

# SABORES

ANO 9 | EDIÇÃO 41 | R\$ 14,90  
MARÇO 2020

PARA O BRASIL

**PRODUÇÃO DO BEM**

**CULTIVO DE HORTALIÇAS  
SUPERA EXPECTATIVAS NO  
NORTE CAPIXABA**

**COMPOST BARN:  
ADESÃO DE PRODUTORES  
ESTÁ ABAIXO DO ESPERADO**

**PANDEMIA DO COVID-19  
ALTERA AGENDA DE  
EVENTOS AGRO**

**O LADO POSITIVO  
DAS CHUVAS NO  
PRIMEIRO TRIMESTRE**

**ES FAZ LEVANTAMENTO  
INÉDITO SOBRE PANCS**

**A PEQUENA MICHELY MANSKE SCHNEIDER,  
DE 5 ANOS, DE TIJUCO PRETO,  
DOMINGOS MARTINS (ES)  
É O NOSSO OLHAR NESTA EDIÇÃO.  
TANTA BELEZA NOS INSPIRA A TER  
ESPERANÇA. DIAS MELHORES VIRÃO!**

O REGISTRO É DE LEANDRO FIDELIS.



# Bastaram seis dias

Estava escrevendo o editorial da edição impressa da Revista Safra ES, a de número 41, fazendo um paralelo do que estamos passando com a pandemia causada por esse vírus. De repente, novas palavras são colocadas em nosso vocabulário: pandemia, epidemia, vírus, coronavírus, infectados, suspeitas, testes (negativos e positivos), e me deparei com este texto que compartilho. Infelizmente, não consegui identificar o autor e, caso localize, divulgaremos. A crônica resume exatamente o nosso sentimento.

Estamos vivenciando apenas um pouquinho do sentimento que o produtor rural tem, por uma vida inteira, guardadas as devidas proporções: a incerteza. No caso do homem do campo, a incerteza do clima, das intempéries climáticas, do preço (que o mercado paga pelo seu produto) e, no nosso caso, a incerteza quanto à nossa própria existência.

Sigamos firmes e com fé. Cuide-se.  
Aproveite a leitura!

*"Algo invisível chegou e colocou tudo no lugar.  
De repente, os combustíveis baixaram, a poluição baixou, as pessoas passaram a ter tempo, tanto tempo, que nem sabem o que fazer com ele.*

*Os pais estão com os filhos em família. O trabalho deixou de ser prioritário. As viagens e o lazer também.*

*De repente, silenciosamente, nos voltamos para dentro de nós próprios e compreendemos o valor da palavra SOLIDARIEDADE.*

*Num instante, nos damos conta que estamos todos no mesmo barco, ricos e pobres. Que as prateleiras dos supermercados estão vazias e os hospitais cheios, e que o dinheiro e os seguros de saúde que o dinheiro pagava não têm nenhuma importância, porque os hospitais privados foram os primeiros a fechar.*

*Nas garagens estão parados igualmente os carros de última geração ou ferro velhos antigos, simplesmente porque ninguém pode sair.*

*Bastaram meia dúzia de dias para que o Universo estabelecesse a igualdade social que se dizia ser impossível acontecer.*

*O MEDO invadiu a todos.*

*Que ao menos isto sirva para nos darmos conta da vulnerabilidade do ser humano.*

*Não se esqueçam: **bastou meia dúzia de dias!**"*



## \_Kátia Quevedez

Jornalista Responsável  
Comercial  
MTb 18569 RJ

## \_Luan Ola

Projeto Gráfico / Diagramação

## \_Leandro Fidelis

## \_Rosimeri Ronchetti

Colaboradores da Edição

## \_Circulação

Nacional

## \_Edição 41

MARÇO 2020

## \_Representante Brasília

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

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

## \_Endereço para correspondência

REVISTA SAFRA ES  
RUA RIO GRANDE DO SUL, 254  
PAVIMENTO 2 - CENTRO - GUAÇUÍ - ES  
CEP: 29.560-000

## \_Anuncie

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

# SAFRA<sub>ES</sub>



Juntos  
**construímos**

**um**  
futuro melhor

ONDE TEM COOP, TEM SISTEMA OCB ESPÍRITO SANTO.



[www.OCBES.coop.br](http://www.OCBES.coop.br)





\_Da esquerda para direita: Francisco Sales Saiter, Valdeir de Araujo, Paulo Claudino e Maria dos Anjos, todos associados à Pão da Terra

# Produção do bem

**GRUPO DE AGRICULTORES FAMILIARES DE JAGUARÉ CRIA ASSOCIAÇÃO AGROECOLÓGICA PÃO DA TERRA, E POR MEIO DESSA UNIÃO, CONQUISTA ESPAÇO PARA VENDER SUA PRODUÇÃO DIRETAMENTE AO CONSUMIDOR**

**\_ROSIMERI RONQUETTI** \_safraes@gmail.com

Em 2013, três agricultores de Jaguaré, região Norte do Espírito Santo, que adotavam nas propriedades o sistema de produção agroecológica, se reuniram em torno de um

propósito: encontrar uma maneira de vender os produtos diretamente para o consumidor, sem passar pela figura do atravessador. Em busca de alternativas, eles procuraram

apoio junto ao escritório local do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), e iniciaram os debates em busca de uma solução.

A conversa, entretanto, evoluiu e deu origem ao processo de criação da “Pão da Terra”: Associação dos Agricultores Familiares e Produtores Agroecológicos de Jaguaré. Tão importante quanto a criação de um espaço para





\_ Quitanda da Roça, loja onde os associados vendem o que produzem de maneira agroecológica

venda direta dos itens produzidos de maneira agroecológica, o projeto tem a finalidade de fomentar o cultivo dentro desses princípios, como explica o extensionista do Incaper, Domingos de Jesus, que acompanha o grupo desde o início.

“O mundo hoje está preocupado com a questão do planeta e precisamos fazer a nossa parte. E a ideia é essa, mostrar ao agricultor familiar que é possível produzir sem agredir o ambiente, preservando o solo. É possível produzir alimentos de alto valor biológico, saudáveis, equilibrados e sem contaminação, acessíveis a todos e com

compromisso ético com as gerações futuras”, pondera Jesus.

Formada a associação, Domingos, que já conhecia os produtores do município e sabia quem trabalhava ou procurava colher sem o uso de agrotóxicos, começou a visitar as propriedades e convidar novos membros para o grupo.

Hoje são cerca de 25 associados de diversas comunidades de Jaguaré. Produtores como o casal Valdeir de Araujo e a mulher, Maria dos Anjos Pinheiros de Sousa, do Sítio São Jorge, em Vargem Grande, um dos primeiros associados. Quando foram convidados, tinham

uma horta de tomate cultivada sem agrotóxicos e sentiam a mesma dificuldade que os idealizadores do projeto: “A gente entregava um tomate diferenciado, sem agrotóxico, nos supermercados e o valor pago era baixo. Quem ganhava dinheiro era o dono do supermercado”, conta Maria.

Além do café e da pimenta do reino, atividades ainda cultivadas no sistema tradicional, o casal planta banana de diversas espécies e pitaia no sistema agroecológico.

**“É POSSÍVEL PRODUIR ALIMENTOS DE ALTO VALOR BIOLÓGICO, SAUDÁVEIS, EQUILIBRADOS E SEM CONTAMINAÇÃO, ACESSÍVEIS A TODOS E COM COMPROMISSO ÉTICO COM AS GERAÇÕES FUTURAS”** (DOMINGOS DE JESUS- INCAPER)



## DIRETO DO PRODUTOR AO CONSUMIDOR

Pode até parecer clichê, mas é assim mesmo que acontece na Quitanda da Roça, espaço criado em 2014 para a tão esperada venda direta dos produtos. Nas prateleiras e bancas da quitanda estão diversos tipos de frutas, verduras, hortaliças, beiju, pão caseiro, doces, mel de abelha, fubá e até sabão líquido artesanal, feito com sobra de óleo de cozinha, entre outros itens produzidos de maneira ecologicamente correta pelos associados.

Um dos fundadores da “Pão da Terra”, atual presidente, Francisco Saiter, fala da satisfação ao ver a loja de portas abertas. “Não tenho nem palavras. Minha satisfação de ver essa loja funcionando é muito grande, é muito gratificante. Para nós aqui também funciona como um ponto de apoio, um lugar para trocar ideias e decidir os rumos da associação”, diz.

A aposentada Delsa Calvi é cliente fiel da loja desde quando abriu. Ela compra verduras, frutas, hortaliças e pão caseiro. “Gosto de comprar aqui por saber que é tudo natural e isso faz toda diferença na nossa alimentação e, conseqüentemente, na qualidade de vida. Sempre que falta alguma coisa em casa, sei que aqui vende e venho buscar”, diz Delsa.

A loja não tem fins lucrativos. Oitenta por cento do valor da comercialização dos itens que o associado deixa na loja para ser vendido ele recebe de volta. Apenas 20% ficam na



—Francisco Sales Saiter, presidente da associação e um dos fundadores

associação para os custeios de despesas com água, luz e o pagamento do pessoal que trabalha na quitanda, geralmente filhos dos associados. Já o aluguel do ponto é pago pela Prefeitura de Jaguaré, por meio da Secretaria Municipal de Agricultura.

Para o futuro, os planos são ousados. Comprar um ônibus e transformá-lo em um mercadinho ambulante de produtos agroecológicos. “Dessa forma, os associados poderão levar produtos de qualidade para várias pessoas de outras cidades”, conta Saiter.

## RENDA COM QUALIDADE DE VIDA. SIM, É POSSÍVEL!

Quando se juntou aos produtores Aristeu Nardi e Ângelo Morelo para discutir melhorias nas condições de venda do que produziam, Francisco Saiter, proprietário do Sítio São Francisco, na comunidade São Judas Tadeu, já trabalhava no sistema agroecológico há quase 30 anos. Com seu

modo diferente de plantar e cuidar da lavoura ouviu dos vizinhos que morreria de fome. Hoje, além de colher praticamente tudo o que a família consome de maneira sustentável, Francisco ainda

leva uma grande variedade de itens para vender na loja.

“Sempre tentei produzir sem agrotóxico, ou com o mínimo possível. No começo disseram que eu ia morrer de fome sem fazer uso dos



defensivos na minha roça. Mas não desanimei. Hoje, quase tudo que eu e minha família consumimos é colhido aqui, e ainda levo muita coisa para vender na loja”, salienta o agricultor que vende, entre outros itens, café colhido, torrado e moído por ele mesmo e fubá feito no moinho de pedra com milho colhido na propriedade.

Para Francisco, muito mais que o lucro, o importante é a conquista da qualidade de vida proporcionada por uma produção limpa. “A renda é muito importante sim, mas o ganho maior com esse trabalho é a qualidade de vida”.

Lembra da Dona Maria e do Senhor Valdeir? Além de conseguirem um preço mais justo pelo que produzem, eles vivenciam uma verdadeira transformação ao redor de casa depois que implementaram a produção agroecológica.

“Nossa renda melhorou muito, graças a Deus está bem melhor do que estava antes. Mas a maior satisfação

é que antigamente a gente andava pela roça e não via os micro-organismos, não via os pássaros. O terreno era seco. Hoje não, na área onde tem as bananas e a pitaia é tudo forrado com a matéria orgânica da roçada e qualquer matinho com semente que você chega perto sai um monte de passarinhos em revoada. É uma satisfação sem tamanho ver a natureza, ver que os pássaros voltaram”, explica do Anjos.

No Córrego Deolindo encontramos o casal Venâncio Paulo Claudino e a mulher, Eliana. Diferente dos exemplos citados até aqui, quando foram convidados para fazer parte da “Pão da Terra”, os agricultores ainda não produziam no sistema agroecológico, mas apostaram na proposta e não têm do que reclamar. Paulo chegou inclusive a arrancar um pedaço de café da propriedade para investir no cultivo agroecológico.

Mas, mesmo com um retorno financeiro importante para a manutenção dos



\_O casal Paulo e Eliana na plantação de banana da família

## SEU CAFÉ EM BOAS MÃOS

Comercialização de café com segurança você encontra na Coocafé.

Procure a Unidade Comercial Coocafé mais próxima de você e confira todas as opções para comercializar seu café com a cooperativa.





custos da família, Paulo diz que isso não é o mais importante. “A associação é muito importante para mim, mas nem tanto pelo lucro, e sim por todo aprendizado, novas ideias e troca de experiência com os outros associados sobre o cultivo agroecológico”.

No sítio da família, o café e a pimenta ainda são produzidos de maneira convencional. Já as hortaliças, temperos verdes e várias espécies de fruta são cultivadas no sistema agroecológico. Noventa por cento de tudo que produz é levado para vender na loja.

Eliane também faz doce com as frutas colhidas na propriedade e sabão caseiro líquido com resto de óleo de cozinha. São em média 60 litros de sabão todo mês.

### **DIVERSIDADE**

Outra finalidade da Associação dos Agricultores Familiares e Produtores Agroecológicos de Jaguaré, não menos importante que a produção agroecológica e sua venda direta, é o apoio à produção, comercialização, beneficiamento e fomento de

produtos da agricultura familiar e o incentivo às manifestações e produções do artesanato local.

O extensionista do Incaper Domingos de Jesus explica que a agroecologia é muito abrangente e também é arte, além de ser uma forma de valorização de tudo que o agricultor familiar faz. “Agroecologia valoriza o saber baseado nas experiências, então tudo que esses agricultores fazem, além das plantações, é valorizado, e o artesanato entra como arte. Essa é uma forma de valorizar a mulher que fica em casa, as pessoas de mais idade que já não vão mais à roça, mas que produzem algo em casa para complementar a renda”, esclarece o extensionista.

Nesse contexto, a Quitanda da Roça vende também pães, doces, bolachas e biscoitos caseiros, além de artesanato de vários tipos. Margarida Braun é um desses exemplos. Moradora do Córrego Giral, distante 8 km da sede do município, há três anos ela faz parte da associação. Cafeicultora, no dia-a-dia se divide entre o trabalho na roça, ajudando o filho, e no preparo de produtos caseiros para vender na quitanda.

Entre os quitutes que Margarida faz estão: bolachas, biscoitos e o famoso “Pão de Jesus”, feito sem nenhum tipo de fermento químico. Margarida chega a fazer 100 pães por semana entre grandes e pequenos.



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.



**VITTA**  
GRUPPO



“Financeiramente é muito importante para mim. Significa um dinheiro extra no final do mês para pagar as despesas da casa sem precisar vender café para isso. Nosso café sai livre”.

### **\_RECONHECIMENTO**

Em 2019, o projeto “Pão da Terra” foi reconhecido como uma das 11 experiências de relevância para o desenvolvimento rural capixaba pelo Projeto HorizontES em Extensão do Incaper. A associação concorreu com iniciativas de outros cinco municípios que compõem a regional da qual Jaguaré faz parte, e foi escolhida por uma comissão julgadora como a mais exitosa, um exemplo a ser seguido.

Para concorrer, os projetos precisam ser acompanhados

por técnicos do Incaper desde sua concepção, como é o caso do “Pão da Terra”. O presidente da associação, o agricultor Francisco Sales Saiter, fala do apoio recebido pelo órgão ao longo dos anos. “Nossa primeira reunião foi dentro do escritório do Incaper. Foi o Domingos que ajudou a organizar os produtores e nos mostrou o caminho a seguir para chegar onde estamos hoje”, diz Francisco.

O HorizontES em Extensão foi elaborado pelo Incaper com o objetivo de mostrar experiências de sucesso e ser instrumento de troca de conhecimentos em processos de assistência técnica e extensão rural, como forma de fortalecimento de iniciativas com relevância para o desenvolvimento rural.

[o] DIVULGAÇÃO



\_ Domingos de Jesus,  
extensionista do Incaper

## **DA EDUCAÇÃO INFANTIL À PÓS-GRADUAÇÃO.**

**Na São Camilo é assim: formação  
completa para a vida toda.**

Alunos pensantes e um educar de  
qualidade com direito a aulas práticas  
em laboratórios universitários.

**Matricule-se em uma  
Instituição completa.**

☎ (28) 3526-5911 🌐 [www.saocamilo-es.br](http://www.saocamilo-es.br)



**SÃO CAMILO**

# 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

solo, 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 as suas condições específicas de amostragem.

No caso de um cafeeiro, 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 contaminadas.

***Evite coletar amostras que estejam próximas a estradas e carregadores.***

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.





somos  
coop

# Sua Receita Irresistível



[www.selita.coop.br](http://www.selita.coop.br)  
@f /selitalaticinios





# Vermelhão do repolho é observado em lavouras capixabas

\_O agricultor Erineu Seidler, de Rio Possmoser (Santa Maria de Jetibá) solicitou orientações para controle da doença aos técnicos da Coopeavi

**A DOENÇA É FACILMENTE IDENTIFICADA:  
AS FOLHAS DE ALGUMAS PLANTAS ADQUIREM  
UMA INTENSA COLORAÇÃO AVERMELHADA**

**\_REDAÇÃO** \_safraes@gmail.com

Uma nova doença afeta a cultura de repolho no Espírito Santo. Trata-se do “enfazamento do repolho”, também conhecido como “vermelhão do repolho”. O diagnóstico foi feito por pesquisadores do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) em parceria com a Cooperati-

va Agropecuária Centro Serrana (Coopeavi).

A doença tem sido observada nos últimos meses principalmente nos municípios de Santa Maria de Jetibá e Domingos Martins. “Vários produtores procuraram o Incaper levando amostras das folhas avermelhadas. Eles pensavam que era falta de nutriente, deficiência de fósforo. Mas nós, em parceria com o laboratório de fitopatologia da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz [Esalq] fizemos análise molecular e

confirmamos a doença”, diz o pesquisador do Incaper, Helcio Costa, um dos responsáveis pela descoberta.

As folhas de algumas plantas doentes adquirem uma intensa coloração avermelhada. Os primeiros sintomas ocorrem em reboleiras, que são as partes mais densas da lavoura, ou seja, em pequenos focos.

“Outro sintoma bem característico pode ser observado quando se faz um corte transversal na base do caule. Se for notada a presença de um anel de coloração escura,





Sintoma bem  
caraterístico é um  
anel de coloração  
escura quando se faz  
um corte transversal  
na base do caule.

FOTOS LEANDRO FIDELIS







\_O técnico agrícola Romolo Demuner foi quem comunicou a incidência do vermelhão ao pesquisador Helcio Costa

pode-se ter certeza de que a planta está doente”, acrescentou o pesquisador.

A transmissão é feita por cigarrinhas, insetos sugadores de seiva que se alimentam das plantas doentes. Assim, acabam transmitindo a doença para outras plantas, ainda saudáveis.

Nas plantas doentes, não se observa a formação de cabeças normais. “A planta não se desenvolve. Como a cigarrinha espalha a doença facilmente de uma planta para outra, o produtor pode ter prejuízos se não fizer o controle”, explica Helcio.

### **CONTROLE**

A aquisição de mudas saudáveis é essencial para evitar a doença. “O ideal é

produzir as mudas em telados fechados, para evitar a contaminação pelas cigarrinhas na fase inicial de cultivo”, destaca o pesquisador.

As plantas que apresentarem os primeiros sintomas devem ser eliminadas imediatamente da lavoura. Além disso, é importante evitar plantios sucessivos de repolho em áreas onde a doença ocorre com maior intensidade. Fazer rotação de culturas é primordial para evitar

que a doença se dissemine para outros locais.

Outra medida importante é a implantação de barreiras em volta da cultura, de maneira a dificultar o acesso das cigarrinhas à lavoura de repolho. Se for verificada alta incidência de cigarrinhas na lavoura, o produtor deve fazer o controle químico ainda na fase inicial de desenvolvimento da cultura. Até o momento, não existem cultivares de repolho com resistência genética a essa doença.

\_\*Com informações do Incaper



# Sua realização

NOSSO PROPÓSITO

Cresol sou eu, você e milhares de outras pessoas.

Nosso compromisso é com quem coopera.

**Juntos somos a Cresol.**



**CRESOL**





# ***Produção de hortaliças supera expectativas no norte capixaba***

---

**FAMÍLIA DE PINHEIROS, REGIÃO TIPICAMENTE QUENTE  
E SECA, PRODUZ HORTALIÇAS EM ESCALA COMERCIAL.  
RETORNO SUPERA A RENDA COM CAFÉ CONILON**



**\_ROSIMERI RONQUETTI** \_safraes@gmail.com

A produção de hortaliças em larga escala no Espírito Santo é diretamente associada aos municípios localizados nas regiões sul e serrana, com temperaturas mais amenas. Contrariando essa perspectiva, Admar Francisco Costa de Azevedo, de Pinheiros, no extremo Norte capixaba, trabalha há mais de 20 anos com horticultura para fins comerciais.

Natural de uma região onde a pecuária e a cafeicultura predominam, Admar aprendeu trabalhar com horticultura e perceber ser atividade rentável, ainda muito jovem, em uma propriedade do município. Há 23 anos, desde que comprou cinco hectares de terra no Córrego do Suzinho, destinou 2,5 hectares ao cultivo das hortaliças e nunca mais parou.

O agricultor, que também é formado em Administração Rural, cultiva alface Americana, Crespa e Lisa, salsa, cebolinha, coentro, couve, rúcula, taioba e brócolis. Noventa e cinco por cento da produção de alface e cerca de 80% das demais culturas são livres do uso de herbicidas. O combate das pragas é feito por meio de produtos biológicos.

O serviço, desde a limpeza do terreno, passando pelas sementeiras, plantação, colheita e venda, é todo feito em regime de agricultura familiar por Admar, a mulher e dois filhos, com a ajuda de um funcionário.

## **\_CULTIVO E COMERCIALIZAÇÃO**

Toda semana são colhidos cerca de 2.500 pés de alface, 3.500 unidades de tempero

verde, entre cebolinha, coentro e salsa, e em média mil amarrados de couve. Além de brócolis, couve-flor, rúcula e taioba, quando estão em época de colheita. Coentro, salsa, cebolinha, alface, taioba e brócolis são produzidos durante todo ano. Já a couve e a rúcula, só nos períodos mais frescos.

Parte da produção é entregue em supermercados e quilões de Pinheiros e São Mateus. A

outra parte é comercializada diretamente pela família Azevedo em feiras livres de Pinheiros e Montanha. E o restante da produção é vendido para feirantes e supermercadistas de Aimorés, no leste de Minas, que vão até o Sítio Azevedo em busca dos produtos para revender.

Adimar acredita que o fato de produzir hortaliças em uma região quente e seca só é possível porque conhece as técnicas de plantio e não desanima frente aos desafios. “Nossa região é quente e, tecnicamente falando, as pessoas têm dificuldades em produzir. Só consigo porque conheço as técnicas de plantio e o mais importante, tenho perseverança”, salienta.



\_Admar e os dois filhos separando os temperos para comercialização

## RENTABILIDADE SUPERA OS GANHOS COM O CONILON

Além da horta, Admar também tem no sítio 9.000 pés de café conilon produzindo no sistema de parceiro/meeiro. Mas o que garante o sustento da família é a horticultura. O lucro mensal, segundo o produtor, gira em torno de R\$ 8 mil.

“O ciclo de produção da hortaliça rápido é o que mantém a casa. Todo mês tem dinheiro. É também graças ao retorno financeiro da

horta que posso esperar um preço melhor para vender o café”, diz o agricultor.

Prova do que Admar diz está na casa onde mora, no carro usado nas entregas, no galpão com lavador usado para separação e higienização das folhagens- bem

diferente de anos atrás-, e no trator que conseguiu comprar. “Oitenta por cento das melhorias nas condições de trabalho e qualidade de vida para minha família, consegui fazer com a renda da horta, só 20% são retorno do café”, enfatiza.



\_Casa atual da família Azevedo



\_Na foto estão a casa e o carro da época que a família começou a produzir hortaliças

## TRABALHO ÁRDUO E MUITA DEDICAÇÃO

Mas tudo isso tem um preço. O trabalho na horta acontece cerca de 12 horas por dia, durante toda semana, sem descanso. Folga, só duas vezes no mês, quando pai e filho revezam nos finais de semana. “É muito trabalhoso, cansativo e exige muita dedicação, não tem tempo nem para o lazer. Mas por outro lado é muito prazeroso, uma satis-

fação muito grande ver as plantas crescerem”, declara.

O produtor diz que outra dificuldade encontrada diariamente é a falta de matéria orgânica de qualidade na região e de mão de obra. Sempre precisa

de um reforço na produção e o clima está cada vez mais quente. Entretanto, mesmo diante de tantos entraves, o produtor gosta muito do que faz. “Entre o café e a horta certamente ficaria com a segunda”.





# CRESOL REALIZA ENCONTRO NACIONAL DE EXECUTIVOS E GERENTES EM FOZ DO IGUAÇU/PR



\_Presidentes do Sistema Cresol participam do evento

## EVENTO ANUNCIOU AGÊNCIAS E GERENTES DESTAQUES DE 2019 E DEU INÍCIO ÀS COMEMORAÇÕES DE 25 ANOS DO SISTEMA CRESOL

O Encontro Nacional de Executivos e Gerentes do Sistema Cresol foi realizado nos dias 29 e 30 de janeiro em Foz do Iguaçu/PR. O evento contou com cerca de 400 participantes e trouxe muita conexão através de palestras que abordaram temas relacionados ao sistema financeiro.

Entre as grandes personalidades do cooperativismo de crédito e da economia brasileira que palestraram nos dois dias de evento esteve Patrícia Palermo, Francisco Milagres, Luciano Machado, Márcio Araújo e Dado Schneider.

Outro marco do encontro foi o anúncio das agências que estarão no Clube de Excelência 2020. O Clube é um programa de reconhecimento que tem como principal objetivo estimular o atingimento das metas do planejamento comercial, reconhecendo os esforços dos colaboradores com oportunidades de amadurecimento profissional e premiações. O reconhecimento dos melhores do Sistema ocorre em fevereiro em um Resort de Foz do Iguaçu. Já no projeto Cresol 2020, foram reconhecidos os gerentes destaques de 2019 que ganharão uma viagem internacional.

De acordo com o Presidente do Sistema Cresol Baser, Alzimiro Thomé, todos são responsáveis pelo crescimento do Sistema. "As agências, os gerentes, seus colaboradores, todos têm mérito pelo trabalho desenvolvido no último ano, mas temos aqueles que se destacaram um

pouco mais e que hoje recebem o reconhecimento pela excelência em comprometimento", destacou.

## \_ENCONTRO DE PRESIDENTES

A Central Cresol Baser também realizou a reunião ampliada do seu Conselho de Administração e participou de um encontro de formação com a empresa de consultoria Yassaka. O objetivo do encontro foi a construção de um plano de ação para os próximos anos.

Para o presidente da Cresol Baser, Alzimiro Tho-

mé, o primeiro encontro do ano dos executivos, gerentes e presidentes foi muito importante para o alinhamento da Cresol em 2020. "Foi um momento para celebrarmos o ano positivo que tivemos, mas também de alinharmos o Sistema Cresol para 2020. Com certeza este ano será de superação e fortalecimento das nossas agências espalhadas por dez estados", disse.

## \_CRESOL 25 ANOS

O Encontro Nacional de Executivos e Gerentes Cresol também celebrou o início das comemorações dos 25 anos das cooperativas Cresol. Além de apresentações artísticas da Tríplice Fronteira, foi realizada a entrega de um pin de prata com o selo dos 25 anos para as cinco primeiras cooperativas do Sistema que iniciaram suas atividades em 1995. Também foi entregue a um dos idealizadores do Sistema Cresol e hoje Diretor Superintendente, Adriano Michelin. A entrega foi realizada pelo Presidente da Cresol Baser, Alzimiro Thomé.

"Será um ano muito importante para o Sistema Cresol, pois são 25 anos de uma história que começou pequena, mas que hoje representa mais de 500 mil pessoas espalhadas por todo Brasil", finalizou o presidente Cresol.

\_Presidentes e idealizadores das primeiras cooperativas Cresol





# 9º Simpósio do Produtor de Conilon divulga programação parcial

**EVENTO COORDENADO PELO NÚCLEO DE EXCELÊNCIA DE PESQUISA EM CAFÉ CONILON, DA UFES, SERÁ REALIZADO DIA 17 DE SETEMBRO, EM SÃO MATEUS**

[o] KÁTIA QUEDEVEZ/ARQUIVO SAFRA ES



**REDAÇÃO** \_safraes@gmail.com

Com o tema “Desafios e Oportunidades”, o 9º Simpósio do Produtor de Conilon teve sua programação parcial divulgada pelo Núcleo de Excelência de Pesquisa em Café Conilon, da Ufes campus São Mateus. O evento será realizado dia 17 de setembro, no auditório da Ceunes.

Já estão definidos palestras e palestrantes, bem como cafeicultores homenageados e moderadores. Diversos temas relacionados à cafeicultura serão abordados por:

Bruno Lucchi, Valmir Zuffo, José Geraldo Mill, Alex Campanharo, Henrique de Sá Paye, Luis Carlos da Silva Gomes e Gustavo Martins Sturm.

A moderação dos debates ficará por conta do Incaper, Faes-ES, Fetaes e Cafesul. Já os homenageados desta edição serão: Silvestre Baiôco Filho (Pepe) e Isaac e Lucas Venturim.

A inscrição para participar do evento deverá ser 2 kg de alimento para doação às instituições de caridade e dará direito ao café com prosa, livro e kit do evento. Também haverá sorteio de brindes.

Um dos parceiros do Simpósio é a Projagro, Empresa Júnior de Agronomia, ligada à Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes).

## 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.**





SORTE SUA DE SER SICOOB, CONTRIBUIR  
PARA SUA REGIÃO E CONCORRER A MAIS DE  
**R\$ 5 MILHÕES EM PRÊMIOS!**

**PROMOÇÃO**  
SORTE **ASSIM SÓ NO SICOOB**



**5** CAMINHONETES  
HILUX 0 KM



**16** CARROS  
COROLLA 0 KM



**33** CARROS  
HB20 0 KM



**48**  
MOTOS  
HONDA NXR



**192**  
SMARTPHONES  
SAMSUNG



**240**  
PRÊMIOS NO VALOR  
DE 2 MIL REAIS\*

**CONTRATOU OU USOU OS PRODUTOS E SERVIÇOS PARTICIPANTES DA PROMOÇÃO,  
JÁ ESTÁ CONCORRENDO! QUANTO MAIS UTILIZAR, MAIS CHANCES DE GANHAR.**

Confira em [sicoob.com.br/sorteassim](http://sicoob.com.br/sorteassim)

todos os produtos e serviços que geram números da sorte.

**SICOOB**  
*Faça parte.*

Central de Atendimento 24 horas: Capitais e regiões metropolitanas: 4000-1111 | Demais localidades: 0800 642 0000

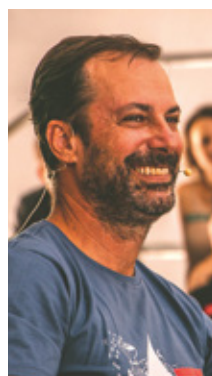
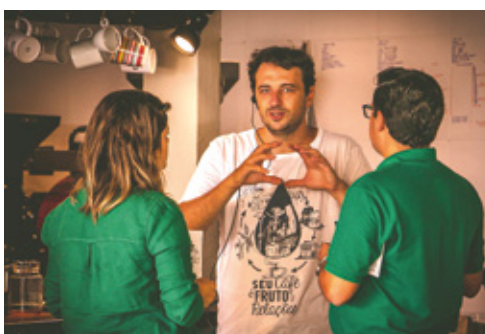
Deficientes auditivos ou de fala: 0800 940 0458 - De segunda a sexta - das 8h às 20h

Ouvidoria: 0800 725 0996 - De segunda a sexta - das 8h às 20h - [ouvidoria@sicoob.com.br](mailto:ouvidoria@sicoob.com.br)

Participação de 1º/2/20 a 31/12/20 para pessoas físicas e jurídicas, domiciliadas em território nacional e associadas às cooperativas singulares pertencentes ao Sistema Sicoob, que estejam adimplentes. Limite de até 294 números da sorte por CPF/cooperativa de vinculação e de 282 números da sorte por CNPJ/cooperativa de vinculação. Consulte condições de participação, datas dos sorteios, relação de produtos participantes e número do Certificado de Autorização SECAP/ME no regulamento em <http://sicoob.com.br/sorteassim>. \*Os prêmios, exceto bens, serão entregues em vales-poupança. Imagens e cores ilustrativas.



# 4º Coletivo Café reúne mais de 400 pessoas em Venda Nova do Imigrante



\_Os painéis contaram com profissionais de diferentes áreas com atuação em prol do desenvolvimento do mercado

**\_REDAÇÃO\_** [safraes@gmail.com](mailto:safraes@gmail.com)

A 4ª edição do Coletivo Café reuniu, no dia 1º de fevereiro, em Venda Nova do Imigrante, mais de 400 pessoas, dentre elas nomes relevantes da cafeicultura nacional, para falar dos desafios do setor de forma ampla e colaborativa. A programação foi direcionada para produtores em busca da melhoria da qualidade, gestão e acesso a novos mercados.

Durante todo o dia na sede do Coletivo, na localidade de São José do Alto Viçosa, zona rural do município, foram debatidos os principais assuntos da atualidade a partir de quatro temas: Lavoura, Colheita, Pós-Colheita e Comercialização. Os painéis de cerca de 1h30 trouxeram profissionais de diferentes áreas com atuação em prol do desenvolvimento do mercado.

“O objetivo principal foi apresentar conhecimentos fundamentais, trocar experiências e iluminar o produtor no caminho da melhoria da qualidade, padrão, gestão e consistência no cultivo de café”, afirma um dos idealizadores do evento, Guilherme Loureiro.

Loureiro reforça ainda a importância da linguagem acessível e do clima intimista no Coletivo Café, que tem como maioria do público produtores de cafés especiais.

“Recebemos através das redes sociais diversas perguntas feitas pelos próprios produtores para serem respondidas

no evento. O objetivo foi que cada um levasse um pouco mais de conhecimento e que, de fato, isso impacte positivamente no produto final”.

## **\_O EVENTO**

Desde o primeiro evento em 2016, já passaram pelo Coletivo Café mais de 500 produtores de diversas regiões, sendo a maioria do Espírito Santo e Minas Gerais. Foram tratados temas como clima, tipos de manejo, avaliação sensorial, torrefação, comportamento do consumidor, dentre outros.

“Ao longo desses quatro anos pudemos acompanhar



[o] LUCAS KNUPP E LEANDRO FIDELIS



de perto o processo de engajamento e desenvolvimento de vários produtores. Fica evidente a melhoria da qualidade, não só do produto final, mas no manejo, nos processos e na visão comercial. Café está deixando de ser um produto e se tornando uma cultura, isso precisa ser compreendido na origem”, destaca Marco Antonio de Oliveira Santos, outro idealizador do Coletivo Café.

Durante a edição deste ano, foi montada uma estação de preparo com diversos métodos e uma equipe com quatro baristas renomados: Mariana Lobato, Nayra Caldas, Regina Machado e Renato Gutierrez.

“Pedimos para os produtores levarem seus cafés torrados para fazermos testes e observações construtivas. Essa interação é fundamental para que o produtor tenha um melhor entendimento do seu café e das possibilidades que ele tem na mão”, ressalta Mariana Lobato.

\_\*Com informações da organização do evento







NOVA DATA!

# Exposul Rural 2020: a gente se encontra em agosto

**FEIRA ACONTECERÁ DE 05 A 09 DE AGOSTO.  
SERÃO MAIS DE 200 ESTANDES COM OFERTAS DOS  
MAIS DIVERSOS TIPOS DE PRODUTOS, SERVIÇOS,  
MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS**

**\_REDAÇÃO** \_safraes@gmail.com

Cachoeiro de Itapemirim se transformará na Capital do Agronegócio no começo do mês de agosto, quando centenas de expositores e milhares de visitantes participarão de um evento completo com lançamentos de produtos, palestras, exposições, trilhas de conhecimento, entregas governamentais e uma infinidade de atividades para todos os

gostos. É a Exposul Rural 2020, que, em virtude da pandemia causada pelo novo coronavírus, foi transferida de abril para agosto.

Cerca de 50 mil pessoas devem circular pelos 100 mil m<sup>2</sup> do Parque de Exposições do bairro Aeroporto em busca de novidades. Serão mais de 200 estandes com ofertas dos mais diversos tipos de produtos, serviços, máquinas e equipamentos. Além disso, animais de altas linhas genéticas serão comercializados em feiras e leilões. Instituições bancárias também estarão presentes com con-

sultores para possibilitar financiamentos em tempo real.

Além das palestras e workshops, a difusão do conhecimento é a motivação de várias estações e trilhas que estão sendo preparadas e serão mantidos por parceiros do evento. Uma delas é a Área Demonstrativa Agrícola, cujo plantio se iniciou em dezembro de 2019, com canteiros de milho, sorgo e capim onde os produtores poderão conhecer um pouco mais sobre essas forrageiras. Uma trilha de visitação mostrará a importância do uso do calcário na agricul-





FOTOS LEANDRO FIDELIS/DIVULGAÇÃO

tura e outras aplicações desse minério tão abundante em qualidade e quantidade no sul do Espírito Santo. Outra trilha do conhecimento levará o visitante a entender os processos produtivos para se alcançar um café especial.

Aliás, o café vai ter um destaque especial nesta edição da ExpoSul Rural. Serão vários expositores do setor demonstrando e comercializando desde equipamentos e produtos para uso no campo quanto embalagens, torrefadores e até máquina para fazer café em cápsula, pensando nas pequenas empresas do ramo.

No setor leiteiro também haverá novidades, com destaque para um pavilhão demonstrativo de compost barn, uma tecnologia de criação intensiva de vacas que vem crescendo na região e em todo o mundo como alternativa econômica e ambientalmente viável.

### **\_PARTICIPAÇÃO REGIONAL**

Onze municípios das regiões sul e Caparaó terão estandes na ExpoSul Rural 2020, inclusive cinco municípios atingidos pelas enchentes de janeiro, especialmente con-

vidados pela Prefeitura e pelo Sindicato Rural de Cachoeiro de Itapemirim. O maior evento de agronegócio do Espírito Santo, que movimentou R\$ 25 milhões em negócios em 2019, será uma oportunidade para impulsionar a produção rural desses municípios. Entre os produtos a serem comercializados estão cafés e bebidas especiais, frutas, artesanato e plantas ornamentais. Os estandes também servirão para a divulgação de atrativos culturais e turísticos.

“Eventos de Dorcas do Rio Preto foram cancelados por causa da enchente, e nós iríamos desistir da ExpoSul também. Por isso, o convite para participar sem custos surgiu em um momento muito oportuno. Pretendemos expor os produtos de agroindústrias e de artesanato,



além de fazer divulgação turística, uma vez que o nosso município é porta de entrada para o Parque Nacional do Caparaó”, afirma Dalva Ringuier, secretária de Cultura, Esporte e Turismo de Dorcas do Rio Preto, cidade que participará pela primeira vez da ExpoSul Rural.

## \_SOBRE A NOVA DATA



“Já há casos confirmados no Espírito Santo e o governo estadual decretou Estado de Emergência. É uma pandemia global, que está se alastrando muito rapidamente e, por isso, precisamos tomar todas as medidas possíveis para evitar a propagação massiva da doença e fortalecer a nossa rede municipal de saúde. Nesse período, é importante, também, que as pessoas se informem pelos canais oficiais para evitar ações equivocadas”.

VICTOR COELHO, PREFEITO DE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM



“Adiar a realização da Exposul Rural demonstra o nosso compromisso para conter o avanço do Covid-19. O momento exige medidas seguras para proteger a vida dos cidadãos e não comprometer a capacidade do nosso sistema de saúde. Enquanto isso, já estamos empenhados em garantir que, na nova data, a Exposul Rural alcance recordes de participação, com o mesmo brilho, e atenda às expectativas dos produtores rurais, técnicos, expositores e instituições parceiras do município”.

ROBERTSON VALLADÃO, SECRETÁRIO MUNICIPAL DE AGRICULTURA E INTERIOR DE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM



### **Mensagem do presidente em sua rede social:**

"Amigos queridos, adiamos a ExpoSul Rural. A ExpoSul Rural nasceu, em nosso coração, para promover encontros, e esse coronavírus nos separa, mas ele é real e pode trazer graves consequências para todos nós. O agro é parte de um povo e nós sempre cuidamos dele, seja produzindo alimento, empregos, renda seja lutando contra um vírus. O Prefeito Municipal Victor Coelho toma uma atitude digna e responsável de suspender eventos que tenham participação pública municipal pelos próximos dias, corretíssimo, e nós o apoiamos. a nova data é de 05 a 09 de agosto de 2020. Vamos nos encontrar!"

WESLEY MENDES, PRESIDENTE DO SINDICATO RURAL DE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM









# Chuvas do 1º trimestre: boas para café e pecuária, mas ruins para horta

**APESAR DA DESTRUIÇÃO NAS ÁREAS URBANAS, O PRIMEIRO TRIMESTRE CHUVOSO FOI POSITIVO PARA MUITOS AGRICULTORES CAPIXABAS**

**\_LEANDRO FIDELIS** \_safraes@gmail.com

[o] RODOLFO RÉBOLI/REPRODUÇÃO FACEBOOK

As chuvas deste início de 2020 contribuíram para reduzir a seca e impactaram positivamente na agropecuária capixaba. Atividades como cafeicultura e pecuária de corte e leiteira, em especial no sul do Espírito Santo, se beneficiaram com o volume acumulado neste primeiro trimestre.

No entanto, olericultores, fruticultores e produtores de hortaliças em geral sofreram com o excesso de precipitação. As perdas na tomaticultura chegam a 70% da produção em Venda Nova do Imigrante, segundo o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper).

Região das mais afetadas pela longa estiagem entre 2016 e 2018, o Noroeste não sofreu com a forte chuva. O coordenador de meteorologia do Incaper, Hugo Ramos, avalia a precipitação de janeiro.

“Os municípios estavam enfrentando graves problemas socioeconômicos e ambientais por causa da seca: perda da produção, conflito pelo uso da água... A região não sofreu com a forte chuva. Os municípios sentiram os efeitos secundários, como a cheia do Rio Doce e de outros mananciais, mas não foram prejudicados pelo excesso de precipitação. Pelo contrário”, disse.

Ramos ressalta que a chuva melhorou a disponibilidade hídrica, principalmente para as culturas perenes.

“Algumas áreas que ficaram alagadas, houve prejuízo, principalmente no cultivo de hortaliças. Mas para as culturas perenes, a chuva foi benéfica, porque o solo já estava muito castigado com meses seguidos de deficiência hídrica. Em quase todos os municípios capixabas, o volume de chuva acumulado tem superado a média climatológica desde o começo do verão, confirmando a tendência de normalização das



chuvas divulgadas no início da estação”, acrescentou.

## **\_ESPERANÇA**

Na região de Nova Venécia, as chuvas renovam as esperanças de boas colheitas de café conilon e produção de leite de qualidade. Segundo o diretor de Lácteos da Coopeavi, Erik Pagung, a satisfação é notória nos produtores associados à cooperativa. Ele reforça a necessidade de agricultores e pecuaristas

planejarem e se estruturarem para novos períodos secos.

“Saímos de um longo período de estiagem e este começo de ano é sinal de boas colheitas e, consequentemente, de boas produções, melhorando a receita dos nossos cooperados e refletindo no comércio de toda a região”, diz.

No caso da pecuária, em função da alta no milho e soja dos últimos meses, a maior disponibilidade de capim permite a redução da



oferta de rações nesse período. Mas não é um quadro comum a todos. Em Ibitirama, teve produtor com prejuízo com silo de milho ao perder a única lavoura para alimentar o boi.

Em São Bento de Urânia (Alfredo Chaves), maior região produtora de inhame do Estado, a expectativa é colher mais de 50 mil toneladas favorecidas com as chuvas. Só para se ter uma ideia, em todo o Espírito Santo a produção média é de 80 mil toneladas do tubérculo.

O produtor Jandir Gratieri comemora a economia na irrigação dos plantios.

“O tempo trabalhou perfeitamente com chuvas. Economizei R\$ 10 mil de irrigação. Redução no custo e aumento de produtividade”, diz.

A precipitação do primeiro trimestre do ano no Estado também foi sentida em áreas limítrofes como a região do Caparaó. Na cidade mineira de mesmo nome, cafeicultor Antonio Marcos Xavier boas expectativas com a próxima safra de café arábica.

“As chuvas estão contribuindo para um resultado magnífico. Vai ser uma colheita com grãos mais uniformes, cafés com peneira muito boa e maturação bem igual”, prevê.

### **\_EXPECTATIVA COM RECUPERAÇÃO DE NASCENTES**

As chuvas também aumentam o otimismo dos produtores rurais na recuperação das nascentes. Porém, o excesso pluviométrico não significa a perenidade do recurso, como esclarece o diretor técnico do Incaper, Nilson Araújo Barbosa.

“O aumento no volume de água ofertado por chuvas mantém as nascentes alimentadas, mas sua perenidade vai em função do processo de recuperação na última década. Se a

nascente estava desprotegida, recebe o excesso de água e cobre o leito. No caso daquelas que ficaram muito secas pode acontecer de parar de correr, porque o que vai segurar a infiltração e correr água é o processo de recuperação”, explica Barbosa.

As chuvas facilitam os processos de melhoria da conservação do solo e da água, avalia o diretor.

“Se uma lavoura nova estiver com o solo descoberto vai correr água para o leito do rio e depois para o mar. A evaporação é grande em dias de sol, por isto o ideal é manter a cobertura do vegetal nas entrelinhas do café, por exemplo”.

Para Pagung, é preciso um período maior com bons índices pluviométricos para a recuperação das nascentes.

“Só assim nós do interior podemos acreditar de fato

que é do campo que vem a produção que alimenta uma região, um país...”

### **\_IMPACTO MAIOR NO SETOR DE HORTALIÇAS**

As lavouras de hortaliças estão sentindo muito o excesso de chuva. Regiões produtoras como Santa Maria de Jetibá, Marechal Floriano e Venda Nova do Imigrante sofrem com a perda da qualidade e doenças causadas pelo excesso de umidade.

Em Marechal Floriano, das 1.500 propriedades rurais cadastradas pela prefeitura, 800 foram atingidos pelas chuvas volumosas deste primeiro trimestre.

Já em Santa Maria de Jetibá, as chuvas prolongadas favorecem o ataque de doenças nas lavouras e alface e repolho. Produtores amargam prejuízos na hora de vender o produto. Além disso, nos municípios citados há dificuldade de acesso nas estradas para escoar a produção.

O cenário não é nada animador também na localidade de Alto Caxixe, distrito de Venda Nova do Imigrante. As perdas nas lavouras de tomate chegam a 70%, de

\_Jandir Gratieri (E) recebe visitantes na propriedade, em São Bento de Urânia







Contraste: enquanto no Caparaó Marco Xavier comemora cafezal promissor, em Venda Nova lavouras de tomate foram destruídas

acordo com o Incaper. O tomate representa 30% da economia do município. Devido às chuvas, os frutos não se desenvolvem bem e as doenças e as pragas aproveitam para agir.

Um dos maiores produtores perdeu metade da produção em 40 mil pés com traça, broca, cancro, sem contar o adubo que se perde na enxurrada.

O resultado é o preço do tomate nas alturas. No início de março, chegou a R\$ 4 o quilo, sendo R\$ 80 a caixa com 20 quilos, mas teve venda a R\$ 5 o quilo em alguns supermercados.

Alguns estabelecimentos chegaram a vender a R\$ 10 o quilo do tomate lavado e embalado. Pode parecer que o produtor vai lucrar com isso, mas as chuvas dobraram os custos de produção.

E são os tomates com melhor aparência que ainda têm saída. A maior parte da produção é rejeitada pelo consumidor por conta do aspecto danificado. É o que avalia o agrônomo e pesquisador do Incaper Helcio Costa.

“Os frutos trincam, daí o consumidor não quer. A qualidade é menor pelo menos na aparência”.

### ‘O PRODUTOR ESTÁ SEMPRE PERDENDO’, DIZ AGRÔNOMO

O prejuízo com o excesso de chuvas para quem produz tomate vai além do resultado

negativo no produto final que chega à mesa do consumidor. Nas lavouras, as plantas sofrem com doenças, a exemplo dos fungos. E os produtores têm dificuldade com a logística por conta do relevo acidentado das lavouras e na adubação, além de amargarem menor produtividade.

“O produtor não tem como controlar o tempo. Sem sol, a produtividade é menor”, afirma Helcio Costa (Incaper)

A predominância de morros na região de Alto Caxixe, zona rural de Venda Nova do Imigrante, dificulta o produtor colher o tomate no campo e levá-lo até o barracão.

“As chuvas lavam o produto, o que ajuda a diminuir a produtividade. O produtor está sempre perdendo”.

O diretor técnico do Incaper, Nilson Barbosa, ressalta, entretanto, a importância de investir em variedades mais resistentes e técnicas de cultivo que garantam alta produtividade nas lavouras de folhosas.

“Em períodos de chuva, as folhosas morrem quando cultivadas em baixadas. Se a chuva perdura dois, três dias em áreas de baixadas próximas ao leito do rio é prejuízo na certa. Teve produtor que perdeu cem por cento da produção em Santa Maria de Jetibá e Marechal Floriano”, conclui.

Nilson Barbosa, diretor técnico do Incaper





# Eucalipto é agro. Eucalipto é *Torabras!*



A construção civil e rural tem utilizado a madeira de eucalipto na fabricação de decks, cercas, postes, pisos e outros produtos. Isso porque se tornou uma alternativa ecologicamente correta e sustentável.

Além de ser mais resistente, o eucalipto também ajuda a combater o aquecimento global, por absorver substâncias nocivas presentes no ar.

**SOLICITE SEU ORÇAMENTO!**



**(28) 3521-2055**

Córrego de Jequitiba, São Joaquim, Cachoeiro de Itapemirim, ES



# ES faz levantamento inédito sobre Pancs

**INCAPER LISTA AS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO-CONVENCIONAIS MAIS COMUNS DE NORTE A SUL DO ESTADO PARA FOMENTAR AGRICULTURA FAMILIAR E GASTRONOMIA**

**\_LEANDRO FIDELIS** \_safras@gmail.com

Um grupo do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) iniciou um levantamento inédito sobre o uso das Plantas Alimentícias Não-Convencionais (conhecidas pela sigla Pancs) no Espírito Santo. A ideia é aproximar a agricultura familiar e a alta gastronomia para um novo ambiente de negócios no Estado.

Até o segundo semestre vai ocorrer um evento promocional reunindo os principais chefs de cozinha da Grande Vitória. As reuniões de trabalho começaram em janeiro com a participação do engenheiro agrônomo Enio Bergoli, da bióloga Fabiana Ruas, do pesquisador da Embrapa Pedro Galveias e da chef Marja Akina (Restaurante Cosmô).

O grupo iniciou excursões de norte a sul do Estado em busca de documentar hábitos alimentares extintos ou ainda presentes nas comunidades tendo como base as Pancs. Já foram visitadas localidades como Barra do Jucu (Vila Velha), Aracruz, São Mateus e sul capixaba.

Com experiência de 20 anos, Fabiana afirma que existem muitas plantas com potencial para a gastronomia. Só para citar algumas, são exemplos o tomate silvestre, o peixinho da horta, a castanha da sapucaia e o arará-boi. A bióloga está montando um mostruário para testes iniciais.

“Estou articulando uma rede de produtores e fornecedores para este projeto que estamos construindo. Pancs são aquelas plantas



**\_Renda.** O agricultor Reginaldo Castro da Silva é o presidente da Associação de Produtores de Aroeira de Nativo (Nativa), de São Mateus, uma das parceiras do projeto. Para ele, o consórcio das Pancs com a pimenta aroeira vai melhorar ainda mais a renda dos produtores associados. “Ficamos muito felizes quando soubemos do levantamento, porque nossa região tem bastante diversidade dessas plantas. Queremos atender este mercado tão promissor”, disse.

do mato que usávamos antigamente na roça e que agora estamos tentando resgatar e dar uma cara mais contemporânea, aliando nutrição e sabor”, diz Fabiana Ruas.

Segundo o agrônomo Enio Bergoli, a alimentação mundial se baseia em 300 espécies de vegetais, contra milhares de Pancs ainda não exploradas nutricionalmente. Ele informa que, em 1984, um pesquisador alemão levantou que 90% do alimento mundial era proveniente de apenas 20 espécies vegetais.

Ainda de acordo com Bergoli, no Espírito Santo

muitas Pancs estão em biomas de Mata Atlântica ou são oriundas de manejo sustentável em sistemas agroecológicos de produção orgânica e não têm custo de produção.

“As Pancs vão gerar oportunidades no segmento da gastronomia aliada ao turismo e os agricultores de base familiar poderão se beneficiar. Temos que nos atentar também à priorização da alimentação saudável para gerar novos negócios. Este mercado já está bastante evoluído em São Paulo e precisamos de uma ação mais organizada entre setor público

[0] DIVULGAÇÃO





\_Os trabalhos do grupo do Incaper começaram em janeiro



e privado para oportunizar os capixabas”, afirma.

Além de saborosas em diversas possibilidades de consumo, as Plantas Alimentícias Não-Convencionais são nutritivas e fazem bem à saúde. “Muitas plantas listadas com ajuda dos produtores eu já traba-

lhava na Pastoral da Saúde por meio de oficinais de chá e xarope. O objetivo é fomentar a alimentação saudável, mas de um jeito mais saboroso e criativo. Por isso a importância dos chefs, que pegam a planta do mato e imprimem sabor diferenciado”, finaliza Fabiana.

## \_ALGUMAS PANCS MAIS COMUNS NO ESPÍRITO SANTO:

- Tomate silvestre (foi a base da moqueca no passado)
- Castanha da Sapucaia
- Fruta-pão
- Araçá-boi
- Ora-pro-nóbis
- Peixinho da Horta

## \_O QUE SÃO PANCS?

Plantas Alimentícias Não Convencionais são plantas com potencial alimentício e desenvolvimento espontâneo, porém não são consumidas em larga escala ou são utilizadas apenas em determinada região. Um exemplo é a Vitória-régia, que é uma planta que contém um fruto alimentício, mas poucas pessoas sabem disso.

**COMEF<sup>®</sup>**  
COM. DE FERRO  
ITABIRA LTDA.

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

- ALUMÍNIO
- BRONZE
- COBRE
- INOX
- CORRENTES
- TRILHOS • EIXOS
- CHAPAS E AÇO CARBONO
- CONTAINER
- CORDOALHAS DE AÇO
- BOMBONA • CABO DE AÇO
- MOTORES E REDUTORES
- MÁQUINAS PARA MADEIRA
- MÁQUINAS OPERATRIZES
- CHAMINÉS E EXAUSTORES



**MÁQUINAS**



**FERRAGENS**



**MOTORES ELÉTRICOS**



**EXAUSTORES**

(28) 3521 5554 / 99996 7254 • [www.comefi.com.br](http://www.comefi.com.br) • [comefi@hotmail.com](mailto:comefi@hotmail.com) • [comefici@gmail.com](mailto:comefici@gmail.com)

Av. Aristides Campos, 536/568 Campo Leopoldina (próximo à Selita) - Cachoeiro de Itapemirim - ES



A COOPBAC VENDEU  
26 TONELADAS DA  
ESPECIARIA PARA  
ISRAEL COMO  
PARTE DE UMA  
RODADA DE  
NEGOCIAÇÕES COM  
O MAPA E A OCB

SEMENTES DE PROGRESSO

# Como a pimenta-do-reino e o cooperativismo salvaram agricultores do norte capixaba



\_REDAÇÃO\_ \_safraes@gmail.com

Um carregamento de 26 toneladas de pimenta-do-rei no processada e colhida por produtores rurais da Cooperativa dos Produtores Agropecuários da Bacia do Cricaré (Coopbac), com sede em São Mateus, deve chegar aos portos de Israel até o próximo dia 20 de março. A venda do produto para o estado judeu é estratégica e representa mais uma conquista para a agricultura familiar da região norte capixaba.

“Israel trabalha muito próximo da autoridade palestina, e os árabes são muito consumidores de pimenta. Então, a função de Israel, de ser um país importador e fazer a distribuição para aquela região é fantástica. A gente vê como uma grande oportunidade”,

comemora o presidente da cooperativa, Erasmo Negrís.

O esforço coletivo e direcionado pela entidade, que até 2014 enfrentava dificuldades financeiras, fez com que passassem de armazenadores da safra de associados à principal cooperativa exportadora do condimento do país no ano passado, com 1,6 mil toneladas enviadas ao exterior. O primeiro carregamento para Israel faz parte de uma rodada de negociações realizada em novembro passado com apoio do Ministério da Agricultura (Mapa) e da Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB).

Atualmente, a pimenta-do-rei é responsável por 80% do faturamento da cooperativa e praticamente 100% da produção

é exportada para 23 países, com foco na região do Oriente Médio e norte da África. De acordo com Negrís, Israel tem as mesmas características de outras nações para as quais a cooperativa exporta e por onde escoam a produção para a região ao redor.

“Alguns países funcionam como entrepostos e, a partir dali, revendem para outros países. A Turquia tem esse perfil, Marrocos também funciona como uma grande trade, a Alemanha também funciona como um grande comprador e exportador para o leste europeu”, explica.

Além dos países mencionados, a cooperativa vende, por exemplo, para Holanda, Senegal, Emirados Árabes Unidos, Egito, Argélia e Vietnã – este último um dos principais destinos da pimenta-do-rei brasileira.

## \_DIRECIONAMENTO ESTRATÉGICO

Além da tradição capixaba no cultivo desta espécie de pimenta, o direcionamento estratégico iniciado

## Principais destinos de exportações



Fonte: IBGE



em 2014 e implementado a partir de 2015 permitiu aos agricultores locais multiplicarem a renda e vislumbrarem novas perspectivas de vida. Um dos agentes que impulsionaram a guinada na produção dos associados foi a OCB.

Até aquele ano, “a cooperativa estava com dificuldades financeiras. Pouca receita e a gente não estava conseguindo se organizar muito bem no mercado. Nós convocamos o superintendente da OCB [em São Mateus] que de pronto atendeu. Fizemos uma reunião com os conselhos, de administração e fiscal, e traçamos um novo rumo para a cooperativa. A OCB patrocinou um planejamento estratégico – até então a cooperativa não tinha planejamento estratégico estruturado. A gente trabalhava muito no voluntariado. Dentro das nossas percepções, a gente não tinha um cerne para poder seguir”, detalha o presidente.

Segundo *Negrís*, foi a partir desse plano apoiado pela entidade nacional que a cooperativa pode direcionar os esforços para alavancar a produção. E deu certo. “Em 2015, começamos a estruturação do departamento de exportação e, em 2016, começamos a exportar. Em 2019, a Coopbac

**“QUANDO A GENTE VÊ UM RESULTADO DESSES, NÃO TEM COMO NÃO RECONHECER TODO O EMPENHO DAS PESSOAS EM MATERIALIZAR UMA IDEIA, NUMA DAS MAIORES EXPORTADORAS DO PAÍS. SEM DÚVIDAS, É ESSENCIAL DESTACAR QUE, QUANDO OS COOPERADOS SE UNEM PARA REALIZAR O OBJETIVO COMUM DA COOPERATIVA, ELA VAI MUITO LONGE E, AINDA POR CIMA, MOSTRA QUE O COOPERATIVISMO BRASILEIRO ESTÁ PRONTO PARA QUALQUER MERCADO”.**

MÁRCIO LOPES FREITAS,  
PRESIDENTE DO SISTEMA OCB



exportou o maior volume de pimentas por cooperativas brasileiros. Hoje, são somente duas cooperativas que exportam essa especiaria, sendo que a Coopbac, em 2019, conseguiu exportar 1,6 mil toneladas”.

O modelo de negócios do cooperativismo segue alguns princípios. Além da associação livre e da gestão democrática – cada cooperado tem direito a um voto, não importando a cota que tem da empresa –, um dos fundamentos é a intercooperação e o ensino e aprendizagem permanentes.

Por isso, um dos pontos de virada no foco e na cultura da produção da Coopbac foi a visita à mais antiga cooperativa – e até então, única – a exportar pimenta-do-reino no país, a Cooperativa Mista de Tomé-Açú (Camta),

**A FORÇA DO COOPERATIVISMO NA AGRICULTURA BRASILEIRA É GRANDE: DE ACORDO COM A OCB, AS 1.613 COOPERATIVAS AGRÍCOLAS DO PAÍS CONTRIBUEM COM 12% DE TODO O PIB AGROPECUÁRIO BRASILEIRO**

no Pará. Patrocinada pela OCB e pelo Sebrae, a visita permitiu aos agricultores capixabas pudessem entenderem melhor na prática quais eram as particularidades da cultura da pimenta-do-reino, ou pimenta preta, como também é conhecida e vendida.

**“SOMOS O PRIMEIRO ESTADO PRODUTOR DO PAÍS, ULTRAPASSANDO O PARÁ. SÃO MATEUS FOI O MAIOR PRODUTOR DO BRASIL, POR MUITO TEMPO, MESMO QUE O ESPÍRITO SANTO AINDA FOSSE O SEGUNDO PRODUTOR DO PAÍS. ACREDITO QUE SÃO MATEUS É UM DOS MAIORES PRODUTORES DO MUNDO, AO MENOS ENTRE OS DEZ MAIORES”.**

LÚCIO ARANTES, PESQUISADOR DO INCAPER





CONECTE-SE



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

FAZEMOS  
CONEXÕES  
PARA  
OFERECER  
NOVAS  
TECNOLOGIAS  
ÀS  
FAMÍLIAS  
RURAIS.



## SUSTENTABILIDADE SOCIAL E ECONÔMICA

Além dos resultados econômicos, as relações que se formam no processo produtivo são fundamentais para o bem-estar social da comunidade. O produtor rural associado à Coopbac Francisco Dantas planta pimenta-do-reino desde a década de 1990, na região de São Mateus – município responsável pela metade da produção do Estado.

“É uma cultura que tem um alcance social muito grande. Emprega principalmente mulheres, que têm muito mais habilidade e produtividade. Além disso, precisa de pouco espaço para produzir – pequenas propriedades podem ter uma produção sustentável. Além de ocupar as famílias e principalmente as mulheres no campo. É uma cultura muito interessante do ponto de vista econômico, social e ambiental também, porque também demanda pouquíssimo uso de defensivos agrícolas”, explica Dantas.

A produtora rural e cooperada Maria Aparecida Chequim Correia trabalha

com pimenta-do-reino há três anos. Ela comemora a nova frente de exportação aberta em Israel, mas alerta para a volatilidade do preço do produto, que sofre variações no mercado internacional. “Há três anos, [chegou a um valor de R\$ 30 o quilo. Hoje, está em um valor entre R\$ 5,80 e R\$ 6,30]”, exemplifica.

Ela também destaca a preferência da mão-de-obra feminina na época da colheita. “Acredito que na lavoura de pimenta se emprega muitas mulheres porque não é um serviço de tanto peso. Por exemplo, tinha uma catadora de pimenta agora que trabalha

em um serviço de ônibus escolar. E, nas férias, ela vai catar pimenta. É um serviço cansativo, mas não é tão pesado. Muitas vezes, as mulheres são mais cuidadosas, têm muito cuidado em não quebrar a planta, não tirar a folha. Por isso, que se empregam tantas mulheres. Mas vai casal, vai homem, vai mulher. Tem um amigo meu que só contrata mulher”, relata.

Maria Aparecida ressalta a vantagem sazonal que a colheita da pimenta-do-reino tem para a população, movimentando a economia daquele território. “Tive um casal para quem pagava R\$ 0,40 a

### PRODUÇÃO NACIONAL DE PIMENTA DO REINO (2015-2018)



A produção de pimenta-do-reino subiu de 51,7 mil toneladas em 2015 para 101,3 mil toneladas em 2018, um aumento acumulado de quase 96% no período.

### EXPORTAÇÕES



### ÁREA PLANTADA



### VALOR DO QUE FOI PRODUZIDO CAIU DE:



Essa queda também ocorreu no valor da produção em reais: 42,5%, de R\$ 1.27 bilhões em 2015 para R\$ 729,3 milhões em 2018.

### EXPORTAÇÕES





colheita por quilo. Eles tiravam R\$ 800 [do período de uma semana], sendo que essas pessoas têm um trabalho fixo. Tem pessoas que tiram R\$ 500 a R\$ 600 em uma semana. Isso gera para todas essas famílias uma renda muito boa extra”.

A cultura da pimenta-do-reino no Estado – que é muito forte no norte capixaba e no Sul da Bahia, onde também há cooperados da Coopbac – se traduz nos números: a produção envolve mais de 11 mil famílias capixabas. Para o presidente da entidade, Erasmo Negris, o diferencial capixaba para essa cultura está na diversidade climática e do solo. “No Espírito Santo, dada a sua variedade climática, a gente consegue fazer várias safrinhas. A gente diz que a pimenteira é uma vaca leiteira. Todo mês você está tirando alguma coisa dela. No Estado, a gente consegue ter pimenta para comercialização praticamente o ano todo”.

## PRODUTO EM EXPANSÃO NO BRASIL

De moeda de troca utilizada por povos antigos a especiaria que impulsionou as grandes navegações, a pimenta-do-reino chega ao fim dos anos 2010 a um novo patamar da produção nacional. De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o Brasil exporta 69% de sua produção de pimenta-do-reino. Em 2018, atingimos

o maior volume de produção (101,3 mil toneladas) e exportação (72,6 mil toneladas) desde o início das séries históricas (1974 para produção, 1997 para exportação).

As safras do Espírito Santo são responsáveis por mais da metade da produção nacional. De acordo com o Levantamento Sistemático da Produção Agrícola (LSPA) do IBGE,

# NOVA RANGER 2020

PLANOS ESPECIAIS PARA EMPRESAS E PRODUTORES RURAIS





em 2018 o Estado produziu mais de 61 mil toneladas. A Coopbac acompanhou o crescimento local e nacional: fez a primeira venda internacional em 2016, um ano após

implementar o planejamento e começar a plantar já com foco na exportação e, no ano passado, expor-

tou mais de cinco vezes o volume do primeiro ano.

—\*Com informações da Agência do Rádio Mais

---

## RECONHECIMENTO COM INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

No dia 5 de dezembro, a produção de pimenta-do-reino do Espírito Santo teve o pedido de reconhecimento da Indicação de Procedência Norte do Espírito Santo aprovada pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). Essa é a primeira Indicação Geográfica da Pimenta-do-reino no Brasil e significa que, agora, o Espírito Santo terá um produto diferenciado para oferecer aos compradores mais exigentes.

Para o superintendente do Sistema OCB/ES Carlos André Santos de Oliveira, ver uma

cooperativa de agricultura familiar conquistando espaço no mercado internacional significa que o Sistema OCB/ES está desempenhando sua função com excelência, oportunizando intercâmbios e fortalecendo o cooperativismo capixaba.

“Ver a Coopbac alcançando um patamar internacional no mercado das

especiarias é um motivo de muita alegria para o cooperativismo capixaba. E nosso apoio incondicional às nossas cooperativas tem sido fundamental para contribuir para o crescimento dos negócios em todos os ramos, principalmente no agro”, salientou o superintendente Carlos André.

—Com informações do Sistema OCB/ES

---

## MELHORAMENTO DA PLANTA

Desde 2014 o Incaper iniciou um programa de melhoramento genético da pimenta, visando à melhoria da qualidade do grão da pimenta, com odor e sabor mais atrativos, maior teor de piperina, que confere a pungência, a ardência da pimenta. O foco também é manter a boa produtividade e tolerância às principais pragas.

Uma das doenças que mais afeta o pimenteiro é um fungo de solo chamado fusarium, que causa a fusariose. Ele ataca a raiz da planta, entope vasos condutores e eles não conseguem, portanto, transportar água e nutrientes. A planta morre com sintomas de falta de água. No Brasil não

há variedade imune à doença e não se conhece no mundo inteiro.

“Estamos trabalhando com espécies primas da pimenta-doreino, outras mais resistentes, para transferir a imunidade delas para a pimenta. É um trabalho longo, demorado, e acredito que essa nova variedade não surja em menos de 15 anos”, salienta o pesquisador do Incaper, Lúcio Arantes. —Por Fernanda Zandonadi

---

## \_FUTURO

Para os próximos anos, não há previsão de aumento significativo da produção da pimenta-do-reino capixaba. A tendência é de estabilidade, até porque o preço não está tão atraente no momento, o que não estimula o aumento da área de plantio. Mesmo em produção estável, a cultura é importantíssima para o agronegócio capixaba.



# J. AZEVEDO

## MÁQUINAS AGRÍCOLAS LTDA

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



NOVA SÉRIE DE TRATORES

# MF 4200 Xtra

80 - 105 cv



Peças originais  
Assistência técnica  
Técnicos treinados  
pela fábrica



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

# STIHL®

Rua Agostinho Madureira, 02 Gilberto Machado – Cachoeiro de Itapemirim – ES  
(28) 3526 3600 CEL (28) 99900 3600 - vendas@jazevedoes.com.br / estoque@jazevedoes.com.br



A rotina de monitoramento ao avanço da pandemia causada pelo novo coronavírus (Covid-19) impactou a agenda dos eventos agro e das cooperativas do Espírito Santo e Minas Gerais. Reprograme-se!

## EXPOSUL RURAL

Cumprindo determinação do prefeito de Cachoeiro de Itapemirim, Victor Coelho, de suspender eventos com participação pública no período 45 dias, a organização da 4ª Exposul Rural, prevista de 1º a 5 de abril, adiou o evento para o período de 5 a 9 de agosto.

## INCAPER

Os eventos de campo e os atendimentos coletivos do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural estão temporariamente em todo o Estado. Estão sem nova data, por exemplo, o Dia Especial de Pecuária em Serra e o Dia Especial Mulher do Campo, ambos inicialmente previstos para março.

## 9º SIMPÓSIO DO PRODUTOR DE CONILON

Com o tema “Desafios e Oportunidades”, o evento teve sua programação parcial divulgada pelo Núcleo de Excelência de Pesquisa em Café Conilon, da Ufes campus São Mateus. Será realizado dia 17 de setembro, no auditório da Ceunes.

## COOCAFÉ

Todos os eventos que seriam realizados pela cooperativa, bem como a participação em ações de terceiros, estão temporariamente suspensos e sem datas remarçadas. Para os cooperados, as principais ações em março seriam a Assembleia Geral Ordinária, para os colaboradores, e a Reunião Geral de Alinhamento.

## COOABRIEL

A três dias da Assembleia Geral Ordinária, a cooperativa decidiu pelo cancelamento do evento que seria realizado no último dia 20 de março. A Cooabriel aguarda as orientações da Organização das Cooperativas Brasileiras sobre o novo período para realização de assembleias.

## COOPEAVI

A cooperativa cancelou a Pré-AGO 2020 (Pré-Assembleia 2020), que aconteceria dia 18 de março, em Nova Venécia, mas até o fechamento desta edição havia mantido a data da Assembleia Geral Ordinária, no dia 28 de março, mesmo com quórum mínimo.

## CAFESUL

A Cafesul ainda não sabe a nova data para a Assembleia Geral Ordinária, que aconteceria em 27 de março. Medidas internas de prevenção à doença também estão sendo tomadas entre colaboradores e cooperados.

## SELITA

A exemplo de outras cooperativas que prestariam contas de 2019 em março, a Selita cancelou a assembleia do dia 21 e não divulgou nova data para o evento.

## SICOOB ES

Os encontros de prestação de contas do Sicoob ES programados para o período entre 16 de março e 29 de abril próximo foram suspensos por tempo indeterminado.

# Coocafé Nutri



**GUIDANDO DOS DETALHES PARA VOCÊ ALCANÇAR GRANDES RESULTADOS**



# BARTER COOPEAVI

AQUI O SEU  
CAFÉ VALE DINHEIRO

Consulte as condições nas  
**Lojas e Agro Office Coopeavi.**

TROQUE CAFÉ  
POR INSUMOS







# Compost Barn: adesão de produtores está abaixo do esperado

**PECUARISTAS DA REGIÃO NORTE DO ESPÍRITO SANTO, QUE APOSTARAM NA TÉCNICA, FALAM DOS DESAFIOS E RESULTADOS ALCANÇADOS COM IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA**

**\_ROSIMERI RONQUETTI** \_safraes@gmail.com

Método de confinamento iniciado em meados dos anos 1980 nos Estados Unidos capaz de aumentar a produção leiteira e proporcionar conforto e saúde às vacas, o Compost Barn ou “Estábulo de Composto”, tradução em português, chegou ao Espírito Santo em 2016. Ao contrário do que se acreditava na época,

a adesão dos pecuaristas ainda é muito tímida.

Em todo o Estado são apenas 25 pecuaristas trabalhando nesse sistema em 19 municípios, a maior parte deles na região Sul. No Norte são apenas quatro, distribuídos nos municípios de Pinheiros, Boa Esperança, São Mateus e Montanha.

O presidente da Associação de Criadores e Produtores de Gado de Leite do Espírito Santo- Leite Capixaba, Marcos Corteletti, diz que o crescimento não está dentro do esperado e explica

o que, para ele, justifica a baixa adesão dos pecuaristas.

“Acreditava-se que essa adesão seria maior, realmente está abaixo do esperado. Parte disso se deve ao custo elevado para instalação do projeto, o preço do leite que está baixo e a falta de sucessão familiar nas propriedades, o que acaba fazendo com que o pecuarista desanime de investir”, salienta o presidente.

O diretor de Lácteos da Cooperativa Agropecuária Centro Serrana (Cooperavi), Erik Juliano Zottele Pagung, concorda com Corteletti quanto ao custo





[o] FOTOS DIVULGAÇÃO



[o] BRUNO RONQUETTI

\_Silvano Santos. Pecuárasta pioneiro na implantação do sistema no Norte do ES

para implantação do sistema e aponta o baixo nível técnico como outra limitação.

“Muitos produtores ainda não aderiram por falta de recursos, falta apoio financeiro, talvez uma linha de crédito nesse sentido. Outro ponto é o baixo nível tecnológico da nossa região. A grande maioria dos nossos produtores culturalmente falando não estão dentro da pecuária de leite de forma profissional”, ressalta.

### \_PIONEIRISMO

Em busca de melhores resultados na produção de leite, o pecuarista Silvano Santos,

(45), do Sítio Quatro Irmãos, localizado na comunidade de São João do Sobrado, interior de Pinheiros, resolveu investir na implantação do Compost Barn em 2016.

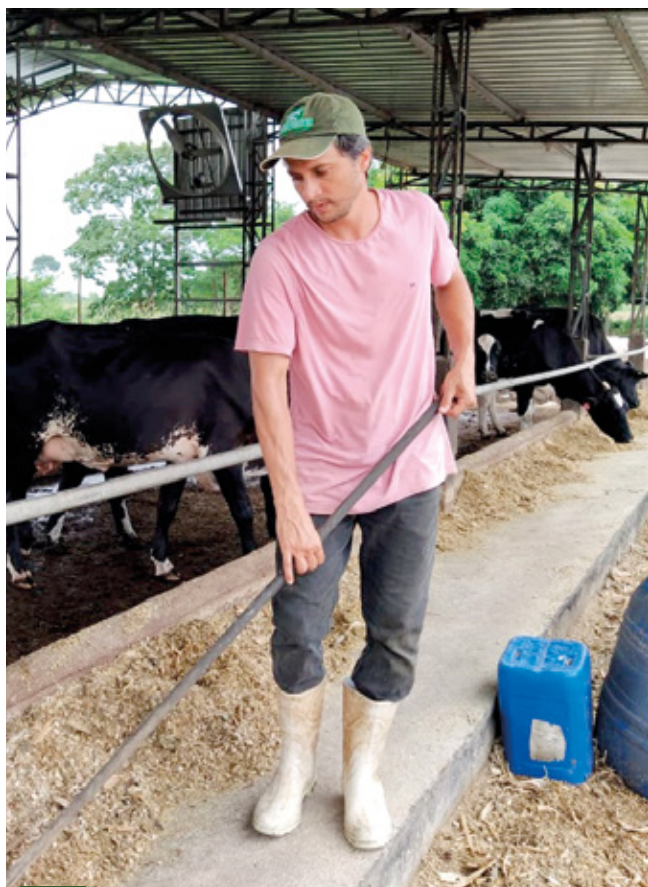
Desde 2005 trabalhando no sistema de piquete rotacionado, Silvano percebeu que a produção de leite estagnou, mesmo com vacas de boa genética. Foi quando resolveu visitar um projeto de Compost Barn em uma fazenda em Minas Gerais. “Eu vi esse sistema funcionando, vi que dava certo e que era lucrativo e resolvi mudar”, conta o pecuarista.

Os nove hectares de pasto se transformaram em plantação de milho 7032 PRO2 transgênico, próprio para alimentação do gado, e as vacas de leite, que antes ficavam soltas, foram confinadas em um galpão preparado conforme as especificações do Compost Barn.

Para construir o galpão, maior investimento para implementação do projeto, Silvano financiou R\$ 36 mil pelo Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf). Satisfeito com os resultados, Silvano diz que, apesar do alto investimento e a mudança na rotina, acredita que fez a coisa certa.

“Mudou praticamente tudo. Onde tinha capim hoje produz o milho, as vacas não pastam mais, a comida é





Olavo Bergamin Ferrari, de Boa Esperança, também investiu no Compost Barn

trazida no cocho para elas, de manhã e à tarde tem que ter alguém disponível para colocar a comida delas, então isso mudou nossa rotina de trabalho. Mas acredito que fiz o certo. Não volto para o sistema antigo, é daqui para frente”, diz o produtor.

Silvano tem atualmente 26 vacas leiteiras da raça Holandesa 3/4 e 7/8 e produz em média entre 20 e 25 kg de leite por vaca dia, 25% a mais do que produzia no piquete rotacionado, conta o pecuarista. “A produção vaca/dia aumentou, conseguimos produzir mais leite com menos animais. Além disso diminuimos nosso custo de produção”.

Em Boa Esperança, o pecuarista Olavo Bergamin Ferrari (35), do Córrego Perlet, abandonou o sistema de piquete rotacionado a pasto e apostou no Compost Barn em junho de 2018. Olavo começou com 14 vacas leiteiras da raça Girolando de 1/2 sangue até 7/8, e chegou a produzir 650

litros de leite por dia com 24 animais. Atualmente tem 20 vacas em produção, com uma produção um pouco abaixo do esperado devido alguns problemas que teve com a qualidade genética do rebanho.

Satisfeito com a experiência, Olavo cita o que considera um desafio na manutenção do sistema. “O Compost Barn é sem dúvida um sistema muito bom. Já trabalhei em outros sistemas e só trabalho com leite se for nesse sistema. Porém, minha maior dificuldade hoje é a ausência de maquinário para transporte e manutenção da cama, e a falta de matéria-prima na região”, relata Ferrari.

No início, o pecuarista usava pó de serra e palha de café para fazer a cama. Atualmente, por falta de fornecedor do pó de serra, usa apenas a palha de café comprada no município, porém, como não dispõe do maquinário necessário para o carregamento e o transporte da palha, essa logística fica prejudicada.

De Boa Esperança para o município vizinho São Mateus, onde a pecuarista Lucélia Bolzonello Moreira, da Fazenda Jataipeba, comunidade Santa Maria, trabalha com criação de gado há mais de 30 anos. Com um plantel de vacas

leiteiras de boa genética, Lucélia implantou o Compost Barn há menos de ano com o objetivo de melhorar a produção dos animais.

“Com o melhoramento genético alcançado nos últimos anos entendemos que teríamos que proporcionar mais conforto e bem-estar aos animais para que eles pudessem expressar melhor o potencial genético e produzir mais”, declara a pecuarista. Ao todo são 54 vacas da raça Holandesa 1/2 sangue, 3/4 e 7/8 confinadas em um galpão de 630m<sup>2</sup> com capacidade para até 60 animais.

Apesar de ainda estar passando por um processo de transição já é possível perceber aumento de produção. “As vacas que estão parindo no Compost estão desempenhando melhor potencial, com acréscimo de três a cinco litros em média dia em relação à lactação anterior. Vaca que já estava com lactação em andamento, e outras em final de lactação, também melhoraram muito a persistência de lactação”, explica Lucélia.

Assim como Olavo, Lucélia também aponta a necessidade de maquinário: trator, vagão forrageiro, tanque sugador para fazer limpeza dos dejetos, caminhão ou carroça para reposição da cama, como um entrave para manutenção da técnica.

**A MINHA MAIOR DIFICULDADE É A AUSÊNCIA DE MAQUINÁRIO PARA TRANSPORTE E MANUTENÇÃO DA CAMA, E A FALTA DE MATÉRIA-PRIMA NA REGIÃO**



## O FUTURO DO COMPOST BARN NO ES

Apesar de todas as dificuldades, Corteletti acredita que esse é o futuro da criação do gado leiteiro. “Cem por cento do futuro da produção de leite passa pelo confinamento. Esse é o caminho para o aumento de produtividade, melhoria da qualidade do leite, saúde dos animais e melhor rentabilidade”, diz o presidente da Associação de Criadores e Produtores de Gado de Leite do Espírito Santo.

Erik Pagung (Coopeavi) também acredita que o Compost Barn é o caminho para criação de gado leiteiro, entretanto é preciso ter um padrão genético mais avançado do que temos hoje na totalidade da média do rebanho da região e deixar para trás o modelo extrativista de produção de gado no pasto.

“Nossa criação de gado de leite ainda acontece de forma extrativista, com gado a pasto e baixa produção média vaca/dia,



\_ Marcos Corteletti, presidente da Associação de Criadores e Produtores de Gado de Leite do Espírito Santo

e o Compost Barn é um modelo de produção mais tecnificado. Exige estrutura física para comportar os animais, genética de boa qualidade e um manejo e acompanhamento de gestão da propriedade de maneira adequada, itens que grande parte dos nossos produtores são carentes”, salienta o diretor.



\_ Lucélia Bolzonello tem 54 vacas da raça Holandesa confinadas no sistema

### \_COMPOST BARN

O Compost Barn tem como principal característica a utilização de uma “cama” orgânica cobrindo todo o chão do estábulo e que depois vira adubo. Essa cobertura pode ser maravalha (espécie de pó de serra) ou outros tipos de mate-

riais orgânicos como palha de café.

O sistema só funciona se a cama estiver sempre seca e passar por constante aeração, o que é realizado por meio de ventiladores e com a remoção constante do material. O recomendado é virar a cama pelo menos duas vezes por dia. Se a umidade do ar estiver alta, o processo deve ser repetido pelo menos três vezes.

Dependendo do manejo, a cama pode ser utilizada até por um ano no estábulo. Na substituição por um novo composto, o material orgânico velho pode ser usado como adubo para lavoura de café ou mesmo de pasto.

A estrutura do Compost Barn contempla uma área para entrada e saída das vacas, corredor de serviço, bebedouros e linha de cocho. O galpão recebe ventilação artificial por meio de ventiladores instalados na estrutura.



[o] DIVULGAÇÃO



**\_Soberanas nas montanhas** – Eis as rainhas e princesas das festas do Tomate (34ª), em Alto Caxixe (Venda Nova do Imigrante) e da Festa da Uva e do Vinho (56ª), em São Bento de Urânia (Alfredo Chaves). Representam o primeiro evento até 2021 a rainha, Estéfani Constantino Gagno, a 1ª princesa: Milena Gomes Dias Duarte, e a 2ª princesa, Laila Teixeira Kuster. Já as eleitas da Festa da Uva e do Vinho são: Beatriz Rosa Simone (rainha); Daniela Siqueira Lorenzon (1ª princesa) e Ariane Pianzola

## CUPUAÇU NO ES

O Estado já conta com plantações da fruta típica do norte do país. As facilidades do cultivo e o aumento do consumo interno são um chamariz para os produtores. Só para se ter uma ideia, em 2018 o município de Viana, maior produtor do Espírito Santo, colheu mais de 60 toneladas. O melhor período da colheita capixaba é entre julho e agosto, mas os pés de cupuaçu produzem o ano todo.

## CHARCUTARIA EM ALTA

Na Terra do Socol, moradores estão se dedicando cada vez mais à arte da charcutaria. Alguns moradores de Venda Nova do Imigrante divulgam e compartilham pelas redes sociais fotos e receitas de produtos feitos à base de carne ou de miúdos de porco.

## CHUVAS

As chuvas registradas neste início de ano impactaram negativamente nas compras da feira de janeiro, pois elevou os preços das hortaliças nas Ceasas. O tomate, por exemplo, chegou a registrar alta de 95% em Vitória, enquanto a batata, de 29,81%. A tendência de valores em patamares elevados continuou em fevereiro.

## CACAU NO SUL

No Sul do Estado, é a cacauicultura que vem ganhando espaço. Em Jerônimo Monteiro, **Carlos Tatagiba** virou referência e garantiu o 2º lugar em concurso estadual. Com 1.000 pés distribuídos em 10 mil m², a propriedade do produtor acabou virando modelo nesta cultura que protege o meio ambiente e gera renda. Trata-se da única lavoura do município.

## INOVAÇÃO

Falando em cacau, as mudanças climáticas obrigam os produtores a inovarem no jeito de plantar. Na Fazenda São Sebastião, em João Neiva, o produtor, agrônomo e pesquisador Luiz Fernando Favarato passou a utilizar o terraceamento-técnica para captar a água da chuva, fazê-la infiltrar no solo e abastecer o lençol freático – na cacauicultura.

## TOMATE VERO

É a nova variedade disponível para produtores, comerciantes e consumidores capixabas. O tomate tem versão mais alongada, maior conservação pós-colheita e firmeza. Venda Nova do Imigrante e Santa Maria de Jetibá se destacam nos cultivos, onde produtores afirmam que o Vero se adapta bem às diferentes regiões e sistemas de cultivo, além de gerar maior rentabilidade.



[o] DIVULGAÇÃO



## PESQUISA COM LÚPULO

O pesquisador **Jacimar Souza** (Incaper) compartilha os resultados do tutoramento baixo no experimento com lúpulo, na regional Centro-Serrana (Fazenda do Estado). A proposta é resolver a desuniformidade de amadurecimento dos clones com colheita escalonada.

– Os ramos do experimento são conduzidos em fios de forma semelhante aos parrerais de maracujá. Em fevereiro, foram realizadas as três primeiras colheitas da variedade **Cascade** na unidade do Incaper.

[o] DIVULGAÇÃO



## PLANTIO COM MUDAS CERTIFICADAS

Em Paraju (Domingos Martins), o casal **Rovena Büge** e **Eduardo Cra-veiro de Sá**, em sociedade com o pai dela, **Romildo Büge**, iniciaram há cerca de seis meses cultivos de lúpulo das variedades Cascade, Saaz e Centennial em uma área de 1.000m². As plantas são todas oriundas de mudas de viveiro certificado pelo Ministério da Agricultura.

– A primeira colheita está prevista para abril. Os produtores já deram entrada na documentação necessária para iniciar a comercialização da flor de extrema importância para a fabricação da cerveja. E já tem parceria com empresário para sair uma bebida artesanal usando lúpulo das montanhas capixabas!

## 100% CAPIXABA

A Câmara Setorial de Alimentos e Bebidas da Fines está trabalhando em conjunto com sindicatos do setor para que, em breve, produtos produzidos no Espírito Santo passem a contar com o selo “100% Capixaba”. O objetivo é valorizar o produto capixaba, aumentando a sua visibilidade.

## LAMBARÍ ROSA

Em Jaguaré, no Norte, o piscicultor Jonas Domingos aposta na criação de lambari-rosa, também conhecido como piaba, para a pesca no Estado. A espécie serve como isca para outros peixes.

## INTERCOOPERAÇÃO

A Cooabriel e a Cooperativa Agrária dos Produtores da Região de Aracruz (Cafeicruz) estabeleceram parceria comercial para fortalecer cafeicultores. A maior cooperativa de conilon do mundo, com sede em São Gabriel, vai disponibilizar seus serviços dentro da estrutura da Cafeicruz, permitindo aos produtores da região adquirirem produtos, comprarem e venderem café.

## WEBSÉRIE

A Coocafé desenvolveu mais um canal de informação para o cooperado e comunidade, a websérie “Momento Coocafé”. Através de vídeos curtos disponibilizados nas plataformas de comunicação da cooperativa, o cooperado fica por dentro do mercado agro, além das ações, projetos sociais e eventos da instituição.



# ESTUDANTE DE MARKETING MUDA DE RAMO PARA ATUAR COMO PECUARISTA NO ES



**FAES  
SENAR  
SINDICATOS**

## NATURAL DO RIO DE JANEIRO, LEANDRO FARIAS PEREIRA POSSUI FAZENDA DE GADO DE LEITE NO ESPÍRITO SANTO

Após o falecimento do pai em 2008, o estudante de marketing, Leandro Farias Pereira, deixou Jacarepaguá, no Rio de Janeiro, para morar no interior do Espírito Santo, no município de Atílio Vivácqua, para recomeçar sua vida no campo, criando gado de leite.

Foi na Fazenda Pedra do Moitão, no distrito de Vendinha que, procurando se adequar à nova rotina, Leandro a trabalhar com um pequeno rebanho de quatro vacas descobriu uma nova paixão: a pecuária leiteira.

O rebanho foi crescendo e hoje já soma 17 vacas. Cooperado da Selita, o pecuarista tem buscado ampliar sua rentabilidade e se destacar no setor. Através da Cooperativa conheceu o Programa de Assistência Técnica e Gerencial (ATeG), do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Espírito Santo (SENAR-ES), para se desenvolver.

O ATeG tem como objetivo intensificar a produção através de assistência técnica e gerencial da produção, onde o planejamento faz toda a diferença para alcançar os resultados pretendidos. É essa a aposta do Leandro para crescer. “Atualmente a produção na fazenda é de 290 litros de leite por dia, e a expectativa é aumentar mais com o auxílio do ATeG. Acredito que com o início das visitas do veterinário o resultado será ainda mais positivo”, conta.

O pecuarista recebe a assistência do SENAR-ES há quatro meses e já aprendeu sobre a parte gerencial. “Adquirir conhecimento nunca é demais. Além de inovar, nós aprendemos a melhorar aquilo que a propriedade carece por algum motivo. Através do atendimento do ATeG detec-



tamos vários erros do dia a dia que fazem diferença para obter mais qualidade no que está sendo produzido”, completa Leandro.

A técnica de campo, Gerlane de Almeida Rodrigues é responsável pelo atendimento à propriedade do Leandro e destaca que o comprometimento é peça fundamental para que a parceria entre técnico e produtor dê bons frutos. “É um trabalho mútuo! Nós passamos as recomendações e vemos o entusiasmo do produtor para fazer dar certo. Ao adquirir novos hábitos, o produtor adota um controle maior da sua propriedade”, explica.

## \_ASSISTÊNCIA TÉCNICA E GERENCIAL (ATEG) NO ESPÍRITO SANTO

Atualmente a ATeG assiste a 1.100 produtores rurais e, destes, 240 são da cadeia leiteira. O produtor

recebe, mensalmente, uma visita de 4 horas do técnico designado para atendê-lo, e, a cada 60 dias um veterinário vai à propriedade para cuidar da parte reprodutiva dos animais.

A Supervisora Geral do Programa ATeG do SENAR-ES, Cristiane Veronesi, conta um pouco sobre a evolução dos assistidos. “Os produtores de leite conseguem aumentar a produtividade e a renda, melhorar na qualidade do leite, o manejo, a alimentação do rebanho, o planejamento da reprodução dos animais. E ainda adquirem conhecimentos da parte gerencial da propriedade, aprendendo a calcular o custo de produção e saber se está tendo lucro ou não”.

Produtores interessados em participar do Programa ATeG do SENAR-ES podem solicitar mais informações através do e-mail [senar@senar-es.org.br](mailto:senar@senar-es.org.br) ou do telefone (27) 3185-9218.



# **CUIDE BEM DO SEU CAFÉ!**

FAÇA ANÁLISE DE FOLHAS  
DO SEU CAFFEIRO HOJE.



**LABORATÓRIO**  
**Água Limpa**  
**ANÁLISES AGROQUÍMICAS**

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

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





# AARÃO DO BRASIL<sup>®</sup>

QUALIDADE EM SUPLEMENTAÇÃO ANIMAL

[www.aarao.com](http://www.aarao.com) | [aarao@aarao.com](mailto:aarao@aarao.com) @aaradobrasil Aarao do Brasil 28 999730466

Est: São Joaquim, Fazenda Olho D'água Parte 2 - Zona Rural - Cachoeiro do Itapemirim/ES 28 3036-3036 / 28 3036-2443