



**ESPÍRITO SANTO:
UMA TERRA,
ORIGENS DIVERSAS**

**CAFEICULTOR DE
MARILÂNDIA INVESTE NA
PRODUÇÃO DE PALMITO
E DIVERSIFICA RENDA**

**A EVOLUÇÃO DO CAFÉ
DE QUALIDADE NO ES**

MONTANHA PROMISSORA

**MUNICÍPIO ONDE FICA O PICO DA BANDEIRA, IBITIRAMA
ESTEVE NA ROTA DE PESQUISADORES NO SÉCULO PASSADO E
DESPERTA PARA A PRODUÇÃO DE CAFÉS DE QUALIDADE**

SAFRA ES

**ANO 9 | EDIÇÃO 40 | R\$ 14,90
DEZEMBRO 2019/JANEIRO 2020**

DO AGRO CAPIXABA PARA O BRASIL

Perdas incontáveis

“A vida nos prega muitas peças”. No entanto, esse chavão não pode ser aplicado ao momento pelo qual passa o Espírito Santo. A vida não está nos pregando peça alguma. A vida está apenas mandando a sua conta.

O cenário é doloroso e de destruição. Até o dia 23/01/2020, quando estávamos fechando esta edição (a de número 40 da Revista Safra ES), “o Espírito Santo contabilizava sete mortos devido às fortes chuvas que assolaram o Estado desde a sexta-feira, 17 de janeiro”, dizia a reportagem. Parece frio “contabilizar mortos”. E de fato é, porque não são apenas sete mortes, são sete famílias que ainda choram pelos seus. Muitas comunidades ainda estão isoladas. Muita gente ainda precisa do básico. A agricultura capixaba sofre grandes perdas, em produção e em renda, ainda incalculáveis.

A solidariedade é grande sim. Muita ajuda e a força da união irão possibilitar que os municípios de Iconha, Alfredo Chaves e Vargem Alta e parte de Cachoeiro de Itapemirim se reconstruam. Mas o pensamento que não sai da cabeça. E esses tantos estudos que já previam essa tragédia, por que não foram considerados? Não há o que se fazer?

É muito triste ver algumas autoridades e candidatos a cargos políticos medindo forças publicamente e “por trás dos panos” para tirar proveito desse desastre. Gente que nem sequer se preocupou mesmo em dar qualquer assistência. “A coisa fica só no discurso”. Estamos realmente cansados disso, porque, no final, vai sobrar sempre para os mais fracos.

Ainda bem que existem muitas pessoas que realmente arregaçaram as mangas. E aí não dá para generalizar. Vamos focar em quem realmente trabalha e tenta diminuir a dor dos nossos irmãos.

Esperamos que o número de mortos contabilizados não ultrapasse os sete no Espírito Santo por causa das chuvas e ninguém mais (além das quatro pessoas) morra por ingestão de uma substância química que ainda não se sabe como, nem porque, foi parar numa cerveja artesanal mineira. 2020 começou. Sigamos em frente e com fé. Nossa solidariedade às famílias e amigos dos mortos dos dois episódios.

Por aqui, lhe entregamos mais uma edição da Revista Safra ES, recheada de histórias de otimismo, dedicação e superação dos nossos guerreiros cafeicultores. Aproveite a leitura!

Kátia Quedevez

Jornalista Responsável
Comercial
MTb 18569 RJ

Luan Ola

Projeto Gráfico / Diagramação

LEANDRO FIDELIS

ROSIMERI RONQUETTI
MARCO ANTÔNIO DA SILVA
BETINA MARQUES

Colaboradores da Edição

Circulação

Nacional

Edição 40

DEZEMBRO 2019 / JANEIRO 2020

Representante Brasília

LINKY REPRESENTAÇÕES
(61) 3202 4710 / 98289 1188
linda@linky.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
RUA RIO GRANDE DO SUL, 254
PAVIMENTO 2 - CENTRO - GUAÇUÍ - ES
CEP: 29560-000

Anuncie

28 99976 1113
comercial@safraes.com.br
katiaquedevez@gmail.com

SAFRA ES



Seja **2020** *Coop*

Nós temos
princípios

IBITIRAMA

O segredo mais bem guardado da 'Montanha Promissora'

**MUNICÍPIO ONDE FICA O PICO DA BANDEIRA ESTEVE NA ROTA DE PESQUISADORES
NO SÉCULO PASSADO E DESPERTA PARA A PRODUÇÃO DE CAFÉS DE QUALIDADE**

LEANDRO FIDELIS _ safraes@gmail.com

O município de Ibitirama é um dos dez maiores produtores de café arábica do Espírito Santo, com 4,06% da safra, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). É dessa terra de cachoeiras famosas, como a Pedra Roxa, que se tem a melhor visão do Pico da Bandeira, no Parque Nacional do Caparaó. Em dias claros, é possível ver até o cruzeiro no alto da terceira montanha mais alta do país.

O nome Ibitirama quer dizer, na língua tupi, “Montanha Promissora”. O significado faz jus à história do passado e do presente do lugar. No século passado, Ibitirama foi um verdadeiro laboratório a céu aberto para pesquisas sobre variedades raras de café como o Caturra e o Mundo Novo. O município entrou para a literatura acadêmica agro-nômica mundial por contar com cultivos não-verificados em outras partes do país.

Quem nos conta uma das versões é o produtor, agrônomo e professor universitário Lima Deleon Martins (31). Ele descende da família Oggioni, de origem italiana, a primeira a produzir cafés especiais em Ibitirama a partir de 2015. Em duas fazendas, os proprietários contam com quase 500 mil pés de café e 65 funcionários. A produção prevista para 2020 é de 4.000 sacas, sendo 20% de grãos despolpados.

O bisavô de Deleon, o italiano Joanito Oggioni, conhecido como “Pai Velho”, foi um benfeitor na região. Segundo o produtor, ele foi o responsável em trazer o Banco do Estado ao Caparaó, emprestando o prédio ainda pertencente à família para a abertura da primeira agência da região. O imigrante Frederico Oggioni, o “Dirim”, conseguiu driblar a fiscaliza-

ção do governo no pós-guerra para persistir na cafeicultura.

“O Banco do Brasil da época pagou os produtores para erradicarem as lavouras de café. Como meu bisavô já tinha muitas terras, pegou um aporte maior do governo, plantou e cuidou mais do que tinha, transformando duas propriedades numa potência, porque não tinha mais café na região”, conta Lima.

O procedimento foi uma fraude, por isso os fiscais acabaram chegando às terras dos Oggioni. Como o cafeicultor não tinha como devolver o dinheiro, uma vez que se tratava de fundo perdido, a contrapartida foi receber os técnicos do extinto Instituto Brasileiro do Café (IBC) e dar-lhes condições de realizarem experimentos nas fazendas.

Nos quatro anos seguintes à erradicação, o cenário da cafeicultura nacional mudou e passou a faltar café no mercado. Na década de 1950, as propriedades da família Oggioni viraram Estação Experimental com o trânsito constante dos pesquisadores do IBC, que rodavam a região de Fusca e Jipe. Foi neste período que, segundo Lima, pelo menos 20

[o] DIVULGAÇÃO



Lima Deleon e o tio João

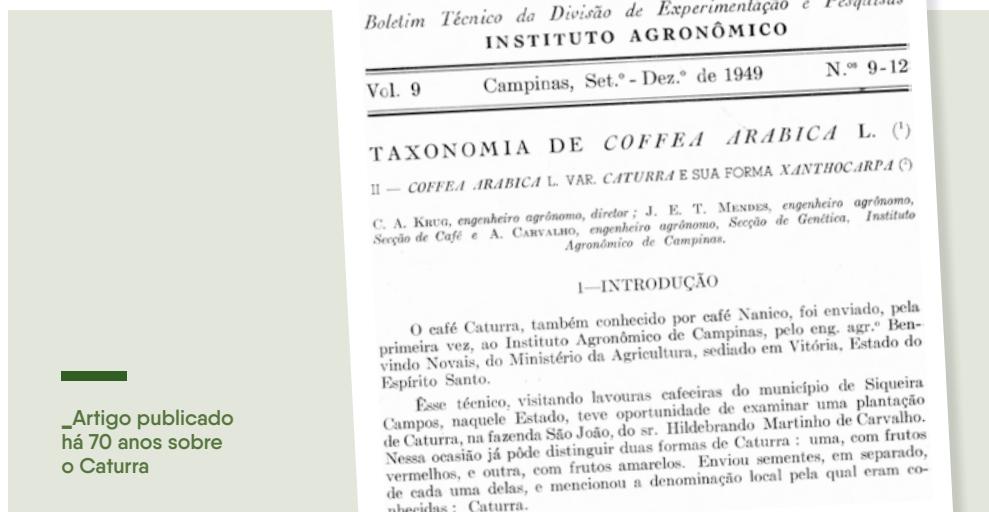
variedades inéditas foram identificadas pelos estudiosos, dentre elas a Mundo Novo, na Bacia do Rio São Lourenço.

A variedade apresenta genótipo de porte alto e foi referenciada no Instituto Agro-nômico de Campinas (IAC), embora o registro cite apenas o Espírito Santo como local. “O grande ganho de Ibitirama foi ter sido o berço do melhoramento dessas cultivares. Algumas não evoluíram a ponto de chegar ao mercado, ficaram só na experimentação em campo, enquanto outras foram recuperadas e algumas perdidas”.

[o] ACERVO DA FAMÍLIA



A família Oggioni é conhecida pela maioria feminina. Durante 28 anos, não nasceram descendentes homens. O casal Maria Aparecida Lacerda (79) e Frederico Oggioni, o “Dirim”, (ao centro da foto), já falecido, tiveram sete filhos, sendo dois homens, e 30 netos, tendo somente dois do sexo masculino. Na foto, a família diante da primeira agência do Banestes no Caparaó



A ERA DO CATUAÍ

Outra descoberta na época foi a da variedade Caturra, considerada a “gênese” de muitas cultivares atualmente no mercado, a exemplo de todos os Catuaí e do Catuá. Dentre as variedades mais comuns na época, a Caturra tinha porte mais baixo e apresentava alta produtividade.

A história é contada em detalhes pela família Carvalho. O cafeicultor Washington Hildebrando (45) conta que a família, origi-

nária de Guaçuí, chegou a Ibitirama em 1946. O avô do produtor, Joaquim Hildebrando de Carvalho, foi quem levou a Caturra para a propriedade, até então dominada por cafés carolinos, de porte gigantesco.

A existência da variedade foi publicada na forma de

artigo em 1949, no volume nº 9 do boletim técnico do IAC, mas não sabe-se por que o estudioso cita como sendo Siqueira Campos o nome da localidade. Uma cópia da publicação está emoldurada na sala de provas no quintal da propriedade, em São José do Caparaó, a 8 km do centro de Ibitirama.

O sítio mantém até hoje uma lavoura de Caturra numa área de cinco hectares. “Gosto da variedade porque é super precoce. Muitos produtores não gostam porque produz muito e requer cuidados especiais”, diz Washington.

Apesar de a variedade não ser indicada atualmente pelos técnicos, a Caturra marcou a história da cafeicultura. “Ela foi responsável pela revolução mundial, fazendo predominar o porte baixo das plantas e originando o café Catuaí, dentre outros. É um marco da mudança da cafeicultura mundial, reverenciada pelos profissionais da IAC”, destaca o coordenador do escritório do Incaper local, Aristodemus de Paiva Hassem.

NOVAS GERAÇÕES CONECTADAS COM O MUNDO DA QUALIDADE

Os Carvalho mantêm viva a história do Caturra ao produzir um café torrado e moído sob encomenda com o nome da cultivar. Comercializado em embalagem de 250g, o café apresenta notas de frutas amarelas, chocolate amargo, caramelo, mel e finalização cítrica.

E de onde vem esse conhecimento todo? Se Ibitirama é uma “Montanha Pioniera”, os descendentes das primeiras famílias do município estão levando isso a sério, trilhando um caminho de sucesso na produção de cafés de qualidade.

Juntamente com o filho Ériclis (23) e a nora, Samara dos Santos (20), Washington administra o “Café Carvalho”. A família começou a despolar para tentar valorizar mais o produto e, há cerca de um ano, lançou a marca de grãos torrados e moídos vendidos em supermercados da região, cafeteria da capital e pela Internet. A microtorrefadora

ocupa uma antiga construção da fazenda, anexa às salas de prova e processamento.

Antes de iniciar os negócios, o trio visitou propriedades em Brejetuba e Venda Nova do Imigrante e participou de cursos de torra e degustação na Caparaó Jr., empresa júnior do Ifes de Alegre. “Tudo é possível. Basta correr atrás e se dedicar. Estrutura a gente tem que montar, mas a mudança maior é na cabeça”, afirma Washington.

A transformação da família com relação à cafeicultura foi radical. Ériclis e

“TUDO É POSSÍVEL. BASTA CORRER ATRÁS E SE DEDICAR. ESTRUTURA A GENTE TEM QUE MONTAR, MAS A MUDANÇA MAIOR É NA CABEÇA”

(WASHINGTON HILDEBRANDO, CAFEICULTOR)

a mulher nem tomavam café antes de participar dos cursos. “Descobri coisas que nem imaginava e me apaixonei. Sou mulher e sei do capricho necessário para obter cafés de qualidade”, diz Samara.

Apesar do pouco tempo no mercado, os nanolotes de café dos Carvalho já chegaram à China, Austrália e Canadá. “Os compradores descobrem nosso café pelo Instagram e gostam muito das notas de castanha e melado intenso da bebida”, conta Ériclis. Os próximos passos da família serão a instalação de uma estufa e a abertura de uma cafeteria para receber os apreciadores de café.

O mercado de qualidade também despertou o interesse de Lima Deleon, da família Oggioni. Em 2015, o agrônomo fez doutorado e pós-doutorado em Portugal e um amigo pesquisador o levou para visitar uma torrefação em Lisboa. Para sua surpresa, o proprietário disse que

conheceu Ibitirama em visita ao Brasil. “Ele me pediu uma amostra para experimentar e passou a comprar nosso café”, conta.

Segundo o agrônomo e produtor, o pulo do gato foi quando o clube de assinatura

“Have a Coffee” (que você conheceu na reportagem especial da edição 38) comprou um microlote da família e passou a divulgar a história em embalagens e nas redes sociais. Os grãos, verdes ou torrados com a marca “Sítio Terra Alta”, já foram parar na Holanda, Estados Unidos, Portugal, Dinamarca e Austrália. Os produtores também atendem a Nestlé e fornecem para uma franquia de cafeterias só presente em aeroportos.

Para Lima, o diferencial está na possibilidade de utilizar variadas cultivares presentes nas lavouras da família como base dos cafés “Sítio Terra Alta”. “Os microlotes de grãos especiais chegam a 80 sacas, dependendo do ano. Já alcançamos 92 pontos, com notas frutadas, achocolatadas e florais”.



Washington, Ériclis e Samara na lavoura de Caturra da fazenda

QUALIDADE DESPERTA FAMÍLIA PARA O FUTURO NA ROÇA

Na localidade de Córrego Dantas, zona rural de Ibitirama, o casal Luzia Rodrigues Moreira Alves (41) e Pedro

Alves da Silva (42) é calouro na arte de produzir cafés de qualidade. No entanto, os produtores surpreenderam logo

no primeiro ano nesta atividade. Em 2019, eles conquistaram a segunda colocação no Concurso Municipal de Qualidade. Foi o estalo que precisavam para não venderem a propriedade e viabilizar o futuro dos filhos.

A produção começou em maio de 2019 sem muita estrutura com a colheita entre junho e novembro. Pedro relata que comprou a propriedade quando ainda era solteiro, dedicando 3 hectares para



o café arábica. Nos últimos anos, com o preço do café cada vez mais baixo e o custo de produção só aumentando, o produtor

ficou muito desanimado. Há dois anos, Pedro e o irmão, que é vizinho, pensaram

até em vender as propriedades e morar na cidade.

Foi um primo que sugeriu a Pedro tentar o mercado de cafés especiais. Sem muita experiência, o casal usou as ferramentas que tinha para começar. Passou a fazer colheita seletiva, a lavar os grãos e tirar os boia, utilizando a estufa provisória com dois terreiros suspensos.

O ritual é seguido à risca diariamente em período de safra. Os filhos Francielle (17) e Pedro Arthur (10) chegam da escola e ajudam na cata a dedo. “O que dá mais trabalho é lidar com o clima frio da região, porque o café corre o risco de morrer. A benção é que chove muito e atrasa a maturação dos grãos”, diz Pedro.

INELTA
ADMINISTRADORA E
CORRETORA
DE SEGUROS LTDA.
“NOSSO NEGÓCIO É SEGURO”

Allianz

HDI

BANESTES

Azul
SEGUROS

PORTO
SEGURÓ

Itaú

Bradesco

SulAmérica

MAPFRE

SEGUROS
Unimed

Liberty
Seguros

TOKIO MARINE
SEGURADORA



(28) 3553 1848 - (28) 3552 2121 - (28) 3553 2833 | inelta@ineltacorretora.com.br
NOVO ENDEREÇO: Praça Machadinho, 115 - Centro - Guaçuí - ES - Próximo à Rodoviária

No ano passado, os produtores levaram a primeira cata para um especialista, que os orientou sobre medir temperatura e recomendou a inscrição no concurso. A única saca inscrita obteve 87,4 pontos na análise sensorial dos jurados e foi arrematada por R\$ 1.500,00.

“Quando soubemos que nosso café ia para a mesa de prova foi uma surpresa muito grande. A gente está pegando ritmo com o tempo e sempre aprendendo algo novo. O café especial acaba sendo mais fácil de colher que o rio”, afirma Luzia.

O entusiasmo é nítido na família. Pedro e Luzia pretendem conhecer mais produtores no mercado de qualidade para abrir novos caminhos, além de vislumbrar a continuidade dos



negócios com o casal de filhos. Este ano, vão melhorar a estrutura da estufa e colher mais.

“O povo tem medo de dar a cara a tapa e acomodou com o café rio”, analisa Pedro. “Nosso objetivo é melhorar a

qualidade todo ano e mostrar aos vizinhos que é possível. Muitas pessoas viram onde chegamos e vão começar a produzir cafés de qualidade este ano”, completa Luzia.

**Confira esta reportagem no formato multimídia no nosso site www.safraes.com.br!*

NOVA RANGER 2020

PLANOS ESPECIAIS PARA EMPRESAS E PRODUTORES RURAIS



Produtora fatura o concurso de Qualidade e Sustentabilidade do Café de Cachoeiro de Itapemirim 2019



[o] FOTOS DIVULGAÇÃO

Robertson Valladão

Cachoeiro de Itapemirim conheceu em dezembro seu melhor café conilon. É o de Maricéia Aparecida Bleidorn Pancini, da comunidade de Boa Vista, distrito de São Vicente. A produtora participou do Concurso de Qualidade e Sustentabilidade do Café Conilon 2019, promovido pela Prefeitura de Cachoeiro, por meio da Secretaria de Agricultura e Interior (Semai). No concurso, foram inscritas 45 amostras de cafés, que concorreram a R\$ 18 mil em prêmios para os cinco primeiros colocados e um bônus, de R\$ 1.250 a 7 mil, conforme a pontuação conquistada após a avaliação sensorial.

Além da divulgação dos vencedores, aconteceram palestras técnicas com o professor João Batista Pavesi e o campeoníssimo cafeicultor Luiz Claudio de Souza, bicampeão da categoria Conilon do "Coffee of the Year". Ainda antes do anúncio dos campeões, o público pôde degustar os cinco melhores cafés, que foram expostos na mesa de prova pela equipe do Ifes.

Maricéia, que também teve seu café inscrito no concurso nacional de melhor café, na categoria Conilon, em Belo Horizonte, e ficou entre os 30 melhores do Brasil, comentou

sobre o resultado. "Estou muito, muito emocionada. É fruto de muito trabalho e dedicação, com muito amor ao que faço. Com essa premiação, me sinto mais motivada ainda. E quando a prefeitura realiza um concurso como esse, incentiva os produtores a melhorarem cada vez mais a qualidade dos cafés", disse a campeã.

"Parabenizo a vencedora e a todos os participantes do concurso. O concurso mostra que os produtores do nosso município têm potencial para produzir cafés de qualidade, e o concurso teve o objetivo de motivá-los para que alcancem melhores resultados para a sua produção", ressalta o secretário de Agricultura e Interior do município, Robertson Valladão.

RESULTADO E PREMIAÇÃO

1º lugar – Mariceia Aparecida Bleidorn Pancini – Boa Vista/São Vicente (R\$ 8 mil)

2º lugar – Sérgio Luiz Felipe – Boa Vista/São Vicente (R\$ 4 mil)

3º lugar – Sebastião Giori – Fazenda Barra do Mutum (R\$ 3 mil)

4º lugar – Jovandir José Felipe – Boa Vista/São Vicente (R\$ 1.750,00)

5º lugar – João Martins – Campos Elíseos (R\$ 1.250,00)



2 TROFÉUS UNIDOS EM 1 SÓ PRODUTO

1º LUGAR DE MELHOR DESIGN
DE EMBALAGEM DO BRASIL

1º LUGAR DE MELHOR CAFÉ
CONILON DO BRASIL
2018 E 2019



CASARIO

**PÓDE
MULHERES**

 **CAFESUL**
COOPERATIVA DOS CAFEICULTORES DO SUL DO BRASIL

EM DUAS DÉCADAS, CAFÉ
CAPIXABA DEIXOU PARA
TRÁS O POSTO DE PIOR
CAFÉ DO MUNDO E SE
TRANSFORMOU EM UM
DOS MELHORES E MAIS
PREMIADOS DA ATUALIDADE

Mudança de rota



ROSIMERI RONQUETTI _ safraes@gmail.com

Quando o assunto é a produção de café no Espírito Santo, estamos falando da mais tradicional e importante atividade agrícola capixaba. Ainda em 1850 já era notável, segundo dados do Centro de Comércio de Café de Vitória (CCCV), a importância da cultura para a economia do Estado. Atualmente, o Espírito Santo ocupa o segundo lugar do país na produção de café e está presente em praticamente todos os municípios.

Para além de todo o contexto social e econômico, o capixaba tem uma relação especial com a produção de café. Relação essa que passa de geração em geração e, por meio da união de diversos atores, tirou o Estado do ranking de pior café do mundo, posição ocupada até o final da década de 1990, para um dos melhores e mais premiados do país na atualidade.

Uma das testemunhas dessa trajetória é o cafeicultor Tarcísio

Maria de Lacerda, 65 anos, do Sítio Pedra Menina em Dores do Rio Preto, no Caparaó Capixaba. “Eu vivi essa história. O nosso café era tido como pior do país. Os compradores negociavam nosso café e levavam para Vitória. Lá eles tiravam o que era melhor e levavam para o sul de Minas para vender como se fosse de lá. Quando passavam da divisa de Minas, tiravam a carga do caminhão com placa por Espírito Santo e trocavam por um com placa de Minas e iam para São Paulo, ou para embarcar no porto, como se fosse de lá. Se percebessem que era do Caparaó devolviam. Nossa café passava como do sul de Minas, isso aconteceu até lá pelo ano 2000”, relata Lacerda.

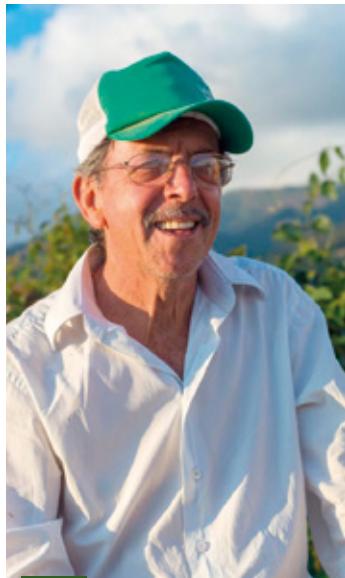
Essa não era apenas a realidade do Caparaó. Produtores da região das montanhas também enfrentavam dificuldades em relação à qualidade do café produzido. O engenheiro agrônomo

Fabiano Tristão Alixandre, especialista em Cafeicultura do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), em Brejetuba, conta que o Espírito Santo era conhecido no mundo inteiro como o produtor de café “Rio Macaco”, nome usado para os piores cafés.

“O mundo conhecia o Estado como produtor de cafés ruins. Os piores cafés que existiam eram tachados como os do Espírito Santo. Nossa café era conhecido na época como café Rio Macaco, café de qualidade inferior”, explica Tristão.

No norte do Estado, região com tradição no cultivo de café conilon (*Coffea Canephora*), a espécie chegou a ser considerada veneno e a comercialização era feita com base no tipo físico dos grãos produzidos. “O café conilon foi tido por especialistas durante muito tempo como café de baixa qualidade e até mesmo como veneno, por um período. Até a década de 1990, a qualidade do grão estava vinculada ao melhor tipo físico do café, de acordo com a tabela de classificação feita para identificar e quantificar os defeitos no café, como grãos preto, verde, arrido e impurezas, como pedras e cascas”, relata o vice-presidente da Cooperativa Agrária dos Cafeicultores de São Gabriel (Cooabriel), Antônio Joaquim de Souza Neto.

BRUNO LAVORATO



Tarcísio Maria de Lacerda, cafeicultor

LEANDRO FIDELIS



Grãos especialíssimos do Caparaó

CAFÉ DAS MONTANHAS, O INÍCIO DE TUDO



[o] LEANDRO FIDELIS

O casal Gelson Bissoli e Josane Lima é referência em Vila Pontões (Afonso Cláudio)

Na década de 1990 o mundo já falava em cafés especiais, com maior valor agregado, e alguns estados brasileiros, como Minas Gerais, já aproveitava essa oportunidade. Os cafeicultores da região das montanhas iniciaram, então um debate juntamente com o Incaper sobre a produção de cafés de qualidade e, em 1997, foi criado o programa Estadual para Produção de Cafés de Qualidade das Montanhas do Espírito Santo. O objetivo era incentivar os produtores para o cultivo de café especial e mostrar ao mercado que o Estado podia produzir café de qualidade.

O programa foi uma iniciativa do setor produtivo e contou com o apoio de diversas instituições, entre elas: Incaper, Sistema OCB, Secretaria de Estado da Agricultura (Seag), Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) e o Centro de Desenvolvimento Tecnológico do Café (Cetcaf).

Cerca de um ano após o lançamento do programa, foi criada a Associação de Produtores de Cafés de Qualidade da Região das Montanhas (Pronova). Fabiano conta que nessa época cerca de 80% do café produzido realmente não tinha boa qualidade, mas 20% eram de qualidade, porém faltava informação e foi a partir daí que teve início um trabalho que estimulou os produtores e fez o café capixaba chegar ao patamar que está hoje.

“Naquela época, 80% da produção era realmente de baixa qualidade, mas 20% eram de boa qualidade.

Com informação e técnicas adequadas foi possível mudar essa realidade. A criação do programa de qualidade e da associação foi o pontapé inicial para os trabalhos de análise sensorial, classificação física dos cafés, treinamento de técnicos em processamento de colheita e pós-colheita, treinamento de produtores, introdução de tecnologias como terreiro coberto, descascadores e secadores, além da participação em feiras, congressos e seminários. Dessa forma foi possível mostrar para as outras regiões e para o mundo que, sim, poderíamos produzir cafés finos e especiais. Todo esse movimento impulsionou os produtores nessa busca e fez o café capixaba chegar ao patamar que está hoje”.

O cafeicultor Gelson Bissoli, morador do distrito de Pontões em Afonso Cláudio, lembra que nessa época seu pai, Guarani Bissoli, hoje falecido, aderiu de imediato a novidade. “Nós fomos os primeiros do Estado a produzir cafés especiais no programa de melhoria dos cafés das montanhas do Espírito Santo. Foi sem dúvida uma mudança radical. Saímos de um café commodity para um café de qualidade. Essa mudança não foi apenas na produção do café, mas na qualidade de vida dos produtores e suas famílias”, destaca o produtor.

O sentido que fica para ele é o orgulho pela iniciativa do pai. “Sinto muito orgulho do meu pai, por ele ter acreditado em um trabalho tão importante, que mudou a trajetória dos cafés do Espírito Santo”.

“NÓS FOMOS OS PRIMEIROS DO ESTADO A PRODUZIR CAFÉS ESPECIAIS NO PROGRAMA DE MELHORIA DOS CAFÉS DAS MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO. FOI SEM DÚVIDA UMA MUDANÇA RADICAL. SAÍMOS DE UM CAFÉ COMMODITY PARA UM CAFÉ DE QUALIDADE” (GELSON BISSOLI)

PASSANDO A LIMPO A HISTÓRIA DO CAFÉ ESPECIAL DO CAPARAÓ



[O] DIVULGAÇÃO

"DEU NO RÁDIO"

Por volta dos anos 2000, quando a região das montanhas já fazia café de qualidade, incentivado pelo programa lançado em 1997, movimento semelhante já tomava conta da região do Caparaó. Tarcísio Maria de Lacerda conta que os produtores da região começaram a ouvir no rádio que o café do Sul de Minas era vendido por um preço melhor do que eles comercializavam e perceberam haver algo errado. “Nós começamos a ouvir no rádio que o café do sul de Minas valia mais de que o nosso, mas como, se o nosso café passava como se fosse de lá e o preço pago pelo nosso era menor? Foi aí que começamos a des-

cobrir que essa história que o nosso café era ruim não era verdade”, relembra Lacerda.

João Batista Pavesi Simão,

professor do Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes) campus de Alegre e orientador da Caparaó Jr., empresa júnior que presta serviços de agro-economia e consultorias a atividades



agrícolas voltadas para a cafeicultura, diz que o café da região sempre foi bom, mas os compradores escondiam isso dos produtores. “Sempre teve café bom na região, mas os compradores locais escondiam isso dos produtores e quem ganhava dinheiro com os cafés eram os compradores”.

Os produtores começaram então a buscar compradores de fora e trouxeram para a região para avaliar o café. “Essas pessoas viram a qualidade do nosso café e começaram a pagar por isso, foi aí que paramos de vender para Vitória e passamos a vender para o Sul de Minas com até 25% a mais do que os compradores daqui pagavam”, conta Tarcísio.

Em 2012, José Alexandre Abreu de Lacerda, do Sítio Forquilha do Rio, no Distrito de Pedra Menina, após participar de três concursos de qualidade na cidade mineira de Muriaé, foi primeiro lugar no concurso nacional de micro-lotes Abic, promovido pela Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic). “Esse feito foi uma grande e boa surpresa para todos, inclusive para o Governo do Estado. Depois disso é que os trabalhos de melhorias e qualidade em processos de colheita e pós-colheita foram intensificados no Caparaó”, lembra Pavesi.

MONTANHAS COMO REFERÊNCIA

José Alexandre Lacerda explica que o interesse pelos cafés especiais surgiu quando

viram a vocação da região de montanhas. "Visitei a região e percebi que é muito parecida com o Caparaó, devido às montanhas e à maturação desuniforme do café, e procuramos ajuda do Incaper para fazer o mesmo", diz o cafeicultor que tem na família cinco títulos nacionais, três Abic e dois "Coffee of The Year", na Semana Internacional do Café (SIC).

Em 2013, incentivados pelo feito de **José Alexandre**, iniciou-se um trabalho de investigação do arábica para saber onde poderia ter café especial. Entidades como o Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq),



institutos federais do Sul de Minas e de Química do Rio de Janeiro se juntaram e logo começaram a dar resultados.

Em 2014, de 110 amostras, 93 deram especial com o pós-colheita feito todo no mesmo local. Em 2015, de 110 amostras 91 deram especial.

Pavesi relata que todo esse trabalho, mais a participação em eventos como a SIC, começou a despertar o interesse

dos compradores até mesmo de fora do Brasil. "Tudo começou tentando gerar credibilidade, reconhecimento de qualidade e confiabilidade ano após ano de produção de café especial. E quando você dá notoriedade, atrai os olhares e traz compradores de fora, e foi isso que aconteceu. Começaram a chegar compradores, inclusive delegações de outros países e reconhecer o valor dos nossos cafés. Com isso, os grandes compradores da região começaram a acordar para essa valorização para não perder esse mercado", comenta o professor.

O CAMINHO PARA O CONILON DE QUALIDADE

Em 2010, com a aprovação do protocolo internacional para análise sensorial de robustas finos pelo Institute Quality Coffe (CQI), foi possível mensurar e pontuar os cafés conilons, assim como já era feito com o arábica. Começava a busca, dentro dos lotes de conilon, por docura e acidez, itens trabalhados dentro do protocolo de pontuação.

O extensionista e degustador do Incaper Tássio da Silva de Souza diz que, após essa aprovação, começaram os estudos para ver o que influencia, de fato, os aspectos sensoriais do conilon e viram que era possível aplicar, na espécie, muito do que já era feito com o arábica. "Assim surgiu o conilon cereja descascado e a definição de variedades específicas para produção de cafés especiais e com notas mais elevadas. Até então, o conilon era bastante desacreditado e não se tinha um mercado específico, já tinha fama de um café que não apresentava padrão sensorial", relata o degustador.

Na SIC de 2013, um fato inusitado ajudou na mudança desse cenário descrito por Tássio. Uma amostra de robusta, produzida no sul do estado, foi colocado em meio a outras amostras

[e] DIVULGAÇÃO



de arábica do mundo todo para ser avaliada às cegas pelos provadores, sem saber de fato o que tinha na mesa.

Para surpresa de todos, entre vários lotes de arábica, o lote de robusta ficou em 4º lugar. "Isso quebrou vários mitos

e paradigmas. Os provadores renomados, de várias partes do mundo, encontraram acidez e doçura, atributos que fizeram o conilon ter mais reconhecimento que vários arábicas em teste. Considero esse fato de 2013 um marco histórico para a evolução e o reconhecimento do conilon de qualidade no estado", diz o extensionista do Incaper.

Tássio diz que a partir daí se intensificaram os estudos e pesquisas para inserir o conilon no processo de qualidade. "Esse movimento vem por conta de todo aparato tecnológico ter voltado os olhos para qualidade de café. São novas variedades que permitem pontuações mais elevadas, o trato cultural, que possibilita ter frutas de boa qualidade e toda tecnologia de pós-colheita, trazida dos arábicas, que vem surtindo bons efeitos também nos conilons especiais", conclui.

O dono da amostra em questão é o produtor Luiz Cláudio de Souza, do Sítio Grãos de Ouro, na comunidade Morgado de Muqui, mesmo produtor bicampeão do Coffee of the Year, 2018 e 2019, na SIC.

No norte do Estado, o saudoso Dário Martinelli, principal incentivador da produção de conilon na região, foi também um dos precursores do café de qualidade. Em 2001, Dário instalou uma unidade despolpadora em sua propriedade localizada no Córrego Poção, em Nova Venécia, onde recebia a visita de técnicos e produtores de toda a região que viam conhecer a novidade.

O filho de Dário, Francisco de Paula Gomes Martinelli, lembra que, assim como os produtores resistiram ao cultivo do conilon após a erradicação do arábica, também resistiram ao processo de qualidade, mas isso vem mudando com o passar dos anos. "No início houve grande desconfiança por parte dos produtores e também dos demais participantes da cadeia



Luiz Cláudio de Souza, de Muqui, cravou o nome na calçada da fama dos cafés especiais do Brasil

produtiva do café. Isso também aconteceu no processo de busca pela qualidade, a desconfiança por parte dos produtores era grande. Isso vem mudando com o passar dos anos. A divulgação das técnicas e os concursos de qualidade, ajudam a mudar essa realidade", diz o cafeicultor.

Um exemplo do que diz Francisco é o cafeicultor Adair Batista Borges, do Sítio Recanto, no Córrego São Pedro em Alto Rio Novo, região noroeste do Espírito Santo, que há cinco anos produz café de qualidade. "Sempre ouvi que conilon não tinha qualidade, mas de um tempo para cá isso vem mudando muito. Tenho recebido muita informação sobre o assunto em palestras e dias de campo promovidos pela Cooabriel e mudei essa concepção", diz.

Este ano, Adair ficou em primeiro na categoria Conilon Natural, no Concurso Conilon de Excelência Cooabriel, com 83,5 pontos.

Diferente do Adair que está aos poucos aderindo a ideia do conilon de qualidade, Lucas Venturim e seus irmãos cresceram ouvindo o pai defender a espécie. "Meu pai sempre disse que nem todo arábica

ca tem qualidade, só aquele colhido madurinho que passa por uma secagem criteriosa fica especial. Ele colocou essa ideia na nossa cabeça desde cedo. Que nós tínhamos que acreditar em um conilon que, se fosse bem feito, ele também daria bebida boa", conta Lucas.

Em 2007, após um longo período de planejamento, os Venturim tiraram do papel o projeto de produção de cafés de qualidade e, em 2012, iniciaram o processo de despolpamento. Hoje, todo café produzido na fazenda da família, em São Domingos do Norte, é despolpado e feita a separação dos grãos verdes e boia, que representa cerca de 20% da produção, sendo 80% especial.

Em 2018, o café Venturim teve três amostras entre as cinco melhores do país no "Coffee of the Year" e, em 2015, ficou em 2º lugar no concurso de Qualidade do Café Conilon Nescafé. Em 2019, os irmãos ficaram em 1º lugar no Concurso de Microlotes Nestlé.

"TODO ESSE MOVIMENTO VEIO POR CONTA DO APARATO TECNOLÓGICO TER VOLTADO OS OLHOS PARA QUALIDADE DE CAFÉ. SÃO NOVAS VARIEDADES QUE PERMITEM PONTUAÇÕES MAIS ELEVADAS"
(TÁSSIO DA SILVA DE SOUZA, EXTENSIONISTA E DEGUSTADOR DO INCAPER)

[o] DIVULGAÇÃO



Adair Batista Borges ficou em primeiro na categoria Conilon Natural, no Concurso Conilon de Excelência Cooabriel, com 83,5 pontos.



Allan Caliman, vencedor do primeiro concurso de conilon de Pinheiros, entre os empresários Stenio e Adaldo Orletti da Robusta Café



Tássio da Silva de Souza extensionista e degustador do Incaper



Celso Zambom Maranguanhe, do Sítio Mata Fria, na comunidade Mata Fria, vencedor na categoria Arábica do concurso de Conceição do Castelo

QUALIDADE NOS MUNICÍPIOS

No intuito de incentivar os produtores na busca por melhores cafés, municípios capixabas, de norte a sul, realizam mostras e concursos de qualidade. Este ano foram distribuídos aproximadamente R\$ 200 mil reais em prêmios, entre as variedades Conilon e Arábica, em mais de 20 municípios do Estado.

Conceição do Castelo, na região serrana, há 11 anos faz o concurso. O secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, Odair José Milagre, explica que, no passado, quando o concurso começou, o objetivo era a valorização do café e a busca por melhores preços e desde então a qualidade do grão produzido no município melhorou significativamente.

“Sempre buscamos a valorização do produtor e, consequentemente, a busca por um mercado que pague mais por ele. O concurso é, sem dúvida, um meio de divulgação dos cafés e de destacar os produtores. Hoje, a maior parte dos cafés produzidos aqui são de qualidade e acreditamos que isso se deve à visibilidade proporcionada pelos concursos”, esclarece o secretário.

Produtores como Celso Zambom Maranguanhe, do Sítio Mata Fria, na comunidade Mata Fria, vencedor na categoria Arábica do concurso do ano passado, sempre trabalhou com café, mas só a partir de 2016 começou a produzir com qualidade e participar de concursos. “O concurso é muito importante para dar visibilidade ao nosso café e para expandir os negócios. Por

meio do concurso é possível conseguir melhores preços e é disso que precisamos vender nosso café com um preço mais justo, uma vez que nosso custo de produção é muito alto”, diz.

Em relação ao preço, Celso disse ainda que já conseguiu negociar o valor da saca até 100% a mais que o café comum e em 2018 conseguiu exportar parte da produção. Conceição do Castelo produziu, em 2018, 150 mil sacas, destas 100 mil de arábica e 50 mil de conilon.

Da região serrana, com tradição na produção de cafés especiais para Pinheiros, no extremo norte do Estado, onde pouco se ouve falar em cafés de qualidade. Este ano, a prefeitura do município, em parceria com o Incaper e iniciativa privada, fizeram o 1º Concurso de Café Conilon de Pinheiros.

O extensionista do Incaper em Pinheiros, Antônio Locatelli, diz que há dois anos vinha tentando fazer o concurso, mas o trabalho com os produtores começou bem antes. “Ensaiamos fazer esse concurso desde 2017 e só em 2019 conseguimos, porém, o trabalho com os cafeicultores começou bem antes. Há quatro ou cinco anos estamos fazendo um trabalho em termos de conhecimento e incentivo para busca de qualidade do café produzido aqui”, enfatiza.

O cafeicultor Allan Caliman, ganhador do 1º Concurso de Conilon de Pinheiros nunca pensou em fazer café de qualidade na região até começar os trabalhos do Incaper, mas já percebeu que esse é um cami-

nho sem volta. "Para mim foi uma surpresa ficar em primeiro lugar. Nunca tive a intenção de produzir café de qualidade, mas já mudei de opinião e acredito que esse é um caminho sem volta", salienta o cafeicultor.

Com uma área plantada de 18 hectares, entre café produzindo e em formação, no Córrego Jacutinga, distante 10 km da cidade, Allan diz que o principal retorno da premiação foi a visibilidade do concurso. "Depois que ganhei o concurso, a Nestlé nos enxergou. Enviaram técnicos para acompanhar e orientar os trabalhos nas nossas lavouras, ou seja, já temos um apoio que antes do concurso não tínhamos".

Outro município da região norte com pouca tradição em cafés de qualidade que também resolveu incentivar os produtores

por meio dos concursos foi Marilândia. "Há três anos realizamos junto ao Incaper o Concurso de Qualidade do Café Conilon de Marilândia e, desde então, nossos produtores passaram a produzir um café de melhor qualidade. O concurso, além de mostrar o potencial de produção dos nossos agricultores, tem também como objetivo apresentar ao homem do campo as principais tecnologias disponíveis, para melhorar as condições de trabalho e rendimento do serviço na produção de café conilon", explica Geder Camata, prefeito de Marilândia.

Sooretama há vários anos figura entre os três maiores produtores de conilon do Estado e, em 2019, pela primeira vez, resolveu fazer o concurso. **Tiago Camiletti** produz café de qualidade e tomou a iniciativa de buscar par-

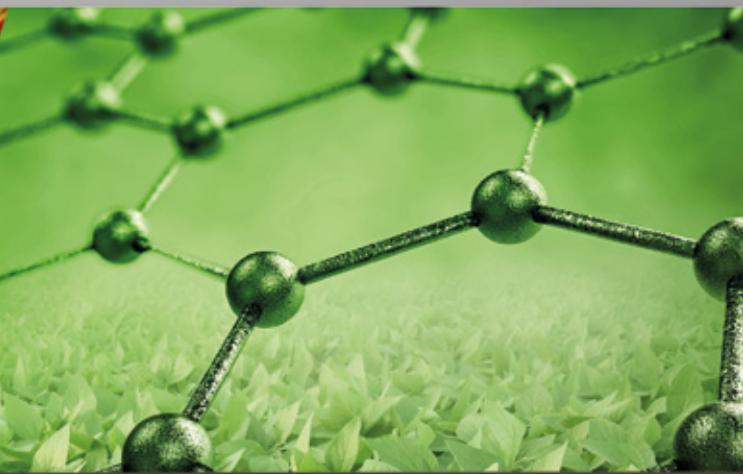


cerias com o Incaper, a prefeitura e a iniciativa privada, para a realização do evento. "Eu já faço café de qualidade aqui no município e sei que nosso café tem potencial, por isso a iniciativa de fazer o concurso. Quero trazer para o município os incentivos que o concurso proporciona e elevar o potencial que Sooretama tem, podendo disputar de igual para igual com os melhores cafés do Estado e do país", destaca Camiletti.

A MAIOR TECNOLOGIA NA MENOR PARTÍCULA



NHT® é uma linha de fertilizantes fluidos com altíssima concentração de nutrientes para a máxima produtividade e rentabilidade no campo.



CONFIRA ALGUNS MUNICÍPIOS QUE FIZERAM CONCURSOS E MOSTRAS DE CAFÉ DE QUALIDADE EM 2019

CONCURSOS

AFONSO CLÁUDIO

R\$ 25 mil reais em prêmios
Prêmio dos Cafés Especiais de Afonso Cláudio

Categoria Arábica Descascado

- 1º Luciano Dutra Pimenta
- 2º Jeremias Lietig Braga
- 3º Flosina Lietig Braga

Categoria Conilon Natural

- 1º José Arnaldo Zandonadi
- 2º Derio Falquette,
- 3º José Omerio de Souza

ATÍLIO VIVACQUA

R\$ 10 mil reais em prêmios
3º Concurso de Qualificação e Sustentabilidade do café

- 1º Carlos Renato Santana
- 2º Francisco Moura Machado

CASTELO

R\$ 17.500 mil reais em prêmios
13º Concurso de Qualidade do Café de Castelo

Arábica

- 1º Elzio Sartori
- 2º Edson Pires Sartori
- 3º Adriana Altoé de Souza

Conilon

- 1º Wagner Sena Davel
- 2º Pedro Fim
- 3º Paulo Sérgio Gueller

COLATINA

R\$ 7 mil reais em prêmios
8º Concurso de Qualidade do Café Conilon de Colatina

- 1º Tiago Vitor Toso Pinotti
- 2º Wellington Schmild
- 3º Fábio Lyrio dos Santos

CONCEIÇÃO DO CASTELO

R\$ 18 mil reais em prêmios
11º Concurso de Qualidade do Café Arábica e Conilon

Arábica

- 1º Celso Zambom Maranguanhe
- 2º Solenir Dalbó
- 3º Reginaldo Guidineli

Conilon

- 1º Edivandro da Silva Santos
- 2º Antônio Lúcio Pravato
- 3º Paulo Sérgio Mareto

IBATIBA

R\$ 25 mil reais em prêmios
2º Concurso de Qualidade do Café de Ibatiba

Arábica natural

- 1º – Gilmar de Castro Souza
- 2º – Gilsinei Amorim Pereira
- 3º – Givaldo Gomes Amorim

Arábica despolpado

- 1º – Maria Luiza Masseni Souza
- 2º – Ary José da Silva
- 3º – Givaldo Gomes Amorim

ICONHA

R\$ 7 mil reais em prêmios
Concurso de Qualidade de Bebida do Café Conilon de Iconha

- 1º Gustavo France Osa
- 2º Antonio Paganini
- 3º Moises Zocoloto

ITARANA

R\$ 2.500 mil reais em prêmios
5º Concurso de Café de Qualidade de Itarana

- 1º- Silvanius Kutz
- 2º- Valentim Herzog
- 3º- Laudivania Ludke Kutz

IÚNA

R\$ 25 mil reais em prêmios
5º Concurso de Qualidade do Café Arábica

Café Natural

- 1º Deneval Vieira
- 2º Douglas Dutra Vieira e
- 3º Deneval Junior

Cafés descascados

- 1º Carlos Roberto Vieira
- 2º Deneval Vieira
- 3º Juarez Almeida

LARANJA DA TERRA

R\$ 6.500 mil reais em prêmios
1ª Edição do Café Conilon de Qualidade

- 1º Gercino Kohler
- 2º Klenice Seidel
- 3º Argel Lorenço

LINHARES

R\$ 8 mil reais em prêmios
2º Linhares Coffee

- 1º Washington Bortolotti
- 2º Valdir Scardua
- 3º Bruno Rosa Pessotti

MARILÂNDIA

R\$ 12 mil reais em prêmios
3º Concurso de Qualidade de Café Conilon

- 1º Antônio Eli Caldara
- 2º Lucas Celim Pereira
- 3º Oswaldo Altoé

Categoria “Café de Secador”

- 1º Sérgio Augusto Lorenzoni
- 2º Maria de Fátima Tamanini Noventa
- 3º Braz Salvador Drago

MIMOSO DO SUL

R\$ 2.850,00 mil reais em prêmios
3º Concurso de Qualidade de Café- Comunidade Conceição do Muqui

- 1º José Nardele Simoni
- 2º Adilson Silva do Carmo
- 3º Daniela Aparecida Leandro de Sá

MUNIZ FREIRE

R\$ 12.050,00 mil reais em prêmios
12º Concurso de Cafés de Qualidade de Muniz Freire - 12º Concurso de Café Arábica e 6º Prêmio de Café Conilon

Categoria popular Arábica

- 1º Jonas Vieira

Categoria popular Conilon

- Antonio Pessin

Arábica Cereja Descascado

- 1º Jonas Vieira
- 2º Mário Lucio Paderni
- 3º Tiago Monteiro

Categoria Conilon

- 1º Roberto Espinosa Paulucio (Café Natural)
- 2º Edivaldo Paulucio (Cereja Descascado)
- 3º Edson Paulucio (Cereja Descascado)

Categoria Sustentabilidade

- 1º Edalmo Destefani Pessin
- 2º Luiz Daniel Paulucio
- 3º Dorval Côgo Oliveira

PINHEIROS

R\$ 10 mil reais em prêmios
1º Concurso de Qualidade de Café de Pinheiros

- 1º Allan Caliman
- 2º Evaldo Oliveira Silva
- 3º Miguel Ângelo Shumacher

SANTA TERESA

R\$ 14 mil reais em prêmios
2º Concurso de Café de Santa Teresa

Café Arábica

- 1º Antônio Luiz Magnani
- 2º Antônio Valt
- 3º Ermames Marques da Silva

Café Conilon

- 1º Avelino Cirilo Belumatt
- 2º Jhon Lennon Alves dos Santos
- 3º Leidmar Teixeira da Silva

SÃO ROQUE DO CANAÃ

R\$ 1.500 mil reais em prêmios
1º Prêmio de Sustentabilidade do Café de São Roque do Canaã

- 1º Fernando Margon Zufelato - café conilon
- 2º Verandina Margon Zufelato - café arábica
- 3º Fernando Margon Zufelato - café arábica

VARGEM ALTA

R\$ 5 mil reais em prêmios
14º Concurso de Café Cereja Descascado de Vargem Alta

- 1º lugar: Elieser Calvi
- 2º lugar: José Pasti
- 3º lugar: Valdeci Pasti

VENDA NOVA DO IMIGRANTE

R\$ 4.500 mil reais em prêmios
Primeira Premiação e Leilão de Cafés Tardios de Qualidade do Município de Venda Nova do Imigrante Safra 2019 e 2020

- 1º Pedro Tonole
- 2º Dério Brioschi
- 3º José Luiz Mauro

MOSTRAS**ALEGRE**

1º Mostra de Cafés de Qualidade de Alegre

Cupping Popular Arábica

- 1º Lugar: José Rubens Toledo
- 2º Lugar: Idelson Suhett Domiciano
- 3º Lugar: Antônio José Juffo

Cupping Popular Conilon

- 1º Lugar: Idelson Suhett Domiciano
- 2º Lugar: Ivone Alves Abreu de Souza
- 3º Lugar: Silvaninho Oliveira de Souza

Cupping Técnico Arábica

- 1º Lugar: Antônio José Juffo
- 2º Lugar: José Rubens Toledo
- 3º Lugar: Miquéias Custódio Salordani

Cupping Técnico Conilon

- 1º Lugar: Idelson Suhett Domiciano
- 2º Lugar: Maria Denise Dias P. Quadra
- 3º Lugar: Leandro Barbosa Quadra

DIVINO DE SÃO LOURENÇO

1º Mostra de Cafés de Qualidade

- 1º Paulo César Barbosa
- 2º Antônio Figueira Mendes de Souza
- 3º Sebastião Aufran Proveti Gonçalves

GUACUÍ

5º Mostra de Cafés de Qualidade de Guacuí

Cupping Técnico

- 1º Aristovão José Azevedo
- 2º Leandro Dessim de Paula
- 3º Sebastião Dessim de Paula

Cupping popular

- 1º Názario Lopes de Paula
- 2º Aristovão Jose Azevedo
- 3º Evanir Carlos Cunha e Felipe Baberino de Siqueira

IBITIRAMA

2º Mostra Tecnológica de Cafés Especiais de Ibitirama

- 1º Fabrício Campo Dall'Orto
- 2º Luzia Moreira Alves
- 3º Fabrício Campo Dall'Orto

SÃO JOSÉ DO CALÇADO

1º Mostra de Café Arábica de São José do Calçado

- 1º Marcos Aurélio da Silva Lima
- 2º Leandro da Silva Ruel
- 3º Edgar da Silva Lima

QUALIDADE E COOPERATIVISMO

O primeiro concurso de qualidade de café conilon que se tem registro no Espírito Santo foi realizado pela Cooabriel em 2003. Denominado Concurso Conilon de Excelência Cooabriel, pela primeira vez foram avaliados quesitos sensoriais da espécie. O objetivo era promover a melhoria da qualidade do conilon, identificar potenciais produtores de qualidade e criar o conceito do conilon bebida.

“O Concurso Conilon de Excelência Cooabriel exerceu naquele ano algo inédito ao café conilon, que foi premiar a partir da avaliação sensorial do conilon, ou seja, gosto, aroma e sabor começaram a ser quesitos avaliados”, esclarece o vice-presidente da cooperativa, **Antônio Joaquim de Souza Neto**.

Toninho disse ainda que o concurso só aconteceu em 2003, porém, os trabalhos de conscientização com os sócios sobre a importância da melhoria dos padrões do café conilon, principalmente sobre a forma de evitar defeitos durante a colheita e secagem, começaram ainda na década de 1990.

Algumas iniciativas adotadas pela Cooabriel para reverter esse quadro foram pagamento de até 8% a mais sobre o valor da saca para cafés naturais de terreiro, instalação de unidades próprias de produção de mudas, com viveiro e jardim clonal com materiais genéticos de qualidade, e de estação experimental de descascamento para demonstrar, na prática, como descascar o café e apurar o cereja descascado.

“Todas essas medidas adotadas, mais a realização do concurso, validaram a valorização do café conilon de qualidade e apoiaram os produtores na produção de cafés especiais e diferenciados”, destaca Antônio. Além do prêmio, a Cooabriel pagou aos cafés premiados no primeiro concurso de 12% a 20% a mais no preço da saca.

A Coocafé, Cooperativa dos Cafeicultores da Região de Lajinha, Minas Gerais, e com várias unidades no Espírito Santo, desde 2007 realiza o Concurso Coocafé Qualidade Regional. Para

o Diretor de Produção e Comercialização da cooperativa, Pedro Antônio Silva Araújo, é papel das cooperativas incentivar e apoiar seus associados na busca por qualidade.

“A cooperativa orienta o associado em todas as etapas, desde a produção até o processo de colheita e secagem, para que ele tenha um café de qualidade. O concurso é uma maneira de incentivar e valorizar os produtores que se dedicam nessa busca pela melhoria da qualidade de seus cafés”, afirma Araújo.

Pedro destaca

ainda que, desde a primeira edição do concurso até hoje, os cafés capixabas deram um salto de qualidade e isso se deve, em parte, à conscientização dos produtores, incentivada pela cooperativa e pelos concursos. “O Espírito Santo deu um salto qualitativo muito grande nos últimos 10 anos. Os produtores de arábica no Caparaó Capixaba, a parte mais elevada, se tornaram especialistas em produzir café de qualidade. O produtor está mais consciente porque ele foi educado para isso. O concurso

foi uma maneira que encontramos para proporcionar visibilidade a esse produtor”.

A fala do Presidente da Cooperativa Agropecuária Centro

Serrana Cooapeavi Cooapeavi, **Denilson Potratz**, idealizadora do Prêmio Pio Corteletti que acontece desde 2011 e premia produtores quanto de conilon quanto de arábica, reforça o que disse Araújo sobre a importância das cooperativas no processo de busca pela qualidade dos cafés do estado.

“A cooperativa dá todo o suporte ao seu associado e investe no produtor, para que ele possa melhorar a qualidade, a produtividade e, consequentemente, gerar um produto

com maior valor agregado, com notas muito

superiores ao que vinha produzindo e permitindo a entrada deles nesses

concursos para conquistar prêmios e melhorar a sua lavoura”, pontua Potratz.

Denilson lembra que, além da qualidade, os concursos têm também o objetivo de remunerar melhor o produtor. “Quando você coloca diferencial de pagamento em cafés de qualidade nos concursos, acaba estimulando a família



10 MOSAICO IMAGENS



10 PORTAL CAPARAÓ

e o produtor a produzirem cafés mais especiais, com olhar diferenciado para a lavoura, melhor gestão e oportunidade de melhor remuneração. É onde o produtor vai enxergar que vai colocar mais dinheiro no bolso”.

O ENVOLVIMENTO DAS INDÚSTRIAS

Há cerca de 20 anos o fomento à produção de cafés de qualidade nas montanhas do Espírito Santo, paralelamente ao incentivo de programas estaduais, chegou por meio da iniciativa privada. A Real Café, indústria capixaba de café, foi pioneira na realização de concurso com a criação do Prêmio RealCafé/UCC de Qualidade.

O empresário e um dos sócios da empresa, Henrique Tristão, diz que o Prêmio Real Café/

UCC de Qualidade ajudou no desenvolvimento da cafeicultura capixaba na região de montanhas com apoio da Ueshima Coffee Company (UCC), empresa japonesa com atuação em vários segmentos do café, desde cafeteria, torrefação, máquinas de café gelado, entre outros.

“Graças ao incentivo financeiro do concurso, os produtores viraram para o lado dos cafés especiais. Esta é a importância da entrada de empresas maiores no contexto da qualidade, pois compramos os cafés de todas as famílias. Fomos fomentando a produção ano após ano, e hoje o café do Espírito Santo vem ganhando muitos campeonatos mundiais”, afirma Tristão.

A disputa teve 18 edições e desde o primeiro ano envolve aproximadamente 360 famílias de produtores da região serrana

capixaba, com o objetivo de desenvolver o mercado produtor. O prêmio para o primeiro colocado foi de R\$ 20 mil.

A Nestlé, gigante do mercado de café no Brasil, lançou no estado o “Programa de Qualidade do Café Conilon Nescafé”. A motivação em promover o Programa, segundo o gerente da área de serviços agrícolas e cafeicultura da empresa, Rodolfo Clímaco, está fundamentada na busca da melhoria da qualidade no café conilon do Espírito Santo.

“Entendemos que o mercado do café conilon especial tem ganhado certa expressão e que o consumidor está cada vez mais atento em busca de cafés de qualidade, por isso sentimos a necessidade de estimular essa tendência por meio do concurso”, ressalta o gerente.

Clímaco diz ainda que a busca pela produção do conilon de qualidade tem acontecido de forma crescente por parte dos produtores e a expectativa é que continue se ampliando. “Atualmente já temos alguns produtores que produzem ótimos cafés e de fato é um mercado que está em ascensão. Acreditamos que ainda há um importante caminho a ser trilhado na busca de cada vez mais qualidade nesse tipo de café”, salienta.

Presente em 27 municípios das regiões norte e noroeste do Estado, a empresa também apoia outros concursos de qualidade e mantém uma equipe de técnicos agrícolas e agrônomos no programa Cultivado com Respeito (Nescafé Plan), com foco na sustentabilidade das propriedades rurais para orientar os produtores em relação a busca pela qualidade do café conilon.

CONTRIBUIÇÃO DO INCAPER

Importante ator no processo de melhoria da qualidade dos cafés do estado, o Incaper atua no desenvolvimento de pesquisas e com orientação direta aos produtores, por meio do trabalho dos extensionistas. O coordenador técnico de cafeicultura do Instituto, Abraão Carlos Verdin Filho, destaca algumas tecnologias adotadas pelo órgão que contribuíram para a melhoria da qualidade, tanto do arábica quanto do conilon: variedade, programa de nutrição, manejo da poda e da irrigação e os tratos fitoterápicos.

“Essa proposta de qualidade começa na seleção da planta. Faz a muda, seleciona o material, o produtor planta um mate-

Henrique Tristão: “o Prêmio Real Café/UCC de Qualidade ajudou no desenvolvimento da cafeicultura capixaba na região de Montanhas”.



rial de maior qualidade, vem o cuidado da nutrição do controle fitossanitário, controle do manejo da poda. Tudo dentro de uma recomendação embasada por pesquisa e passada aos produtores pelos extensionistas do Incaper, tudo isso agrega qualidade. Depois vem a parte do produtor que é a colheita do café maduro e os cuidados adequados desse café no pós colheita", explica Verdin.

O extensionista e degustador Incaper Tássio da Silva de Souza, diz que foram muitos os fatores que colocaram o café do estado onde está hoje em termos de qualidade. "Variedades melhoradas, difusão tecnológica para pós colheita e o mais importante, o produtor, que aceita as tecnologias, o produtor que acredita no seu potencial, e a valorização por parte do mercado para os cafés especiais".

ASSISTÊNCIA E INOVAÇÃO

Fundada em 2010, a Caparaó Jr. nasceu da necessidade de apoiar o desenvolvimento regional da cafeicultura e promover a formação profissional dos alunos do curso superior

de cafeicultura lançado em 2009 no IFES de Alegre.

Quando surgiu, a proposta da empresa junior era aumentar a produtividade. Em 2013, porém, começou a trabalhar também, inicialmente com o arábica, a melhoria da qualidade sensorial dos cafés para a busca de novos mercados de cafés diferenciados. E em 2018, com o conilon de qualidade.

O trabalho da empresa é acompanhar o produtor no campo com assistência direta pontual, individual ou coletiva, acompanhamento e treinamento para melhorar os processos de produção, especialmente no pós colheita, cursos e palestras.

Em 2016 implantaram um laboratório de classificação e degustação de café onde já fizeram mais de 2

mil análises para identificar quais cafés podem avançar para concursos. Já são mais de 200 prêmios conquistados e mais de 100 produtores premiados nos mais variados concursos.

José Alexandre Abreu de Lacerda diz que a Caparaó Jr. e o Incaper, aliado a busca de qualidade por parte dos produtores, colocaram o café do estado no patamar que está hoje. "Alguns fatores nos ajudaram chegar onde chegamos com a qualidade do café. Técnicas adotadas pelos produtores, na maioria das vezes assistidas pela Caparaó Jr, no nosso caso, e também do Incaper e os produtores que buscaram conhecimento, forma em busca da qualidade. Os produtores viram a necessidade de fazer diferente, de fazer qualidade e isso colocou os cafés do ES na posição que estão hoje", conclui Lacerda.

Equipe da Caparaó Jr. durante o Simpósio de Cafeicultura do Caparaó, em outubro de 2019

[6] LEANDRO FIDELIS





A EVOLUÇÃO DO CAFÉ DE QUALIDADE NO ES

1997

Foi criado o Programa Estadual para Produção de Cafés de Qualidade das Montanhas do ES.

2000

Tem início o movimento em busca dos cafés especiais da região do Caparaó.

2003

É realizado o primeiro concurso de qualidade de café conilon que se tem registro no ES. Concurso Conilon de Excelência Cooabriel feito pela Cooabriel.

2007

Coocafé cria o Concurso Coocafé Qualidade Regional.

2011

Coopeavi idealiza o Prêmio Pio Corteletti para premiar produtores de arábica e conilon de qualidade.

2013

Motivados pelo prêmio Abic, várias entidades se uniram e iniciaram um trabalho de investigação do arábica para saber onde poderia ter café especial.

1998

Foi criada a Associação de Produtores de Cafés de Qualidade da Região das Montanhas (Pronova).

2001

A Real Café, indústria capixaba de café, foi pioneira na realização de concurso do ramo com a criação do Prêmio Realcafé/UCC de Qualidade.

2005

Vargem Alta, na região das Montanhas, é o primeiro município capixaba a realizar um concurso de qualidade do café arábica.

2010

É aprovado o protocolo internacional para análise sensorial de robustas finas. Começava então a busca, dentro dos lotes de conilon, por doçura e acidez.

2012

O produtor José Alexandre Abreu de Lacerda, de Dores do Rio Preto ganha o Concurso Nacional Microlote Abic. Alexandre foi o primeiro capixaba a conquistar um prêmio nacional de qualidade do café.

2018 e 2019

Conquista dos prêmios de campeões de qualidade do conilon "Coffee of the Year" na SIC, em BH.



**O QUE ERA PARA
SER APENAS PARA O
CONSUMO PRÓPRIO
TORNOU-SE O PRINCIPAL
NEGÓCIO DA FAMÍLIA
COM RENDIMENTO
SUPERIOR AO DO CAFÉ**

Cafeicultor de Marilândia investe na produção de palmito e diversifica renda

[o] ROSIMERI RONQUETTI

ROSIMERI RONQUETTI safraes@gmail.com

Os Milanesi de Marilândia, região noroeste do Estado, assim como a maioria das famílias do município, sempre tiveram no café comilon sua única fonte de renda. Essa realidade começou a mudar quando o casal Ivan e Ednélia Milanesi viram no cultivo do palmito uma maneira de diversificar a renda na propriedade.

Moradores da localidade de Córrego Seis Horas, interior do município, Ivan e Neia, como é conhecida, sempre trabalharam apenas com café até o dia em que o irmão de Ivan, o engenheiro agrônomo, hoje falecido, Danilo Milanesi, sugeriu o plantio de palmito Açaí para

embelezar a propriedade e também para o próprio consumo.

O trabalho começou com o plantio de algumas mudas da espécie Açaí, em uma área de várzea próxima de casa, em 2000. Quando colheram os primeiros palmitos, Neia e Ivan iniciaram então o processo de beneficiamento. Após um longo





Ivan e Neia: planejamento, conhecimento técnico e investimentos garantiram o sucesso do empreendimento

período de testes, passaram a produzir o palmito em conserva de maneira totalmente artesanal. O que era para ser apenas para o consumo próprio, tornou-se o principal negócio da família com rendimento superior ao do café.

“As pessoas foram tomando conhecimento da

novidade e as encomendas começaram a surgir. Foi quando percebemos que, se a gente se dedicasse, o negócio daria certo, diz Neia.

A partir dessa certeza, os agricultores aumentaram a área de produção para quatro hectares destinados ao cultivo principalmente do

Pupunha. Fizeram um empréstimo, construíram um espaço adequado para instalação da agroindústria e adquiriram os equipamentos necessários para o beneficiamento do palmito.

O casal também foi em busca de conhecimento no Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), onde receberam orientações para fazer um plano de negócios, e no Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), onde receberam informações técnicas sobre a produção do palmito.

Após todos esses investimentos, o casal ampliou a produção de 400 para aproximadamente 1.200 vidros de palmito por mês, além dos cerca de 500 quilos vendidos *in natura*. Para dar conta de suprir as demandas, Ivan também compra palmito em outras propriedades da região de Marilândia e Linhares.

Ivan conta que para eles o palmito é mais vantajoso que o café em vários aspectos, especialmente em relação ao clima. “Se tiver uma seca, o café não consegue florar e perdemos a colheita de um ano. Só no ano seguinte para recuperar. No palmito não é assim, se vier uma seca quando volta a chover em dois meses já podemos colher, você não precisa esperar um ano para recuperar a produção”, explica Milanesi.

"NÓS QUERÍAMOS UM PRODUTO QUE AGREGASSE VALOR À NOSSA PROPRIEDADE E UMA RENDA EXTRA, E POR QUE NÃO FAZER ISSO COM OS VIZINHOS? DOAMOS AS MUDAS E DEIXAMOS CADA UM LIVRE PARA COMERCIALIZAR A PRODUÇÃO COM QUEM ELES ACHASSEM MELHOR"

(EDNÉLIA MILANESI)

O palmito pode ser cortado duas vezes ao ano, de seis em seis meses. Inicia-se a colheita em um talhão, quando colhe o último é hora de recomeçar no primeiro. Toda produção, desde as mudas, passando pelo plantio, cultivo, colheita e beneficiamento é feita pelo casal, em regime de agricultura familiar, com a ajuda de diaristas dois dias por semana.

Cerca de 90% de tudo que é produzido é vendido para o consumidor final de Marilândia, Colatina, Linhares e Vitória. Apenas 10% são comercializados em restaurantes da cidade.

INCENTIVO À DIVERSIFICAÇÃO

Assim que começaram a produção de mudas de palmito, Ivan e Neia tiveram uma ideia que chamam do “pulo do gato”. Produziram e doaram mudas de Pupunha e Açaí para moradores da região. A ideia era possibilitar aos vizinhos a mesma diversificação de renda que tinham. Ao todo foram distribuídas cerca de 40 mil mudas.

“Nós queríamos um produto que agregasse valor a nossa propriedade e uma renda extra, e por que não fazer isso com os vizinhos? Doamos as mudas e deixamos cada um livre para comercializar a produção com quem eles achassem melhor”, conta Neia.

Aos produtores que receberam as mudas Ivan paga 40% do total da colheita retirada e a forma de recebimento o vendedor é que escolhe: em dinheiro ou em caixas de palmito. “Vamos até a roça, retiramos o palmito, trazemos para cá e fazemos todo o beneficiamento. O pagamento é o vendedor que escolhe. Alguns querem



receber em dinheiro, outros, parte em dinheiro e parte em palmito, e alguns querem receber tudo em palmito”, explica Ivan.

O cafeicultor Carlos Dadalto foi um dos contemplados. Morador do Córrego Seis Horas, Carlos recebeu 800 mudas, 600 de Açaí e 200 de Pupunha. Uma vez por ano, Ivan retira o palmito da propriedade de Carlos e devolve os 40%, cerca de 16 caixas que Carlos mesmo comercializa. Para ele, o palmito é uma renda extra importante.

“O palmito que tem em Marilândia foi todo distribuído por eles e para nós foi muito bom, ajuda muito. É uma renda extra que faz diferença no nosso orçamento”, explica Dadalto.

RENDA EXTRA PERMITE FORMAÇÃO DAS FILHAS DO CASAL

Ivan e Neia falam com orgulho das filhas, Thais e Ana Paula, e a carreira que cada uma delas seguiu. Thais é dentista e Ana Paula, psicóloga. Neia lembra que quando construíram a fábrica e aumentaram a produção as duas filhas estavam em idade de fazer faculdade e formá-las só foi possível com a renda do palmito.

“Era nosso sonho formar bem as nossas filhas, mas não tínhamos condições, só com o café não daria, a renda do café era pouca e os custos eram altos, conseguimos que elas estudassem graças à renda extra da produção de palmito”, comenta Neia.



A indústria Aarão do Brasil, conta com uma linha de produtos de total qualidade em suplementação de uso veterinário. Há quase 30 anos no mercado, buscando o melhor para cuidar da saúde dos animais, sabe a importância de manter a qualidade no seu rigoroso processo de fabricação.



PESO BRUTO OURO

Acelera o crescimento, ganho de peso e aumento de carcaça



PRE-MILK OURO

Aumento na produção, gordura e qualidade do leite



RUMERVIM

Combate parasitas internos e externos, previne a anemia bovina e re-infecções



A.D.E AARÃO

Suplemento composto por vitaminas A, D e E, para casos de deficiência, como em períodos de seca



GLICOPLUS AARÃO

Apetite, ganho de peso e melhora no desempenho muscular



HEMOPLUS AARÃO

Previne anemias



CASCOVET AARÃO

Para uma perfeita manutenção dos pelos, da crina e dos cascos



MAGRITOX AARÃO

Antitóxico, normaliza o metabolismo, eficaz para cólica



ELETRIC AARÃO

Mistura de sais eletrolíticos para reidratação do animal

🌐 www.aarao.com | aarao@aarao.com 📺 [@aaraodobrasil](https://www.instagram.com/aaraodobrasil) 📱 Aarão do Brasil 📞 28 999730466

📍 EST: SÃO JOAQUIM, FAZENDA OLHO D'ÁGUA PARTE 2 - ZONA RURAL - CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM/ES 📞 28 3036 3036 | 3036 2309



Turismo de experiência capixaba ganha e-commerce inédito

Foto: LEANDRO FIDELIS

REDAÇÃO safraes@gmail.com

O turismo de experiência – aquele que possibilita a vivência com o local visitado – acaba de ganhar uma iniciativa capixaba. Trata-se da plataforma digital “Espírito em Rede” criada para comercializar momentos a serem desfrutados dentro das propriedades do Estado. A novidade foi lançada durante a 15ª edição da Feira Nacional do Agroturismo Rural (Rural-Tur), de 20 a 24 de novembro, no Centro de Eventos Padre Cleto Caliman, o “Polentão”, em Venda Nova do Imigrante.

Seis empreendimentos localizados em Domingos Martins e Venda Nova do Imigrante já estão cadastrados no site e oferecem aos turistas experiências memoráveis, que vão desde conhecer a propriedade até consumir um jantar feito com produtos

da região. Quem explica é um dos representantes da startup Espírito em Rede, Célio Sathler, que, junto com outros empreendedores, são autores da ideia.

De acordo com Sathler, o “Espírito em Rede” pretende reunir as experiências oferecidas pelo agroturismo, artesanato e manifestações culturais. “O Estado tem muito potencial e nosso objetivo é ter outros empreendimentos fazendo parte desse novo modo de fazer turismo”, pontuou.

Quem acessar a plataforma digital poderá escolher, em Venda Nova, entre o

turismo de experiência da Família Venturim, Socol Lorenção e Produtos Dona Martha. Já em Domingos Martins, as opções são: Laticínio Valentim, Sítio dos Palmitos e Cervejaria Altezza. “É simples. Basta entrar no site e escolher a experiência que deseja viver”, explicou Célio.

O analista do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae/ES), Ubirajara Correa Nascimento, destacou que iniciativas como essas são cada vez mais importantes para o Espírito Santo. Para ele, “o Espírito em Rede é uma



[o] LEANDRO FIDELIS

iniciativa inovadora, que uniu empreendedores que propõem vivenciar experiências diferentes com foco no turismo. Esta startup capixaba é um bom exemplo que abre portas para que outras empresas possam seguir essa iniciativa e que une empreendedorismo e inovação no turismo”, finalizou.

A ideia do grupo de empreendedores é produto do Startup Experience Turismo (STEX-TUR), realizado pelo Sebrae ES, no final de 2018, durante o PlugueSE. Os criadores foram premiados com um passaporte para representar o Espírito Santo na CampusParty, em São Paulo, em fevereiro de 2019.



[o] DIVULGAÇÃO

COM SUPORTE DA COOPERATIVA, APÓS TENTAR A SORTE NO EXTERIOR, CAFEICULTOR DESCOBRE O SUCESSO E PROSPERA AO LADO DA FAMÍLIA NO UNIVERSO DOS CAFÉS DE QUALIDADE



Cooperação que abre a mente e o mundo

[o] FOTOS LEANDRO FIDELIS

LEANDRO FIDELIS _ safraes@gmail.com

Ele precisou tentar a sorte duas vezes na Europa para descobrir que a chance de uma nova vida havia ficado para trás, no lugar onde nasceu, cresceu e constitui família. Na estrada pirenáica que liga a BR-262 na altura de Ibatiba, no sul do Espírito Santo, ao distrito de Imbiruçu, na zona rural de Mutum (MG), todo mundo conhece o “Juza da Mara”. No interior, ainda é assim que as pessoas são identificadas, sempre associadas aos pais, aos maridos, mulheres... Não é diferente com Jozoé do Carmo (49), casado com a professora Mara Barboza (54), com

quem teve três filhas: Jéssica (26), Kênia (25) e Silvia (23).

O agricultor mora na propriedade onde começou a trabalhar aos oito anos, na Cabeceira do Imbiruçu, a 7 km da rodovia federal e a 60 km da sede do município. Tudo na vida do “Juza” foi cedo. Casou-se aos 20 anos e herdou 3 hectares dos 21 divididos entre dez irmãos. A vida na roça nunca foi fácil. A família mantinha apenas a cultura de subsistência (milho e feijão),

sem nenhuma tecnologia nos plantios e quaisquer perspectivas de sobrevivência no campo. “Faltava gestão, conhecimento e tecnologia. Minha mulher colocava dinheiro do salário da escola para fazer carreador. Café oscilava muito de preço, não existia controle de doenças...”, recorda-se “Juza”.

Por volta de 1994, quando não havia linha de telefone na localidade- apenas um rádio comunicador para acessar o mundo externo- “Juza” apos-



tou num pequeno comércio em Imbiruçu. Além de ser ponto de venda do café dos vizinhos, a mercearia foi pioneira no comércio de frango congelado e refrigerantes na embalagem Pet, duas novidades para aquele espaço e tempo.

Porém, a iniciativa não vingou. “Com 23 anos, imaturo, não deu muito certo”, lembra. Dez anos depois, “Juza” aproveitou um movimento migratório de moradores e parentes da região para a Europa. A promessa era de emprego na colheita da uva na

França. Os primos da mulher já estavam em Paris e incentivaram o agricultor a fazer o mesmo. “Juza” deixou a mulher e as três filhas na sede do município, para Mara cursar faculdade, e partiu.

Ele viajou duas vezes para o Velho Continente por meio de “coiotes”. Na primeira vez, foram 40 dias entre a capital francesa e o interior do país, mas o sonho do “Juza” era entrar mesmo na Inglaterra. Mas sem a documentação legalizada, acabou deportado juntamente

com outros companheiros nas proximidades do Canal da Mancha. “Vi tudo o que era a imigração na Europa”, conta.

A segunda empreitada ocorreu em 2005. Começou pela Suíça, e a tentativa de entrar na Inglaterra por Londres falhou novamente, porque ele “já estava fichado pela polícia”. Ficou 24 horas sob o poder das autoridades locais e retornou escoltado ao Brasil. “Não ganhei nenhum centavo lá fora. Quando voltei, vi que meu lugar era aqui. Amo meu Brasil de paixão, meu Imbiruçu, o Mutum... Pensei: quem vai fazer a diferença somos nós. Vou ficar o pé aqui”, conta.

O INÍCIO DA PRODUÇÃO DE QUALIDADE

A volta forçada ao Brasil coincidiu com o auge da colheita do café. De volta à Cabeceira de Imbiruçu, Jozoé do Carmo, nosso “Juza”, sugeriu ao pai associar-se à Cooperativa dos Cafeicultores da Região de Lajinha (Coocafé). Era 2006, ano de safra baixa no sítio. Deu pouco café, mas de peneira boa e excelente qualidade, “um milagre”, como relata.

Por conta disso, o patriarca comercializou 250 sacas através da cooperativa e recebeu uma diferença recorde de R\$ 18 mil. O fator qualidade, para o qual o agricultor ainda não havia se atentado, foi determinante. “A gente nem pensava em qualidade e que poderia fazer esse dinheiro, mas veio a Coocafé e disse: seu café vale mais”.

Abria-se, então, uma porta para um novo mundo: o da produção de cafés de qualidade. Os técnicos da cooperativa passaram a frequentar o sítio dos Carmo, realizando análise de solo para melhorar a produção e trazendo insumos a preços mais acessíveis. Em 2008, a produção da família saltou de 250 para 400 sacas.

“Juza” associou-se à Coocafé naquele mesmo ano, incluindo 3 hectares da propriedade no contrato. Começou a participar dos programas sociais, baixou o custo da produção e melhorou a qualidade. Também passou a



“virou o jogo” na atividade. “A família do Jozoé do Carmo” é pioneira na cafeicultura de montanha na região. São sócios participativos da cooperativa e evoluem cada dia mais, pois estão sempre buscando formas de melhorar a qualidade e a produção de café e a qualidade de vida da família. Tratam a propriedade como empresa produtiva e sustentável, conseguindo, assim, virar o jogo diante das dificuldades”, diz.

E ao investir no mercado de cafés de qualidade, o dinheiro foi entrando, a família comprou um “Uninho” novo... O carro foi o transporte necessário para levar as filhas para estudar, como você vai conferir no próximo capítulo. É porque o nosso “Juza” nem imaginava que outra importante contribuição para o sucesso dos negócios era sua própria prole...

figurar entre os finalistas dos concursos da Emater-MG e da própria cooperativa. “Dormi pobre e acordei rico, sem dinheiro né? (risos). Com a qualidade do café, comecei a ver o que era riqueza”.

O consultor técnico da Coocafé, que atende a família do Carmo, André Honorato avalia como o cafeicultor



NAS ALTURAS

Da propriedade da família do Carmo é possível avistar as montanhas de Brejetuba, maior produtor de café arábica do Espírito Santo, segundo o IBGE, os Três Pontões, cartão postal de Afonso Cláudio, no mesmo Estado, e a Pedra Invejada (que inspirou a logomarca da “Carmo Consultoria”). De acordo com as irmãs Jéssica e Kênia, a montanha é

o segundo ponto mais alto de Mutum e considerada o maior maciço da América Latina.

Também na Cabeceira do Imbiruçu nasce o Rio São Manuel de Mutum e fica localizado o ponto mais alto de Mutum: a Pedra Santa. A região conta com lavouras de café acima de 1.000m de altitude e temperatura média de 21°C.

CHEGADA DA TECNOLOGIA DETERMINOU CARREIRA DAS FILHAS

As irmãs **Jéssica, Kênia e Silvia** fizeram curso agrotécnico no Ifes campus Santa Teresa em épocas diferentes. Durante dez anos, a cidade da região serrana capixaba esteve no caminho da família Do Carmo. E foram a cafeicultura e o salário de professora da Mara que arcaram com algumas despesas do trio.

Desde que ingressaram na área, as meninas passaram a trazer novidades, enquanto a Coocafé mostrava os caminhos promissores do café de qualidade e incentivava a família a participar dos concursos da cooperativa. Há 11 anos, elas mantêm contato com os técnicos da cooperativa. “Passamos a ficar finalistas nos concursos e a driblar as oscilações de preço do café commodity para continuar nos negócios”, diz “Juza”.

A família conta que a Coocafé começava a mudar a realidade de Imbiruçu, onde existem pequenas propriedades e mais de 400 famílias são associadas à cooperativa. “Difícil não ter família associada. Se não fosse a Coocafé, não teríamos a quantidade de insumos e tecnologias de hoje”, ressalta Kênia.

Já aos 15 anos, Jéssica dava assistência técnica à família e trabalhava na safra de café. “Não é que jovem não gosta de roça, ele não gosta de pobreza. Todas as férias eu vinha para casa e, se quisesse dinheiro para ir às festas, tinha que colher café”, lembra a jovem. Para ela, a atividade não oferecia boas perspectivas. Com o incentivo da cooperativa para produção de cafés de qualidade, acabou percebendo se tratar de algo lucrativo.

As possibilidades na nova cafeicultura acabaram influenciando na escolha profissional de Jéssica e Kênia. Enquanto a caçula Silvia escolheu medicina e continua a faculdade em Mossoró (RN), as irmãs mais velhas estudaram agronomia: Jéssica, em Viçosa, e Kênia, em Santa Teresa.

Com a cabeça fervilhando de informações, a dupla não teve muita facilidade no início para implementar as novidades junto ao pai. “As ideias divergiam muito. Eu me sentia a Tia Anastácia (em referência ao personagem de Monteiro Lobato no “Sítio do Pica-Pau Amarelo”), só varria e lavava quando estava em casa, sabendo que a propriedade era laboratório para



nós”. “Sempre houve divergência mas, com o tempo, as meninas foram me ajudando a crescer”, confirma o pai.

Jéssica nem pensava em pesquisar café, mas pegou gosto. Produziu um Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) sobre a propriedade, mas o “Juza da Mara” relutava em compartilhar os dados econômicos para o diagnóstico, cujo objetivo era colocar o sítio em condições de comercializar café até com a China.

Barreiras rompidas, aos poucos, Jéssica foi desenvolvendo novas tecnologias no quintal de casa. Um exemplo é a redução de 5 litros de água para lavar 1 litro de café para 200ml/litro no lavador. “A ideia sempre foi melhorar a propriedade, de modo ambientalmente correto e dinheiro no bolso”, afirma Jéssica.

Ao contrário da irmã e colega de profissão, Kênia sempre gostou de café. “Eu fazia almoço para uns quinze

“NÃO É QUE JOVEM NÃO GOSTA DE ROÇA, ELE NÃO GOSTA DE POBREZA”
(JÉSSICA DO CARMO)

companheiros na época da colheita”, lembra. Em 2008, ela fez um curso de degustação e classificação de café na cooperativa, passou a ser secretária do Núcleo de Homens e participou do início do grupo feminino da cooperativa.

Kênia passou as férias de julho durante os oito anos entre o Ensino Médio e o curso superior na panha e na despolpa de café com a família. O período foi determinante para levantar informações para o TCC e conectar-se com os professores de referência em cafeicultura dos campi do Ifes de Ibatiba e Venda Nova do Imigrante e da universidade em Santa Teresa.

Sempre perspicaz, a engenheira agrônoma implantou em casa o sistema de reuso de água via úmida, testou o primeiro protótipo de fornalha sem fumaça, na última

safra; além do tempo de fermentação com resultado na qualidade do grão em altitudes de 870m a 1.100m e novos métodos de secagem.

A irmã Jéssica destaca a existência de um ciclo. "Meu pai produz, é da iniciativa privada. A universidade valida os resultados, os pesquisando e publicando, promove a formação e o conhecimento, enquanto nós fazemos a extensão".

Atualmente, Jéssica e Kênia comandam uma empresa de consultoria com sede em Manhumirim (MG). A dupla tem clientes em toda a região e na área limítrofe com o Espírito Santo e realiza serviços através do Senar-MG. Além disso, elas realizam assistência técnica e gerencial junto a mais de 30 mulheres ligadas ao café.

As irmãs também são associadas à Aliança Internacional das Mulheres do Café (IWCA) e ajudaram a criar a Associação das Mulheres do Café da Região das Matas de Minas, com oito meses de fundação e 64 municípios envolvidos. Todas as associadas têm marca própria de café especial e se uniram para criar um canal de venda.

"Juza" se diverte ao comentar a maioria feminina em casa e na cafeicultura e enaltece a

contribuição da Coocafé nos negócios. "Estou 'a-mando' delas (risos). Hoje temos novos horizontes, não tenho medo de crise. Em parceria na família e com apoio da cooperativa, com todos juntos, é muito mais fácil. Sou grato eternamente à Coocafé. Verdadeira gratidão", diz o cafeicultor, atualmente integrante do Conselho Consultivo da Coocafé.

A produção de qualidade trouxe novo horizonte para

todos e despertou até o interesse do patriarca em continuar os estudos. "Juza" acabou de concluir o Ensino Médio pelo programa EJA (Educação de Jovens e Adultos) e pensa em cursar administração e aprender inglês. "Meu recado é: vai para escola para você ir para a roça. É minha nova ideologia. Roça não é lugar de gente burra. A prova são as minhas filhas. O que fiz com elas não foi gasto, foi investimento".

"MEU RECIDO É: VAI PARA ESCOLA PARA VOCÊ IR PARA A ROÇA. É MINHA NOVA IDEOLOGIA. ROÇA NÃO É LUGAR DE GENTE BURRA. A PROVA SÃO AS MINHAS FILHAS. O QUE FIZ COM ELAS NÃO FOI GASTO, FOI INVESTIMENTO"
(JUZA DA MARA)

CAFÉ RESGATA NOME ORIGINAL DO ARÁBICA

A história da família Do Carmo ganhou novo capítulo com a criação da marca Jasminum Cafés Especiais. O produto recebeu o primeiro nome da espécie arábica. São grãos de alta qualidade produzidos no sítio da Cabeceira de Imbiruçu e com o selo Matas de Minas Gerais, em processo para o reconhecimento da Denominação de Origem pela certificação da Indicação Geográfica.

Segundo Jéssica e Kênia, elas descobriram o nome Jasminum Arabiam em um livro de 1713 do acervo da Biblioteca Nacional. "O nome do pesquisador era Antonio de Jussieu. Achamos ele parecido com o apelido da nossa família, que é IEL, daí escolhemos o nome Jasminum Cafés Especiais", revela Kênia.

O café Jasminum contempla grãos de pontuação elevada. Na safra de 2018, o lote de especiais atingiu 83 pontos na bebida. E três sacas de grão verde deste mesmo lote foram comercializadas com a Austrália.

A matriarca Mara é peça fundamental para a marca, pois é responsável pelo pós-colheita, separando os lotes ou catando os grãos seletivamente. Já teve lote catado a dedo que alcançou 84,75 pontos, enquanto outro maior, de dez sacas, chegou aos 83,25.

A torrefação do Jasminum Cafés Especiais ainda é terceirizada. "Nossa premissa é trabalhar qualidade e com a constância da qualidade em cada lote", ressalta Jéssica.

O diretor de Produção e Comercialização da Coocafé, Pedro Araújo, considera a família de Jozoé do Carmo um "case" de sucesso e destaca o apoio da coope-

rativa a iniciativas empreendedoras na cafeicultura.

E se depender de "Juza", outros capítulos dessa história ainda virão. "Estamos com o pé no chão. Temos consciência de que não vamos parar, e olhar os negócios a longo prazo".

A família Do Carmo é exemplo de persistência, superação e de como a educação pode mudar vidas. A roça há muito tempo deixou de ser um lugar distante do mundo. O campo está conectado, com tecnologia e inovação, e promovendo qualidade de vida. "Só vou para a Europa agora se for a passeio", finaliza "Juza da Mara".



APOIAR E
CONFIAR
EM QUEM
EMPREENDE
SEM SAIR
DO SALTO

Essa é a nossa Cresol

Embalagem do café Casario é vencedora de concurso de design

■ DIVULGAÇÃO OCB/ES



LEANDRO FIDELIS safraes@gmail.com

A embalagem do café Casario, produzido pela Cooperativa dos Cafeicultores do Sul do Espírito Santo (Cafesul), é a vencedora do concurso de design promovido pela Revista Espresso. A foto divulgada no Instagram da publicação recebeu 3.310 curtidas.

PÚBLICO AJUDOU A ELEGER A MELHOR DENTRE 20 EMBALAGENS EM CONCURSO PROMOVIDO PELA REVISTA ESPRESSO, UMA DAS ORGANIZADORAS DA SIC

Desenvolvida pela publicitária Jéssica Hiluey e impressa pela Gráfica GSA (Vitória), a embalagem estampa a foto de um famoso casario do Sítio Histórico de Muqui, onde fica a sede da Cafesul. A cidade é conhecida pelo maior conjunto arquitetônico do Estado, com remanescentes do período áureo do café nas décadas de 1920 e 1930.

“Estou muito feliz de participar do concurso. Houve uma mobilização muito grande de amigos e conheci-

dos, que apoiaram a mim e a cooperativa. Fazer parte da história do cooperativismo é algo que sempre me orgulhei. Estive em Muqui e conheci todo o Sítio Histórico para me inspirar na embalagem”, declarou a publicitária.

O objetivo do concurso é inspirar o mercado e trazer novas tendências. A embalagem do café “Casario” ficou entre as 20 selecionadas para uma exposição durante a Semana Internacional do Café (SIC 2019), em novembro, em Belo Horizonte.

O presidente da Cafesul, Renato Teodoro, agradece a equipe de marketing da Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB/ES), que contribuiu para o desenvolvimento da arte da embalagem.

“Levamos a ideia e o conceito que a gente queria e eles foram muito bem executados. O resultado estamos colhendo agora. Além do melhor café conilon do Brasil pelo segundo ano consecutivo na SIC, agora a cooperativa tem o melhor design de embalagem de café do Brasil”, comemora Renato.

Quem também está feliz com o resultado é o proprietário da gráfica GSA, Bruno Tavares. “Estamos muito alegres, porque embalagem é um segmento que estamos investindo muito. Fizemos campanha para a do café Casario ganhar e estamos orgulhosos com a vitória”.



SEDE NACIONAL DA CRESOL ESTÁ ENTRE AS 10 MAIS SUSTENTÁVEIS DO PARANÁ



_A Sede Nacional da Cresol está localizada em Francisco Beltrão, sudoeste do Paraná

O SELO LEED PLATINUM REPRESENTA O NÍVEL MAIS ALTO DE CERTIFICAÇÃO DE PRÉDIOS SUSTENTÁVEIS

A Sede Nacional da Cresol recebeu da USGBC (United States Green Building Council) a certificação LEED (Leadership in Energy and Environmental Design) nível Platinum, o mais alto nível de certificação de edificações sustentáveis.

A Sede da Cresol estava em processo de certificação desde sua inauguração que aconteceu em abril do ano passado, e no último mês de outubro foi oficialmente notificada como uma das edificações mais sustentáveis do Paraná. “Desde quando pensamos o projeto da nova sede da Cresol queríamos que fosse algo voltado a sustentabilidade, que está na nossa essência, mas também que contribuisse para o meio ambiente e proporcionasse conforto aos nossos colaboradores”, destacou o superintendente da Cresol Baser, Adriano Michelon.

Hoje no Brasil existem 577 projetos certificados LEED, porém apenas 47 são nível Platinum. No Paraná, existem 12 projetos LEED Platinum, sendo que 9 estão em Curitiba, 1 em Toledo, 1 em Londrina e agora 1 em Francisco Beltrão, primeiro na região sudoeste do Paraná.

A sede da Cresol é considerada uma das obras mais modernas no segmento, com mais de oito mil metros quadrados de construção o edifício conta com geração de energia solar, aproveitamento de água da chuva, vi-

ários com proteção térmica, sistema de quebra-sol que impede a incidência direta da luz solar no interior do edifício e conceito de escritório jardim, com ambientes amplos que eliminam a necessidade de paredes internas. Além disso, o edifício conta com um sistema de automação que monitora e controla a temperatura e a incidência de luz em cada ambiente.

A classe de certificação para cada tipo de projeto é dada pela pontuação obtida

em checklists de cada categoria. Na categoria de projeto e construção de edifícios são avaliados itens como localização e transporte, espaços sustentáveis, eficiência do uso da água, energia e atmosfera, materiais e recursos, qualidade do ambiente interno (QAI), inovação e processos e prioridade regional. Para atingir o nível Platinum, alcançado pela Cresol, a empresa precisa obter mais de 80 pontos.

SOBRE A CRESOL

A Cresol é uma instituição financeira cooperativa com sede em Francisco Beltrão, sudoeste do Paraná. Possui hoje mais de 200 mil cooperados em dez estados brasileiros – Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, São Paulo, Rio de Janeiro, Espírito Santo, Goiás, Minas Gerais, Rondônia e Amazonas –, onde as cooperativas trabalham para o desenvolvimento econômico e social dos seus cooperados, proporcionando soluções financeiras personalizadas. Crescendo a cada dia, o Sistema trabalha com foco nas pessoas, considerando a individualidade como algo determinante para ser a instituição financeira capaz de atender as necessidades do cooperado com sensibilidade e eficiência para que todos realizem seus sonhos, propósitos e negócios.



_Os ambientes possuem conceito de escritório jardim, que eliminam a necessidade de paredes internas

MARCO ANTÔNIO 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)



ASPECTOS JURÍDICOS DA POSSE

O ponto jurídico desta edição segue na complementação dos estudos iniciados na anterior que abordou “aspectos jurídicos da propriedade”.

Imbuído desse novo desafio, este subscritor abordará as peculiaridades mais importantes sobre o tema, tomando como referência a ocupação do imóvel (Terreno, Casa, Apartamento, Fazenda, etc.), por aquele que não possui o título de propriedade.

Pois bem! De início, vale relembrar, o conceito de bens imóveis descrito no artigo 79 do Código Civil Brasileiro (Lei nº 10.406/2002): “São bens imóveis o solo e tudo quanto se lhe incorporar natural ou artificialmente”.

Ora, como já lemos na edição anterior, a relação de propriedade é o vínculo mais forte que se dá entre a pessoa e o bem imóvel, inclusive a legislação estimula e protege com mais eficiência a realização dos atos jurídicos e administrativos que efetivem a aquisição do título de propriedade.

Em que pese a regra seja a propriedade através do registro, a dinâmica e a complexidade dos fatos sociais

nem sempre possibilitam conferir a cada um o devido título jurídico àquele que, de fato, ocupa um imóvel.

Ao contrário do proprietário (que possui o registro formal de seu imóvel), o possuído é aquele que, embora ocupe o imóvel na condição de dono da propriedade, não tem esse título devidamente registrado no Cartório do Registro de Imóveis.

Sua qualidade de possuidor nasce da efetiva ocupação do imóvel, o que se dá o nome de “POSSE”. Quer dizer: a posse é o exercício de fato e direito sobre o bem imóvel.

A posse surge quando aquele que é o legítimo proprietário deixa de exercer o uso direto da coisa, abandonando-o, oportunidade em que outra pessoa passa a fazê-lo em substituição ao proprietário.

Vale deduzir que a pessoa que se utiliza de um bem imóvel, como se fosse seu para fins de moradia ou não, mesmo não sendo proprietária, denomina-se possuidora.

Em regra, a posse de um imóvel também se submete às regras de compra e venda (através de instrumento

particular denominado “Cessão de Direitos sobre a Posse”), porém sem força suficiente para a regularização da propriedade na matrícula do imóvel.

Aquele que se encontra na condição de possuidor de um imóvel, tem no Poder Judiciário o espaço necessário para defender sua posse até mesmo contra o proprietário.

São exemplos de medidas judiciais de defesa da posse: Usucapião judicial ou extrajudicial (a fim de obter a declaração de propriedade em seu favor), Reintegração de Posse (visando reaver a posse de quem o tenha tomado violentamente); Manutenção de Posse (visando se manter na posse); e Interdito Proibitório (visando evitar que terceiros que ameacem sua posse, de fato o retirem do imóvel sem o devido processo legal).

Portanto, embora o possuidor de um imóvel não possua o título de propriedade, o exercício da posse alcança igual proteção na sociedade e sua perda ou sua confirmação sobre o imóvel sempre obedecerá a apuração dos fatos e provas através de um processo judicial em que tanto o possuidor e o proprietário terão respeitados seu direito de defesa, cabendo ao Poder Judiciário decidir o conflito e declarar vencedor aquele que reunir maior legitimidade sobre o imóvel disputado.

EM REGRA, A POSSE DE UM IMÓVEL TAMBÉM SE SUBMETE ÀS REGRAS DE COMPRA E VENDA (ATRAVÉS DE INSTRUMENTO PARTICULAR DENOMINADO “CESSÃO DE DIREITOS SOBRE A POSSE”), PORÉM SEM FORÇA SUFICIENTE PARA A REGULARIZAÇÃO DA PROPRIEDADE NA MATRÍCULA DO IMÓVEL.

PERGUNTAS À EDIÇÃO

Pergunta do Leitor: *tenho em minha propriedade um meeiro com contrato e firma reconhecida em cartório. Além do contrato, tenho as notas de insumos agrícolas dentro destes anos em meu nome e testemunho dos confrontantes acerca da minha condição de proprietário do terreno. Diante dos fatos, as provas que tenho seria o suficiente para provar minha condição de legítimo proprietário?*

Dr. Marco Antonio: Prezado leitor, considerando o informado na pergunta, pode-se dizer que suas provas melhor asseguram seu direito.

Todavia, outros documentos precisam ser examinados para se afirmar se a propriedade de fato lhe pertence, tais como: IPTU junto à Prefeitura local e a certidão

de vintenária do imóvel, expedida pelo Cartório do Registro de Imóveis da região do imóvel.

Outro ponto importante é a necessidade de intimação extrajudicial do meeiro ocupante da propriedade para que este devolva a posse do imóvel ao leitor (proprietário), e caso não o faça voluntariamente, deverá o leitor (proprietário) adotar as medidas judiciais competentes, a fim de obter a retomada da posse e da propriedade do imóvel que alega ser seu, juntando, é claro, toda a documentação que comprove

sua condição de proprietário durante a ocupação do meeiro mediante contrato estabelecido entre as partes.

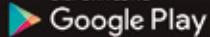
O leitor é PAULO HENRIQUE DE OLIVEIRA TOLEDO, agricultor familiar.

O presente artigo chega ao fim,creditando ter contribuído para esclarecer peculiaridades sobre o vínculo do posuidor. Vale registrar que a abordagem do tema não teve a pretensão de exaurir o assunto enfrentado, ficando registrado aqui o compromisso deste subscritor em retomar e aprofundar o assunto, caso seja solicitado pelos leitores mediante envio de e-mail para a Revista ou para o próprio subscritor com sugestões, elogios e/ou críticas que serão muito bem vindos para o sucesso dos futuros trabalhos. Até a próxima!

Baixe o aplicativo Mão na Roça

Informação & Conhecimento
na palma da sua mão

DISPONÍVEL NO



Com o Mão na Roça o cooperado envia arquivos de texto, áudio ou fotos e tem as dúvidas esclarecidas pela nossa equipe técnica.



Cafés do Espírito Santo: uma terra, origens diversas

MONTANHAS, CAPARAÓ E CONILON CAPIXABA AMPLIAM VISIBILIDADE EM EVENTO INTERNACIONAL



LEANDRO FIDELIS

Thiago Douro (Montanhas do ES), Rosa Vieira (Caparaó) e Luiz Cláudio (Conilon): cada produtor representando uma origem. Enquanto Luiz Cláudio foi bicampeão no conilon, Rosa foi uma das finalistas do concurso “Florada Premiada” promovido pelo Café 3 Corações

LEANDRO FIDELIS safraes@gmail.com

Unidos pela qualidade, distintos e incríveis. O Espírito Santo apostou na sua diversidade de aromas para conquistar o público da Semana Internacional do Café (SIC 2019), de 20 a 22 de novembro, em Belo Horizonte. Com um estande de 160m² projetado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) e Governo do Estado, o Conilon Capixaba, o Café das Montanhas e o Caparaó ampliaram a visibilidade das origens produtoras capixabas no movimento para obtenção da Indicação Geográfica (IG) de Denominação de Origem.

O espaço foi cuidadosamente arquitetado para apresentar aos visitantes, dentre compradores, baristas, empresários e apreciadores da bebida, todas as características da cafeicultura capixaba, do campo à xícara. Mais de 300 cafeicultores participaram do evento, acompanhando

do as rodadas de cupping e podendo negociar diretamente com compradores num espaço reservado no estande. Além do Sebrae, Incaper e Governo do Estado, o Sistema OCB/ES, o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) e Federação da Agricultura e Pecuária do Estado do Espírito Santo (Faes) e outros parceiros organizaram a ida dos grupos de produtores à capital mineira.

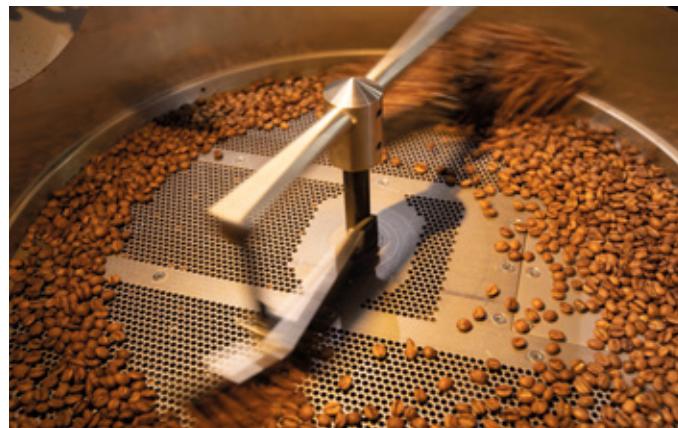
Segundo a analista do Sebrae ES Kelly Machado Brezinski, as negociações durante os três dias da SIC 2019 chegaram a quase R\$ 150 mil, além de outras iniciadas no evento. “Fizemos pesquisas com compradores

e também com os produtores que participaram das sessões de cupping. Acredito firmemente que os resultados mesmo virão depois. Aquela negociação que para muita gente foi a primeira como café especial e envolvendo também produtores mais experientes é uma escola, uma oportunidade de entender mais do mercado, de relacionar com compradores, de aprender”, declarou.

O diretor-presidente do Incaper, Antonio Carlos Machado, afirma que o Espírito Santo mostrou na feira onde conseguiu chegar na cafeicultura, representada por 130 mil famílias. “São mais de sessenta anos de pesquisa e difusão de



[o] NITRO HISTÓRIAS VISUAIS



tecnologias pelo Incaper até chegarmos com as três IGs, respeitando todos os outros Estados. Pudemos mostrar ao mundo que estamos preparados para continuar a dar nossa contribuição de Estado pequeno, mas de forma maiúscula com um produto tão importante para o Brasil. Quanto mais unidos, nossa cafeicultura só tem a ganhar".

Para o secretário de Estado da Agricultura, Paulo Foleto, a cafeicultura tem suas raízes

na própria história do Espírito Santo. "Existem hoje Estados no Brasil, como Bahia e Rondônia, que os grandes promotores do desenvolvimento no setor são capixabas. As nossas instituições parceiras de pesquisa e extensão ligadas à Seag, principalmente o Incaper, atuam na modernização e na implantação de novas tecnologias e inovação em todas essas áreas. Atualmente, 400 mil pessoas estão ligadas diretamente à cafeicultura em

todos os ciclos, desde o menor produtor da agricultura familiar ao maior exportador. É um valor expressivo de dinheiro que mantém e movimenta a economia no Estado", afirmou Foleto, que classificou o estande capixaba como uma "parada obrigatória para quem quis café de qualidade e oportunidade de grandes negócios" durante a feira.

A superintendente do Senar-ES, Letícia Toniato Simões, destaca a união das entidades. "É uma oportunidade única para o Espírito Santo participar da Semana Internacional do Café. Naquele momento, todos os parceiros estavam unidos em prol do produtor capixaba, dos cafés capixabas e é uma honra para o Senar Espírito Santo e para Federação da Agricultura e Pecuária do Estado fazer parte disso. Tivemos vários finalistas nas premiações da feira, principalmente os que estão participando do Programa de Assistência Técnica e Gerencial do Senar, e isso nos gratifica, nos orgulha e nos deixa muito felizes, pois já somos premiados. A união faz a força e a gente mostrou para o mundo toda a importância da agricultura capixaba".

A diretora de redação da Revista Espresso e uma das organizadoras da SIC, Mariana Proença, faz coro sobre a união capixaba pela qualidade. "A grande evolução do Espírito Santo é a união dos produtores em prol do café de qualidade. Apesar de estarem em regiões diversas, terem características diferentes, os cafeicultores estão sempre juntos, envolvidos em cooperativas e associações, com muita capacitação e investimento, num trabalho consistente para fazer este café. É muito gratificante ver isto", disse a jornalista.



[o] NITRO HISTÓRIAS VISUAIS

Pela segunda vez no pódio, Luiz Cláudio de Souza ao lado do campeão na categoria Arábica, Willians Valério, de Alto Caparaó (MG)

CONILON DO ES É BICAMPEÃO NO “COFFEE OF THE YEAR 2019”

O Espírito Santo mais uma vez mostrou que é o lugar onde se produz o melhor conilon do Brasil. O cafeicultor Luiz Cláudio de Souza (Sítio Grãos de Ouro), de Muqui, no sul do Estado, conquistou o bicampeonato pelo segundo ano consecutivo no prêmio “*Coffee of The Year*” (Melhores Cafés do ano) com uma amostra inscrita no nome da mulher, Neuza Maria da Silva de Souza. O resultado foi divulgado no encerramento da 7ª Semana Internacional do Café 2019 (SIC 2019).

Luiz Cláudio sai mais uma vez consagrado da SIC pela produção de cafés de altíssima qualidade, com apoio da Cooperativa dos Cafeicultores do Sul do Estado do Espírito Santo (Cafesul). Ele e a mulher também participam

do Programa de Assistência Técnica e Gerencial (ATeG) do Senar-ES, em parceria com a cooperativa, que os auxilia na gestão da propriedade e na condução da lavoura.

O produtor descreve o sabor da vitória. “A emoção de ser bicampeão do concurso é dobrada e aumenta a responsabilidade. Quero motivar outros cafeicultores com essa premiação, para aumentarmos o volume de produção, porque o mercado está crescendo. O conilon está ganhando cada

vez mais espaço e provamos que ele é tão bom quanto o arábica”, comemorou.

O nome de Luiz Cláudio foi um dos mais comentados nesta edição da SIC. No dia 21, o produtor de Muqui também foi campeão na categoria Conilon do 5º Torneio de Café Fair Trade do Brasil, promovido pela certificadora internacional. O Espírito Santo fechou o pódio vencendo os três primeiros lugares da categoria. Além do produtor, Aliciana de Castro Mauri, de Jerônimo Monteiro,

e Daiana Souza Carrari, de Muqui, ambas do “Pôde Mulheres”, ficaram na segunda e terceira colocações, respectivamente.

OUTROS PREMIADOS

O “*Coffee of The Year 2019*” teve ainda seis capixabas no pódio. Na categoria Conilon, Giovanio Cesar Sering, de Itarana, ficou em 3º lugar. Ao todo, foram cinco produtores premiados, sendo o segundo e o quinto colocados de Rondônia, e o quarto, da Bahia.

Os capixabas também ficaram entre os dez premiados na categoria Arábica. Neuza Venturim, de Venda Nova do Imigrante, é a 10ª colocada, o Refúgio do Cedro, de Iúna, 8º lugar, e Sivanus

Kutz, de Itarana, 7º lugar, Emílio e Leidiomar Moreira Meneguetti, vice-campeão, de Brejetuba.

Este ano o concurso registrou número recorde de inscrições: foram recebidas 500 amostras dos produtores- no ano passado, foram 405. Destas, 180 amostras foram classificadas para a final, sendo 40 do Espírito Santo, as-

sim distribuídas por região: 25 do Caparaó, 15 das Montanhas, sete do Sul e cinco do Noroeste Capixaba, dentre arábica e conilon.

Realizada desde 2013, a Semana Internacional do Café tem como foco o desenvolvimento do mercado brasileiro e a divulgação da qualidade dos cafés nacionais para o consumidor interno e países compradores, além de potencializar o resultado econômico e social do setor.

AO TODO, O ESTADO FATUROU SETE PRÊMIOS NA DISPUTA DOS MELHORES CAFÉS DO ANO (CATEGORIAS ARÁBICA E CONILON) DA 7ª SEMANA INTERNACIONAL DO CAFÉ, EM BELO HORIZONTE

SABOR CAPIXABA EM PROJETO INÉDITO DA NESCAFÉ

Durante a SIC 2019, a Nescafé apresentou um projeto inédito com o objetivo de difundir e desenvolver a função do mestre de torra no processo de produção do café: Torra de Autor. Há alguns meses, a marca se uniu a alguns dos melhores mestres do país e lançou um projeto para tangibilizar o poder da torra para o consumidor: um mesmo grão, seis diferentes cafés. Então, a partir de um mesmo grão, os profissionais desenvolveram seis diferentes variedades de cafés.

Os mestres de torra participantes são: Bruna Mussolini, Donierverson dos Santos, Hugo Wolff, Leandro Paiva, Tiago de Mello e Thiago Sabino. Juntos, eles escolheram o grão do produtor **Luciano Pimenta**, de Vila



[6] LEANDRO FIDELIS

Pontões (Afonso Cláudio), das Montanhas do Espírito Santo.

Depois da escolha, os seis mestres torraram a sua autoria e aplicaram seus conhecimentos e técnicas específicas para aquele grão – despertando todo o

potencial que aquela matéria-prima tinha a oferecer como sabor, corpo e personalidade.

“O café do produtor capixaba é delicioso, super frutado. Imprimi minha feminilidade e busquei trazer essa delicadeza para a xícara”, disse Bruna durante o lançamento oficial dia 21 de novembro, no estande da Nescafé.

Outro mestre de torra que assina a novidade, Donieverson destacou a complexidade do café de Luciano Pimenta. “É um café muito complexo, doce, e meu perfil de torra traz acidez. Sou novo no mundo do café e é uma honra integrar este grupo”. Já o mestre Hugo Wolff afirma que buscou explorar a origem do café para imprimir “limpeza na xícara”.

CAPRICO

O sítio do produtor **Luciano Pimenta** fica localizado no Córrego da Liberdade, no distrito de Vila Pontões. Localizado a 1.050m de altitude, a produção de especiais na propriedade teve início em 2011. Em média, são colhidas anualmente 50 sacas/hectare.

Segundo Pimenta, a região tem por característica cafés adocicados e achocolatados. Os grãos selecionados para o “Torra de Autor” são de panha seletiva, lavados, despolpados e deixados em caixa de desmucilação. A secagem ocorre em terreno suspenso.

“Quero agradecer à Nestlé pela oportunidade. É uma chance única para nós produtores, que recebem bem por esses cafés.



O novo projeto é exemplo claro de que quem faz coisa boa, vai conseguir preço bom”, diz o cafeicultor.

A diretora de Cafés da Nestlé Brasil, Rachel Müller, afirmou que a marca tem uma grande responsabilidade em conectar o consumidor à cadeia do café, explicando tudo o que existe por trás de cada xícara de café. “O trabalho que estamos fazendo em Gold é uma das etapas

“TORRA DE AUTOR”
TRAZ LUZ AO
TRABALHO DE
SEIS MESTRES DE
TORRA E DESTACA
A IMPORTÂNCIA
DO PROCESSO
PARA UM CAFÉ DE
ALTA QUALIDADE.
PROFISSIONAIS
SELECIONARAM
GRÃOS DO
PRODUTOR DE
AFONSO CLÁUDIO

dessa cadeia e faz parte do conceito “valorize sua xícara” criado pela Nescafé no início deste ano”, explica.

CAFÉS DO ES: UM GIRO DE NORTE A SUL

A Safra ES foi atrás de boas histórias nas regiões de origem dos cafés capixabas, além de conhecer uma experiência no Estado vizinho do Rio de Janeiro, e preparou um material exclusivo para o nosso site. **Confira um resumo do que você vai conferir na íntegra em www.safraes.com.br/!**

ORIGEM: CONILON CAPIXABA

Terapia em cafezais– Teriam as lavouras os mesmos órgãos vitais dos humanos? Para a agricultora e terapeuta naturalista Jocelina da Penha Araújo e o marido, Gilmar Cuquetto, de São Gabriel da Palha, a saúde dos pés de conilon merece igual atenção dedicada à gente de carne e osso.

ORIGEM: MONTANHAS

Superando inacessibilidade ao crédito– Os primos Pedro e Matheus Dias,

de Brejetuba, superaram todo tipo de barreira para produzir cafés de qualidade. Devido à elevada altitude da localidade onde vivem, na zona rural, os bancos não liberavam crédito para a cafeicultura.

ORIGEM: CAPARAÓ

Jovem busca desenvolvimento comunitário– Em Muniz Freire, o cafeicultor Rafael Muniz Valani, de apenas 18 anos, vislumbra o despertar da comunidade onde vive para a produção de especiais. Ele e a família são pioneiros neste mercado e vêm conquistando baristas e compradores pelas particularidades dos grãos que produzem.

Rio reflete movimento da região limítrofe– Produtores da faixa limítrofe entre Rio de Janeiro, Espírito Santo e Minas Gerais, a exemplo de Felipe Medeiros, de Varre-Sai (RJ), protagonizam movimento integrado com o Caparaó na ascensão da qualidade dos cafés.



Felipe Medeiros, engenheiro e cafeicultor do município de Varre-Sai, interior do Rio de Janeiro

CONFIRA
A SÉRIE ESPECIAL
COMPLETA
PELO QR CODE





Benefícios para quem é agro

Chegou o Bem+Agro

Um programa de relacionamento para quem faz parte do Sistema CNA. Basta se cadastrar e acumular Agros, que são moedas virtuais da plataforma.

Veja como é fácil participar do Bem+Agro e começar a usufruir de todos os benefícios que ele oferece:

DESCONTOS E CONDIÇÕES ESPECIAIS EM PRODUTOS E SERVIÇOS

-  1. Para fazer parte do Bem+Agro, é necessário ser um produtor rural e ter feito o pagamento voluntário da contribuição sindical rural anual. Esse valor gerará os seus primeiros Agros.
-  2. Acesse www.bemmaisagro.com.br e cadastre-se para participar do programa. Logo no cadastro, você já recebe 20.000 Agros.
-  3. Cada nova interação lhe renderá mais Agros.
-  4. Pronto: você já pode começar a trocar os seus Agros por benefícios do programa.

ACESSE BEMMAISAGRO.COM.BR E PARTICIPE.



Rondônia se inspira no ES para produzir cafés de qualidade

ESTIMA-SE QUE DO TOTAL DE 20 MIL CAFEICULTORES NO ESTADO AMAZÔNICO, 60% TENHAM ORIGEM NO ES

O capixaba Antônio Alves Dias (63) vive em Rondônia há 46 anos. Ele se emociona ao lembrar a saga da família no início da década de 1970 até o Estado amazônico. O cafeicultor tinha apenas 14 anos quando saiu de Montanha, no extremo norte do Espírito Santo, acompanhado de outros 74 familiares, divididos em dois paus de arara.

O pai do agricultor esteve meses antes por lá e gostou logo de cara. Vendeu a propriedade da família para adquirir terras no município de Cacoal. Ao voltar com a novidade, organizou a partida para o norte. Foram 11 dias de viagem, mas um triste episódio quase minou os planos dos Dias.

Logo na primeira noite de descanso em Mantena (MG), o patriarca sofreu um infarto e morreu no hotel onde estava hospedado com a mulher. O sepultamento ocorreu no cemitério local no dia seguinte, e a comitiva prosseguiu com a viagem para Rondônia.

“Ele pedia para nós continuarmos a viagem caso alguma coisa acontecesse com ele. Dizia que as terras em Rondônia eram muito boas, queria que pegássemos terra nova para começar a plantar café, uma vez que essa cultura não existia na propriedade recém adquirida”, lembra Seu Antônio.

A família capixaba começou com “lavoura branca” (plantios de arroz, feijão e milho) e não tinha experiência com cafeicultura. Segundo Seu Antônio, foi a família Velloso que sugeriu aos novos moradores do Estado plantar café. O primeiro cultivo ocorreu em 1976 e, atualmente, os Dias cultivam 20 mil pés de conilon e estão entre os 20 mil cafeicultores do Estado.

A história do Seu Antônio Dias serve para ilustrar a contribuição capixaba à cafeicultura rondoniense. Estima-se que do total de cafeicultores naquele Estado, 60% tenham origem no Espírito Santo, com destaque para o município de Espigão

■ LEANDRO FIDELIS



do Oeste com maioria da população espírito-santense.

O cafeicultor participou da Semana Internacional do Café (SIC 2019) em novembro, em Belo Horizonte. A Secretaria de Estado da Agricultura de Rondônia (Seagri) contou com um amplo estande, mas apesar das fortes referências aos cafeicultores indígenas no espaço, a história da participação capixaba no desenvolvimento da cafeicultura do Estado nortista não deixou de ser lembrada pelos especialistas e pelo representante da pasta do governo.

De acordo com o engenheiro agrônomo da Seagri, Janderson Dalazen, a cafeicultura de Rondônia se intensificou a partir da década de 1960 com a chegada dos colonos incentivados a povoar a região Amazônica.

Naquela época, a política do governo federal era integrar a Amazônia ao

território nacional. Cafeicultores de arábica vindos do Paraná foram os primeiros a levarem sementes de café. Na sequência, por volta de 1965, por influência capixaba, houve a introdução dos cafés conilon na busca por novas oportunidades de negócios.

EXPANSÃO

Um pouco mais adiante, na década de 1980, um pesquisador do Instituto Agronômico de Campinas (IAC) leva para Rondônia sementes de robusta (variedade do *coffeea canephora*), introduzidas, através do campo experimental da Embrapa. A variedade se adaptou bem à região e foi compartilhada entre os produtores.

De acordo com Janderson, o arábica acabou perdendo espaço por produzir precocemente sob as condições ambientais e de altitude. “Chovia muito na época da

colheita, e o arábica não teve aceitação. Assim, expandiu-se o cultivo do conilon robusta, variedades que cruzam entre si, ocorrendo naturalmente um processo de hibridização naquele Estado. Hoje, o parque cafeeiro de Rondônia é formado pelo conilon que saiu do Espírito Santo com o robusta que saiu do IAC".

Atualmente, Rondônia produz 2 milhões de sacas de café. Os 20 mil cafeicultores são, em sua maioria, agricultores familiares, estão investindo nos cafés de qualidade. O café é produzido em praticamente todos os 52 municípios, com destaque para

a região central do Estado, que concentra a maior produção.

O município de Cacoal, onde vive o capixaba Antônio Dias, é considerado a "Capital do Café", concentrando os principais compradores e as indústrias, além de vários municípios produtores no entorno.

O foco da cafeicultura rondoniense é o projeto de Indicação Geográfica para a região denominada "Matas de Rondônia", que engloba 15 municípios. O produto proveniente desta região será chamado "Robustas Amazônicas", uma vez que constatou-se ser o café rondoniense muito mais robustado



que o conilon. "A bebida é diferente do Espírito Santo e de qualquer região brasileira", afirma Janderson Dalazen.

INSPIRAÇÃO E TROCA COM OS CAPIXABAS

"Rondônia se inspira no Espírito Santo para produzir cafés e a troca de informações favorece a atividade no Estado amazônico", afirma Dalazen.

"A maior parte dos cafeicultores rondonienses tem familiares no Espírito Santo. Tudo o que se lança lá, Rondônia segue acompanhando. Um exemplo recente foi a expansão do café clonal. Em visita ao Estado de vocês, nossos produtores aprenderam sobre materiais clonais e os levaram para Rondônia. Tudo de forma muito rápida".

Informação e tecnologia também são aliadas dos produtores rondonienses. Por meio da parceria com o Incaper, por exemplo, os cafeicultores nortistas conheceram novos sistemas de poda. A entidade de pesquisa capixaba está sempre presente naquele Estado, promovendo capacitação de técnicos e produtores.



O diretor técnico da Emater/RO, Anderson Kuhl

A relação é tão estreita que diminui a distância física de quase 3.000 quilômetros que separam Rondônia do Espírito Santo. "Existem vários grupos de WhatsApp que congregam produtores dos dois Estados para a troca de informações", destaca Janderson.

O compartilhamento entre os estados também ocorre na área de processamento e fermentação de grãos de qualidade, salienta o secretário de Estado da Agricultura, Evandro Padovani. "Rondônia se destaca em concursos nacionais disputando de igual para igual com estados que tem mais "know-how" em cafeicultura. Quem ganha com isso

é a cafeicultura do Brasil e o produtor rural lá na ponta que faz o agro ser forte”.

A velocidade na troca de informações também impressiona o diretor técnico da Emater/RO, Anderson Kuhl, para quem o Espírito Santo é referência nas pesquisas. “Nossos materiais genéticos nasceram no Espírito Santo, e o Incaper validou este trabalho. São constantes as missões técnicas com produtores de Rondônia visitando os capixabas”, diz Kuhl.

Dentre as práticas que evoluíram na Amazônia estão os materiais genéticos superiores, com maior produtividade e resistência, que estão dando bebida.

Outro ponto, segundo o diretor técnico, é o nível de conhecimento dos produtores capixabas que migraram para Rondônia. Com nível mais avançado, conseguiram diminuir nas lavouras rondonienses os erros verificados no Espírito Santo. “Isto foi um ganho para a cafeicultura do Estado”.

“Temos que agradecer ao Espírito Santo principalmente pelo *know-how*. O capixaba tem uma força de vontade, uma luta imensa em encontrar produção, é apaixonado,

tem vontade de fazer cada vez mais com menos. A cultura capixaba imigrou para Rondônia para somar e fazer a gente produzir mais. Não há nada similar”.

Além disso, destaca Kuhl, contribuiu para a cafeicultura rondoniense a pujança da governança entre governo,

Emater, Agência de Defesa Sanitária Agrosilvopastoril (Idaron), Sebrae e Embrapa “caminhando lado a lado com o produtor. A gente diz que a questão de ego foi deixada de lado, porque o que vale mais é o produtor aumentar sua produção, melhorar renda e permanecer na propriedade.

“TEMOS QUE AGRADECER AO ESPÍRITO SANTO PRINCIPALMENTE PELO KNOW-HOW. O CAPIXABA TEM UMA FORÇA DE VONTADE, UMA LUTA IMENSA EM ENCONTRAR PRODUÇÃO, TEM VONTADE DE FAZER CADA VEZ MAIS COM MENOS. A CULTURA CAPIXABA IMIGROU PARA RONDÔNIA PARA SOMAR E FAZER A GENTE PRODUZIR MAIS. NÃO HÁ NADA SIMILAR”
(ANDERSON KUHL, DIRETOR TÉCNICO DA EMATER/RO)

SECRETÁRIO APONTA DIFERENÇAS

O secretário de Agricultura de Rondônia, Evandro Padovani, destaca a contribuição do Espírito Santo à cafeicultura com as novas tecnologias e mais capacitação na área de gestão e pesquisa. “A cafeicultura de Rondônia deu um salto muito significativo”.

Para Padovani, os capixabas sempre são ponto de referência em conilon, mas pontua algumas diferenças estaduais, dentre elas o clima e o alto custo de produção no Espírito Santo. “Nós temos volumetria de chuva e topografia um pouco melhor que o Espírito Santo. O capixaba tem custo mais elevado, principalmente na área de irrigação e energia. Porém, o compartilhamento de informações é muito importante para ambos verem o que está dando certo de um lado ou de outro para ajudar os produtores rurais”.

A logística e o solo rondonienses também favorecem a cafeicultura. As terras são mais novas na exploração agrícola, ao

contrário dos capixabas, com mais necessidade de investimentos na revitalização do solo.

E o “pai” da cafeicultura de Rondônia continua a irradiar boas práticas. “Algo nos alerta na Amazônia, que é a necessidade da recuperação de matas ciliares. O Espírito Santo já faz isto bem. Estamos nos antecipando e incentivando os produtores a cuidarem das matas e nascentes para, no futuro, não terem o mesmo problema dos capixabas com falta das chuvas e diminuição das águas, necessárias para alta produtividade”, afirma o secretário.



“Estamos colocando este produtor também no caminho da sustentabilidade. Não adianta aumentar produção se a gente não observar o ambiental e o social”, completa o diretor técnico da Emater/RO, Anderson Kuhl.

Safra ES lança o primeiro Anuário do Agronegócio Capixaba

A publicação apresenta um panorama do segmento com personagens, dados e análises dos últimos cinco anos da produção agropecuária do Espírito Santo, com o apoio técnico do Incaper



Um convite ao conhecimento sobre o agronegócio capixaba. Essa foi a proposta da equipe da Revista Safra ES que, com a bagagem de oito anos de circulação do veículo, entregou à sociedade o Anuário do Agronegócio Capixaba 2019, uma publicação inédita que mostra a força do agronegócio e sua importância econômica e social no Estado.

“O trabalho traz muito mais do que estatísticas e planilhas. Seguimos a linha editorial da revista, um panorama humanizado do agro capixaba, com destaque para as principais cadeias produtivas, análises de especialistas, opiniões de lideranças e representantes do segmento, e principalmente, a valorização dos produtores rurais, os principais personagens”, justifica a editora da publicação, a jornalista Kátia Quedevez.

“O objetivo é levar ao leitor conteúdo informativo, relevante e de qualidade sobre a agricultura do Estado do Espírito Santo em suas diferentes cadeias e municípios, com dados estatísticos atualadíssimos, em primeira mão”, comenta o coordenador técnico do Anuário Enio Bergoli, engenheiro agrônomo do Incaper, especialista em Administração Rural e ex-secretário de Estado da Agricultura.

O Anuário do Agronegócio Capixaba 2019 foi publicado em formato de revista e seu conteúdo, compartilhado em PDF no nosso site e redes sociais, para que a sociedade tenha ainda mais acesso aos fatos apresentados na obra, que contou com o total apoio do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper).

PROTEJA SUA LAVOURA

Cafeicultor, não deixe a broca destruir o fruto dos seus sonhos.



Coocafé
A força da união

[o] LEANDRO FIDELIS



PORTUGAL NA EXPOSUL RURAL

A edição de 2020 do maior evento agro do Espírito Santo será realizada de 1º a 5 de abril, no Parque de Exposições de Cachoeiro de Itapemirim. Organizado pela prefeitura e pelo Sindicato Rural do município, o evento já tem cerca de 120 expositores confirmados e apresentará novidades este ano.

*Entre as novidades está um estande dedicado a Portugal, onde serão promovidas atividades culturais típicas do país com a presença de uma comitiva da cidade portuguesa de Catanhede, representantes da Câmara de Comércio Brasil Portugal e da Associação de Portugueses do Espírito Santo (Apes). O objetivo é gerar aproximação com comunidades de origem portuguesa presentes no Espírito Santo.

[o] DIVULGAÇÃO



DIVERSIFICAÇÃO

Está sendo divulgada pelas redes sociais a iniciativa com diversificação do produtor Jonas Zibel, da localidade de Serra Pelada. Zibel e a família cultivam pitaia, uva, maracujá e pimentão. O sítio fica aberto à visitação aos finais de semana e os visitantes podem colher diretamente do pé.

AGORA É OFICIAL

Alfredo Chaves, na região serrana capixaba, ganhou o título de Capital Nacional do Inhame. O município é o maior produtor do tubérculo no país, com uma safra de cerca de 50 mil toneladas por ano. O reconhecimento foi dado pelo governo federal, por meio da lei 13.924/19, assinada pelo presidente Jair Bolsonaro e publicada dia 5 de dezembro passado no Diário Oficial da União.

EM TEMPO

O mamão papaia é a “bola da vez” no café da manhã europeu, o que tem refletido no aumento contínuo das exportações capixabas desde 2017. Somos o maior exportador brasileiro, e a fruta tem como principais destinos Portugal, Reino Unido, Holanda, Espanha e Alemanha.

PITAIA MADE IN ES

Os produtores do norte do Estado estão apostando no cultivo de frutas exóticas, dentre elas a pitaia. Em Sooretama, Jocenir Almeida fez parceria com uma empresa exportadora de mamão para terceirizar a venda da fruta para os Estados Unidos. Quinze por cento da produção já é destinada ao exterior.

[o] DIVULGAÇÃO



O casal Meri Gagno e Aldo Caliman (Granja Dom Bosco), ao centro, comemora a repercussão da reportagem sobre "cage free" (edição 39). Os avicultores receberam a visita de Cezar Sperandio. "Ele se interessou muito pelo nosso modelo de produção após ler a revista", disse Meri.

TOMATE GRAPE

Ele tem formato e nome em inglês, que significa "uva", na tradução para o português. Em Venda Nova do Imigrante, os sócios Thiago Costa, Aguinaldo Davel e Wellington Casagrande estão produzindo o fruto em estufa e o comercializando nos supermercados locais e de Cachoeiro, além de fornecer para mercados gourmet e em domicílio na Grande Vitória. A produção segue numa crescente e deve atingir 900 kg semanais.

NOVO CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO

A Cooabriel inaugurou em janeiro seu novo Centro de Distribuição (CD) em São Gabriel da Palha. Localizado ao lado do armazém de café, o espaço tem quase 2.000m² e será utilizado para armazenamento e distribuição das mercadorias das 13 lojas da cooperativa.

NOVOS FUNGOS

Os pesquisadores e fitopatologistas Hélcio Costa e José Aires Ventura, do Incaper, identificaram novas espécies de fungos causadores de doenças em plantas de café e que afetam também plantações de caqui e pitanga. A descoberta foi publicada na revista científica "Tropical Plant Pathology".

CONDOMÍNIO AVÍCOLA

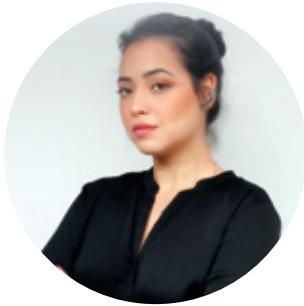
A Coopeavi disponibilizará novas cotas para os associados participarem do Condomínio Avícola para Postura Comercial este ano. A cooperativa dará início à construção do quarto galpão em março. A participação obedecerá aos mesmos critérios de priorização utilizados nos lotes anteriores.

*Cada galpão aloja 100 mil poedeiras. Com a nova estrutura, o Condomínio passará a ter 400 mil aves em produção. A capacidade total da área em Alto Caldeirão (Santa Teresa) é para 22 galpões, que poderão acomodar 2,2 milhões de galinhas futuramente.

[o] DIVULGAÇÃO



O casal Afonso e Altilina Lacerda, de Pedra Menina (Dores do Rio Preto), celebra novas conquistas. Enquanto o cafeicultor ficou em 3º lugar na categoria Café Natural no 16º Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais, realizado pela Emater, ela ficou com a 2ª colocação na categoria Cereja Descascado. Além disso, Altilina recebeu o prêmio "Mulher Empreendedora de Minas Gerais". Parabéns, Tilihna!



POR BETINA MARQUES
SÓCIA NO
ESCRITÓRIO DE
ADVOCACIA
BASTOS E
MARQUES
ADVOCACIA NO
AGRONEGÓCIO

SERVIDÃO AMBIENTAL: O QUE É E PARA QUE SERVE

A servidão ambiental é quando o proprietário rural renuncia por vontade própria, em caráter permanente ou temporário, total ou parcialmente, ao direito de uso, supressão ou exploração dos recursos naturais existentes na propriedade.

Este ato é regido por Lei própria – n. 11.284/06 – e são muitos os benefícios decorrentes de sua adesão. Primeiramente, para ter efeitos legais, os proprietários devem averbar no Cartório de

Registro do Imóvel as áreas destinadas à servidão ambiental. E, para assegurar os benefícios tributários, o proprietário deve fazer relatório anual e apresentar ao órgão ambiental estadual, bem como permitir inspeção anual da área pelas autoridades ambientais estaduais.

Importante informar que a servidão ambiental não poderá ser constituída sobre as áreas de preservação permanente e de reserva legal, e que, a área mínima admitida

pela lei para a servidão é de 20% da propriedade. O órgão mais próximo da propriedade rural é o municipal, sendo este o mais indicado para verificar as condições ambientais necessárias e suficientes para a instituição dessa categoria jurídica.

Destaca-se que a servidão ambiental pode ser utilizada para a preservação da vegetação nativa e, como consequência, conservação dos bancos genéticos, racionalização do uso de águas, manutenção de áreas florestadas e, por conseguinte, a diminuição da concentração do gás carbônico na atmosfera, que tanto afeta a vida do planeta.

São notáveis as inúmeras vantagens auferidas pelo Poder Público com a instituição da servidão ambiental. Dentre elas, a mais relevante é a desobrigação de pagar altas indenizações na expropriação de áreas para preservação de bens ecológicos.

É válido procurar o órgão responsável mais próximo para saber quais os efeitos práticos reais da servidão em seu Estado.



Proteja sua **lavoura** com
a **máxima eficiência**

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.



Caro produtor,

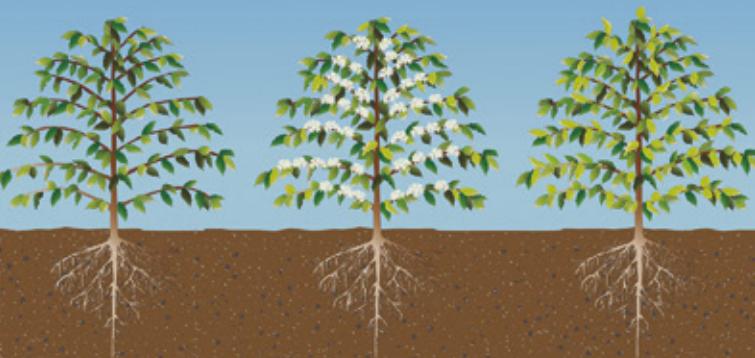
O manejo do mato na entrelinha do café reduz a temperatura da superfície do solo, retém a umidade, reduz a erosão, entre outras vantagens. Troque o herbicida pela roçadeira sempre que possível.

Se o uso do herbicida for inevitável, tenha especial atenção com a segurança do aplicador. Além disso, cuide para que o produto não entre em contato com as folhas do cafeeiro.



CALENDÁRIO DE APLICAÇÕES DE HERBICIDAS NO CAFÉ CONILON

Período sugerido para aplicação da etapa 1



PÓS-COLHEITA

Julho



FLORADA

Agosto

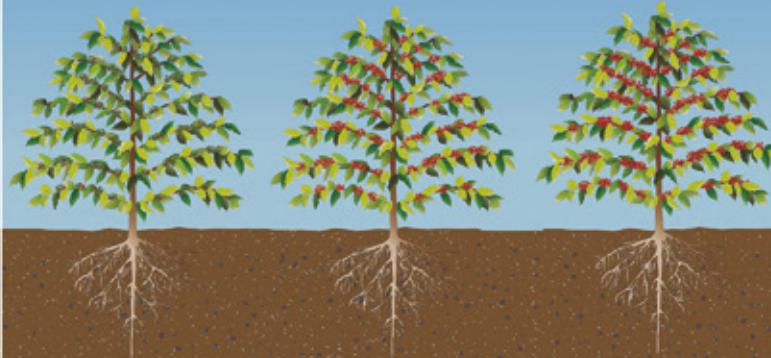


CHUMBINHO

Setembro | Outubro | Novembro | Dezembro

Período sugerido para aplicação da etapa 2

Para esse período, há alternativas que excluem a utilização do Glifosato



GRANAÇÃO

Janeiro



MATURAÇÃO

Fevereiro



COLHEITA

Março

April | May | June

Cafesul comemora o sucesso do 1º Festival de Cafés Especiais em Muqui

O 1º Festival de Cafés Especiais das Indicações Geográficas do Espírito Santo, realizado dias 6 e 7 de dezembro, na praça central de Muqui, no sul do Estado, é comemorado pela Cafesul. A programação contou com palestras, cupping, aula show, coquetel de confraternização e premiação do concurso poesia das escolas e dos concursos de qualidade de café conilon e das mulheres, além de show de encerramento.

Na manhã de sábado, o Encontro das Mulheres do Café enfocou o tema “Falando de Café com Elas”, com a participação da jornalista e editora da Safra ES, Kátia Quedevez, como mediadora da mesa. As convidadas foram: Cecília Nakao, da Apec, Helen Lima, conselheira fiscal da Cafesul, Natércia Bueno Vencioneck Rodrigues, gerente administrativa da cooperativa, Cíntia Mattos, da IWCA (Aliança Internacional das Mulheres do Café) e Vânia Lúcia Pereira da Silva, presidente da Coopfam de Poço Fundo (MG).

Outro ponto alto do Festival foram a prova dos cafés dos concursos da Cafesul e

[o] DIVULGAÇÃO CAFESUL



o cupping das origens. Os eventos foram realizados numa tenda ao ar livre para que todos pudessem ver

como se avalia um café especial. A apresentação da Aula Show com Gabriel Barista foi uma atração à parte.



CONFIRA RESULTADO DOS CONCURSOS DE QUALIDADE DA CAFESUL

9º CONCURSO DE QUALIDADE DE CONILON DA CAFESUL

- 1º lugar** - Luiz Cláudio de Souza
- 2º lugar** - Carlos Renato Santana
- 3º lugar** - José do Carmo Silva

4º CONCURSO DE QUALIDADE DO CAFÉ CONILON DAS MULHERES DA CAFESUL

- 1º lugar** - Maria José Lopes
- 2º lugar** - Ivone Machado Carrari
- 3º lugar** - Daiana Souza Carrari

J. AZEVEDO

MÁQUINAS AGRÍCOLAS LTDA

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



MASSEY FERGUSON

NOVA SÉRIE DE TRATORES

MF 4200 Xtra

80 - 105 CV



Mais
Alimentos



Peças originais
Assistência técnica
Técnicos treinados
pela fábrica



Saiba mais sobre o Programa
Mais Alimentos e conheça
os equipamentos **STIHL**
participantes nesta loja.

STIHL®

Por que é importante fazer a análise foliar?



A análise química das folhas é um importante método de avaliação do estado nutricional da planta e é por meio dela que se verifica a presença de nutrientes no solo e a efetiva absorção desses elementos pelas plantas.

Assim, com a diagnose foliar é possível determinar os diferentes níveis de minerais no tecido vegetal e constatar possíveis deficiências ou excessos de nutrientes antes mesmo do aparecimento de sintomas. Consequentemente, pode-se providenciar a correção da fertilidade do solo e estabelecer ou redirecionar um programa de adubação, evitando danos às culturas e proporcionando melhorias na produtividade das lavouras.

A análise das folhas deve levar em consideração alguns aspectos referentes à planta e às condições ambientais, tais como: a espécie da planta, sua idade fisiológica, o sistema radicular, bem como o tipo de

solos, clima, relevo, drenagem etc. Esses fatores influenciam a quantidade de nutrientes na planta e, por isso, uma análise adequada deve levá-los em conta para que produza um diagnóstico mais preciso e representativo.

Amostragem de folhas

Para realizar a amostragem de folhas, é preciso atender a alguns critérios, como: o tipo de folha, a posição da folha na planta, a época adequada para coleta e o número certo de folhas. Lembre-se de que todos esses fatores variam de cultura para cultura e, portanto, cada uma tem suas condições específicas de amostragem.

No caso de um cafeiro, por exemplo, deve-se coletar, no verão, o 3º e 4º pares de folhas de ramos produtivos, na altura média da planta, contendo 40 folhas por amostra. Já para a cultura de soja, o tipo de folha deve ser o 3º trifólio, em época de pleno florescimento, com amostras contendo 30 folhas.

DICAS PARA UMA ADEQUADA AMOSTRAGEM FOLIAR

Além dos fatores mencionados, existem outras informações e precauções que não devem ser esquecidas. Confira abaixo:

Colete as folhas que irão compor a amostra de glebas uniformes.

Não misture folhas de variedades e espécies diferentes nem folhas com idade fisiológica diferente.

Não colete folhas muito úmidas ou após chuva intensa.

Evite colher as folhas após adubação foliar ou antes de 30 (trinta) dias da última adubação do solo.

Não se deve também realizar a coleta de folhas após a pulverização com defensivos.

Não colete folhas com danos mecânicos, pragas, insetos ou doenças, com tecidos mortos ou contaminados.

Evite coletar amostras que estejam próximas a estradas e carreadores.

Utilize sacos de papel – e não sacos plásticos – para o acondicionamento da amostra das folhas.

Identifique corretamente as amostras a serem enviadas para o laboratório, especificando dados como: identificação do proprietário e da propriedade, gleba amostrada, cultura ou variedade, data da coleta etc.

A análise foliar é, portanto, um importante instrumento que visa melhorar a produção das lavouras. Quando utilizada em conjunto com a análise de solo, apresenta uma eficiência ainda maior nos programas de adubação, proporcionando uma plantação com menores custos e ao mesmo tempo com maior produtividade.

FEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E SENAR-ES VÃO ATENDER ATÉ MIL PRODUTORES AFETADOS PELAS CHUVAS



FAMÍLIAS RURAIS VÃO RECEBER ASSISTÊNCIA TÉCNICA E GERENCIAL GRATUITAMENTE PARA RECUPERAR SUAS PROPRIEDADES RURAIS

Labouras e pastos perdidos, terras que se tornaram improdutivas e produtor rural descapitalizado. É este o cenário das áreas rurais do sul do Espírito Santo, mais atingidas pelas fortes chuvas dos últimos dias. Para mudar essa realidade, a Federação da Agricultura e Pecuária do Espírito Santo (Faes), o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Estado (Senar-ES) e os Sindicatos Rurais vão levar Assistência Técnica e Gerencial até mil produtores gratuitamente.

Por 2 anos e 4 meses um técnico de campo visitará mensalmente as propriedades para auxiliar na recuperação e minimizar os prejuízos das famílias que tiveram sua produção afetada. Para fazer os atendimentos de forma mais assertiva, o Sistema Faes, Senar-ES, Sindicatos Rurais fará um levantamento das perdas e danos da produção rural das regiões atingidas pelo desastre climático a fim de definir quais propriedades serão atendidas pelo programa.

“Assim que as propriedades tiverem seus acessos restabelecidos, pois muitas ainda estão em áreas isoladas, vamos realizar esse levantamento e começar os atendimentos da Assistência Técnica e Gerencial, para que os produtores se recuperem a curto e médio prazo. Eles precisam de soluções imediatas e concretas que o ajudem a reerguer suas labouras, pastos e suas finanças”, explica a superintendente do Senar-ES, Letícia Toniato Simões.

Ainda não há como mensurar todas as perdas na agricultura e pecuária das regiões, mas por se tratar de municípios essencialmente agrícolas, tendo a agropecuária

grande representatividade econômica, os prejuízos são consideráveis.

“A tendência da sociedade é ajudar primeiro a área urbana, mas precisamos também olhar para nossos produtores rurais, que sustentam a economia dos municípios atingidos. Suas propriedades são um laboratório a céu aberto de alto risco, sempre à mercê das intempéries climáticas. Devastada, sua produção leva anos para se recuperar”, disse Letícia.

Uma iniciativa semelhante foi realizada em 2017, à época da crise hídrica e do rompimento da barragem de Mariana (MG). O Sistema Faes / Senar-ES ofereceu Assistência Técnica e Gerencial para 600 produtores rurais da região da Bacia do Rio Doce, em convênio com o Sebrae/ES.

“Os produtores assistidos alcançaram resultados econômicos e sociais crescentes. Frente à necessidade da região estendemos o prazo de 2 anos e 4 meses de Assistência Técnica e Gerencial para mais um ano e hoje 380 propriedades ainda recebem atendimento”, revelou Letícia.

ARRECADAÇÃO DE DONATIVOS

A Faes, com apoio dos Sindicatos Rurais, está monitorando a situação das regiões e levando



itens essenciais para ajudar neste primeiro momento. Além disso, iniciou uma campanha de arrecadação de donativos, disponibilizando dois pontos de recolhimento na sede da Federação, localizada na Reta da Penha, em Vitória.

“Vejo a necessidade de se pensar em um comitê de planejamento para definir ações como uma linha de crédito especial e a prorrogação de dívidas para os produtores rurais atingidos”, disse o presidente da Faes, Júlio Rocha.

O Senar-ES também está planejando o Programa de Saúde do Homem e da Mulher Rural que será realizado em Iconha, Iúna, Ibitirama e Guacuí ainda este ano. A ação levará atendimentos médicos com urologista, exames de PSA e ginecológicos, vacinação e testes rápidos de sífilis, HIV e hepatite, entre outros.

Fonte: Assessoria de Comunicação Senar ES.

**CUIDE
BEM
DO SEU
CAFE!**

FAÇA ANÁLISE DE FOLHAS
DO SEU CAFFEIRO HOJE.



LABORATÓRIO
Água Limpa
ANÁLISES AGROQUÍMICAS

www.laboratorioagualimpa.com.br

BR 262, Após o Trevo Zebu | Manhuaçu - MG | (35) 3332-3700
Av. Celina Ferreira Ottoni, Resende | Varginha - MG | (35) 3214-3972