Festival de Inverno de Guacuí (foto), onde um estande serviu a bebida especialíssima.

[o] KÁTIA QUEDEVEZ



Cachoeiro de Itapemirim promoveu, em junho, o "1º Café com Elas", iniciativa com foco na valorização das mulheres que trabalham no meio rural. O primeiro encontro ocorreu no distrito de São Vicente. A atividade será realizada mensalmente em uma localidade rural do município.



O laboratório de análise sensorial de café de Brejetuba, na região serrana, vive nova fase. Recebeu equipamentos de torra e moagem de última geração para levar um trabalho de excelência aos cafeicultores do município.



E o "Pôde Mulheres" chegou longe. Voluntária de um projeto social com mulheres em Calcutá (Índia), Deise Silva fez questão de levar o café pela saudade da bebida brasileira e para mostrar o poder da união feminina.

[o] DIVULGAÇÃO



Um grupo de profissionais australianos ligados ao mercado de café visitou as fazendas produtoras da região de montanhas do Espírito Santo, entre os dias 19 e 20 de julho.

# **5<sup>a</sup> Favesu supera expectativas**

Um espaço voltado para a difusão do conhecimento, com muita participação do público e gerador de negócios, a 5ª Feira de Avicultura e Suinocultura Capixaba (5ª Favesu) superou as expectativas da organização. Durante os dias 5 e 6 de junho, o evento realizado em Venda Nova do Imigrante, na região serrana, atraiu mais de 2.500 pessoas que conferiram o que há de mais moderno em conteúdo e ferramentas nestes dois setores. Com uma programação qualificada, a feira contou com palestras técnicas com debates atuais e relevantes, estimulou a produção do conteúdo científico, elegeu os melhores ovos capixabas e apresentou uma culinária saudável e nutritiva com pratos que destacaram as carnes suína e de frango, além de ovos.

O evento também foi oportunidade para mais de 70 empresas movimentarem diver-

sos negócios, desde as mais tradicionais até micro e pequenos empreendedores locais por meio do apoio do Sebrae/ES. Distribuídos em 44 estandes, tanto fornecedores de equipamentos e serviços para avicultura e suinocultura, quanto de produtores do agroturismo local, marcaram presença no Centro de Eventos Padre Cleto Caliman.

Também foram realizados o 3º Concurso de Qualidade de Ovos Capixaba e o 5º Concurso de Qualidade de Ovos Coopeavi. As competições reuniram 33 amostras avaliadas por uma comissão julgadora composta por 12 jurados. Pela competição capixaba, na categoria ovos brancos, o vencedor foi Halecsor Stinguel (Granja Ovos BL). Já na categoria ovos vermelhos, a Granja Capixaba/Ovos Galo Que Ri da avicultor Carlos Maqnus Caliman Berger fi-



Com programação qualificada,  
5º Favesu atraiu mais de 2.500 pessoas

cou com o primeiro lugar. Os vencedores dos dois concursos terão o direito de utilizar um selo nas embalagens com os dizeres: "Melhor ovo do Espírito Santo - Campeão do Concurso de Qualidade de Ovos Capixaba 2019", referenciando o 3º Concurso de Qualidade de Ovos Capixaba. Já pelo concurso da Coopeavi, o título ficou com o produtor Erauener Foesch.

# 13º PJC

PRÊMIO DE  
JORNALISMO  
COOPERATIVISTA

**INSCRIÇÕES EM BREVE!**

27.2125-3200 •  @SistemaOcbes • [www.OCBES.coop.br](http://www.OCBES.coop.br)

somoscoop



Sistema OCB/ES  
FECOOP SUL/NE - OCB/ES - SESCOOP/ES



**FAES  
SENAR  
SINDICATOS**

# GESTÃO COM FOCO EM PRODUTIVIDADE E LUCRO PARA PROPRIEDADES RURAIS

## O PROGRAMA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E GERENCIAL DO SENAR-ES ATENDE PRODUTORES CAPIXABAS GRATUITAMENTE

Mais de 890 produtores rurais do Espírito Santo participam do Programa de Assistência Técnica e Gerencial (ATeG) do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Espírito Santo (Senar-ES), recebendo visitas mensais de profissionais com conhecimento técnico na atividade assistida, gestão e sustentabilidade. Destes produtores assistidos, 488 fazem parte do convênio do Senar-ES com o Sebrae, pelo projeto Terras Sustentáveis.

Durante dois anos e quatro meses o Senar-ES presta o serviço para cada produtor. Ao longo do programa é feito o diagnóstico da propriedade com foco na sustentabilidade, um planejamento estratégico, as adequações tecnológicas neces-

sárias, treinamentos de capacitação com produtores envolvidos e a avaliação dos resultados obtidos.

Um dos objetivos do Senar-ES com o programa é mostrar ao produtor que ele é um empreendedor rural, por isso, precisa conhecer seus custos de produção, além de técnicas para aumentar a produtividade e obter lucro.

Segundo a supervisora do ATeG, Cristiane Veronesi, a intenção é que até agosto outros 723 produtores rurais comecem a participar do programa. "Estamos expandindo a oportunidade para outros produtores porque vemos a carência de informação, tecnologia e de conhecimento sobre gestão no campo. Os bons resultados

já alcançados em várias propriedades mostram a efetividade do programa para o desenvolvimento rural", revela Cristiane.

### CASO DE SUCESSO

O produtor rural Valdir Botan, de Colatina, é um dos participantes do Programa ATeG, pelo Projeto Terras Sustentáveis, parceria do Senar-ES com o Sebrae, e está inovando em sua propriedade, com um sistema de captação de água e irrigação, orientado pelo técnico. "Fizemos um reservatório e quando chove a água vai direto para ele. Nas estradas próximas a nossa residência, instalamos canos que levam a água até o poço. Graças a esse sistema e à Assistência Técnica e Gerencial eu tenho água para plantar o meu café e viver dele", explica Valdir.

Seu plano futuro é a compra de maquinário para a construção de uma represa, para ter mais fatura de água. "Antes eu não tinha água, agora tenho uma reserva que vai durar muito tempo. Como desde janeiro não chove, eu tenho que economizar e pensar em outras soluções para períodos maiores de estiagem", reforçou.

Os produtores rurais interessados em participar do ATeG podem procurar o Sindicato Patronal Rural do seu município ou a regional do Senar-ES no telefone: (27) 3185-9218. Saiba mais em: [www.senar-es.org.br](http://www.senar-es.org.br).



# O SENAR-ES LEVA SOLUÇÕES PARA AS FAMÍLIAS RURAIS



[www.senar-es.org.br](http://www.senar-es.org.br)

(27) 3185-9226

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

**SENAR**  
Espírito Santo



**Fazer melhor a cada dia  
é nossa maior riqueza.**



A Prefeitura de Anchieta olha para o futuro com otimismo até mesmo nos dias mais difíceis.

Para garantir dias ainda melhores em nossa cidade, a administração municipal vem tomando diversas providências.

**Quem faz o presente  
vive o futuro agora.**

- Revisão dos valores de royalties do petróleo.
- Cobranças judiciais de dívidas com grandes empresas.
- Emendas parlamentares estaduais e federais.
- Criação do agente de captação de recursos em cada secretaria.
- Estreitamento das relações com os ministérios em Brasília.