

\_NOVIDADE APIMENTADA NO NORTE

\_UMA CERVEJA DE 'POCAR'

\_O QUE É CHARCUTARIA?

# SAFRAES

\_ANO 9 | EDIÇÃO 42 | R\$ 14,90  
ABRIL/MAIO 2020

DO AGRO CAPIXABA PARA O BRASIL



BÔNUS DA EDIÇÃO: EPISÓDIO DE ESTREIA

## SAFRINHA: EDUCAÇÃO E AGRONEGÓCIO CAPIXABA

PARA PROMOVER O AGRO ENTRE CRIANÇAS, JOVENS E ADOLESCENTES,  
PUBLICAÇÃO CONTA HISTÓRIAS REAIS EM FORMATO DE QUADRINHOS

# E a culpa é do...

Passados mais de dois meses do início da pandemia em nosso meio, já vemos algumas fases. Comparo isso tudo a uma grande travessia.

Nos primeiros dias da novidade do isolamento, parecia que, se nos mantivéssemos obedecendo a tal “quarentena por 15 dias”, tudo iria passar. Que estávamos totalmente protegidos.

Era estranho ver a família reunida o tempo todo, e chegava até a ser divertido para quem não está acostumado(a) a dividir as tarefas da casa, acompanhar a evolução das crianças mais de perto, cuidar de alguns afazeres que, por falta de tempo, nunca eram feitos. Enfim, colaborar para deixar a casa em ordem e organizar a vida, na medida do possível. Sobrava tempo.

Fora a corrente do pessoal otimista, que acredita que quase tudo vem para que o mundo melhore e as pessoas evoluam (confesso que faço parte desta tribo), o medo e o pânico da doença, da economia parada, da diminuição do consumo, isso tudo nos fez compreender que todos iríamos perder, e muito.

É lógico que, quem vive em grandes cidades passa isso tudo de outra forma. É muito mais assustador conviver com aglomerações. Mas, a minha pergunta é a seguinte: como vamos continuar fazendo essa travessia? De que forma chegaremos à outra margem?

**Aqui vai um desabafo. Ver prefeitos responsabilizando produtores de abacaxi no litoral capixaba ou produtores da região serrana que transportam seus produtos até a Ceasa pelo aumento do número de infectados em seus municípios é de lascar.**

**É sempre muito mais fácil responsabilizar o produtor rural pela disseminação da pandemia, pelo desmatamento, pelo envenenamento, por tudo o que, na verdade, requer regulação, normatização, padronização.**

Quando você presencia centenas de pessoas em pequenos municípios capixabas aglomeradas em frente aos bancos em busca do seu auxílio emergencial, ali há perigo. Quando famílias inteiras vão fazer turismo na serra, em pleno período de isolamento, ali há perigo. E quando muitas, muitas pessoas ainda não compreenderam que usar máscara, cuidar da higiene das mãos e manter o isolamento protegem todo mundo, ali também há muito perigo.

Estamos reaprendendo a viver. Acredito que é mais uma travessia, e que precisaremos de equipamentos, comportamento, orientação, protocolos bem definidos para que nos encontremos em breve, na outra margem do rio, sãos e salvos.

Produzir essa edição tão especial e completa, em meio ao isolamento, foi um desafio para a nossa equipe. Agradecemos muito às nossas fontes de informações. E também aos nossos parceiros, que são muito mais que anunciantes: são empresas e entidades que apoiam o produtor rural e proporcionam que informação de qualidade chegue, pelo impresso ou digital, a todo o Brasil.

Pandemia à parte, esta edição está (muito modestamente) ESPETACULAR. Nossos produtores continuam inovando e buscando alternativas para tocar suas propriedades com dedicação e profissionalismo.

E uma **surpresa bônus** pra você que nos acompanha: o primeiro episódio impresso da **Safrinha**. A Safrinha é atualmente “a menina dos olhos” da nossa equipe. Um projeto que, em plena pandemia e necessidade de isolamento social, vem trazendo conteúdos de Educação e Agronegócio Capixaba no formato de histórias em quadrinhos. Compartilhe esta edição com alguma criança, jovem ou adolescente, mas ela também está disponível nas plataformas digitais e redes sociais. Confira na reportagem. Excelente leitura! E continue se cuidando.

Grande abraço!



*Nossas condolências às mais de 25 mil famílias que perderam seus entes queridos em decorrência da pandemia do novo coronavírus. Informação atualizada até o fechamento desta edição, em 25/05/2020.*



## \_Kátia Quevedez

Jornalista Responsável  
Comercial  
MTb 18569 RJ

## \_Luan Ola

Projeto Gráfico / Diagramação

## \_Leandro Fidelis

## \_Rosimeri Ronchetti

## \_Wellington Anholetti

Colaboradores da Edição

## \_Circulação

Nacional

## \_Edição 42

ABRIL/MAIO 2020

## \_Representante Brasília

LINKEY REPRESENTAÇÕES

(61) 3202 4710 / 98289 1188

linda@linkey.com.br

## \_Assessoria Jurídica

Bastos e Marques Advocacia

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@safras.com.br

katiaquevedez@gmail.com

# SAFRA<sub>ES</sub>



COM O  
**APP FAÇA PARTE,**  
TENHA ACESSO A SOLUÇÕES FINANCEIRAS  
**PERFEITAS PRA VOCÊ.**



Que tal um empréstimo pessoal, financiamento, investimento, o melhor cartão de crédito, um aplicativo completo e ainda contribuir para o desenvolvimento da sua região?

Pelo **App Faça Parte** você abre sua conta no Sicoob a qualquer hora e em qualquer lugar.

Baixe agora e **junte-se a milhões de pessoas** que já estão aproveitando as taxas mais justas da maior instituição financeira cooperativa do Brasil.



Escaneie  
e faça o  
download

 **SICOOB**  
*Faça parte.*

Central de Atendimento: 4000 1111 – Capitais e regiões metropolitanas | 0800 642 0000 – Demais localidades | Atendimento 24 horas • Ouvidoria: 0800 725 0996 | De segunda a sexta, das 8h às 20h • Deficientes auditivos ou de fala: 0800 940 0458 | De segunda a sexta, das 8h às 20h





## Produtor de pimenta troca estaca por planta indiana e vira referência no Norte do ES

\_Claudionor com a mulher, Marinalva, no cultivo com tutor vivo da Moringa.

### PIPERICULTOR DE SÃO MATEUS TESTA PLANTIO DE PIMENTA- DO- REINO NO TUTOR VIVO DA MORINGA E TRANSFORMA O CULTIVO DA ESPECIARIA

\_ROSIMERI RONQUETTI \_safraes@gmail.com

Em busca de melhor qualidade de vida e de manter os filhos na propriedade rural, o agricultor Claudionor Luiz Ferreira, 56 anos, de São Mateus, Norte do Espírito Santo, fez algo inédito no cultivo da pimenta-do-reino. Em vez de plantar a especiaria da maneira convencional, usando estacas para apoiar a planta, usou a Moringa. O resultado, como ele mesmo garante, “foi melhor que o esperado”.

Originária da Índia, a planta chegou ao Brasil na década de 1960 e foi descoberta por Claudionor há cerca de quatro anos. Naquela época, o produtor já tinha na propriedade, localizada na comunidade Santa Terezinha, no Km 30 da BR-381, que liga São Mateus a Nova Venécia, o plantio da pimenta-do-reino em tutor vivo de

Neem Indiano (*Azadirachta indica* A. Juss), popularmente conhecido por “Nim”.

“Eu queria plantar mais pimenta. Buscava alternativas para manter meus filhos na roça e dar a eles condições melhores, já que não pude dar estudo. Só que não tinha como começar a plantar devido ao custo de produção. Comecei com Nim e quando conheci a Moringa resolvi testar. Graças a Deus deu muito certo. Descobri que a Moringa é muito melhor e mais vantajoso que o Nim, que a estaca então nem se fala”, comenta o produtor.





FOTOS BRUNO RONQUETTI

No Sítio Bamburral, onde mora e trabalha no regimento de agricultura familiar com os três filhos, dois deles já casados, são 18 mil pés de pimenta. Destes, 7.500 estão no tutor vivo da Moringa e foram plantados há três anos e meio. Entre as vantagens da Moringa estão a redução nos custos de produção. Enquanto uma estaca custa entre R\$ 6,00 e R\$ 12,00, dependendo da região, a muda da Moringa não passa de R\$ 2,00.

Outra vantagem importante, segundo o produtor, é que a Moringa faz sombra em cerca de 30% a 40% do terreno

onde está plantada, o que consequentemente diminui a quantidade de mato na roça e reduz o custo de mão de obra, além de ajudar segurar a pimenta no pé, diminuindo as perdas de produção.

Dos pés da Moringa caem muitas folhas, flores e galhos, que no chão se transformam em uma rica camada de matéria orgânica. Esse material, associado ao grande número de minhocas, propiciado também pela presença da Moringa, ajuda na preservação do solo e na adubação da pimenta. Esse processo, juntamente com a sombra, deixa o solo

mais úmido e fresco, reduzindo quase que pela metade a necessidade de irrigar a lavoura.

Outros dois diferenciais relacionados ao uso da Moringa estão na produtividade e o tempo de vida dos pés de pimenta. “Plantados na estaca, os primeiros pés de pimenta começam morrer com dois anos e meio, três anos, e duram no máximo seis, dependendo do solo onde está plantada. Na Moringa, ela não morre fácil.

**“PLANTADOS NA ESTACA, OS PRIMEIROS PÉS DE PIMENTA COMEÇAM MORRER COM DOIS ANOS E MEIO, TRÊS ANOS, E DURAM NO MÁXIMO SEIS, DEPENDENDO DO SOLO ONDE ESTÁ PLANTADA. NA MORINGA, ELA NÃO MORRE FÁCIL”**  
(CLAUDIONOR FERREIRA, PEPERICULTOR)



Minha roça já tem três anos e meio e não morreu nenhum pé. A produção também é maior. O pé de pimenta segura melhor a florada, devido à sombra, e também fica maior do que na estaca, da altura que o produtor quiser, consequentemente vai produzir mais”, explica o produtor.

### **\_TUTOR VIVO É BOM? QUAL O MELHOR?**

Em busca dessa resposta, o pesquisador em Genética e Melhoramento de Plantas do Instituto Capixaba de Pesquisa, assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), Lúcio de Oliveira Arantes está escrevendo um projeto de pesquisa em busca de recursos para iniciar os trabalhos de investigação sobre tutor vivo para pimenta-do-reino.

O objetivo do pesquisador é avaliar a Moringa, o Nim, a Gliricídia, todos tutores vivos, e o eucalipto tratado como tutor morto. “É importante experimentar diversos tutores e avaliá-los por meio de experimentos, a fim de recomendar os mais promissores aos agricultores, avaliar a economia de água, redução de uso de agroquímicos, maior reciclagem de nutrientes e talvez colher grãos de maior qualidade”, explica Arantes.

Apesar dos estudos sobre os benefícios da Moringa usada como tutor vivo estarem no início, o engenheiro agrônomo e mestre em Agricultura Tropical, Wellington Secundino, diz que o plantio da pimenta nos tutores vivos já é uma realidade e a Moringa tem se mostrado muito promissora.

“O plantio em tutores vivos é uma realidade e traz consigo o benefício da economia e da sustentabilidade. A Moringa mostra-se muito promissora, devido à sua rapidez no crescimento e uma área foliar menos densa que o Nim e a Gliricídia, o que evita a mão de obra com podas”, aponta Secundino.

O engenheiro diz ainda que estão sendo utilizados diversos tutores vivos, como a Gliricídia, já estudada e recomendada pela Embrapa, o Neem Indiano, o Coqueiro e a Moringa, que são experiências dos próprios produtores na busca de condições para continuar na atividade, como fez o Claudionor.

“Um laboratório demora de três a cinco anos para pesquisar, testar e aprovar um estudo desses, por isso resolvi testar. Não tive medo de errar e graças a Deus deu certo. De repente se eu não tivesse essa



**\_O engenheiro agrônomo e mestre  
em Agricultura Tropical, Wellington Secundino**

iniciativa nunca ninguém ia descobrir que a Moringa é um tutor vivo tão bom”, destaca Claudionor.

### **\_PRODUTORES INVESTEM NO USO DO TUTOR VIVO DA MORINGA**

Cerca de 50 produtores já aderiram ao tutor vivo da Moringa. Entusiasmado com os resultados alcançados por Claudionor na roça de pimenta-do-reino, o comprador e exportador da especiaria, Arildo

Eulálio dos Santos, de São Gabriel da Palha, adquiriu um terreno e vai investir no plantio de 30 mil mudas de pimenta com a Moringa.

“Nunca tive vontade de plantar pimenta, e só vou investir porque é na Moringa. Na estaca jamais plantaria. Já conheço a Moringa há algum tempo, também fiz alguns testes e conheço a roça do Claudionor, por isso resolvi comprar o terreno e investir”, declara.

Arildo disse ainda que fez as contas. O custo de produção com a estaca é



[o] ARQUIVO PESSOAL



\_Arildo Eulálio dos Santos, de São Gabriel da Palha, adquiriu um terreno e vai investir no plantio de 30 mil mudas de pimenta com a Moringa

de R\$30,00 por pé de pimenta, já na Moringa cai para R\$ 10,00. Um custo muito alto, segundo ele, e que dura muito pouco tempo.

Diferente de Arildo que nunca cultivou pimenta-do-reino, o agricultor Evilázio Sartório Altoé, da comunidade de Fátima, em Jaguaré, tem cerca de 90 mil pés da planta e também prepara o solo para plantar mais 30 mil mudas usando a Moringa. “Vejo na Moringa um caminho para uma agricultura mais moderna e uma alternativa para baratear os custos de produção. Se der resultados como espero, vou trocar toda a minha plantação da estaca para Moringa”, diz Altoé.

Evilázio explica ainda que já fez plantio com estaca e também no arame, mas, além de ser muito trabalhoso, tem ainda o problema do cupim que come as estacas. A vida útil é muito curta e o risco da lavoura se acabar em

pouco tempo e não cobrir os custos é muito grande.

Vizinho de Claudionor, Sidiclei Rossini Bernini há dez anos planta pimenta na estaca e agora vai cultivar 3.600 mudas na Moringa. O produtor cultiva quatro hectares de pimenta e vai ocupar 1,5 ha com a Moringa. Com o tempo, Sidiclei pretende substituir todo terreno. “Acompanho o Claudionor desde que ele começou essa experiência e sei que dá certo, por isso resolvi mudar. Esse para mim é o melhor jeito de plantar

pimenta-do-reino, tanto pela economia, como o sombreamento, e também pelo reflorestamento”.

Claudionor conta que recebe pessoas de vários municípios que vão conhecer de perto sua plantação. Usando a própria roça como referência, ele construiu um viveiro e começou a produzir e vender mudas de Moringa. Já são mais de 100 mil vendidas para municípios vizinhos como: Jaguaré, Linhares, Conceição da Barra e São Gabriel da Palha. Sementes da espécie também já foram enviadas para Rondônia e Pará.

O produtor colhe as sementes e faz as mudas direto na sacolinha. Com 40 dias, a muda já pode ser plantada na roça. De quatro a seis meses após o plantio da Moringa, já pode ser feito o plantio da pimenta.

### **\_FINANCIAMENTO RURAL PARA PLANTIO DA MORINGA**

Quando Jan Carlos de Sousa Costa, agricultor e sócio de uma empresa de consultoria rural em São Mateus e região viu pela primeira vez a Moringa, resolveu conhecer melhor a espécie. Para isso buscou informações na Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa Nordeste), onde já existem várias pesquisas sobre o uso da planta.

Tempos depois, visitando a propriedade do Claudionor para comprar mudas de pimenta-do-reino, Jan descobriu o uso da Moringa para o plantio de pimenta e há um ano decidiu fazer um projeto no Banco do Brasil para financiar o cultivo da especiaria com a Moringa.

“Já conhecia a Moringa e sabia do potencial e utilidade da planta em várias áreas. Quando vi plantada com a pimenta resolvi fazer o projeto para tentar aprovar uma linha de crédito e deu certo”, conta Jan.

Aprovado há cerca de cinco meses, o financiamento já é uma realidade e pode ser feito em duas modalidades. Com o plantio da pimenta-do-reino e a Moringa, com três anos de carência e sete anos para pagar. Essa modalidade

**"VEJO NA MORINGA UM CAMINHO PARA UMA AGRICULTURA MAIS MODERNA E UMA ALTERNATIVA PARA BARATEAR OS CUSTOS DE PRODUÇÃO. SE DER RESULTADOS COMO ESPERO, VOU TROCAR TODA A MINHA PLANTAÇÃO DA ESTACA PARA MORINGA"**

(EVILÁZIO SARTÓRIO ALTOÉ, PIPERICULTOR)

é feita pelo Programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf).

A outra opção é o plantio da pimenta-do-reino com a Moringa e mais uma terceira cultura, como o café ou a banana, por exemplo. Nesse caso, são 20 anos para quitar o financiamento.

O primeiro financiamento para o plantio da pimenta com a Moringa no Espírito Santo foi feito por Arildo para 30 mil mudas de pimenta consorciada com a planta. “Considero essa uma planta de Deus em que vale muito a pena investir e financiar para plantar. Por isso resolvi fazer o projeto para tentar aprovação da linha de crédito, e deu certo, conta o produtor que já prepara o terreno para o plantio da Moringa.

Jan Carlos também entrou com projeto para o financiamento no Banco do Nordeste e aguarda aprovação.

### **UMA PLANTA, VÁRIAS UTILIDADES**

Estudos realizados pela Embrapa do Mato Grosso classificam a Moringa, espécie da família Moringaceae, cultivada em todas as regiões tropicais e subtropicais do mundo, como uma árvore de usos múltiplos. Conhecida também como “Árvore da Vida”, serve para alimentação animal de bois, cabras, ovelhas, porcos e galinhas e pode ser fornecida fresca, fenada ou ensilada.

Planta apícola, produz flores durante boa parte do ano e pode ser considerada uma fonte constante de néctar para abelhas. Das sementes extrai-se óleo de excelente qualidade, com perfil de ácidos graxos similar ao óleo de oliva, utilizado em cosméticos, alimentos, medicamentos e na produção de biodiesel.

Considerada uma Planta Alimentícia Não-Convencional (Panc), a Moringa também pode ser utilizada para alimentação humana. Suas folhas possuem elevado teor de proteínas, são ricas em aminoácidos essenciais, minerais, vitaminas e substâncias antioxidantes, constituindo-se em um alimento funcional altamente nutritivo.

Um dos filhos de Claudionor, Claudinei Mariane Ferreira, conhece todos esses benefícios e diz que já existem na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) estudos para liberar o uso da folha da Moringa para produção de suplemento alimentar, e que só aguarda essa liberação para começar a fabricar.

“Já existem vários laboratórios no país e também fora que estudaram e comprovaram os benefícios da folha da Moringa. Assim que a Anvisa liberar vou investir na produção do suplemento alimentar para vender em farmácias e lojas de produtos naturais. Vou fazer da Moringa mais uma fonte de renda”, conta Claudinei.



Confira a matéria multimídia no nosso site através do QR CODE



“Vizinho de Claudionor, Sidiclei Rossini Bernini há dez anos planta pimenta na estaca e agora vai cultivar 3.600 mudas na Moringa.



# Análise de Solo.

Faça mais pela sua lavoura através da ciência.

# Gestão de qualidade.

Resultados precisos para você cuidar da sua lavoura.

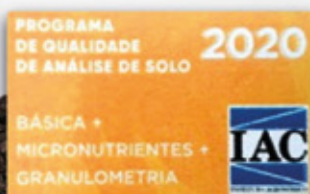


[WWW.LABORATORIOAGUALIMPA.COM.BR](http://WWW.LABORATORIOAGUALIMPA.COM.BR)

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

AV. CELINA FERREIRA OTTONI, RESENDE  
VARGINHA - MG | (35) 3214-3972

**Resultados precisos e com qualidade certificada!**





# Como coletar amostras do solo para análise

Realizar a análise do solo é fundamental porque é através dela que se pode avaliar a qualidade do solo. De acordo com os resultados, é possível averiguar a fertilidade do solo e realizar a intervenção química necessária.

A análise do solo permite, assim, monitorar os nutrientes no solo, realizar o uso de adubos com eficiência e eficácia, além de desenvolver programas de correção e adubação do solo. Isso garante, consequentemente, melhor produtividade e maior lucratividade das plantações.

## \_AS AMOSTRAS DE SOLO

Uma amostra é uma pequena porção de terra que contém as características do solo, sendo possível representá-las nas análises. Como ela é relativamente pequena diante de toda a extensão do solo, essa amostragem deve ser retirada de forma técnica e correta, para que os dados correspondam à realidade de todo o terreno.

## \_TIPOS DE AMOSTRA

Existem dois tipos de amostra de solo:

» **Amostra simples**, que é cada porção de terra retirada de apenas um ponto da área. É mais recomendada para a classificação do solo do que para a avaliação de sua fertilidade.

» **Amostra composta**, que é a mistura homogênea de várias amostras simples. Cada amostra composta deve ter no mínimo 15 amostras simples. Esta é a recomendada para a análise da fertilidade do solo.

## \_A ÉPOCA PARA REALIZAR A COLETA DE AMOSTRAS

As amostras podem ser coletadas em qualquer época do ano, mas o momento ideal para retirar as amostras de solo é no início do período de seca, na estação do outono ou inverno, aguardando pelo menos 60 dias após a última parcela de adubação ou quatro meses antes do plantio.

## \_FREQUÊNCIA DA REALIZAÇÃO DE AMOSTRAGEM

A coleta de amostras de solo para análise deve ser feita anualmente. Nos casos em que os solos apresentam problemas de fertilidade, recomenda-se que a amostragem e a análise sejam feitas com maior frequência.

## \_MATERIAIS E FERRAMENTAS PARA COLETAR AS AMOSTRAS

Você vai precisar de:

- » trados ou enxadão
- » balde plástico
- » saco plástico

## \_PASSO A PASSO PARA RETIRAR AS AMOSTRAS DE SOLO

### » Divisão do terreno:

A propriedade deve ser separada em glebas ou talhões homogêneos, considerando os seguintes aspectos: tipo de solo, cor, textura, posição topográfica, cultura ou vegetação anterior, idade das plantas, erosão, drenagem e histórico do solo.

Separe a área, de modo que cada gleba tenha no máximo 20 hectares.

Faça a identificação de cada gleba.

### » Coleta das amostras simples:

Caminhe em zigue-zague por todo o terreno para a coleta das amostras simples ou subamostras. De cada gleba homogênea, deve-se coletar de 15 a 20 amostras simples para a composição das amostras compostas. Um número maior de pontos de coleta proporcionará uma análise que reflete melhor toda a área do terreno, gerando resultados com maior representatividade.

Lembre-se de não coletar amostras em locais que possam alterar os resultados, tais como: formigueiros, depósito de adubo, esterco, calcário, palha ou qualquer material orgânico, perto de casas, estradas ou sulcos de erosão.

Com o trado, retire as amostras simples com uma profundidade de até 20 cm.



Reserve a terra retirada em um balde plástico limpo.

Repita o procedimento para a coleta de todas as outras subamostras. Lembre-se de retirar de cada um dos pontos de coleta a mesma quantidade de terra para cada amostra.

Agora misture as amostras simples coletadas de diversos pontos de uma gleba até que fique bem homogêneo, a fim de que forme a mistura composta.

### » Preparação para o envio da amostra composta ao laboratório:

Da mistura composta no balde, retire 300 gramas, transfira para um saco plástico limpo e embale bem. Depois repita todo o processo de amostragem em outra área.

Faça a correta identificação da amostra de solo no saco plástico, contendo informações como: nome do proprietário, propriedade, gleba amostrada, profundidade da coleta do solo e data.

É importante também que o proprietário tome nota e guarde o número de cada amostra e o local de onde o solo da amostra foi retirado. Tenha junto um mapa da propriedade, identificando as glebas amostradas. Assim, é possível acompanhar a evolução da fertilidade do solo a cada ano.

Devidamente identificadas, as amostras devem, por fim, ser enviadas ao laboratório.





**POR  
ENIO BERGOLI**  
PÓS-GRADUADO  
EM ADMINISTRAÇÃO  
E SOCIOECONOMIA  
RURAL, ENGENHEIRO  
AGRÔNOMO  
DO INCAPER E  
EX-SECRETÁRIO  
DE AGRICULTURA  
DO ESPÍRITO  
SANTO

## A PANDEMIA DA COVID-19 E O COMPORTAMENTO DO CONSUMO MUNDIAL DO CAFÉ

Recentemente, a Organização Internacional do Café (OIC) divulgou um estudo sobre o comportamento da demanda (consumo) do café em escala global, frente à pandemia do novo coronavírus (Covid-19). Dentre vários pontos, o que mais chama a atenção é a projeção de queda no consumo mundial dos cafés da ordem de 1,6 milhão de sacas para retração de cada ponto percentual (1%) no PIB.

Essa, e várias outras projeções diante da crise da saúde e da economia mundial, têm tirado o sono dos cafeicultores capixabas e brasileiros, justamente no momento em que a colheita se aproxima. O mercado se utiliza dessas informações para formar preços, que já estão consensualmente baixos, segundo o setor de produção.

A OIC não divulgou a metodologia do estudo. Mas, como detém um poderoso banco de dados, deve ter feito essa projeção a partir do comportamento do mercado em outras crises.

Contudo, o estudo da OIC e de outras fontes pode sim ser questionado, pois a visão sobre o futuro sempre tem várias faces.

É óbvio que a pandemia vai impactar de alguma forma o consumo de cafés e de todos os produtos comercializados em dimensão planetária, só que de forma diferenciada. São muitas as variáveis a serem consideradas numa projeção de mercado, tendo em vista a escala dessa crise. Há fatos que podem até favorecer o consumo e outros que retraem. Deve-se, numa análise, levar em consideração o maior número de fatores.

Os consumidores dos países com maior consumo de café estão levando mais a sério a pandemia, em termos de isolamento e distanciamento social, até por uma questão educacional e cultural. Na Europa, por exemplo, grande consumidora de cafés, o hábito e a forma de consumo são diferentes do mercado brasileiro. Por lá, é muito significativo o consumo fora do lar.

Há estudos que apontam, de imediato, um aumento de estoque e de consumo no Velho Continente, pois enquanto cafeterias, restaurantes e outros locais de consumo fora do lar estão sendo muito afetados pela pandemia, há um aumento

substancial do consumo nas residências. E essas fontes afirmam que esse aumento de consumo supera o déficit das demais formas de consumo fora do lar. Registra-se que o consumo no lar sempre está acompanhado de desperdício. O café que esfria não é bebido, mas jogado fora.

Assim, os aspectos metodológicos são relevantes para se calcular com maior precisão o impacto sobre a demanda atual e futura. Quanto tempo vai levar a pandemia no mundo? Alguém tem essa resposta? E ainda, como será o comportamento do consumidor no pós-pandemia? Tudo isso dificulta uma projeção e, por consequência, confere um alto grau de imprecisão em estudos com essas características.

Nenhuma outra crise foi igual a essa que estamos vivenciando, fato que dificultam ainda mais as estimativas. Os cafeicultores, que passam por dificuldades no mercado há alguns anos, devem ficar atentos à recessão econômica que vai afetar de alguma forma o comportamento de todos os mercados, inclusive o de café. Não podem e nem devem subestimar esse fato.

Após a colheita, se os preços estiverem dentro de um patamar que cubram minimamente os custos, a recomendação é que os cafeicultores vendam na quantidade para, pelo menos, cobrir as despesas e dívidas de curto e médio prazos. Não devem ofertar de maneira desenfreada e nem estocar para especulações. Calma e prudência são as palavras do momento. Afinal, a nossa centenária cafeicultura já passou por tantas crises, e vai passar por essa também.

**QUANTO TEMPO VAI  
LEVAR A PANDEMIA  
NO MUNDO? ALGUÉM  
TEM ESSA RESPOSTA?**



# Vida nova com cafés especiais e criação de abelhas sem ferrão

**APÓS PERDER UMA PERNA EM ACIDENTE DE TRABALHO, O AGRICULTOR GERMANO HILGERT FILHO CONTOU COM A FORÇA DA MULHER, IVONETE DE SOUZA, PARA TORNAR REFERÊNCIA A PROPRIEDADE RURAL EM SANTA TERESA (ES)**

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

O único voo nupcial da vida da abelha Uruçu-capixaba não cansa de encantar o casal Germano Hilgert Filho (52) e Ivonete de Souza (40), de Santa Teresa, região serrana capixaba. O acasalamento da personagem central da colmeia representa mais que a reprodução e preservação da espécie no topo da linha de extinção para os agricultores da Serra dos Pregos, zona rural do município.

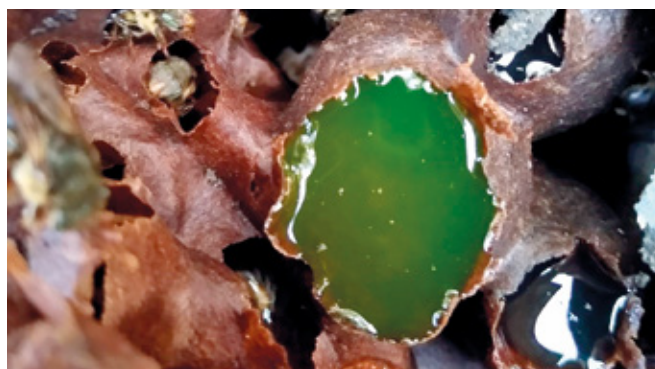
Há oito anos, a meliponicultura- criação racional de abelhas sem ferrão- somou-se à produção de cafés especiais e deu nova vida para Germano. Ao perder uma perna em acidente de trabalho em janeiro de 2012 e ficar

hospitalizado por 62 dias, o agricultor entrou numa forte depressão. E as abelhas polinizaram seus pensamentos com boas perspectivas de negócios na propriedade.

“Eu tinha desistido de viver, pedia muito a Deus para me tirar deste mundo porque me considerava um lixo. Não conseguia me adaptar sem a perna. Passar por uma situação dessa é muito triste, mas com a criação de abelhas

e o projeto de ampliar as lavouras de café veio a superação”, conta o agricultor.

Hilgert buscava uma opção diferente de terapia ocupacional. Na casa da mãe, encontrou um tronco antigo de madeira e teve a ideia de fazer uma caixa de abelha. Pediu auxílio a apicultores experientes, mas acabou começando a atividade por iniciativa própria. Em um ano, conseguiu reproduzir 16 caixas de abelhas.





A partir da técnica própria de produção das caixas de abelha sem ferrão, a meliponicultura se tornou a atividade mais remunerada da propriedade. Em fevereiro deste ano, Germano e Ivonete multiplicaram as colônias, rendendo 400 caixas e renda impensável antes da atividade.

Atualmente, os sítios vizinhos, Pôr do Sol e Raio do Sol, concentram mais de 100 espécies de abelha sem ferrão. O casal não vende o mel, apenas enxames da espécie amarela, uma vez que a Uruçu-capixaba é apenas para preservação.

“Jamais imaginei que a meliponicultura se tornaria o carro-chefe da propriedade. Eu e minha esposa começamos a fazer a multiplicação das caixas e minha mente passou a ficar ocupada. Hoje, a renda com

as abelhas ajuda a adquirir os implementos agrícolas e a contratar trabalhadores para a colheita do café no caso de sufoco no serviço, porque aqui ainda predomina o trabalho familiar”, diz o agricultor se referindo a ele, a mulher e ao filho John Herman (19), um dos três da prole.

O sucesso foi tão grande com a criação de abelhas que inspirou a logomarca com o formato de um “sorriso”, estampada em todas as caixas. “Porque depois da depressão veio o sorriso”, justifica. E hoje, não à toa, as caixas do Germano são conhecidas como “Caixas Sorriso”.

### **UMA ESMERALDA EXTRAÍDA DA CASCA-PRETA**

O casal Germano Hilgert Filho e Ivonete de Souza cria

a abelha Uruçu-capixaba e outras do bioma natural dentro da reserva legal de 5,5 hectares da propriedade. A espécie sem ferrão e ameaçada de extinção, só encontrada no Espírito Santo, produz o exótico mel verde, uma esmeralda líquida aos olhos dos turistas.

O mel é extraído da flor da árvore nativa conhecida como casca-preta, também chamada de “Swartbork” pelos pomeranos. A árvore predomina em regiões mais frias como Santa Teresa, Santa Maria de Jetibá e Domingos Martins. Devido ao seu verde intenso, se assemelha a uma esmeralda quando está nos copos de mel.

Além da predileção das abelhas Uruçu-capixaba pela flor da casca-preta, que dá o ano todo, a ideia dos agricultores foi utilizá-la como cobertura morta nas áreas de café onde o solo fica descoberto no meio da rua. O casal semeia a flor para produzir mais, manejando com roçadeira até fazer a cobertura completa do solo.

Quando o cafezal está aflorando, não se aplica nada na lavoura que possa prejudicar as abelhas. “É uma novidade para vermos até

**STIHL®**

# **J. Azevedo**

## **CONCESSIONÁRIA**

**TEL. (28) 3526 3600 CEL. (28) 99900 3600**  
**CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM-ES**

**STIHL®**

## **COMPRA AGORA SEU DERRIÇADOR DE CAFÉ STIHL E TENHA MUITO MAIS PRATICIDADE NA COLHEITA**

NA COMPRA DE UM DERRIÇADOR DE CAFÉ KA 85 SP WR 6 E/OU WR 9, VOCÊ GANHA UM IMPLEMENTO KA-FS ROÇADEIRA + LÂMINA 230-2\*

### **DERRIÇADOR DE CAFÉ KA 85 R SP WR 6 DE R\$ 2.029,00 POR R\$ 1.949,00\***

**E VOCÊ TAMBÉM LEVA GARANTIA ATÉ O FINAL DA SAFRA DE 2021 PARA A MÁQUINA E O IMPLEMENTO, ALÉM DA REVISÃO GRATUITA\*\***

\*PROMOÇÃO VÁLIDA DE 01/02 A 30/06/2020. \*\*REVISÃO GRATUITA ENTRE AS SAFRAS DE 2020 E 2021 PARA O DERRIÇADOR KA 85 R SP WR 6 E/OU KA 85 RSP 9 OU MODELO KA 120 SP WR 6 E/OU WR 9 ADQUIRIDO(S) DE 01/02 A 30/06/2020. GARANTIA VÁLIDA SOMENTE POR DEFEITO DE FABRICAÇÃO.





onde podemos chegar. Experiência nova para unir abelha e café”, destaca o coordenador de nutrição de planta da Coopeavi, Eli Carlos Betzel, cooperativa a qual Ivonete é associada.

Segundo a produtora rural, a princesa da espécie Uruçu-capixaba sai da caixa uma única vez para se acasalar no ar com vários zangões durante o voo nupcial. “Uma vez que ela faz esse voo é pra vida toda. Aí ela entra na caixa e o zangão morre. Daí ela vive por mais três anos, enquanto seu exército de campeiras duram em torno de quarenta e cinco dias”, explica Ivonete.

A reprodução das abelhas sem ferrão com o uso de caixas ajuda a conservar as espécies. De acordo com a agricultora, com a multiplicação racional, não é necessário ir à natureza retirar o enxame das árvores. “A partir do momento que se cria abelha se começa a preservar. É impossível você criar abelha sem preservação. Quando se decide ser um criador de abelha, vai estar preservando e conservando as espécies”.

Ivonete ressalta ainda o trabalho apenas com abelhas do bioma natural, em cumprimento à legislação em vigor. Segundo ela, o Espírito Santo conta com 50 espécies sem ferrão catalogadas, mas o cruzamento da

Uruçu-capixaba com a abelha nordestina, importada, gerou um híbrido, ameaçando a Uruçu de extinção.

### **PROPRIEDADE É REFERÊNCIA ATÉ PARA ESTRANGEIROS**

A multiplicação dos enxames fica por conta de Ivonete e o filho John Herman. A dupla se dedica ao manejo, “que exige muito, pois é preciso frequentemente acompanhar se deu rainha ou se tem que colocar módulo”, explica a agricultora.

A procura pelos enxames é grande. A família se tornou referência no mercado de meliponicultura capixaba por conta da qualidade do mel de abelhas sem ferrão.

Os sítios recebem constantemente estudantes de

veterinária e apreciadores de várias partes do país e também da Alemanha, Argentina, Portugal e Itália que ouvem a história de superação do “Mestre Germano” e podem experimentar o mel de canudinho diretamente da colmeia.

“Os visitantes ficam emocionados com a experiência. O jambo ou a jabuticaba polinizados por abelha sem ferrão conferem outro sabor ao mel”, diz Ivonete.

O designer gráfico Fred Colnago, de Santa Teresa, relata o que viveu no sítio.

“Uma das experiências mais marcantes da minha vida: tomar mel de canudinho, direto da colmeia. Em cada colmeia o mel tem um sabor diferente. Sendo próximo do pé de jambo, sabor mais frutado. Próximo do café ou eucalipto, mais silvestre. É tipo experimentar vinho”.

O mundo de sensações ao sabor dos visitantes é fruto também da dedicação dos Hilgert. Ivonete afirma que, antes de ingressar na meliponicultura, é importante os agricultores formarem um pasto apícola com plantas e árvores que deem flor o ano todo, a exemplo do eucalipto (com muito pólen e néctar), com florada entre fevereiro e maio, e do café, com três floradas entre setembro e novembro.

“Já foi comprovado que o cafezal aumenta em 30% a produção com a polinização das abelhas sem ferrão. Sem falar da importância das abelhas na natureza. Setenta e cinco por cento de todo alimento produzido no Brasil é polinizado

**“A PARTIR DO MOMENTO QUE SE CRIA ABELHA SE COMEÇA A PRESERVAR. É IMPOSSÍVEL VOCÊ CRIAR ABELHA SEM PRESERVAÇÃO”**

(IVONETE DE SOUZA)



por abelhas e insetos polinizadores. E oitenta e seis por cento de toda produção mundial depende das abelhas”, diz Ivonete, sempre informada sobre a atividade.

A reserva legal permanente de 5,5 ha foi registrada em cartório e hoje é o “santuário das abelhas”. Desde o início do reflorestamento da propriedade, há 15 anos, a família vem consorciando café com espécies frutíferas, entre elas jatobá, pau-brasil e jacarandá, também fonte de alimento para as abelhas. Ivonete conta que recebe muitas doações de plantas. Quem doa e não tem onde plantar apadrinha a árvore. “Eu fotografo a evolução da planta e envio para os padrinhos”.

### **\_\_CRIATIVIDADE PARA TOCAR CAFEICULTURA APÓS ACIDENTE**

Embora a meliponicultura se destaque nos sítios da família, os cafés especiais são uma paixão mais antiga. Com a desvalorização do eucalipto no mercado anos atrás, os agricultores Germano Hilgert Filho e Ivonete de Souza ingressaram na cafeicultura e vêm colhendo os louros da dedicação em melhorar a bebida.

Segundo Germano, na época do acidente, em 2012, havia 2.300 pés de café arábica. Desde então, um dos projetos era aumentar as lavouras, atualmente com 22 mil pés de café. A meta é ampliar para 25.500 plantas. “São cafés especiais com 84 pontos”, atesta.

E criatividade não faltou para o agricultor se manter ativo apesar da limitação

física. Como a região é montanhosa, Germano diz ter dificuldade de andar no meio da roça de café. Assim, Ivonete e John Herman dedicam-se a panha de café, enquanto o patriarca aguarda a colheita para despolpar durante a noite. O agricultor está desenvolvendo uma estrutura com três platôs para secar café no dia seguinte e facilitar o deslocamento no período da safra.

O processo será todo por gravidade. O café colhido chega pelo alto, de uma estrada, vai para o secador, de onde cai dentro do galpão. Ali Germano consegue embalar e colocar as sacas sobre a carroceria do caminhão.

“O Germano é uma pessoa muito inteligente. Quando fala que vai fazer algo, sai algo superior ao que você imagina. Ele não usa a força física, mas a inteligência e isso faz com que muitas coisas sejam transformadas na propriedade. Transformamos o café em uma bebida, agregando valor a esse grão e dando continuidade às benfeitorias. Tudo isso se deve não só às abelhas, mas também ao café”, diz Ivonete.

Quando chega a entressafra do café, o agricultor passa o período produzindo caixas de abelha sem ferrão e de abelha Europa para uso próprio e vendas na marcenaria que montou no sítio. “Em agricultura familiar, um depende do outro. Então nossa união é que move a propriedade”, destaca a mulher.

E se de flor em flor, as abelhas sem ferrão garantem mel e comida na Serra dos Pregos, a meliponicultura, o eucalipto, as caixas de abelhas e os cafés especiais alimentam os sonhos da

família. John Herman optou pela sucessão no campo, enquanto uma filha cursa o último ano da faculdade de biomedicina.

O próximo passo dos Hilgert será o lançamento da marca própria de cafés de qualidade com bebida acima de 84 pontos.

“Queremos contar nossa história. O agronegócio é algo que está na veia. É algo que nos move, capaz de mudar e transformar a vida das pessoas, assim como transformou a nossa. Hoje não nos consideramos mais lavradores. Vejo a gente como uma família de grande potencial, de empresários rurais. Temos uma união que nos fortalece muito a cada dia. Nós temos sonhos, metas e graças a Deus a gente está conseguindo”, finaliza Ivonete.



\_Confira a matéria multimídia no nosso site através do QR CODE



# Cinco mil máscaras para famílias rurais da Nestlé em Linhares

**\_REDAÇÃO\_safraes@gmail.com**

No último dia 5 de maio, a Nestlé realizou a doação de 5.000 máscaras de proteção para os sindicatos dos Trabalhadores Rurais e Rural, ambos de Linhares, para serem entregues na região com a qual a Nestlé tem um longo relacionamento de parceria. As entidades serão responsáveis pela distribuição das máscaras nas propriedades rurais do município, com ênfase nas produtoras de café.

O objetivo da iniciativa é garantir que a produção de matérias-primas para a companhia esteja segura ao longo de toda a cadeia envolvida, desde o produtor rural até os responsáveis pela coleta e transporte, e em todas as suas etapas.

As iniciativas da Nestlé envolvem desde um compromisso com a manutenção do volume de compras quanto ações como a distribuição de materiais informativos e kits de higiene, além da ampliação do uso de ferramentas digitais para garantir apoio técnico aos produtores rurais mesmo à distância.

## **\_PROGRAMAS**

Os programas da Nestlé em Linhares abrangem as cadeias de café e cacau. Na primeira, segundo a assessoria da empresa, os traders continuam comprando e vendendo café verde, garantindo a liquidez do mercado local e mantendo o suporte, de forma estritamente remota, aos quase mil produtores dos programas da Nestlé.

Assim, é possível garantir a renda e o trabalho de 18 mil famílias de forma direta nas diferentes regiões produtoras. As visitas mensais da assistência técnica e gerencial foram temporariamente suspensas, mas os agrônomos mantêm o acompanhamento de forma remota. As orientações de boas

práticas agrícolas continuam por meio de canais digitais e o atendimento no local é realizado somente em casos de urgência, com todas as medidas preventivas necessárias.

Já na cadeia de cacau, as unidades de compra espalhadas pelo país continuam funcionando e as fazendas mantêm suas atividades normalmente, sem falta de insumos agrícolas. O atendimento técnico é mantido por meio de canais digitais. Foi enviada comunicação aos produtores reforçando os cuidados de saúde necessários e destacando a parceria por meio do Nestlé Cocoa Plan, programa de assistência que foca na qualidade e produtividade.

## 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.*





# Sua realização

NOSSO PROPÓSITO


Cresol sou eu, você e milhares de outras pessoas.

Nosso compromisso é com quem coopera!



CRESOL





# O hobby deles é charcutaria

O TERMO DERIVA DO FRANCÊS “CHARCUTERIE” E CONSISTE NA ARTE DE TRANSFORMAR CARNES EM TIRA-GOSTOS NOBRES. SURTIU COMO MÉTODO DE CONSERVAÇÃO ANTES DO ADVENTO DA REFRIGERAÇÃO E GANHA ADEPTOS NAS MONTANHAS CAPIXABAS



**\_LEANDRO FIDELIS** \_ safraes@gmail.com

A quarentena em casa tem sido a oportunidade de quatro moradores de Venda Nova do Imigrante, região serrana capixaba, se dedicarem ainda mais a um hobby de dar água na boca.

Pelas redes sociais, quatro homens, sendo três de origem italiana, enchem os olhos dos seguidores com fotos de peças de carne curadas ou maturadas feitas a partir de antigas técnicas de conservação usadas antes do advento da refrigeração.

Na Terra do Socol, uma das cinco Indicações Geográficas do Espírito Santo, a charcutaria ganha força fora do limite territorial reconhecido pela produção do presunto maturado feito com lombo de porco que

é um dos itens mais procurados nos roteiros de agroturismo. E foi o socol a fonte de inspiração para os charcuteiros transformarem carnes bovina, suína e até ovina em nobres tira-gostos.

Segundo os entrevistados, o veterinário **Diego Leão** (*foto em destaque*), o chef **Duaine Clements**, o médico **Tarcísio Finocchio** e o empresário **Vinícius Bernardi**, o termo charcutaria deriva do francês “*charcuterie*”, embora vejam muitas semelhanças nos métodos de conservação de carne na Itália conhecidos como “*salumeria*”.

“O princípio básico é aproveitar todo o animal. Assim, é muito comum a charcutaria utilizar partes nobres para

produtos mais valorizados. Todas as sobras normalmente são aproveitadas para outros produtos, como salames, linguiças, morcela e codeguim”, explica Vinícius.

Os apaixonados por charcutaria participam de cursos e fóruns online e aproveitam viagens para adquirir conhecimentos, testar temperos e criar receitas próprias. O quarteto também se reúne num grupo de WhatsApp para trocar informações e melhorar a produção artesanal.

Somente Diego e Duaine seguem uma produção também comercial, aproveitando a adesão do município ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar de Pequeno Porte (Susaf/ES). O sistema visa a promover equivalência entre serviços de inspeção nas agroindústrias de pequeno porte de origem animal capixabas.

“Certificações como o Susaf desburocratizam o comércio de embutidos e abrem um leque muito grande para o produtor que faz de maneira artesanal poder vender para todo o Estado”, destaca Diego Leão.

[o] FOTOS DIVULGAÇÃO



## ACESSO À CARNE SUÍNA DE BOA QUALIDADE AINDA É DESAFIO

Apesar da facilidade de os charcuteiros de Venda Nova encontrarem abatedouros menores que garantam a encomenda para quem produz embutidos por hobby, os que o fazem comercialmente relatam o desafio de achar carne suína de boa qualidade no mercado, a exemplo das raças Duroc e Moura.

O veterinário Diego Leão ressalta a dificuldade de adquirir matéria-prima em criações de suínos para abate comercial com a qualidade desejada para a charcutaria.

“Não está com a qualidade que gostaríamos em relação à *marmoreio*\* e outros fatores. Um bom exemplo é o estresse do animal na hora do abate, incluindo o próprio processo. Tudo leva a uma carne mole, pálida e *exsudativa*\* ou dura, seca e escura por conta da busca acelerada de terminar o animal para o abate. Menos gasto com alimentação é giro rápido, por isso os cruzamentos industriais”, explica Leão.

De acordo com os charcuteiros, a solução para a produção de peças de embutidos especiais seria a carne do porco caipira, com mais gordura, mas o problema é conseguir quantidade considerável para o abate e encontrar granjas fiscalizadas.

“É um animal que demora mais para terminar. A carcaça seria mais cara, porém

de melhor qualidade”, afirma o veterinário.

Segundo o chef Duaine Clements, os açougues da região não podem comercializar carne de porco caipira que não seja de frigorífico certificado.

“Não há criadores certificados no Estado para criar e mandar para o frigorífico. Acredito que no futuro teremos este tipo de carne disponível”.

O empresário Vinícius Bernardi diz se conectar com açougues da região para fortalecer uma rede mais promissora para a demanda de carnes não-comerciais.

“Aqui no interior temos a vantagem de encontrar abatedouros pequenos que facilitam a encomenda para nós hobistas. Tem um açougue em Venda Nova onde consigo mais facilmente cortes não-comerciais, a exemplo da papada para



produzir o Guanciale. Estou criando uma boa relação onde compro”.

*\*Marmoreio- Acumulação de gordura intramuscular na carne bovina e suína.*

*\*\*Exsudativa- Em termos médicos, significa feridas em fase de inflamação.*

## PAIXÃO NASCIDA NO 1º MUTIRÃO PARA MATAR E LIMPAR PORCO

O médico mineiro Tarcísio Finocchio já conhecia o socol quando saía de férias do Estado natal para Guarapari e passava por Venda Nova do Imigrante. Ele conta que ao chegar à cidade serrana em 2013, foi convidado por um amigo para ajudar a matar e limpar porco,

um costume das antigas no município erguido à base de mutirões pelos imigrantes.

Ali começou a paixão pela charcutaria. “O dono da casa separou o lombo para

fazer uma receita de socol de infância. Salgou, temperou com pimenta-do-reino e canela, envolveu com peritônio, amarrou com barbante juntamente com pedaços de



madeira, que ele ia torcendo para apertar o socol. Depois pendurou na cumieira da tuia e disse: [‘é só esperar dois meses e apertar o barbante todo dia’]. Sem nenhuma tecnologia”, lembra.

O momento de experimentar o embutido maturado se tornou inesquecível. “Depois de dois meses, o socol estava pronto e uma delícia. Nunca tinha tido a experiência de trabalhar com carne dessa maneira fora da geladeira. Depois comecei a estudar o assunto na internet, fui comprando alguns livros de fora, já que no Brasil tem pouca literatura sobre o assunto, e hoje já são sete anos de charcutaria”, diz Finocchio.

Até por conta da inexperiência na área comercial, Tarcísio se dedica à charcutaria mais por hobby. Depois de aprender receitas de fóruns até de WhatsApp, afirma que passou a pesquisa para livros até desenvolver suas próprias criações.

“Como costumo comprar produtos artesanais e até mesmo industrializados de outras regiões do país e também importados, estou sempre em busca de conhecer os sabores e saber as diferenças para apurar o paladar. Também sigo sugestões de quem experimenta minhas peças”.

Para Tarcísio Finocchio, como hobby ele pode arriscar mais e sempre produzir um embutido diferente. “Posso testar mais sabores, às vezes nenhum produto sai igual ao outro. E quando a receita fica boa, a gente até guarda”.

O médico gostaria de ver o movimento de charcuteiros crescer no Espírito Santo, uma vez que os atuais encontros ocorrem no eixo Rio de Janeiro, Paraná e Minas Gerais. “Cada um leva sua peça, tábua e facas para outros produtos degustarem”, explica.



## IDEIA DE NEGÓCIO PRÓPRIO A PEDIDO DOS CLIENTES

Há oito anos no Brasil, o norte-americano Duaine Clements soma uma vasta experiência em restaurantes nacionais e internacionais e hoje é o requisitado chef do Restaurante Quinta dos Manacás, em Venda Nova. Nas cozinhas por onde passou, incluindo as de Boston e Nova York, ele viu a charcutaria como filosofia e foi agregando conhecimento ao hobby para lançar o próprio negócio.

Duaine é proprietário da Novo Imigrante Charcutaria, criada a partir da insistência dos clientes

do restaurante que, segundo o chef, sempre pediam as peças usadas nos pratos fatiadas à parte para levar para casa.

“Usei essa oportunidade para agir e fazer charcutaria porque era um sonho pra mim de muito tempo. Demorei dois anos para conseguir o Susaf, por causa da burocracia, e contei com apoio do SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Estou feliz e quero ser referência em termos de estrutura”, diz o americano.

Atualmente, o charcuteiro produz sete produtos, dentre eles

a Bresaola (com lagarto de boi), o Pastrami, com peito bovino e o único cozido do catálogo- e para o chef uma receita especial trazida dos Estados Unidos- e o Lonza, feito de lombo bovino no estilo espanhol (com capa de gordura), curado com páprica e alho. Um oitavo embutido está na fase de testes.

“Tenho um grande trabalho pela frente para divulgar os produtos. Pouca gente sabe que existe embutido de carne de boi. O Lonza, por exemplo, é um presunto macio que demora mais tempo que o socol para maturar”, afirma Clements.

O chef destaca os anos de estudos e testes em casa ou restaurantes, sempre visando aperfeiçoar as receitas. Segundo o americano, a charcutaria é bastante comum entre os franceses, conhecidos por aproveitarem todas as partes dos animais como ingredientes na gastronomia.

“Charcutaria pra mim é uma arte especial porque você consegue transformar as partes

do animal que muitas vezes não têm valor no olho, o ordinário em extraordinário, em uma coisa que tem alto valor. É algo que me dá muito prazer. Em charcutaria se trabalha muito com feeling também. Tem que saber quando está pronto, quando o cheiro está bom...”

Para Duaine Clements, a fama do socol gera ainda mais fascínio dos turistas pela charcutaria. Ele considera uma sorte a história do local com o socol, em especial para pessoas há pouco tempo em Venda Nova como ele.

“Se não fosse o socol, a charcutaria não estaria tão forte. As pessoas já têm a cultura de subir as montanhas capixabas para conhecer os embutidos e carnes curadas e levá-los para casa”.

### PARCERIAS

Como forma de divulgar seus produtos, o norte-americano faz parcerias com cervejarias, restaurantes e pizzarias regionais e da Grande Vitória, além de participar de feiras. Ele gosta de levar os embutidos para fazer degustações e o sucesso é certo.

Segundo o chef, mais recentemente uma pizzaria da capital o convidou para assinar a pizza



do mês usando suas criações em charcutaria. “Futuramente este tipo de ação será

interessante para levar ainda mais informações sobre os produtos”, aposta Clements.

## LEMBRANÇA DAS TRADIÇÕES DE FAMÍLIA

Cotechino (codigüim), chouriço, carne na lata... São alguns dos nomes que não saem da cabeça de Diego Leão, pois fazem parte da memória afetiva da infância desse médico veterinário há dois anos em Venda Nova.

Ainda criança, ajudava os avós a matar porco, em Santa Teresa. E foi com os filhos de imigrantes italianos que aprendeu técnicas para conservar e maturar a carne suína.

“Para eles tudo era ‘salumi’. As minhas receitas vêm das lembranças dos meus avós fazendo esses produtos. Eu os ajudava a limpar a carne, a temperar de maneira mais tradicional com sal e pimenta-do-reino. Hoje, infelizmente a gente não tem cem por cento de segurança de onde vem a matéria-prima”, recorda-se Diego.

Com seis anos de experiência, o charcuteiro fez vários cursos e estuda a arte da charcutaria e salumeria principalmente quando viaja. Para ele, a troca de ideias ajuda a desenvol-

ver o conhecimento na arte de transformar carnes em tira-gostos deliciosos.

Diego iria inaugurar a Salumeria Santa Getrudes, em Lavrinhas, no final de março, mas os planos foram adiados em função da pandemia do novo coronavírus. Apesar do empreendimento com fins comerciais, o veterinário prioriza um produto mais tradicional.

“Desde que idealizei a salumeria não vislumbrei turismo, somente resgatar como meus avós faziam presunto e oferecer um produto bacana utilizando o microclima de Venda Nova”, diz.

O charcuteiro acredita que, além do socol, marca já protegida por produtores com a Indicação Geográfica (IG), as condições climáticas do município favorecem outros tipos de embutidos sem a necessidade de refrigeração, a exemplo do Guanciale e da Bresaola.

“A IG do Socol é mérito do município e dos produtores, mas acredito que exista espaço para outras opções no mercado de salumeria. Qualquer produto bem feito com técnicas e higiene adequadas terá qualidade garantida”, conclui Diego Leão.



## \_FUGA DA ROTINA E ESPECIALIZAÇÃO EM MORTADELA

Vinícius Bernardi descobriu na charcutaria um jeito de fugir da rotina atribulada à frente da empresa de gerenciamento ambiental fundada há dez anos em Venda Nova. Embora o descendente de italianos conviva diariamente com os negócios, ele diz se esforçar para o preparo de produtos curados e maturados ser apenas um hobby.

“Ganho saúde mental e física no momento em que estou em casa produzindo para amigos e parentes. O hobby foi fundamental para me manter na caminhada de empresariado. Não penso em vendas porque já é difícil fazer embutidos em casa, imagina em escala artesanal e comercial. Quem o faz tem que valorizar mesmo o produto”, diz Bernardi.

O início da paixão pela charcutaria se resume a um sabor inesquecível experimentado na infância.

“Minha família tem origem em Afonso Cláudio, embora tenha nascido no Norte do Estado. Numa das vezes que fomos visitar os parentes, passamos por Venda Nova e provamos o socol da Tia Cacilda (Sítio Lorenção). Era algo muito artesanal, provei e aquele sabor ficou registrado na minha memória”, lembra o empresário.

Quase 20 anos depois daquele dia de descoberta de sabores únicos, Vinícius conta que começou a namorar a atual mulher, Lorena Uliana, natural do município. As vindas para a cidade foram a oportunidade de voltar a degustar o socol. “Lembrei na hora do gosto que nunca esqueci. Como o sabor do socol me marcou!”.

Amante declarado do agroturismo, Bernardi afirma ter criado uma relação forte com o embutido de lombo de porco com Indicação Geográfica.



“Depois de dez anos em Venda Nova, comecei a ver que precisava ter outros prazeres, distrair a mente, aliviar a tensão. Numa conversa com Dete Lorenção, perguntei sobre embutidos diferentes que ninguém fazia aqui para tentar produzir em casa. Aí ela me falou do Lardo, que é o toicinho das costas do porco curado e maturado. Daí passei a me interessar e pesquisar mais”.

O interesse do empresário pela charcutaria se consolidou após uma viagem à Itália em 2019. Bernardi visitou um famoso açougue em Greve in Chianti, na região da Toscana, onde conheceu a Finocchiata, receita consagrada feita com tira de pancetta de porco curado e maturado que tem o “finocchio” (erva-doce) como ingrediente.

## \_ONDA

Vinícius Bernardi também utiliza a internet para aprender novas receitas e fazer cursos nos quais aumenta a percepção sobre temperos. O resultado são peças diferenciadas como a copa

e um presunto cru feito com a paleta do cordeiro. Mesmo como hobby, o empresário pretende se especializar em mortadela.

O charcuteiro acredita haver espaço para produtos inovadores nesta área. “Temos o Guanciale, ingrediente do Espaguete à Matriciana ou à Carbonara. Meus amigos pedem muito”.

Para Bernardi, a charcutaria será a “próxima onda” dentro da filosofia: “Faça você mesmo” ou “Faça em casa”.

“O vinho se democratizou, depois veio a onda dos ‘masterchefs’, todo mundo cozinhando em casa. Na sequência, a turma da cerveja artesanal, e agora tem até uísque e gim feitos em casa. Acredito que a charcutaria artesanal vá se espalhar na região. A metodologia do ‘feito à mão’ já era forte no agroturismo, então a charcutaria será a próxima onda”, prevê.



Leia no nosso site – Cervejarias artesanais do ES se unem em movimento para conter crise do coronavírus





# EMPRESÁRIOS CONTAM COM APOIO DA CRESOL E DO BNDES NESTE MOMENTO DE INCERTEZAS



\_Cresol possui linhas de crédito para ajudar às empresas a superarem este momento

## PARCERIA ENTRE AS INSTITUIÇÕES JÁ BENEFICIOU EMPRESÁRIO DO INTERIOR DO PARANÁ

A parceria de mais de 20 anos entre a Cresol e o Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) já beneficiou milhares de famílias e repassou mais de R\$ 10 bilhões aos cooperados Cresol. Juntas, as instituições continuam beneficiando e realizando o sonho de famílias que querem prosperar com o seu negócio e, por isso, trabalham para reverter o cenário econômico atual, onde micro, pequenas e médias empresas passam por um momento incerto sobre a manutenção do seu negócio.

Em Santa Izabel do Oeste, no Paraná, o cooperado Marcos Soranso, sócio da empresa Whisky Jeans, contou o que está fazendo para reverter a situação que enfrenta com a sua fábrica de jeans. Segundo ele, nunca imaginou passar por uma situação como essa que muitos empresários estão enfrentando.

“Nunca tinha passado por nada igual e quando uma crise como essa, do Covid-19, chegou, nós refletimos e começamos a pesquisar como outras empresas enfrentaram as crises passadas, e assim pensamos em uma estratégia”,

disse o cooperado que buscou na Cresol a solução de crédito ideal para sua empresa não sofrer prejuízos: “eu trabalho com a Cresol desde o início das suas atividades no município, sempre foi nossa parceira, temos um diálogo muito aberto e ela vem nos auxiliando, trazendo crédito acessível para que possamos fomentar nossa produção e continuar gerando empregos”, destacou.

O Superintendente da Central Cresol Baser, Adriano Michelin, lembra que a parceria da Cresol com o BNDES é fundamental para que as cooperativas ofereçam as soluções que os cooperados precisam para manter ou alavancar seus negócios. “Mais uma vez o BNDES disponibilizou recursos para que as nossas agências pudessem

operar e proporcionar a solução que o cooperado precisa, seja ele de qualquer ramo”, explicou

Para suprir com os gastos e manter sua empresa em funcionamento, o empresário obteve um crédito com valor superior a cem mil reais, que vai garantir o emprego de 150 famílias. “Pra nós, quando se falava em crédito do BNDES, imaginávamos que apenas grandes empresas, com mais de mil funcionários, conseguiam recursos direto do banco. Nossa empresa está sendo abençoada com esse recurso do BNDES, pois são 150 famílias que dependem da fábrica. Só posso agradecer a Cresol e o BNDES por esse apoio, pois com certeza será um fôlego para a empresa que no momento está sem faturamento, mas que voltará com o pé direito”, finalizou.

A Cresol está atuando com todos os cuidados e medidas orientadas pela OMS e sabendo da preocupação que as pessoas e empresas têm em honrar com seus compromissos, disponibiliza linhas de crédito com alongamento de prazos para pagamento e condições facilitadas para contratação. Mesmo de longe, a Cresol quer estar junto dos seus cooperados neste momento.

\_Empresário Marcos Soranso contou com apoio da Cresol para manter sua empresa





# Safrinha: o agro capixaba em quadrinhos

**\_REDAÇÃO\_** \_safraes@gmail.com

O agro capixaba em abordagens e personagens reais e com a ludicidade das Histórias em Quadrinhos (HQs). A Contexto Consultoria e Projetos, editora da Revista Safra ES, antecipou o lançamento da versão digital da revista “Safrinha”, levando educação para crianças, além de diversão para jovens e adultos neste período de quarentena. A edição número 1 está disponível no site [www.safraes.com.br/safrinha](http://www.safraes.com.br/safrinha).

O pano de fundo das histórias é a redação da Revista Safra ES. A partir deste cenário, a “equipe de reportagem” conta histórias do agronegócio do Estado do Espírito Santo, e, assim como na revista, os protagonistas sempre são os produtores rurais.

A proposta da “Safrinha” é lançar uma história a cada 15 dias ao longo de 15 meses, em uma primeira temporada. Nos episódios, serão trabalhadas de maneira transversal questões ligadas à cooperação (como associativismo e cooperativismo), sucessão familiar, gestão da propriedade, sustentabilidade, economia solidária,

agroecologia, eventos agro e dias de campo, por exemplo.

A criação dos personagens e as ilustrações foram idealizadas a partir de técnicas elaboradas por ilustração digital e que também servirão como base para um futuro projeto de animação. O ilustrador responsável é José Ricardo Pereira, autor da capa do Anuário do Agronegócio Capixaba.

A editora Kátia Quevedez destaca que o projeto “Safrinha” seria executado somente a partir de junho, mas foi antecipado tendo em vista o cancelamento das iniciativas da Safra ES previstas para o primeiro semestre, além do adiamento de eventos agro do calendário estadual, que envolveriam aglomeração de pessoas.

“Nós antecipamos a ‘Safrinha’ para dar um pouco de alento e alegria às famílias, levando educação para crianças, jovens e adultos que curtem historinhas em quadrinhos e do agro”, destaca Kátia.

A jornalista acrescenta que, em tempos de recolhimento e isolamento social, a proposta da HQ é oferecer à sociedade uma contribuição positiva, com informa-

ções sobre o agronegócio do Espírito Santo, de forma lúdica e divertida.

“A vida no campo é recheada de boas histórias. E o detalhe é: queremos contar histórias reais dos nossos produtores rurais em formato de quadrinhos. O objetivo é estimular a leitura, desconstruir essa ideia do caipira, do “Jeca Tatu”. Mostrar ao homem do campo e à toda a sociedade a importância que o produtor tem. Essas histórias já são contadas na Safra e serão recontadas agora na Safrinha”, finaliza Kátia Quevedez.

## \_PARCERIAS

A continuidade da “Safrinha”, com o compartilhamento dos episódios e a distribuição gratuita da edição impressa, vai depender do apoio e de parcerias junto a empresas públicas e privadas e da contribuição espontânea dos próprios leitores. Como o lançamento do projeto foi antecipado, a própria equipe está viabilizando ações de financiamento coletivo e uma campanha comercial entre empresas e pessoas.

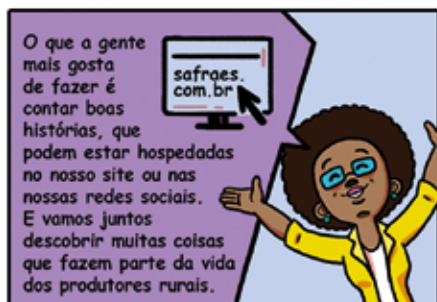
**\*SIGA SAFRINHA NO INSTAGRAM E FACEBOOK para continuar por dentro das novidades! @safrinhahq**

**\_O ilustrador José Ricardo Machado**



io | DIVULGAÇÃO

**EDUCAÇÃO E ENTRETENIMENTO. EDITORA DA REVISTA SAFRA ES LANÇA EPISÓDIOS DIGITAIS QUINZENAIS DURANTE O DISTANCIAMENTO SOCIAL. HISTÓRIAS REAIS DO AGRO SERÃO RECONTADAS**



# EXPEDIENTE: Concepção do Projeto e Redação > Kátia Quevedez. Direção de criação e Ilustrações > Zé Ricardo. Produção Executiva e Marketing > Luan Ola. Redes Sociais e Assessoria de Imprensa > Leandro Fidelis. Colaboração > Rosimeri Ronchetti.

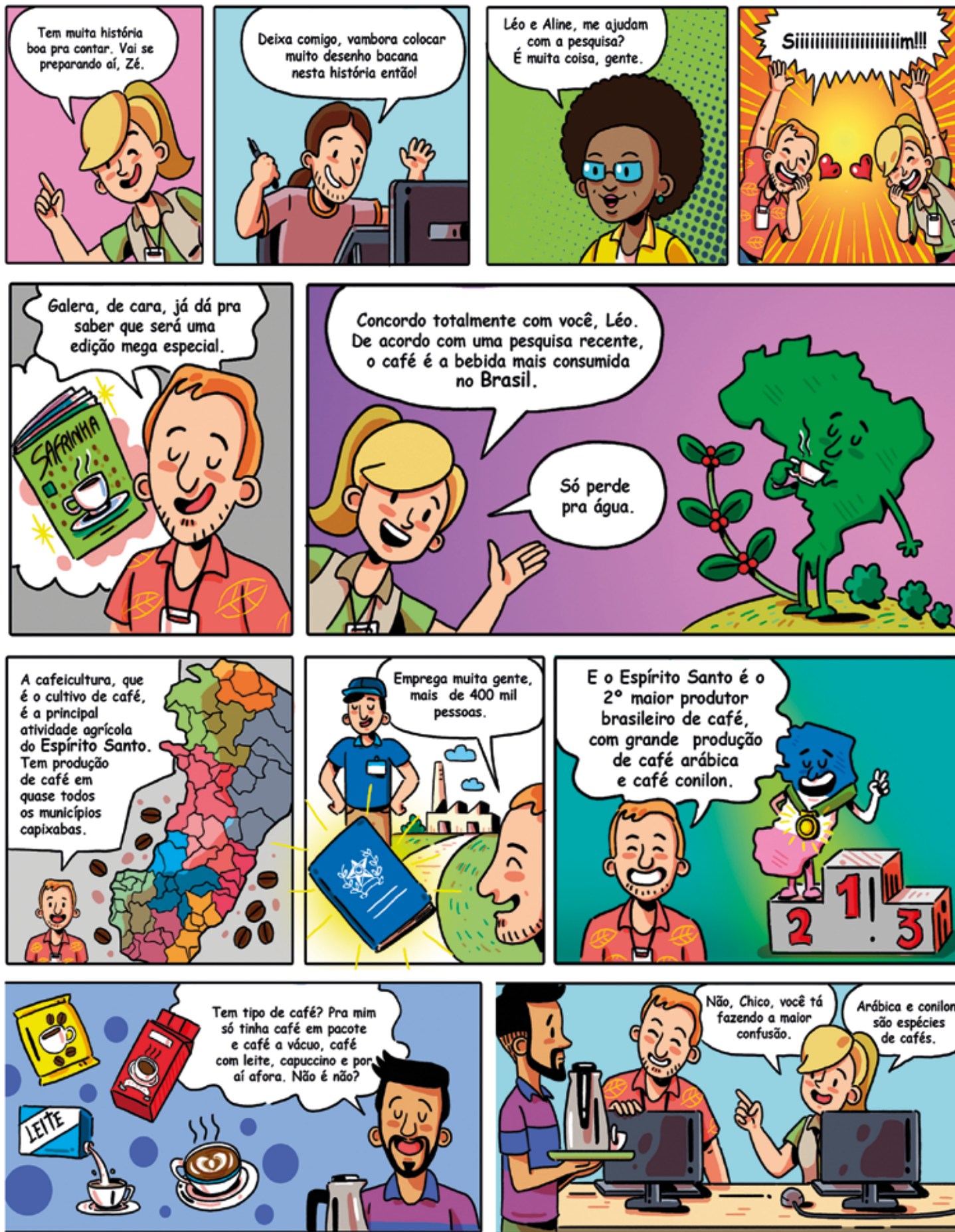
# CAPTAÇÃO DE RECURSOS: comercial@safrinaes.com.br

> katiaquevedez@gmail.com > 28 99976 1113 # Instagram e Facebook: @SAFRINHAHQ



















# BANCO DE OPORTUNIDADES

Empregadores e trabalhadores rurais do Espírito Santo agora contam com um Banco de Oportunidades para facilitar a contratação no campo. Você pode cadastrar vagas de emprego disponíveis em sua empresa rural ou inscrever seu currículo para conseguir uma oportunidade de trabalho.

A plataforma foi criada pela Federação da Agricultura e Pecuária do Espírito Santo (Faes), o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Estado (Senar-ES), os Sindicatos Rurais, com o apoio da OCB/ES.

Conheça nosso site:

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



**FAES  
SENAR  
SINDICATOS**



somoscoop



## Uma cerveja de 'pocar'

### A “HÜGEL BIER NATIVA” É A PRIMEIRA CERVEJA ARTESANAL FEITA A PARTIR DE INSUMOS (CEVADA E LÚPULO) 100% ORGÂNICOS E PRODUZIDOS NO ESPÍRITO SANTO

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

Em 2019, o número de cervejarias devidamente registradas no Ministério da Agricultura aumentou 100% no Espírito Santo. A taxa de crescimento de estabelecimentos está na faixa de 77%, segundo o Anuário da Cerveja. Além disso, o Estado ocupa a 4ª colocação do país no ranking da densidade cervejeira, com uma cervejaria para cada 118.196 habitantes.

Apesar da expansão do setor, até 2020 não existia um produto genuinamente capixaba. Mas em abril, foi lançada a “Hügel Bier Nativa”, a primeira cerveja artesanal feita a partir de insumos (cevada e lúpulo) 100% orgânicos e produzidos no Espírito Santo.

A novidade foi anunciada pelo agrônomo e cervejeiro Jacimar Souza (Incaper). Ele aproveitou as sobras da cevada Kalibre de

experimentos agroecológicos realizados nos últimos dois anos na unidade Centro-Serrana do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural na Fazenda do Estado (Domingos Martins) para fabricar em casa 130 litros da bebida em barril.

A cerveja não será comercializada neste primeiro lote. Porém, o cervejeiro e pesquisador pretende distribuir 60 litros para interessados em degustar a novidade. “É um fato pioneiro por utilizar insumos produzidos em terras capixabas. A cevada só vai ser realidade no Estado quando algum empresário perceber que mercado ficou grande e investir no projeto, uma vez que se trata de agricultura de larga escala e plantio mecanizado”, avalia Jacimar Souza.

Como não existe maltearia no Espírito Santo, Jacimar desenvolveu uma malteação caseira, segundo ele não tão “complicada”, para

garantir o sabor desejado. O processo é feito em quatro etapas: maceração, germinação, secagem e crivagem.

O nome da cerveja segue a linha já fabricada e compartilhada por Jacimar entre outros cervejeiros da região. O pesquisador reserva outro barril em fermentação para o Festival de Cervejas Artesanais do Clube Recreativo Venda Nova (Creven), cuja 4ª edição, que aconteceria em junho, foi adiada para 18 e 19 de setembro, acompanhando a situação da pandemia do novo coronavírus (Covid-19).

O evento deverá reunir dez cervejeiros e vai divulgar o trabalho do Incaper e mostrar o potencial cervejeiro do Espírito Santo aos participantes. “A primeira cerveja feita com matéria-prima capixaba é um prato feito para a cultura do agroturismo que temos nas montanhas. É um produto de alto nível, bem diferenciado... Por isto que as cervejas artesanais custam mais”, diz.



## CEVADA 'CALIBRADA'

O pesquisador Jacimar Souza contou com apoio da Embrapa Trigo (Passo Fundo- RS) para testar a adaptabilidade de três variedades de cevada cervejeira à altitude de 950m. A que melhor mostrou potencial para a agricultura regional foi a Kalibre.

Uma amostra da cevada foi enviada ao laboratório da Embrapa onde passou por todos os testes para transformação em malte cervejeiro e apresentou padrão de qualidade e níveis de produtividade similares às cervejas do Sul do país.

Todas as cultivares obtiveram mais que 85% dos grãos classe 1 (maior que 2,5mm), poder germinativo acima de 95% e teores de proteína na faixa de 9,0 a 12,0%. O resultado foi publicado em junho do ano passado em artigo científico na Revista Brasileira de Agropecuária Sustentável (UFV-MG).

“O número de grãos por espiga não se diferenciou entre as cultivares, mas o peso de mil grãos variou significativamente, com destaque para a cv. BRS Kalibre, com média de 59,3 g, contra 55,6 g e 51,8 g das

cultivares BRS Brau e BRS Sampa, respectivamente. Os níveis de produtividade surpreenderam em relação a outras regiões, com médias de 4.870, 4.977 e 5.593 kg ha<sup>-1</sup> para as cultivares BRS Sampa, BRS Brau e BRS Kalibre”, explica.

Após a fase experimental, em 2019 o pesquisador abriu para a unidade para visitação e distribuiu sementes aos agricultores da região.

**"A PRIMEIRA CERVEJA FEITA COM MATÉRIA-PRIMA CAPIXABA É UM PRATO FEITO PARA A CULTURA DO AGROTURISMO QUE TEMOS NAS MONTANHAS"**

(JACIMAR SOUZA,  
PESQUISADOR DO INCAPER)



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.



**VITTIA**  
GRUPPO

## OUTRA INICIATIVA NAS MONTANHAS

O professor universitário aposentado Eduardo Batitucci foi um dos proprietários rurais das montanhas do Espírito Santo a adquirir e plantar sementes da cevada BRS Kalibre. Juntamente com o professor e doutor em Ciências de Alimentos Rodrigo Scherer e o empresário Herman Pinel, ele se diz satisfeito com os resultados no Sítio Dei Fiori, em São José do Alto Viçosa, zona rural de Venda Nova do Imigrante.

A expectativa do trio é superar o período da pandemia do coronavírus para maltear os grãos de cevada e produzir uma cerveja com a mesma proposta da Nativa. “O Herman fez curso de malteação em Blumenau [SC] e o Jacimar [Incaper] nos dará apoio neste processo”, conta Batitucci.

Scherer defende mais áreas experimentais com cevada nas montanhas capixabas para propagar sementes e garantir volume maior de produção a médio prazo. Para o professor,



FOTOS DIVULGAÇÃO

um empecilho para o Estado ser um grande produtor da gramínea é o relevo acidentado da região, que dificulta a colheita mais mecanizada.

“Ainda é muito recente especular mercado. É necessário levantar recursos de pesquisa

junto aos institutos estaduais e federais, a exemplo do Incaper e do Ifes, para ampliar as áreas experimentais. O Estado importa quarenta toneladas de malte todo ano, atender esta demanda não será tão simples”, avalia Scherer.

## ‘TEMPERO’ TAMBÉM CAPIXABA

O lúpulo é considerado o tempero da cerveja na fase do cozimento da bebida. Mesmo não sendo objeto de estudo na unidade Centro-Serrana do Incaper, foi criada uma área demonstrativa com 20 plantas da variedade Cascade em parceria com a Secretaria de Estado da Agricultura (Seag) e Associação dos Cervejeiros Artesanais do Espírito Santo (Acerva-ES).

O pesquisador Jacimar Souza compartilha os resultados semanalmente pelas redes sociais. Um deles é o tutoramento baixo no experimento. O objetivo do estudo 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,

fornecendo matéria-prima inclusive para o preparo da cerveja “Hügel Bier Nativa”.



“A cultivar Cascade tem produzido bem. Ainda vamos entrar na fase de analisar o óleo essencial deste lúpulo. A partir do ano que vem, as plantas vão produzir mais porque já estarão adultas”, avalia Jacimar.

O Sítio Dei Fiori (Venda Nova do Imigrante) também terá a primeira colheita de lúpulo prevista entre agosto e setembro. “Testamos a variedade Kolumbus, vinda de Gramado [RS], mas a resposta não foi tão boa quanto o Carquejo, com melhor reprodução”, diz Eduardo Batitucci.



## PLANTIO COM MUDAS CERTIFICADAS E PARCERIA REGIONAL

As iniciativas com lúpulos no campo experimental não são as únicas nas montanhas capixabas. Há pelo menos 20 produtores investindo em outras variedades, diferentes em amargor e sabor, segundo o Incaper. Os cultivos maiores chegam a ter 400 plantas.

Em Paraju (Domingos Martins), o casal Rovena Büge e Eduardo Craveiro de Sá, em sociedade com o pai dela, Romildo Büge, iniciou há cerca de nove 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 ocorreu em abril. Os produtores já deram entrada na documentação necessária para iniciar a comercialização da flor de extrema importância para a fabricação da cerveja.

E a família já tem parcerias em andamento. Uma delas é com a cervejaria Barba Ruiva (Domingos Martins) para a produção de dois rótulos de cerveja artesanal usando lúpulo in natura. “Estamos ansiosos para ver o que vai dar”, diz Rovena.

De acordo com o proprietário da cervejaria, o empresário Daniel Buaiz, as cervejas serão uma Pilsen lupulada, com o amargor tradicional, típico da cidade de Pilsen (República Tcheca), e uma Double Ipa.



“O lúpulo vai ser colhido pela manhã e usado bem fresco durante a fervura na parte da tarde, no mesmo dia. É algo inédito no Estado, vai ser bem legal”, diz Buaiz.

O empresário destaca a seriedade do trabalho da Hopfenbüge Lúpulos. “As matrizes têm certificado de que são a espécie que os produtores dizem estar plantando. É um trabalho muito sério, respaldado por um agrônomo”. *(“Saiba abaixo sobre uma conquista recente da cervejaria Barba Ruiva!”)*

### **\_REDE**

Rovena, o marido e o pai também mantêm contato constante com um grupo local de produtores de lúpulo. O objetivo é trocar informações que ajudem “todos a crescerem juntos”.

“Estamos iniciando um setor ainda inexistente no país. Tem outros interessados em começar a plantar lúpulo que vamos assessorar na parte técnica. E por que não tornar o Esta-



do, além de polo cervejeiro, um polo produtor de lúpulo no país? É algo muito promissor, uma boa ideia para quem não sabe como usar a terra”, analisa Rovena Büge.

Além da rede em formação, o trio de Paraju é parceiro

de estudo científico pioneiro realizado pelo Ifes campus Vila Velha. Os agricultores vão ceder amostras da planta para atestar a sua qualidade. Segundo Rovena, em uma próxima etapa a pesquisa vai analisar os óleos essenciais do lúpulo.

## **CERVEJA CAPIXABA É PREMIADA**

Durante o Concurso Brasileiro de Cervejas, entre os dias 7 e 9 de março, em Blumenau (SC), a Cervejaria Barba Ruiva, de Domingos Martins, conquistou a medalha de ouro de Melhor Cerveja Defumada do Brasil. Trata-se da Rauchbock, já detentora do título de melhor defumada do mundo (*World Beer Awards*), concurso realizado em agosto passado.

Segundo o proprietário, Daniel Buaiz, a Rauchbock é uma cerveja no estilo da cidade de Bamberg, na região da Baviera (Alema-

nha), onde só se fabricam cervejas defumadas. A bebida tem 7,5% de álcool e feita com malte defumado e notas defumadas de bacon, que equilibram com o dulçor dos maltes especiais.

“É uma honra muito grande para a gente ter o reconhecimento da qualidade dos nossos produtos em concursos nacionais e internacionais”, declara Buaiz.

Considerado o maior concurso da América Latina e o terceiro maior do mundo, o Festival Brasileiro de Cer-

vejas premiou 203 cervejas de 126 marcas nacionais.

Ao todo, concorreram 3.246 amostras e 203 medalhas foram entregues. Das 634 cervejarias, somente 126 receberam alguma medalha. A Barba Ruiva foi a única capixaba a conquistar medalha de ouro no concurso.

O evento é uma realização da Associação Blumenauense de Turismo, Cultura e Eventos (Ablutec) com a coordenação técnica da Escola Superior de Cerveja e Malte.



Leia no nosso site - Cervejarias artesanais do ES se unem em movimento para conter crise do coronavírus



# BARTER COOPEAVI

AQUI O SEU  
CAFÉ VALE DINHEIRO

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

TROQUE CAFÉ  
POR INSUMOS







**POR  
NARA  
STHEFANIA  
TEDESCO**

CONSULTORIA NO  
AGRONEGÓCIO,  
REDUÇÃO  
DE CUSTOS,  
PLANEJAMENTO  
FINANCEIRO,  
TRIBUTÁRIO,  
FISCAL E  
SUCESSÓRIO-  
ENGENHEIRA  
AGRÔNOMA E  
SÓCIA STUDIO  
AGRO

O Brasil caminha para se tornar "O celeiro do mundo". A expectativa de safra recorde de grãos anunciada em abril pela Conab aproxima ainda mais o Brasil deste posto. Conforme mencionei no artigo anterior ("Oportunidades por teira a dentro: como o agronegócio capixaba está se fortalecendo em meio à crise"), o café (arábica e conilon) não participa nesses números, apesar de ser o Brasil o maior produtor e exportador mundial e o Espírito Santo, o segundo estado maior produtor brasileiro.

A cafeicultura é a principal atividade agrícola em 80% das propriedades rurais capixabas. A primeira previsão da Conab realizada em janeiro deste ano, anterior aos efeitos da crise na saúde, indicou que o Estado pode colher a maior safra da história da cafeicultura no território capixaba, um total de 13 a 15 milhões de sacas. O café arábica é a principal fonte de renda em 80% das propriedades rurais capixabas localizadas em terras frias e montanhosas e o conilon, com o mesmo percentual, renda em terras quentes.

Comemoram-se safras recordes, entretanto, produzir mais não é sinônimo de lucratividade. Quais os resultados financeiros para o produtor nessa cadeia? A atividade tem sido rentável para o produtor rural em que escala? Quanto essas altas produções têm deixado na caixa do produtor rural quando os preços dos produtos são ditados pelo mercado, principalmente no caso de commodities, como o café?

Apesar de o café responder, em média por 35% do valor bruto da produção agropecuária capixaba, não é a única atividade exercida pelos produtores. É comum encontramos propriedades rurais que

cultivam, além do café, horti-fruti, mamão, banana, pimentão-do-reino, atuam em atividade leiteira ou avícola, entre outros. Há também aqueles produtores para os quais apesar de não terem o café como atividade principal, a cafeicultura acaba fazendo parte do negócio, exemplo de empresas agrícolas produtoras e exportadoras de mamão, produtores de banana e tomate, criadores de gado de corte. Em muitos casos, a diversificação vem principalmente como incremento de renda, principalmente para pequenos produtores que, na sua maioria, são os que representam o maior número de propriedades rurais capixabas.

A diversificação pode gerar ganhos econômicos diretos e indiretos vinculados, principalmente, à redução dos custos de produção, à obtenção de vantagens ambientais e à redução do impacto econômico oriundo de diversas crises no setor rural. Por outro lado, a diversificação é também um desafio na gestão da propriedade e, apesar da maioria dos produtores rurais atuarem em pequenas propriedades, isso, definitivamente, não significa que esses produtores não estejam lucrando com seus negócios.

Mas, como saber se a empresa agrícola, a propriedade rural, independente do seu tamanho, está mesmo no caminho certo?

Essa é uma resposta indispensável a qualquer empresa, principalmente em setores altamente competitivos como o agronegócio. Além de bons produtos, uma gestão eficiente garante o sucesso e a sustentabilidade da propriedade rural.

É fato que os produtores rurais vêm resistindo heroicamente aos planos de governo ao longo dos anos e passando por sérias dificuldades diante

dos reflexos econômicos, hídricos, de mercado e, atualmente, da crise na saúde. Por outro lado, as crises nos ensinam que existe solução para os problemas quando sabemos utilizar das oportunidades sob o nosso controle. E no caso do agricultor, ele pode controlar tudo da porteira pra dentro e acredite, ali existem inúmeras oportunidades.

Aumentar a produtividade e lucratividade da propriedade faz parte das estratégias de crescimento de um negócio rural. A melhor alternativa para tornar um negócio rentável e próspero às gerações futuras e ter certeza de que as decisões tomadas são as mais apropriadas para o momento, seja em momentos de crise ou de bonança, é ter um planejamento rural que contemple boas práticas de gestão, o que confere ao produtor o diferencial competitivo.

Planejar as atividades da propriedade nunca foi tarefa fácil, principalmente quando essa é diversificada. Justamente por causa dessa diversificação o planejamento é essencial, afinal, como em qualquer outro segmento, um planejamento eficaz pode aumentar a produtividade, e a lucratividade consequentemente, além do produtor conseguir perceber claramente qual atividade está sendo rentável e qual atividade não está sendo rentável, os motivos e as oportunidades em cada uma delas.

Qualquer propriedade rural pode ser lucrativa e isso independe do seu tamanho.

Nos últimos anos, a evolução em tecnologia foi determinante para o avanço das lavouras em produtividade e qualidade. Sistemas de irrigação mais eficientes, clones e variedades mais produtivos e resistentes tanto a pragas e doenças quanto às intempéries climáticas, novas máquinas e implementos, novos sistemas de produção, são alguns fatores que fazem do agricultor capixaba uma referência.

Essa evolução também é responsável por manter o Espírito Santo como o segundo maior produtor de cafés do Brasil, ser referência na exportação de mamão, produção de aves e ovos, celulose, na produção de horti-fruti que abastece não só o mercado capixaba como também outros estados brasileiros. Porém, esse salto em tecnologia, não foi acompanhado pela profissionalização na gestão da

## ALTAS PRODUÇÕES NÃO GARANTEM LUCRATIVIDADE



propriedade agrícola. Focados no objetivo principal de fornecer alimentos de qualidade aos consumidores, os agricultores e, especialmente os mais tradicionais, acabaram por deixar a gestão em segundo plano.

Para que essa evolução alcançada em produtividade e qualidade seja também uma realidade no resultado final da propriedade, que é a lucratividade e sustentabilidade do negócio, é de fundamental importância que o produtor tenha clareza de alguns aspectos que envolvem sua atividade:

**1. A propriedade rural é uma empresa e, sendo tratada como tal, evita perdas em termos de geração de valor;**

**2. Negócios da vida particular, quando separados dos negócios da propriedade,**

*possibilitam a distinção adequada dos custos com a atividade agrícola;*

**3. Cada atividade dentro da diversificação possui suas peculiaridades, sendo primordial definir um objetivo claro para cada uma delas, separadamente;**

**4. O controle dos custos gerados na produção e comercialização dos produtos auxilia o produtor com informações valiosas que influenciarão diretamente na tomada de decisões;**

**5. Eliminar despesas também exige conhecimento e estratégia;**

**6. O planejamento da comercialização contribui para posicionar o produto assertivamente no mercado, diminuindo o impacto do mercado na determinação do preço do produto final.**

Diversos são os benefícios resultantes de um processo de gestão eficiente em empreendimentos rurais como por exemplo: maior confiança e assertividade na apuração dos resultados financeiros e operacionais da propriedade, compreensão mais precisa dos principais desvios e problemas que ocorrem na operação e elevação da capacidade e agilidade na captação de recursos financeiros.

Todo processo de mudança é desafiador e, por isso mesmo, o empresário rural precisa contar com o apoio de profissionais especializados para auxiliá-lo na maturidade da gestão. Estude sobre o setor. Troque experiências com pessoas qualificadas do seu segmento. Comece simples, evolua nos controles gradualmente, mantenha disciplina durante o processo mas não deixe de começar. Comece agora mesmo.

A implantação dessas e outras práticas de gestão pode garantir a sustentabilidade do seu negócio e a perpetuação do seu legado.

# J. AZEVEDO

## MÁQUINAS AGRÍCOLAS LTDA

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



MASSEY FERGUSON

OFERECEMOS  
AS MELHORES OPÇÕES  
DE FINANCIAMENTO  
COM TAXA E PRAZO  
DIFERENCIADOS

CONSÓRCIO COM PRAZO DE  
ATÉ 120 MESES SEM JUROS



CONHEÇA NOSSA ASSISTÊNCIA TÉCNICA  
COM PROFISSIONAIS TREINADOS PELA FÁBRICA  
PARA ATENDÊ-LO, AGENDE SUA REVISÃO



## PIMENTA-DO-REINO: UMA ANÁLISE HISTÓRICA, PRESENTE E FUTURA

**POR**  
**FÁBIO LUIZ**  
**PARTELLI**  
PROFESSOR DA  
UNIVERSIDADE  
FEDERAL  
DO ESPÍRITO  
SANTO (UFES).

Historicamente a produção e o preço da pimenta-do-reino seguem ciclos de altas e de baixas. Nos últimos anos, houve um aumento significativo da produção mundial, fato também ocorrido no Brasil, principalmente no Espírito Santo. As motivações de maior ou menor produção estão ligadas fortemente aos preços, numa lei econômica básica, “Lei da oferta e demanda/procura”.

A produção mundial de 1970 até 2019, sempre foi superior a 100 mil toneladas ao ano, com uma média de 130 mil toneladas entre 1970 a 1985. Nesse mesmo período, o Brasil teve uma participação de 21% da

produção mundial. O consumo mundial de pimenta-do-reino cresceu e a produção acompanhou, sendo superior a 500 mil toneladas nos últimos anos. A produção aumentou 66% de 2008 a 2019, um crescimento médio de 11% ao ano (Figura 1).

Entre 1986 aos dias atuais nota-se três “picos” de baixa e três “picos” de alta nos preços da pimenta-do-reino preta (Figura 1). Nota-se bons preços no final da década de 1980 e final da década de 1990 e depois elevação dos preços a partir de 2007 e valores históricos, acima de 7 mil dólares a tonelada a partir de 2011 persistindo até 2016. Nes-

sa época, o produtor chegou a receber mais de 30 reais por quilo do produto, mesmo o dólar estando na faixa de três reais. Esse último ciclo de alta dos preços, durou bem mais que os outros dois ciclos anteriores, proporcionando um grande desenvolvimento nas regiões produtoras.

Conforme apresentado pela International Pepper Community (IPC), em 2017, no Brasil, o montante movimentado com as exportações de pimenta-do-reino alcançou valores em torno de 300 milhões de dólares e no mundo ultrapassaram 2 bilhões de dólares.

O aumento da produção foi acentuado no mundo (Figura 1), puxado pela crescente demanda e elevação dos preços. Contudo, com produção maior que demanda os preços baixaram drasticamente atingindo atual-

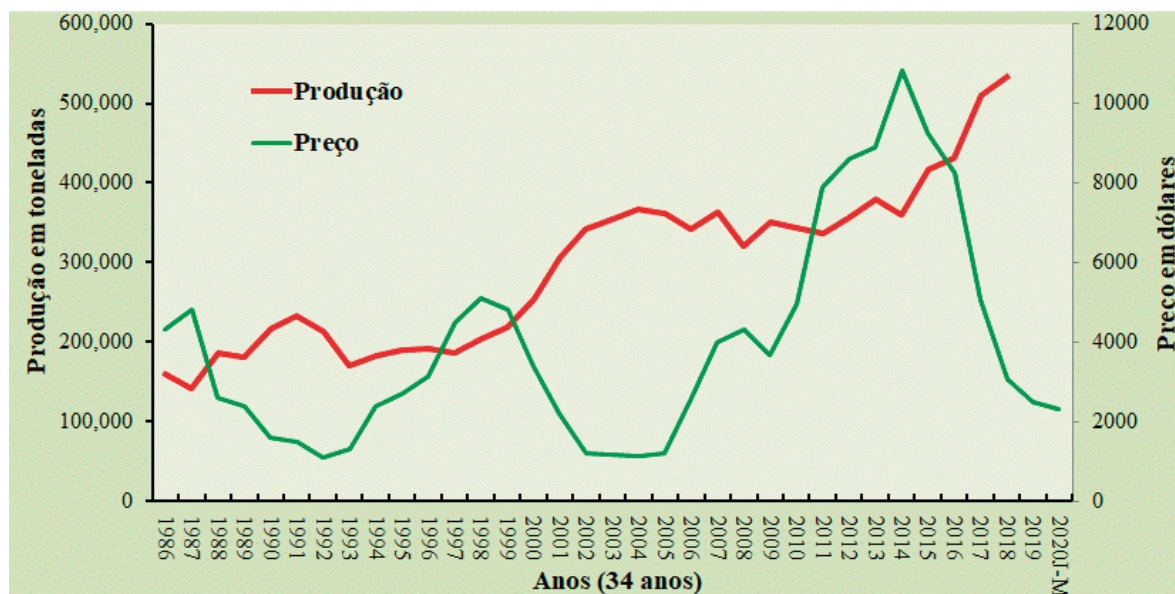


Figura 1. Produção mundial de pimenta-do-reino e preço por tonelada no mercado internacional. Fonte: Arquivos do autor e adaptação da International Pepper Community. \*2020J-M - refere-se a média de três meses de 2020.



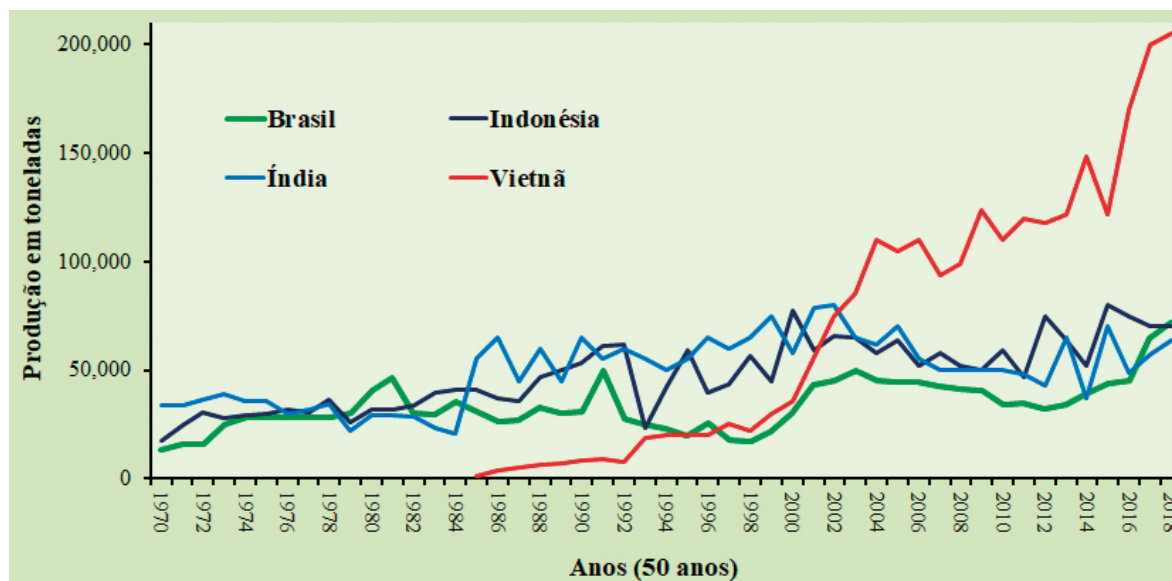


Figura 1. Produção mundial de pimenta-do-reino e preço por tonelada no mercado internacional. Fonte: Arquivos do autor e adaptação da International Pepper Community. \*2020J-M - refere-se a média de três meses de 2020.

mente valores próximos a 2 mil dólares a tonelada. Nítidamente, os preços baixos foram inferiores a mil dólares a tonelada em dois períodos (início da década de 1990 e 2000). Ressalva-se que a moeda norte americana também apresenta desvalorização monetária, portanto mil dólares na década de 1990 tinha muito maior poder de compra que mil dólares na atualidade.

Em 2020, o preço recebido pelos agricultores tem girado em torno de sete reais o quilo. Apesar do baixo preço da pimenta-do-reino, este ainda poderia estar pior, caso não tivesse ocorrido desvalorização da moeda brasileira. Por exemplo, no início de 2019 o dólar estava em torno de R\$ 3,80 e recentemente tem ficado acima de R\$ 5,30. Isso mostra, que o preço da pimenta-do-reino poderia estar em torno de cinco reais

caso o Câmbio estivesse nos valores de início de 2019.

O investimento no cultivo da pimenta-do-reino é grande, comparado inclusive com o café (que também não é baixo) e demora mais de dois anos para ter a primeira colheita significativa. Provavelmente por isso, quando o preço sobe o crescimento da produção demora alguns anos para ocorrer, e o contrário também ocorre, pois, o investimento já foi realizado e os agricultores não abandonam a lavoura, pois o prejuízo pode ser ainda maior. É por esse "dilema" que os agricultores estão passando nesse momento.

Logicamente não é fácil prever o que irá ocorrer no futuro, afinal existe muitas variáveis não controladas, como por exemplo, problemas climáticos na Ásia que afeta a produção e, os preços voltam a subir; desvalorização ou valorização do real; dentre

outras variáveis, como por exemplo a pandemia do Covid19. Por sua vez, observando o histórico, considerando normalidades climáticas e de câmbio, acredita-se que o preço deva voltar a melhorar (em dólar) apenas no início de 2023. Um "baita" chute.

Entre a década de 1970 a 1990 a produção mundial de pimenta-do-reino concentrava-se em três países. Depois surgiram outros como o Vietnã que passou a ser o maior produtor mundial, com mais de 200 mil toneladas (Figura 2). Atualmente a China, a Malásia, a Camboja e o Sri Lanka produzem acima de 20 mil toneladas por ano. O Brasil entre 1986 a 2018 teve uma participação média de 12,7% da produção mundial, sendo bem menor comparado aos anos de 1970 a 1985.

Historicamente no Brasil, o Estado do Pará por décadas foi o maior produtor, contudo, a partir de 2018, o Espírito Santo passou a ser o maior produtor, seguido pelo Pará e Bahia. A área plantada entre os dois maiores produtores é similar, porém a produtividade Capi-xaba é quase o dobro comparada ao Estado do Pará.

# Greening ameaça citricultura capixaba

**A PRESENÇA DA DOENÇA NAS MATAS DE MINAS GERAIS PREOCUPA ESPECIALISTAS, POIS ALÉM DO GRANDE PODER DESTRUTIVO, SE ALASTRA RAPIDAMENTE. E O PRINCIPAL: NÃO TEM CURA**

FOTOS DIVULGAÇÃO EMBRAPA



\_Sintomas da doença na folha

\_WELLINGTON ANHOLETTI \_safras@gmail.com

O Greening, ou “doença do dragão amarelo”, foi relatado pela primeira vez no Brasil em 2004, em Araraquara, São Paulo. A partir daí, a doença atingiu também os estados de Minas Gerais, Paraná e Mato Grosso do Sul. No Espírito Santo ainda não houve casos de infestações, porém, com a presença de pomares doentes nas Matas de Minas Gerais, a citricultura capixaba corre sérios riscos.

Causado por uma bactéria que afeta plantas de citros e acaba com a produtividade, o Greening leva pomares à morte. Por não ter cura, o pé contaminado será portador da bactéria que, por meio de um psíldeo presente no país inteiro, será transmitida para outras

plantas até que a plantação inteira esteja contaminada.

Buscando frear o alastramento e prevenir a entrada da bactéria causadora nas fronteiras do Estado e atingir as lavouras capixabas, o Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal (Idaf) divulgou, em setembro de 2019, uma nota técnica declarando o estado de alerta para a entrada e circulação de mudas de citros.

A nota informa ainda que estão sendo intensificadas a fiscalização de cargas e o controle de documentos de Permissão de Trânsito de

Vegetais (PTV). O engenheiro agrônomo e gerente da Defesa Sanitária e Inspeção Vegetal do Idaf, Daniel Abreu, ressalta a importância desse documento para fiscalização.

“No Espírito Santo, o Idaf é responsável por emitir essa PTV, que é baseada em um certificado fitossanitário de origem. Esse é o documento que garante a sanidade da planta e que ela veio de um local isento de doenças. Então é fundamental que todo produtor ou mercadista exija o PTV”, afirma Abreu.

Atualmente, o órgão conta com quatro postos de fiscalização localizados nas divisas com o Rio de Janeiro, Minas Gerais e Bahia. Além da fiscalização, é importante também o agricultor integrar ações conscientes para que o Estado fique livre da doença.

## \_GREENING

O Greening foi relatado pela primeira vez na China há mais de 100 anos. Atualmente está disseminado por praticamente todas as continentes, exceto Oceania e Europa. A bactéria *Candidatus Liberibacter*, causadora da doença, afeta apenas plantas de citros e algumas espécies próximas como a murta.

Uma vez infectada, a planta doente estará contaminada





\_Sintoma do Greening em frutos



\_Eduardo Girardi  
é pesquisador da Embrapa

para o resto da vida e será transmissora da bactéria. Logo, a melhor alternativa é a prevenção e o manejo dos pomares, evitando o alastramento da doença.

“O psilídeo vai se alimentar da seiva de uma planta de citros que tem a bactéria. Ao se alimentar ele vai ingerir a bactéria junto e vai se contaminar. Se ele voar para se alimentar em uma outra planta sadia, vai transmitir a bactéria durante a alimentação, então ele adquire a bactéria em uma planta e passa para várias outras”, alerta Eduardo Girardi, pesquisador da Embrapa.

Quando existem sintomas nas extremidades dos galhos, é sinal de que a doença já está alojada em vários pontos da planta, inclusive nos troncos e nas raízes. Por esse motivo, a poda é inútil e perigosa, pois além de não curar a planta, proporcionará a formação de novos brotos, que estarão contaminados com a doença e servirão como fontes de novas infecções.

A planta contaminada chega a apresentar uma redução de mais de 80% de sua produção. Os frutos miúdos, prematuros e amargos apresentam deformidades e anomalias, com um dos lados muito maior que o outro e com sementes abortadas,

pretas ou marrons. O Greening afeta a qualidade e a produção.

A doença não mata a planta rapidamente. Esse processo varia de acordo com a maturidade do vegetal e a fase em que foi exposta a bactéria. Árvores mais antigas e maiores têm mais reservas e, assim, conseguem sobreviver por mais tempo, porém uma coisa é certa. Todas elas acabarão morrendo.

### \_PREVENÇÃO

Para evitar o Greening, o melhor caminho é prevenir a chegada da bactéria nos pomares por meio de manejos e medidas protetivas rigorosas. O pesquisador da Embrapa Eduardo Girardi alerta que o combate mais eficaz da doença é investir na prevenção. Ele explica que a primeira medida protetiva é por meio do uso de mudas sadias produzidas em viveiros telados que evitam a entrada do psilídeo e, consequentemente, a contaminação pela bactéria. A segunda é feita com controle e inspeção de plantas que apresentem sintomas da doença por meio de exames laboratoriais.

“Uma vez que a planta é confirmada doente, ela precisa ser erradicada o quanto antes. E por quê? Porque ela não tem

cura. Então, se você mantiver a planta no pomar, ela só vai decair e perder produção com o tempo, além de servir de fonte de contaminação para as outras árvores próximas”, esclarece Girardi.

A terceira medida e talvez a mais importante é o controle do inseto vetor. Girardi afirma que o mais eficaz é realmente evitar que o inseto alcance as plantas de citros e transmita a bactéria.

### \_ALTERNATIVAS ECOLÓGICAS

Atualmente existem alternativas de menor impacto ambiental, que também podem ser utilizadas nos pomares. Como exemplo, os inseticidas biológicos à base de um fungo chamado *Ezaria* e inseticidas químicos do tipo sistêmico, que são aplicados na água próximo do tronco da planta para que ela absorva pelo sistema radicular.

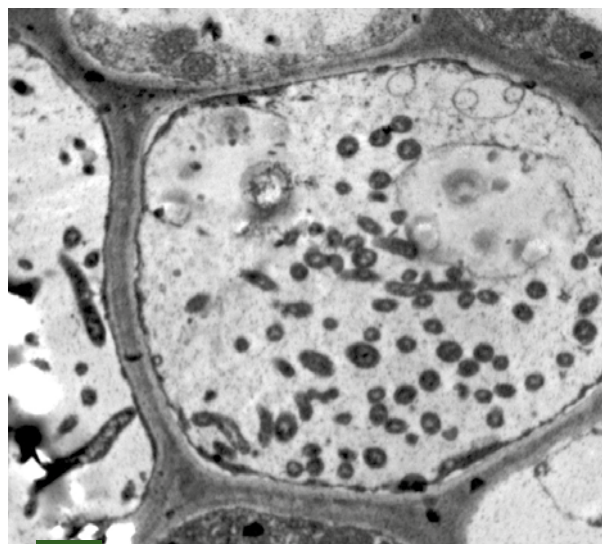
O engenheiro agrônomo do Fundo de Defesa da Citricultura (Fundecitrus), Guilherme Rodriguez, acrescenta que uma outra forma de controle do inseto vetor é por meio do controle biológico, utilizando inimigos naturais.

“Hoje existe uma vespinha, um parasitóide, que o Fundecitrus cria e que é liberada na área principalmente de quintais ou pomares abandonados, onde eles vão fazer a eliminação da fase jovem do psilídeo. Então essas vespinhas são responsáveis por eliminar as ninfas de psilídeo”, esclarece Rodriguez.

Porém, de nada adiantará se o vizinho não tiver os mesmos cui-



\_ Psilídeo dos citros adulto e ninfas



\_ Bactéria HLB

dados, pois o inseto vetor contaminado pode ser carregado com o vento, contaminando plantações distantes.

### **\_ CITRICULTURA CAPIXABA**

Embora o Espírito Santo não seja o maior produtor de citros do Brasil, o Estado tem condições climáticas e solo bastante adequados para a citricultura, desde as regiões mais quentes do litoral até as regiões mais frias, contemplando os diferentes tipos de citros.

De acordo com dados mais recentes divulgados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em 2018 o Espírito Santo possuía aproximadamente, de 21 mil toneladas de tangerinas e mexericas, 17 mil toneladas de laranjas e 14 mil toneladas de limas ácidas e limões, que foram colhidas em cerca de 24 mil propriedades rurais e responsáveis por abrir portas de trabalho para mais de 3 mil pessoas, direta ou indiretamente.

### **\_ PESQUISA**

O engenheiro agrônomo do Fundecitrus acrescenta ainda que, paralelamente, organizações e órgãos estão se unindo para desenvolver estudos e pesquisas na busca da diminuição dos riscos e os prejuízos, não só contra o Greening, mas também contra outras possíveis doenças que afetam a citricultura.

O pesquisador da Embrapa Eduardo Girardi evidencia a importância da Unidade Mista de Pesquisa e Transferência de Tecnologia (Umippt) cinturão citrícola. Criada pela Embrapa, Fundecitrus e pela Fundação de Pesquisas Agroindus-

trias de Bebedouro (Fupab), a Unidade Mista de Pesquisa fica sediada nos municípios de Araraquara e Bebedouro, região citrícola do Estado de São Paulo. A Unidade foi projetada para atuar com ênfase no manejo do Greening. Entre suas atribuições está a de desenvolver soluções sustentáveis e tecnológicas para os desafios

da produção citrícola nacional, contribuindo para a sua competitividade. Ela também promove capacitações de técnicos, agricultores e estudantes.

Estudos e pesquisas como essas são extremamente importantes, não só para o combate às pragas, mas também para o desenvolvimento e melhoramento do próprio setor.



\_ Confira a matéria multimídia no nosso site através do QR CODE



\_ Planta com sintomas avançados da bactéria HLB.





[o] FOTOS DIVULGAÇÃO



\_Monteiro afirma que todos os esforços da cooperativa são para acelerar e manter o ritmo da construção do novo parque industrial.

# Leonardo Monteiro é o novo presidente da Selita

## \_ASSESSORIA SELITA

No último dia 26 de março, o Conselho de Administração elegeu Leonardo Monteiro como novo presidente da cooperativa de laticínios Selita. Como vice, foi indicado João Batista de Souza.

Durante a solenidade de posse, dia 1º de abril na sede da Selita, em Cachoeiro de Itapemirim, o presidente Leonardo Monteiro agradeceu o apoio dos conselheiros na escolha do seu nome, e a Rubens Moreira, hoje o maior líder do agronegócio e do cooperativismo capixaba, por tê-lo orientado e ensinado muitas ferramentas de gestão, importantes para atuar nesse momento como presidente da Selita.

Leonardo também ressaltou a importância de ter participado como vice-presidente durante cinco mandatos consecutivos, na administração de Rubens Moreira e João

Marcos, além de três anos como Conselheiro Fiscal da cooperativa e cinco anos no Sicoob Sul, e que tudo isso vai ajudá-lo na gestão da cooperativa, fazendo os ajustes necessários, tornando-a ainda mais eficiente e reduzindo custos.

Quanto às obras de construção do novo parque industrial da Selita, na BR-101, Km 410, na Safra, em Cachoeiro, elas se encontram em pleno andamento. Os dois prédios onde serão produzidas toda a linha UHT e outros derivados como manteiga, iogurte e queijos, estão em execução simultaneamente, assim como as instalações de suprimentos, operacionalização e gestão do empreendimento.

Segundo o presidente Leonardo Monteiro, no momento, todos os esforços são para acelerar e manter o ritmo da construção. “É de suma importância a conclusão da obra o quanto antes para o crescimento e fortalecimento da Selita e seus associados”, disse Leonardo, que finalizou agradecendo a dedicação dos colaboradores que estão trabalhando com muito empenho para manter a produção nesse momento de pandemia e aos associados que não estão medindo esforços para enviar o leite à cooperativa. “É preciso aliar cautela e rapidez nas tomadas de decisão da cooperativa”, concluiu o presidente.

## \_QUEM É LEONARDO MONTEIRO

Leonardo Monteiro é advogado e agropecuarista. Durante cinco anos, exerceu o cargo de vice-presidente da Selita, nos mandatos de Rubens Moreira e João Marcos Machado; além de três anos como conselheiro Fiscal da cooperativa e cinco anos no Sicoob Sul. Tem como prioridade fazer os ajustes necessários para aumentar a eficiência e ao mesmo tempo reduzindo custos operacionais, visando ter uma cooperativa que atenda os cooperados, os desejos dos consumidores e acelerar as obras da nova indústria, tão importante para o crescimento sustentável da cooperativa.

# TRATTEC: UM SONHO QUE SE TORNOU REALIDADE

**AO OBSERVAR AS NECESSIDADES DOS SEUS CLIENTES, O EMPRESÁRIO MAICON FILETTI INOVOU NO MERCADO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS E FABRICOU UM TRANSPORTADOR COM EXCELENTE ERGONOMIA, BAIXO CUSTO E MANUTENÇÃO**

Dizem por aí que todo empreendedor é um sonhador e visionário, não é mesmo? E isso é verdade. Muitas vezes, um grande projeto nasce dentro da garagem de casa ou até mesmo de um sonho. Simplesmente, você pega a caneta e começa a rabiscar alguns traços em uma folha de caderno.

Quem está ao seu lado não entende o que significam todos aqueles desenhos. Você dá um tempo, pensa mais um pouco e volta aos rabiscos que serão o ponta pé inicial para um grande projeto a ser realizado no futuro.

Foi exatamente assim que nasceu o Trattec, um trator/transportador agrícola idealizado pelo empresário Maicon Filetti. Foram três anos de muitas pesquisas e conversas com seus clientes que lidam com o trabalho diário no campo para se chegar a uma ideia do que seria o equipamento ideal para o trabalho no campo.

Maicon diz que sempre gostou de mecânica, de mexer em seus próprios carros, fazer alterações e melhorias. Dessa forma, começou a observar que poderia projetar algo mais acessível para o seu cliente, principalmente para o produtor rural comprar e manter.

Segundo o empreendedor, muitas vezes, o produtor rural compra um equipamento com a manutenção cara. Então, ao estudar o mercado, Maicon viu que teria a possibilidade de projetar o Trattec. Assim, ele idealizou o transportador para suprir as necessidades dos seus clientes que possuíam equipamentos caros e limitados.

“O Trattec atende os nossos clientes de uma forma mais prática, pois é fácil de ope-

rar. Você não precisa ter um curso de tratorista ou muito conhecimento na linha agrícola. Com as nossas orientações, qualquer pessoa maior de idade pode trabalhar com o equipamento”, enfatiza.

Segundo o fabricante, o transportador é prático e seguro, possui um sistema de direção bem projetado e uma excelente ergonomia, ou seja, é confortável para quem o opera. E para trabalhar com a colheita do café ou em qualquer outra atividade do campo, é necessário contar com um equipamento que oferecerá mais conforto, afinal, o trabalho pode ser muito cansativo.

“O equipamento tem fácil alcance para o operador.

As pernas ficam em um bom ângulo, o acento é fixado para que você se sinta seguro, confortável, e tudo foi pensado para facilitar o seu dia a dia. Conseguimos realizar o sonho de fabricar um equipamento com baixo custo e manutenção, e mecânica robusta”, completa.

Segundo o empreendedor, seu sonho era atender os clientes com um produto mais robusto. “O produto atende bem produtores rurais, associados e até a indústria, pois pode ser utilizado em fábricas. Para isso, basta retirar o pneu tratorado e trocá-lo por um pneu liso. Tudo no Trattec foi preparado para ser utilizado tanto no dia a dia quanto no uso extremo”, acrescenta.





## **\_DIFERENCIAIS DO EQUIPAMENTO**

O cliente que adquirir o Trattec terá a certeza de um produto durável e confortável. “A nossa alegria é saber que o nosso produto atenderá todas as necessidades do cliente, tanto em sua casa, propriedade como na indústria. Priorizamos a satisfação do consumidor, pois queremos que ele saiba que aquele dinheiro, que ele lutou tanto para ganhar e investiu, foi bem gasto com a aquisição de um equipamento de qualidade”, afirma.

Em relação à garantia, Maicon diz que essa é de um ano. “Ficamos atentos aos feedbacks dos clientes. Fizemos um estudo de mercado para atender as necessidades. O consumidor também terá todo o apoio da nossa empresa ao adquirir um produto que o deixará feliz e atenderá toda a sua demanda. Esse é o nosso objetivo e o sonho dessa linha. Temos também a garantia e o acompanhamento do nosso engenheiro mecânico, o Dio-

nleno Pereira da Silva (Dione), que acompanhou todo o nosso projeto”, lembra.

O equipamento, segundo Maicon, é completamente vistoriado e está pronto para trabalhar atendendo todas as normas necessárias com um custo e benefícios excelentes.

## **\_CARACTERÍSTICAS DO TRANSPORTADOR**

O transportador possui um motor a diesel mono cilindro de 24hp, partida elétrica e manual, tração nas quatro rodas e freios a disco. Ele também tem câmbio de cinco marchas, chassis de dupla plataforma, que faz a leitura perfeita do terreno, e direção hidráulica para que o operador não tenha dificuldades em manobrá-lo nos terrenos mais difíceis.

Possui rodas dianteiras direcionais, pneus agrícolas, farol, buzina e cobertura para o operador. Há também carroceria basculante manual com aberturas laterais e a capacidade de carga é de até 1.500 kg,

o que economiza tempo ao produtor de carregar ou descarregar a sua colheita.

Importante dizer que a carroceria do produto é feita de uma madeira especial resistente ao sol e à chuva. Tudo isso para garantir ainda mais a durabilidade do equipamento.

## **\_FINANCIAMENTO**

Além do cliente poder adquirir o produto à vista, ele poderá comprar o equipamento através do Finame, um financiamento do BNDES que é feito por intermédio de instituições financeiras credenciadas para a aquisição de máquinas e equipamentos novos de fabricação nacional ou através do Pronaf Mais Alimentos, pelo qual o produtor tem acesso ao empréstimo rural para investir na aquisição de máquinas agrícolas, equipamentos e implementos.

Com o Mais Alimentos, o cliente tem mais facilidade de adquirir o seu Trattec, pois o prazo para quitar o financiamento é de até sete anos, incluídos até 14 meses de carência para financiamentos destinados à aquisição de tratores e implementos associados, assim como máquinas agrícolas em geral.

O Trattec é um equipamento fabricado pela Trattec Máquinas e Transportadores, empresa capixaba, localizada na cidade de Guaçuí, na Região do Caparaó. O equipamento foi desenvolvido para fortalecer o trabalho do homem do campo.

### **Informações adicionais:**

(28) 3553-2665 (fixo)

(28) 999866423 (WhatsApp)

[0] FOTOS DIVULGAÇÃO





# Cafeicultores do Caparaó apostam em terreiro suspenso com bambu

**MADEIRA ENCONTRADA COM FACILIDADE NO QUINTAL É ALTERNATIVA ECONÔMICA NO PÓS-COLHEITA, MAS PRODUTORES DEVEM FICAR ATENTOS PARA EVITAR MOFO**

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

A colheita do café está em vigor. E nas localidades produtoras é tempo de cuidados com as lavouras e melhorias nas estruturas para o pós-colheita. Na região do Caparaó, alguns cafeicultores apostam na utilização do bambu na construção de terreiros suspensos para produzir grãos especiais.

É o caso de **José Alexandre Lacerda** (foto acima), de Pedra Menina (Dores do Rio Preto). O produtor viu a experiência com o bambu em viagem à Colômbia e resolveu testar na safra deste ano.

A estrutura externa continua sendo de eucalipto, mas nesta proposta de terreiro suspenso o sombrite fica solto para evitar cair café nas frestas e contaminar os lotes de cafés especiais.

“A gente tem bambu gigante de graça na propriedade. Além de dispensar o uso do arame, a madeira passou no teste de resistência, pois suportou o peso de uma pessoa de setenta quilos. Sem contar a facilidade para rachar o bambu”, enumera Lacerda.

A única preocupação do cafeicultor é o material interferir no resultado da qualidade dos grãos, o que, segundo ele, não foi verificado no país vizinho.

“A região que conheci tem muita umidade no ar e o bambu não foi problema. Os produtores usam até palha de arroz sobre o bambu e debaixo do sombrite para evitar umidade”, relata.

Diferente do experimento do José Alexandre, o gerente do escritório local do Incaper de Guaçuí e também cafeicultor, Maxwell Assis, utilizou bambu gigante como suporte do terreiro suspenso na propriedade de Gilson Quinelato, na localidade de São Pedro de Rates, interior do município. “Só não utilizei as travessas como no modelo do José Alexandre. Ficou barato e funcionou bem”.





## **\_DRENAR O CAFÉ ANTES EVITA MOFO**

A recomendação é ficar atento à presença da água na estrutura em bambu.

O coordenador do Laboratório de Classificação e Degustação de Café do Ifes campus Alegre, João Batista Pavesi, destaca a necessidade de drenar bem o café lavado antes de colocá-lo no terreiro suspenso para evitar mofo.

“O bambu não pode com água, porque o mofo é fácil. Se o produtor for tirar o boia, não pode jogar café maduro diretamente sobre o bambu porque tem muita água do processo do bóia. É preciso drenar um pouco os grãos para só depois colocá-los no terreiro suspenso”, aconselha Pavesi.

No caso do José Alexandre Lacerda, ele usou a parte externa do bambu para cima, o que garante uma proteção melhor do molhamento, segundo o professor.

## **\_BROCA**

“Além da umidade, o bambu dá broca. No entanto, acredito que tudo o que está sendo feito

como teste entre os cafeicultores vai trazer informações para nós avaliarmos os resultados com o tempo”, diz Pavesi.

O secretário da Associação dos Produtores de Cafés Especiais do Caparaó (Apec) e produtor da comunidade de Galileia, zona rural de Caparaó (MG), Walker Brinati, sugere tratar o bambu antes de utilizá-lo. A observação dele parte da experiência pessoal em campo.

“O ideal é cortá-lo na Lua Minguante e de preferência entre maio e agosto. É interessante deixá-lo de molho na água por quinze dias. Com esse procedimento, o bambu perde os açúcares que são fonte de alimento para a broca. O bambu não apodrece e ainda fica muito resistente”, afirma Brinati.

## **\_ATENÇÃO AOS FUNGOS PREJUDICIAIS À QUALIDADE**

O primeiro sinal de mofo verde no bambu acende o alerta vermelho para quem espera qualidade superior na bebida. De acordo com o professor João Batista Pavesi, os organismos decompositores de bambu

**“A GENTE TEM BAMBU GIGANTE DE GRAÇA NA PROPRIEDADE. ALÉM DE DISPENSAR O USO DO ARAME, A MADEIRA PASSOU NO TESTE DE RESISTÊNCIA, POIS SUPORTOU O PESO DE UMA PESSOA DE SETENTA QUILOS. SEM CONTAR A FACILIDADE PARA RACHAR O BAMBU”**

(JOSÉ ALEXANDRE LACERDA)

são sempre os fungos, uma vez que a madeira não é atrativa para bactérias.

Dentre os fungos que atuam no bambu molhado e outras matérias orgânicas, existem aqueles atrelados a problemas na qualidade do café, como por exemplo o *Penicillium* e o *Aspergillus*.

“O produtor tem que ficar atento porque esses decompositores, além de depreciarem o café podem produzir toxinas. Existem fungos favoráveis à qualidade de café, mas não é o caso deles”, alerta o professor.



\_Confira a matéria multimídia através do QR CODE



[FOTOS DIVULGAÇÃO]





**POR**  
**RENATA ERLER**  
ZOOTECNISTA  
E ESPECIALISTA  
EM GESTÃO DE  
AGRONEGÓCIO

## A PECUÁRIA NÃO É PARA AMADORES

À primeira vista a pecuária pode parecer simplória, uma equação simples – terra, gado, peão e fazendeiro. Mas na prática a pecuária se revela bem desafiadora, estamos falando de trabalhar assertivamente com genética, sanidade e nutrição.

A seleção das melhores características genéticas por meio de cruzamentos entre raças e de indivíduos excepcionais de uma mesma raça, nos proporcionou ganhos em rusticidade, resistência a doenças e parasitas, desempenho, eficiência e qualidade. Essa foi a fórmula que nos transformou de importadores para exportadores de bovinos com genética superior.

A sanidade está diretamente relacionada ao estado de saúde do animal, onde o objetivo é

evitar contaminação e controlar parasitas que afetam a produtividade. Para tanto é necessário seguir um calendário sanitário com as vacinas obrigatórias, onde acrescentamos também imunização contra doenças que afetam a produção, além de fórmulas para controle parasitário.

Com o animal geneticamente melhorado e sanidade garantida, a nutrição irá ditar o ritmo do ganho de peso, pois de acordo com a dieta (a pasto, confinado, etc.) o animal poderá ou não expor o seu máximo potencial genético, e é isso que buscamos em qualquer situação.

A partir desse tripé, temos todas as ramificações de ações que precisam ser iden-

tificadas e solucionadas no dia a dia da fazenda, como divisão de categorias, formação de lote, pesagens, manejo de pasto, suplementação, entre outros.

Como todos esses fatores são dinâmicos e a tecnologia e a ciência evoluem constantemente trazendo uma seleção genética melhor a cada dia (novos ingredientes para a nutrição, novas moléculas para a sanidade, técnicas mais adequadas de manejo, dentre outros) poder contar com a consultoria de profissionais qualificados e atualizados é o diferencial na obtenção dos resultados desejados.

Assim, a gestão de todos estes fatores sistematizados com os objetivos da propriedade, que estejam alinhados com a gestão de informações de mercado, torna o gestor e o consultor do agro-negócio cada vez mais um profissional essencial para que o tripé tenha um equilíbrio garantindo com rentabilidade e lucratividade.

Cabe aos pecuaristas terem essa certeza como cartilha, a rentabilidade como mantra, e buscar sempre profissionais habilitados na gestão do seu negócio, caso queiram resultado. A gestão é equilíbrio e segurança, e a pecuária não é para amadores.

seu  
**CAFÉ**  
em **BOAS**  
**MÃOS**



**COMERCIALIZAÇÃO DE CAFÉ  
COM SEGURANÇA VOCÊ  
ENCONTRA NA COOCAFÉ.**



**Para mais informações, entre em  
contato com seu comercializador de  
café ou através dos canais abaixo.**

☎ (33) 3344-1260 📷 coocafebr 📱 coocafebrasil



A ONU RECONHECE:  
**IDEIAS COOP**  
**MOVEM O MUNDO**



#VEMCOOPERAR

Dia  
de Cooperar

somoscoop



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

## CERVEJA DE CAFÉ ESPECIAL

Dentre os estilos de cerveja artesanal produzidos pela mais nova cervejaria das montanhas capixabas, a Piwo (Venda Nova do Imigrante), a “Capara lpa” é produzida especialmente neste período de safra do café. A bebida é um blend com arábica com nota superior a 85 pontos. O grão especial é torrado e adicionado à cerveja no período de maturação.



Localizada em Viçosinha, a Piwo (cerveja em polonês) é uma empresa familiar, que tem como outras atividades a produção de conservas e cafeicultura. Desde seu surgimento, o empreendimento busca a interação com meio rural e produtos de qualidade.

## AMPLIAÇÃO ARMAZÉNS

A Coocafé está investindo na ampliação dos armazéns para atender os cooperados na safra de café deste ano. Serão mais 5.000 m² de área que, além de melhorar a prestação de serviços, vão evitar aglomerações neste período.



A pequena Michely Schneider, capa da nossa edição 41 (março) recebeu um exemplar pelas mãos do técnico da Coopeavi Romolo Demuner. Ela vive com os pais, de origem pomerana, na localidade de Tijuco Preto (Domingos Martins).

## INVESTIMENTOS NO ES

A empresa mineira **Laticínios Porto Alegre** confirmou investimentos da ordem de R\$ 45 milhões no Espírito Santo. A fábrica, que já obteve a Licença de Implantação, será instalada em Rio Novo do Sul. No local serão realizadas diversas atividades de industrialização do leite, incluindo beneficiamento, pasteurização e produção de leite em pó e queijaria.

\*Outro setor que vai ganhar um impulso com investimentos de R\$ 25 milhões é o **avícola**. A empresa **Proteinorte** anunciou a expansão e modernização do abatedouro e a implantação de uma fábrica de ração no município de Linhares. O investimento vai gerar até 150 novos empregos na região no segundo semestre deste ano.

## AGRO DE LINHARES EM DESTAQUE

O Anuário do Agronegócio Capixaba produzido pela Revista Safra ES em 2019 mostrou que Linhares é destaque estadual em várias culturas. Estamos trabalhando no intuito de mostrar onde estão, como são cultivados e quem está por traz dessa diversidade de produção. Na nossa próxima edição, prevista para junho, vamos trazer todas essas informações em um especial produzido pela jornalista Rosi Ronchetti.



## SAFRA BILIONÁRIA

Pesquisa do próprio Ministério da Agricultura de 20 de abril indica que a safra de café de 2020 no Espírito Santo renderá R\$ 5 bilhões. São R\$ 500 milhões a mais do que na previsão do mês passado.

Segundo artigo publicado em “A Gazeta”, o novo montante que consta no documento é de R\$ 5.047.832.975. É também uma elevação significativa em relação à receita bruta da colheita (arábica e conilon) de 2019 no território capixaba: R\$ 4.428.365.637. Os novos valores saltam aos olhos, mas não repõem a defasagem, acumulada durante anos, dos preços do café.

## SIC MANTIDA

A Semana Internacional do Café (SIC) está acompanhando com atenção as orientações de saúde neste momento mundial da pandemia da Covid-19. A organização do evento manteve a data de 18 a 20 de novembro, na Expominas, em Belo Horizonte.

## TORRA DE PISTACHE

- Empresário dono de uma famosa microtorrefação de café na região serrana poderá ser o primeiro a oferecer o serviço no Estado. A conferir!

## VENDA RECORDE DE FEIJÃO

A grande safra, conhecida como “feijão do tempo”, começou em maio no Espírito Santo, Minas Gerais e Paraná, com previsão de preços bem mais baixos que os verificados no mercado no início da pandemia da Covid-19.

- Teve empresário capixaba que aproveitou o bom momento. Os “Produtos da Montanha”, marca varejista da ‘Imigrante’ (Venda Nova), registrou um aumento recorde de 30% nas vendas de feijão nas praças. Para André Meneguetti, a corrida

às prateleiras em março e o menor consumo do feijão fora de casa contribuíram para os negócios, sem contar que o produto não é perecível e dura até seis meses na despensa.

- No mercado desde 2007, a empresa conecta 40 agricultores familiares de norte a sul do Espírito Santo e valoriza o alimento que vem da roça e a forma artesanal com que são produzidos. O principal diferencial é a cata à mão na lavoura e no pós-colheita.

[0] LEANDRO FIDELIS



## MULHER DE PODER 1



A industrial Cristhine Samorini foi eleita presidente da Federação das Indústrias do Estado do Espírito Santo (Findes). Atual presidente do Sindicato das Indústrias Gráficas do Estado (Siges), a candidata teve o voto de 23 sindicatos habilitados e presidirá a entidade nos próximos três anos (2020-2023). A cerimônia de posse será realizada em agosto.

## MULHER DE PODER 2



Sheila Cristina Prucoli Posse é a primeira mulher a ocupar a diretoria técnica do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper). A nova diretora-técnica destacou que pretende dar atenção às ações integradas de pesquisa, assistência técnica e extensão rural. Confira entrevista com Sheila no nosso site!

## MÁSCARAS E EXPOSUL

Com o adiamento da Exposul Rural 2020 por causa da Covid-19, a organização do evento, que aconteceria em abril em Cachoeiro de Itapemirim, contornou a situação engajada num movimento além do agro. Juntamente com os principais parceiros, os realizadores da feira fomentaram a produção de máscaras protetivas. Até o fechamento desta edição, o grupo havia produzido mais de 20 mil máscaras.

## SITE PROMOVE OPORTUNIDADES DE TRABALHO NAS PROPRIEDADES RURAIS DO ESPÍRITO SANTO



**FAES  
SENAR  
SINDICATOS**

### A PLATAFORMA CRIADA PELO SISTEMA FAES, SENAR-ES, SINDICATOS, EM PARCERIA COM A OCB/ES, VAI FACILITAR AS CONTRATAÇÕES TRABALHISTAS NAS ÁREAS RURAIS CAPIXABAS

Empregadores e trabalhadores rurais do Espírito Santo agora contam com um Banco de Oportunidades para facilitar a contratação no campo. O site [www.oportunidades.senar-es.org.br](http://www.oportunidades.senar-es.org.br) foi criado para que pessoas físicas e jurídicas cadastram vagas de emprego que podem ser acessadas por quem deseja trabalhar nas propriedades rurais.

Depois de se cadastrarem no site, trabalhadores rurais podem verificar as vagas de trabalho disponíveis e se candidatar. Os empregadores terão acesso aos currículos cadastrados e poderão entrar em contato com os profissionais para iniciar o processo de contratação.

O Banco de Oportunidades foi criado pela Federação da Agricultura e Pecuária do Espírito Santo (Faes), o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Estado (Senar-ES), os Sindicatos Rurais, em parceria com a OCB/ES, e o cadastro de vagas e currículos é totalmente gratuito.

Para o presidente da Faes, Júlio Rocha, em um momento em que a economia está sendo prejudicada por conta da pandemia do Coronavírus, o Banco de Oportunidades é um reforço a mais para fazer a economia girar e auxiliar a empregabilidade de produtores capixabas.

“Tradicionalmente o Espírito Santo recebe grande parte de trabalhadores de outros estados e não se tinha, até o momento, um cadastro adequado para identificar mão de obra local. Com o Banco, quem procurar mão de obra sazonal e emergente encontrará, com identificação do trabalhador, oferecendo oportunidade para quem é do Estado, geran-

do mais segurança e fazendo o capital girar”, diz Julio.

A superintendente do Senar-ES, Leticia Simões, reforça que a plataforma pode ser uma boa oportunidade nesse período em que enfrentamos o Coronavírus. “Nesse momento em que vemos demissões em massa no Espírito Santo, criamos o Banco de Oportunidades para divulgar novas vagas de trabalho que estão surgindo no campo. É importante oferecer sempre mais soluções para as famílias rurais capixabas que produzem arduamente dia a dia nosso alimento e sustentam nossa economia”, defende Leticia.

O Banco de Oportunidades é destinado a todas as atividades agrícolas e as cooperativas do Espírito

Santo já iniciaram o cadastro de vagas para a contratação de profissionais.

“Com essa proposta, pessoas físicas poderão ofertar sua força de trabalho para os empregadores, fazendo gerar renda para o estado. Estamos iniciando a colheita do Conilon e, geralmente, os trabalhadores vêm de fora. Com essa parceria entre o Sistema Faes, Senar, Sindicatos Rurais e Sistema OCB/ES, as cooperativas de café poderão contratar profissionais de dentro do estado e fazer girar a economia local, sendo também mais uma forma de prestação de serviço em benefício dos seus cooperados”, defendeu o Superintendente do Sistema OCB/ES, Carlos André Santos de Oliveira.

## BANCO DE OPORTUNIDADES

Criado pelo Sistema Faes / Senar-ES / Sindicatos, com o apoio do Sistema OCB/ES, vai unir trabalhadores rurais que estão em busca de oportunidade de trabalho e empregadores que possuem vagas.



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





# 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



# Requeijão Tablete



O que era bom,  
ficou ainda melhor.

**Selita**



somos  
coop