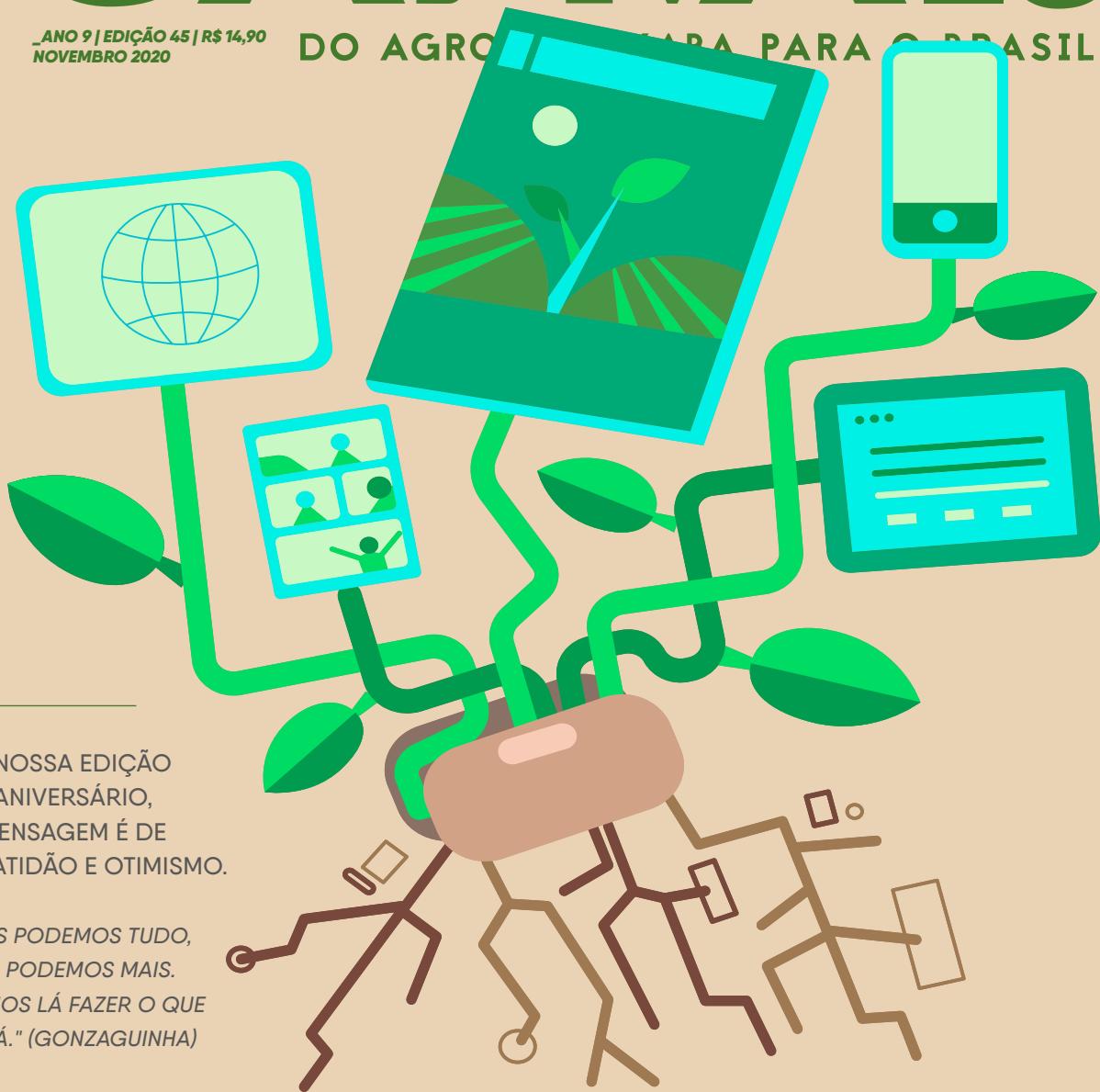


SAFRA ES

ANO 9 | EDIÇÃO 45 | R\$ 14,90
NOVEMBRO 2020

DO AGRO PARA O MUNDO, PARA O BRASIL



NA NOSSA EDIÇÃO
DE ANIVERSÁRIO,
A MENSAGEM É DE
GRATIDÃO E OTIMISMO.

"NÓS PODEMOS TUDO,
NÓS PODEMOS MAIS.
VAMOS LÁ FAZER O QUE
SERÁ." (GONZAGUINHA)

9 ANOS DE SAFRA ES

***Fé na vida,
no homem do campo
e no que virá***

★ 4 CARROS
★ 36 MOTOS

PROMOÇÃO MÁQUINA DE PRÊMIOS SIPAG 2020



★ 2 MOTOS TODA SEMANA
E 1 CARRO TODO MÊS!

★ A CADA R\$ 200,00 EM VENDAS
= 1 CUPOM PARA O SORTEIO.

**LOJISTA, USE SUA SIPAG E CONCORRA
A PRÊMIOS INCRÍVEIS TODA SEMANA!**

Quer concorrer a prêmios toda semana? Concentre suas vendas na Sipag. A cada R\$ 200,00, você ganha um número da sorte para concorrer. Use a Sipag, sua máquina de prêmios, e boa sorte!

PROMOÇÃO VÁLIDA DE 1º/9 A 31/12/2020.

BAIXE O REGULAMENTO: SIPAG.COM.BR/MAQUINADEPREMIOS

Certificado de Autorização SECAP/ME nº 04.009073/2020.

CENTRAL DE ATENDIMENTO SIPAG

3004 2013 (capitais) - 0800 757 1013 (demais localidades)

Ouvidoria: 0800 646 4001

Deficientes auditivos ou de fala: 0800 940 0458

sipag
SOLUÇÕES
INTEGRADAS DE
PAGAMENTO

SICOOB
Faça parte.

José Alexandre Abreu
Café Forquilha do Rio



Lorran Xavier
Fuscafé



Ingrid Balista
Caramello Cafeteria



**Comece por quem
está do seu lado.**

compre do
pequeno

Quem compra dos pequenos negócios fortalece a sua comunidade.

Valorize o comércio local. Compre do pequeno.

No comércio de rua, respeite
os protocolos de segurança.

SEBRAE



06 SAFRA ES:
HÁ 9 ANOS CONECTADA
AO AGRO CAPIXABA

24 AS MARCAS
DOS CAPIXABAS

34 NA NUVEM OU NA
TERRA, A EXPOSUL
RURAL DÁ UM SHOW

36 CONFIRA NOSSO GUIA
"PAIXÕES CAPIXABAS"

44 PLANTAR COM
FÉ EU VOU

50 OS MELHORES CAFÉS DO BRASIL
NA SUA CASA OU CAFETERIA

52 DA AMÊNDOA
À BARRA DE CHOCOLATE
NO MESMO QUINTAL

56 UM BANHO DE CHEIRO
QUE VEM DO CAPARAÓ

62 UM PARTO NATURAL
MAIS TRANQUILO COM
AJUDA DAS ERVAS

64 AGROINDÚSTRIA ORGÂNICA
É APOSTA PARA PRODUTORES
DE NOVA VENÉCIA

70 SAFRA
EM FOCO

73 GUAÇUÍ, CIDADE
DE FLORES

74 BUDA GIGANTE TRAZ
BOA SORTE PARA O
AGROTURISMO DE IBIRACU

80 JOVEM CASAL CRIA AGROINDÚSTRIA
DE PRODUTOS EM CONSERVA
E AMPLIA CULTIVO EM GUARAPARI

82 CONHEÇA OS VENCEDORES
DO 4º CONCURSO DA QUALIDADE
DO CACAU CAPIXABA

83 O ANO DAS MONTANHAS
NO TOPO DA QUALIDADE

86 SAFRINHA TRAZ ESPECIAL
SOBRE O AGRINHO
CAPIXABA

_Kátia Quedevez

Jornalista Responsável
Comercial
MTb 18569 RJ

_Luan Ola

Projeto Gráfico
Diagramação

_Leandro Fidelis

_Rosimeri Ronquetti
Colaboradores da edição

_Circulação

Nacional

_Edição 45

NOVEMBRO 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: 29.560-000

_Anuncie

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

SAFRA ES

→ seu imóvel 100% regularizado ←



EM SUA TRAJETÓRIA, A REVISTA TEVE A INOVAÇÃO COMO PRINCIPAL MARCA. SITE, REDES SOCIAIS, PODCAST E QUADRINHOS SÃO FORMATOS QUE TAMBÉM CONQUISTARAM SEGUIDORES E LEITORES.



**SAFRA ES: há 9 anos
conectada ao agro capixaba**

_ "REDAÇÃO SAFRA ES" _ safraes@gmail.com

"O Espírito Santo é um pequeno gigante". A frase é da editora da Safra ES, Kátia Quedevez, ao se referir à diversidade cultural capixaba, e não à extensão territorial. Imagine a surpresa da jornalista fluminense-e com família no Caparaó- ao conhecer cada canto do Estado ao longo de nove anos? Em novembro, completamos quase uma década da revista referência no agronegócio capixaba.

Criada em 2011, nos dois primeiros anos de circulação a Safra ES cobriu apenas o sul espírito-santense. Talvez venha daí a perplexidade de Kátia ao deslocar a equipe de reportagem para outras regiões e descobrir que o Espírito Santo, embora modesto no mapa, abriga diferentes mundos, plurais em tradições e produções agrícolas. "Fazemos uma viagem para vários países numa curta distância".

A Safra ES nasceu do amor ao jornalismo e ao agro. Um sentimento intenso traduzido na criatividade com que a publicação entrega os conteúdos, em vários formatos e em diferentes plataformas: edição impressa e digital, redes sociais, podcast e, a partir de junho deste ano, em revista em quadrinhos.

"O importante é levar informação e conhecimento ao produtor rural, rompendo inclusive fronteiras, pois nossa audiência se estende aos estados do Rio de Janeiro, Minas Gerais e Bahia", ressalta a editora.

Um sucesso confirmado com a força da internet. É na rede mundial que a informação chega com rapidez para o leitor. São mais de 40 mil acessos por mês no site da Safra ES (comprovado pelo Google Analytics), mais de 17 mil seguidores no Facebook e quase 6.000 seguidores no Instagram. Além disso, mais de 8.000 produtores rurais rece-

bem nossos links com notícias diariamente através das linhas de transmissão do WhatsApp.

COLABORAÇÃO

Se o "agro não para", que o diga o jornalismo agronômico. Apesar da pandemia e do período mais restritivo da quarentena, nossa equipe de jornalistas não interrompeu os trabalhos. Mesmo atuando em home office, os profissionais da Safra continuaram produzindo conteúdo informativo com a colaboração dos produtores rurais.

A troca entre jornalismo e agro-negócio se mostrou ainda mais fortalecida diante do isolamento social. "Me sinto honrada por fazer parte deste segmento tão ímpar, que não parou, mesmo em meio ao maior desafio que estamos ultrapassando. Aliás, a pandemia nos ensinou muito. A superar nossos medos, para que, mesmo separados, não perdêssemos nossa conexão. Minhas palavras são da mais pura gratidão", afirma Kátia.

PARCERIAS

O retorno positivo do nosso trabalho mostra a diferença que ele faz na vida das pessoas. Não somente do agricultor,

como também de técnicos agrícolas, empresários do ramo agro e estudantes da área, além de formadores de opinião.

Afinal, o agro não é assunto restrito a quem vive só no campo. É cada vez maior o interesse de quem mora nas grandes cidades pelos assuntos do setor. E a Safra ES mostra ser uma boa leitura para ajudar quem quer investir no agro-negócio capixaba a tomar decisões.

Temos uma gama bem diversificada de leitores, assim como é o Espírito Santo. O mercado anunciente já percebeu isso. "O apoio dos nossos parceiros é o que viabiliza nosso trabalho: levar informação gratuita e de qualidade ao leitor", destaca Kátia Quedevez.

KÁTIA QUEDEVEZ, EDITORA

DA SAFRA ES- "Nesses nove anos de caminhada, a gente percebe como a nossa conexão está se fortalecendo com os produtores rurais capixabas. A cada reportagem, novos projetos e desafios, a adesão e a confiança deles em relação ao nosso trabalho vai se consolidando".

**LUAN OLA- AUTOR DO****PROJETO GRÁFICO**

E DIAGRAMADOR- "Todo grande trabalho é feito por pessoas unidas em prol de um propósito e na Safra ES temos a sorte de ter uma equipe incrível".

**ROSIMERI RONQUETTI- JORNALISTA E COLABORADORA**

"Minha história com a Safra ES é um capítulo importante da minha carreira de jornalista. Amo escrever e contar boas histórias, e a revista me permite essa alegria há mais de um ano. Por causa dela já conheci várias histórias, municípios e personagens incríveis. Parabéns Safra e muita sabedoria aos seus gestores para continuarem tocando esse projeto lindo. Quem venham mais nove anos!"

**WELLINGTON ANHOLETTI- JORNALISTA DO PODCAST**

"CONEXÃO SAFRA"- "Me sinto muito gratificado em fazer parte deste time maravilhoso que não mede esforços em levar informação de qualidade e o melhor, em um veículo onde o produtor é o protagonista."



[o] GUILHERME KARDEL/DIVULGAÇÃO



_O último prêmio da Safra ES foi o nacional "Café Brasil", em 2019



**LEANDRO FIDELIS,
JORNALISTA E
COLABORADOR-** "Na faculdade de jornalismo, eu era o único que levava a revista Globo Rural para ler nos intervalos das aulas. Quando todos almejavam esporte ou apresentar telejornal, eu era motivo de chacota por sonhar com agronegócio. Hoje as coisas mudaram. Vejo muitos estudantes visualizarem o futuro no jornalismo agronômico, até por conta do sucesso da Safra ES. Minha vida profissional só fez sentido quando entrei nesse time!"

REVISTA JÁ CONQUISTOU 17 PRÊMIOS DE JORNALISMO

**A SAFRA ES SE DESTACA EM PRÊMIOS
ESTADUAIS E NACIONAIS PELA
EXCELENCIA DAS REPORTAGENS
SOBRE O AGRO CAPIXABA**

Desde 2013, a Safra ES não apenas focou a cobertura jornalística para todo o Espírito Santo, como também passou a sentir a repercussão do seu trabalho junto à crítica. A partir daquele ano, a revista entrou na lista das publicações mais premiadas do Estado, com a conquista de diversos prêmios de jornalismo. Ao todo são 17, entre estaduais e nacionais, além de dezenas de indicações.

Desse total, 15 foram nas edições do Prêmio de Jornalismo Cooperativista (PJC), realizado pela Organização das Cooperativas Brasileiras do Espírito Santo (OCB/ES). A Safra ES esteve no topo mais alto do pódio pelo menos seis vezes, sendo três na categoria Jornalismo Impresso, com destaque para o ano de 2015, com a conquista do primeiro e do segundo lugar, e

da vitória por dois anos consecutivos, em 2017 e 2018.

O prêmio mais recente teve um sabor especial. Pela primeira vez, a Safra ES foi destaque em um concurso nacional, com o primeiro lugar na categoria Jornalismo Impresso, em 2019, no Prêmio Café Brasil, promovido pelo Conselho Nacional do Café (CNC) e Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB).

O jornalista Leandro Fidelis recebeu o troféu em Brasília pela reportagem sobre o "Pôde Mulheres", produzido pelo Núcleo Feminino da Cooperativa dos Cafeicultores do Sul do Estado do Espírito Santo (Cafesul). A mesma matéria foi vitoriosa no ano anterior no PJC.

Em 2020, não foi diferente. Também de autoria de Fidelis, a reportagem "Commodity x especial: vale a pena investir?"

se mantém finalista na categoria "Agricultura" do 5º Prêmio Alltech de Jornalismo, promovido pela empresa global de saúde e nutrição animal e vegetal Alltech.

A matéria concorreu com outros 242 trabalhos de 116 jornalistas de 15 Estados, sendo os classificados de grandes veículos nacionais, a exemplo da Revista Globo Rural e do Jornal Zero Hora (Porto Alegre). O resultado será divulgado em maio de 2021 durante o ONE: Simpósio de Ideias Alltech, na cidade de Lexington, no estado do Kentucky, nos Estados Unidos.

Além dos concursos citados, a Safra ES conquistou o segundo lugar na categoria "Imagem Jornalística" do extinto Prêmio Sebrae de Jornalismo, em 2015, com uma foto de Leandro Fidelis da colheita aquática da flor ninfea, em Pedra Azul.



Nem todo Frango é igual!

Os produtos Kifrango são diferentes:
mais saborosos e mais saudáveis.

Trabalhamos todos os dias com empenho e muito carinho para oferecer
o que há de melhor em alimentos para todos os capixabas.



Frangos
alimentados com
**MINERAIS
ORGÂNICOS**



Kifrango

A VIDA PEDE MAIS SABOR

**PRODUTO
CAPIXABA 100%**

PROTEINORTE

kifrango.com.br

 Siga nossas redes sociais



CARLOS ANDRÉ SANTOS DE OLIVEIRA, SUPERINTENDENTE DO SISTEMA OCB/ES

DO SISTEMA OCB/ES- “A Safra ES é uma grande parceira do Sistema OCB/ES e do cooperativismo de forma geral, e vem realizando um trabalho grandioso de divulgação e fortalecimento do nosso modelo de negócios. Ela nos proporciona acesso a conteúdos de alta qualidade, produzidos com profissionalismo e responsabilidade. Sentimos muito orgulho de ter as nossas histórias contadas nas páginas da revista”.



PAULO ANDRÉ KAWASAKI, DIRETOR DE COMUNICAÇÃO

DO CONSELHO NACIONAL DO CAFÉ (CNC)- “A Revista Safra ES vem, ano a ano, consolidando-se como um veículo de extrema relevância, não apenas no Espírito Santo, mas na esfera nacional. Não à toa, tivemos a honra de tê-los entre os vencedores do Prêmio Café Brasil de Jornalismo. Vida longa à Safra ES e a seus profissionais, que primam pelo profissionalismo, pela qualidade, pela abertura e pelo estreitamento de parcerias. Parabéns e muito sucesso!”



ANDRESA ALCOFORADO, JORNALISTA

JORNALISTA- “Tive o prazer de contar algumas histórias da região do Caparaó, pelas páginas da Revista Safra. São nove anos que o homem do campo foi representado, teve espaço e pode encontrar oportunidades. O projeto da Safra é um exemplo, de tão importante hoje já alcança todo o estado do Espírito Santo. Parabéns à toda equipe, principalmente a Kátia Quevedo que nunca deixou de acreditar no agronegócio. Sucesso!”



2013: UM ANO HISTÓRICO

Em 2013, a Safra ES tinha apenas dois anos de circulação e conseguiu ser o veículo de comunicação capixaba mais premiado da vez no 7º Prêmio de Jornalismo Cooperativista com fotos e matérias produzidas pelos seus colaboradores.

A jornalista Ana Paula Fassarella venceu a votação popular com matéria veiculada no site da Safra (1.825 votos) e a primeira colocação na categoria “Jornalismo Online” com a mesma publicação. Ana Paula faturou outros dois prêmios da votação popular em outras categorias (Impresso

e Fotografia), conforme o regulamento da OCB/ES naquele ano.

Mas os nossos colaboradores também conquistaram o júri técnico na ocasião. No “Jornalismo Impresso”, foram dois prêmios: o 2º lugar com a jornalista Andresa Alcoforado e o primeiro com o jornalista Leandro Fidelis, em sua estreia na Safra ES. Já na categoria “Fotografia” quem venceu foi a jornalista Sabrina Canal.



PEDRO RIGO, SUPERINTENDENTE DO SEBRAE/ES

SEBRAE/ES- “Há nove anos, a Revista Safra ES consagra os capixabas com informação de qualidade sobre o meio rural. Nós, do Sebrae/ES, nos orgulhamos desse trabalho, que ressalta a importância do agro para a economia do Espírito Santo e para a qualidade de vida das pessoas. São muitas histórias contadas por esse veículo, que ajuda a fomentar um setor importante para o desenvolvimento do Estado em que vivemos e que tem bastante representatividade nos pequenos negócios capixabas. Parabéns pela caminhada e vida longa para a Revista Safra ES”.



[6] FOTOS DIVULGAÇÃO

CHEGOU AQUELA AJUDA EXTRA QUE VOCÊ
PRECISAVA NO CAMPO. NOVO MF 4200 XTRA.



NOVO MOTOR ELÉTRICO – MUITO MAIS PERFORMANCE E ECONOMIA
VERSATILIDADE – ACEITA QUALQUER TIPO DE IMPLEMENTO
ROBUSTEZ – TRAÇÃO 4X4 PLATAFORMADO EM TODOS OS MODELOS
BAIXO CUSTO DE MANUTENÇÃO – DURÁVEL E CONFIÁVEL
MENOS POLUENTE – MOTOR MAR-I EM CONFORMIDADE COM O PROCOME



MF 4200 Xtra
A SÉRIE MAIS VENDIDA, AGORA DE CORAÇÃO NOVO.



► Produtos a bateria



► Motosserras



► Roçadeiras



► Lavadoras de alta pressão



► Motopodas



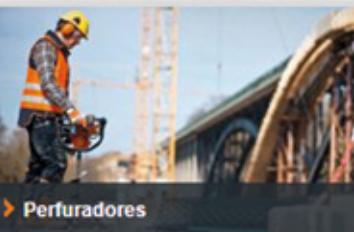
► Cortadores de galhos



► Ferramentas multifuncionais



► Sopradores e aspirador



► Perfuradores

Cachoeiro de Itapemirim - ES. Tel: (28) 3526-3600 | vendases@jazevedoes.com.br
Bom Jesus - RJ. Tel: (22) 3831-1127 | jazevedobj@jazevedonet.com.br
Itaperuna - RJ. Tel: (22) 3822-0625 | jazevedorj@jazevedonet.com.br
Murié - MG. Tel: (32) 3696-4500 | vendas@jazevedonet.com.br

PRÊMIOS DA SAFRA ES NO JORNALISMO COOPERATIVISTA

2013

Webjornalismo

1º LUGAR: Ana Paula Fassarella, com a matéria “União é receita de longevidade: primeira cooperativa do Estado completa 75 anos”, veiculada no portal da revista

VOTO POPULAR: Ana Paula Fassarella (1.825 votos) com o mesmo trabalho



Jornalismo Impresso

1º LUGAR: Leandro Fidelis, com a matéria “Eles acreditam na força do cooperativismo”



2º LUGAR: Andresa Alcoforado, com “Colagua e Veneza fazem campanha para o retorno de agricultores”



VOTO POPULAR: Ana Paula Fassarella (1.936 votos) com a matéria “Agrocoop: a cooperativa que já nasceu com a grandeza do associativismo”

Fotografia

1º LUGAR- Sabrina Canal, com foto para a revista



VOTO POPULAR: Ana Paula Fassarella (1.462 votos) com foto veiculada no portal Safra ES



2015

Jornalismo Impresso

1º LUGAR: Leandro Fidelis, com a matéria “Cooperação: o que podemos aprender com Trento”

2º LUGAR: Leandro Fidelis com “Avicultura de postura: produção automatizada reduz mão de obra e aumenta qualidade em Santa Maria”



2016

Jornalismo Impresso

3º LUGAR: Leandro Fidelis com “Mulheres abraçam questões ambientais para fortalecer cooperativismo”, sobre grupo feminino da Cooptac (Afonso Cláudio)

Fotografia

3º LUGAR: Leandro Fidelis com a foto “Time azul pela natureza”, que ilustra a reportagem acima

2017

Jornalismo Impresso

1º LUGAR: Leandro Fidelis com a matéria “Wilst Du Aine Kafe Drinke? (*Você aceita um café?)”, um título em língua pomerana para falar da cooperação nessa cultura.



Fotografia

3º LUGAR: Leandro Fidelis com a foto “União das executivas de lavoura”, sobre núcleo feminino da Coocafé em Iúna

2018

Jornalismo Impresso

1º LUGAR: Leandro Fidelis, com a matéria “Um pó de mulheres poderosas”

Fotografia

2º LUGAR: Leandro Fidelis, com foto para a mesma reportagem



COMEFI®

COM. DE FERRO ITABIRA LTDA.

Empresa estabelecida em Cachoeiro de Itapemirim, ES, em uma área de 8.000 m², no mercado há 42 anos, com atendimento de alta qualidade. Atuando em vários segmentos, tais como toda a linha de produtos siderúrgicos, cabos de aço, motores elétricos e redutores de velocidade, fios e cabos elétricos, máquinas operatrizes, máquinas de madeiras, máquinas pesadas (empilhadeiras, guindastes), equipamentos leves e pesados e uma infinidade de outros produtos para produtores rurais.

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



(28) 3521 5554 / 99996 7254 • www.comefi.com.br
• comefi@hotmail.com • comefici@gmail.com

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



FILIPE RODRIGUES
- ASSESSOR DE
COMUNICAÇÃO
PREFEITURA PRESIDENTE

KENNEDY- “É muito gratificante saber que a Revista Safra está completando nove anos de mercado. É mais satisfatório ainda poder ter participado do seu início e estar presente em um pouco nessa história. É uma revista de extrema importância para o Espírito Santo, que tem na maioria dos seus 78 municípios a agricultura como carro-chefe da economia. E graças à Safra, os produtores e as produtoras rurais têm onde se informar sobre o que acontece não só em solo capixaba, mas em todo o território nacional, com conteúdos qualificados, mostrando o valor dos homens e das mulheres do campo”.



HENRIQUE PAYE- AGRÔNOMO E DOUTOR EM SOLOS E NUTRIÇÃO DE PLANTAS- “A Revista Safra sempre nos traz conteúdos atuais e de grande relevância para o agronegócio, valorizando o trabalho dos produtores rurais do ES. É leitura obrigatória para quem quer se manter atualizado em relação às notícias locais/regionais do agro capixaba. Parabéns à equipe da revista pelo profissionalismo nesses nove anos! Que venham muitos outros aniversários para comemorar! Um abraço!”



CARLINHOS BASTIANELLO- PRESIDENTE

DA COOABRIEL- “Quero parabenizar toda a equipe da Safra ES pela dedicação ao agro capixaba. A Cooabriel tem orgulho de fazer parte dessa história, contribuindo com o conteúdo jornalístico da revista e também da versão online. Para o produtor capixaba, o apoio e o acesso à informação são de fundamental importância”.



EGNALDO ANDREATTA- PRESIDENTE DO SINDICATO DOS TRABALHADORES RURAIS AGRICULTORES(AS) FAMILIARES

DE SANTA MARIA DE JETIBÁ- “A agricultura familiar capixaba tem muitos motivos para agradecer o empenho e o trabalho de toda a família da Revista Safra por trazerem o que tem de novo para nossos agricultores(as), mas também o que é de utilidade pública para todo o meio agrícola do Estado. Nossa instituição tem orgulho de ser parceira. A todos da família Safra o nosso parabéns pelo seu 9º aniversário trazendo conhecimento e defendendo os direitos do homem e da mulher do campo!”



**PROFESSOR FÁBIO LUIZ
PARELLI- DIRETOR DO
DEPARTAMENTO DE
PESQUISA DA PRPPG/UFES-**

“Revista SafraES: a melhor revista do Espírito Santo. Simplesmente porque é inovadora, atualizada, comprometida e proporciona uma leitura de excelente qualidade. Um Sucesso!”



JANDIR GRATIERI- PRODUTOR DE INHAME E

PRESIDENTE DE APISBES- “Quero expressar a minha satisfação com a Revista Safra, um veículo de comunicação fundamental para divulgar e informar tudo o que acontece no mundo agro. Parabéns por nos tornar especiais!”



DAIANA PINTO SOUZA CARRARI- CAFEICULTORA DO

“PÓDE MULHERES”- “Em nosso primeiro festival de cafés especiais da nossa cooperativa Cafesul (Muqui) tivemos a honra de ter Kátia num encontro de mulheres, relatando histórias de mulheres do campo que, pela luta, determinação e foco em buscar o reconhecimento do seu trabalho com o café produzido. É algo que jamais esqueceremos, pois o encontro nos deixou mais unidas e nos tornou mulheres mais poderosas. Obrigada, Revista Safra e parabéns por tantas conquistas!”

inoua COOP

**uma plataforma para
fomentar a inovação
no ecossistema
cooperativista.**

acesse inoua.coop.br



Um guia prático para
impulsionar o negócio
da sua cooperativa
durante a pandemia.

COVID-19

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



**LETÍCIA TONIATO
SIMÕES-
SUPERINTENDENTE
DO SENAR-ES-**

"Parabéns à Revista Safra ES pelos nove anos e pelo profissionalismo na comunicação do agronegócio capixaba! Quero destacar a dedicação dos colaboradores da revista em divulgar o trabalho árduo do produtor rural que merece ser valorizado. Obrigada por trabalharem ao nosso lado para fortalecer o agro! Sucesso a todos!"



ANA GLAUCIA CHUINA- JORNALISTA DO AQUI

NOTÍCIAS- "Uma semente plantada há nove anos, regada e cuidada com muita dedicação e que hoje colhe excelentes frutos. Essa é a Revista Safra ES, que começou no sul do Espírito Santo, cresceu e enraizou-se por todo o Estado e já é referência Brasil afora. É motivo de muito orgulho saber que o capixaba tem um veículo de informação com muita técnica, qualidade, diferencial nas abordagens dos temas e premiado com grandes matérias. A Safra ES nos faz conhecer o melhor do agro e quem faz o segmento no nosso Estado. Parabéns a toda equipe que brilha com sintonia e criatividade!"



STÉFANY SAMPAIO- ESTUDANTE DE AGRONOMIA E

COLUNISTA DA SAFRA- "A Revista Safra ES sempre foi para mim uma referência de notícia de qualidade e informações sobre o campo. Lembro-me de ter pego várias edições e as levado na minha mudança de cidade, devido à faculdade. Eu dizia: 'preciso ler tudo para entregar o melhor para o produtor e saber como me comunicar com ele'. Acredito muito nesta junção: realidade do campo + informação de qualidade = revista Safra ES. Parabéns a toda a equipe por mais um ano entregar as melhores reportagens e notícias para os capixabas. Tenho muito orgulho de ser colunista desta revista!"



**VERA CASER-
ASSESSORA DE
IMPRENSA-** "A Revista Safra ES é uma publicação de grande valor e de elevado padrão de qualidade, que merece toda a admiração e o respeito do agronegócio e dos demais públicos do Estado. Cabe aos empresários o importante papel de contribuir para a preservação de veículos desse porte. Parabéns a toda a equipe pelo empenho em preservar o nível elevado, apesar das situações tão adversas para o mercado da comunicação".



DENILSON POTRATZ- PRESIDENTE DA COOPEAVI- "Fortalecer o agronegócio, levando informações relevantes sobre o mercado agro e o dia a dia no campo. Esse bonito propósito reforça a importância que a Revista Safra adquiriu ao longo desses nove anos no mercado capixaba, mostrando sempre os desafios e as conquistas do homem do campo, trazendo inovação e mais do que isso, levando exemplos de histórias de famílias produtoras que inspiram o agronegócio. Parabéns!" • FOTO MOSAICO IMAGEM



**ENIO BERGOLI- AGRÔNOMO DO INCAPER E EX-
SECRETÁRIO DE ESTADO DA AGRICULTURA, COLUNISTA DA**

SAFRA- "Parabéns, Revista Safra ES, pelos nove anos veiculando conteúdos e informações de qualidade sobre o agronegócio do Espírito Santo. Esse sucesso é fruto de uma equipe de primeira linha à frente da produção de notícias, desde a direção até todos os colaboradores. Me considero uma pequena parte desse time, seja como fonte, sugestão de pautas, elaboração de artigos e, principalmente, como leitor. Isso só me enche de orgulho e engrandece a minha vivência profissional totalmente dedicada ao agro. Que a Revista Safra ES continue contribuindo para a inclusão socioeconômica do campo, pois difundir informações técnicas é uma das formas de socializar conhecimentos e melhorar a vida das pessoas. Para a Safra ES, eu tiro o chapéu!"

BRK + PicPay

Ambiental

NOVA PARCERIA TRAZ MAIS FACILIDADE PARA PAGAMENTOS

A BRK Ambiental trouxe uma novidade para facilitar a vida dos clientes.

Em parceria com o aplicativo PicPay, agora é possível pagar à vista ou parcelar faturas com rapidez, sem sair de casa.

Veja como é fácil:

1. Baixe e instale o app PicPay nas principais lojas de aplicativos
2. Faça um cadastro rápido
3. Escaneie ou digite o código de barra da fatura
4. Siga os passos na tela e efetue o pagamento

Agora que você já sabe como usar o PicPay, compartilhe essa novidade!

BRK
Ambiental


**BENTO VENTURIM-
PRESIDENTE DO**

SICOOB ES- “A Revista Safra faz parte da história do povo capixaba, mostrando a nossa raiz, que é o agro. Os homens e mulheres do campo são quem dão base à nossa economia, e saber as histórias dessas pessoas é gratificante, assim como poder contribuir para o crescimento delas. Que venham outros muitos anos descobrindo e levando esses bons casos à toda a sociedade”.

[o] FOTO JOACIR AZEREDO


WESLEY MENDES- PRESIDENTE DO SINDICATO RURAL DE

CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM- “Revista Safra, tão jovem e já se tornou tão fundamental. Nesses nove anos, a Safra nos mostrou um agro capixaba que nem nós conhecíamos. Com a sensibilidade de nos revelar as mãos que fazem desse agro um grande sucesso, nos mostrou que as pessoas, as famílias, os agricultores e os pecuaristas são o grande tesouro das terras do Espírito Santo. O Sindicato Rural de Cachoeiro de Itapemirim tem orgulho de fazer parte dessa história”.


RENATO THEODORO- PRESIDENTE DA CAFESUL-

“A Revista Safra sempre foi uma parceira da Cafesul em todos os seus projetos e eventos. A lembrança mais significativa foi a reportagem feita com o grupo de mulheres “Pôde Mulheres” da Cafesul em que o jornalista Leandro Fidelis foi premiado com a melhor fotografia o Prêmio de Jornalismo Cooperativista da OCB/ES. Parabéns à Revista Safra pelos seus nove anos de existência!”


RENATA ERLER- ZOOTECNISTA E COLUNISTA DA SAFRA-

“A Revista Safra é uma ponte importante entre a ciência e o campo, e entre o campo e a cidade, levando informação de qualidade, atual e necessária, a fim de promover o bem para a sociedade como um todo. E além disso, usa toda a capilaridade dos seus veículos informativos para apresentar o agro capixaba para todo o Brasil. Parabéns Revista Safra por nove anos de um trabalho lindo!”


**RENATO
CASAGRANDE-
GOVERNADOR DO
ESTADO DO ES-**

“O Espírito Santo tem uma força no agro e a Revista Safra, que completa nove anos, traz informação de qualidade sobre o setor. Importante termos veículos de comunicação que falam diretamente ao produtor capixaba. Que tenhamos muitos anos de Safra farta e com muita informação de qualidade”.


DIRCEU CETTO- ASSESSOR DE COMUNICAÇÃO

DA PREFEITURA DE ANCHIETA- “A Revista Safra ao longo desses anos vem prestando um importante serviço para a agropecuária e também para o turismo, revelando potenciais e estimulando as novas tecnologias à uma agricultura forte e inovadora, sem perder as raízes culturais. É um periódico que, acima de tudo informa com qualidade e sintoniza quem produz a quem consome”.


ELIZEUDI MENEZES- DIRETOR DA PATRIUM CONSULTORIA

EMPRESARIAL (RJ)- “A Revista Safra ES é uma menina que completa nove anos. Acompanhei seu nascimento no berçário. Sua formação foi primorosa, cercada de carinho e dedicação, o que lhe permitiu ter um conteúdo encantador. Sua formação foi feita com planejamento, afinal sua missão é informar com precisão. A Safra tem brilho próprio, com o colorido das suas capas, das suas matérias. Traduz o sentimento de uma jornalista que não abre mão da qualidade, que gerou, embalou nos braços e ensinou a caminhar. Pode se orgulhar da sua menina. Ela ainda vai encantar por muito tempo, afinal, informação vem de berço, pode ser na cidade ou no campo. O agronegócio merece nossas homenagens, e a Revista Safra, nosso respeito e admiração. Parabéns Kátia Quedevez!”

EVOLUÍMOS
JUNTOS

investindo no

futuro

Por um futuro extraordinário e rentável,
invista hoje pensando no amanhã!

 **CRESOL**



**EVARIR DE MELO-
DEPUTADO FEDERAL
E VICE-LÍDER DO**

GOVERNO- "Com grande alegria podemos comemorar mais um ano de existência da nossa parceira, a Revista Safra ES! Um meio de comunicação que nos enche de orgulho e que nos informa sobre as atualidades não somente do mundo agro, mas de tecnologia, inovação e cultura capixaba. Parabéns a todos os envolvidos na criação do dia a dia da Revista Safra ES; a vocês nossa eterna gratidão e carinho por tantos anos de parceria, e que venham muito mais! Feliz aniversário Safra ES!"



**JÚLIO ROCHA, PRESIDENTE DA FEDERAÇÃO DA
AGRICULTURA E PECUÁRIA DO ESPÍRITO SANTO (FAES)-**

"Qualquer organização precisa ter uma alma. Na Revista Safra, esta alma é a Kátia Quedevez! Ela está sempre presente nos eventos do agro, prestigiando e desenvolvendo um trabalho incrível que destaca a importante atuação dos nossos produtores rurais. Registro a gratidão por tudo que ela e sua equipe fazem pelo setor agropecuário".



MARCOS FREIRE- ASSESSOR DE COMUNICAÇÃO DA

PREFEITURA DE GUAÇUÍ- "Sempre gostei de escrever sobre o homem rural e seus empreendimentos. E foi como jornalista minha experiência inicial com a Safra, com matérias que foram publicadas nas páginas das suas primeiras edições. Hoje, ela é referência no Estado, fruto do trabalho da sua competente editora, minha amiga Kátia Quedevez. Que o sucesso se multiplique cada vez mais!"



CLÁUDIA SABADINI- JORNALISTA- "O agronegócio, o empreendedorismo no campo, o agroturismo, entre outras pautas voltadas para o setor rural, sempre foram, ao longo dos anos, assuntos do universo masculino. E a Revista Safra, com o olhar sensível e feminino da jornalista e editora, Kátia Quedevez, trouxe para seus leitores a força e o caminho sem volta da igualdade em todos os setores da sociedade, inclusive o rural. Não bastasse a qualidade editorial, a revista valoriza e destaca o trabalho da mulher no campo, em suas múltiplas tarefas. Vida longa à Safra!"



**JULIANA ESTEVES-
JORNALISTA E EX-
ASSESSORA DO**

INCAPER- "A Revista Safra apresenta ao ES, ao Brasil e ao mundo, o que o Estado produz de melhor. São nove anos de jornalismo segmentado com excelência. Parabéns à Safra! Como jornalista apaixonada pelo agro, é uma honra ler conteúdo com tanta qualidade".



ROVENA BÜGE- LEITORA E PRODUTORA DE LÚPULOS EM

DOMINGOS MARTINS- "Completando nove anos, a Revista Safra ES se consolida como referência no agronegócio. O periódico vem sempre repleto de informações e se demonstra comprometido em noticiar a realidade do Estado. Vida longa à Safra!"



RENATO CAIADO CASOTTI- "A Crediguaúi gostaria

de homenagear a Revista Safra ES por mais um aniversário da sua fundação. Homenagear pela importância que ela tem como veículo de comunicação do setor da agricultura e do agronegócio. A importância que esta revista tem, que apoia e fomenta a agricultura, que representa e é a mola mestra da civilização e da humanidade, responsável pela produção de alimentos, que através da tecnologia, da ciência e do trabalho dessas pessoas é que sustenta a sociedade como ela é hoje. A agricultura tem sido o sustentáculo da economia."



HOTEL BRISTOL

Cachoeiro

CONFORTO E SEGURANÇA PARA LHE RECEBER

Reservas Easy

📞 (28) 3027-6001

📱 (28) 98118-0055

✉️ @ reservas.ech@redebristol.com.br

Endereço: Av. Francisco Lacerda de Aguiar,
nº277 - Gilberto Machado,
Cachoeiro de Itapemirim-ES





MARIA APARECIDA DA SILVA- ADMINISTRADORA, PROFESSORA E MESTRANDA- “A data certa eu não me lembro. Mas desde o início da revista eu amei a proposta. Adoro as matérias e, principalmente, a abordagem de mulheres à frente do agro. Isso nos fortalece enquanto gênero e abre caminhos para a nova geração. Um novo pensar e fazer no agronegócio possibilitarão às gerações futuras grandes resultados. Umas das capas mais lindas foi a das mulheres na colheita do café, esta que tenho em mãos. Um viva à Revista Safra!”

COOCAFÉ- “A Coocafé parabeniza a Revista Safra ES pelos nove anos de trabalho voltados à comunicação e disseminação do agro e do cooperativismo. Agradecemos a parceria nas nossas principais ações e com a cooperativa. Juntos, construiremos o futuro!”



ANSELMO BUSS JUNIOR- SÓCIO-DIRETOR

DO INSTITUTO INOVATES- “No momento em que parabenizamos a Revista Safra ES pelo seu 9º aniversário, agradecemos imensamente a sua grande contribuição na promoção das Indicações Geográficas, com destaque para as origens capixabas. Por ser um tema novo no Brasil, diferentemente do resto do mundo, essa ação visionária da Safra ES, em especial pelo excelente trabalho do Leandro Fidelis, que de forma clara e objetiva contribui significativamente para disseminar esse conhecimento para mais pessoas e beneficiar nossos produtores rurais. Em nome do Instituto Inovates, nossos parabéns e nosso muito obrigado!”



WANDA FERRERA E JEAN DAVIES- FOTÓGRAFOS-

“Trabalhamos com a Safra em 2018, e desde então sentimos um grande carinho pela revista. Quantas novas experiências compartilhadas! Quantas histórias contadas, risadas bem dadas, e ‘vivas’ entoados em cada boa foto, que fizeram o nosso dia muito maior do que um simples dia útil. O prazer de fazer parte de uma equipe profissional, competente e solícita é vibrante. Muito obrigado, Safra, por nos ter acolhido de braços (e páginas!) abertos”.



GERALDINE CSJAKOVICS- ADVOGADA- “Nesses tempos de informações digitais, a existência de uma revista tradicional como a Safra é um feito e tanto! Gosto muito das reportagens e demais informações, sempre me conectando com a vida e a lida no campo”.



FABIANA RUAS- BIÓLOGA DO INCAPER- “A revista Safra ES para mim é fonte de inspiração e mudou meu conceito de revista, não sendo mais puro entretenimento, mas sim onde bebo e me alimento de dados para meu conhecimento e que confio até para uso em materiais didáticos diversos (palestras, folders, banners, etc). Todos os contatos que tive com os profissionais me mostraram uma equipe extremamente competente, simpática, mas acima de tudo voltada a transmitir informações técnicas, comprometida com a realidade do agronegócio do nosso Estado, preocupados sempre com o desenvolvimento sustentável, desde o pequeno produtor, agricultor familiar, comunidades tradicionais até grandes e complexas cadeias produtivas. A consciência coletiva das pessoas hoje em dia faz com que estejamos cada vez mais exigentes, e o cuidado e profissionalismo com que a revista é trabalhada só vem ganhando espaço e crescendo a cada dia. Parabéns a toda equipe que mudou a forma de transmitir a informação, valorizando a transparência e competência. Vejo a revista como um espaço seguro, confiável, que traz os avanços tecnológicos, informa eventos e ainda com isenção política. É um exemplo de jornalismo agro como deve ser!”



- Cirurgia Bucomaxilofacial
- Implantes Dentários
- Tratamento Estético
- Ortodontia
- Harmonização Facial

Na edição especial dos nove anos da Revista Safra ES, os Cirurgiões Dentistas Dr. Rafael Moraes e Dra. Elza Galvão também comemoram sete anos da clínica em Guaçuí. A todos os pacientes que, desde 2008, depositaram sua confiança em nossas mãos, o nosso muito obrigado!



CONSULTÓRIO ODONTOLÓGICO

**Dr. Rafael Moraes Nolasco | Cirurgião Dentista
Bucomaxilofacial | CRO-ES 5144**

**Dra. Elza do N. Galvão Campos | Cirurgiã Dentista
CRO-ES 6910 | Especialista em Ortodontia**

Consultório: 28 3553 0236 | Celular: 28 99972 0172
Rua Comendador Aguiar, 517 (Rua dos Carneiros) . Guaçuí - ES



[o] FOTOS DIVULGAÇÃO

As marcas dos capixabas



REDAÇÃO SAFRA ES safraes@gmail.com

Nem é preciso recall para saber quais marcas do agro são as queridinhas do capixaba. A Safra ES selecionou quatro dentre as empresas mais tradicionais do Espírito Santo para mostrar como elas mantêm a preferência do consumidor em um mercado altamente competitivo.

A escolha não foi aleatória. Diante de um cenário tão desafiador como o de 2020, a revista receber o apoio das cooperativas Agrária de Caficultores de São Gabriel (**Cooabriel**) e de Laticínios de Cachoeiro de Itapemirim (**Selita**), a **Cofril** e a **Proteinorte** Alimentos S/A, das marcas “Xiken” e “Kifrango”, demonstra a parceria dessas marcas com veículos de comunicação como a Safra e o compromisso com o produtor rural. Quando uma empresa é importante no segmento em que atua, a preocupação vai além do fator financeiro. E apoiar publicações como a Safra ES faz toda a diferença neste momento.

Cooabriel, Selita, Cofril e Proteinorte se destacam pela qualidade dos produtos oferecidos,

da credibilidade conquistada ao longo dos anos, pela inovação e também dos investimentos, mesmo durante a pandemia (*Conheça um pouco da história nas próximas páginas*).

As marcas do agro estão aí para mostrar a força da indústria alimentícia estadual. Cada empresa, com seu nicho de mercado, reafirma a identidade capixaba e se torna uma verdadeira paixão. Ao escolher o que vai levar para a mesa, o consumidor mais uma vez está em busca de valorizar os seus símbolos. Inclusive aqueles estampados nas embalagens de café, lácteos e carnes.

“Quando entramos no supermercado, são poucos os produtos que não têm marca. É muito recente, por

exemplo, vermos marca em carne. Algumas áreas do agro puderam avançar mais; que o diga o setor de lácteos. Hoje, você já escolhe um leite longa vida ou um queijo muçarela ou coalho pela marca. Marca é agregar valor, é poder cobrar mais pelo seu produto porque o cliente reconhece essa marca por uma questão de valor”, destaca o consultor e ex-secretário de Estado da Agricultura, Octaciano Neto.

Octaciano cita o exemplo da Cofril. Para ele, o Espírito Santo é um dos poucos lugares do Brasil onde a linguagem da marca é mais cara que a da Seara. “O consumidor capixaba reconhece a Cofril como produto superior e paga mais por isso. Então, a reflexão

é nós do agro percebermos que investir em marca não é despesa, é agregação de valor. Isso que você paga mais é suficiente para remunerar a sua marca. A maioria do agro ainda é pouco reconhecida. Enquanto as indústrias investem em marketing, os pequenos produtores de forma geral não o fazem", avalia.

O diretor superintendente da Proteinorte, Elder Marim, afirma que para ter credibilidade é preciso trabalhar com transparência e honestidade. "Precisamos sempre nos adaptar ao mercado, mas respeitar os princípios básicos

e as regras de industrialização é fundamental para ter sucesso no setor de alimentos. Na Proteinorte tudo é feito com muita dedicação e cuidado e acredito que os clientes percebem todo esse amor que temos pela avicultura. Dentro das nossas embalagens vai muito mais que um frango, vai um alimento saudável, nutritivo e saboroso que preparamos todos os dias com muito orgulho", afirma.

DESIGN ESTRATÉGICO

Com sede em Vitória e 13 anos de fundação, a

Agência Balaio é pioneira em branding (processo de gestão usando a marca como referência) e design estratégico no Espírito Santo. A empresa é formada por quatro egressos da turma do curso de Desenho Industrial da Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes) e ostenta mais de dez premiações nacionais e internacionais de design, com trabalhos desenvolvidos para clientes de 15 Estados.

Os profissionais da Balaio acabaram ficando conhecidos como "designers de café", devido aos inúmeros projetos para embalagens do produto e de Indicações Geográficas (IG), todos ligados ao agro capixaba. "O agronegócio no Espírito Santo é muito forte. No caminho da agência, a gente percebeu que transitava no setor, mas não de forma estratégica. Houve um entendimento que ali existia grande potencial para ajudar empresas capixabas na estruturação das suas marcas", ressalta o designer *Chico Ribeiro*, um dos sócios-diretores da agência.

Para o designer, ao desenvolver projetos para marcas ou IGs do Estado, a diversidade cultural proporciona um farto material de inspiração para os trabalhos. "Tem que gostar de conhecer pessoas. Vemos uma diversidade cultural grande, muita riqueza. E nessa imersão tentamos extrair os diferenciais: o perfil do solo, o climático e o de pessoas. O Espírito Santo nos permite muitas viagens para mundos diferentes dentro do mesmo Estado. Fomos inteligentes em ver isso. Fizemos uma leitura dessa diversidade e conseguimos adequar a comunicação com esses públicos", diz Chico.

A agência quer se firmar como referência tanto no mercado capixaba quanto brasileiro, mas primeiramente, o propósito é mostrar o diferencial do design capixaba para o próprio mercado capixaba. "Neste momento que estamos passando, nosso objetivo é auxiliar as marcas capixabas a alcançarem seus propósitos para se posicionarem e se diferenciarem no mercado".



COOABRIEL INICIA PLANO DE EXPORTAÇÃO DIRETA DE CAFÉ

Apesar dos desafios impostos pela pandemia, principalmente no início da safra de conilon no nor-

te e noroeste capixabas, a Cooabriel deu início ao plano de exportação direta de café. A cooperativa efetuou

embarques de 250 toneladas (4.160 sacas) ao mercado dos Estados Unidos entre os meses de julho a outubro.

Otimistas, diretores e representantes da área de mercado da Cooabriel trabalham no plano de estruturação do Departamento de Exportação. Além do mercado norte-americano, a cooperativa se projeta para negó-

cios em outros destinos e para isto vem participando de rodadas de negócios.

“Esse projeto já era um sonho e conseguimos alavancar. A exportação é uma possibi-

lidade a mais de mercado e iremos perseguir com esse objetivo. As coisas estão caminhando muito bem e acreditamos que vai dar certo”, afirmou o presidente da Cooabriel, *Luiz Carlos Bastianello*.

Com 57 anos de atuação, Bastianello credita o sucesso e a credibilidade da maior cooperativa de conilon do mundo ao trabalho social desenvolvido e que dá sustentabilidade à atividade que os mais de 6.000 cooperados exercem.

“Trabalhamos visando transparéncia junto aos cooperados e ao mercado. Para o nosso quadro de sócios, oferecemos um acompanhamento técnico e controle do café de forma honesta, segura e correta. Em nossas lojas, são vendidos produtos com preços diferenciados. Ao Espírito Santo, promovemos suporte e desenvolvimento da cultura do conilon, além de gerar emprego, renda e desenvolvimento”, finaliza.



ALÉM DO MERCADO AMERICANO, A COOPERATIVA SE PROJETA PARA NEGÓCIOS EM OUTROS DESTINOS

Biovalens
Biotecnologia

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

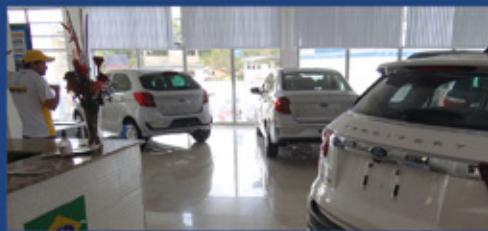
A Biovalens possui excelência em soluções de biodefensivos para o controle de pragas e doenças de plantas, proporcionando o aumento da qualidade e produção de alimentos sustentáveis.



VITTA
GRUPO



PLANOS ESPECIAIS PARA EMPRESAS E PRODUTORES RURAIS



DICAUTO

(28) 3553 1415 / 99976 4074 / 99945 6594 / 99885 6874 / 99918 0568
A FORD PRA VOCÊ / BR 482, KM 95 . GUAÇUÍ-ES

ENTREVISTA/ LEONARDO MONTEIRO/PRESIDENTE DA SELITA**SELITA, UM ÍCONE CAPIXABA DE 82 ANOS**

Uma senhora de respeito. Há 82 anos, a Cooperativa de Laticínios de Cachoeiro de Itapemirim (Selita) está na mente e no coração dos capixabas. Com cerca de 2.000 cooperados, na sua maioria pequenos produtores de 51 municípios do Espírito Santo, Minas Gerais e Rio de Janeiro, a Selita ostenta 80 produtos- com um “show de sabor, confiança e valor nutritivo”, diz o slogan- comercializados no Estado, Rio e sul da Bahia.

Neste ano, a cooperativa conquistou pela sexta vez o prêmio “Marcas Ícones”, nas categorias Leite e Queijo.

Em entrevista para a Safra ES, Monteiro fala sobre os produtos preferidos dos capixabas, lançamento de novos e o diferencial que o cooperativismo agrega à marca. Confira!

Safra ES- Como a Selita define a sua política de lançamento de produtos?

Monteiro- O lançamento de novos produtos é definido levando em conta diversos fatores, como atender às necessidades dos consumidores, que são conhecidas através de pesquisas que fazemos sistematicamente. Outros fatores também influenciam, por exemplo, a complementação do portfólio de um determinado produto. Enfim, são fatores diversos, que juntos nos permitem colocar um novo produto no mercado.

Safra ES- A que o presidente atribui tamanha credibilidade que a marca conquistou?

Monteiro- A credibilidade da marca Selita advém dos seus 82 anos de participação no mercado, sempre produzindo alimentos que têm na qualidade e na confiança seus grandes atributos. Para ter essa credibilidade em todos esses anos, nós procuramos a cada dia nos reinventarmos, na busca constante na excelência dos nossos produtos.

Safra ES- Desde quando a Selita industrializa produtos? A manteiga é o mais antigo? Ainda é o carro-chefe da marca?

Monteiro- É bom frisar que a Selita é uma cooperativa genuinamente capixaba, e temos orgulho disso. Formada por cerca de 2.000 cooperados, a maioria são pequenos produtores. A cooperativa industrializa seus produtos desde outubro de 1938. No início, a Selita produzia leite em sacolinha, manteiga e queijo. Hoje produzimos mais de 80 itens de produtos como leite UHT, queijo, manteiga, iogurte, doce de leite, requeijão, leite em pó e creme de leite. O leite UHT de caixinha é o carro-chefe da cooperativa.



nos direcionar para juntos produzirmos novos produtos, com a qualidade que faz a diferença.

Safra ES- Com a nova fábrica, há previsão de lançamento de novos produtos?

Monteiro- Com uma estrutura moderna, tecnologia de ponta, além de toda melhoria na gestão e nos processos, o novo Parque Industrial vai nos permitir produzirmos novos produtos, fortalecendo ainda mais os atuais, e possibilitar a cooperativa tornar-se ainda mais competitiva no mercado. Em um investimento de R\$ 80 milhões, poderemos captar até 800 mil litros/dia de leite em uma área construída de 40 mil m2. Uma obra que vai proporcionar a cooperativa ter maior produtividade com menor custo, beneficiando nossos cooperados e possibilitando aos consumidores terem produtos ainda mais saudáveis, saborosos e confiáveis, como fazemos há 82 anos.

Safra ES- Quais são os atuais “queridinhos” do consumidor?

Monteiro- Todos os produtos atendem os consumidores nas suas necessidades e desejos, com destaque para manteiga, doce de leite e requeijão.

Safra ES- A linha zero lactose está tendo boa aceitação? Os hábitos dos consumidores estão mudando ou em relação à Selita, ainda são tradicionais?

Monteiro- Apesar do mercado continuar a preferir os produtos tradicionais, já existe uma tendência, embora ainda pequena, de consumidores buscando produtos da linha zero lactose, em razão da intolerância à lactose, e também de outras linhas de produtos como alimentos funcionais. No Novo Parque Industrial que estamos construindo na BR-101- Safra, haverá espaço e condições de produzir alimentos diferenciados e de linhas especiais de produtos. O mercado e os consumidores vão

Safra ES- A marca “Somos Coop” também já vem sendo utilizada nos produtos Selita? Que diferencial o cooperativismo traz para os lácteos Selita?

Monteiro- Em todas as nossas divulgações, estamos inserindo “Somos Coop”. É importante os consumidores conhecerem que a cooperativa é de todos seus associados. E uma das vantagens são as sobras que no final do ano são divididas com os cooperados. Isso fortalece e dá dignidade aos produtos, mantendo suas famílias no campo. O cooperativismo é o melhor sistema que existe no mundo para desenvolver uma atividade. E nós temos orgulho de ser uma cooperativa capixaba de verdade.

Seu dia a dia com mais "Sabor e Qualidade"



🌐 www.selita.coop.br
/@ /selitalaticinios



COFRIL: QUALIDADE EM 120 PRODUTOS INCONFUNDÍVEIS

VARIEDADE, QUALIDADE E SABOR INCONFUNDÍVEIS SÃO OS SEGREDOS DA MARCA MAIS DESEJADA DE CARNE SUÍNA DO ESPÍRITO SANTO



Atender com excelência às demandas dos clientes a partir do desenvolvimento e oferta de produtos e serviços que contribuam para a melhoria da qualidade de vida das pessoas, gerando riqueza de forma sustentável. Essa é a missão da Cofril, com 33 anos no mercado e sede em Cachoeiro de Itapemirim. A empresa é líder capixaba no ramo de suínos.

São mais de 120 itens, oferecendo ao mercado variedade, qualidade e sabor inconfundíveis. Carnes suínas in natura, temperadas e defumadas, ingredientes para feijoada, bacon e outros defumados, além de vários tipos de linguiça, com destaque para a de pernil para churrasco, linha de embutidos, presuntos de pernil, apresuntado e de frango, mortadela, lombo tipo canadense e outros.

A história da Cofril começa em 1987, quando os irmãos José Carlos e Antônio Cesar, inspirados no segmento de negócio iniciado pelo pai anos antes, decidiram atuar com

suínos. Na época, começaram abatendo dois porcos e produzindo 300 kg de linguiça por semana num espaço de 20 metros quadrados. Com o aumento da demanda, no ano seguinte convidaram o irmão Elson para participar da sociedade nos futuros negócios.

Com o foco na constante preocupação com a qualidade, os produtos tiveram receptividade do mercado, motivando os irmãos a impulsionarem a produção e as vendas, que, com o decorrer do tempo, foram se expandindo para outros municípios além de Cachoeiro.

Com a expansão, veio a necessidade de agregar novas lideranças para ajudar a administrar a empresa e a produção. A Cofril cresceu e se modernizou, mantendo a mesma tradição de qualidade que conquistou o Espírito Santo. Para manter o padrão de qualidade dos seus produtos, a empresa conta com uma equipe administrativa preparada e dedicada, que planeja a produção em seus mínimos detalhes para oferecer ao mercado o que há de melhor em matéria de sabor na ampla linha de derivados de carne suína.

Para o diretor presidente da companhia, *José Carlos Correa Cardoso*, a credibilidade da Cofril é fruto de um trabalho constante com o compromisso com a qualidade há mais de 33 anos. “Desde a aquisição das matérias-primas até o

processo de industrialização, todas as etapas são realizadas com acompanhamento de profissionais preparados e métodos de produção rigorosamente inspecionados, de modo a oferecer ao mercado produtos com o diferencial de sabor a toda prova”, revela.

Atualmente, são abatidos mensalmente cerca de 15 mil bovinos e suínos, tanto como prestação de serviço quanto para consumo na indústria. Tudo é feito dentro de modernas normas de higiene, em ambiente refrigerado e temperatura controlada, seguindo as exigências sanitárias e de boas práticas de fabricação, com total respeito ao meio ambiente.

A Cofril dispõe de moderno laboratório para análise biológica, garantindo assim o constante monitoramento da qualidade dos seus produtos. Nas três unidades da empresa são produzidas 2.000 toneladas/mês de derivados de suínos.



EXPO SUL RAIZ-ES

2 a 6 de DEZEMBRO
Parque de Exposição - Cachoeiro de Itapemirim



mostra de animais - energia solar - agroindústria - cachaça - café
gastronomia - flores - pets - artesanato - cerveja

Patrocínio



Apoio



Realização



PRODUTOS SAUDÁVEIS E NUTRITIVOS, A FILOSOFIA DA PROTEINORTE

A EMPRESA ALIMENTÍCIA SEDIADA EM LINHARES TAMBÉM É PIONEIRA NA INSERÇÃO DE MINERAIS ORGÂNICOS EM RAÇÃO 100% VEGETAL NO BRASIL



“Compromisso e respeito pelo consumidor. Quando se tem o cliente no centro, tudo que se faz é pensando nele”. É assim que o diretor superintendente da Proteinorte, *Elder Marim*, define a atuação de uma das maiores indústrias de alimentos de origem avícola do Espírito Santo e uma das dez melhores empresas de abate de frangos do Brasil, estrategicamente localizada em Linhares, no norte capixaba, cidade desenvolvida e promissora do Estado.

Fundada em 1976 e com um moderno e eficiente parque industrial, com 110 mil m² de área construída e mais de 800 colaboradores, a Proteinorte tem hoje a capacidade para abater até 150 mil aves por dia. Ao longo de mais de 40 anos, a empresa reafirma a vocação de produzir alimentos de altíssima qualidade e sabor, seguindo os mais rígidos padrões de qualidade internacionais.

Esses mesmos rigor e compromisso com a qualidade se aplicam ao cuidado com a

comunidade e o meio ambiente, desde o tratamento da água utilizada na indústria e nas granjas ao processamento dos resíduos sólidos, que são reciclados em sua totalidade, transformando-se em adubos e matérias-primas para ração animal.

Sempre preocupada com a excelência dos produtos, a empresa possui atualmente 65 aviários próprios e conta ainda com ampla rede integrada de produtores locais, mantendo um rígido controle sobre a alimentação, manejo e o bem-estar das aves.

Proprietária das marcas Xiken e Kifrango, duas das mais conhecidas e queridas entre os consumidores do Espírito Santo, a Proteinorte oferece ao mercado um variado mix de produtos, capazes de atender aos mais exigentes paladares e de transformar cada refeição em um momento memorável.

“Cuidamos de todo o processo, desde a chegada dos pintinhos até a entrega dos produtos no supermercado. Nesse propósito de levar ao cliente o que há de melhor, investimos muito em pessoas, que são nossos colaboradores, parceiros e integrados agrícolas, tecnologia de produção e melhoria de processos. Há mais de 40 anos trabalhamos com essa filosofia: investir em qualidade e buscar sempre caminhos que possam nos levar a controles rígidos e produtos saudáveis e nutritivos para nossos clientes”, completa Marim.

PIONEIRISMO

Há alguns anos, a Proteinorte decidiu investir em uma alimentação diferenciada para todas as aves. A fábrica de ração passou a incluir minerais orgânicos na composição do produto, que é 100% vegetal, altamente saudável, ajuda no desenvolvimento adequado das aves e torna a carne mais macia, saborosa e nutritiva.

A empresa foi pioneira no Brasil nessa iniciativa, tanto que conquistou junto ao Ministério da Agricultura a liberação para imprimir nas embalagens o selo de “Minerais Orgânicos”. A Alltech, empresa que fornece o produto e atua em mais de 120 países, possui todos os estudos necessários para comprovar a eficiência do uso dos



minerais em relação à qualidade final do suplemento que chega ao consumidor.

Segundo o diretor superintendente da Proteinorte, o projeto de expansão da fábrica teve início em 2019 e contou com financiamento de R\$ 10,5 milhões do Banco de Desenvolvimento do Espírito Santo (Bandes), com total apoio do governo do Estado e da Prefeitura de Linhares.

Os investimentos têm o objetivo de melhorar ainda mais qualidade da ração que a empresa já produz, aumentando a capacidade de 16 para 30 toneladas/hora. A fábrica conta com os mais modernos equipamentos de automação e tecnologia avançada, como carregamento e misturas automatizados, e está preparada para atender o aumento de volume na demanda nos próximos anos.

Os processos ficaram ainda mais rápidos, seguros e eficientes, garantindo a qualidade total da ração que chega nas granjas dos parceiros integrados que cuidam das aves.

COOCAFÉ BATE RECORDE DE CAPTAÇÃO

A Coocafé vibra com um dos maiores marcos já registrados ao longo de quatro décadas: 1 milhão de sacas de café captadas em outubro. A conquista vai muito além de números e metas, demonstra

COOPEAVI FECHA O ANO COM NOVIDADES

A Cooperativa Agropecuária Centro Serrana (Coopeavi) inaugura oficialmente em dezembro o supermercado Rede Coope, em Santa Maria de Jetibá. Anunciada no ano passado, a novidade visa fomentar novos negócios e agregar ao capital dos mais de 16 mil cooperados. O supermercado já está funcionando, das 8h às 19h, com varejo e atacado.

O empreendimento fica localizado na Rua Herman Miertschink, no centro da cidade, onde fica a sede da Coopeavi. A ideia é levar a experiência completa de uma rede nacional de supermercados para associados e não-associados.



Além disso, o último bimestre do ano marca também o lançamento da Ração Coope para peixes, já disponível nas unidades comerciais da cooperativa, em embalagem de 25 kg. O produto incrementa as opções de nutrição animal para clientes e cooperados.

PÓDE MULHERES NO E-COMMERCE

A Cooperativa dos Cafeicultores do Sul do Estado do Espírito Santo (Cafesul) lançou novo site para divulgação e venda dos cafés produzidos pela cooperativa: o famoso "Pôde Mulheres", primeiro café 100% conilon feminino do Brasil, e o "Casario". O objetivo é facilitar o acesso e fortalecer o consumo dos itens por meio do comércio eletrônico (e-commerce).

De acordo com o presidente, Carlos Renato Theodoro, o portal já estava no planejamento da cooperativa e o seu lançamento foi adiado por conta do isolamento social. "Vimos as vendas online crescerem muito na pandemia.

a força da união e a valorização de uma história que é construída por várias mãos, destaca o diretor presidente da cooperativa, Fernando Cerqueira.

Ainda segundo Cerqueira, por trás desse marco estão pequenos e grandes esforços,

como campanhas, atendimentos online em tempos de pandemia, ampliação da equipe interna, oportunidade para autônomos, ampliação da estrutura física, implantação de novas tecnologias, a confiança dos associados e a parceria das empresas.

Então, estrategicamente, é importante ter uma página que funcione e permita a aquisição pelos nossos consumidores", explicou.

Um dos diferenciais da plataforma é trazer as principais características que diferenciam os produtos da Cafesul. "Além de termos o certificado Fair Trade, nossos produtos trazem marcas únicas. O Pôde Mulheres, por exemplo, traz com muita força a participação feminina em nosso negócio e os resultados alcançados por essas

mulheres. E o Casario valoriza o sítio histórico de Muqui. São esses conceitos que queremos trabalhar para mostrarmos o motivo de sermos diferentes", contou Carlos Renato.



[o] FOTOS DIVULGAÇÃO



Na nuvem ou na terra, a ExpoSul Rural dá um show

REDAÇÃO SAFRA ES safraes@gmail.com

Depois de suspensa no início da quarentena, a ExpoSul Rural deu a volta por cima e em vez de um evento fecha 2020 com três realizações. Em julho, aconteceu o Seminário ExpoSul Rural Compost Barn, voltado para a cadeia produtiva do leite; no final de setembro, a ExpoSul Gastronomia, unindo agroindústria e turismo; e de 2 a 6 de dezembro será a vez da ExpoSul RaízES, que promete trazer de volta parte do clima de alegria, troca de experiências e bons negócios que são característicos desse grande evento realizado no sul capixaba.

“A Exposul Rural na Nuvem e na Terra é mais uma resposta do agro à pandemia. Não nos intimidamos e mantivemos nosso compromisso com os produtores rurais, nossos parceiros, fornecedores e todo o público de Cachoeiro de Itapemirim e região”, diz Wesley Mendes, presidente do Sindicato Rural de Cachoeiro, realizador do evento.

De quebra, o novo formato da ExpoSul Rural revelou a jornalista Kátia Quedevez, editora da Safras ES, como uma âncora bem à vontade na frente das câmeras. Ela é a apresentadora oficial da ExpoSul Rural na Nuvem e na Terra e estará novamente na ExpoSul Rural RaízES.

DO CAMPO À MESA

Foi uma grata surpresa a realização da ExpoSul Rural Gastronomia, que começou despretensiosamente e acabou reconhecida como o maior evento online já realizado no Espírito Santo. Foram mais de 12 horas de transmissão pela Internet, com atividades presenciais no Shopping Sul

em Cachoeiro de Itapemirim, outros 21 locais no Espírito Santo e em duas cidades fora do Brasil. Entre 29 de setembro e 1º de outubro, a ExpoSul Rural Gastronomia juntou chefs de cozinha super criativos e comida boa preparada com carinho e os melhores ingredientes da agricultura capixaba.

Foram dezenas de receitas, algumas tradicionais, outras inovadoras, utilizando ingredientes da agricultura capixaba e valorizando o produtor rural e as agroindústrias familiares e empresariais do Espírito Santo. Na programação técnica, teve dicas sobre linhas de crédito para micro e pequenas empresas, análises sobre “Importância das marcas no agronegócio” e as

“Tendências do mercado consumidor de produtos do agro”. A decoração das mesas e dos ambientes, feita com trabalhos de artesãos de Cachoeiro de Itapemirim, foi um atrativo à parte.

O renomado chef Gilson Surrage, há quatro anos considerado o Embaixador da Gastronomia do Espírito Santo, foi o anfitrião, fazendo a coordenação gastronômica do evento. Junto com ele, chefs convidados dividiram a bancada da cozinha montada no Shopping Sul. Cidades como Venda Nova do Imigrante, Conceição do Castelo, Muqui e muitas outras deram um espetáculo à parte, mostrando suas tradições, produção agrícola e eventos, com transmissões online. A pimenta rosa capixaba foi ingrediente

chave na receita apresentada direto da Argentina e o modo capixaba de viver foi transmitido da Flórida, nas duas participações internacionais da ExpoSul Gastronomia. Para quem não acompanhou ao vivo, todo o material está disponível no canal da ExpoSul Rural no Youtube.

RAÍZES CAPIXABAS

De 2 a 6 de dezembro, o Parque de Exposições de Cachoeiro de Itapemirim abre seus portões para receber o último evento antes da reforma anunciada para este ano. A ExpoSul Rural RaízES vai passear pela história da agricultura no sul do Estado e na outra ponta vai mostrar a inovação que faz o agro se manter sempre forte, mesmo nas adversidades.

Café, pecuária, agroindústria, artesanato e também cooperativas, instituições de crédito, equipamentos de energia solar, máquinas e veículos estarão esperando os visitantes com todas as regras de segurança. O evento vai funcionar presencialmente de 14 às 20 horas, de quarta-feira (2/12) a domingo (6/12) com três horas de transmissão ao vivo pela internet todos os dias.



LINGUIÇA PARA CHURRASCO

Cofril

Sabor a toda prova!

**_GUIA**

PAIXÕES CAPIXABAS

O Espírito Santo nos convida para as mais diversas experiências. Da xícara de café a uma taça de vinho, a entrega tem que ser de corpo e alma. É por isso que a Safra ES preparou o guia “Paixões Capixabas”, serviço de Cafeterias, Cachaçarias, Cervejarias Artesanais e Vinícolas de norte a sul do Estado.

Mais do que o prazer do momento, este guia ajuda você a descobrir o que temos de melhor e a fortalecer os pequenos negócios. Um brinde!

**Antes de botar o pé na estrada, entre em contato com o estabelecimento. Imprevistos acontecem e horários de funcionamento durante a pandemia variam de acordo com decretos municipais e estaduais.*

O Guia sofrerá constante atualização e estará à disposição na versão on line no site www.safraes.com.br a partir de 10/12/2020. A principal fonte utilizada para a divulgação dos dados foram as redes sociais dos empreendimentos. Se você conhece alguma cafeteria, cachaçaria, cervejaria artesanal ou vinícola, e que não foi relacionada no Guia, colabore com a gente.

A divulgação do nome do empreendimento, telefone, horário de funcionamento e endereço é gratuita. Assim, a gente colabora com os pequenos negócios e fortalece o agroturismo capixaba, o que é melhor ainda, porque “a paixão só vai aumentar”. É só enviar os dados para safraes@gmail.com

Super agradecemos!



CERVEJAS ARTESANAIS BORA TOMAR UMA!

O Espírito Santo tem uma cervejaria para cada 118.196 habitantes. Não fique aí parado!

ALFREDO CHAVES

Cerveja Mountain Beer
(27) 99729-6505. Consultar Horário via WhatsApp

ARACRUZ

Barrel Bier Haus
(27) 99624-1945. Rua Alegria, 380 - Centro

Cervejaria Moro
(27) 99756-2675. (27) 99903-3970. Quinta e Sexta de 19h às 00h. Sábado de 17h às 00h. R. Nelziade Marciano Musso - De Carli

Garagem do Espetinho
(27) 99834-5940. Todos os dias de 6h às 00h. Fechado aos Domingos. Rua João da Rosa Loureiro, 76 - Vila Nova

BAIXO GUANDU

Dr. Bier
(27) 3732-2099. Todos os dias de 15h às 23h. Fechado às Segundas. R. Otaviano Ferreira, 124 - São José

BARRA DE SÃO FRANCISCO

Altas Horas Cervejaria e Conveniência
(27) 3756-2281. Todos os dias de 17h às 03h. Fechado aos domingos. Av. Pref. Manoel Vila, 245 - Centro

CASTELO

Cervejaria Hills
(28) 99946-5675. Sábado de 10h às 21h. Domingo de 10h às 20h. Zona Rural - Forno Grande

Cervejaria Kasteel Bier
(28) 99967-1212. Terça e Quarta de 18h às 00h. Quinta de 18h a 01h. Sexta de 18h às 02h. Sábado de 18h às 00h. Domingo de 18h às 00h. Av. Nossa Sra. da Penha, 740 - Centro

CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM

Cerveja Marô
(28) 99885-9857. Terça e Quarta de 18h às 00h. Quinta de 18h às 01h. Sexta de 18h às 02h. Sábado de 18h às 00h. Domingo de 18h 00h

Cervejaria Subterrânea
(28) 99999-2770. Consultar Horário via WhatsApp. Avn. R. Áurea Bpo. Depes, nº 07 - Campo da Leopoldina

Chopp Ecobier Cachoeiro
(28) 99967-4747. Segunda a Sexta de 13h às 22h. Aos Sábados de 10h às 20h. R. Maximiliano Fardim Perim, 135-205 - Maria Ortiz

CARIACICA

BoldiBeer Cerveja Artesanal
(27) 98109-2084. Consultar Horário via WhatsApp. R. Francisco Ladislau, 58A - Campo Grande

DOMINGOS MARTINS

Cervejaria Azzura - Beer Garden
(27) 98111-9696. Quinta a Domingo, das 18h às 00h. Rota do Lagarto - Pedra Azul

Cervejaria Barba Ruiva
(27) 3268-1223. Segunda e terça só loja de 11h às 17h. Quarta, Quinta e Domingo de 11h às 17h. Sexta e Sábado de 11h às 22h. Rodovia João Ricardo Schroling, 12 (na entrada da cidade)

Cervejaria Trarko Tap House
(27) 99901-8827. Quarta e Quinta 11h às 00h. Sexta, Sábado e Domingo de 11h às 00h. Avenida Presidente Vargas, 782 - Centro

Fritz e Frida
(27) 98876-3114. Quarta a Segunda de 11h às 00h. Avenida Presidente Vargas, Centro - 782

SOS Garden Bar
(27) 99965-2822 / (28) 99900-8380. Segunda das 11:30h às 20h. Quinta e Sexta das 18:30h às 00h. Sábado e Domingo de 11:30h às 00h. Rodovia Geral Sartório-ES - 164 - km 02

Ronchi Beer Cervejaria Artesanal
(27) 99989-5994. Segunda a Sábado de 11h às 00h. Domingo 11h às 19h. Pedra Azul

GUACUÍ

Cerveja Tenebrosa
(28) 98806-3553. Consultar Horário via WhatsApp

IBATIBA

Birra Verla
(28) 99945-9430. Quinta a Domingo, das 18h às 00h. Rua Nacif Alcure Sobrinho, Centro

Panzert Artesanal
(28) 99995-7701. Consultar Horário via WhatsApp. Rua David Galot, 47 - Chácara. São José - 200 metros atrás do Batalhão da PM de Ibatiba

JERÔNIMO MONTEIRO

Confraria Prata
(28) 99900-3131. Segunda a Sábado de 8h às 17h. Rua Dimas Batista Pereira - 369 - Centro

MUNIZ FREIRE

Tim Beer Cervejaria
(27) 99886-9049. Sexta-feira de 17h às 00h. Sábado de 09:30h às 17h. R. Félix Machado, 83 - Centro

MUQUI

Cerveja na Praça
(28) 99978-1143. Quarta a Domingo de 18h às 22h. Rua Vieira Machado - Centro

SANTA TERESA

Cervejaria Teresense
(27) 99707-6062. Terça de 12h às 18h. Quarta a Sexta de 12h às 00h. Sábado de 10h às 00h. Domingo de 10h às 17h. Rodovia Josil Espindola Agostini, km 65 - Penha

SERRA

Convento Cervejaria
(27) 99799-3050. Segunda a Sexta de 9h às 17h. Sábado e Domingo fechados. R. Comendador Alcides Simão Helou, 708 - Civit II *Conta com serviço de delivery

Cervejaria Ambronelli
Quarta a sábado de 18h às 00h. Av. Paulo Pereira Gomes - Morada de Laranjeiras

Cervejaria Mestra
(27) 99787-6656. Sábado e Domingo de 10h às 16h. Alameda Barão de Monjardim - 272. - Lote 001 Quadra 13 - Jacuhy (Alphaville - Área Comercial 2 - Aberta)

VARGEM ALTA

Cervejaria Dus Grillo
(27) 99972-2528 Sábado, Domingo e feriados de 10:30h às 18h. Córrego da Prata

VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Cervejaria Artesanal Grecco
(28) 99901-9511. Sábado de 11h às 17h. Domingo de 11h às 17h. Rod. dos Produtores, km 3 - Alto

Cervejaria Altezza
(28) 99989-3311. Quarta a Domingo e feriados de 10h às 16h. Estrada Vai e Vem, S/N - Distrito de São José do Alto Viçosa

Cervejaria Fatto a Manno
(28) 99935-4274. Segunda a Sexta de 17h às 23h. Sábado e feriados de 11h às 15h e de 17h às 23h. Rua Antônio Roberto Feitosa - 164 - Loja 06 - Centro

Cervejaria Piwo
(28) 99978-5239. Sexta das 18h às 21h. Sábados das 11h às 19h. Domingos das 11h às 17h. Rodovia 473 km 2.9 s/n Vilaçinha.

Rifugio Della Birra
(28) 99977-6996. Quarta à sexta 17h às 22h. Sábado 12h às 21h. Domingos de 10 às 18h - Tapera

Tarvos Cervejaria
(28) 99886-9527. Consultar Horário via WhatsApp. Avenida Domingos Perim, 607 - Centro

VIANA

Cervejaria Else Beer
(27) 99273-7815 (27) 99243-3454. Sexta e Sábado de 11h às 17h. Estrada Viana, Baia Nova - km 6,5 - Pedra da Mulata

PIABIER Cerveja Artesanal
(27) 99865-7686 / (27) 99846-1223 / (27) 3366-4172. Consultar horário via WhatsApp devido a pandemia. Na localidade de Piapitanguí

VILA VELHA

Beer Factory Tap Bar
(27) 3072-7079. Domingo e segunda de 17h às 23h. Terça a Quinta de 17h às 00h. Sexta e sábado de 17h às 02h. Rua Quinta de Novembro - 630 - Praia da Costa

Cervejaria Bigstep

(27) 99612-7942. Quarta e Quinta das 16h às 22h. Sexta de 16h às 23h. Sábado de 10h às 22h. Rua Nordeste, 73 - Glória

Cervejaria Bradus

(27) 99717-3729. Segunda a Sexta de 09h às 17h. Sábado de 08 às 13h. Rua Princesa Isabel, 01 - Riviera da Barra

Cervejaria Bigstep

(27) 98137-1511. Segunda a Sexta de 18h às 00h. Sábado e Domingo de 12h às 00h. Rua XV de Novembro - 600 - Centro

Cervejaria Artesanal Kingbier

(27) 99226-4206 / (27) 99881-2829 / (27) 99995-7456. Av. Álvares de Azevedo, 13 loja 03 - Riviera da Barra

Hood Tap Bar

(27) 3554-2049. Terça a Sexta de 16h às 23h. Sábado de 11h às 14h e de 16h às 23h. Rua José Pena Medina - 216 - Praia da Costa

Seu Luiz Cervejaria Artesanal Capixaba

(27) 99279-0102 / (27) 99889-4595. Atendimento apenas pelo WhatsApp durante a pandemia. Rua S. Ulisses Guimarães

VITÓRIA

Antúperia OnTap

(27) 3376-1001. Terça de 17h às 23h. Quarta a Sexta de 17h às 00:30h. Sábado de 11h às 00:30h. Domingo de 11h às 17h. Avenida Rio Branco - 1640 - Praia do Canto

Cerveja Casa 107

(27) 99773-7157. Terça a Sexta de 16h às 22h. Sábado e Domingo de 10:30h às 22h. Avenida Carlos Gomes de Sá, 730 - Loja 07 - Mata da Praia

Cervejaria Alquimistas/TopBeer Brasil

(27) 99609-5978. R. Domingos Póvoa Lemos, 30 - Jardim Camburi

Cervejaria Fratelli Reggiani

(27) 99877-7675. Quinta e Sexta de 17h às 00h. Sábado e domingo de 12h às 00h. Avenida Saturnino Rangel Mauro - 1011- Pontal de Camburi

Cervejaria Gun Beer

(27) 99724-6568. Rua Pedro Carlos de Souza, 386 - Ilha de Santa Maria

Cervejaria Trindade

(27) 99888-8292. Terça a Sexta de 18h às 23h. Sábado de 10h às 23h. Rua Maria de Lourdes Garcia - 285 - Monte Belo

PARA VOCÊ CHECAR NA REDE...

Gárgula Cerveja Artesanal do Caparaó

(21) 99222-9366. www.facebook.com/cervejariagarguladocaparao
www.instagram.com/gargulacervejaria

Cerveja Caparaó

www.instagram.com/cervejacaparao
www.facebook.com/cervejacaparao

Buena Vista Cervejaria (Vitória)

Vitória (27) 99944-2019. www.facebook.com/buenavistacervejaria. www.instagram.com/buenavistacervejaria

Serpentário Brewery (Vitória)

*Cervejaria artesanal mesmo!
www.instagram.com/serpentariobrewery

CACHAÇARIAS

NÓS ENTENDEMOS DE PINGA!

O Espírito Santo figura no ranking dos Estados com maior número de produtores do Brasil. Siga a rota!

AFONSO CLÁUDIO

Cachaça Thimotina

(27) 99702-2368. Segunda à Sexta de 8h às 12h e de 13h às 15h. Estrada de Afonso Cláudio - S/N

ÁGUIA BRANCA

Cachaça Crioula

www.instagram.com/cachaca_crioula/
www.xn--cachacacrioula-mgb.com.br

ALEGRE

Cachaça Monte Cristo

[www.instagram.com/cachacamcristo.](http://www.instagram.com/cachacamcristo/)
Fazenda Monte Cristo

Cachaças Jerusalém

(28) 99945-5110.
www.instagram.com/cachacasjeruzalem
Fazenda Jerusalém

ARACRUZ

Cachaça 6 Annas

(27) 98180-0027 / (27) 99299-5664. Consultar horário de funcionamento via WhatsApp. Estrada ES 261 - km 8,5 - Balneário de Santa Cruz

CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM

Cachaça Floresta

(28) 99985-1405. Consultar horário de funcionamento via WhatsApp. Burarama

Cachaça Mula Preta

(28) 3539-3122. Segunda a Sexta de 7h às 17h. Fazenda Petrópolis - Burarama

Cachaças Saborizadas Desapego

Informações por direct ou (28) 99930-6143 Kelly.
www.instagram.com/cachacasdesapego

CARIACICA

Kchaça Brasil

(27) 99309-0768 / (21) 99258-9348. Terça a Domingo com agendamento
Avenida Cariacica - 879 - Vila Capixaba

CASTELO

Cachaça Benfica

(28) 99916-8393. Consultar horário de funcionamento via WhatsApp. Zona rural

Cachaça Fazendão

(28) 99986-8179. Consultar horário de funcionamento via WhatsApp. Zona rural

DOMINGOS MARTINS

Bebidas Country Brasileira

(27) 99835-8032. Segunda a Sábado de 7h às 17h. Sítio Empreendedor Sassemburg, Estrada do Alto Areinha - Zona rural

Cachaça Chapelão

(27) 99969-9805. Consultar horário de funcionamento via WhatsApp. Rodovia Coriolano Guilherme Stein - Parajú

Cachaça Granfin

(27) 3249-1138 (27) 99836-9973. www.instagram.com/granfinacachaca/
Sítio Granfin - Parajú

Cachaça Mais Uma

(27) 99846-9171. Consultar horário de funcionamento via WhatsApp. Estrada Paraju - km 09

DORES DO RIO PRETO

Cachaça Engenho do Vovô

(28) 99999-6617. Consultar horário de funcionamento via WhatsApp. www.instagram.com/cachacaengenhodovovo/

GUARAPARI

Reserva do Gerente

CACHAÇA E CERVEJA

(27) 99288-4034. Segunda a Sexta de 8h às 17h. Sábado de 8h às 16h. Domingo de 09h às 13h. Rodovia do Sol - KM 28 - Recanto da Sereia

LINHARES

Cachaça Princesa Isabel

(27) 99663-0102. Marcar visitação via WhatsApp. (27) 99826-9886. Estrada do Bebedouro x Baunilha - km 26 - Distrito do Desengano

SANTA TERESA

Cachaça DA MATA

(27) 99899-7552 / (27) 99975-2140. Sexta das 17h às 22h. Sábado das 10h às 22h. Domingo 10h às 15h. Rodovia Santa Teresa - Itarana - km 05 - Vale de São Lourenço

SÃO ROQUE DO CANAÃ

Cachaça Arte Suprema

(27) 99885-5668. Segunda a Quinta de 8h às 17h. Sexta de 9h às 18h. Sábado de 8h às 15h Domingo de 8h às 12h. Rodovia ES - Km 80

VARGEM ALTA

Cachaça Sinhazinha

(28) 99928-5044. Marcar visitação via WhatsApp. (28) 99928-5044. Zona Rural, Nova Concórdia

VILA VELHA

Entreponto Cachaça Santa Terezinha

(27) 99762-2019. Segunda a sexta de 12h às 22h. Sábado de 10h às 22h. Domingo de 12h às 17h. Rua Augusto dos Anjos - 96 - Planalto

VITÓRIA

Cachaça Dose Clássica

(27) 99857-0113. Segunda a Sexta de 8h às 18h. Avenida Rosa Helena Schorling Albuquerque - 3800 - Aeroporto Internacional de Vitória

CAFETERIAS

DIVERSAS ORIGENS NUMA XÍCARA

Uma terra, diversas origens. A bebida mais consumida no mundo é nossa especialidade!

AFONSO CLÁUDIO

Café Pontões

(27) 3735-1305 - Segunda a Sexta, das 8h às 18h. Rua Azulina de Sousa Manso, 78 - Centro

ALEGRE

Café Bar Canto Caparaó.

(27) 99916-6142 - Terça a Domingo de 16h as 20h. R. Padre Anchietá, s/n - Centro

ANCHIETA

Aryabe Café & Bistro

(28) 99915-8523. Terça a Domingo de 14h às 20h. R. Eivalzio

ARACRUZ

Confeitoria Zuccolotto

(27) 99810-3730. Segunda a Sábado de 14h às 19h. Rua Tibúrcio Alves da Costa, 67 - Vila Rica

Skap Café e Doceria

(27) 99974-2703
Terça a Sábado de 09h às 21h
Shopping Oriundi

BARRA DE SÃO FRANCISCO

Cafeteria e Restaurante Moreira

(27) 3756-5124. Segunda a Sábado de 07h30 às 19h. Elizeu Divino, 170-270 - Centro

BOM JESUS DO NORTE

Roth Café

(22) 99601-6249. (28) 3562-2462. Segunda a Sábado 07h30 às 19h. Av Major Bley, 67 - Centro

BREJETUBA

Mandalas Café

(27) 99809-7979. Quarta, Quinta e Sexta de 19h às 23h. Sábado e Domingo de 15h às 23h. R. Eurides Cabral

CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM

Café Na Tua

(28) 99966-8802. Sábado a Domingo de 09h às 17h. R. Agostinho Segundo Tirelo, 37 - Aeroporto

Chéirin Bão Cachoeiro

(28) 99974-9571. Terça a Domingo de 09h às 19h - Av Governador, Av. Cristiano Dias Lopes, 108 - Gilberto Machado

CARIACICA

Suellen Coffee & Cake

(27) 99984-3122. De Segunda a Sábado por agendamento. Domingo das 14h às 18h Av. Expedito García - Campo Grande

CASTELO

Cafés Cezati-Montanhas Capixabas

(28) 99942-5274. 24h - Agendar via WhatsApp

Margarida Café e Confeitoria

(28) 3542-2699. Segunda a Sexta de 7h às 19h. Sábado de 7h às 13h. 34 - Rua Convívio Sebastião. Moraes Centro

COLATINA

Bar Ladym - Café & Beer

(27) 99881-4810. Segunda de 6h30 às 20h Terça de 6h30 às 21h. Quarta, Quinta e Sexta de 6h30 às 23h30. Domingo de 12h às 15h. R. Francisco Teixeira Tardim, 5 - Santo Antônio

Café Malagueta

(27) 3044-0348. Segunda a Quinta de 7h às 17h. Sexta 7h às 16h. ES-080, Shopping Moda Brasil -

CONCEIÇÃO DA BARRA

Cafeteria Mariana

(27) 99501-2259. Segunda a Sábado de 8h às 19h. Domingo de 15h às 19h. Av. Gov. Jones dos Santos Neves, 51

DIVINO DE SÃO LOURENÇO

Cafeteria Destino

(28) 99901-2516. <https://www.facebook.com/DestinoPatrimoniodaPenha>
Rua José Maria de Gonçalves, 38 - Patrimônio da Penha

DOMINGOS MARTINS

Bistrô Vista Pedra Azul

(27) 99920-7123. Terça a Quinta, das 11h às 16h. Sexta e Sábado, das 11h às 22h. Domingo, das 11h às 17h. Sítio Vitorino Colodette, Rodovia Geraldo Sartório - São Paulo do Aracê - Pedra Azul

Café 262

(27) 99502-7163. Todos os dias de 17h às 18h. BR 262 - km. 37. Rod. Pres. Costa e Silva, s/n

Café Colonial Peterle

(27) 99650-5058. Sábado de 13h às 21h. Domingo 13h às 20h. Caminho da Rota de Lagarto

Café com Prosa

(27) 3268-2751. Sábado a Quinta de 7h às 19h. Sexta de 7h às 20h. Rodovia BR 262, KM 38

Cafeteira Café & Cia

(27) 99741-2781. Segunda a Sábado de 10h às 19h. Rua Canal - 206 - Pedra Azul

Café Koehler

(27) 99573-0457. Terça a sexta de 13h às 21h. Sábado de 13h às 23h. Domingo de 13h às 21h. R. João Batista Wernersbach, s/n - SI 2 - Centro

Cafeteira e Lanchonete Müller

(27) 3268-1012. Consultar Horário via telefone. Centro

Casarão Pordenoni

(27) 99831-9517. Terça a Domingo, das 10h às 21h. Rodovia BR-262, Km 90, s/n. Pedra Azul

Expresso 37 Café

(27) 3127-5553. Todos os dias de 17h às 18h. BR 262 - km. 37. Rod. Pres. Costa e Silva, s/n

Heimen Coffee

(27) 3248-0076. Sexta, sábado, domingo e feriados de 8h às 16:30h. Rota do Lagarto - Km 2,2 - Pedra Azul

Khas Café

(27) 99615-3005. Sábado, Domingos e Feriados. Pedra Azul

Klein Sabores

(27) 99898-2818. Terça a Sábado de 08h às 21h. Domingos de 10h às 21h. R. João Batista Wernersbach - Centro

Marietta Delicatessen

(27) 99973-2370. Quarta a Domingo, das 9h às 19h. Rota do Lagarto, s/n - Zona Rural

Saiter Café

(27) 99999-8082. Segunda a Domingo, das 8h às 21h. R. João Batista Wernersbach, 90 - loja 01 - Centro

_DORES DO RIO PRETO

Cafeteria Vilas Boas/Pousada da Consuelo
(28) 3559-1323. Terça a Sexta de 15h às 20h. Sábado das 15h às 22h30. Domingo de 18h às 22h. Rua Profa. Zácarias Fagundes, 1-49 - Centro

_NO ENTORNO DO PARQUE NACIONAL DO CAPARAO

Pousada e Cafeteria Villa Januária.
Telefone: (28) 99922-3027. www.instagram.com/villajanuaria. A 8 quilômetros da portaria capixaba do Parque Nacional do Caparaó.

Cafeteria Grão a Dois
(28) 99934-3764. Horário sob confirmação. Fins de semana, das 9h às 21h

Cafeteria Onofre
Forquilha do Rio - Pedra Menina
(28) 99943-8432/ (28) 99943-8432 / (28) 99962-9008.
www.instagram.com/cafeteriaonofre/

Flor de Café
Estrada Parque - Pedra Menina
(32) 98415-8928 (28) 99958-1772
www.facebook.com/flordecapepousada

A Cafeteria
(28) 99986-3744. Sítio Santa Rita
- na divisa com Espera Feliz.
www.instagram.com/acafterianositio/
www.familiasantaria.com.br/

Casa do Lago
(28) 99910-6140. Sábados e Domingos, das 12h às 16h. Sextas e Sábados das 18h às 23h. Estrada de Acesso à Portaria Capixaba do Parque Nacional da Serra do Caparaó - Pico da Bandeira

_GUAÇUÍ

Varanda Café & Prosa
(28) 99924-2795. Segunda a Sábado, das 08h30 às 19h. Av. Espírito Santo, 199 - Centro

_GUARAPARI

Bistrô e Pousada Orquídea Café
(27) 99272-2612. 12h às 17h, e de 20h às 00h. Alameda dos Flamboyants, 21 - Meaípe

Café com Churros

Instagram: @cafeconchurros. Quinta de 15h às 19h30. Sexta a Domingo de 15h às 22h. Condomínio do Ed Dom Luiz Felipe - Rua Henrique Coutinho, n° 16 - Ed. Loja 01 - Centro

Confraria do Sabor Cafeteria

Segunda a Domingo, das 13h às 23h, Condomínio do Edifício Varandas do Mar - 075, Av. Beira Mar, 1900 - 48 - Praia do Morro

Viva Café

(27) 99963-9460 - Segunda a Sexta, das 8h às 18h30, Sábado, das 9h às 12h. Ed. Center Park - R. Jacinto de Almeida, Loja 09 - Centro

_IBATIBA**Cafeteria Expresso do Mato**

(28) 99882-3394. Segunda a Domingo de 14h às 18h. Avenida Mario Andreaza - 172. - Centro

Casa do Café Teeiro

(28) 99933-6464. Quarta a Segunda de 7h às 16h. BR 262, km 181

Euforia Café

(27) 99890-7085. Terça a Domingo de 14h às 21h. Rua Salomão Fadalah - 111 - Centro

_ICONHA

Deliciê Confeitearia & Cafeteria
(27) 3537-2918. Segunda a Sexta de 14h às 19h30. Sábado de 12h às 19h30. Rod. Pe. Roque Baptista Valati - Centro

_IRUPI**Jane's Coffee**

(28) 99927-7031. Segunda, Terça, Quarta e Sexta de 8h às 11h e de 13h às 19h. Aos Domingos e feriados de 13h às 19h. Rua Joaquim Cecílio Fernandes - 60 - Loja A, Centro

_ITAPEMIRIM**Bom Bistrô Cafeteria**

(28) 99902-9363. Segunda a Domingo, das 14h às 23h - Av. Itapemirim - Itaoca

_IBITIRAMA**Serra do Caparaó**

Sítio Pedra Roxa. (27) 99226-9117. Consultar Horário via telefone.

_IÚNA**Cafés do Caparaó**

(28) 99911-4278. 24h - Agendar via WhatsApp. Rua Salomão Cristóvão - 89 - Quijombo

Café Serra Valentim

(28) 99939 0661. De segunda a sábado por agendamento. Domingo das 14h às 18h. Barro Branco - Zona Rural

_LINHARES**Expresso onze8dois Cafeteria**

(27) 99984-4570. Segunda a Sexta, das 10 às 19 horas. Av. João Felipe Calmon, 1182 - Centro

Sorelle Caffe

(27) 3151-3993. Segunda a Quinta, das 8h às 19h. Av. Pres. Getúlio Vargas, 1220 - Centro

Tulha Café e Bistrô

(27) 3153-0668. Segunda a Sexta, das 8h às 20h. Av. Gov. Carlos Lindemberg, 1144 - loja 05 - Centro

_MARECHAL FLORIANO**Doce Dom Espaço Gourmet**

(27) 99700-0055. Segunda a Sábado, das 11h às 21h. Av. Pres. Kennedy, 60 - Centro

_MARATAÍZES**Dolce Café Marataizes**

(11) 99996-9755. Segunda a Sábado, das 8h às 18h. Av. Rubens Rangel, 1525 - Cidade Nova

Raízes café & bistrô

(28) 99996-2882. Segunda a Domingo, das 11h às 22h. Av. Rúbens Rangel, 22 - Cidade Nova



Baixe nosso aplicativo em sua PlayStore ou
compre direto em nosso site dire.to/convento
e receba em casa seus produtos.



PRODUTO
**100%
CAPIXABA**



@conventocervejaria

Alma Capixaba

MARILÂNDIA**Nova Cafeteria e Lanchonete**

(27) 99738-3306. Segunda a Sexta, das 7h às 18h. Sábado, das 7 às 12h.
Rua São Tarcísio, 55 - Centro

MUNIZ FREIRE**Café Majestade**

(28) 99984-9567. Consultar Horário via telefone. Argemiro José da Silva - 121 - Centro - Piaçu

PINHEIROS**Cafeteria Dona Carmen**

(27) 3765-2676. Segunda a Sábado, das 6h às 19h30; Domingo, das 6h às 10h. Av. Agenor Luis Heringer, 407 - Centro

PIÚMA**Arrastão Espaço Café**

(28) 98100-2230. Segunda a Sábado, das 08h30 às 20h. Av. Isaias Scherrer, 35 - Centro

Divino Sabor Cafeteria e Bistrô

(28) 99991-8065. Terça a Domingo, das 14h às 20h. R. João Fernandes Lima, 408 - Lot. Jardim Mailly

SANTA TERESA**Café Zanoni**

(27) 99837-3358. Quarta-Feira, das 14h às 19h. Quinta-Feira, das 14 às 20h. Sexta e Sábado, das 12 às 23h. Domingo, das 12h às 17h. R. do Lazer, 75 - Centro

Caffé di Italy

(27) 99866-6650. Consultar Horário via telefone. Av. José Ruschi, 194 - Eco

SÃO MATEUS**Bombom Café**

Segunda a Sexta, das 9h às 19h. Sábado, das 9h às 13h. Av. José Tozzi - Centro

Café Duarte

(27) 3763-2382. Segunda a Sexta, das 7h às 17h. Av. João XXIII, 734 - Boa Vista

Espaço Damiani

(27) 3312-9733. Segunda a Domingo, das 06h45 às 23h. Rod. Othovarino Duarte Santos, 567 - Forno Velho, São Mateus

SERRA**Bookafé**

(27) 3318-0361. Consultar Horário via telefone. R. Guilherme de Almeida, 67 - Parque Res. Laranjeiras

Café com Arte

(27) 99960-7686. Consultar horário via telefone. Av. Oito de Setembro, 302 - Manginhos

CAFÉ DONA LICA

(27) 3328-2863. Segunda a Sábado, das 9h às 18h30. Dentro do material de construção. C&C - R. Pedro Zangrande, 232 - Lote B - Jardim Limeirão

Cafeteria Requinte do Café

(86) 3122-6000. Segunda a Sábado, das 10h às 22h. Av. Eldes Scherrer Souza, 2162 - Colina de Laranjeiras

Caramello Cafeteria

(27) 99975-7299. Segunda a Sexta, das 9h às 19h. R. Castro Alves, 82 - Loja 19 - Parque Res. Laranjeiras

Oriental Cafeteria

(27) 99995-3390. Consultar Horário via telefone. Laranjeiras Shopping - Av. Primeira Avenida, 231 - 1 andar - Parque Res. Laranjeiras

The New York Café

(27) 3065-5544. Segunda a Domingo, das 7h às 22h. R. Marataizes, 250 - Loja 9 - Valparaiso

VENDA NOVA DO IMIGRANTE**Café da Roça Altoé da Montanha**

(28) 99915-9922. Segunda a Sexta, das 8h às 19h; Fins de Semana, das 9h às 21h. Avenida Prefeito Nicolau Falchetto, S/n - Bananeiras

Café Vale do Caxixe

(28) 99935-3101. Consultar Horário via telefone. Caxixe

Fazenda Carnielli

(28) 3546-1272. Segunda a sexta de 7h30 às 17h30. Rod. Pedro Cola - Providência

VILA VELHA**Café com Cravo**

(27) 99951-6728. Quarta a Domingo, das 15h às 21h. R. Cravo, 49 - Jardim Colorado

Café do Museu

(27) 3326-8190. Segunda a Domingo, das 10h às 18h. Tv. Leopoldina, s/n - Argolas

JÚNA**Adega & Cafeteria 3 Taninos**

(28) 99886-1963. Segunda a Quinta de 10h às 20h. Sexta de 10h às 21h. Sábado de 10h às 13h. Rua Desembargador Epaminondas do Amaral - 145 - Centro

Café Havanna

(27) 3320-6145. Segunda a Domingo, das 10h às 22h. R. Inácio Higino, 65 - Praia da Costa

Cafecito Corbalan

(27) 99666-2255. Segunda a Domingo, das 10h às 22h. Shopping. Av. Luciano das Neves, 2418 - Centro

Cafeteria Dona de Casa

(27) 3072-8388. Segunda a Domingo, das 10h às 22h. Rod. do Sol, 5000 - Itaparica

Cafeteria Will Café

Segunda a Sábado, das 11h30 às 19h30. Bis Shopping Loja 03, R. Inácio Higino, 371 - Praia da Costa

Caffè Lorenzon

(27) 3535-3602. Segunda a Domingo, das 7h às 21:30 horas. Av. Hugo Mussu, 1243 - Praia da Costa

California Coffee

(27) 3340-6934. Segunda a Domingo, das 10h às 22h. Shopping. Av. Luciano das Neves, 2418 - Shop 2044 - Itapuã

Coffeetown Vila Velha

(27) 3535-0012. Terça a Domingo, das 14h às 20h. R. Maranhão, 45 - Praia da Costa

Colher de Pao Cafeteria&Bistrô

(27) 98189-0666. Terça a Domingo, das 14h às 21h. 245-351, R. Ibitirama - Praia de Itaparica

Pancakes on the Beach

(27) 3061-2020. Terça a Sexta-Feira, das 16h às 22h. Sábado e Domingo, das 8 às 23 horas. R. Inácio Higino, 200 - 03 - Praia da Costa

Surf Café

(27) 3063-0941. Segunda a Sexta, das 7h às 18h30. R. Expedicionário Aquino Araújo, 53 - Centro de Vila Velha

Tonti Gourmet Café Bistrô

(27) 99984-0147. Segunda a Sexta, das 9h às 18h. Rua Henrique Moscoso, 1383 - Centro

VITÓRIA**364 Café Bar**

(27) 98169-2130. Segunda a Domingo, das 9h às 21h. R. Chapot Presv, 364 - Praia do Canto

Café Bamboo

(27) 3315-9204. Segunda a Sábado, das 10h às 21h. R. Afonso Cláudio, 254 - Praia do Canto

SANTA TERESA**Cantina Braun**

(27) 99809-4127. Sábados, Domingos e feriados, de 07h às 18h. Recebe agendamento para excursões com visitas às parcerias. Vale de Tabocas

Cantina Mattiello

(27) 99908-5282. Todos os dias de 10h às 16h. Rua São Lourenço, 725 - São Lourenço

Cantina Romenha

(27) 99877-4105. Sábados e domingos, de 11h às 16h. Circuito Caravaggio

Casa dos Espumantes

(27) 99974-3774. Terça a Sábado de 08h às 17h. Domingo e Segunda de 09h às 16h. Circuito Caravaggio - km 4

Cantina Grotteschi Vinhos Finos

(27) 99927-2190 / (27) 3119-0364. Todos os dias de 08h às 17h. Sítio Mãe Maria - Vale de Tabocas

Vinícola Rassele

(27) 3259-1486. (27) 99995-5926. Todos os dias de 07:30h às 17:30h. Rua Cel. Bonfim - 448 - Centro

Café com Tudo

(27) 3376-9192. Segunda a Sábado, das 06h30 às 20 horas. Av. Cezar Hilá, 905 - Loja 02 - Bento Ferreira

Café Terra Nova

(27) 99846-4430. Segunda a Sexta, das 11 às 18:30 horas. R. Elias Tomasi Sobrinho, 230 - Santa Lucia

Café Teugrano

(27) 3320-6209 Segunda a Domingo, das 10h às 21h. R. Joaquim Lirio, 455 - Loja 1 - Praia do Canto

Cafezinho Cafeteria

(27) 99272-7551. Segunda a Sexta, das 8h às 16h. Edifício Enseada Tower, Av. João Batista Parra, 673 - Loja 02 - Praia do Suá

Caliente Cafeteria

(27) 3314-2837. Segunda a sábado, das 8h às 19h30. Av. Mal. Mascarenhas de Moraes, 1905 - Loja 01 - Bento Ferreira

Camielli Cafeteria e Delicatessen

(27) 3014-1533. Segunda a Sábado, das 8h às 20h. R. Belmiro Rodrigues da Silva, 111-171 - Enseada do Suá

Cousa Café

(27) 99956-0277. Segunda a Sexta, das 12h às 19h. Sábado das 16h às 20h. R. Gama Rosa, 236 - Centro

Delta Q

(27) 3325-2413. Segunda a Domingo, das 10 às 22 horas. Av. Américo Buaiz, 200 - Enseada do Suá

Dicafé Cafeteria

(27) 2142-8292. Segunda a Sexta, das 7h30 às 18h30. R. José Alexandre Buaiz, 190 - Enseada do Suá

Kaffa Cafeteria

(27) 3097-2601. Segunda a Sexta, das 9h às 20h. R. Darcy Ribeiro, 50 - 03/04 - Jardim da Penha

Plaza Café

(27) 3227-0741. Segunda a Sexta, das 7h às 19h. Edifício New York Plaza, R. Constante Sodré, 750 - Lojas 08/09 - Santa Lucia

Prosa Café

(27) 2142-4252. Segunda a Sábado, das 9h às 19h. R. Dr. Dido Fontes, 520 - Jardim da Penha

TERRAFÉ HORTOMERCADO - Cafeteria e Empório

(27) 99627-2339. Consultar Horário via telefone. Shopping Jardins - Hortomercado - Tiffany Center - Arrepiado

Zayin Café

(27) 3102-9818. Segunda a Sexta, das 9h30 às 18h30. R. Graciano Neves, 156 - Loja 2 - Centro

VINÍCOLAS**TRADIÇÃO ITALIANA****E RÓTULOS PREMIADOS**

As montanhas capixabas se destacam pela produção de vinhos, com rótulos entre os melhores do Brasil. Está esperando o que?

DOMINGOS MARTINS**Adega Bortolini**

(27) 99924-3877. Segunda à sexta de 08h às 17h. Sábado de 08h às 14h. Sítio Canto da Mata - Chapéu

Sítio Herança Agroturismo

(27) 99617-8364. Visitas suspensas durante a pandemia. Pedra Azul

VENDA NOVA DO IMIGRANTE**Vinhos Tonel**

(28) 99922-2255, (28) 99986-8421. Todos os dias de 08h às 18h - (no período da pandemia, agendamentos via WhatsApp). Alto Província - Saúde

✉ vendas@cachacaprincesaisabel.com.br
🌐 parceiro.cachacaprincesaisabel.com.br
📞 Fernando (comercial) - 027 99663 0102
👤 @alambiqueprincesaisabel



Vinicola Ziviani



ASSOCIAÇÃO DOS VITIVINICULTORES DE SANTA TERESA

Tabocasvindegarage

Cantina Grotteschi

Cantina Braun

Tabocas

55 min
27,5 km

ES-261



Grotteschi
Vinho

O VINHO É UMA DAS GRANDES PAIXÕES
DOS CAPIXABAS. E SANTA TERESA É O MAIOR PRODUTOR
DE UVA E DE VINHOS DO ESPÍRITO SANTO.
CONHEÇA AS VÍNICOLAS ASSOCIADAS À AVIST,
ELAS SÃO REFERÊNCIA NO ASSUNTO.
COM CERTEZA, VOCÊ VAI SE APAIXONAR!

ROTA DAS VÍNICOLAS



**CAFEICULTURA E
RELIGIOSIDADE CAMINHAM
LADO A LADO NA VIDA DE
ALGUNS PRODUTORES
CAPIXABAS E MINEIROS**

AGRICULTURA E RELIGIÃO

Plantar com fé eu vou

LEANDRO FIDELIS safraes@gmail.com

Cafeicultores das regiões central e do Caparaó, na divisa do Espírito Santo com Minas Gerais, demonstram devoção e religiosidade também nas suas atividades. Encontramos quem mantém costumes cada vez mais fortalecidos no âmbito familiar, como fincar crucifixo na lavoura ou devotar fé a uma santa criada por cafeicultores paulistas.

Em Timbuí, distrito de Fundão, o engenheiro agrônomo e produtor rural Edson Costalonga (42) afirma que viu a família prosperar com intervenção divina. Muito católicos, ele, o pai e a mãe atuavam na pecuária leiteira no litoral sul capixaba, mas “as coisas não estavam muito legais”, conforme relata. “Muitos animais morriam, coisas ruins aconteciam, e a gente não entendia bem o porquê”, conta Costalonga.

Até um dia a família convidar um frei domingo de manhã para benzer a proprieda-

de rural na expectativa de a situação melhorar. Segundo Edson, o religioso sugeriu construir um crucifixo para colocar no alto do morro na forma de cruzeiro. “Ele disse: ‘se for da vontade de Deus, as coisas vão melhorar. Caso contrário, vendam a propriedade e levem o crucifixo para onde forem’. Passados uns meses, pouco mudou e adquirimos a fazenda em Timbuí”, lembra o produtor.

A produção leiteira ficou pra trás e os Costalonga passaram a investir na cafeicultura na Fazenda Mundo Novo. Eles somam 11 anos na atividade e se tornaram referência em café conilon com as maiores

médias de produtividade do Estado. Não à toa, o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) escolheu a propriedade para a comemoração dos 100 anos da espécie cafeeira em solo capixaba, em 2012.

De acordo com Edson, a mesma cruz benta pelo frei foi implantada no alto do morro que receberia a primeira lavoura de conilon na fazenda em Timbuí. O símbolo pode ser visto pelos motoristas que passam pela BR-101 Norte. A fé só aumentou na família. “Nossa condição econômica prosperou muito com a mudança nos negócios”.



O terreno onde ocorreu o primeiro plantio de conilon está sendo preparado para renovação da lavoura, mas o crucifixo se mantém de pé no seu topo. O objeto vai ganhar nova pintura, uma base de concreto e uma iluminação para sinalizar a fé da família também à noite. “A nossa propriedade é muito próspera. É o crucifixo está lá para mostrar que a gente acredita em Deus”.

CAFEICULTORES MANTÊM COSTUMES CADA VEZ MAIS FORTALECIDOS NO ÂMBITO FAMILIAR



Edson Costalonga afirma que viu a família prosperar após fincar crucifixo na lavoura de café



SOLUÇÕES EM TERRAPLANAGEM

ATERROS
BARRAGENS
SERVIÇO DE DESATERROS
PLATÔS PARA GRANJA
SULCOS PARA CAFÉ
LIMPEZA DE MORROS
RETRIRADA DE ENTULHOS
SERVIÇOS DE BASCULANTE

TERRAPLANAGEMPATIFILHOS.COM.BR

Instagram: @TERRAPLANAGEMPATIFILHOS

ESCAVADEIRA HIDRÁULICA
RETRO-ESCAVADEIRA
ROLO COMPACTADOR
MOTONIVELADORA (PATROL)
BASCULANTE

Conheça nossas soluções em terraplenagem para qualquer localidade e das mais variadas dimensões. Há mais de 40 anos no mercado, a **Terraplanagem Pai e Filhos** é ideal para o seu projeto.

NOSSA SENHORA DO CAFÉ GANHA DEVOTOS NO CAPARAÓ

Ela tem o manto da cor do café torrado e a túnica e o véu com a mesma coloração do grão cru. A descrição pertence à imagem de Nossa Senhora do Café, uma santa criada por um escultor de São Paulo que vem se popularizando entre cafeicultores católicos de diferentes regiões produtoras do Brasil, entre elas o Caparaó.

A produtora Luana Emerick (26), do Sítio Palmeiras Emerick, em Martins Soares (MG) conheceu a imagem por meio do pároco da cidade, o padre Silas. Ela conta que buscou conhecer a história devido ao “amor por Maria Mãe de Deus”, uma vez que a família é bastante católica.



Luana Emerick entre os pais: o dia 9 de agosto é dedicado à santa na casa da família

“Descobri que a devoção à Nossa Senhora do Café

no Brasil se deu pela dificuldade do setor cafeeiro

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.



no Estado de São Paulo. Desde que descobrimos a história, tentamos comprar uma imagem para o sítio para abençoar e proteger nossas lavouras, nossa família e nossos pequenos lotes de cafés especiais", diz Luana.

Luana comprou a imagem no ano passado e preparou um altar improvisado na varanda da casa. Desde então, o 9 de agosto se tornou o dia dedicado à Nossa Senhora do Café. "Reunimos a família e os amigos para rezar o terço em agradecimento pela colheita do ano e pedimos bençãos e proteção para a colheita do ano seguinte. Nós queremos que o terço se torne tradição aqui no sítio e que a história e a

devoção à Nossa Senhora do Café se propaguem entre os cafeicultores da região, pois ela ainda é pouco conhecida", afirma a cafeicultora.

Ainda neste ano, os Emerick vão cons-

truir uma pequena capela em homenagem à santa na propriedade.

CARINHO

Também no entorno do Pico da Bandeira, o administrador e cafeicultor Lanucio Rodrigues (43), do Sítio Vale do Paraíso, na comu-



CrediGuacuí
de braços abertos para você.

NO CORAÇÃO DA CIDADE!

SOLIDEZ É O QUE NOS DEFINE HÁ MAIS DE 30 ANOS

CREDIGUACUI.OFICIAL | CREDIGUACUI.COM

28 3553 2194

**Rua Bom Jesus do Livramento,
25 - Centro - Guaçuí-ES**

Há mais de 30 anos você pode contar com a solidez da CrediGuacuí no atendimento a produtores rurais. E agora também para empreendimentos localizados na área urbana dos municípios de Guaçuí, Dores do Rio Preto, Divino de São Lourenço, Iúna, Alegre, Ibitirama, Ibatiba, Muniz Freire, São José do Calçado, Bom Jesus do Norte, Apiacá, Porciúncula, Bom Jesus do Itabapoana e Varre-Sai.

nidade de Paraíso, em Espera Feliz (MG), se apegou na fé em Nossa Senhora do Café para, juntamente com a mulher e os filhos, superar a morte do sogro, José Antônio Mendes, o “Toninho”, em janeiro deste ano.

A produção de café na propriedade ocorre há mais de 50 anos na família da mulher, Tanimar (39), da terceira geração de produtores. Em 2015, o casal começou a produzir cafés especiais e criou as marcas “Café Sabores do Caparaó” e “Café Vale do Paraíso”, além de venderem diretamente para cafeterias. Os cafezais estão a altitudes que variam entre 1.050m e 1.165 metros.

De acordo com Lanucio, a família sempre foi devota de Nossa Senhora de Fátima e Santa Rita, mas com o início de uma nova fase de produção no sítio, surgiu o carinho por Nossa Senhora do Café. Um fato inesperado aconteceu no dia que a imagem chegou, em outubro de 2019.

“Vi que a imagem estava partida ao meio. Porém, eu e meu sogro Toninho a recuperamos, pois o que valia para nossa família era a devoção, e não uma imagem linda sem defeito. As nossas vidas não são perfeitas. Precisamos sempre de consertos e reparos e, algumas vezes, que amigos e parentes unam os nossos pedaços”, diz Lanucio.



Lanucio entre a mulher, Tanimar (39) e o filho caçula, Otávio (13)

Ele compara uma escultura em pedaços ao sentimento vivido pela família no início deste ano. A morte do sogro deixou os agricultores abalados, “quebrados”, como diz Lanucio. “Precisamos mais

ainda da intercessão de Nossa Senhora e é graças à fé nela e o amparo dos amigos que estamos conseguindo voltar à normalidade e a produzir excelentes cafés, o que muito nos orgulha”, conclui o cafeicultor.

CAFÉS BENZIDOS DA MUDA AO DESPOLPADOR EM VARRE-SAI (RJ)

Coladinho com Guaçuí, no Caparaó, o município de Varre-Sai, no noroeste do Estado do Rio de Janeiro, mantém forte a fé católica herdada dos colonizadores portugueses e italianos. Antes mesmo da produção de grãos especiais, que vem colocando a região em destaque nos últimos anos, os cafeicultores sempre foram acostumados a clamar por chuva ou receber padres para benzer as propriedades.

No Sítio Vai e Volta, na localidade de mesmo nome, na zona rural de Varre-Sai, a família Rodolphi demonstra religiosidade em cada etapa da produção de cafés especiais:

das mudas ao despolpador. Todos os anos, os produtores convidam os padres ligados à Administração Apostólica São João Maria Vianney, na qual os sacerdotes usam a batina em qualquer ocasião, para visitar o sítio.

“Aqui somos descendentes de italianos e portugueses e católicos de nascença. As bênçãos existem na Igreja Católica para várias coisas diferentes, próprias para está-

bulos, o bom funcionamento de máquinas, em favor do tempo, das lavouras... A cultura de chamar o padre para abençoar veio dos antepassados. Aqui na região existe uma relação forte com a fé”, diz Chryssila Almeida, casada com Fidélis Rodolphi, um dos herdeiros da propriedade.

Juntamente com o marido, o cunhado Fabiano e a sogra, Dora, Chryssila toca os negócios no Sítio Vai e Volta.

Em 2015, os irmãos Rodolphi conheceram o universo dos cafés especiais com um professor da Universidade Federal de Lavras (Ufla), que os incluíram em um programa desenvolvido no noroeste fluminense. Naquele mesmo ano, a família conquistou o primeiro lugar no concurso entre os cafeicultores participantes.

Na prática da fé e na dedicação para obter cafés de excelência, os resultados estão surgindo. A última conquista dos Rodolphi foi a 2ª colocação no Concurso de Qualidade do Estado do Rio. “É fruto de muito trabalho. Somos muito dedicados e estamos sempre inovando, procurando melhorar e atender bem os clientes, porque também torramos nosso café”, conclui Chrysslla.



ECM
Adubos
“Desde 2002 ao lado do homem do campo”
(28) 3553-4464

Avenida José Moraes Moulin, 1068, Tancredo Neves, Guacuí/ES

Os melhores cafés do Brasil em sua casa ou cafeteria

CAFÉ FORQUILHA DO RIO, DOS PREMIADOS CAFEICULTORES DA FAMÍLIA LACERDA, DO CAPARAÓ, PODE SER ADQUIRIDO POR CAFETERIAS E CONSUMIDORES FINAIS EM TODO O ESTADO

REDAÇÃO safraes@gmail.com

De um lado, uma família de vencedores, produtores de um café campeoníssimo, conhecido pela qualidade e pela conquista de dezenas de prêmios estaduais e nacionais. De outro, uma administradora de empresas, mãe, esposa e amante de café, em busca de uma atividade que lhe desse renda e qualidade de vida. Pronto, fechada a parceria!

Com isso, desde outubro de 2020, amantes de grãos especiais podem adquirir, no varejo e atacado, um dos melhores cafés do Brasil com a empresária Liliane Fonseca. Ela faz entregas em todo o Espírito Santo e em Belo Horizonte. Ou onde os Correios entregarem.

“Foi uma imensa alegria fechar a parceria com essa família que produz cafés tão

especiais com tanto cuidado, força e dedicação”, comenta Liliane. E ela já começou com o pé direito. “Na primeira semana, fui a Vitória e todo o estoque que levei foi vendido, afinal todo mundo quer conferir o café dos Lacerda, direto da Forquilha do Rio”, comemora.

Para a cafeicultora Altolina Lacerda, uma das proprietárias do café, já estava na hora de profissionalizar a comercialização. “A gente se envolve muito na produção e na quali-

dade dos nossos cafés, e ter alguém para nos representar vai facilitar muito o nosso trabalho”, diz.

Para quem ainda não conhece, o Café Forquilha do Rio já faturou alguns prêmios em concursos de cafés de qualidade em Minas Gerais, foi campeão nacional da Abic e bicampeão da SIC (Semana Internacional do Café), um dos principais eventos de café do mundo. “É café bão pra mais de metro”. **E o contato da Liliane Fonseca é o (28) 99958 7828.**

■ DIVULGAÇÃO



SAIBA O QUE SUA LAVOURA PRECISA PARA PRODUZIR MAIS



LABORATÓRIO
Água Limpa
ANÁLISES AGROQUÍMICAS

Com a análise de SOLO + FOLHAS você identifica as principais fraquezas e deficiências que estão impedindo sua lavoura de crescer.

Com essas informações você investe o seu dinheiro no lugar certo!



BR 262, Após o Trevo Zebu
Manhuaçu - MG | (33) 3332-3700

Av. Celina Ferreira Ottoni, Resent
Varginha - MG | (35) 3214-3972

www.laboratorioagualimpa.com.br



NOSSAS
CERTIFICAÇÕES



Cultivo de cacau e produção de chocolate pelas mesmas mãos

FAMÍLIA DE SÃO GABRIEL DA PALHA DÁ EXEMPLO DE EMPREENDEDORISMO NO MEIO RURAL

ROSIMERI RONQUETTI safraes@gmail.com

A história por trás da diversificação e renda da família Bissoli é um exemplo de como é possível empreender com sucesso no meio rural. O cultivo de cacau, iniciado pelo casal Adelma (45) e Cleomir (55) há cerca de 15 anos, quando a cafeicultura ainda era uma das únicas culturas implantada no município de São Gabriel da Palha, noroeste do estado, mostra essa tendência.

O que era para ser apenas atividade complementar acabou se transformando em um empreendimento bem maior. Determinados e sem nenhum conhecimento, o

próprio casal fez as mudas de cacau com sementes de algumas frutas colhidas no quintal de um conhecido e deram início ao cultivo.

“A gente queria plantar, mas não tinha conhecimento nenhum, nem acesso a informação como tem hoje. Fizemos todo processo do nosso jeito. Enchemos sacolas, colocamos as sementes e fizemos cerca de 800 mudinhas. Depois, plantamos no meio do café, e assim começamos”, conta Adelma.

Ela acrescentou que, como as mudas eram de sementes de baixa qualidade, a produção era muito pequena. Só depois de cerca de cinco anos

surgiu a oportunidade de plantar mudas melhores por meio da indicação de pessoas conhecidas de Colatina e da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (Ceplac), em Linhares.

E mais uma vez fizeram eles mesmos todo processo. Um amigo de Cleomir levou da Ceplac alguns galhos de cacau e o casal fez o enxerto, começando pelos pés de cacau mais velhos. Adelma lembra que nessa época começaram a surgir novos plantios no município e assistência técnica, e foi aí que ela e o marido passaram a receber apoio no cultivo da lavoura.

“Depois de um tempo, quando a gente já estava no processo de melhoria das plantas, o cacau começou a se expandir na região. Mais plantações surgiram e começou a aparecer assistência técnica. Nós também começamos a pesquisar na internet, fazer cursos, que antes a gente não tinha acesso, e assim as coisas foram melhorando”, relata a produtora.

Atualmente são 2.000 pés de cacau, 1.000 deles em produção, e uma colheita de aproximadamente 40 sacas por ano. Parte é utilizada na produção de chocolate artesanal familiar. Já as amêndoas que não apresentam qualidade para produção de chocolate são comercializadas.

Além do café e do cacau, a família também produz pimenta no Sítio Pingo de Ouro, terreno de 4 hectares, situado na comunidade Córrego Serrinha, distante cerca de 6 km da cidade. Todo o trabalho do sítio é feito em regime de agricultura familiar por Adelma, Cleomir e o filho Willian (20).



A família Bissoli, de São Gabriel da Palha: exemplo de superação e criatividade

“Os desafios foram muitos, sem dúvida, e só não desistimos porque somos bem persistentes em tudo que a gente começa a fazer, mas não foi fácil. Foi sem dúvida uma diversificação da agricultura familiar que deu certo”, pontua Adelma.

Célio Roberto Cuquetto, técnico extensionista do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência

Técnica e Extensão Rural (Incaper), de São Gabriel da Palha, presta assistência técnica para a família, com orientação no manejo da cultura do cacau, poda, adubação e controle de pragas e doenças. Célio diz acreditar muito nos produtores e suas boas ideias, mas não é tão comum encontrar pessoas com tanta determinação quanto eles.

“Acredito sempre nos agricultores e suas inúmeras ideias inovadoras. Mas não é tão comum encontrar pessoas determinadas desta natureza. Eles são realmente muito criativos”, relata Cuquetto.

ATUALMENTE SÃO 2.000 PÉS DE CACAU, 1.000 DELES EM PRODUÇÃO, E UMA COLHEITA DE APROXIMADAMENTE 40 SACAS/ANO

DO CACAU AO CHOCOLATE ARTESANAL

Há cerca de dois anos, mais uma atitude empreendedora da família Bissoli começa a dar bons frutos. Após muitas pesquisas e persistência, o sonho de transformar o cacau produzido no sítio em chocolate tornou-se realidade. Porém, diferente do início do cultivo de cacau, agora os produtores tinham acesso à informação.

“Também enfrentamos muitos obstáculos. Testamos muitas receitas, jogamos muito chocolate fora, além de todo o processo burocrático para conseguir legalizar a fábrica. Mas, aos poucos o sonho foi se tornando mais próximo da realidade, a cada pesquisa, curso e investimento que fomos fazendo”, conta

Adelma, que acrescentou que o investimento total passou dos R\$ 100 mil.

Uma das únicas especialistas na área de alimentos no norte e noroeste do Estado, a extensionista do Incaper de Nova Venécia, Jozyellen Nunes da Costa foi quem fez todo processo junto aos órgãos municipais para legalização da fábrica. Jozyellen explica que fazer um projeto para a agricultura familiar, por si só, já é um desafio. No caso da família Bissoli, o desafio foi ainda



maior, uma vez que na região praticamente não existe agroindústria. Por outro lado, a visão empreendedora da família ajudou.

“Foi desafiador. A responsabilidade de legalizar um produto na região, onde não há o hábito de produzir e comercializar e praticamente não existe agroindústria, foi

talvez o maior deles. Além disso, elaborar projetos para a agricultura familiar é muito desafiador. Nos deparamos com as expectativas das famílias, principalmente quanto ao investimento e

o retorno dele, se vai ter viabilidade econômica ou não. No caso dessa família foi diferente devido à visão empreendedora que possui”.

Para chegar ao ponto certo da receita, Willian e Adelma fizeram vários cursos. Entre eles, os oferecidos pela Ceplac, particulares, com profissionais de renome nacional, e vários pela internet. Atualmente, produzem e comercializam cinco produtos: chocolates branco com nibs, ao leite 40% cacau, ao leite 60% cacau, 70% cacau sem leite e 80% cacau sem açúcar.

Assim como o cultivo do cacau, todo o trabalho de produção do chocolate, seleção, torra, separação da casca, pré-moagem, refino, peneragem, temperagem, molde, empacotamento e venda é feito pela família. Enquanto Cleomir cuida do cultivo, Willian e Adelma se dedicam ao beneficiamento.

EXEMPLO QUE PASSA DE PAI PARA FILHO

Para Willian, formado em técnico agrícola, empreender é algo natural, que vem de berço. Afinal, cresceu em meio ao processo empreendedor dos pais. Primeiramente, ainda criança, vendo o esforço e o trabalho deles com o cultivo do cacau. Já adulto, ao lado da mãe, para colocar em prática a produção de chocolate. Agora, o desejo é seguir o exemplo dos pais e expandir o negócio.

“Eu cresci aqui, decidi fazer formação na área agrícola, me formei como técnico e sempre tive o sonho de empreender. É isso que desejo para o futuro. Os planos são expandir a produção, comprar novos maquinários, atingir novos clientes, enfim evoluir”, salienta o jovem.



Além de ajudar a mãe na produção de chocolate, Willian foi o responsável pela escolha do nome da

marca, “Faccinio”, e cuida de toda parte de divulgação.

“Queria um nome que de alguma forma tivesse

alguma ligação com o tipo do chocolate que fabricamos, "Bean To Bar" (da amêndoia à barra), focado em qualidade. Pensei em "fascínio", de fascinado, mas como é uma palavra considero uma palavra complicada, e não é bom ter o nome da marca complicado, fiz uma mudança e coloquei "Faccinio" (uma adaptação

mais comercial) que tem mais cara de marca, conclui Willian.

Em meio à pandemia, a divulgação nas redes sociais tem ajudado nas vendas, que por enquanto são feitas em São Gabriel, Vila Valério e Colatina. Encomendas vindas de regiões mais distantes são entregues pelos Correios. "A meta para o futuro é conseguir

aliados que revendam nosso chocolate para difundir nossa marca na região e também no país", aponta Willian.

_Acesse o QR Code pelo seu celular e veja matéria completa



ES JÁ CONTA COM 25 MARCAS DE CHOCOLATE

O Espírito Santo já conta com 25 fábricas de chocolate. O levantamento que o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) teve acesso foi elaborado pelo cacaueiro de Linhares Emir de Macedo Gomes Filho.

O Estado é o terceiro maior produtor de cacau do Brasil. A produção capixaba vem crescendo não apenas em quantidade, mas principalmente, em qualidade. E o incentivo à produção de amêndoas de qualidade e a abertura de novas fábricas contribuem para o fortalecimento da cadeia produtiva do cacau no Estado.

"O aprimoramento das amêndoas agrega valor aos produtos que utilizam o cacau como matéria-prima e, consequentemente, melhora a rentabilidade do produtor. Somente com uma amêndoia de qualidade é que se consegue um chocolate de qualidade. A busca pela valorização do produto, pela agregação de valor, é responsável pelo aumento no número de fábricas de chocolate no Estado. O agricultor não quer só vender amêndoia, ele quer chegar ao produto final", disse Lucas Calazans, extensionista do Incaper e referência capixaba na área de cacaueiro.

O empreendedorismo dos cacaueiros do Espírito Santo é outro fator preponderante para o aumento do número de fábricas de chocolates no Estado. Segundo Calazans, as fábricas são, em sua maioria, de agricultores que produzem cacau e fazem seu próprio chocolate. "As pessoas estão procurando fazer seu próprio chocolate, seja por curiosidade, por paixão, ou pela agregação de valor. Um quilo de amêndoia é vendido por cerca de R\$ 10,00. Já um quilo de chocolate de qualidade sai por cerca de R\$ 100,00", acrescentou o extensionista do Incaper.

Porém, apesar de promissor, o mercado oferece diversos desafios. "Existe um gargalo enorme, que é o produtor chegar ao ponto de fazer o chocolate. Não se descobre do dia pra noite: precisa de muito tempo, investimento, curso, dedicação, tentativas e erros até agradar o paladar. Quem faz chocolate hoje passou por uma jornada grande. Outro desafio é vender esse chocolate. Quantas barras de chocolate, quantos quilos, o brasileiro come por ano? Mesmo quem gosta muito de chocolate, não consome tanto assim. Um chocolate mais caro normalmente tem maior teor de cacau, é mais puro, e nem todo mundo compra", pontuou Calazans.

*_*Com informações do Incaper*

VEJA QUAIS SÃO AS 25 NOVAS MARCAS DE CHOCOLATE CAPIXABAS

- 1 - Cacau em Cor/Emir Filho/Linhares
- 2 - Espírito Cacau/Paulo Gonçalves/Serra
- 3 - Chocolates Espírito Santo/José Manoel/Iconha
- 4 - Cascatinha/Colatina
- 5 - Pepê/ Santa Teresa
- 6 - Chocolates Anchieta/Edson
- 7 - Perobas Cacau/Soeiro/Linhares
- 8 - Barçaça/Fernando Buffon/Linhares
- 9 - Floresta Cacau/Luiz Soresini/Aracruz
- 10 - Rumas/Licione/Linhares
- 11 - Mana Cacau /Guilherme Resende/Linhares
- 12 - d' Cacau/Érica Rangel
- 13 - Ateliê dos Chocolates/Renato/Pedra Azul
- 14 - Piul Chocolates/Venda Nova
- 15 - Cacalmenara/Colatina
- 16 - Ibiraçu Cacau/Lucia/José Nelson
- 17 - Reinholt Chocolates/Fabiana/Colatina
- 18 - Faccinio Chocolates/São Gabriel Palha
- 19 - Santo Cacau/Vitória
- 20 - Chocolates Ana Bandeira / Vitória
- 21 - Família Ximenes
- 22 - Lambert
- 23 - Rio Doce/Popermayer/Linhares
- 24 - Cacau Chauã/Miguel Português
- 25 - Capitão-Redighieri / Renise e Marcos Birchler Redighieri / Santa Teresa

**A ARTE DE
TRANSFORMAR ERVAS
EM COSMÉTICOS
ESTIMULA A CONEXÃO
COM O NATURAL E
DIFUNDE BEM-ESTAR EM
PATRIMÔNIO DA PENHA**



Um banho de cheiro que vem do Caparaó

LEANDRO FIDELIS _ safraes@gmail.com

A preferência por produtos naturais na saúde humana não se resume à alimentação. O uso de blends feitos com óleos essenciais- a aromaterapia- está fazendo a cabeça de muitas pessoas e tem ligação estreita com o agro. O líquido extraído das ervas é transformado em cosméticos, como xampus e condicionadores sólidos e essências, utilizados na terapia capilar e por quem busca se conectar com a natureza.

A produção de ervas aromáticas, medicinais e condimentares envolve pelo menos 15 moradores da comunidade hippie de Patrimônio da Penha, distrito de Divino de São Lourenço, na região do Caparaó. Nos próprios quintais ou em herbários compartilhados, os "mateiros" cultivam diversas espécies, dentre nativas e adaptadas, como capim-limão, calêndula, alecrim, gerânio, lavanda entre outras plantas.

Desse total, ao menos sete pessoas se dedicam à fabricação de produtos naturais. Uma delas é Saluah Martins, goiana radicada em Patrimônio da Penha há 20 anos. Ela cultiva 120 ervas, algumas com risco de extinção, que são matéria-prima para 12 cosméticos, além de fitoterápicos e homeopáticos. Segundo Saluah, seu trabalho consiste numa "linha de consciência", que passou a incluir mais recentemente a aromaterapia. Ela conta que colhe as ervas com base no calendário biodinâmico. "Só colho aquelas cujo princípio ativo do dia está mais atuante e retiro os óleos", diz.

Quem vive esse estilo de vida alternativo acredita no bem-estar a partir do contato com a natureza. Um conceito compartilhando com quem visita

a comunidade hippie. Entre os cosméticos que Saluah produz e comercializa estão expansores para aplicação em "ambiente de breu" (para limpeza energética "super pesada"), colônia de alfazema (com mostra colhida na entrada do Solstício- duas datas do ano em que o Sol atinge o maior grau de afastamento angular do Equador), repelente e protetor natural biodegradável.

Esse último produto natural é formulado e seu uso, incentivado entre os visitantes para não agredir as cachoeiras da localidade no entorno do Pico da Bandeira, principalmente em épocas de realização de festivais, como o Penha Roots. "Nosso objetivo é não agredir as águas. Faço ronda nas cachoeiras e vejo um grupo bem

consciente sobre nossos movimentos alternativos. Porque quando não chove, quem usa protetor industrial sempre deixa uma camada de óleo na água", afirma Saluah.

Dentro dessa linha ambientalmente correta, a aromaterapeuta desenvolve sabonetes sem sulfatos, antidepilatórios preventivos ao câncer, a exemplo do feito com açafrão, que afina os pelos e atrasa o crescimento capilar, xaropes, pomadas e até antissépticos bucais como alternativa aos industriais no mercado.

REDE

Saluah é uma das pioneiras na conscientização ambiental na comunidade. Ela conta que, quando foi morar em Patrimônio da Penha, muitas ONGs e instituições agrícolas estaduais ministram treinamentos com mais frequência para os moradores. "Hoje não temos tanto apoio".

Mas de acordo com a aromaterapeuta, o grupo busca informação na internet e os negócios com aromaterapia estão evoluindo, inclusive no fortalecimento da rede com produtores de outras re-



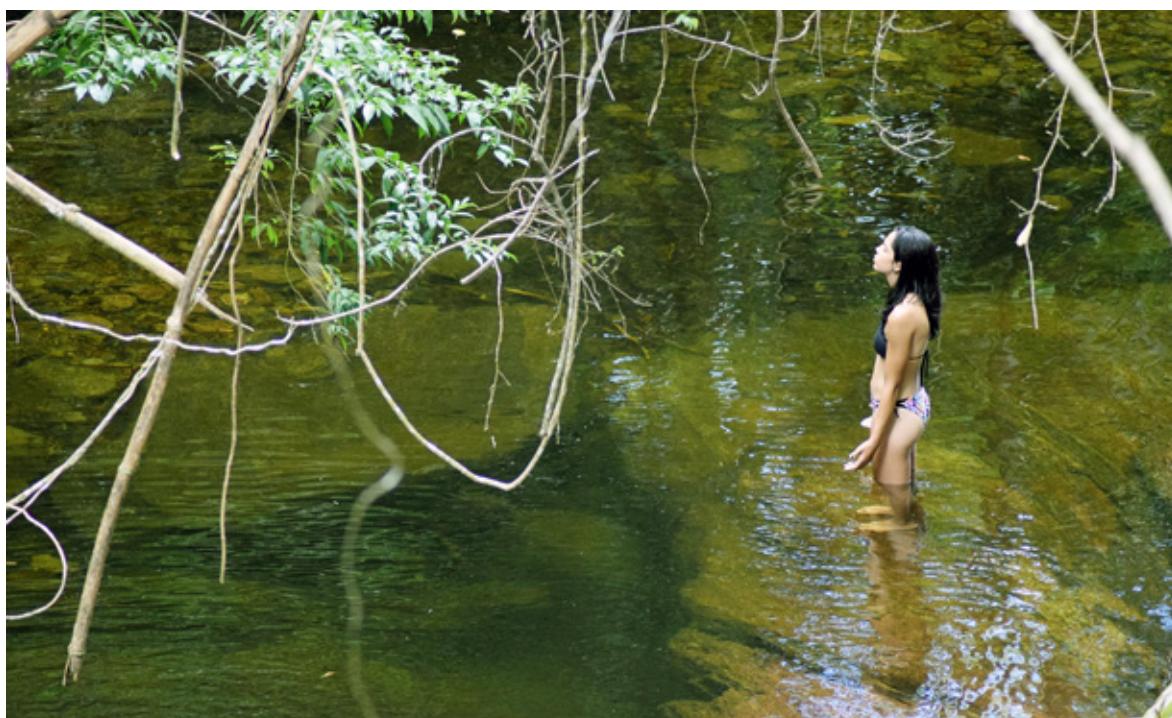
A PRODUÇÃO DE ERVAS AROMÁTICAS, MEDICINAIS E CONDIMENTARES ENVOLVE PELO MENOS 15 MORADORES DA COMUNIDADE HIPPIE

giões do país. “A gente produz com o que nós temos, mas procuramos produtores de andiroba, castanha do pará, manteiga de cupuaçu para incrementar a oferta”, diz.

A espiritualidade da comunidade hippie caparaense se reflete no desapego e na coope-

ração. Os produtores de ervas sempre trocam mudas e compartilham plantas entre eles e os visitantes. A ideologia não é competir com o mercado, mas substituir industrializados

por naturais. “Propagamos a ideia de não explorar outras pessoas por ganância, porque queremos consciência tanto com a água quanto com a terra”, conclui Saluah Martins.



—O público que frequenta as cachoeiras do distrito de Divino de São Lourenço geralmente tem mais consciência ambiental, demonstra forte espiritualidade e contribui para os movimentos sustentáveis locais

CANADENSE PROPÕE NOVO ESTILO DE VIDA COM COSMÉTICOS NATURAIS

Com um domínio surpreendente do português, a bióloga canadense Íris Karry, no Brasil há cinco anos, escolheu Patrimônio da Penha para aprofundar os estudos sobre agroecologia e permacultura.

Casada com um capixaba que conheceu dois anos antes na Bahia e que já vivia no Caparaó, ela atualmente aprofunda os conhecimentos também sobre fitoterapia por meio de um curso online em uma escola americana. No entorno do Parque Nacional,

ela cultiva 50 ervas e produz cosméticos naturais.

A ideia é melhorar a saúde e o bem-estar das pessoas de forma “mais holística”, incentivando o consumo de produtos naturais. “Trabalhar com ervas não é só tomar uma erva, mas lidar com todas as mudanças que isso implica no estilo de

vida das pessoas, é repensar tudo na vida”, afirma Íris.

Em casa, a canadense atua na destilação de ervas e desenvolve outros métodos para produção de hidrolatos (também conhecidos como “água floral”) e óleos essenciais, base para a produção dos cosméticos. São produzidos por mês, em média,

150 xampus sólidos, além de condicionadores em barra, sabonetes medicinais, óleos faciais e tônicos, comercializados em Minas Gerais e Bahia.

O objetivo é extrair o máximo de propriedades terapêuticas e potencializá-las na experiência do uso dos produtos. “Os cosméticos naturais são multifuncionais. Tem muitas pessoas fazendo a transição para eles. É um jeito de começar a voltar a ter o contato com a natureza. Muita gente está precisando disso, o corpo está pedindo”, diz.

No início da pandemia, Íris conta que ficou preocupada com os negócios, mas vê um lado bom do isolamento social. “Muita gente passou a refletir mais a vida, querendo saber mais sobre o mundo natural e como precisamos ser mais autossuficientes”, finaliza.

**O OBJETIVO É
EXTRAIR O MÁXIMO
DE PROPRIEDADES
TERAPÊUTICAS E
POTENCIALIZÁ-LAS NA
EXPERIÊNCIA DO USO
DOS PRODUTOS**

[E] DIVULGAÇÃO



Íris conta que teve Saluah como mentora no início do trabalho com ervas

EMPRESÁRIA CRIA MARCA EM COOPERAÇÃO COM HIPPIES

A empresária Simonia Braga, de Venda Nova do Imigrante, na região serrana capixaba, começou a atuar com terapia capilar há cerca de três anos. A primeira experiência foi abrir uma franquia com o uso de produtos industriali-

zados para o cabelo em Pedra Azul (Domingos Martins).

Até que há pouco mais de um ano, o conhecimento sobre óleos essenciais despertou nela a vontade de criar um negócio próprio priorizando produtos naturais. Num treinamento

da empresa franqueadora, em São Paulo, ela conta que um palestrante mencionou a produção de ervas no Caparaó.

Frequentadora assídua da região, onde a família do marido, Adelson Sgaria, tem propriedade rural, a empresária procurou a comunidade hippie de Patrimônio da Penha para encomendar uma linha pró-

pria de produtos feitos com óleos essenciais. A ponte com os produtores está contribuindo para a geração de renda durante a pandemia.

O carro-chefe são os xampus sólidos para o tratamento de caspa, seborreia e até para uso por pacientes oncológicos. Os produtos

estão à venda na clínica da empresária, no centro de Venda Nova. O estabelecimento completou um ano de funcionamento em outubro e propaga o conceito de bem-

-estar e saúde inspirado no modo de viver do Caparaó.

A linha de cosméticos utiliza limão, lavandim, argila rosa, limão tahiti, calêndula, abacate, babaçu, gerânio, oliva e alecrim. "Hoje, o mercado gira muito em torno de coisas naturais. E quando a gente faz curso de terapia, estuda-se muito as sinergias e os efeitos e benefícios dos óleos à nossa saúde. Aprendemos muito a tratar com esses óleos, a fazer blends especiais para determinadas displasias capilares. É um mundo de alquimia. É muito interessante voltar a se cuidar com o natural", diz Simonia.

Para a empresária, o relacionamento com os moradores de Patrimônio da Penha cria perspectivas de negócios para ambas as partes. "Apesar de terem produções pequenas, só do contato com os empreendedores eles vão aumentar a produção, fazer produções destinadas ao que você precisa. Então aumenta o nicho de mercado deles, agrupa ao nosso, e garante sucesso para os negócios".

*Continua na pág. 62

O CARRO-CHEFE SÃO OS XAMPUS SÓLIDOS PARA O TRATAMENTO DE CASPA, SEBORREIA E ATÉ PARA USO POR PACIENTES ONCOLÓGICOS



PRODUÇÃO DE ERVAS PARA EXTRAÇÃO DE ÓLEOS ESSENCIAIS EM PATRIMÔNIO DA PENHA

 → Produtores em atividade

+ ou - 15 (com hortas próprias ou compartilhadas)
7 (produção de cosméticos naturais)

 → Ervas catalogadas por produtores - + 120



Momentos inesquecíveis nas montanhas capixabas

Mesmo vivendo dias desafiadores, precisamos renovar as energias. E que tal fazer isso com segurança, conforto e a beleza das Montanhas Capixabas?

O Hotel Fazenda China Park está esperando por você e sua família, seguindo todos os protocolos de segurança sanitária que o momento exige, para que sua estadia seja, além de segura e tranquila, cheia de alegria e descontração.

São várias opções de hospedagem, entre chalés e suites, gastronomia de alta qualidade e dezenas de atrações para aproveitar com a família em meio a natureza exuberante, respirando ar puro das montanhas, na maior e mais completa estrutura de hospedagem e lazer do Espírito Santo.

Acesse nosso site chinapark.site aproveite nossas promoções, faça sua reserva e venha curtir e descansar com a gente.

Hotel Fazenda China Park • BR 262, KM 72 • Domingos Martins - ES

chinapark.site

27 99651-1284 / 27 3208-0861 / 27 3441-9770
27 99983-6336 / 27 99902-1720



LUGAR DE GENTE FELIZ



@chininhadopark



Hotel Fazenda China Park



Mas, lembre-se:
traga a sua
máscara



Um parto natural mais tranquilo com ajuda das ervas

LEANDRO FIDELIS safraes@gmail.com

Em um lugar onde a energia da natureza dita o ritmo, a hora do nascimento não podia ser diferente. A comunidade hippie de Patrimônio da Penha (Divino de São Lourenço) conta com uma parteira tradicional. Além de ajudar os bebês virem ao mundo, a fluminense Marília Herdy (33) aplica conhecimentos com ervas medicinais no tratamento das mulheres antes, durante e depois de darem à luz.

Nascida em Nova Friburgo (RJ), Marília está no vilarejo há sete anos, onde mantém um herbário no quintal do sítio. Conta que

começou a cursar agronomia em Viçosa, mas abandonou a faculdade para dar início a uma vida interiorana. Apostou na qualidade de vida de Divino de São Lourenço (“que é o município menos populoso do Estado, na água e no ar puros e nos alimentos sem agrotóxicos produzidos por agricultores familiares”).

Segundo a parteira e aromaterapeuta, o gosto pelas ervas sempre existiu, mas nunca teve a oportunidade

de estar tão em contato com a natureza como quando decidiu viver na comunidade hippie. Em Patrimônio da Penha, ela cria as duas filhas, uma de cinco e outra de três anos. “Aqui encontro tudo o que preciso na natureza, tanto para tratamento, quanto para prevenção, a partir das ervas que cultivo. Cada planta serve para algo específico”, diz.

Marília fez cursos e se especializou na utilização

PARTEIRA E AROMATERAPEUTA DE PATRIMÔNIO DA PENHA UTILIZA SOMENTE ERVAS SEM EFEITOS COLATERAIS NO TRATAMENTO DAS GESTANTES

das plantas no ciclo gravídico puerperal (pré e pós-parto). Desde 2016, ela passou a acompanhar os partos na comunidade e, a partir de janeiro deste ano, começou a atender também fora da localidade.

Para ela, atuar como parteira é manter uma tradição milenar. “É uma forma de garantir que esse saber tão ancestral não se perca num mundo de tanta informatização e medicalização do processo de gravidez e do parto. A gente se esquece que o parto é um processo fisiológico tão natural, como sempre foi. Meu trabalho tem esse viés social, cultural e político também, por levar essa oportunidade às mulheres. É tudo uma ideologia, um resgate do que é natural, mais saudável, ancestral”, afirma Marília Herdy.

SEGURANÇA

A parteira e aromaterapeuta esclarece que utiliza somente ervas consideradas seguras- sem efeitos colaterais- no tratamento das gestantes. A ingestão de chás e outras terapias com plantas medicinais são restritivas na gestação. A recomendação é sempre consultar alguém com domínio do assunto para orientar sobre dosagens e quantidades.

Durante a gravidez, os indicados são os chás mais fracos (menos concentrados) para serem tomados em curtos períodos. De acordo com Marília,

o capim-limão e a erva-cidreira são calmantes, sendo a última boa para controle da pressão, estresse, insônia e ansiedade.

No caso de pressão baixa, a dica é o chá da folha de tangerina. Juntamente com a melissa, a erva-doce e o funcho, ela completa o grupo das “carminativas”, ou seja, plantas que ajudam a eliminar gases e são excelentes calmantes. A erva-doce também é boa para o aleitamento materno. Além disso, açafrão e gengibre amenizam os enjoos nos três primeiros meses, mas sempre dosados.

No trabalho de parto- para saber se é o momento certo, Marília prepara um banho com erva de são joão ou mentrasto. “Jogo da barriga para baixo na parturiente com uma rama de jagube, um cipó usado em rituais religiosos. Se não for a hora de dar à luz, o banho ajuda a mulher a descansar”, explica a parteira.

A tintura de arnica ajuda a controlar as dores, enquanto a camomila, a pressão alta durante o parto. Quando é necessário acelerar o processo, após 40 dias de gestação, faz-se um chá de canela, cravo e abacate misturados.

BANHO

As ervas continuam em cena depois do nascimento do bebê. São importantes para a mãe se reestabelecer. Em caso de hemorragia uterina, Marília usa tintura de raiz de

algodão feita com álcool de cereal ou canaça artesanal. A raiz fica banhada por 40 dias para extrair suas propriedades terapêuticas, e depois a tintura é coada e reservada. “O algodoeiro limpa o útero e ajuda o órgão a voltar ao normal”, conta.

Além da raiz de algodão, a tintura de macaé ou a de mil folhas (também conhecida como anador) controla a hemorragia. Outro procedimento é o banho de assento. Faz-se um chá bem concentrado de plantas para colocar na bacia e a mulher se assentar e acelerar a cicatrização tanto do períneo quanto do canal vaginal e do útero.

O banho “cicatrizante” é feito com casca de barbatimão (“árvore nativa do Cerrado, com muito tanino e adstringente como a tanchagem”). Também ajudam na reconstituição do tecido dos órgãos reprodutores femininos aroeira, confrei, calêndula, camomila, algodão, mentrasto e mil folhas.

Marília reforça a necessidade de as mulheres procurarem quem entende sobre uso de ervas na gestação, a exemplo de parteiras e doulas. “As plantas são remédios potentes, e é importante cuidado com as doses. A gravidez é um momento muito importante na vida das mulheres, por isso não se deve fazer uso por conta própria para não ter efeitos colaterais indesejados”, conclui.

Ao compartilhar o conhecimento sobre a natureza, a parteira e aromaterapeuta estimula um olhar cuidadoso para a mulher e a família, além de resgatar a essência do feminino antes, durante e depois de parir. “Queremos que as mulheres sejam também autônomas, independentes, protagonistas desse momento do parto, e não serem só subjugadas pelas redes de farmácias e médicas. A gente levanta essa bandeira de sempre tratar da melhor maneira possível. Que a mulher conheça seu próprio corpo, as ervas, pesquisem, estudem, para se empoderarem e elas mesmas cuidarem delas, dos filhos, da família, e serem cuidadas por outras mulheres que as acompanham ou pelos companheiros. Conhecimento é empoderamento. Empoderamento é autonomia. Autonomia é independência, e a gente tem que se fortalecer nesse sentido”.

[o] FOTOS: ROSIMERI RONQUETT



Agroindústria orgânica é aposta para produtores de Nova Venécia

ROSIMERI RONQUETT safraes@gmail.com

Nova Venécia, na região norte do estado, é o segundo maior produtor de orgânicos do Espírito Santo. A lista de itens produzidos inclui os mais variados. Entre eles hortaliças diversas, frutíferas e café. Mas, nos últimos anos, o que vêm se destacando no município são as agroindústrias de produtos feitos a partir do que os produtores cultivam na propriedade.

Criada em 2010 inicialmente com seis ou sete associados, a Associação Veneciana de Agroecologia Universo Orgânico surgiu da necessidade de um grupo de produtores de orgânicos se organizar. Atualmente são cerca de 30 associados, que cultivam de forma orgânica os mais variados produtos.

Mas, se antes os produtores de orgânicos tiravam os produtos da horta ou do pomar e os levavam para vender na loja própria da associação ou na feira livre da cidade, agora parte desses itens se transformam em doces, compotas, molhos e queijo. Primo Dalmasio, presidente da associação, diz que esse é um movimento crescente e bastante oportuno.

“A expectativa do mercado é crescente por produtos limpos. A demanda por produtos orgânicos cresce de 30% a 35% anualmente e agora entra em uma nova fase, a de industrializar o que se produz. É um bom negócio, tanto



O presidente da associação, Primo Dalmasio, diz que o movimento é crescente e bastante oportuno.

para a produção de alimentos, quanto para a agroindústria derivada desses produtos orgânicos. É um negócio bastante oportuno”, afirma Dalmasio.

Ainda segundo o presidente, a associação é uma grande incentivadora do processo, mas as parcerias são fundamentais. “Tanto o Incaper, quanto o Ifes campus Nova Venécia, a prefeitura e o Banco do Nordeste nos apoiam, seja com projetos ou canalizando recursos para fazer as agroindústrias de orgânicos acontecerem”.

Segundo dados do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), no Espírito Santo 300 produtores rurais já possuem a certificação orgânica. Cerca de 1.300 não utilizam produtos químicos nas lavouras, e outros 300 estão em fase de transição, deixando o cultivo tradicional e adotando as práticas de agroecologia. Em Nova Venécia são 30 agricultores certificados e oito em processo.

VALOR AGREGADO E APROVEITAMENTO DA PRODUÇÃO ESTIMULAM PRODUTORES

Pecuarista há 22 anos, Adenilson Rodrigues da Silva (48), do Córrego Água Preta, comunidade São José do Campo Real, é proprietário da única queijaria orgânica, organizada e certificada do município. Todo leite produzido na fazenda é orgânico.

Mas, o que caracteriza um leite orgânico? Adenilson explica: o que torna o leite orgânico é o trato diferenciado com os animais.

“A propriedade é autosustentável. Não usamos adubo químico. Os piquetes de pasto são adubados com dejetos dos próprios animais. A alimentação é feita com milho plantado com semente crioula- sem alteração genética ou utilização de produtos químicos-, e o controle dos parasitas, por meio de homeopatia. Tudo isso faz do nosso leite um produto orgânico”, salienta o pecuarista.

A opção pela fabricação do queijo, em vez de vender o leite, foi tomada levando em consideração o alto valor agregado do produto. Denilson explica que o valor do quilo do queijo na cidade gira em torno de R\$ 22, enquanto o queijo orgânico feito por ele é vendido por R\$ 30, 35% a mais que o comum. “Do ponto de vista econômico é muito bom, agrega valor ao produto que fazemos e a renda é maior”.

A produção, de 600 kg por mês, é toda comercializada na loja de orgânicos e padarias de Nova Venécia. Há cerca de dez anos o pecuarista



decidiu trabalhar com produção orgânica em busca de uma alimentação saudável.

No assentamento Rodeio, comunidade São João do Boto, Sítio Floresta, encontramos Vitorina Maria Ortelan Colonna (60), o marido, Pedro Colonna Neto (65), e o filho, Pedro Paulo

Colonna (39), todos envolvidos com orgânicos. A produção foi iniciada assim que a família conquistou o direito à terra e nunca mais parou. São sete hectares, certificados desde 2016, cultivados com as mais variadas plantações.

Há sete anos, após participar de cursos de capacitação e visitar outras agroindústrias, Vitorina percebeu que podia agregar valor aos produtos que colhiam e, ao mesmo tempo, complementar a renda de casa. Foi assim que começou a

transformar as frutas do pomar em produtos orgânicos. Amoras, abacaxis, morangos, tomates, entre outros, são agora matéria-prima de compotas, geleias e molhos.

Vitorina é quem cuida dos doces. Ela conta que, além da renda extra, o processamento dos frutos garante aproveitamento e durabilidade maiores.

“Tem coisa que não conseguimos vender, frutas muito pequenas, com algum defeito, aquelas que amassam, mas para os doces e molhos conseguimos aproveitar. Sem contar que estamos falando de um produto que era vendido só in natura e agora vai para prateleira e fica em exposição maior, dura mais. O desperdício praticamente não existe”, conta a produtora.

Para o filho Pedro Paulo, a agroindústria é muito importante no desenvolvimento da agricultura familiar, da propriedade e por envolver o trabalho da mulher.

“A agroindústria dos produtos orgânicos chega como um fator de desenvolvimento da agricultura familiar e da propriedade como um todo. Nós conseguimos agregar valor ao que não é vendido, gerou renda para a minha mãe e a aceitação é muito boa”, destaca Colonna.

De acordo com a extensionista do Incapec de Nova Venécia, Jozellen Nunes da Costa, existem vários produtores de orgânicos que processam seus produtos. No entanto, o que falta, em muitos casos, é o interesse pela legalização dos negócios. Em Nova Venécia, por exemplo, são vários empreendimentos, mas apenas três se legalizaram. Jozellen elenca o motivo pelos quais acredita que isso acontece.

“Agroindústria orgânica muita gente já faz, não só aqui no norte, mas em todo o Estado, envolvendo especial as mulheres. O que vejo de empecilho nesse tipo de produção é a legalização. Os produtores têm medo da burocracia, lhes falta conhecimento, daí vendem de porta em porta e os consumidores compram. Falta ainda um olhar empreendedor do produtor para entender que tem retorno e que é possível transformar algo doméstico em negócio”, explica Jozy.

“A AGROINDÚSTRIA É MUITO IMPORTANTE NO DESENVOLVIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR, DA PROPRIEDADE E POR ENVOLVER O TRABALHO DA MULHER” (PEDRO PAULO COLONNA)



ACESSE PELO QR CODE
NO SEU CELULAR
OU PELO LINK:
BIT.LY/2JDIKBT



XVII

Concurso Conilon de Excelência Cooabriel

Há 17 anos, o concurso é realizado como incentivo à melhoria da qualidade e valorização do café Conilon. Parabéns a todos os produtores e suas famílias, que em 2020, mesmo diante da dificuldade imposta pela pandemia, venceram todos os desafios e se consagraram “campeões Robustas do agro”.



TIAGO HERZOG SILVA
CAMPEÃO | CAFÉ NATURAL
Nova Venécia | ES



MARCOS AURÉLIO BASTIANELLO
CAMPEÃO | CEREJA DESCASCADO
Canavieiras | BA



Marcos Tadeu Herzog Jr
2º Lugar | Café Natural
Nova Venécia | ES



Rodrigo Márcio Rigo
2º Lugar | Cereja Descascado
São Gabriel da Palha | ES



Ronan Herzog Junior
3º Lugar | Café Natural
Nova Venécia | ES



Marcos Augusto Bastianello
3º Lugar | Cereja Descascado
Canavieiras | BA



Adair Batista Borges
4º Lugar | Café Natural
Alto Rio Novo | ES



Djalmir Massucatti
4º Lugar | Cereja Descascado
São Gabriel da Palha | ES



Sulane Xavier V. Herzog
5º Lugar | Café Natural
Nova Venécia | ES



Margarida Gorete M. Bastianello
5º Lugar | Cereja Descascado
Canavieiras | BA

REALIZAÇÃO

COOABRIEL

APÓIO

Sistema
OCB/ES
FECOOP SULENE - OCB/ES - SESCOOP/ES
somoscoop.com

EM 25 ANOS, CRESOL PASSA DE R\$ 720 DE CAPITAL PARA UMA INSTITUIÇÃO COM MAIS DE R\$ 12,4 BI EM ATIVOS

CRESOL UMA INSTITUIÇÃO FINANCIERA COMPLETA

Instituições financeiras são todas iguais? Como assim crescer em meio a uma pandemia? Como migrar de 81 para 20 cooperativas em três anos? Profissionalização no crédito e gestão das pessoas, como equilibrar para um resultado de sucesso?

Essas e outras perguntas foram respondidas pelo **Diretor Superintendente da Cresol Adriano Michelon**, que desde o primeiro dia da Cooperativa que neste ano completou 25 anos, está a frente desse Sistema de Cooperativas de Crédito que hoje representa mais de 600 mil famílias cooperadas em 25 estados de atuação, com mais de R\$ 12,4 bilhões em ativos.

Acompanhe a conversa e conheça a história e os avanços da Cresol, seu crescimento e destaque no Sistema Financeiro Nacional, e os planos futuros para o desenvolvimento do cooperativismo por meio do crédito.

A Cresol tem um histórico de vivência com o crédito rural, mas a cooperativa nesses 25 anos cresceu e se profissionalizou, como se deu esse processo?

São diversos estágios até aqui, eu diria que os primeiros 15 anos da Cresol foram momentos de descobrimento. Anos de identificar o que ela queria, como funcionava, anos de testes e capacitações internas. A partir de 2010 a Cresol passou a se desafiar a enfrentar de forma muito direta esse mercado financeiro que temos, o que ocorreu neste processo é que a Cresol teve a sensibilidade de olhar o que estava ocorrendo fora, por meio de experiências internacionais e com outros sistemas de cooperativas de crédito, adaptando isso da melhor forma possível dentro da estrutura, onde muitas vezes sofremos para fazer essas mudanças, mas a Cresol é resiliente e garante que passos técnicos, de governança e capacitação importantes sejam implantados, onde nesse período até, aproximadamente, 2015 esse estágio foi sendo construído e vencido. E desse período até os dias de hoje se fortalece todo esse processo de profissionalização e a Cresol dá importância e visibilidade à estratégia financeira a ser implantada, focando em uma estratégia econômica de sustentabilidade, colocando isso como ponto prioritário, saindo de uma Cresol que passava 80% do seu tempo discutindo questões políticas e 20% questões econômicas, e a partir de 2015 isso se inverteu, o foco mudou, com clareza, dinamismo e planejamento de onde queremos chegar.

Podemos dizer então que o processo de governança e definições de papéis e também a contratação de quadros executivos qualificados tecnicamente auxiliou nesse crescimento e na profissionalização da Cresol em uma Instituição Financeira?

Eu não tenho dúvida de que quando a gente faz a segregação de funções, clarifica a governança e separa os papéis de representação política e execução técnica, o Sistema Cresol dá um grande salto e faz com que as pessoas desenvolvam as funções que lhe foram atribuídas, tudo isso com metas e foco no resultado. E quando a Cresol passa por esse estágio, que antes por muitos não era visto com bons olhos, afinal, falar de metas nas cooperativas Cresol era algo nunca pensado em



anos anteriores, Sistema avança, cresce e caminha para outro momento de desenvolvimento.

Como você avalia a atuação do Marco Regulatório do Cooperativismo e, ainda, na sua visão ele tem sido fundamental para esse crescimento da Cresol?

O marco regulatório foi um grande aliado para que tenhamos avançado, ele dá as condições para que você, enquanto instituição financeira cooperativa, possa fazer as coisas de forma correta. O grande diferencial da Cresol foi internalizar as normas e regras e trabalhar com seus grupos de dirigentes e colaboradores, fazendo com que todos de fato entendam a importância disso. O grande desafio das regras é a implementação delas, para isso o grupo executivo da Cresol foi extremamente assertivo, adaptando-as para sua realidade e as implementando, e ainda está implementando. Fazemos com que esse processo todo fosse realizado de forma tranquila, no geral é bom lembrarmos que a base regulamentar ajuda, mas a regra por si só não faz nada, precisa ter uma orientação, uma decisão interna para ser feita e executada. O mais interessante é que conforme isso passa a dar resultado há uma assimilação por parte de todos para que isso seja implementado de forma rápida, mudando a forma de gerir e conduzir a Cresol.

Automatização de processos, digitalização de documentos, análise centralizada e segurança tecnológica, são ações que profissionalizaram o crédito da Cresol e facilitaram o processo de fazer negócio. Focando os esforços no relacionamento com o cooperado, como você observa esses processos na Cooperativa?

A Cresol a partir do momento em que ela toma a decisão de ter um sistema de compensação próprio, no ano de 2010/16, ela avança e busca um caminho de autonomia dos seus negócios em relação a dependência de qualquer banco, ela investe fortemente em tecnologia, para que o software possa estar ainda mais acessível ao quadro social, e a estrutura de tecnologia possa ser voltada para o cooperado, não apenas para suas estruturas internas. Acima de tudo eu quero deixar claro aqui que tecnologia é uma parte, a profissionalização executiva, bem desenhada, que se comunica com a sociedade de forma competente e eficiente, é esse um eixo fundamental. A medida também que ela passa a investir em pessoas e ter reconhecimento nacional por tratar bem seus colaboradores, tendo uma avaliação positiva, ela passa para outro pilar. Quando ela tem um planejamento claro e sabe onde quer chegar em 2020, isso passa a ser uma orientação sistêmica, a Cresol conseguiu dar esses passos porque todos estavam olhando e focados no mesmo lugar, sabendo onde queriam chegar, e isso faz com que o foco do planejamento não seja

apenas político e passe a ser também econômico, e aí temos mais um eixo. E à medida que a Cresol se aproxima dos órgãos reguladores e fiscalizadores do sistema bancário, e passa a ser reconhecido pela sua competência técnica, tendo mais segurança pra entrar na relação com os bancos privados, os quais têm um olhar extremamente críticos em relação as instituições financeiras cooperativas. Assim, essa qualificação que tivemos é resultado que um conjunto de ações macros e decisões estratégicas tomadas e executadas de forma prioritária.

Como se explica um crescimento sustentável acima da média nacional de mais de 30% ao ano?

A Cresol estava extremamente tímida e sabíamos que tínhamos potencial pra muito mais, e esse conjunto de ações que eu comentei anteriormente, com pessoas capacitadas para conduzir esse processo com atitude de entregar e fazer mais, foi possível a medida em que deixamos a equipe livre para trabalhar e produzir, segregando um conjunto de funções e deixando o norte claro. A Cresol tem um reconhecimento muito forte com seu quadro social, e esse processo todo fez com que dêssemos esses passos largos de crescimento. E a preocupação constante com o crescimento em tecnologia, pessoas, relações humanas e estratégia foi fundamental para sustentar esse avanço, mas estou convicto que a Cresol leva isso pelos próximos anos, cuidando dessas questões e estimulando as pessoas a produzirem mais, pois no momento que você tem um cooperado que ganha, um colaborador que ganha e uma Cresol que ganha, é um tripé estratégico que fortalece o desenvolvimento e gera o crescimento.

Como você define a estratégia de incorporações das Cooperativas para esse crescimento, sendo que em 2015 a Cresol tinha cooperativas com aproximadamente R\$ 30 milhões de ativos e hoje a média de ativo das cooperativas está em R\$ 350 milhões.

Quero destacar aqui algo que considero extremamente importante que é a capacidade de leitura de mercado. A medida em que vimos que as margens iriam apertar, que a concorrência iria aumentar, a nossa ação estratégica não foi se desesperar, mas sim, pensar e planejar qual o caminho que teríamos que tomar, e com essa leitura um dos caminhos desenhados pelo mercado era o de juntar forças, então neste processo saímos de 81 cooperativas para 20 cooperativas, fazendo com que a nossa capacidade de enfrentar desafios se multiplicasse, e no mercado financeiro isso é ainda maior. Obviamente que isso exigiu muita maturidade dos dirigentes, mas essa capacidade de leitura fez com que pudéssemos entregar esses resultados alcançados e, consecutivamente, o melhor ano da Cresol, com crescimento de ativos, resultados, reconhecimento bancário e da sociedade, ou seja, essa profissionalização que a Cresol fez nos últimos cinco anos gerou essas condições, e essa postura otimizou custos e ganhamos escala para poder enfrentar o mercado de forma competente.

O ano de 2020 está sendo marcado por uma Pandemia em decorrência da Covid-19. Mas percebemos que quando todos param, e a economia desestabilizou. Foi neste momento em que a Cresol teve seu maior crescimento. Como explicar isso?

A Cresol traz em seu DNA, desde a sua origem essa essência de ajudar os mais necessitados, o cooperativismo é assim. Quando iniciou a Pandemia, os executivos com essa visão e DNA, viram que agora era a hora da Cresol mostrar seu diferencial e não temer a situação, fazendo com que toda a estrutura pudesse ter um único foco: poder ajudar o quadro social em um momento de grande dificuldade. Foi o ano em que mais tivemos contato com nosso cooperado, foi o ano em que tivemos mais produtos e serviços adaptados para atender as demandas do nosso quadro social, foi o período que mais avançamos na tecnologia para atender essas demandas. A grande questão acima de tudo estava em atender as demandas do quadro social com competência e transparência no processo, e o cooperado sentiu isso, acreditando e movimentando na Cresol. Ressalto, são atitudes tomadas no momento cer-

to, de forma certa e com a clareza necessária, ou seja, foco no cooperado, competência técnica e muito planejamento, destacam essa robustez econômica que a Cresol trouxe para esse momento e tantos outros.

O marco fundamental para o desenvolvimento da Cresol foi o Planejamento Estratégico 2015/2020. Como a Cresol está organizada para os próximos anos?

A principal virtude do próximo planejamento é que ele é prático e que a cada ano tem que ser revisitado, pois a economia e a dinâmica financeira mudam muito rápido e é impossível prever o que vai acontecer daqui a cinco anos, o planejamento 2021/2025 está desenhado com objetivos muito claros do que precisa ser feito e de onde queremos chegar, trabalhando grandes eixos como a segurança, a fortaleza da Cresol enquanto instituição financeira, a valorização das competências técnicas que a estrutura da Cresol tem. O planejamento trabalha muito também as pessoas, afinal, é extremamente importante sermos valorizados nacionalmente como uma das melhores instituições financeiras cooperativas para trabalhar, isso é resultado de muitas ações e um trabalho de base forte para esse processo. Além disso, traz com grande destaque a tecnologia e as relações com o cooperado, muita competência técnica e muita sensibilidade com o cooperado. O nosso planejamento traz tudo isso para os próximos anos, mas eu quero destacar que existe uma tendência que as instituições financeiras fiquem muito parecidas no futuro, ou seja, todos oferecem produtos e serviços iguais, mas pra mim o que vai diferenciar a Cresol é ela fazer o tripé: sendo uma estrutura forte, consolidada e reconhecida, uma fortaleza financeira para o cooperado, ter seu quadro de colaboradores estruturado e ativos neste processo e, por fim, o cooperado, crescendo e desenvolvendo junto com a Cresol. Essa na minha visão será a diferença que fará o cooperado escolher vir para a Cresol.

O que você considera como um dos grandes diferenciais da Cresol no Sistema Financeiro Nacional que trouxe ela até aqui e vai mantê-la nesse caminho?

Quando você faz ações em que o olho do funcionário enche de água quando fala de Cresol, isso tem uma competência, isso faz a diferença. Tudo o que eu trouxe aqui para que a Cresol tenha uma bom relacionamento com o quadro social, pra ela crescer e ter uma boa estratégia para o futuro, pensando no coletivo, a instituição precisa de pessoas apaixonadas e engajadas, e isso é, além apenas de uma remuneração, o prazer do pertencimento, de saber que você faz parte de algo maior e com um propósito claro. Sinto orgulho em dizer que se chegamos até aqui é porque na Cresol temos muitos profissionais bons, com visão estratégica e prática, capacitado e pronto para os desafios, pois quando falamos que queremos atingir uma meta e que o nosso foco é esse a estrutura toda está preparada e engajada para isso, e essa realidade é um dos nossos grandes diferenciais. Outro fator importante é que a Cresol não deve em nada para qualquer estrutura de banco, de fiscalização, de auditoria. Hoje as visitas desses órgãos são de rotina de trabalho, a nossa prática com o crédito é extremamente correta e transparente, e isso nos traz para a nossa fortaleza do crédito e o exercício diário dos nossos princípios.

SOBRE A CRESOL

Com 25 anos de história, a Cresol é hoje um sistema sólido que se destaca entre as principais cooperativas de crédito do Brasil. Recentemente, a Cresol chegou à marca de 600 mil famílias cooperadas espalhadas por 25 estados brasileiros. Cada cooperativa trabalha para o desenvolvimento econômico e social dos seus cooperados, proporcionando soluções financeiras com sensibilidade e eficiência para que todos realizem seus sonhos, propósitos e negócios.

O Espírito Santo roubou a cena agro nacional nos últimos dias. Confira!

SÃO ROQUE: 2º NA CACHAÇA

O município de São Roque do Canaã, na Região dos Imigrantes, é o 2º do Brasil com mais produtores de cachaça. São dez registrados, de acordo com os "Dados de Registro de Cachaças e Aguardentes: Ano 2020", divulgados pelo Ministério da Agricultura. A densidade cachaceira é de uma fábrica para cada 1.242 moradores. A cidade também é a 9ª no ranking nacional em número de marcas, um total de 50.

*Ao todo, o Espírito Santo conta com 62 produtores de cachaça e aguardente registrados, o que coloca o Estado como o 3º com mais estabelecimentos produtores, atrás apenas de Minas e São Paulo. No registro de fábricas de aguardente, o Estado aparece em 5º lugar no Brasil, com 24 empreendimentos, com destaque para Castelo e Cachoeiro, 3º e 5º colocados, respectivamente.

VINHO MEDALHA DE OURO

O Tabocas Cabernet Sauvignon (safra 2017), produzido no Vale do Tabocas, em Santa Teresa, região serrana do Espírito Santo, ganhou a medalha de ouro no concurso "Wines of Brazil Awards 2020", realizado pela Vini Bra Expo, no Rio. O concurso premia os melhores do ano em cada campo de atuação do vinho brasileiro. Ao todo foram 2.048 rótulos inscritos.

*Com 13 anos de atividade, a Vinícola Tabocas, dos sócios **Divanir Zotelli, Sandro**

Salvador e **Vinicius Corbellini**, é pioneira na produção do fino Cabernet Sauvignon em terras capixabas e também a primeira a conquistar o ouro nacional.



[o] FOTOS DIVULGAÇÃO



A jornalista e editora da Safra ES, Kátia Quevedez, foi homenageada durante o 8º Encontro de Empreendedores do Agronegócio, promovido pela Cedragro, dia 20 de outubro, em Vitória.

CONCURSO DE OVOS

MAIOR PRODUTOR DE CODORNAS

Com uma produção de 81,7 milhões de dúzias em 2019, o equivalente a 25,9% da produção nacional, o Espírito Santo passou a ser o maior produtor de ovos de codorna do país, ultrapassando São Paulo. No ranking municipal, Santa Maria de Jetibá segue ocupando a 1ª posição tanto na quantidade de animais (3,7 milhões) quanto na produção de ovos (77,1 milhões de dúzias).

*Em tempo, Santa Maria mantém-se no topo da produção de ovos de galinha, com 280 milhões de dúzias em 2019, seguida por Bastos (SP), com 280,5 milhões. A disputa entre os municípios sempre foi acirrada.

O Dia Mundial do Ovo, celebrado em outubro, marcou também a realização dos concursos de qualidade de Ovos Capixaba (4ª edição) e da Coopeavi (6ª edição).

Antonio Venturini (Ovos da Nonna) venceu na categoria ovos vermelhos e **Fredy Berger** (Berg EggsF), na de ovos brancos, na competição estatal. No concurso da cooperativa, o campeão foi **Érguene Foesh**.

NINGUÉM SEGURA O HOMEM!

Luiz Claudio de Souza, de Muqui, venceu o Torneio do Melhor Café Fairtrade do Brasil, na categoria para microlotes de conilon, e sagrou-se vice na categoria conilon do "Coffee of the Year", durante a Semana Internacional do Café (SIC 2020). O cafeicultor era o campeão invicto por dois anos consecutivos nessa última competição, em 2018 e 2019.

[o] WANDA FERRERA E JEAN DAVIES



RIO COFFEE NATION

Na 1ª edição da "Rio Coffee Nation", o norte-este fluminense e o Espírito Santo figuraram entre os três primeiros colocados na Competição de Melhor Café Torrado para Espresso, com chancela da Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA). O café da **Fazenda M.N** (Porciúncula), foi 1º lugar e, como prêmio, será apresentado no "Paris Coffee Show", um dos principais eventos de cafés do mundo, em setembro de 2021, na capital francesa.

*O vice-campeão é o café da **Fazenda Pinheiro**, de Varre-Sai, também do Estado do Rio, enquanto a 3ª colocação ficou com o Café Trentino, de Vitória (ES).

ABACAXI DE QUALIDADE

A colheita do abacaxi já começou e os resultados estão melhores que o esperado no sul do Estado. Além da chuva, o clima quente também favoreceu para que a fruta se

desenvolvesse bonita e com qualidade, caso de Marataízes. O presidente da Associação dos Agricultores do município, Cremildo Marivila, fala sobre o assunto no podcast "Conexão Safra". Confira!



ACESSE PELO QR CODE
NO SEU CELULAR
OU PELO LINK:
[BIT.LY/33BSOBY](http://bit.ly/33BSOBY)

NAS ARÁBIAS

A Espírito Cacau acaba de chegar aos Emirados Árabes Unidos e Egito. A empresa capixaba conquistou a Certificação Halal, que garante oportunidades no mercado islâmico.

A operação ficou a cargo da Sil Halal, de Chapecó (SC), credenciada para o Serviço de Inspeção Islâmica.

*Reconhecida internacionalmente, a Espírito Cacau segue o conceito tree-to-bar, isso porque possui fazendas próprias em Linhares, região que possui Indicação Geográfica do cacau registrada, sendo a primeira do Brasil premiada pela qualidade do cacau de origem.



CONHECIMENTO GERA BONS RESULTADOS EM PROPRIEDADE DE RIO BANANAL



Criado no interior do Espírito Santo, Gedson Chagas, produtor de café conilon de Rio Bananal, começou a trabalhar na agricultura aos 30 anos, na Fazenda Duas Barras, mais conhecida como Fazenda Dadalto. Atualmente, o produtor atua na parte da administração da fazenda, com seu sogro Anacleto Dadalto e seu concunhado Luciano Galdino.

Nos 238 hectares da fazenda, foram plantados 350 mil pés de café, a única cultura da propriedade. De acordo com Gedson, o local chegou em um patamar mais profissional e especializado graças ao conhecimento que adquiriu com o Curso Técnico em Agronegócio e os treinamentos de administração rural do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Espírito Santo (Senar-ES).

“Esses cursos melhoraram a minha visão técnica, desde o manejo da lavoura até a administração da propriedade, pois a tomada de decisão agora é baseada em dados”, explica.

Participando da Assistência Técnica e Gerencial (ATeG) do Senar-ES, com a orientação do técnico de campo, Gedson também já fez mudanças em sua propriedade e aprimorou a gestão.

“Atualmente expandimos a lavoura de café na propriedade, em toda a área onde poderia ser plantado. Vimos que a cultura estava dando mais resultado e no local que havia gado plantamos mais café. A visão é esta: continuaremos mantendo a lavoura com potencial bom sempre trabalhando pelo aumento da produção”, relatou o produtor.

Gedson é associado do Sindicato Rural de

Rio Bananal, pois reconhece a necessidade de unir os produtores para buscarem melhores soluções para o segmento. Ele relatou que o sindicato é bastante presente nas ações dos agricultores, oferece diversos benefícios e o apoio para a categoria. Durante alguns anos, a contabilidade de sua fazenda era feita pelo contador da entidade.

“A união faz a força e contar com a assistência do sindicato tem um peso maior para os produtores. O auxílio e o apoio que o Sistema Faes / Senar-ES / Sindicatos Rurais fornece é muito importante para o agronegócio do Espírito Santo”, reforçou.



A CIDADE DA REGIÃO DO CAPARAÓ QUE SE DESTACA PELA SUA CULTURA, RELIGIOSIDADE, EMPREENDEDORISMO, AGRICULTURA, COMÉRCIO, DENTRE OUTROS, AGORA TAMBÉM DESPONTA NO QUESITO PAISAGISMO

Guaçuí, cidade de flores

• ROBERTO MARTINS

REDAÇÃO SAFRA ES safraes@gmail.com

Nos últimos três anos, por meio de um trabalho arrojado visando deixar a cidade florida e cada vez mais humanizada, o secretário de Meio Ambiente de Guaçuí à época, *Roberto Martins*, dividiu o seu tempo, dentre

os outros desafios (organizar a coleta seletiva, implantar o licenciamento ambiental, construir a nova sede da secretaria e otimizar a educação ambiental com projetos nas escolas, construindo parcerias), o de deixar a cidade mais bonita por meio das flores.

Alguns projetos exitosos foram criados como “Orquídeas na Praça”, com destaque na TV Gazeta Sul, e a meta de plantar várias espécies florais nos trevos, canteiros, praças, repartições públicas da sede e algumas partes nos distritos. Martins ressalta que no início foi muito difícil por conta dos sucessivos furtos e a pouca mão de obra com pouquíssimos jardineiros, tarefa que foi vencida pela persistência.



“Vencemos por acreditar que a persistência é o caminho e fundamentalmente pelo compromisso e o amor pela cidade e pela atividade que agrada todas as idades”.

No início dos trabalhos, Martins recebeu um amigo paisagista com experiência de 30 anos e que reside na Europa, lhe dando todas as orientações e manutenção de suas ações diárias via internet. “Atuei com quem sabe o que está fazendo. O apoio de Ziviane foi fundamental para o êxito alcançado. Além de nos dar uma consultoria sem custo, me orientou até os últimos dias em que permaneci na Secretaria de Meio Ambiente”, destaca.

Martins diz ainda que o serviço em geral da Se-

cretaria é muito técnico e exige muito da equipe, mas que o que chega aos olhos da população é a questão paisagística – “essa parte é a visível para a população, que é a nossa cliente e que tem que participar ajudando na manutenção das plantas, afinal Guaçuí é a nossa casa e todos precisam cuidar”.

O certo é que Guaçuí está linda, florida e cada visitante faz o seu registro enaltecendo que a primavera é o ano todo, por conta do legado deixado para todos. Afinal, uma cidade florida encanta a alma, humaniza o ambiente, valoriza o local e dá um ar de pertencimento aos moradores que podem dizer: essa é a minha cidade verdadeiramente de flores!

A IDEIA É AUMENTAR A PERMANÊNCIA
DO TURISTA NA ZONA RURAL ALÉM DA
FAMOSA PARADA DO PASTEL OU
PARA FOTOS RÁPIDAS COM
A ESTÁTUA GIGANTE

***Buda Gigante traz
boa sorte para o
agroturismo de Ibiraçu***

LEANDRO FIDELIS safraes@gmail.com

Com 30 metros de altura, o Buda Gigante vem atraindo os olhares para a Praça Torii, na entrada do Mosteiro Zen-Budista de Ibiraçu, às margens da BR-101. A estátua, que tem o mesmo tamanho do Cristo Redentor, no Rio de Janeiro, ficou pronta em outubro e é considerada a maior do Ocidente dedicada ao líder religioso cuja filosofia tem cerca de 500 milhões de adeptos no mundo.

O Buda será inaugurado oficialmente dia 25 de abril de 2021. Segundo o monge Daiju Bitti, abade do Mosteiro, a data do evento foi adiada em função da pandemia e para atender uma comitiva do Japão com presença confirmada. Mas antes mesmo da solemnidade, o novo monumento turístico do Espírito Santo já é um sucesso: o local recebe 5.000 visitantes por semana.

E o agroturismo local apostou nesse movimento para alavan-

car os negócios e compensar a baixa dos meses de quarentena. A ideia dos empreendedores é aumentar a permanência do turista na zona rural de Ibiraçu para além da famosa Parada do Pastel ou para fotos rápidas com a estátua.

É o caso dos 20 empreendimentos do Circuito Caminhos da Sabedoria, o primeiro caminho espiritual do Brasil, criado em 1987. Com 108 km de extensão e

abrangendo 17 localidades, a rota conta com hospedarias, pesque-pague, cachoeiras, lanchonetes e pontos com produtos artesanais localizados nos arredores do Mosteiro Zen-Budista e do Santuário Diocesano Nossa Senhora da Saúde.

Além disso, o circuito turístico e espiritual é marcado por 23 pontos de referência histórica da imigração italiana, 21 igrejas e capelas, fazendas centenárias, antigas estações ferroviárias, todos imersos na Mata Atlântica da região. O percurso é sinalizado por placas e totens que indicam a distância já percorrida e a localidade atual, proporcionando pontos de referência ao caminhante durante todo o trajeto, mas também pode ser feito de bicicleta ou carro.

**A ESTÁTUA SERÁ
INAUGURADA
OFICIALMENTE
DIA 25 DE ABRIL
DE 2021. A DATA
DO EVENTO
FOI ADIADA EM
FUNÇÃO DA
PANDEMIA E PARA
ATENDER UMA
COMITIVA
DO JAPÃO**



A expectativa é de muita prosperidade com o lançamento do Buda Gigante. “Temos que aproveitar o máximo. O município, Estado e país só têm a ganhar com o monumento. O Buda é o segundo maior do mundo e veio para agregar ainda mais para o turismo de Ibiraçu, onde o Mosteiro já é uma referência muito grande”, destaca Sandra Salles Mattiuzzi Cazotto, proprietária do Camalles (Cama e Café).

A hospedaria foi inaugurada em 2012 e a primeira a abrir as portas aos peregrinos do Circuito. De acordo com Sandra, a Camalles (junção dos sobrenomes Cazotto, Mattiuzzi e Salles) já recebeu turistas de países como França, Espanha, Colômbia e Peru. Na pandemia, foi reduzido o número de hóspedes, seguindo os protocolos de segurança, e as refeições estão sendo servidas ao ar livre para evitar aglomeração. O local conta com uma horta livre de veneno e ainda neste mês vai concluir a construção de novo complexo para ampliar as vagas de hospedagem.

CASA RÚSTICA

Sueli Bertolini e o marido, Gilson Favaro, são proprietários do Favaro Cama e Café, na comunidade de São Benedito, onde oferecem café da manhã, almoço e jantar. Ainda neste ano, o casal vai inaugurar uma casa rústica para aumentar as acomodações aos peregrinos.

“Com bastante esforço e gratidão a Deus estamos investindo para acolhermos os peregrinos com carinho. A casa rústica é a realização de um sonho, e nossa expectativa é melhorar cada dia mais pra agradar os visitantes”, diz Sueli.

“A expectativa é muito grande, porque a estátua é a segunda maior do mundo. Com certeza vai agregar valor, atraindo pessoas



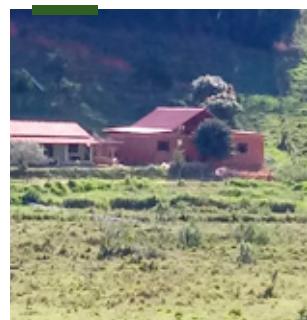
de vários lugares”, apostava outra empreendedora, Maria José Rodrigues, proprietária da Pousada João e Maria, em Pedro Palácios.

Sócia do Sítio Zandoná, no distrito de Santo Antônio, Maria Auxiliadora Rodrigues Zandoná ressalta a boa convivência entre católicos e budistas em Ibiraçu.

“Estamos com uma expectativa muito positiva com a inauguração do Buda Gigante. É uma melhora no agroturismo da região, que é rica em belezas naturais e cultura. Estamos em um município onde a fé ecumênica se encontra. Católicos e budistas convivem em harmonia, e isso contribui para o crescimento da cidade”.

**O BUDA É O
SEGUNDO MAIOR DO
MUNDO E O MAIOR
DO OCIDENTE
E SE TORNOU
O MAIS NOVO
PONTO TURÍSTICO
CAPIXABA**

Casa Rústica em construção no Favaro Cama e Café.





[o] GABRIEL LORDELLA

MONGE PROPÕE PLANO PARA REGULARIZAR OBRAS DO ENTORNO

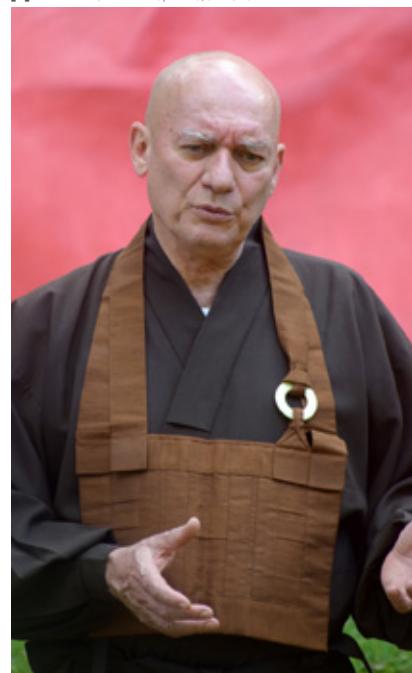
O monge Daiju Bitti, abade do Mosteiro Zen-Budista Morro da Vargem e idealizador da estátua do Buda Gigante, vai propor à Prefeitura de Ibiraçu a criação de um Plano Diretor Municipal para orientar a ocupação do solo urbano na área do entorno do monumento. A medida é para evitar construções desordenadas e em desconformidade com a paisagem.

“A primeira coisa que a estátua trouxe para a região foi a especulação imobiliária. Todos

os vizinhos da praça têm que se beneficiar com o turismo, mas a preocupação é a desordem. O setor público tem de estar presente para aprovar ou desaprovar todos os projetos de edificações na região”, afirma Daiju.

Como forma de contribuir para o paisagístico do entorno do Buda Gigante, o monge informou que um arquiteto da comunidade budista está prestando consultoria gratuita aos agricultores do roteiro de agroturismo.

[o] LEANDRO FIDELIS/ARQUIVO SAFRA



SERVIÇO

ONDE FICAR

1- CAMALLES (CAMA E CAFÉ)

→ **O que oferece:** Café da manhã, almoço e jantar e pernoite

→ **Localização:** Piabas

*Acesso livre à internet/Aceita cartão e Picpay

**Hospedagem somente com agendamento- das 8h às 12 e das 13h às 18h

→ **Contato:** (27) 9 9608-7131 e WhatsApp (27) 9 9956-7154 (Sandra)- E-mail: sandraesandy@hotmail.com

→ **Facebook:** @Camalles/ → **Instagram:** @camallescamaeacafe

2- FAVARO (CAMA E CAFÉ)

→ **O que oferece:** café da manhã, almoço, jantar e pernoite

→ **Localização:** Comunidade de São Benedito (*Acesso km 54 da BR-101)

* Funciona aos finais de semana e feriados

** Em breve inauguração da casa rústica

→ **Contato:** (27) 99637-0577 (Sueli/Gilson)

3- POUSADA JOÃO E MARIA

→ **O que oferece:** 6 chalés planejados, mobiliados e decorados

→ **Localização:** Rod. Pedro Cutini, km 3- Pedro Palácios

* Funciona todos os dias da semana com agendamento

→ **Contato:** (27) 99704-2277 (Maria José)

→ **Instagram:** @pousada.joaoemaria/

→ **Site:** www.pousadajoaemaria.com



4- SÍTIO ZANDONÁ (CAMA E CAFÉ)

→ **O que oferece:** café da manhã, almoço e jantar e pernoite

→ **Localização:** Distrito de Santo Antônio (Maria Auxiliadora)

5- Cachoeira Pedrini (Piabas)

→ **O que oferece:** Casarão antigo c/8 quartos (acomodam 65 pessoas) e casa com 2 quartos (capacidade: 32 pessoas)

Localização: Piabas (9 km de Pendaga- distrito às margens da BR-101 entre Fundão e Ibiraçu)
Contato: (27) 99956-0646

5- CACHOEIRA PEDRINI (PIABAS)

→ **O que oferece:** Casarão antigo c/8 quartos (acomodam 65 pessoas) e casa com 2 quartos (capacidade: 32 pessoas)

→ **Localização:** Piabas (9 km de Pendaga- distrito às margens da BR-101 entre Fundão e Ibiraçu)

→ **Contato:** (27) 99956-0646



6- MONFARDINI CAMPING

7- CASA DO NONNO (HOSPEDAGEM E EVENTO)- (27) 99722-5993

8- CALIFÓRNIA- HOTEL, PASTELARIA, LANCHONETE E RESTAURANTE

9- ROTA 101- HOTEL, LANCHONETE E PASTELARIA

OUTROS EMPREENDIMENTOS

1- MULHERES QUILOMBOLAS

→ **O que oferece:** capelete, biscoitos caseiros, tایadela e pães

→ **Localização:** Bairro São Pedro

→ **Contato:** (27) 99746-4476 (Nádia)

*Em breve inauguração de ponto comercial



4- SÍTIO ZANDONÁ (CAMA E CAFÉ)

→ **O que oferece:** café da manhã, almoço e jantar e pernoite

→ **Localização:** Distrito de Santo Antônio (Maria Auxiliadora)

5- Cachoeira Pedrini (Piabas)

→ **O que oferece:** Casarão antigo c/8 quartos (acomodam 65 pessoas) e casa com 2 quartos (capacidade: 32 pessoas)



2- ÁGUA DE COCO GEGÊ

→ **O que oferece:** o sítio produz coco, cacau, palmito e frutas e faz envasamento de água de coco natural

→ **Localização:** Sítio Santos (Pedro Palácios)

*Recebe turistas com agendamento prévio de segunda à sexta-Feira, das 7 às 17h

→ **Contato:** (27) 99977-1200 (Wal-ter)/ (27) 99987-4712 (Gisela)

3- AGRO ESTÂNCIA LOMBARDI (PESQUE-PAGUE E RESTAURANTE)- (27) 99974-3458

4- LAGOA DO VALE (PESQUE-PAGUE E RESTAURANTE)- (27) 98119-8180

5- PARADA IBIRACU- SFALSIN-LANCHONETE E PASTELARIA

6- PARADA IBIRACU- PASTELARIA E LANCHONETE

7- ECO TERRA- TURISMO DE AVENTURA

8- VINHEDOS TÓTTOLA

9- SAGRILLO (PRODUTOS CASEIROS)

10- IBIRACU CACAU (PRODUTOS CASEIROS)- (27) 99753-2492

**ANTES DE CONSTRUIR CONHEÇA
O MAIS MODERNO E VANTAJOSO
SISTEMA DE TRATAMENTO DE ESGOTO!**

Com anuências ambientais
em todas as regiões do país!

Com estações presentes em diversas cidades em todo o país, a IGIENE é uma empresa de biotecnologia no tratamento de esgoto. O sistema é capaz de promover o tratamento de esgoto dimensionado para qualquer vazão. Ideal para condomínios, chácaras, centros de convenções, empresas, residências, galpões entre outros.

A biotecnologia utilizada pela IGIENE é 100% nacional e patenteada, atendendo as normas do CONAMA 430 (Conselho Nacional do Meio Ambiente).

**SÃO MUITAS AS VANTAGENS
DO SISTEMA IGIENE:**

- 100% natural;
- Sem consumo de energia;
- Sem consumo de produtos químicos;
- Sem manutenção no reator;
- Baixa geração de gás metano;
- Baixíssima geração de lodo;
- Dimensionada para qualquer vazão;
- Pequena área de ocupação
(até 10 vezes menor que uma fossa
convencional) na unidade unifamiliar;
- De fácil e rápida instalação.



Maiores informações:

(28) 99941 0996 | igiene.contato@gmail.com

www.igiene.com.br



Jovem casal cria agroindústria de produtos em conserva e amplia cultivo em Guarapari

■ DIVULGAÇÃO INCAPER



Casal de agricultores familiares Lidyani Mariano e Ronaldo Adriano Merisio na propriedade em Guarapari

**COORDENAÇÃO DE COMUNICAÇÃO
E MARKETING DO INCAPER** safraes@gmail.com

O jovem casal de agricultores familiares Lidyani Mariano e Ronaldo Adriano Merisio iniciou a trajetória no campo em 2016, na propriedade localizada em Rio Claro, Guarapari. A necessidade por uma atividade de cultivo com ciclo curto, a fim de proporcionar um retorno financeiro em menor tempo, era o objetivo dos agricultores familiares. O casal buscou o auxílio técnico do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), no Escritório Local de Desenvolvimento Rural (ELDR) de Guarapari.

Eles foram atendidos pelo engenheiro agrônomo e extensionista do Incaper, Cássio

de Souza. A partir do planejamento e elaboração de projeto, foram escolhidos os cultivos de palmito pupunha, banana e mandioca. O início do trabalho do Incaper na propriedade foi dado com a análise de solo, projetos técnicos de irrigação e implantação, orientação sobre crédito rural e demais ações técnicas.

As técnicas de adubação e manejo correto da cultura, além das orientações para adquirir mudas de pupunha, proporcionaram chegar a atual produção na lavoura

de palmito, como afirma a agricultora familiar Lidyani Mariano. “Começamos com uma simples lavoura de palmito e, com o auxílio do Incaper, a nossa vida mudou”, disse.

O palmito se transformou no principal produto em conserva da agroindústria Império Sabor, criada em 2018 pelo casal. Os produtores iniciaram estudos e pesquisas para aproveitar as frutas produzidas na propriedade, beneficiadas em geleias e licores. As rosas, que embelezam o sítio, também estão apresentando sua beleza e agregando sabor à geleia de rosas da agroindústria.

“Nós conseguimos aproveitar tudo que é produzido no sítio e fazemos o beneficiamento na agroindústria. É uma enorme alegria e satisfação quando olhamos para trás e vimos que só se passaram quatro anos para conquistarmos tudo isso que temos hoje e é nosso sustento. Um sonho que foi possível realizar com o Incaper, que, na pessoa do Cássio [de Souza], nos ajudou e esteve presente a todo momento. Agradecemos por acreditarem na gente e nos ajudarem a produzir de forma adequada com um retorno muito melhor”, disse Lidyani Mariano.

O palmito em conserva, as geleias e licores de frutas são comercializados em feiras livres de Guarapari. Os restaurantes da região também já se tornaram clientes dos produtos que compõem diversos pratos. O site da agroindústria Império Sabor, criado com o auxílio do Incaper, também é uma

importante fonte de comercialização na Grande Vitória.

“Prestamos a assistência técnica e extensão rural de ponta a ponta, desde o cultivo na lavoura até a comercialização. As soluções sociais que apresentamos são fundamentais junto às soluções tecnológicas. O acesso ao crédito com orientação transforma a vida dos agricultores e o trabalho nas propriedades”, destacou Cássio de Souza.

NOVA LAVOURA DE PALMITO

A demanda da agroindústria por maior produção de palmito levou o casal a adquirir uma nova propriedade em Rio Grande, também em Guarapari, para ampliar a lavoura de pupunha. Foi elaborado um projeto de barragem

para promover a reserva de água na propriedade rural.

“Fomos chamados, mais uma vez, pelos agricultores para a ampliação da lavoura de pupunha. Essa nova lavoura será irrigada, apresentando uma solução tecnológica fundamental. O projeto de barragem já está pronto e licenciado”, afirmou o extensionista do Incaper.

A experiência de Guarapari foi eleita pelo Centro Regional de Desenvolvimento Rural (CRDR) Metropolitano como destaque para ser apresentada no HorizontES em Extensão. “Esses são exemplos do compromisso do Incaper com os agricultores familiares. É muito importante conhecer histórias, como a desse casal, que mostram a grande diversificação e potencialidade do mu-

nicipio”, pontuou o coordenador do CRDR Metropolitano, Luiz Bricalli.

HORIZONTES EM EXTENSÃO

O HorizontES em Extensão foi lançado pelo Incaper no ano de 2019, visando à troca de conhecimento e capacitação em processos de Assistência Técnica e Extensão Rural (Ater). O projeto apresenta 11 experiências com relevância para o desenvolvimento rural do Espírito Santo, selecionadas pelos Centros Regionais de Desenvolvimento Rural (CRDRs).

Outros objetivos são o reconhecimento e valorização do trabalho realizado pelos extensionistas, técnicos e pesquisadores do Incaper, que têm grande importância no desenvolvimento das ações de sucesso junto aos agricultores.

Neste ano, devido à pandemia do novo Coronavírus (Covid-19), o evento acontece de forma virtual, com transmissão on-line pelo canal do Incaper no YouTube, ao longo dos meses de outubro e novembro.

TRABALHAMOS COM CASAS, MUROS E GALPÕES PRÉ-MOLDADOS.



AROEIRA
PRÉ-MOLDADOS
CONSTRUINDO SONHOS
3546-3420

CONHEÇA O NOVO SISTEMA CONSTRUTIVO BLOCOM

- ✓ Resgata a mão de obra simples dos pedreiros que sempre fizeram parte do nosso cotidiano
- ✓ Colabora com o clima brasileiro, úmido e com alta incidência de sol
- ✓ Atende a diversas normas técnicas para construção de edificações, com testes laboratoriais
- ✓ Reduz o tempo de assentamento, acabamento e secagem, minimizando custos com mão de obra
- ✓ Utiliza materiais amplamente aplicados na construção civil – cimento, gesso e isopor
- ✓ Substitui os sistemas convencionais até o acabamento fino (ou reboco)
- ✓ Possui alto isolamento térmico e acústico
- ✓ Possui alta resistência, garantindo segurança



28-3546-3420 28-99920-3420

aroeirapremoldados@hotmail.com

[aroeirapremoldados](https://www.facebook.com/aroeirapremoldados)

Conheça os vencedores do 4º Concurso da Qualidade do Cacau Capixaba



[o] DIVULGAÇÃO

O primeiro colocado levou o prêmio de R\$ 3 mil, o segundo R\$ 2 mil e o terceiro lugar R\$ 1 mil

No dia 22 de outubro foram revelados os vencedores do 4º Concurso da Qualidade do Cacau Capixaba. Ana Cláudia Milanez Rigoni levou o título de campeã na “Categoria Linhares”, e também o “Destaque Estadual”. O produtor de Colatina, Leomarci Pedro Cassaro, garantiu o primeiro lugar na “Categoria demais municípios do Espírito Santo”.

Ana Cláudia, da Fazenda Guarani, localizada em Bebedouro, que conquistou recentemente o primeiro lugar na categoria “Cacau Varietal Especial”, no II Concurso Nacional de Qualidade de Cacau - Brazilian Cocoa Awards, falou da representatividade desses títulos.

“Meu pai era apaixonado por cacau e nos deixou esse legado que meu esposo, outro apaixonado pela cultura, tem seguido o caminho que ele fez. Meu pai deve estar muito orgulhoso da gente. Desde o início meu esposo foi aprendendo sobre a secagem do cacau, fermentação, equilíbrio, pH, aprendendo e melhorando as práticas e, com muita dedicação e trabalho, chegamos a esses títulos. Estamos muito felizes”, disse Ana Cláudia.

O produtor de Colatina, Leomarci Pedro Cassaro, trabalha há quatro anos com o cacau e contou quais as práticas aplicadas na lavoura que levou ao título do melhor cacau na “Categoria demais municípios do Espírito Santo”.

“Tive todo o cuidado com as frutas, deixei as amêndoas curtirem no próprio mel, de secar no calor tipo de barcaça e vedei todas as caixas para que nenhum inseto entrasse, por exemplo, tudo isso para não dar gosto de nada e deixar somente o sabor da amêndoa do cacau. Estou muito feliz com esse título de um fruto que tem recebido muito destaque nos últimos anos, por isso vou expandir meu plantio”, disse o produtor.

O primeiro colocado levou o prêmio de R\$ 3 mil, o segundo R\$ 2 mil e o terceiro lugar R\$ 1 mil. A prova que definiu os vencedores foi as amostras de amêndoas processadas nos laboratórios do CIC e transformadas em chocolate para degustação. Antes, passaram por uma seleção após análises físico-químicas no Centro de Inovação do Cacau (CIC).

O secretário Municipal de Agricultura, Franco Fiorot, destacou que o concurso é uma das ações do município que visa incentivar e pontualizar a produção cacaueira, agregando valor às propriedades, fomentando o dinamismo e a força do produtor que vem avançando e se habituando a melhorar suas práticas de produção.

“Criamos o Programa de Revitalização da Cultura Cacaueira com diversas ações, como o concurso, a distribuição de 60 mil mudas revitalizando o viveiro da Ceplac, sendo que destas, 52 mil já foram entregues e o valor arrecado com a subvenção é destinado ao Fundo do Cacau, também instituído em 2017.

Com o Senar, firmamos parceria para a assistência técnica dos produtores que recebem essas mudas e conquistamos para o município, uma filial do Centro de Inovação do Cacau (CIC), uma parceria com a Ceplac e a Águia Branca Encomendas. São inúmeras ações que vem contemplando centenas de produtores de cacau aqui de Linhares, fomentando a produção e a retomada da atividade que sofreu no passado com a doença vassoura-de-bruxa e aprimorar a qualidade do fruto no município”, disse o secretário.

O concurso é uma realização da Prefeitura de Linhares, do Comitê

Nacional de Qualidade de Cacau Especial (CNQCE), Chocolates Garoto, com a Correalização do Governo do Estado, Incaper, Ceplac ES/BA, Sebrae, FAES/ Senar/SRL, Centro de Inovação do Cacau (CIC), com apoio institucional do Sicoob, Acau, Apropeba, Coopercau e organização do Instituto Amplié.

CONFIRA OS VENCEDORES

Categoria Linhares

- 1º lugar** – Ana Cláudia Milanez Rigoni – 7,60 pontos
- 2º lugar** – Fernando Buffon – 7,25 pontos
- 3º lugar** – Dorian Neves Rangel – 7,10 pontos

Categoria demais municípios do Espírito Santo

- 1º lugar** – Leomarci Pedro Cassaro – 7,10 pontos
- 2º lugar** – Cassio Vinícius Cassaro – 6,75 pontos
- 3º lugar** – Cristina Dadalto – 6,60 pontos

50 AMOSTRAS INSCRITAS

No 4º Concurso da Qualidade do Cacau Capixaba foram inscritas na “Categoria Linhares” 33 amostras e outras 17 na “Categoria demais municípios do Espírito Santo”, contando com participantes de 8 municípios capixabas, entre elas Conceição da Barra, Alegre, Aracruz, Colatina, Sooretama, Iconha, Pancas e Rio Bananal.

CAFEICULTURA

O ano das montanhas no topo da qualidade

OS CAFEICULTORES CAPIXABAS ESTÃO SENDO DESAFIADOS A CADA ANO, COM DIFERENTES REGIÕES PRODUTORAS SE REVEZANDO NA CONQUISTA DOS PRINCIPAIS PRÊMIOS DE QUALIDADE DO PAÍS

REDAÇÃO SAFRA ES
safraes@gmail.com

Os melhores cafés do ano de 2020 são das montanhas do Espírito Santo. A região que está prestes a obter o selo de Indicação Geográfica (IG) conquistou os dois principais prêmios para cafés especiais do país: o “Cup of Excellence- Brasil 2020”, pela primeira vez nas mãos de um produtor de Venda Nova do Imigrante; e o “Coffee of the Year” (COY- Melhor Café do Ano), com o município de Marechal Floriano.

Entre 30 cafés especiais, o lote cultivado por Luiz Ricardo Bozzi Pimenta de Sousa, de apenas 20 anos, em Venda Nova do Imigrante, foi o campeão do “Cup”, realizado pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA) em parceria com a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (Apex-Brasil) e a Alliance for Coffee Excellence (ACE).

O jovem, com formação em técnico agrícola, é debutante na competição e vem de uma família cafeeira de pequenos

[o] LEANDRO FIDELIS



[o] DIVULGAÇÃO



Thiago, Denizar e Estevão Douro (E) e Luiz Ricardo Pimenta: os melhores cafés arábica do Brasil

produtores dedicados há anos ao cultivo de cafés descascados nas montanhas capixabas. “Uma conquista muito grande porque a gente sabe o tamanho do ‘Cup’ e a importância de o pequeno agricultor familiar conseguir chegar ao topo. Todos são capazes na nossa região de alcançar a vitória da forma mais simples possível”, declarou Pimenta.

A diretora da BSCA, Vanusia Nogueira, comemora a vitória de um jovem cafeicultor nesta edição. “Essa é uma característica fantástica que temos conseguido introduzir e desenvolver nos cafés especiais. Uma geração super jovem, seguindo os passos dos pais no café e na vida, fomentando a sucessão no campo, entrando com valores e princípios, a fim de vencer e conquistar novos espaços. Isso é um motivo de muito orgulho a nós, que vemos

essa nova geração chegando, capacitada e qualificada, para podermos passar o bastão para ela continuar flamulando a bandeira da qualidade excepcional dos cafés do Brasil”.

As montanhas capixabas ainda ficaram com o 4º lugar, com Eduardo Tozi (Sítio Floresta, em Castelo) e o 8º lugar, com Jeremias Braga (Sítio Braga, em Afonso Cláudio).

Os 30 vencedores participarão do leilão internacional, via internet, no próximo dia 10 de dezembro. Os preços alcançados vão bem além do mercado convencional, como o exemplo do campeão de 2018, que obteve o maior valor pago por uma saca (60 kg) de café no país: R\$ 73 mil. Já os cafés com nota entre 86 pontos até o 30º ganhador estarão à disposição para aquisição em uma plataforma de venda on-line, entre os dias 8 e 30 de dezembro.

DE OURO

Sempre muito aguardado entre os concursos de qualidade, o COY 2020 anunciou os vencedores dia 20 de novembro, durante

a transmissão online da Semana Internacional do Café (SIC). Depois de um histórico de vitórias consecutivas do Caparaó na categoria Arábica, as montanhas do Espírito Santo chegaram ao topo do pódio com o café da família Douro.

A cafeicultura já está presente na quarta geração dos moradores da localidade de Victor Hugo, zona rural de Marechal Floriano. A família é composta pelo casal Estevão Denizart Douro e Maria Penha Dias Douro e pelos filhos Thiago Dias Douro e Denizart Dias Douro. O café Douro conquistou o paladar dos jurados, alcançando a pontuação de 89,79.

A Fazenda Douro Cafés Especiais, que produz café há cerca de 70 anos na região tem, aproximadamente, 10 hectares de café arábica cultivado em altitude de 950 a 1.050 m. Na edição 38 da Safra ES, de junho/julho 2019, mostramos como a família Douro se destaca em qualidade, inclusive investindo em microtorrefação.

“A premiação valoriza não só nós produtores, mas toda a região aqui de Marechal Floriano e das montanhas. O prêmio nos dá muita visibilidade de compradores e reconhecimento do nosso trabalho. O Incaper sempre esteve presente dando incentivo, prestando assessoria e orientação técnica para melhorarmos a produção e o cultivo”, ressaltou Thiago Douro.

Além do 1º lugar na categoria Arábica, o Espírito Santo ficou em 2º lugar na categoria Canéfora. Na categoria Fermentação Induzida Canéfora, também foi obtido o 2º lugar. Os cafés capixabas conquistaram ainda o pódio com o 3º lugar no Arábica, além dos 4º e 5º lugares no Canéfora.

OUTROS CONCURSOS DE QUALIDADE:

CONCURSO DE QUALIDADE DE CAFÉ ARÁBICA DE IRUPI

Os vencedores deste ano são os cafeicultores Gilmar de Castro Souza (foto), na categoria Cereja Descascado (88,12 pontos) e Lâneo Dias Felonta, na categoria Natural (86,87 pontos).

2º MOSTRA DE QUALIDADE DE CAFÉ DE ALEGRE

O concurso realizado pela Caparaó Júnior (Ifes), Incaper e Prefeitura de Alegre anunciou em outubro o “Top 5” em duas categorias: Arábica e Conilon. Miquéias Custódio Sallardane faturou o 1º lugar do Arábica (83,9

LEANDRO FIDELIS



Gilmar e a mulher, Maria Luiza: prêmio em Irupi

pontos), enquanto Juliana Monteiro Furie Quadra, a mesma colocação na categoria Conilon (86,9 pontos).

MELHORES DA QUALIDADE ABIC

Pela primeira vez, a Associação Brasileira da Indústria de Café realizou no mesmo dia a premiação “Melhores da Qualidade” e o 16º Concurso Nacional Abic de Qualidade do Café – Origens do Brasil – safra 2019. A transmissão pelo YouTube ocorreu dia 24 de novembro. No primeiro concurso, indústrias e cooperativas brasileiras foram premiadas nas categorias: Extraforte, Tradicional, Superior TM, Superior GR, Gourmet TM e Gourmet GR. Já no concurso voltado para as origens, a maior nota atingida com arábica foi de Antônio Rigno de Oliveira, de Piatã (BA). Na estreia da categoria Canéfora, venceu Alex de Lima, de Alto Alegre (RO).

17º CONCURSO CONILON DE EXCELÊNCIA COOABRIEL

Neste ano, o concurso contou com 62 amostras de 12 municípios do Espírito Santo e da Bahia. O campeão da categoria Café Natural foi Tiago Herzog Silva, de Nova Venécia, que conquistou também a maior pontuação do concurso, média de 83,8 pontos. Na categoria Cereja Descascado, venceu Marcos Aurélio Bastianello, de Hermelândia Canavieiras, sul da Bahia.

3º CONCURSO DE QUALIDADE DE CONILON DE LINHARES

A vencedora foi Daniele Maria Breda, da localidade de Córrego Dr. Jones. Este ano, foi registrada a melhor média de nota dentre as três edições do concurso que visa incentivar práticas mais eficientes na produção de café de qualida-

Daniele Maria Breda foi a ganhadora do 3º Concurso de Qualidade de Conilon de Linhares



LEIA DIVULGAÇÃO

de. A primeira colocada atingiu 82,75 pontos de nota e recebeu o prêmio de R\$ 5.000,00.

PRÊMIO CAFÉS ESPECIAIS DO ES

Os 40 produtores, sendo 20 de café arábica e 20 de conilon finalistas no Prêmio Cafés Especiais do Espírito Santo são de diferentes municípios: Marechal Floriano, Castelo, Venda Nova do Imigrante, Afonso Cláudio, Dores do Rio Preto, Muniz Freire, Vargem Alta, Brejetuba, Santa Teresa, Muqui, Alegre, Iúna, Conceição de Castelo e Jerônimo Monteiro. O evento de encerramento e premiação dos vencedores será realizado em dezembro, com data a ser definida.



Ganhadores do concurso da Cooabriel

10º PIO CORTELETTI

O prêmio para Arábica e Conilon Especial promovido pela Coopeavi tem 29 cafeicultores finalistas na disputa. O anúncio

dos vencedores será feito dia 18 de dezembro ao vivo pela internet. O prêmio em dinheiro para os primeiros colocados nas duas categorias é de R\$ 4.000; para os segundos colocados, R\$ 2.000; e para os terceiros colocados, R\$ 1.500.

Casa da Ordenha

TEMOS TUDO QUE VOCÊ PRODUTOR PRECISA!



- **ORDENHA**
- **TANQUE DE EXPANSÃO**
- **VENTILADOR DE COMPOSTO**
- **MANUTENÇÃO EM GERAL**



f Casa da Ordenha

Carlos Gualandi

28 99934-5304

Márcio Gualandi

28 99933-5798

carlos.gualandi@hotmail.com
Av. José Alexandre, 1031 - Guaçuí-ES

Safrinha traz especial sobre o Agrinho Capixaba

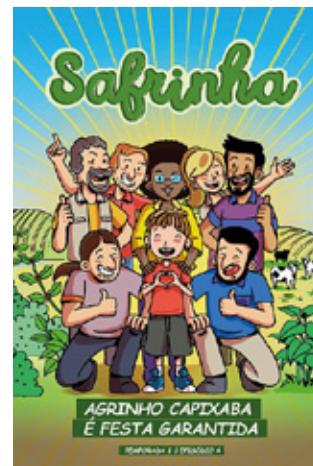
O episódio 4 da revista em quadrinhos "Safrinha" traz como pauta o "Agrinho" no Espírito Santo. Considerado o maior programa de responsabilidade social do Sistema Faes/Senar-ES, é promovido há 16 anos no Estado em parceria com os sindicatos rurais e as secretarias municipais de Educação.

O objetivo é conscientizar crianças, professores, familiares e comunidade sobre impor-

tantes questões que envolvem toda a sociedade. Em 2019, o Agrinho envolveu 78 mil estudantes e mais de 4.000 professores e pedagogos em 54 municípios. Este ano, não foi possível a realização das atividades devido à pandemia.

Ao longo de 15 anos de sua implantação no Espírito Santo, o Agrinho já contou com a participação de mais de 860 mil estudantes e mais de 50 mil educadores capixabas, tendo como lema "Saber e Atuar para melhorar o Mundo".

A "Safrinha" nº4 traz essa história ilustrada e mais uma



Confira todas as edições da Safrinha



vez contada pelos profissionais da redação mais antenada do agro capixaba. A novidade é que, graças à parceria com o sistema Faes/Senar-ES, o episódio especial terá versão impressa, a ser distribuída entre as escolas.

Anuário do Agronegócio 2020 abordará desafios do setor na pandemia



A Revista Safra ES vai lançar, em dezembro, a 2ª edição do Anuário do Agro Capixaba 2020. Com a bagagem de nove anos de circulação, a revista promete entregar, novamente à sociedade, um panorama do agro capixaba nas versões impressa e digital, destacando as principais cadeias produtivas.

Em função da pandemia global provocada pelo novo coronavírus, a agenda de assuntos relevantes no agro em 2020 foi extremamente desafiadora e complexa. E algumas decisões recentes no Brasil e no mundo exigem (re)contextualizar as potencialidades e as oportunidades do agro capixaba.

"O principal objetivo é levar ao leitor conteúdo informativo relevante e de qualidade sobre a agronegócio do Estado do Espírito Santo em suas diferentes cadeias e municípios, com dados estatísticos atualizados, diante do momento mais desafiador da história recente mundial", relata a editora, Kátia Quedevez.

O Anuário será publicado em formato de revista com

miolo em papel couchê e capa reforçada. O conteúdo será compartilhado em PDF no site safras.com.br e redes sociais.

"Serão distribuídos gratuitamente 3.000 exemplares entre os principais atores do segmento agro: Prefeituras Municipais, Assembleia Legislativa do Estado, Câmara Federal, Incaper, Seag e outros órgãos do Governo do Estado, como Idaf e Ceasa, OCB, Sebrae, Senar, Faes, CNA, entidades de classe, sindicatos rurais, instituições de crédito, CCCV, Crea-ES, Findes, universidades, cooperativas e empresas do setor, nas secretarias de Estado da Federação e principais cooperativas do País", finaliza a editora.



**DESCUBRA NOVAS
POSSIBILIDADES
PARA O SEU AMBIENTE**

2899945-9362
2899979-2626

habitat.madeiras@hotmail.com
www.habitatmadeiras.com.br

ROD. ES 185, KM 29,8, ZONA RURAL, IÚNA ES





Valorize o
produtor

Você que trabalha de sol a sol e sustenta a nossa economia. Você que alimenta o mundo, que trabalha com garra e determinação.

Você, produtor rural, é nosso orgulho!

E nós, da Federação da Agricultura e Pecuária do Espírito Santo (Faes), do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Espírito Santo (Senar-ES) e dos Sindicatos Rurais estamos ao seu lado para o que você precisar. Obrigado por toda dedicação à agropecuária capixaba!

Conheça a história de produtores rurais do Espírito Santo:

www.senar-es.org.br/valorizeoprodutor