

# CONEXÃO SAFRA

ANO 10 | EDIÇÃO 46 | DISTRIBUIÇÃO GRATUITA | FEVEREIRO/MARÇO 2021

**A SAFRA ES AGORA  
É CONEXÃO SAFRA**

**PICAPES: MIL  
E UMA UTILIDADES  
NO CAMPO**

**A INUSITADA  
VOCAÇÃO  
DE ITARANA**

## ***Cafeicultura viva***

**SISTEMAS AGROFLORESTAIS COMO O SINTRÓPICO ESTÃO ENTRE AS BOAS PRÁTICAS DOS  
CAFEICULTORES PARA AGRADAR EM CHEIO O NOVO PADRÃO DE EXIGÊNCIA DO CONSUMIDOR**





**QUEIMADOR DE PALHA**

# O CAFÉ É A NOSSA PAIXÃO

Com mais de 10 anos desde sua fundação, a Ruralmac vem crescendo ano a ano, graças ao trabalho sério de seus colaboradores e busca por qualidade e bom atendimento. Com o tempo foi iniciada a fabricação da linha de torradores de café de alto desempenho Ruralmac, sendo a mesma dividida em três categorias. Linha básica, platinum e platinum plus. Além de contar com queimador de palha, fôrnilha, chopim, abanador de café e secador de caixa.

Acesse e veja mais em [ruralmac.com.br](http://ruralmac.com.br)

## LINHA BÁSICA

O torrador Básico da Ruralmac é recomendado para micro torrefações e pequenas cafeterias, sendo muito econômico e versátil. O equipamento possui alto desempenho e durabilidade capazes de promover uma torra de altíssimo padrão.

## LINHA PLATINUM

Diferente do modelo Básico, o modelo Platinum conta com variadas ferramentas de customização e adequação aos perfis de torra, essenciais para uma torra homogênea e consistente para cafés tradicionais e especiais, sem perder sua versatilidade e acabamentos de alta qualidade, garantindo um produto que entrega o desempenho ofertado por muito tempo.

## LINHA PLATINUM PLUS

Modelo ideal para quem busca ótimo desempenho e acabamento capazes de obter do café suas principais características positivas. O modelo Platinum Plus conta com painéis eletrônicos e possibilidade de ser conectado ao computador, facilitando o trabalho do Mestre de Torra.







SECADOR DE CAIXA



CHOPIM



ABANADOR DE CAFÉ



(33) 98404 7761

contato@ruralmac.com.br  
ruralmac.com.br

📷 rural\_mac  
f ruralmactorradores



TORRADOR





8

**ESPECIAL  
CAFEICULTURA  
VIVA**



46

**MIL E UMA  
UTILIDADES  
NO CAMPO**



**ACHACHAIRU:  
A INUSITADA  
VOCAÇÃO  
DE ITARANA**

52

[0] LEANDRO FIDELIS

**06**

**EDITORIAL  
A SAFRA ES AGORA  
É CONEXÃO SAFRA**

**20**

**VISÃO MUITO  
ALÉM DA LAVOURA  
DE CAFÉ**

**28**

**TORRAR EM CASA  
É A NOVA FEBRE DOS  
'COFFEE LOVERS'**

**34**

**AS PESQUISAS QUE VÃO ALAVANCAR  
A QUALIDADE E A PRODUTIVIDADE  
DOS CAFÉS CAPIXABAS**

**35**

**REGISTRADA NOVA CULTIVAR DE  
CONILON COM FOCO NA SAÚDE  
E EM CAFÉS SOLÚVEIS**

**36**

**PRODUTOR DE VARRE-SAI  
VENCE 4º CONCURSO DE CAFÉS  
ESPECIAIS DO RIO**

**37**

**CONCURSOS DE QUALIDADE  
FUNDAMENTAIS PARA O  
DESENVOLVIMENTO DO MERCADO  
DE ESPECIAIS NO BR E NO MUNDO**

**38**

**GUIA DE EMPREENDIMENTOS  
ANIVERSÁRIO DE 60 ANOS DO  
PARQUE NACIONAL DO CAPARAÓ**

**42**

**BIOECONOMIA BRASILEIRA  
NO CENTRO DO MUNDO**

**56**

**SAFRA  
EM FOCO**



Não  
dependa  
da sorte  
para estar  
sempre  
à frente.



Aproveite o bom preço  
do café e invista em  
tecnologia e qualidade  
na sua propriedade!



ótimas  
condições  
troca  
em  
café



STORE  
PALINI  
ALVES

Conheça  
a nossa loja!  
acesse:

palini Alvesstore.com.br



 **PALINI ALVES**  
sempre à frente





## A SAFRA ES AGORA É CONEXÃO SAFRA

A história da Safra ES começou há dez anos, em novembro de 2011, no Espírito Santo, um Estado que costumo chamar de “o pequeno gigante”, de diversas culturas e cultivos, com a presença marcante de colonizadores de várias partes do mundo.

Nesse período nos tornamos a referência estadual em comunicação do agronegócio, atuando em várias frentes e linguagens: revista impressa, portal de notícias on-line, redes sociais, podcast, a Safrinha HQ (que conta histórias do agro em quadrinhos) e mais recentemente, em 2019 e 2020, o Anuário do Agronegócio Capixaba. Ah, e em breve teremos mais uma ação, mas essa ainda é surpresa.

Nossa audiência segmentada no agro justifica a relevância do nosso trabalho: mais de 18,5 mil seguidores no Facebook, 6 mil no Instagram, 40 mil visualizações mensais no site e uma rede de milhares de produtores que se comunicam conosco por aplicativos de mensagens, numa total conexão.

Temos algumas convicções e as mantivemos vivas em nossa trajetória. Elas são claríssimas. O produtor rural é (e sempre será) o protagonista das histórias contadas nas páginas e nos links da Safra ES. Em nossas reportagens esse é o grande critério: o protagonismo do produtor rural.

Nossas entregas também são gratuitas aos nossos leitores e seguidores, e por isso contamos com uma rede de profissionais de comunicação, agrônomos, técnicos agrícolas, engenheiros, colaboradores, columnistas e nossos patrocinadores: entidades e empresas parceiras que se utilizam da nossa audiência e abrangência para promover suas ações, produtos e serviços junto aos produtores.

Ao longo desses dez anos fortalecemos nossos laços com toda essa rede, criando conexões com produtores capixabas e de outros Estados, com o campo e a cidade, com a academia científica e o público em geral, que não é do agro, mas que consome (e muito) o agro. Percebemos que estamos juntos, numa mesma conexão.

Como uma Conexão Safra, mostrando o que o segmento tem de melhor e de positivo porque, como sabemos, o agro tem muitas histórias boas e inspiradoras para contar.

É importante focar nos fatos para evitar contrainformação, romantismo, radicalismo ou alienação. Essa é a nossa missão.

Produtores rurais não são vilões, nem tão pouco heróis. São profissionais que tocam um negócio a céu aberto, que sofrem com intempéries e variações climáticas, sem qualquer garantia, e que também requerem uma gestão eficiente e sustentável, com planejamento, persistência, perseverança, comprometimento, uso de tecnologias, inovação e muita criatividade. E, principalmente, atenta ao meio ambiente.

Vale lembrar que a rede do agro é ampla e envolve vários segmentos, dentre eles o industrial, o comercial, o logístico e o tecnológico e questões fundamentais como a utilização de recursos naturais, hídricos e a preservação ambiental.

Portanto, a partir de agora, não seremos mais a Safra ES, mas a Conexão Safra. E estaremos cada vez mais conectados ao homem do campo, desde o pequeno agricultor ao grande produtor, às universidades, ao mercado, ao Espírito Santo, ao Brasil, criando novas conexões para seguir nossa trajetória com reportagens e enfoques que destaquem inovação, criatividade, tecnologia, sustentabilidade, empreendedorismo, que tornam o agronegócio uma das atividades mais importantes, dinâmicas e estratégicas do país, do ponto de vista econômico e social.

Cabe aqui ressaltar que, segundo a Confederação Nacional da Agricultura (CNA), que considera o desempenho de todo o setor, o PIB (Produto Interno Bruto) do agronegócio teve um crescimento recorde em 2020 de 24,31% e ampliou sua participação no PIB total brasileiro para 26,6%. Isso em plena pandemia de Covid-19. Em 2019, a participação do agro no PIB do país foi de 20,5%. Com tantas vidas perdidas não há o que comemorar, mas é importante compreender que a força do agro brasileiro é surpreendente.

E sobre essa edição, a de número 46, divido com vocês a alegria de publicarmos conteúdos muito especiais, com destaque para um trabalho produzido pelo jornalista Leandro Fidelis: a reportagem incrível sobre a produção de cafés especiais que colocaram a sustentabilidade no centro da questão. Uma onda boa de pegar.

**Então, sigamos juntos nessa conexão. A Conexão Safra.  
Boa leitura!**

### \_Kátia Quevedez

Jornalista Responsável  
Comercial  
MTb 18569 RJ

### \_Luan Ola

Projeto Gráfico Diagramação

### \_Leandro Fidelis

### \_Rosimeri Ronchetti

Colaboradores da edição

### \_Vitor Quevedez

Assistente de revisão

### \_Circulação

Nacional

### \_Edição 46

FEVEREIRO/MARÇO 2021

### \_Representante Brasília

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

### \_Assessoria Jurídica

Bastos e Marques Advocacia

### A revista **Conexão Safra**

é uma publicação da  
CONTEXTO CONSULTORIA  
E PROJETOS EIRELI-ME  
CNPJ: 06.351.932/0001-65

### \_Endereço para correspondência

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

### \_Anuncie

28 99976 1113  
jornalismo@conexaosafra.com  
comercial@conexaosafra.com

CONEXÃO  
**SAFRA**



# J. AZEVEDO

MÁQUINAS AGRÍCOLAS LTDA



MASSEY FERGUSON

TRATORES SÉRIE

## MF 4400

80 – 105 cv

Cabinado

NOVA LINHA  
DE TRATORES  
MASSEY FERGUSON

Existe um novo jeito  
de tocar o dia a dia.  
**Mas com a confiança  
de sempre.**

10% MAIS ECONOMIA  
DE COMBUSTÍVEL



VERSATILIDADE, MAIS  
OPÇÕES DE TRANSMISSÃO



20% MAIOR DURABILIDADE  
DO MOTOR



SIMPLICIDADE  
NA OPERAÇÃO



**MF 4400.**  
É NOVO. É MASSEY.



CONHEÇA TAMBÉM NOSSA VARIEDADE DE MÁQUINAS E IMPLEMENTOS  
AGRÍCOLAS PARA ATENDER A NECESSIDADE DO HOMEM DO CAMPO.

FINANCIAMENTO PELO  
BANCO DA FÁBRICA

Cachoeiro de Itapemirim - ES. Tel: (28) 3526-3600 | vendas@jazevedoes.com.br  
Dep. Vendas de Máquinas: (28) 99963-5263 | vendas@jazevedonet.com.br

Dep. Vendas de Peças: (28) 99900-3600 | jair.estoque@jazevedonet.com.br  
Assistência Técnica: (28) 99910-3600 | oficinaes@jazevedonet.com.br

Itaperuna - RJ. Tel: (22) 3822-0625 | vendasrj@jazevedonet.com.br

Muriáe - MG. Tel: (32) 3696-4500 | vendas@jazevedonet.com.br



**SISTEMAS  
AGROFLORESTAIS  
COMO O SINTRÓPICO  
ESTÃO ENTRE AS  
BOAS PRÁTICAS DOS  
CAFEICULTORES PARA  
AGRADAR EM CHEIO  
O NOVO PADRÃO  
DE EXIGÊNCIA DO  
CONSUMIDOR**

**ESPECIAL**

# **Cafeicultura viva**



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

Surfar na quarta onda dos cafés especiais não é para amadores. Há espaço até para surfista de verdade entre os profissionais do setor. Ao trocar a prancha pela enxada, esse novo cafeicultor e outros produtores mais experientes passaram a dar voz e a ouvirem mais compradores e consumidores sobre a necessidade de novas práticas sustentáveis na propriedade. É assim que a cadeia flui, como as ondas do mar.

O surfe e a cafeicultura não têm ligação direta. Talvez pela relação mais próxima com a natureza, ex-surfistas como Clayton Barrossa Monteiro (foto) estejam mais abertos a produzir alimentos saudáveis. A filosofia “viver a vida sobre as ondas” vai de encontro com a produção e o consumo de cafés orgânicos, cultivados em sistemas agroflorestais ou de manejo integrado.

E o entorno do Pico da Bandeira, na divisa entre Espírito Santo e Minas Gerais, está ensinando como agradar consumidores exigentes de café de todo o mundo e que pagam mais pelo valor agregado da sustentabilidade. Em Alto Caparaó (MG), Clayton e Willians Valério colocaram o município na calçada da fama dos cafés de excelência brasileiros. O primeiro foi campeão do “*Coffee of the Year* (COY)” (Melhor Café do Ano) nas edições de 2014 e 2015 da Semana Internacional do Café (SIC), enquanto Willians venceu a mesma competição em 2019, ambos na categoria Arábica.

Muito além dos troféus, dos microlotes vendidos acima do valor de mercado e das placas que ostentam os resultados dos cafeicultores na chegada da cidade, a dupla troca e difunde boas práticas na região antes famosa pela péssima qualidade dos grãos.

Proprietário da Fazenda Ninho da Águia, em Alto Caparaó (MG), Clayton conseguiu estabelecer uma rede de compradores internacionais que só podem assinar contrato mediante visita prévia à propriedade. O resultado são os cafés “Ninho da Águia” encontrados nas principais cafeterias da Europa. Uma realidade bem diferente de quando tudo começou, há 25 anos.

Nascido em São Paulo capital, o ex-surfista das praias do Litoral norte paulista já frequentava Alto Caparaó, terra natal do pai, Aídes Gomes Monteiro, mas até 1996 nunca tinha produzido café. Foi um êxodo urbano. “Era surreal naquela época sair da cidade e vir pra roça. Eu vim porque meu tio falou que com café você trabalhava seis meses e ficava os outros seis sem fazer nada. Eu era surfista e pensei: fico os seis meses na fazenda e o outro semestre na praia”, recorda Clayton.

### **\_NEORRURAL**

Os primeiros meses foram de aprendizado com o tio,

“cara caprichoso com os cafés. Secava bem seco, colhia no pano...”. Naquele primeiro ano nem se falava em cafés de qualidade no município. E Clayton nem bebia café. Mas o ex-surfista se dedicou bastante. E os seis meses de férias anuais se tornaram 25 anos. “Se somar tudo não dá um semestre de folga, mas nasci para fazer isso. Era um desafio a cada dia, apesar do preconceito de outros produtores, descrentes da minha capacidade por eu ser da cidade grande. Precisei me inserir muito no estilo de vida local para começar a ter respeito”, conta.

O pulo do gato foi reverter uma prática cultural em família. Via o tio colhendo, vendendo e deixando o pior café para consumo próprio. Então Clayton passou a deixar o “mais bonito” para beber. “Sem ter muita ideia do que eu estava fazendo, a minha noção de comparação com outro café ficou lá no teto. Sempre que tomava café em outro lugar eu dizia: o meu é melhor. Por volta de 2001, passei a levá-lo para as cafeterias de São Paulo. Os donos se negavam a comprar devido à fama ruim do Caparaó, optando pelos grãos do Sul de Minas e da Mogiana. Percebi ali que tínhamos um potencial para fazer os melhores cafés do Brasil e do mundo, só precisava saber o manejo correto”.

E o novo cafeicultor não desistiu. Aprendeu a torrar, provar, classificar e fazer colheita seletiva, porém lhe faltava credibilidade junto a outros produtores para se unirem na promoção dos cafés do







Alto Caparaó. “Fiquei dez anos só apanhando. Não tinha para quem vender. Informação era impossível e não sabiam provar café natural no Brasil. Além disso, os compradores exigiam um volume mínimo. Eu e um amigo até tentamos formar uma associação para fechar um primeiro contêiner, mas os produtores locais não me davam ouvidos”, lembra.

Em 2011, a águia voou para a sustentabilidade. Clayton certificou a fazenda pelo selo “Certifica Minas” como livre do uso de agrotóxico e ficou sabendo dos concursos estaduais de qualidade. No ano seguinte, ele se inscreveu na disputa promovida pela Emater-MG e ganhou como melhor café natural do Estado. “Comecei a ter credibilidade, mas ainda ouvia: ‘foi sorte, nunca mais ganha’”.

Puro despeito. Os cafés do “Ninho da Águia” continuaram a classificar entre os primeiros

de Minas Gerais nos quatro anos seguintes. Já em 2014 e 2015, a repercussão dos grãos especiais produzidos na fazenda foi nacional, com as vitórias consecutivas no COY. “Aí mudou tudo. Começou a vir a galera toda aqui para saber como eu tinha feito. Aí o respeito passou a ser diferente, mas ninguém considerou que nos primeiros concursos eram necessárias dez sacas para participar, não um lotinho”, diz.

#### **RELACIONAMENTO**

A produção atual é de 300 sacas por ano, sendo de 70% a 80% de cafés especiais. A 2,7 km da sede de Alto Caparaó, a fazenda, de 55 hectares, tem 25 ha cultivados com café, em altitudes entre 1.250m e 1.400m. A maior parte é de área de preservação e pasto.

Os trabalhos de Clayton tornaram a propriedade referência. A “Ninho da Águia” é a primeira fazenda do

município a receber turistas interessados em cafeicultura. “Nosso trabalho é de educação, aqui não é cafeteria. Os turistas conhecem todo o processo de colheita e pós-colheita, torrefação, o sistema de agroecologia e bebem água de nascente. Vendo uma experiência. Eu confio tanto no produto que não cobro entrada, nem degustação”.

Clayton Monteiro faz vendas diretas para estrangeiros, o “*direct trade*”, sob a condição de visitarem a fazenda todo ano. A parceria garante o café “Ninho da Águia” na prateleira da mais premiada cafeteria europeia, a “The Barn Cafe”, em Berlim (Alemanha), além de outros estabelecimentos europeus (Paris, Praga, Londres, Dublin e Roma) e ainda Estados Unidos, Japão e Austrália. A pandemia não permitiu os compradores irem à propriedade, nem Clayton, à Europa, para onde vai uma vez

**ALÉM DE DIVERSIFICAREM A PRODUÇÃO E RESTAURAREM MATAS, OS SISTEMAS AGROFLORESTAIS MUDARAM A RELAÇÃO DO HOMEM DO CAMPO COM A NATUREZA**



COMPRE OU VENDA SUA PROPRIEDADE  
COM QUEM ENTENDE DO NEGÓCIO

Nilo Imóveis, há mais de 17 anos no mercado imobiliário rural |



ATUAMOS EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL

EQUIPE FORMADA POR PROFISSIONAIS COM  
AMPLO CONHECIMENTO E EXPERIÊNCIA NA ÁREA

APAIXONADOS POR ENCONTRAR O IMÓVEL CERTO PARA  
AS NECESSIDADES DE PRODUÇÃO DE NOSSOS CLIENTES

CONTE COM UM PARCEIRO DA **NILO IMÓVEIS** NO  
**ESPÍRITO SANTO** PARA AJUDAR VOCÊ A ENCONTRAR  
OU VENDER SUA PROPRIEDADE RURAL



DAVID MARIANO | CONTATO: 27 99921-8721 | DAVID.MARIANO@CRECI.ORG.BR | CRECI 9296



por ano conhecer cafeterias e participar de feiras internacionais. “O café é você criar relacionamento de verdade”, afirma.

Ao comparar as ondas do mar com a produção de cafés especiais, Clayton acredita estar na crista da “sétima onda”. “Estamos surfando ainda, muito à frente tanto em sustentabilidade quanto em parcerias de longo prazo, de uma ponta à outra. Tenho relações sólidas com torrefações e cafeterias do Brasil. Estamos juntos em qualquer situação”, diz ao comentar, também, como ficaram os negócios durante a pandemia.

Para o cafeicultor, será determinante uma relação mais próxima entre produtor e consumidor dos grandes centros. “A grande indústria distanciou muito o produtor do consumidor final. Por isso, incentivo os cafeicultores a certificarem as propriedades e a rastrearem a produção, porque o consumidor final vai exigir isso. Uma

hora ninguém vai comprar café não certificado”.

O investimento é a longo prazo, avalia. “Talvez o produtor não consiga enxergar que está ganhando muito, mesmo que leve tempo. O comprador vê aqui todo o processo, é a melhor auditoria que existe”. O próximo projeto do ex-surfista é criar uma escola de café e agroecologia para filhos de produtores. É muita onda!

## UMA ‘FLORESTA DE COMIDA’ NO CAFEZAL

Não muito distante do centro de Alto Caparaó (MG), o Sítio Recanto dos Tucanos inspira paz, amor e ecologia a cerca de 1.500m de altitude. A propriedade pertence a Willians Valério (34), campeão do COY em 2019. A subida íngreme (e a pé, pois chovia muito no dia da reportagem e o carro não passava) é compensada pela paisagem em 360° da Serra do Caparaó e os ventos serenos que sopram os filtros dos sonhos pendurados no terraço.

Com simplicidade e engajamento, Willians é defensor da agricultura sintrópica. O conceito criado pelo agricultor e pesquisador suíço Ernst Götsch consiste na busca por um sistema de produção agrícola equilibrado em que todas as espécies têm seu papel. Vai além do consórcio entre culturas, pois prega a ordem, a partir de práticas de manejo sustentáveis como orgânicos, sistemas silvipastoril e agrofloresta.

E o resultado no sítio mineiro é surpreendente: café arábica em equilíbrio com mais de 100 espécies como mogno africano, eucalipto, banana, azeitona, milho, feijão, batatas de todos os tipos, pêssego, entre outras. Uma “floresta de comida”, como diz o agricultor, com solo nutrido e colheita de madeira.

Segundo Willians, Alto Caparaó sempre teve cafés bons, mas a chegada de Clayton Monteiro à região fez a diferença no cenário local da qualidade. Nascido no Rio de Janei-



LEANDRO FIDELIS



ro, Willians (que também tem família na cidade) queria atuar com “algo mais sustentável”, não somente cafés especiais, no sítio adquirido pelo pai há 27 anos. “Meu pai tinha cortado todo o café e plantado pêssego e azeitona. Eu olhava para essas plantas e pensava: ‘não vai caber café’. Cheguei a trabalhar com café convencional, mas sem sucesso. Daí comecei a pesquisar a agricultura sintrópica e a desenvolver o sistema durante dois anos. Muita vontade e pouco conhecimento, mas foi uma grande escola”.

Em 2017, o produtor mandou a primeira amostra de café para o concurso da SIC e conquistou a 12ª colocação. Nos últimos cinco anos, aprimorou a produção, fez cursos (inclusive com Götsch) e passou a se dedicar a acompanhar os ciclos da floresta, “a nossa professora”, diz. “Cada etapa da mata evolui de uma forma, mas sempre pra frente. Na agricultura sintrópica, a gente busca entender e participar de cada uma, sem pulá-las, para evoluir juntamente com todo o ecossistema”, explica Willians.

O cafeicultor colheu 15 sacas de café de agrofloresta em 2020. Ele defende o cultivo como mais sustentável que o orgânico. “O café orgânico significa que não tem veneno, mas causa o mesmo impacto ambiental que o produzido com agrotóxico. Primeiro, vai ter que trazer esterco de fora a vida inteira. No sistema agroflorestal, com o tempo o agricultor vai corrigindo o solo e, só com manejo certo, faz as coisas acontecerem. A gente está sempre compartilhando esse conhecimento”, conta Willians, que promove cursos, presta assessoria e recebe voluntários.



Willians acompanhado dos funcionários Misael e Elizabel Florêncio. A lavoura está com mais café, e a expectativa do produtor é de uma produção maior neste ano

O radar da sustentabilidade do Sítio Recanto dos Tucanos ecoa no Brasil e no exterior. O estudante de gestão ambiental Misael Cardoso (25), do Rio Grande do Sul, começou como voluntário há quatro meses e virou funcionário da propriedade. Para o jovem, a atuação na área é uma questão de propósito. “Uma pessoa que a gente consegue influenciar com este método alternativo é um a mais para reverter a monocultura, um sistema que

produz alimento, mas já está provado que não contribui para a biodiversidade e só acelera a desertificação do solo”.

Ao ganhar o “Melhor Café do Ano” em 2019, Willians Valério apresentou ao Brasil não somente um café com 90,5 pontos, como também levou a agricultura sintrópica para o topo do pódio. “Representei todo mundo que luta por essa causa naquele momento. Agrofloresta é um desafio, e não é porque você a pratica que terá o produto mais valorizado. A garantia é uma poupança, que é o solo. Tenha certeza que ao plantar uma semente, a cada ano ela será melhor”, conclui.





## PARCERIA ENTRE ATOR E CINEASTA EM AFONSO CLÁUDIO

Do set de gravações para a produção de cafés especiais. Há seis anos, o cineasta Pedro Zoca (foto abaixo), do Rio de Janeiro, decidiu enveredar na atividade para tocar um projeto de vida paralelo. Ele escolheu as montanhas capixabas, mais precisamente o Sítio Conduru, em Serra Pelada (Afonso Cláudio) em sociedade com o amigo e ator Rafael Cardoso. Além dos cultivos, a dupla mantém uma torrefação no local e lançou duas marcas de café. O próximo passo é concluir a implantação da agrofloresta para tornar a propriedade sustentável.

São 7,5 hectares a 1.080m de altitude candidatos à certificação orgânica. Quando os amigos adquiriram o sítio, já haviam

plantios de arábica, porém o uso de agrotóxico e fertilização química pelo antigo dono estavam distantes dos planos sustentáveis dos artistas. Foi preciso uma dieta “detox” nas lavouras, que ocupam 4 ha do sítio. De acordo com Zoca, no primeiro ano ele corrigiu o solo e iniciou a adubação com esterco. Este ano já é o sexto da produção de café sem uso de defensivos agrícolas.

“Contratei uma agrônoma, que me passou um pla-

no de manejo com utilização de esterco e recomendou roçar o café para fazer cama de palha. Foi através dela que me informei mais sobre o sistema agroflorestal, mas naquele momento não tive muito interesse, pois pensei no trabalho que daria, embora tivesse pesquisado outro manejo sustentável, a permacultura, antes de comprar o sítio”, conta.

A busca por arábica de qualidade nasceu juntamente com a aquisição do Sítio

01 PEDRO LUZ





# BASF OFERECE IMPORTANTES FERRAMENTAS PARA O CONTROLE DA FERRUGEM NO CAFÉ

→ **MANEJO EFICIENTE NAS LAVOURAS  
PODE CONTRIBUIR PARA PRODUÇÕES  
RECORDES NO BRASIL**

→ **PAÍS É O MAIOR PRODUTOR E  
EXPORTADOR MUNDIAL DE CAFÉ**

→ **A INCIDÊNCIA DA FERRUGEM NA  
CULTURA PODE CAUSAR UMA QUEBRA DE  
ATÉ 30% NA PRODUTIVIDADE**

O Brasil é o maior produtor e exportador mundial de café. Para essa safra, a estimativa é de uma produção de 49 milhões de sacas, originada principalmente nos estados de Minas Gerais, Espírito Santo e São Paulo. Os dados de produção são da Conab – Companhia Nacional de Abastecimento.

Para alcançar bons resultados nos cafezais, o agricultor deve estar atento ao manejo integrado de pragas e doenças. O controle da ferrugem é considerado um dos principais desafios para o desenvolvimento da cultura, podendo causar uma quebra de até 30% na produtividade.

Os primeiros sintomas da ferrugem são o aparecimento de manchas da cor alaranjada na folha. A doença causa a desfolha prematura, afetando o florescimento, o desenvolvimento dos frutos, além de impactar a qualidade e produção da safra seguinte.

“A ferrugem no cafezal é uma doença que impacta diretamente na rentabilidade do agricultor, caso não sejam adotadas as práticas corretas de manejo. Por isso, a BASF busca auxiliar o cafeicultor com as melhores práticas de manejo para aumentar a rentabilidade e longevidade da sua produção. Um bom controle, com um eficiente pacote tecnológico e uma boa resposta de tratamento são imprescindíveis para alcançar altos níveis de produtividade, contribuindo com seu legado no campo”, ressalta Marcelo Rodacki, gerente de Marketing Café da BASF.

## DICAS PARA UM MANEJO EFICIENTE

É importante sempre utilizar variedades produtivas, de mudas saudáveis e com tratamentos culturais recomendados. É considerável que antes do plantio, o agricultor estude as condições climáticas e ambientais da região para tirar maior proveito na seleção da variedade a ser cultivada.

Já o manejo químico é um excelente aliado para o controle da ferrugem, um dos principais motivos de perda de produtividade. Nesse sentido, a BASF conta com os fungicidas Opera®, Orkestra® SC e Abacus® HC que além de serem efetivos

no controle da ferrugem e de outras importantes doenças, promove efeitos fisiológicos positivos à planta. Com o portfólio BASF o agricultor incrementa a expansão do cultivo do café e o vigor das plantas.

A BASF é uma empresa que tem como foco oferecer soluções inovadoras que vão além da proteção do cultivo. O portfólio BASF é um exemplo, pois auxilia o cafeicultor brasileiro no aumento de produtividade, qualidade dos frutos e rentabilidade no campo.

Atenção: este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. use agrícola. venda sob receituário agrônomo. consulte sempre um agrônomo. informe-se e realize o manejo integrado de pragas. descarte corretamente as embalagens e os restos dos produtos. leia atentamente e siga as instruções contidas no rótulo, na bula e na receita. utilize os equipamentos de proteção individual. restrição temporária no Estado do Paraná para os produtos Opera® e Abacus® HC na cultura da soja para o alvo Phakopsora pachyrhizi e Opera® na cultura do trigo para o alvo Septoria tritici. Os produtos Opera®, Orkestra® SC e Abacus® HC estão devidamente registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sob os números: 08601, 08813 e 9210.

possível. É por isso que investimos em uma forte estrutura R&D e em um amplo portfólio, incluindo sementes e melhoramento genético, proteção química e biológica de cultivos, manejo do solo, fitossanidade, controle de pragas e agricultura digital. Com equipes de especialistas em laboratório, campo, escritório e produção, conectamos pensamento inovador e a ação realista para criar ideias do mundo real que funcionam – para agricultores, sociedade e o planeta. Em 2020, nossa divisão gerou vendas de €7,66 bilhões. Para mais informações, visite [www.agriculture.basf.com](http://www.agriculture.basf.com) ou qualquer um dos nossos canais de mídia social.

## \_SOBRE A BASF

Na BASF criamos química para um futuro sustentável. Nós combinamos o sucesso econômico com proteção ambiental e responsabilidade social. O Grupo BASF conta com aproximadamente 110 mil colaboradores que trabalham para contribuir com o sucesso de nossos clientes em quase todos os setores e países do mundo. Nosso portfólio é organizado em 6 segmentos: Químicos, Materiais, Soluções Industriais, Tecnologias de Superfície, Nutrição e Care e Soluções para Agricultura. A BASF registrou vendas de €59 bilhões em 2020. As ações da BASF são comercializadas na bolsa de valores de Frankfurt (BAS) e como American Depositary Receipts (BASFY) nos Estados Unidos. Para mais informações, acesse: [www.basf.com](http://www.basf.com).

## \_BASF NA AGRICULTURA. JUNTOS PELO SEU LEGADO.

### \_SOBRE A DIVISÃO DE SOLUÇÕES PARA AGRICULTURA DA BASF

Com uma população em rápido crescimento, o mundo está cada vez mais dependente da nossa capacidade de desenvolver e manter uma agricultura sustentável e ambientes saudáveis. Trabalhando com agricultores, profissionais agrícolas, especialistas em gestão de pragas e outros, é nosso papel ajudar a tornar isso







\_O ator Rafael Cardoso no Sítio Conduru, onde mantém uma torrefação em parceria com o amigo Pedro Zoca

Conduru. Ao produzirem café de excelência, o objetivo dos sócios é oferecer um produto de origem única e sabor, valorizando o produtor rural. Nessa meta, Pedro Zoca se dedica, principalmente, a melhorar os processos de secagem. Nos dois primeiros anos, os cafés atingiram 84 pontos. Já no terceiro, o cineasta levou amostras para a Semana Internacional do Café, em Belo Horizonte, que cravaram 89 pontos.

“Ali fiquei satisfeito, porque separo os cafés de qualidade conforme os métodos de secagem e colheita. O ‘Café Zoca’, por exemplo, vem do terreiro suspenso e é peneirado após a torra, enquanto o ‘Amor de Café’ também é seco na estufa, mas no chão, sempre conto isso para o consumidor”, explica sobre as marcas à venda na Grande Vitória e na internet.

### **\_AGROFLORESTA**

A transição do sítio para a agricultura sintrópica é gradativa e já começa a dar sinais positivos, relata Zoca. “Os pés de café estão saudáveis e carregados, mas os resultados serão consolidados mais adiante”, diz.

Durante a pandemia, o ator Rafael Cardoso implementou agrofloresta na fazenda dele no Rio e, desde então, o sócio passou a ficar atento à prática. Assistiu aos vídeos de Ernst Götsch e, ao receber um viveirista de Afonso Cláudio e o agricultor Willians Valério (*que você conheceu na página 12*), no final do ano passado, percebeu a necessidade da adubação além do esterco orgânico para garantir a sustentabilidade desejada.

Zoca acabou fazendo curso com Willians, no Sítio Recanto dos Tucanos, em Alto Caparaó, e mergulhou de cabeça no assunto. A iniciativa está sendo irradiada na vizinhança de Serra Pelada. “Cheguei da cidade cortando o veneno da lavoura e os vizinhos diziam que meu café não iria sobreviver. Tem um bastante surpreso com os resultados, vendo a mudança do solo sempre protegido”, diz. O novo sistema inclui pés de recepa e outras linhas da lavoura onde foram introduzidas novas mudas.

**NO LONGO PRAZO, O QUE MOTIVA OS AGRICULTORES A ADOTAR PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS SÃO OS RESULTADOS POSITIVOS NAS TERRAS DE CULTIVO E NO AMBIENTE, DE FUNDAMENTAL IMPORTÂNCIA PARA A SAÚDE DOS SISTEMAS ALIMENTARES**



*A nossa  
força é  
o café,  
o nosso  
forte é  
a união.*



**Coocafé**  
*A força da união*

Instagram: @coocafebr Facebook: coocafebrasil

YouTube: coocafebr Website: www.coocafe.com.br Twitter: @coocafebr



## CULTIVARES PERSONALIZADAS ENTRE AS NOVAS TECNOLOGIAS

LEANDRO FIDELIS



“O extensionista do Incaper Fabiano Tristão é o coordenador regional do programa “Cafeicultura Sustentável”

Consumidores e compradores ditam cada vez mais as regras da produção de cafés especiais neste novo momento da cafeicultura. E a sustentabilidade passou a ser fundamental na agregação de valor, e não mais diferencial, no mercado mundial. Pesquisa feita pela “*Boot Coffee Campus*” (EUA) revela que nove em cada 12 consumidores estão dispostos a comprar e pagar mais por cafés de excelência, desde que produzidos de modo sustentável. O assunto foi debatido em live da SIC 2020.

No Espírito Santo, desde 2018 os cafeicultores contam com o programa “Cafeicultura Sustentável”, criado pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper). Tecnologias acessíveis e com foco em boas práticas já estão ao alcance dos produtores. Cultivares personalizadas com diferentes perfis sensoriais e recomendadas de acordo com o microclima regional são a bola da vez. A previsão é de mais cinco anos para os cafeicultores capixabas acessarem as novas variedades e cada vez mais atenderem a nichos específicos.

“Hoje, vivemos o ‘direct trade’, com o consumidor procurando diretamente o produtor para parcerias de compra mediante protocolos individuais de sustentabilidade. A ponta da cadeia sinaliza o conceito a ser impresso no produto, que vai além do terroir, e o produtor precisa se adequar”, afirma o extensionista do Incaper, Fabiano Tristão, coordenador regional do Programa nas Montanhas do Espírito Santo.

Além das cultivares sob medida, o Incaper difunde variedades tolerantes a pragas e doenças e com melhor potencial de produtividade, a necessidade do adensamento para maior produtividade da lavoura (a ideia é sair de 3.000 plantas/ha para 5.000 plantas/ha), conceitos de manejo de nutrição, conservação do solo e utilização de carregadores com caixa seca para evitar erosão. As boas práticas estão disponíveis na cartilha on-line lançada pelo Incaper no ano passado.

Segundo Tristão, a cafeicultura sustentável permite a introdução dos diferentes sistemas de manejo nas propriedades rurais, a exemplo da agricultura sintrópica. Devido à valorização da sustentabilidade na cafeicultura, o Incaper também precisou inovar na forma de pesquisar e levar assistência técnica ao produtor, daí a criação do programa há três anos.

Dentro do programa foi criado o currículo de sustentabilidade. Ele é composto por 33 itens, sendo 11 no eixo

econômico, 11 no ambiental e 11 no social, considerados essenciais para o cafeicultor ter base para acessar diferentes nichos do mercado mundial. “O agricultor que se adaptar ao currículo vai estar preparado para caminhar para o orgânico, o sintrópico... Terá uma base de sustentabilidade pronta”, diz o extensionista.

As ações do programa “Cafeicultura Sustentável” mantêm foco fixo na pesquisa e na assistência técnica. Os técnicos do Incaper fazem o marco zero da propriedade, aplicam a planilha com sistema de pontuação para avaliar anualmente a evolução das boas práticas na propriedade, e os produtores recebem treinamentos, participam de cursos e palestras, atualmente transmitidas pela internet. Além das práticas, os profissionais do instituto listam as demandas dos cafeicultores para novas pesquisas, que já resultaram, por exemplo, no desenvolvimento de variedades mais toleráveis à ferrugem, destaca Tristão.

O coordenador do programa ressalta que as tecnologias estão disponíveis para o pequeno, médio e grande produtor. No entanto, o gargalo é a difusão delas. “Tecnologia não é gargalo para aplicar a sustentabilidade na cafeicultura. O produtor precisa acessar a assistência técnica de profissionais confiáveis, seja do Incaper, das prefeituras, das cooperativas, que levem tecnologias adaptáveis para a vida do agricultor. Até o turismo ligado a cafés especiais se beneficia da sustentabilidade, vide o exemplo da Colômbia”, conclui. (\**Confirma na página 35 matéria sobre cultivar de conilon com foco em saúde lançada pela Ufes*).



## PODCAST AS LIÇÕES DA COVID-19 PARA A CAFEICULTURA

No podcast **"Conexão Safra"**, disponível no Spotify, você fica por dentro de como a Covid-19 deixou lições que invertem até a lógica de mercado na cadeia produtiva de café. No caso dos especiais, por exemplo, cafeicultores passaram a fornecer grãos sem custo para as cafeterias. Muitos empreendimentos demitiram funcionários ou fecharam as portas em todo o Brasil desde o início da pandemia.

O novo coronavírus também estimulou os estabelecimentos a reverem os modelos de negócios. E os leilões em que sacas de café são arrematadas por cifras superiores tendem a ser reduzidos ou acabarem em 2021, preveem especialistas da área. Outro assunto são os degustadores que contraíram a doença e perderam o paladar e o olfato, comprometendo os testes de qualidade. Além do episódio sobre a Covid-19, preparamos outro especial sobre Indicações Geográficas.



## 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.*





**EMPRESÁRIO CAPIXABA APOSTA EM  
CONHECIMENTO, SUSTENTABILIDADE,  
AGREGAÇÃO DE VALOR E INOVAÇÃO  
PARA MELHORAR RENDA DE  
CAFEICULTORES DE ESPECIAIS**

**ESPECIAL**

# ***Visão muito além da lavoura***



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

O ano é 2018. O capixaba da gema Fabrício Campos Dall'Orto (48) lembra com exatidão a data, 4 de janeiro. Foi nesse dia que o técnico em mecatrônica e empresário deu mais um passo em um projeto ousado ligado a cafés de qualidade. Ao adquirir o Sítio Pedra Roxa, na localidade de mesmo nome, no interior de Ibitirama (região do Caparaó) ele tinha em mente duas coisas: produzir alimento sem veneno e verticalizar os negócios. Já atuante na capital no comércio de acessórios para cafeterias e insumos, no aluguel de máquinas de espresso e também com treinamento para baristas, só faltava colocar a mão na terra para fechar o ciclo e fazer juz ao sobrenome italiano, que significa "da horta".

O empresário chegou "causando". Tudo em pouquíssimo tempo. Ainda em 2018, ficou em 7º lugar no Concurso Municipal de Café de Qualidade. Como em toda comunidade interiorana, o "forasteiro" sofreu as consequências de ainda ser um desconhecido, mas não se deixou abater. Mal chegou e já quis sentar na janela. No ano seguinte, Fabrício foi o campeão da vez e ainda cravou a 3ª colocação na mesma disputa.

E 2019 confirmou o bom momento. Uma empresa mineira convidada a participar do Festival de Cafés de Nova York escolheu uma amostra do sítio para somar a outras duas no evento. No final daquele ano, o café do empresário ficou entre os 150 melhores da Semana Internacional do Café, em Belo Horizonte. Nenhum outro cafeicultor de Ibitirama tinha chegado tão longe. A mesma janela onde Dall'Orto se sentou abriu um novo horizonte para outros produtores.

"Quando coloquei os pés aqui pela primeira vez e falava com as pessoas que tornaria o Sítio Pedra Roxa produtor de cafés especiais, elas riam. Ninguém estava acostumado com isso. Aqui o normal é jogar o café de derriça no chão e vender como tipo 7, e isso não fecha a conta. Depois que vim pra cá, muitos começaram a ver café especial como possibilidade de renda", conta o empresário, que afirma que os 2º, 6º e 11º colocados do concurso de 2019 aprenderam a preparar cafés finos com ele.

Campos Dall'Orto inspira uma nova consciência no município com uma das mais belas vistas para o Pico da Bandeira. Ele começou tudo do zero no Sítio Pedra Roxa, a 24 km da sede e com acesso pela rodovia ES-190. Aterrou 16 açudes e juntou outros sete para fazer um reservatório de água. Nos últimos dois anos, iniciou o processo de desintoxicação das lavouras de arábica para obtenção

da certificação orgânica. A última vez que usou produto químico foi em maio de 2018 para controlar o mato. Os pés ocupam 8 hectares do total de 15,4 ha da propriedade. A ideia é aumentar a lavoura sem derrubar árvores e também plantar abacateiros.

Além disso, o "empresário do setor cafeeiro" (como se autointitula) construiu uma estufa de 300m² com terreiro suspenso para secar os grãos de café. A benfeitoria tem um sistema testado pelo próprio produtor para ventilar sob medida, evitando contaminação e umidade. Segundo Fabrício, o sítio inteiro está sendo verticalizado para a produção orgânica. "Tive consultoria do Sebrae e fiz as alterações com menos de dois dias", diz. A auditoria foi realizada em 2020, e em junho ou julho deste ano a certificadora irá à propriedade, com previsão de conceder o selo em setembro.

"Não adianta você produzir somente café. Já vi lavouras a coisa mais linda do mundo, com talhões mais limpos que a cozinha da minha casa, mas não tinha mato, inseto... A preocupação do Sítio Pedra Roxa é ter vida. Parece que as lavouras estão abandonadas no meio do mato, mas é proposital. O mato é roçado e fica no chão para virar adubo orgânico. Com isso, tenho insetos, pássaros e consigo manter todo o ecossistema funcionando", explica Dall'Orto.

**\_O Sítio Pedra Roxa abriu oportunidades de trabalho para a mão de obra local**



O empresário avalia que sua matemática é assertiva para agregação de valor. Ele já vendeu uma saca por R\$ 1.500 e este ano teve lote negociado a partir de R\$ 800 a saca. Mesmo sem histórico de produção, a meta é alcançar 150 sacas de cafés especiais com a certificação. “Sempre tive a ideia de produzir alimento sem veneno. Tenho uma filha de 17 anos que não gosta de café e queria que sua primeira experiência fosse com um orgânico. É um processo lento e caro, mas vale a pena. Se reduzir a produção pela metade, mas agregando valor, o meu lucro vai ser maior. Não é a quantidade de saca que a lavoura gera durante o ano, é o valor agregado que vem em cada uma que conta”, afirma.

E continua: “A grande proposta é produzir café ao custo do suor do produtor, chega de café ao custo do sangue. Imagina você na cafeteria tomando uma xícara de café e saber que o produtor responsável morreu por causa do veneno jogado nas lavouras?”.

### **CONHECIMENTO**

E em pouco mais de dois anos, Fabrício Campos Dall’Orto vem tornando sua história conhecida antes mesmo de a vizinhança o conhecer pessoalmente, embora até antes da pandemia a presença do empresário era certa em eventos do setor, sempre em contato com representantes da cadeia produtiva.

Dall’Orto acredita que a ida para Ibitirama contribui para diminuir o êxodo rural. A começar pelas oportunidades de trabalho criadas no Sítio Pedra Roxa. “Alguns ainda acham que sou louco (risos). Minha ideia é ensinar as pessoas a fazerem café de qualidade. Sempre digo que sou extremamente capitalista. Faço com amor, mas



trabalho por dinheiro. Quanto mais eu dividir conhecimento, mais tempo vou conseguir manter o homem do campo produzindo. Quanto mais pessoas produzindo, menor o êxodo rural”, ressalta.

Outros projetos visam transformar a propriedade em um radar de qualidade e sustentabilidade de café. Na sede do sítio, Fabrício construiu um prédio onde, além de abrigar escritório e armazém, terá um centro de treinamento com 98 m² no segundo pavimento. O empresário já mantém um empreendimento semelhante em Vitória, e a ideia é transferir parte das instalações para o novo endereço onde pretende ensinar sobre preparo do solo, plantio, colheita, pós-colheita, classificação física e sensorial, torrefação e formar baristas. “A pessoa

vai passar por todas as etapas e decidir em que ramo atuar”.

A gama de iniciativas do “Grupo Dall’Orto” não tem fim. No final de 2020, Fabrício criou a “*Make a Coffee*”, uma franquia de cafés com marca própria. O empresário dá todo suporte para quem quer empreender na área de cafés especiais. Além disso, é representante estadual de duas marcas de produtos para nutrição de plantas. A primeira é dos fertilizantes orgânicos Yorin, certificados pela EBD, considerada a maior certificadora de produtos orgânicos e sustentáveis da América Latina, e a segunda é a Guerra Brasileira Clinicals, com produtos que estimulam a parte vegetativa do cafeeiro. “Os resultados são gritantes. As plantas lançam mais ramos e aumentam a produção”, afirma.



**A Cafesul - Cooperativa de Muqui, produz os cafés Casario e Póde Mulheres com grãos selecionados ganhadores de concursos no Brasil e no exterior. E agora com mais uma novidade: a Cafesul está lançando o café Casario Tradição. O café com o sabor que o brasileiro gosta, forte, cheiroso e saboroso. Café Casario Tradição o café que desperta sensações.**

**CASARIO**

**CAFESUL**  
COOPERATIVA DOS CAFECULTORES DO SUL DO ES

Encontre o Casario Tradição em: - Supermercados BR em Muqui, Mimoso e Atilio Vivacqua  
- Padaria Top em Cachoeiro de Itapemirim - Supermercados Feirão da Skina e Doces Berilli, em Muqui  
E em nossa loja online [www.cafesul.coop.br](http://www.cafesul.coop.br)



# VOCÊ SABE O QUE ACONTECE DAQUI PRA BAIXO?

**FAÇA A ANÁLISE DE  
SOLO E ALCANCE  
TODO O POTENCIAL  
DA SUA LAVOURA!**

A ANÁLISE DE SOLO Indica os níveis de nutrientes no solo, otimiza os programas de calagem e adubação e exhibe as mudanças da fertilidade do solo.

ENVIE SUAS AMOSTRAS E RECEBA  
OS RESULTADOS NO CONFORTO  
DA SUA CASA.

**FRETE GRÁTIS ACIMA DE 5 AMOSTRAS**



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

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

## NOSSAS CERTIFICAÇÕES:



### Manhuaçu - MG

BR 262, Após o trevo Zebu,  
Bairro Pouso Alegre.  
(33) 3332-3700

### Varginha - MG

Av. Celina Ferreira Ottoni, 760,  
Parque N<sup>o</sup> Sr<sup>a</sup> das Graças.  
(35) 3214-3972



## CAFÉ DO CAPARAÓ OBTÉM SELO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA



LEANDRO FIDELIS

O Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) concedeu o registro de Indicação Geográfica (IG) de Denominação de Origem (DO) para o Café do Caparaó. A oficialização da marca foi publicada dois anos após o depósito do pedido. Esta é a primeira IG do Espírito Santo na modalidade Denominação de Origem.

O sonhado selo abrange café *Coffea arabica* em grãos verdes (grão cru), industrializado na condição de torrado e/ou torrado e moído, produzido na região do entorno do Pico da Bandeira, entre Espírito Santo e Minas Gerais.

A área geográfica da DO do Café do Caparaó envolve dez municípios capixabas e seis mineiros. Do lado do Espírito Santo temos Dorcas do Rio Preto; Divino de São Lourenço; Guaçu; Alegre; Muniz Freire; Ibitirama; Lúna; Irupí; Ibatiba e São José do Calçado. Atravesando a fronteira mineira, temos: Espera Feliz; Caparaó; Alto Caparaó; Manhumirim; Alto Jequitibá; e Martins Soares. Os trabalhos tiveram início em 2014, capitaneados pelo Sebrae, Ifes (Campus Alegre), Incaper, Associação dos Produtores de Cafés Especiais do Caparaó (Apec) e prefeituras, com consultoria do Instituto Inovates.

O processo de estruturação de uma Denominação de Origem demanda vários documentos técnicos/científicos, projetos e estudos para comprovar a vinculação do produto daquele território específico ao meio geográfico, ao chamado “terroir”, bem como a influência que



os saberes, a cultura da região exerce sobre o produto final.

"A Indicação Geográfica demonstra todo o reconhecimento que o café do Caparaó merece. A região possui aspectos naturais e humanos que a diferenciam de outras e, assim, produz um café único e especial. Esse reconhecimento vai trazer diversos benefícios, não só para os produtores, da IG, como também para o desenvolvimento do território como um todo, seja por meio do turismo de negócios, de experiência, do agroturismo, seja por meio de outros serviços vinculados a ele, à região", afirma o superintendente do Sebrae/ES, Pedro Rigo.

Entre os diversos benefícios da formalização do registro, além da valorização do produto e da região, há a promoção

junto ao mercado internacional. O acordo Mercosul União Europeia, por exemplo, uma vez firmado, possibilitará o reconhecimento mútuo das IG das partes envolvidas, trazendo ganhos para as IG nacionais.

Para o produtor e presidente da Apec, Jorge Araújo Santos, o reconhecimento é um marco na cafeicultura da região e também para os produtores. "Nós temos um produto de qualidade, com 'terroir' diferente, que vai conquistar ainda mais o Brasil e o mundo, como já vem conquistando seu espaço e seu lugar. Esse é um ganho para todos nós, e vai contribuir para o crescimento da região. Desde 2014 trabalhamos para conquistar esse reconhecimento e chegou o dia tão esperado. Estamos muito felizes com essa conquista", afirmou. A

Apec é a representante dos produtores locais junto ao INPI e responsável pela gestão desta Identidade Geográfica.

O extensionista do Escritório Local de Desenvolvimento Rural (ELDR) do Incaper de Guaçu, Maxwell Assis, participou do processo de solicitação da IG para o Café do Caparaó. O Incaper trabalha para a melhoria da qualidade do café arábica na Região do Caparaó há mais de 30 anos. O engenheiro agrícola explicou que "o reconhecimento da IG é uma conquista do trabalho construído por diversas mãos", como a dos cafeicultores que compõem a Apec e outros

**ENTRE OS DIVERSOS BENEFÍCIOS DA FORMALIZAÇÃO DO REGISTRO, ALÉM DA VALORIZAÇÃO DO PRODUTO E DA REGIÃO, HÁ A PROMOÇÃO JUNTO AO MERCADO INTERNACIONAL**

**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**

GRUPPO

[o] DIVULGAÇÃO



Primeira reunião da diretoria e dos conselhos Regulador e Fiscal da Apec após o reconhecimento do Caparaó como Denominação de Origem, em fevereiro

parceiros institucionais e privados. A demanda pelo selo da IG, segundo o extensionista, nasceu pelos cafeicultores da associação em 2014.

“Os cafés especiais do Caparaó têm qualidade diferenciada. São produzidos pela agricultura familiar, com respeito ao meio ambiente e diversos requisitos técnicos e o selo abraça todas essas questões. A conquista é muito relevante e tem um caráter de diferenciação. Ressalto a importância de uma ação coletiva que nasceu na base dos cafeicultores”, disse Maxwell.

Um dos objetivos do registro é referendar os requisitos técnicos da produção do café arábica. Instituições como o Incaper fazem parte do conselho regulador, que irá atuar na concessão do selo, nos processos técnicos e em vistorias e auditorias nas propriedades para definir se os critérios técnicos de produção são atendidos.

“A conquista da IG para os cafés arábica produzidos na Região do Caparaó é um marco para o Espírito Santo e para a cafeicultura capixaba. É mais um reconhecimento da qualidade dos nossos cafés e do trabalho árduo dos cafeicultores para a produção de cafés especiais. O registro é ainda uma confirmação do trabalho exemplar do Incaper desempenhado há anos para o melhoramento do café no sul do Estado”, destacou o diretor-presidente do Incaper, Antônio Machado.

O secretário de Estado da Agricultura (Seag), Paulo Foletto falou sobre o importante momento para a cafeicultura capixaba. “O Café do Caparaó mostra sua força e se diferencia de outras regiões do Brasil e do mundo. Prova disso é o reconhecimento através das premiações ao longo dos anos. É também a valorização do produtor rural que trabalha para melhorar cada vez mais a qualidade dos grãos”, pontuou o secretário.

“O reconhecimento é uma conquista para os produtores e uma possibilidade de agregar valor para o produto e a região, promovendo o desenvolvimento rural e a sustentabilidade”, ressalta a coordenadora de Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários do Ministério da Agricultura (Mapa), Débora Gomide.

O projeto para a Denominação de Origem do Café do Caparaó não é o único envolvendo os cafés capixabas. O Conilon ES e as Montanhas Capixabas também reivindicam o selo da Indicação Geográfica e avançam nas etapas exigidas para obter a certificação.

(\*Redação Conexão Safra com informações adicionais do Sebrae/ES/Incaper e Mapa)



## CONSUMO DE ESPECIAIS AUMENTOU NA PANDEMIA

Conforme estudo contratado pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA, sigla em inglês) junto à Euromonitor International, o consumo de cafés especiais no Brasil apresentou crescimento de 15% a 20% ao ano de 2016 até hoje.

Em 2018, o consumo foi levemente superior a 900 mil sacas. No ano seguinte, houve manutenção do crescimento nesses níveis, com o volume consumido superando 1 milhão de sacas de 60 kg no mercado interno. Para 2020, a expectativa era a manutenção do crescimento nessa faixa de 15% a 20%, mas ainda é necessário entender e observar melhor os reflexos da pandemia no segmento.



# SOLUÇÕES BIOLÓGICAS PARA A AGRICULTURA CAPIXABA

A Guerra Brasilica desenvolve métodos sustentáveis e eficazes de produção em larga escala para transformar a agricultura no Brasil e no mundo. O conhecimento adquirido em mais de uma década, associado a uma pesquisa multidisciplinar, permite que a GB crie e aplique inovações biotecnológicas altamente rentáveis e benéficas ao meio ambiente. Com uma gestão agrícola disruptiva e “eco-friendly”, a GB é capaz de produzir alimentos de altíssimo valor nutricional e qualidade superior.

## SOLUÇÕES E DESAFIOS SUPRIDOS COM O IM30 E OUTROS PRODUTOS GB



### Wesley Oliveira

Cafeicultor de Ibitirama | Sítio Canto da Teresa

“Aplicamos o produto IM30 da Guerra Brasilica numa parte da lavoura e após 30 dias essa área já apresentava muito mais brotos do que a área não aplicada. Isso nos dá disponibilidade para podermos produzir em uma área muito maior na próxima safra. É uma lavoura nova, de quatro anos. Eu e meu pai observamos que nós nem vamos conseguir mais pegar o café na mão. Sem dúvida, a área produtiva da planta ficou muito maior. A lavoura fechou mesmo. A área produtiva não é só de uma vareta, mas várias varetas. Gostaria que a Guerra Brasilica desenvolvesse outros produtos orgânicos como o IM30, porque isso nos dá mais segurança e não atinge a nossa saúde. Com isso, produzimos mais e de forma mais sustentável”.

Guerra Brasilica  
Clinicals



73 fazendas  
10 estados  
3 países



ATENDIDOS PELA GB

### Lucas Fonseca

Q-grader e Tecnólogo em Cafeicultura pelo Ipes De Alegre. Aplicação do produto IM 30 no Sítio Folha Verde em Lajinha MG

“Utilizei o produto IM30 da Guerra Brasilica em três culturas: milho, café e laranja. No café foi numa lavoura esqueletada há 8 meses; na lavoura de milho plantada há 50 dias e em mudas da laranja. Todas as culturas apresentaram respostas bem interessantes, principalmente o milho que apresentou a melhor resposta. A área aplicada teve uma coloração esverdeada maior e cresceu 20 cm a mais do que na área não aplicada, num período de 20 dias. O café também apresentou boa resposta na brotação em relação a área não aplicada e nas mudas das laranjas onde apliquei o IM30 apresentaram uma brotação maior e parece que destravou um pouco as mudas e liberou o crescimento vegetativo delas. É bem bacana!”.



#### TELEFONE

(34) 3292 9900  
(27) 99226 9117



#### E-MAIL

CONTACT@GUERRABRASILICA.ORG



#### INSTAGRAM

@GUERRABRASILICAORG



#### FACEBOOK

GUERRABRASILICA



ESPECIAL

# *Torrar em casa é a nova febre dos 'coffee lovers'*

---

MERCADO INVESTE EM TECNOLOGIAS VOLTADAS PARA O CONSUMIDOR, A PARTIR DE PROJETOS MUITAS VEZES CRIADOS E DESENVOLVIDOS NO ÂMBITO ACADÊMICO



\_LEANDRO FIDELIS \_safraes@gmail.com

Os métodos de preparo diferenciados de café não são só coisa de barista. Na onda do “faça você mesmo”, comprar café verde para torrar em casa no forno micro-ondas ou na pipoqueira elétrica conquista adeptos. Com isso, aquela imagem do tradicional torrador de “bolinha” dos tempos da vovó vai ficando no passado.

A boa notícia são os constantes investimentos em tecnologias voltadas para o consumidor de café, dentre elas torradores caseiros conectados ao celular. O Espírito Santo não fica atrás e vai colocar no mercado mundial um equipamento genuinamente capixaba no próximo ano. E a exemplo do micro-ondas, o projeto sairá do meio acadêmico.

“Hoje há muitos entusiastas que não atuam no ramo do café. São curiosos ou pessoas que pretendem abrir algum negócio na área. O acesso à tecnologia, a diversificação e o baixo custo têm tornado possível para essas pessoas conhecerem, experimentarem e terem uma vivência mais de perto. Isso é legal porque está construindo um senso crítico maior entre os consumidores de cafés especiais, e a gente começa a ter um

diálogo em nível mais elevado”, avalia o primeiro Q-Grader capixaba, Rafael Marques.

Além dos torradores caseiros, já existem máquinas de cafés espresso com tecnologia super avançada de pré-infusão, só para citar algumas novidades. Os equipamentos não só satisfazem os desejos dos “coffee lovers” como os conectam com apreciadores de todo o mundo. De acordo com Rafael, as trocas de experiências ocorrem através de aplicativos, a exemplo do Strava, usado por corredores e ciclistas. “Os novos torradores permitem até compartilhar por aplicativo as curvas de torra testadas com cafés de determinadas regiões”.

Sempre atento às novidades, o Q-Grader é um vanguardista em tecnologias de ponta. Em 2015, Rafael Marques foi o primeiro brasileiro a adquirir um torrador de café especial que ainda não tinha sido lançado no mercado. O episódio foi até assunto em um blog suíço. “Comprei no escuro. Na época, eu estava ligado a uma startup com projeto de criar uma plataforma para verticalizar o mercado. O responsável ficou sabendo da minha proposta de levar o laboratório de prova até a casa dos cafeicultores

[0] DIRCEU XAVIER



## LABORATÓRIO MÓVEL

Defensor da filosofia “lado a lado com o produtor”, Rafael Marques ficou conhecido no Espírito Santo e em Minas Gerais pelo projeto homônimo, iniciado há seis anos. O ícone do “Lado a Lado” é um furgão transformado em laboratório móvel de prova e classificação de café, que vai começar a rodar nos próximos meses durante a safra de 2021.

No auge da colheita, a equipe liderada pelo Q-Grader cumpre agenda semanal em dez regiões produtoras. Enquanto um técnico recebe as amostras e conversa com o produtor, outro vai a campo entender como ele está trabalhando, buscando identificar problemas e potenciais para contar de forma real a história deles para os torrefadores. “Muitas vezes a história vale até mais que a qualidade do café”, ressalta.

O projeto foi adaptado no ano passado. Até então os equipamentos da sala de torra eram levados para o quintal dos sítios e fazendas em uma Fiat Strada, mas as instalações não eram funcionais. Segundo Marques, o investimento no furgão inclui toda estrutura fixa com sala de prova e água própria, além do painel solar, sem dependência externa. “É abrir as portas e começar a trabalhar”, finaliza.

— **“Na página 42, confira uma reportagem sobre picapes leves.**

\_ Rafael Marques com a namorada, Letícia Bragato, há três anos contribuindo na administração dos negócios





e comunicou isso ao idealizador do equipamento. Me deram um baita desconto”, lembra.

Marques acredita que antecipar tendências faz parte da sua inquietação como profissional. “Não me acostumo com o tradicional. Valorizar o produto dos cafeicultores e não deixá-lo passar despercebido exige tecnologia de ponta”. Para o Q-Grader, a conectividade com os novos equipamentos o liga à cadeia final e acaba trazendo para si uma vontade maior de experimentar as novidades. “Você está ali usando o mesmo equipamento do cara lá em Nova York. Acaba sendo uma brincadeira de gente grande”, diz.

### **INTELIGÊNCIA**

No primeiro trimestre deste ano, o Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes), campus Venda Nova do Imigrante, depositou o pedido de uma nova patente. Trata-se de um torrador de café caseiro e laboratorial com seis vezes mais capacidade operacional que o disponível no mercado. O diferencial do equipamento é o software programado para antecipar possíveis problemas durante a torra e comunicá-los via smartphone. O lançamento foi adiado por conta do atraso da entrega de sensores importados na pandemia, mas espera-se que no segundo semestre de 2022 a tecnologia inovadora desenvolvida em ambiente acadêmico chegue ao mercado mundial.

O projeto foi criado por estudantes e pesquisadores do Laboratório de Análises e Pesquisas em Pós-Colheita de Café da instituição. As parcerias da unidade com instituições no Japão, Rússia e América do Norte deverão aprimorar os testes e ajudar a inserir o torrador para uso laboratorial em mercados “mais agressivos, como o norte-americano, que cobra muita excelência, qualidade e perfeição”, informa o professor e coordenador do projeto, **Lucas Louzada Pereira**. Outra frente de atuação mira o mercado nacional com um produto mais voltado para uso doméstico, a partir do mesmo projeto.

O doutor em engenharia de produção aposta no atual ambiente mais “maker” (fazedor) para o sucesso do torrador de café. “No final do século passado, o mundo se voltou para essa tendência mais artesanal, ainda se aproveitando da escala industrial, e o café não ficou de fora. Para nós, inseridos em regiões produtoras, consumir café é algo muito simples. Para o europeu, americano ou asiático é uma prática diferente, primeiramente porque eles não têm acesso a uma matéria-prima tão genuína e intacta como nós. Segundo, porque carregam uma mística de como ele é produzido, processado e tem história por trás”.

A partir da iniciativa global do “faça você mesmo”, segundo Lucas, foi gerada uma onda de pessoas interessadas em fazer o próprio café do ponto de vista de torra e extração, dois processos considerados simples. Com isso veio a necessidade da criação de implementos sofisticados para evitar experimentos domésticos, como utilizar a pipoqueira elétrica ou o forno micro-ondas. “Algumas empresas começaram a lançar torradores domésticos e para laboratórios, máquinas que não emitem fumaça e não geram resíduos, mas sempre prezando a segurança do usuário”, afirma o professor.

O usuário de equipamentos autônomos quer simplicidade associada à personalização. Então, o conceito de customização é muito forte por trás de quase todos os produtos, salienta Lucas. “Acredito que estamos vivendo o momento da agricultura. Os produtores já estão começando a vender cafés em quantidades inimagináveis, por exemplo, pacotes de dois quilos verdes. Imagino nos próximos anos

comprar em supermercado café verde de cem gramas, levar para casa e desenvolver meu perfil de torra. As pessoas estão dispostas a pagar caro pela experiência de um produto único sobre o qual podem dar o seu toque final”.

### **AUTOMAÇÃO**

Nesse contexto, o Ifes campus Venda Nova do Imigrante resolveu lançar o desafio de automação para a torra, com fins científicos e uso residencial. De acordo com Lucas Pereira, o torrador é de pequeno porte e torra 300g de café por vez (o concorrente direto trabalha apenas com 50g). O grande diferencial é o algoritmo que consegue antecipar problemas na torra, como por exemplo, se a umidade mudou radicalmente durante o processo. “A Inteligência Artificial é o cérebro condutor do equipamento, que adequa a curva de torra para o grão não queimar. A internet das coisas está bem embarcada no nosso software”, revela.

Nos próximos meses, o Ifes fará uma apresentação





pública do protótipo, em fase de ajuste de design. De acordo com Lucas, o próximo passo será captar investidores para assumirem a tecnologia. “O mais legal é que se trata de um produto genuinamente capixaba, cem por cento brasileiro e totalmente desenvolvido por instituições públicas, com apoio do Sicoob Sul-Serrano”.

E aquela torra manual na “bolinha” promete deixar de ser prática até entre os cafeicultores mais experientes. “Nós queremos que os avós e avós passem a torrar com o uso de celular. Estamos muito otimistas com a nova realidade. Não dá mais para não inserir a cafeicultura de montanha nesse ambiente de precisão. A cada ano que passa, a mão de obra se torna mais escassa, os custos operacionais aumentam e o produtor se vê refém do dilema: diversificar ou investir em qualidade?”, avalia o professor.

### **COOPERAÇÃO**

A expectativa do grupo é que o torrador seja a primeira máquina de uma linha de produtos autônomos para a agricultura

de precisão desenvolvidos na instituição. Três estudantes atuam diretamente no laboratório. No entanto, pelo menos 68 pessoas estão ligadas ao laboratório, entre pesquisadores de diversas instituições de dentro e fora do Brasil e em níveis de graduação diferentes.

“É um ambiente interativo, mas não tem competição interna. Ninguém rouba a ideia de ninguém. Acredito que a grande capilaridade nossa seja a de cooperação, o DNA deste grupo de pesquisa. Quando juntamos habilidades diferentes e colocamos de lado os egos, a gente consegue produzir muito mais e partilhar a conta. Fica tudo mais fácil, barato e acessível”, analisa Lucas Pereira.

O desafio da automação industrial começou com o biorreator. Em 2019, o laboratório iniciou a construção do primeiro fermentador de café que se tem registro no mundo. “Concluímos a máquina em tempo recorde, a validamos no Cerrado mineiro e já estamos na terceira versão do equipamento”. Atualmente, o grupo atua no projeto de um secador sem uso de fornalha com a promessa de achatar o tempo de secagem do café, geralmente de 36h a 48h, para algo em torno de 5h a 8h sem perda de qualidade e problemas com o meio ambiente. “Foi muito importante a participação do Sicoob Sul-Serrano para estruturar o laboratório e a gente começar a fazer”, diz o professor.

E diante de tanta criatividade e inovação, o laboratório do Ifes Venda Nova do Imigrante não está mais restrito ao café. Alguns implementos desenvolvidos pelos pesquisadores já estão sendo aplicados em outras culturas agrícolas. O fermentador, por exemplo, obteve sucesso nos testes para produção de vinho e cerveja, embora não sejam linhas diretas de pesquisas no campus. Outras máquinas menores também são aplicadas na secagem de cacau e pimenta do reino, entre outros produtos.

## **MAPEANDO O MICROBIOMA DOS TERROIRS**

Em 2020, os professores Lucas Pereira, Aldemar Moreli e Evandro Siqueira e a doutoranda Taís Rizo fizeram uma viagem de 90 dias pelo Brasil para caracterizar o microbioma dos terroirs nacionais. O grupo rodou 34 mil km, passando por 40 propriedades nos Estados do Espírito Santo, Minas Gerais, São Paulo, Paraná, Ceará, Pernambuco, Rondônia e Rio de Janeiro dentro do projeto “Metaboloma do café”, publicado na “Nature”, considerada a revista científica mais importante do mundo.

O projeto pretende correlacionar as características dos cafés com o meio onde são cultivados e entender por que determinadas regiões apresentam maior potencial para a produção de especiais. As análises são feitas a partir da coleta de solo, raízes e frutos. Em laboratório, os grãos passam por processo de fermentação.

O objetivo principal é conhecer a diversidade genética, sensorial e química do café brasileiro, o associando às condições edafoclimáticas. Com isso, o projeto quer propor estratégias eficazes de produção para manutenção e melhoria da qualidade dos cafés do Brasil. O ‘Metaboloma’ é financiado pelo Sicoob Sul-Serrano e coordenado pelo professor Lucas em associação com as universidades federais do Espírito Santo (Ufes) e de Viçosa (UFV).

[0] DIVULGAÇÃO





## OPINIÃO DO REPÓRTER

*Para produzir a grande reportagem que você acompanhou até esta página, foram três meses de trabalho com início na primeira quinzena de janeiro, da produção da pauta até a apuração. Rodei 600 km entre Minas Gerais e Espírito Santo, debaixo de chuva e sol, tomando todos os cuidados sanitários, e movido pela energia dos cafés finos que me foram servidos em cada parada.*

*Antecipar tendências para você, leitor, produtor ou não de café, é uma rotina na “Conexão Safra”. Assim como evoluem os métodos sustentáveis na cafeicultura, nossa percepção jornalística sobre a atividade agrícola mais importante da economia capixaba e mineira também avança. A ideia é percorrer novos caminhos e levar você junto, justamente para não tomarmos um “caldo” na sequência de ondas gigantescas do setor.*

*Conhecer Clayton e Willians pessoalmente é reconhecer a diversidade da produção de cafés*

*especiais e, por que não, dizer “bem-vindo” aos neorrurais. Não estamos acostumados a ver pessoas da cidade grande chegando no interior e fazendo acontecer. E mais: eles não guardam para si os conhecimentos, pelo contrário, compartilham de modo a desenvolver como um todo a região onde vivem.*

*Foi uma grata surpresa conhecer os sistemas agroflorestais da cartilha da agricultura sintrópica. Não estou aqui para fazer juízo de valor se o uso de adubo químico ou orgânico é o melhor para sua atividade. Mas, tomando uma fala do Fabiano Tristão (Incapar), que há mais de 20 anos atua em Brejetuba (o conheci lá no meu início de carreira, em 2000), a produção de cafés sustentáveis passou a ser fundamental, não diferencial, para dar “visibilidade à atividade e trazer valor agregado”. Ainda temos muito o que falar em futuras edições.*

*A colheita do arábica e do conilon vai começar em breve.*



*A seca dos primeiros meses do ano preocupou os cafeicultores e pode afetar a qualidade da safra 2020/2021, aponta o Cepea.*

*. E conhecendo a capacidade empreendedora dos nossos cafeicultores, estou otimista com a bebida superior que vão entregar na xícara do consumidor. De-sejo excelentes negócios para todos! (\*Leandro Fidelis bebe uma garrafa térmica de café por dia e está tendo a oportunidade de provar os melhores do Brasil nesta pandemia).*







**ANTONIO DE  
PÁDUA MOTTA**

\*ENGENHEIRO  
AGRÔNOMO,  
ALUNO DA  
PRIMEIRA TURMA  
DA ESCOLA  
SUPERIOR DE  
AGRONOMIA  
DO ESPÍRITO  
SANTO (ESAES),  
ATUAL CCAA/  
UFES, PRIMEIRO  
CURSO DE  
AGRONOMIA DO  
ESPÍRITO SANTO

## UMA BREVE MEMÓRIA

### O INÍCIO DO CURSO DE AGRONOMIA DO ESPÍRITO SANTO QUE COMPLETA 50 ANOS

Foi o calçadense Christiano Dias Lopes Filho, que governou o Estado no período de 1967 a 1970 e, pensando no incremento das atividades agropastoris (agricultura e pecuária) no Sul do Estado, prestigiou o município de Alegre com a criação da Escola Superior de Agronomia do Espírito Santo (Esaes), uma autarquia subordinada à Secretaria de Estado da Educação, em 06 de agosto de 1969.

Foi no início de abril de 1971, portanto, há 50 anos, o início do curso. A primeira turma se formaria em 27 de dezembro de 1974, com os primeiros 23 engenheiros agrônomos formados no Espírito Santo.

É por isso que temos uma enorme gratidão pelo Dr. Christiano. Difícil medir o reconhecimento, dimensioná-lo. O Diretório Acadêmico "Dias Lopes" - DADL - foi uma singela homenagem. Nem sei se ainda hoje existe Diretório Acadêmico!

Para aqueles que estudaram lá e não tiveram a oportunidade de conhecer a história, a Aula Inaugural fora dada pelo sucessor de Dr. Christiano, o eng. Arthur Carlos Gerhardt Santos, contrário (argumentava que o Estado não tinha condições financeiras e outras malquerenças). Provavelmente, hoje, com a visão totalmente diferente, demonstrasse apoio ao sonho daqueles jovens.

E agora, outra Esaes - tempos de CCAA/Ufes. Desafios outros.

Quero, aqui, prestar algumas homenagens: Odimar Deusdará Rodrigues,

professor e primeiro diretor; Prof. Médico Veterinário Hugo Zago.; Prof. Eng Agrônomo João Gilberto Machado de Moura; Prof. Bioquímico Paulo Lemos Barbosa - baluarte do reconhecimento e da federalização, como diretor; Prof. Advogado José Clério de Medeiros Terra; Prof. Matemático Alexandre César Grand Cid, nossos primeiros professores.

Na retaguarda, não menos importantes, Carlos Lemos Barbosa (Lalinho), secretário; José Ramos Furtado, tesoureiro; Ângela Albertassi; João Manoel Ferraz; Juca "da Cobra"; Jorjão; Nogueira; Sebastião Lopes (Bigode).

Outros personagens de grande importância na consolidação do curso de Agronomia: Jornalista Almyr Peçanha de Carvalho; Ministro do Superior Tribunal Militar Jacy Guimarães Pinheiro, Ministro da Educação Ney Aminthas Braga; Ministro da Agricultura Alysson Paulinelli (hoje candidatíssimo ao Nobel da Paz); os alunos - Antonio de Pádua Motta; Antonio Teles Zimerer, Francisco Fardim, José Wallace de Tassis e Luiz Alberto Teixeira), que formaram a Comissão do Reconhecimento.

Difícil imaginar uma data tão importante não ser lembrada pelos pioneiros daquela saga. O momento é de saudosismo e comemoração. Afinal, não é todo mundo que tem o privilégio de passar para a história como ator e/ou coadjuvante de um projeto marcado por grandes mudanças e que, felizmente, deu 100% certo.

Vou lembrar sempre...

[o] DIVULGAÇÃO CREA ES





# As pesquisas que vão alavancar a qualidade e a produtividade dos cafés capixabas

O desenvolvimento progressivo e duradouro da atividade cafeeira no Espírito Santo e o maior controle da qualidade dos cafés são os principais objetivos da Rede Inova Café. Criada pelo Governo do Estado, por meio da Secretaria de Estado da Agricultura (Seag), a Rede é coordenada pelo Incaper e também composta pelas universidades Federal do Espírito Santo (Ufes), Vila Velha (UVV) e pesquisadores da Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro (Uenf).

A Rede Inova Café é composta por nove projetos de pesquisa, com o total de 53 pesquisadores envolvidos, sendo constituída por três eixos interconectados: boas práticas e manejo; absorção, efeitos e degradação e transferência de tecnologia. Os estudos desenvolvem metodologias para o maior controle de plantas daninhas no cafeeiro, além de entender o metabolismo que ocorre nas plantas.

As pesquisas são desenvolvidas com o propósito de difundir o conhecimento científico e a capacitação de técnicas de manejo em campo entre cafeicultores e seus grupos associativos e têm prazo de vigência até 2022. O financiamento, no total de R\$ 2,6 milhões, é realizado pela Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Espírito Santo (Fapes), somado com o patrocínio da Nescafé.

Um dos fatores que mais afeta o rendimento do café é a ocorrência das plantas daninhas. Elas

ocorrem no ambiente agrícola competindo com as culturas de valor econômico, como no caso do café, e afetam diretamente a produtividade e depreciam a qualidade final do produto, além de elevar o custo da produção, dificultar a colheita e servirem de hospedagem para pragas e doenças.

Os projetos de pesquisa estudam e avaliam os níveis de resíduos dos herbicidas, usados no controle das plantas daninhas, a fim de fornecer evidências objetivas dos impactos nos grãos do café. A Rede tem ainda o objetivo identificar boas práticas agrícolas para o manejo adequado dos defensivos agrícolas nas lavouras cafeeiras do Estado e criar novas tecnologias para serem transferidas diretamente ao produtor capixaba.

Entre as metas da Rede está a realização de capacitações e treinamentos com os extensionistas do Incaper e técnicos de instituições parceiras a respeito das tecnologias geradas pelas pesquisas científicas. Dentre os nove projetos que compõem a Rede Inova Café, dois são coordenados por pesquisadores do Incaper.

“A Rede aproxima o conhecimento científico gerado pelas pesquisas às necessidades dos agricultores familiares do Estado. Por isso, as principais ações de transferência de tecnologia e conhecimentos gerados através da Rede são coordenadas e executadas pelo Incaper”, disse o diretor presidente do Incaper, Antônio Machado.

O coordenador de cafeicultura do Incaper, Abraão Carlos Verdin, coordena o

projeto da Rede com o título: “Épocas de aplicação de herbicidas e princípios ativos no controle de plantas daninhas em cafeeiros”. O projeto consiste em verificar o manejo adequado de plantas daninhas nos cafeeiros a partir de diferentes épocas. A pesquisa também tem como propósito reduzir o uso de defensivos agrícolas ou apresentar resultados de inovação com substitutos e, até mesmo, criar alternativas viáveis de baixo custo aos produtores rurais.

Os estudos do projeto estão sendo desenvolvidos nas Fazendas Experimentais do Incaper em Marilândia e Venda Nova do Imigrante e em uma propriedade rural em Castelo. Os aspectos biométricos, fisiológicos, nutricionais e produtivos das plantas em lavouras de café serão avaliados em laboratórios do Incaper, Ufes, UVV e Uenf. Posteriormente, outros estudos realizados pela Rede irão se completar ao projeto do pesquisador para reunir as informações de aspectos dos manejos, fisiologia e química dos grãos.

“Estamos realizando levantamentos do uso de herbicidas em diferentes períodos e ambientes para serem feitas coletas de amostras para análises químicas. Com essas informações será possível verificar se o uso de defensivos causa efeitos sobre o metabolismo secundário do café, além de fornecer evidências objetivas dos impactos nos grãos de café”, explica Verdin.

*(“Com informações do Incaper”)*

[0] LEANDRO FIDELIS



# Registrada nova cultivar de conilon com foco na saúde e em cafés solúveis

A Ufes obteve o primeiro registro de uma cultivar de *Coffea canephora* com foco na saúde e na indústria de cafés solúveis. Com alto teor de ácidos clorogênicos e de sólidos solúveis, a “Salutar” é composta por cinco clones diferentes e a quarta cultivar registrada pela universidade.

A pesquisa começou em 2014, em Nova Venécia, noroeste do Estado, com 42 clones, numa parceria com cafeicultores e a Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), com apoio das fundações de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo (Fapes) e do Rio (Faperj) e do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq). O registro da nova cultivar de conilon foi realizado junto ao Ministério da Agricultura (Mapa).

O coordenador do projeto, o engenheiro agrônomo e professor do Centro Universitário Norte do Espírito Santo (Ceunes/Ufes), Fábio Luiz Partelli, contou nas pesquisas com a pesquisadora Adriana Farah, pós doutora da UFRJ. Segundo Partelli, a escolha dos cinco genótipos (Graudão HP, Emcapa 02, Tardio C, Tardio V e Z 37) considerou o vigor e a resistência a pragas e doenças. Durante os estudos, as plantas se mantiveram vigorosas e com bom enfolhamento. A “Salutar” também apresentou boa produtividade.

Para o professor, a produtividade satisfatória nas condições climáticas estudadas é um atrativo para os cafeicultores. A “Salutar” é recomendada para o Espírito Santo, sul da Bahia e leste de Minas Gerais, em altitudes inferiores a 600 metros.

Além disso, o número de genótipos selecionados assegura um bom nível de fecundação cruzada. Apesar de a cultivar ser formada por cinco genótipos, a equipe de trabalho sugere ao agricultor plantar os clones como achar conveniente, desde que com orientação técnica de agrônomo, visto que a espécie *C.canephora* é alógama, ou seja, faz preferencialmente polinização cruzada.

Segundo Partelli, não há obrigatoriamente necessidade do plantio dos cinco clones (variedade fechada) numa mesma lavoura em linha ou misturados. O agricultor, por exemplo, pode escolher um dos clones como principal e usar outros da cultivar “Salutar” e/ou outros genótipos como cruzadores, intercalando suas linhas para garantir a fecundação plena da lavoura.

“Agradecemos aos primeiros melhoristas, os agricultores que fazem a seleção inicial da grande maioria dos genótipos disponíveis e superiores. Portanto, mantivemos o nome dos clones da forma em que eles são conhecidos entre os agriculto-



[0] DIVULGAÇÃO

res. Coube a nós, realizar as avaliações no campo e de laboratório, comparando diversos genótipos. Nós não desenvolvemos os genótipos estudados, mas efetuamos uma contribuição científica na caracterização e definição de quais são os genótipos, entre os estudados, com maiores teores de sólidos solúveis e ácidos clorogênicos e com produtividade satisfatória”, destaca o professor.

(\*Com informações da Ufes)





# Produtor de Varre-Sai vence 4º Concurso de Cafés Especiais do Rio

[o] REPRODUÇÃO



Um produtor de Varre-Sai, no Noroeste Fluminense, foi o vencedor do 4º Concurso de Cafés Especiais do Estado do Rio de Janeiro. Fidélis José de Oliveira Rodolpho levou o 1º lugar em Café Natural e 1º lugar em Café Cereja Descascado. O vencedor do concurso e a mulher, Aylene Chryslla Rodolpho, ressaltaram o trabalho familiar para chegar a este resultado. A produção de Aylene ficou em 3º lugar na categoria “Natural”.

“Isso é um sinal que estamos no caminho certo. O resultado é muito satisfatório, ainda mais o fato de ganhar nas duas categorias e ainda ter um outro café nosso que ficou no terceiro lugar. É o resultado de um trabalho coletivo, feito em família, se fosse sozinho não daria certo”, disse o produtor.

O negócio do café na vida de Fidélis começou com o avô, foi herdado pelo pai e agora pelo produtor e o irmão, que se especializaram no ramo dos cafés especiais. “Ficamos em segundo e terceiro lugar nos concursos anteriores, o que prova que estamos no caminho certo. Investimentos em conhecimento e em prática para aperfeiçoar o produto, principalmente no pós-colheita,

com o apoio da Emater-Rio e do Sebrae”, conta Fidélis.

Na categoria “Natural”, também se destacaram produtores de Porciúncula. José Sávio Murici Vieira ficou em 2º lugar, Aylene Chryslla Rodolpho, em 3º, e Geraldo Zanirate, em 4º. Já na categoria “Cereja Descascado”, o 2º lugar coube a Maria Adriana Monnerat, de Bom Jardim, na Região Serrana. Varre-Sai teve ainda representantes em 3º e 4º lugar, respectivamente com Marcio André Vargas e Marcos Pelegrini.

## O CONCURSO

O concurso é realizado pela Associação dos Cafeicultores do Estado do Rio de Janeiro (Ascarj), com patrocínio da Emater-Rio e Secretaria Estadual de Agricultura, e apoio

da Emater-Rio, Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico, Energia e Relações Internacionais, Cooperanol, Ministério da Agricultura (Mapa) e Sebrae.

O secretário de Agricultura do Rio de Janeiro, Marcelo Queiroz, acredita que este é um momento que vai ficar na história da produção rural do Estado. “É uma honra poder participar deste momento tão marcante para a história do nosso Estado ao lado do governador Cláudio Castro. As notas alcançadas no concurso ressaltam o trabalho das nossas vinculadas no desenvolvimento do café do Rio. Um trabalho em equipe para a produção de um café de qualidade que cada vez mais tem ganhado notoriedade no mercado brasileiro”, afirmou.

O presidente da Emater-Rio, Marcelo Costa, disse que o concurso ressalta o trabalho que vem sendo feito há anos para o desenvolvimento do café fluminense. “A Emater-Rio está empenhada para a valorização dos cafés do Rio de Janeiro, trabalhando com capacitação e elaboração de trabalhos técnicos que possam levar ao aumento da qualidade do café. O concurso é um exemplo desse trabalho, envolvendo os principais agentes do setor, resultando no desenvolvimento do Interior do Rio de Janeiro e entregando para o consumidor um produto de muita qualidade”, afirmou.

(\*Reprodução do texto do site G1)

# Concursos de qualidade: fundamentais para o desenvolvimento do mercado de especiais no BR e no mundo

Com inúmeros sabores e aromas peculiares, os cafés especiais têm conquistado cada vez mais espaço no mercado nacional e internacional. A produção de cafés com mais qualidade tem elevado o padrão dos consumidores e impactado diretamente a produção, desde a seleção das cultivares da planta até o tipo de embalagem que faz a bebida chegar às xícaras. Os concursos de qualidade do café têm grande participação na evolução desse mercado, é o que aponta uma pesquisa realizada pela Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas da Universidade Federal de Lavras (Ufla).

Entre os diversos concursos de qualidade do café realizados anualmente no Brasil, o principal em termos de cafés especiais é o “Cup of Excellence” (COE), organizado 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 evento ocorre desde 1999 e tem o objetivo de aumentar a produção de cafés especiais no mundo. Além de diversas etapas, junto com o concurso ocorre o leilão dos cafés premiados entre os potenciais compradores.

Para compreender qual foi o impacto dessa iniciativa no mercado de especiais, uma pesquisa de mestrado do Programa de Pós-Graduação em Administração da Ufla, orientada pelo professor Paulo Henrique Montagnana, utilizou como



[0] LEANDRO FIDELIS / ARQUIVO SAFRA

„Em 2017, o Ifes Venda Nova sediou a 2ª fase nacional do “Cup of Excellence”

suporte a teoria dos Estudos de Mercado Construtivistas (EMC), com o propósito de compreender como foi o passo a passo da criação do concurso ao longo do tempo e de que maneira isso refletiu na cadeia produtiva do café.

Conforme o professor, em termos mercadológicos, a partir da criação de concursos como o COE, houve o início da construção de um padrão de qualidade para os cafés especiais. “Embora o padrão seja relativo, ele é feito a partir da concordância de diversos provadores de cafés especiais. Essa definição foi construída ao longo do tempo, a partir de diversos encontros, nas mesas dos provadores, a partir da prática da prova de café.”

O especialista salienta, ainda, que o conceito de café especial é socialmente construído a partir das pessoas envolvidas no processo. “A cada ano, o café premiado possui determinados atributos que servem

de guia para que cafeicultores, consultores de qualidade, agrônomos, pesquisadores e a universidade possam melhorar a qualidade dos cafés. Isso ajudou o Brasil na revolução da qualidade do café, já que até a década de 1990 o país possuía uma imagem negativa de produtor de café de baixa qualidade”.

Para o professor Paulo Leme, a pesquisa provou que o ‘Cup’ foi o concurso que conseguiu definir estruturas de mercado de cafés especiais, além de contribuir para dar voz a pequenos produtores e suas regiões. “O concurso de café faz com que os produtores aprendam a produzir cafés de qualidade e melhorem a qualidade global dos seus cafés, não só o especial. A partir do concurso de qualidade, as regiões começam a desenvolver e a se organizar para produzir melhores cafés, entendendo qual é a qualidade de sua região. Os produtores começaram a buscar seus padrões, tivemos o desenvolvimento de regiões como o Cerrado Mineiro, a região da Serra da Mantiqueira de Minas Gerais, as Montanhas do Espírito Santo, a Chapada Diamantina, da Bahia, que despontaram por causa do COE”.

(\*Com informações da Ufla)



**ORGANIZAMOS  
UM GUIA PARA  
VOCÊ APRECIAR OS  
MELHORES CAFÉS  
ESPECIAIS DA REGIÃO  
DO CAPARAÓ.  
APROVEITE!**

***Comemore o aniversário de 60 anos  
do Parque Nacional do Caparaó  
em 60 empreendimentos muito  
especiais no entorno da montanha***





Assim que isso tudo passar e você puder bater as pernas por aí, escolha um cantinho bem bacana para provar os grãos especiais cultivados no entorno da montanha sagrada por cafeicultores que cultivam muito mais que café, mas uma história de vida cheia de luta, persistência, superação e conhecimento.

O guia faz parte das comemorações de 60 anos do Parna Caparaó. Seria um pontapé inicial das comemorações, melhor dizendo, porque essa turma animada de cafeicultores do Caparaó está preparando várias outras ações para marcar a data. “É um momento espe-

cial para comemorar o aniversário do parque e, logicamente, divulgar os nossos cafés”, declara a produtora Cecília Nakao. Toda a programação será divulgada nas redes do @bebaumcaparao

“Pelo que a gente já conhece dessa turma super articulada, veremos camisas promocionais, eventos e uma movimentação intensa em torno da promoção desses cafés incríveis que só o Caparaó tem”, comenta a jornalista Kátia Quedevez.

E a região tem mesmo o que comemorar. É sempre bom lembrar que o Café do Caparaó recebeu em fevereiro deste ano o registro de Indica-

ção Geográfica (IG) de Denominação de Origem (DO) do Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). O sonhado reconhecimento abrange café *Coffea arabica* em grãos verdes (grão cru), industrializado na condição de torrado e/ou torrado e moído, produzido na região do entorno do Parna Caparaó, em 16 municípios do Espírito Santo e de Minas Gerais.

### **ANIVERSÁRIO DO PARQUE**

O Parna Caparaó, unidade de conservação administrada pelo Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio), e que abriga o Pico da Bandeira, se localiza na divisa entre Minas Gerais e Espírito Santo, e completa 60 anos de criação no dia 24 de maio.



## \_ESPÍRITO SANTO

## \_ALEGRE

**Canto Caparaó***Restaurante/Cafeteria*

→ Rua Padre Anchieta, 121, loja 3 - Centro

→ Terça a sábado - 16h às 22h

→ (28) 99922-6873

INSTAGRAM: @cantocaparao

**Casarão***Cafeteria*

→ Rua José Tanure, 61 - Centro

→ Segunda a sexta de 16h às 23h30

e sábado e domingo de 15h às 23h30

→ (28) 99991-4148

INSTAGRAM:

@casaraosorvetariaecafeteria

**Degustto***Cafeteria*

→ Rua Dr Chacon, galeria

do Ed Las Palmas, loja 01

→ Segunda, quarta, quinta

e sexta de 14h às 18h

→ (28) 99912-2076

INSTAGRAM: @degustto.es

**Doci Maria***Cafeteria*

→ Praça Bernardino Monteiro,

85 - Centro

→ Segunda a sábado de 6h às 20h

Domingo de 6h às 12h

→ (28) 99961-1021

INSTAGRAM: @docimariaes

**Trigo Leve***Cafeteria*

→ Rua 7 de Setembro,

100 - Centro

→ Segunda a sábado de 6h às 20h

Domingo de 6h às 19h

→ (28) 3552 1198/99971 2049

INSTAGRAM: @panificadora\_trigo\_leve

## \_DIVINO DE SÃO LOURENÇO

**Destino***Restaurante/Cafeteria*

→ Av. José Maria Gonçalves, 38,

Patrimônio da Penha

→ Quinta de 13h às 20h, sexta e sábado

de 11h às 20h, domingo de 10h às 18h,

segunda de 13h às 20h

→ (28) 99901-2516

INSTAGRAM:

@destino.patrimoniopdenha

## \_DORES DO RIO PRETO

**Villa Januária Pousada e Cafeteria***Pousada/Cafeteria*

→ Pedra Menina

→ Cafeteria: sábado, domingo e feriados

de 12h às 16h

INSTAGRAM: @villajanuarua

**Casa do Lago Restaurante e Cafeteria***Restaurante/Cafeteria*

→ Forquilha do Rio

→ (28) 99910-6140

→ Sexta e sábado das 12h às 16h e 18h às

22h, domingo das 12h às 16h

INSTAGRAM:

@restaurantepousadacasadolago

**Flor de Café Pousada e Cafeteria***Pousada/Cafeteria*

→ Forquilha do Rio

→ Sábado, domingo e feriados

das 7h às 18h

→ (28) 99958-1772

INSTAGRAM:

@flordecafepousada

**Cafeteria Onofre***Cafeteria*

→ Forquilha do Rio

→ Diariamente de 9h às 19h

→ (28) 99943-8432

INSTAGRAM:

@cafeteriaonofre

**Café Família Protázio***Pousada/Cafeteria*

→ Forquilha do Rio

→ Sábado, domingo

e feriados de 12h às 17h

→ (28) 99977-6460

INSTAGRAM:

@cafe\_familiaprotazio

**Sítio Vovô Nininho***Pousada/Cafeteria*

→ Forquilha do Rio

→ Sábado e domingo de 7h às 18h

→ (32) 99121-8235

INSTAGRAM:

@cafesvovonininho

**Sítio Santa Cruz - Café Pavese***Propriedade com visitação*

→ Forquilha do Rio

→ Segunda a sábado das 9h às 18h

→ (28) 99977-1508

INSTAGRAM:

@cafe.pavese

**Cafeteria Vilas Boas***Pousada/Cafeteria*

→ Praça Manoel Fernandes Ornelas

→ Sexta, sábado e domingo,

de 17h30 às 22h30

→ (28) 3559 1323

INSTAGRAM:

@cafeteriavilasboas/pousadaconsuelo

**Cachaça, Café e****Flores Engenho do Vovô***Cafeteria*

→ Comunidade Cachoeira Alegre

→ Sábado, domingo e feriados,

de 9h às 17h

→ (28) 99885-5302

INSTAGRAM:

@cachacaengenhodovovo

## \_GUAÇUI

**Varanda Café & Prosa***Cafeteria*

→ Avenida Espírito Santo, 199, Centro

→ Segunda a sexta das 14h às 20h

Sábado das 10 às 19h

→ (28) 99924-2795

INSTAGRAM:

@varandacafeeprosa



## \_JBATIBA

**Casa do Café Teeiro***Cafeteria*

→ Rodovia Presidente Costa e Silva,

BR 262, Km 180, Zona rural

→ (28) 3548 3037

INSTAGRAM:

@cafeteirooficial

**Cafeteria Expresso do Mato***Cafeteria*

→ Avenida Mario Andreazza, 171 - Centro

→ Segunda a sexta de 14h às 19h

Sábado e domingo de 14h às 18h

→ (28) 99882-3394

INSTAGRAM:

@expressodomato

**Euforia Café***Cafeteria*

→ Rua Salomão Fadlallah, 111 - Centro

→ Terça a domingo de 16h às 0h

→ (27) 99890-7085

INSTAGRAM:

@euforiacafeibatiba

## \_JBITIRAMA

**Cafeteria Deli***Cafeteria*

→ Avenida Anísio Ferreira

da Silva, 101

→ Segunda a sábado de 8h às 22h

→ (28) 99947-6062

INSTAGRAM:

@iguariasdeli

## \_JRUPI

**Jane's Coffee Café e Confeitaria***Cafeteria*

→ Rua Joaquim

Cecílio Fernandes 60 - Centro

→ Segunda, terça, quarta,

sexta e sábado de 08h às 11h

e 13h às 19h

Domingo de 13h às 18h

→ (28) 99927-7031

INSTAGRAM:

@janes.coffee

## \_JUNA

**Delícias do Caparaó***Cafeteria*

→ Rua Raulino Finamore,

57 - Centro

→ Segunda a sábado

de 09h às 19h

→ (28) 99995-6484

INSTAGRAM: @delicias.do.caparao

**Café do Príncipe***Cafeteria*

→ São João do Príncipe

→ Sábado, domingo e feriado,

das 09h às 18h

→ (28) 99992-9786

INSTAGRAM: @cafedoprincipe

**Café Serra Valentim***Cafeteria*

→ Barro Branco Zona Rural

→ Aos sábados por agendamento

→ (28) 99918-0702

INSTAGRAM: @cafeserravalentim

**Café Cordilheiras do Caparaó***Cafeteria*

→ Fazenda Alegria

Sob agendamento

→ (28) 99976-5369/99924-5525

INSTAGRAM:

@cafecordilheirasdocaparao

## \_MUNIZ FREIRE

**Belle Maison***Cafeteria*

→ Rua Lino Ribeiro de Assis,

159 - Centro

→ Segunda a sábado das 06h30 às 22h

Domingo de 18h às 22h

→ (28) 99984-7170

INSTAGRAM: @bellemaisonccp

## \_SÃO JOSÉ DO CALÇADO

**Sítio Alto Pontão (Muribeca)***Propriedade com visitação*

→ Alto Calçado

→ Com agendamento

→ (28) 99986-6020

INSTAGRAM: @coffeepontao

## \_MINAS GERAIS

### \_ALTO CAPARAÓ

#### Aconchego do Caparaó

*Restaurante/Cafeteria*

→ Avenida Vereador Inimá  
Novaes Campos, 46  
→ Diariamente das 11h às 22h  
→ (32) 98431-8934

**INSTAGRAM:**

@restauranteaconchegodocaparao

#### Recanto Serra Monte

*Pousada/Cafeteria*

→ Serra Monte  
→ Cafeteria, terça e quinta das 12h às 20h  
Sexta a domingo das 12h às 21h  
→ (32) 98418-6252

**INSTAGRAM:**

@recanto\_serra\_monte

#### Fama Café Pub

*Restaurante/Cafeteria*

→ Avenida Pico da Bandeira, 379  
→ Sexta e sábado das 11h às 23h  
Domingo de 12h30 às 22h30  
→ (32) 98476-6474

**INSTAGRAM:**

@famacafepub

#### Padaria Art e Pão

*Cafeteria*

→ Praça da Matriz, 49  
→ Segunda a sábado de 6h às 20h  
Domingo de 6h às 12h  
→ (32) 98471-0304 / (32) 98457-7127

**INSTAGRAM:**

@artpaoc

#### Gastrobar Alto Caparaó

*Cafeteria*

→ Corrego Três Barras,  
Zona rural  
→ Quinta e sexta das 18h às 23h  
Sábado e domingo das 14h às 23h  
→ (32) 98489-0315

**INSTAGRAM:**

@gastrobar\_altocaparao

#### Pousada do Bezerra

*Pousada/Hotel*

→ Avenida Vereador  
Inimá Novaes de Campos -1418  
Vale das Hortênsias  
→ Diariamente  
→ (32) 98423-5696 / (32) 98485-8687  
(32) 3747-2628 / 3747-2538

**INSTAGRAM:**

@pousadadobezerra

#### Padaria Gourmet

*Cafeteria*

→ Avenida Pico da Bandeira, 1542  
→ Segunda e sábado  
das 5h às 19h30  
Domingo das 5h às 12h  
→ (32) 98491-3323

**INSTAGRAM:**

@padaria\_gourmetlu

#### Cacau Bandeira

*Cafeteria*

→ Avenida Vereador  
Inimá Novaes de Campos -1237  
- Vale das Hortênsias  
→ Quinta e sexta das 14h às 22h  
Sábado, domingo e feriados,  
das 10h às 22h  
→ (32) 98468-2112 / (32) 3747 2790

**INSTAGRAM:**

@cacau.bandeira31

#### Cafeteria Querência

*Cafeteria*

→ Rua Edelvira Peixoto, 135  
→ Diariamente  
→ (32) 3747-2566 / (32) 98424 4655

**INSTAGRAM:**

@cafesquerencia

#### La Vie

*Cafeteria*

→ Avenida Pico da Bandeira, 480  
→ Sexta a domingo e nos feriados  
(todos os dias nos meses de férias),  
das 14h às 22h  
→ (32) 98401-1398

**INSTAGRAM:**

@laviecafeateria

#### Estância Gourmet

*Restaurante comercial*

→ Avenida Vereador  
Inimá Novaes de Campos, s/n  
Vale das Hortênsias  
→ Quinta a domingo das  
12h às 15h e 19h às 23h  
→ (32) 3747-2168 / (32) 98417-6144

**INSTAGRAM:**

@estanciagourmet2018

#### All Forno Gourmet

*Restaurante comercial*

→ Avenida Inimá Novaes  
de Campos, 1257, Vale das Hortênsias  
→ Quinta a domingo das 12h às 15h  
/ 18h30 às 23h  
→ (32) 3747-2595

**INSTAGRAM:**

@allfornogourmet

#### Café Tavares

*Cafeteria*

→ Avenida Pico  
da Bandeira, 396  
→ Segunda a sábado das 12h às 18h  
→ (32) 98436-5858

**INSTAGRAM:**

@cafe\_tavares

#### Pousada Café da Mata

*Pousada/Hotel*

→ Corrego Três Barras, Zona rural  
→ Diariamente  
→ (32) 98402-3517

**INSTAGRAM:**

@pousadacafedamata

#### Café com Arte

*Cafeteria*

→ Avenida Pico da Bandeira, 1077  
→ Diariamente  
→ (32) 98444-4944

**INSTAGRAM:**

@cafecomarte.ac

#### Pousada Serra do Caparaó

*Pousada/Hotel*

→ Avenida Vereador Inimá Novaes  
de Campos, 1630 - Vale das Hortênsias  
→ Diariamente  
→ 32 98402-8191

**INSTAGRAM:**

@pousadaserradocaparao

#### Cafeteria e Padaria Delícia de Pão

*Cafeteria*

→ Rua Benedito Peixoto, nº 06  
→ Diariamente  
→ (32) 98469-2192

**INSTAGRAM:**

@padaria.deliciadepao

#### Café Fazenda Ninho da Águia

*Cafeteria*

→ Corrego Três Barras Zona Rural  
→ Propriedade com visitação,  
quinta a segunda das 9h às 17h  
→ (32) 98487-5675 / (32) 98488-8032

**INSTAGRAM:**

@cafefazendanninhodaaguia

#### Pousada do Rui

*Pousada/Hotel*

→ Rua Francisco  
Monteiro, nº 86, Centro  
→ Diariamente  
→ (32) 98422-5791 / 3747-2691

**INSTAGRAM:**

@pousadadorui

#### Café Aloli

*Cafeteria*

→ Avenida Pico  
da Bandeira, nº 145  
→ Sábados, domingos  
e feriados das 7h às 18h  
→ (32) 98424-8177

**INSTAGRAM:**

@alolicafe

#### Sítio Recanto dos Tucanos

*Cafeteria*

→ Corrego Aleixo - Zona Rural  
→ Propriedade com visitação,  
diariamente, menos  
as quartas, de 14h às 18h  
→ (32) 98431-6939

**INSTAGRAM:**

@caferecantodostucanos

#### Sítio Pé de Breu

*Cafeteria*

→ Corrego Três Barras,  
s/n - Serra Monte  
→ Propriedade com visitação,  
segunda a sábado  
com agendamento prévio  
→ (32) 98465-5380

**INSTAGRAM:**

@sitiopedebreucafeespeciais

### \_ALTO JEQUITIBÁ

#### Cafeteria Coffee Gripp

*Cafeteria*

→ Corrego das Palmeiras  
→ Sexta das 15h às 19h  
Sábado, domingo e feriado  
das 8h às 18h  
→ (33) 99962-4015

**INSTAGRAM:**

@coffeegripp

#### Sítio Café Bela Vista

*Cafeteria*

→ Sítio Café Bela Vista  
→ 8h às 16h todos os dias  
→ (33) 98887-4799

**INSTAGRAM:**

@sitiobelavistacafes

### \_CAPARAÓ

#### Sítio Centenário

*Restaurante caseiro*

→ Corrego Castorino,  
Galiléia - Caparaó  
→ (32) 98445-0570

**INSTAGRAM:**

@sitiocentenariocaparao

### \_ESPERA FELIZ

#### A Cafeteria

*Pousada/Cafeteria*

→ Sítio Santa Rita  
→ Sábados, domingos  
e feriados - 8h às 19h  
→ (28) 99986-3744

**INSTAGRAM:**

@acafeterianositio

#### Caparaíso Coffee

*Cafeteria*

→ Corrego Paraíso  
→ Diariamente  
→ (28) 99940-3222

**INSTAGRAM:**

@caparaisocoffee

#### Lotus Cafés Especiais

*Cafeteria*

→ Rua José Grillo, 224  
- Loja 3 - Centro  
→ Terça a domingo  
de 8h às 11h  
/ 14h às 19h30  
→ (32) 99107-2060

**INSTAGRAM:**

@lotus.cafesespeciais

### \_MANHUMIRIM

#### Lá no André

*Cafeteria*

→ Av. Teófilo Tostes, 370  
→ Terça a quinta das 16h às 22h  
Sexta e Sábado das 16h às 0h  
→ (33) 99855-1722

**INSTAGRAM:**

@la\_noandre

#### Ave Minas

*Cafeteria*

→ Rua Albina Reston Tannus, 12  
→ Sábados e domingos  
a partir das 15h  
→ (33) 99995-0260

**INSTAGRAM:**

@aveminascafeateria

#### Café Leon

*Cafeteria*

→ Corrego Pirapetinga  
→ Sábado e domingo  
- 13h às 20h  
→ (33) 98418-9041

**INSTAGRAM:**

@ocafeleon

#### Vidas Gerais Café

*Pousada/Hotel*

→ Corrego da Limeira,  
zona rural  
→ Sob agendamento  
→ (31) 99261-4216

**INSTAGRAM:**

@vidasgeraiscafe

### \_MARTINS SOARES

#### Sítio Palmeiras Emerick

*Propriedade com visitação*

→ Comunidade Palmeiras,  
Rodovia BR 262, Km 6  
→ Terça a domingo,  
sob agendamento  
→ (33) 98455-7917/99912-0417

**INSTAGRAM:**

@sitiopalmeirasemerick



# Bioeconomia brasileira no centro do mundo

**NOSSOS OLHOS PARA O AMANHÃ  
NÃO PODEM SE DESCUIDAR DAS  
RESPOSTAS FUNDAMENTAIS DO AGORA**

**\_ MARCELLO BRITO E PAULO HARTUNG**

Em uma época de emergência climática, estamos vivenciando o surgimento de um novo mundo, que exige ações consistentes, claras e integradas entre países, empresas e sociedade, no sentido de criar soluções concretas para os desafios da construção de um futuro sustentável.

Nossos olhos para o amanhã, no entanto, não podem se descuidar das respostas fundamentais do agora, especialmente no Brasil, como os gritantes problemas da crise da pandemia, os crimes ambientais na região amazônica, a situação dos povos tradicionais

que ali vivem, abaixo da linha da pobreza, e o imperativo da geração de emprego e renda para os brasileiros, principalmente os jovens.

O cidadão, que nasce nesta nova dinâmica planetária, ambientalmente mais consciente e preocupado com o futuro, exige ações. Por isso, a realização no Brasil da quarta edição do Fórum Mundial da Bioeconomia (*World Bioeconomy Forum*) não poderia ser mais emblemática e oportuna.

Após três edições na Finlândia, trabalhamos em conjunto para que o Brasil fosse o centro do debate de uma nova economia, mais verde e mais sustentável. É muito simbólico a Amazônia

ser a sede do maior evento sobre bioeconomia do mundo. Face a uma imagem ambiental arranhada, esse gesto mostra que o País tem em seu DNA o protagonismo para liderar a discussão e, assim, traduzir potencial em ganhos para sua população.

Cabe reconhecer o esforço do Estado do Pará em viabilizar essa parceria que o torna anfitrião de evento internacional inédito na Amazônia. No coração da floresta, o encontro, que reunirá pesquisadores, investidores e organizações da sociedade, haverá de iluminar tema tão premente e que pode, em seu ensejo, ajudar a frear o desmatamento que vem ocorrendo.

[o] FOTO REPRODUÇÃO: BH RECICLA



[o] FOTO REPRODUÇÃO: REVISTA PRESS



\_Marcello Brito, presidente da Abag

É a chance de mostrar o nosso diferencial para o mundo, ao mesmo tempo em que podemos endereçar soluções para esta região que vive um lamentável paradoxo. Embora represente 60% do território nacional com natureza de inestimável riqueza, abriga mais de 25 milhões de brasileiros que vivem com baixo IDH, em meio a um enorme déficit de infraestrutura básica, como saúde, saneamento, educação e comunicação.

A bioeconomia tem o extraordinário potencial de mudar esse cenário. Cuidamos do meio ambiente, deixando de lado o antigo modelo predatório de se fazer negócios, e cedemos espaço ao desenvolvimento sustentável, que oferece amplo leque de opções para a sociedade.

Pode trazer empregos e melhoria de renda ao povo, assim abrindo caminho para o crescimento da região e, consequentemente, o avanço do País. A Associação Brasileira de Bioino-

vação (ABBI) estima que o Brasil tenha um potencial adicional ao seu PIB de US\$ 53 bilhões por ano, com o mercado verde.

Não é preciso reinventar a roda, mas identificar e potencializar tudo aquilo que já existe de positivo. A própria região amazônica já conta com produtos e moléculas que são destaques mundiais, desenvolvidos com base em pesquisas na floresta, inclusive por centros de excelência como a Embrapa que tem nove unidades na Amazônia Legal, para as áreas farmacêuticas, cosmética e alimentícia, dentre outras.

Alguns exemplos mais conhecidos são os insumos e óleos amazônicos para o setor cosméticos, a frutas e amêndoas tropicais como a castanha do Brasil, o dendê, o cupuaçu e o açaí. Este último ganhou o mundo e, atualmente, movimenta US\$1 bilhão por ano.

Um incrível case é do cacau, que tem na Amazônia, mais

precisamente no Pará o maior produtor nacional. De exportador desse produto o Brasil passou a ser importador. Hoje, com a implementação de modelos de SAF - sistemas agroflorestais com o cacau mostram a potencialidade de crescimento dessa indústria como um exemplo socioambiental ao mundo, envolvendo indígenas, quilombolas e cooperativas como o projeto da Cooperativa Agrícola Mista de Tomé-Açu (Camta), que conseguiu uma inédita certificação de origem ao cacau brasileiro, com todo o sistema rastreado, assegurando a produção sustentável da cadeia.

Além desse potencial, o Brasil também já ostenta histórico de projetos de bioeconomia fora da região amazônica. Há outros trabalhos de muito sucesso fincados na economia verde e consolidados com muito investimento em tecnologia e inovação, como são os casos da cana-de-açúcar e do eucalipto.

Pioneiro no uso de biocombustíveis, o Brasil alcançou a posição de segundo maior produtor mundial de etanol. No Brasil, 45% da matriz energética é renovável, enquanto a média mundial é de 3%. E o setor sucroalcooleiro está trabalhando para ampliar esse indicador, com o Reno-





vabio e a negociação das CBios, onde cada título representa uma tonelada de carbono de emissão evitada ao comercializar biocombustíveis no lugar daqueles de base fóssil.

O setor de árvores cultivadas, por sua vez, movimentava 1,2% do PIB nacional e tem os olhos voltados para o futuro. Planta, colhe e replanta, comumente em terras antes degradadas pela ação humana. Oferecem mais de 5 mil produtos e subprodutos, entre os quais papéis, pisos laminados, celulose, viscosa, biocombustível, carvão vegetal.

As empresas brasileiras de papel e celulose são voluntariamente certificadas pelos principais selos internacionais, algumas há mais de 20 anos, na vanguarda do que hoje conhecemos como ESG (social, meio ambiente e governança, na sigla em inglês).

São exemplos que geram renda, fortalecem a economia, conservam o meio ambiente e colocam o Brasil como destaque mundial nestes segmentos. Mas o crescimento de atos ilícitos na Floresta Amazônica, por mais distante que estejam das positivas operações antes mencionadas, fragilizam o Brasil no tabuleiro global e subtraem vantagens com-

petitivas daquelas empresas que atuam dentro da lei, preservando o meio ambiente, cuidando dos colaboradores e das comunidades vizinhas.

Já vemos diversos movimentos internacionais questionando as cadeias de fornecimento, como em consultas públicas europeias, nos trabalhos preparatórios da COP26, como no Diálogo Florestal, Agricultura Comércio de Commodities (FACT) e o recém-criado "Forest Positive Coalition of The Consumer of Goods" de empresas de bens de consumo preocupadas com seus fornecedores e o desmatamento.

As notícias indicam, inclusive, que o presidente dos EUA, Joe Biden, assinará uma ordem executiva para que o governo revise suas cadeias de fornecimento.

O Brasil tem casos de bioeconomia já reconhecidos, possui uma imensa riqueza natural, profissionais e tecnologia de ponta para liderar essa virada verde. Temos credenciais de sobra: a maior floresta tropical do planeta; a maior biodiversidade do mundo; um potente e sustentável agronegócio que alimenta 1,2 bilhão de pessoas mundo afora e produz fibras, como celulose para tecidos, embalagens, tissues e papel, consumidos por 3 bilhões de pessoas.

Exportamos tecnologia do etanol de cana e produzimos aço verde, a partir de carvão vegetal. Nessas frentes e com uma matriz energética que é das mais limpas, contribuimos no combate às mudanças climáticas e ajudamos a construir a economia de baixo carbono.

Precisamos de ações concretas para reverter a imagem ambiental internacional do Brasil. Para isso, é necessário estabelecer metas e brecar o desmatamento, prioritariamente.

Paralelamente, combater as queimadas e a grilagem de terras, para, então, pavimentar caminho sólido de crescimento, hoje, da economia do amanhã, incluindo o povo amazônico e criando empregos para a juventude nacional. Que o Fórum Mundial de Bioeconomia no Brasil seja um ponto de convergência e a retomada de um modelo ESG de desenvolvimento dentro das expectativas da sociedade nacional e internacional.

Nos vemos em Belém.

*\*Marcello Brito (Engenheiro e presidente da Associação Brasileira de Agronegócio-Abag) e por Paulo Hartung (economista e ex-governador do Espírito Santo).*

*\*\*Texto publicado no Folha UOL*

**"A BIOECONOMIA TEM O EXTRAORDINÁRIO POTENCIAL DE MUDAR ESSE CENÁRIO. CUIDAMOS DO MEIO AMBIENTE, DEIXANDO DE LADO O ANTIGO MODELO PREDATÓRIO DE SE FAZER NEGÓCIOS, E CEDEMOS ESPAÇO AO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL, QUE OFERECE AMPLO LEQUE DE OPÇÕES PARA A SOCIEDADE"**

# A solidez de uma instituição financeira completa

Conte com a solidez e a tradição de uma instituição financeira cooperativa que valoriza seu dinheiro e oferece as melhores soluções para aplicações e investimentos.

# Solidez



**CRESOL**





PICAPES

# Mil e uma utilidades no campo

**SEJA PARA O TRANSPORTE DE INSUMOS, EQUIPAMENTOS AGRÍCOLAS OU LAZER, AS PICAPES LEVES SÃO UMA IMPORTANTE FERRAMENTA PARA O AGRONEGÓCIO**

**\_ROSIMERI RONQUETTI** [\\_safraes@gmail.com](mailto:safraes@gmail.com)

Elas são ágeis, práticas e versáteis. Se saem bem sobre o asfalto e a estrada de terra. Rompem atoleiros, sobem morro e passam por espaços que carros maiores não conseguem. Por todos esses motivos, as picapes leves estão cada vez mais inseridas no agronegócio.

Prova disso são as vendas no primeiro semestre de 2020. A participação das picapes na comercialização total de automóveis e picapes leves no país chegou a 14%, a maior da década, com 107,5 mil unidades vendidas, segundo

dados da Federação Nacional da Distribuição de Veículos Automotores (Fenabrave).

Enquanto as compras de carros Hatch e Sedan reduziram cerca de 43% em relação a 2019, as de picapes tiveram retração de 32% (11% a menos) e isso se deve, principalmente, à demanda do setor de agronegócio.

No mercado de veículos há 42 anos, o consultor de vendas da Fiat em Linhares, Sooretama, Rio Bananal e Jaguaré, Marinaldo Gava atende clientes do agro e reforça os dados apontados pela Fenabrave. Segundo ele, os números da Federação se repetem ano após ano há mais de duas décadas.

Exemplo disso são os dois modelos da marca que se

enquadram na categoria de picapes leves, a Fiat Strada, com 90% das vendas para produtores rurais, e a Toro, na versão 4x4 a diesel.

“Desde o lançamento da Strada, há 21 anos, o modelo é campeão de vendas tanto para produtores rurais quanto para empresas agrícolas. Em 2020 dobraram as vendas em relação a 2019, em nível de Brasil, mesmo com a pandemia. Isso se deve à agilidade, robustez e mecânica do carro preparada para peso e estrada de chão”, diz o consultor.

Gava lembra que na década de 1990 era sucesso entre os produtores a Ford Pampa. O modelo deixou de ser produzido em 1995 e, na



\_Consultor de vendas da Fiat Marinaldo Gava



\_Irmão e sócios Ronaldo e Reniki Ronchetti usam a picape Corsa para quase todas as atividades no campo

época, quem tinha a Pampa migrou para a Fiat Strada. O consultor afirma ainda que, entre os agricultores, os que mais compram picapes são produtores de café, seguidos dos de pimenta, pecuaristas, feirantes, além de produtores de mamão e coco.

A representante da Volkswagen na categoria picapes leves é a Saveiro. De acordo com o gerente de vendas da marca em Linhares, Ronaldo Adriani, das 62 unidades

comercializadas em 2020, 58 foram compradas por produtores rurais, uma média de cinco unidades por mês. “É um carro que atende bem as necessidades desse público. O veículo carrega até 715 quilos, é

econômico e apresenta boa estabilidade na estrada, tanto vazia quanto carregada”, explica.

### \_TESTE DRIVE

Há oito anos, os irmãos e sócios Reniki (33) e Ronaldo Ronchetti (39), produtores rurais de Rio Bananal, compraram uma picape Corsa modelo 1995, da Chevrolet,

**"ELA SERVE TANTO PARA O LAZER, FAZER A FEIRA E MUITOS OUTROS SERVIÇOS NA ROÇA. USAMOS PARA TUDO. SE EU PUDESSE HOJE TROCAR, COMPRARIA OUTRA, DE UM MODELO MAIS NOVO"**



\_O casal Natalino e Aline não se arrependem de ter comprado a picape Strada



para ajudar na propriedade. Na época, a intenção era ficar com o veículo apenas enquanto não tinham um caminhão. Mas não foi bem assim que aconteceu. Há um ano, eles têm o caminhão e a picape também.

“Nossa intenção sempre foi vender o carro menor quando comprasse o caminhão, mas percebemos que não seria interessante. Compensa ficar com os dois. A picape é um carro com manutenção mais barata que a do caminhão e gasta menos combustível. Sem contar que ela é mais ágil, passa em qualquer estrada. Onde manobra ela, não manobro o caminhão, por exemplo, e com isso ganhamos tempo. O caminhão trabalha mais na colheita. Fora do período de safra é 85% com a picape e apenas 15% com o caminhão”, explica Reniki.

Com capacidade para carregar 575 kg, a picape Corsa é usada para quase todas as atividades no dia a dia do campo. Carregar sacaria e ferramentas, pequenas quantidades de adubo, água e bombas costais para aplicação de defensivos, retirar pimenta colhida da roça e, às vezes, até pequenas quantidades de café, são alguns exemplos.

“As estradas na roça são apertadas, difíceis de circular, nosso terreno tem muito morro. Quando chove então fica pior ainda. O caminhão não sobe em alguns lugares, mas o carro pequeno sim. Carros desse porte são importantes e úteis demais aqui porque com ele é bem mais fácil se locomover. Muitas vezes preferimos fazer duas viagens na picape do que subir com o caminhão”, pontua Roni.

Os irmãos trabalham com café e pimenta-do-reino em um terreno de 21 hectares, localizado no distrito de São Francisco, a 8 km da cidade. Apenas cerca de 20% propriedade é plana.

Cafeicultor e produtor de pimenta-do-reino e hortaliças das mais variadas, no Sítio São José, comunidade São Brás, em Rio Bananal, há dez anos o casal Natalino José Pinto (40) e a mulher, Aline Dalla Bernardina (44), decidiram comprar uma picape Strada já com destino certo: transportar mercadorias para vender na feira.

Natalino conta que já pensava em comprar um carro. Quando surgiu a possibilidade de trabalhar na feira, optou por uma caminhonete leve, e não se arrepende. Se pudesse comprar outro carro hoje seria o mesmo, porém, mais novo.

“Ela serve tanto para o lazer, fazer a feira e muitos outros serviços na roça. Usamos para tudo. Se eu pudesse hoje trocar, compraria outra, de um modelo mais novo”, diz o produtor,

que está sem fazer feira desde o início da pandemia.

Alguns itens que levam para feira são leves, outros, porém, mais pesados como aipim, milho verde, coco seco, banana e laranja. Portanto, para conseguir levar tudo o que produzem foi preciso adaptar uma carroça no carro. Mesmo assim, Natalino conta que nunca ficaram parados, nem mesmo em períodos de chuva.

“Já saímos daqui carregados, sob muita chuva, e nunca ficamos na estrada, nunca paramos por causa de lama. O carro ia lotado, a carrocinha também, e dentro só tinha espaço para mim e Aline”, acrescenta o agricultor. Outro ponto positivo, segundo ele, é o baixo consumo de combustível, mesmo quando anda com o carro carregado.

Outro defensor das picapes leves é o produtor Elailson José Armani (52). Há 32 anos, ele usa caminhonete desse porte para os serviços da roça e para lazer, dependendo de onde vai.

“O segmento veio para ficar. Sou produtor, tenho a Fiat Strada e uso todos os dias na roça, e às vezes para passeio. Por ser menor é mais fácil para entrar no meio da roça com ela. Onde uma picape média, por exemplo, não entra, ela vai. É um carro mais ágil, bom para peso, e fácil de estacionar quando preciso ir na cidade”, relata Armani, que mora em Linhares e tem fazenda de café e pecuária em Jaguaré.

—Mesmo carregada e em tempos de chuva, o carro nunca decepcionou



—Acesse o QR Code pelo seu celular e veja matéria completa



# Vilões do Esgoto



Sacola plástica



Fralda descartável



Fio dental



Cabelo



Óleo de cozinha



Papel higiênico

Jogados no vaso, em pias ou no ralo do banheiro, os vilões do esgoto entopem a rede coletora e comprometem a eficiência do sistema de esgotamento sanitário.

Você pode colaborar descartando os resíduos em local apropriado: use as lixeiras da sua casa.



0800 771 0001



Instagram  
brkambiental



Facebook  
brk.ambiental



Whatsapp  
(11) 99988-0001



Acesse: [brkambiental.com.br](http://brkambiental.com.br)



[minhabrk.com.br](http://minhabrk.com.br)

**BRK**  
Ambiental



# Trattec Trator Transportador: melhor custo benefício do Brasil

O Trattec Trator Transportador agrícola já ganhou a preferência de alguns clientes na Região do Caparaó e nos Estados de Minas Gerais e Rio de Janeiro. Esse é o caso do agricultor Custódio Ferreira (66). Ele, que trabalha há 40 anos com milho, feijão, laranja e outras frutas, adquiriu recentemente um Trattec para ajudar no transporte da colheita.

Segundo ele, entre tantas opções de transportadores agrícolas existentes no mercado, optou pelo Trattec porque o equipamento atende as suas necessidades e também de toda a família.

“Foi a melhor escolha que fiz. O equipamento atende bem as minhas necessidades, pois é excelente para subir morro e os outros produtores que já conheceram o transportador também gostaram muito do que viram”, afirma o produtor.

Além de transportar a colheita, Custódio conta que o Trattec possibilita uma segunda fonte de renda, pois com ele é possível transportar a produção de outros agricultores. “Com o meu transportador atendo outras pessoas e puxo a produção”, enfatiza.

Em relação às vantagens do equipamento, o produtor rural conta que com outros meios de transporte agrícola não pode circular com mais tranquilidade, mas agora com o transportador sim.

Outra vantagem é em relação à economia de diesel. “Ele é muito econô-



**COM O MELHOR CUSTO BENEFÍCIO DO MERCADO, O TRATTEC TRANSPORTA MAIS CARGA EM MENOS TEMPO. ALÉM DISSO, POSSIBILITA OUTRA FONTE DE RENDA PARA QUEM ADQUIRE O EQUIPAMENTO**

[o] DIVULGAÇÃO



mico. Passo horas trabalhando sem me preocupar em olhar o diesel. Estou realmente satisfeito”, ressalta.

Além disso, o produtor conta que, antes de adquirir o Trattec, transportava a colheita em uma picape. Assim, de acordo com ele, transportou 17 balaies de café em cada viagem no ano passado. Hoje, com o Trattec Trator Transportador, Custódio transporta 40 balaies cada vez que utiliza a carroceria do equipamento.

“Já transporte café e calcário. Além de transportar produtos em mais quantidade e menos tempo, o Trattec é mais seguro em relação à picape, pois anda bem no barro por ter uma tração 4x4 realmente eficiente”, completa.

### **CARACTERÍSTICAS DO EQUIPAMENTO**

O Trattec Trator Transportador tem motor a diesel

24Hp, direção hidráulica, freio a disco no cardã, partida elétrica e manual, farol auxiliar de cabine, tração 4x4 já reduzido com câmbio de cinco marchas e embreagem hidráulica. Possui uma carroceria tipo carga seca e com o fundo amadeirado. A capacidade é de 1.500 Kg.

Segundo Maicon Filetti, proprietário da empresa Trattec, a ideia de desenvolver o transportador agrícola foi oferecer aos produtores rurais um equipamento com melhor custo benefício do mercado.

“O nosso equipamento tem baixa manutenção e é simples de operar. Também tem excelente ergonomia e o modelo 2021 possui um design mais moderno que favorece o operador em seu trabalho diário”, lembra.

De acordo com o empresário, outra novidade deste modelo é que ele tem excelente vão livre

de 30 cm do chassi ao solo, oferecendo assim mais liberdade para o produtor enfrentar qualquer obstáculo nas estradas rurais ou em terrenos dentro da propriedade.

“O conjunto de pneus agrícolas favorece ainda mais o equipamento e o seu DNA 4x4. Portanto, diante de todos os benefícios oferecidos pelo Trattec, posso dizer que o nosso transportador agrícola tem o melhor custo benefício do Brasil, pois entrega o que o produtor precisa e tem baixa manutenção ao longo prazo”, ressalta.

Além disso, o Trattec é 100% financiável pelo Pronaf Mais Alimentos e BNDES Fname.

**GOSTOU DO TRATTEC?  
QUER MAIS INFORMAÇÕES  
SOBRE O EQUIPAMENTO? ENTRE  
EM CONTATO COM O WHATSAPP  
DA EMPRESA (28) 99986-6423  
DE SEGUNDA À SEXTA-FEIRA,  
DAS 8H ÀS 11H E DE 14 ÀS 17 HORAS.**



ACHACHAIRU

# *A inusitada vocaçãõ de Itarana*



## COMO O CULTIVO DA FRUTA ORIGINÁRIA DA AMAZÔNIA BOLIVIANA TEM SE TORNADO UM ÍCONE DO AGRONEGÓCIO NO MUNICÍPIO DA REGIÃO CENTRO-SERRANA CAPIXABA

\_LEANDRO FIDELIS \_ safraes@gmail.com

Itarana já foi destaque no agro com o maior frigorífico do Espírito Santo (o Toniato) e também com o principal fornecedor de peixes de lago em zona rural do Brasil. Mais recentemente, a produção de cafés especiais voltou a projetar o município da região centro-serrana capixaba nesse cenário, mas é uma fruta exótica e doce originária da Amazônia boliviana que está fazendo o maior sucesso atualmente: o achachairu.

Pelo menos três agricultores encontraram na novidade um meio de diversificar a produção e gerar renda. Com teor de polpa e produção elevada, a fruta, que lembra o mangostão e o bacupari brasileiro, chega a custar R\$ 30 o quilo. O consumo in natura ainda é o mais difundido, e as propriedades nutricionais são um chamariz. A fruta é rica em potássio, ácido

fólico e vitamina C. Além disso, o clima temperado do município é considerado propício para os pomares se desenvolverem.

A ligação de Itarana com a Bolívia é recheada de coincidências. Na família Basílio, a maior produtora do município, há 30 anos um tio-avô de Abel Basílio de Souza Neto (28) trouxe do país vizinho cinco sementes de achachairu para plantar na propriedade. Outro produtor, José Carlos Loriato (56), relata outra história. A prima da sua mulher, Geovana Meneguel (56), é casada com um dentista boliviano que trabalhou em Itarana e trouxe duas sementes para o casal em 1995.

Abel e família comandam os negócios na localidade de Matutina, a 8 km do centro da cidade. Os cultivos comerciais tiveram início há nove anos consorciados com café conilon.



\_O casal José Carlos Loriato, o “Cacau”, e Geovana Meneguel, vive no Córrego do Bananal

Dos 800 pés, 450 estão em produção e outras plantas vão ter a fruta no ponto da colheita dentro de três anos. As plantas levam sete anos até começar a produzir.

A primeira safra na fazenda “Matutina Malavazi” ocorreu em 2020, quando foram colhidas 3,5 toneladas de achachairu. Segundo Abel, a expectativa para este ano é de uma colheita três vezes maior. A safra deve terminar entre o final de março e início de abril.

A produtividade da fruta também chama atenção. Cada pé de achachairu da família Basílio rende três caixas de 20 kg. E o mais interessante. Mesmo colhendo a fruta somente quando está pronta para o consumo, ela fica até quase dois meses no pé sem cair.

Os produtores mantêm parcerias comerciais com supermercados na região serrana do Estado (Domingos Martins, Vargem Alta, Marechal Floriano e Venda Nova do Imigrante), além da Ceasa e São Paulo. As frutas saem embaladas com a marca “Achachairu Matutina”. “Na cidade boliviana considerada a capital do achachairu, a fruta é vendida em beira de estrada. Porém, aqui ela não é ainda tão popular, quando vai para o comércio tentam lucrar três vezes mais, o que espanta o consumidor”, avalia Abel.





## PRODUTORES APOSTAM EM CULTIVO ENXERTADO

O casal José Carlos Loriato, o “Cacau”, e a mulher, Geovana Meneguel, vive no Córrego do Bananal, próximo da divisa com Laranja da Terra, logo após a vila de Rizzi, a 9 km da sede de Itarana. Eles começaram os cultivos sem pretensão comercial, há 25 anos, e hoje o filho mais velho, Filipe (29), toma conta dos negócios com o achachairu.

Ao observar o tempo de cinco a seis anos para a planta começar a produzir, Cacau inovou com enxertia. A vantagem é a primeira produção antecipada para o terceiro ano, embora o pé enxertado não cresça proporcionalmente como o de semente. Das 50 plantas do sítio da família, 20 são enxertadas. “Os experimentos foram na base do erro e acerto, uma

vez que não existe assistência técnica especializada”, afirma Cacau. Além do comércio local da fruta, os agricultores produzem mudas em viveiro.

Por ser uma planta rústica, o achachairu dispensa a necessidade de poda e adubação e não tem registro de pragas e doenças, mas gosta “muito de água”, conta Filipe. As observações dos produtores são referentes aos últimos 16 anos da produção em nível comercial. “Estamos aprendendo com a própria planta.

Alguns produtores adquirem as mudas aqui e plantam em regiões mais frias do Espírito Santo. O que pode acontecer é apenas atraso na floração”.

A média de produtividade é de 150 kg por pé nas plantas de semente. Os pés de enxerto ainda estão na primeira colheita, e a expectativa é alcançar 40 kg/pé. A floração começa em agosto, e as primeiras frutas maduras deverão aparecer no final de dezembro e início de janeiro. O desafio dos produtores é aumentar a divulgação e agregar valor com o processamento. “Busco divulgar o achachairu na internet, onde também faço os contatos”, diz Filipe.

Cacau comenta a possibilidade de Itarana se tornar a “Capital Capixaba do Achachairu”. “Outras cidades capixabas ainda não estão com o mesmo potencial nosso. Vamos correr atrás para ser um dos maiores produtores do Estado. Deus colocou pessoas abençoadas para irem à Bolívia e colocarem esta fruta dentro do município. Quem sabe até o brasão da bandeira de Itarana pode mudar?”.

“Busco divulgar o achachairu na internet, onde também faço os contatos”, diz Filipe Loriato



Imagem de divulgação

Acesse o QR Code pelo seu celular e veja matéria completa





\_Alzimiro Thomé, presidente da Central Cresol Baser, reeleito para mais quatro anos

## CRESOL INOVA NA FORMATAÇÃO DO NOVO CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

### ELEIÇÃO DO CONSELHO ACONTECEU DURANTE ASSEMBLEIA DIGITAL NA SEDE NACIONAL DA CRESOL

A Cresol em seus 25 anos de história estruturou um formato de fazer acontecer, seguindo tendências de mercado, mas sem perder a essência de ser cooperativa. Sua decisão em ser grande sem se distanciar da base, de se manter próxima dos cooperados e da comunidade, aliada ao processo de profissionalização da governança, vem fazendo o sistema Cresol ser referência em crescimento e resultados.

Na sua última assembleia, que aconteceu no dia 11 de março, em formato digital, reforçou a tese de que fazer juntos dá mais certo e produz resultados. Numa iniciativa inovadora, a formação do Conselho é feita de forma natural, onde todos os presidentes das cooperativas singulares filiadas à Central Cresol Baser são Conselheiros de Administração e, na assembleia da central, é eleito apenas o presidente e o vice-presidente.

"São decisões que fazem a gente se tornar cada vez mais eficientes, onde todas as cooperativas, além de ter vez e voz, estão alinhadas com os debates do Sistema", afirmou Alzimiro Thomé, presidente reeleito para mais quatro anos.

No último ano, o Sistema Cresol celebrou 25 anos de história e comemorou o seu melhor ano, com um crescimento de

46%. Hoje, as cooperativas da Central Cresol Baser representam mais de 58% da composição da Cresol Confederação que fechou o ano de 2020 com R\$ 13 bilhões em ativos.

Alzimiro Thomé, presidente da Central Cresol Baser, também destacou o momento que o Sistema vive e agradeceu o conselho de administração. "Nosso sistema cresceu muito nesses últimos anos, e isso só foi possível porque tivemos pessoas engajadas pelo mesmo propósito. Queremos agradecer a cada um dos conselheiros que contribuíram muito para que nos tornássemos hoje a terceira força do cooperativismo de crédito brasileiro", disse o presidente que também avaliou a capacidade de reinvenção do sistema perante as diversidades do atual momento. "A Cresol sempre esteve próxima do cooperado e no último ano precisou se reinventar. Acharmos formas de encurtar a distância entre o nosso sócio para atendê-lo no momento em que ele mais precisou de nós. Todos os nossos conselheiros, diretores e colaboradores assumiram o mesmo compromisso e, por isso, foi possível manter o nosso propósito que é contribuir para a realização dos sonhos dos nossos cooperados", finalizou.

## \_INOVAÇÃO ADMINISTRATIVA

Após o processo de organizar o sistema com cooperativas mais robustas, com as incorporações realizadas nos últimos cinco anos, a Cresol diminuiu o número de CNPJs de 81 para apenas 20 cooperativas e, a partir de agora, compõem o Conselho de Administração o presidente, vice-presidente e 20 conselheiros representantes de todas as cooperativas singulares. Com isso, o novo conselho ficou composto da seguinte forma:

## \_CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO CENTRAL CRESOL BASER 2021-2024

**Presidente:** Alzimiro Thomé

**Vice-Presidente:**

Luiz Levi Tomacheski

## \_CONSELHEIROS:

**Cresol Costa Oeste:**

Adenilson Zanelatto

**Cresol Rio Grande do Sul:**

Afranio Dalcin

**Cresol Triunfo:** Casemiro de Almeida

**Cresol Norte Paranaense:**

Claudio Garcia

**Cresol Fronteiras PR/SC/SP/ES:**

Claudir Sirota

**Cresol Pioneira:** Geraldo Maziero

**Cresol Oeste Catarinense:**

Gilmar José Scatolin

**Cresol Vale Europeu:**

Heber Kirchner

**Cresol União dos Pinhais:**

Ivan Duarte

**Cresol Progresso:**

João Batista Camilo dos Santos

**Cresol Minas Gerais:** João

Paulo Dias da Fonseca

**Cresol Horizonte:** Jonas Paulo Uss

**Cresol União dos Vales:** José Paulo da Silva

**Cresol Vale das Águas:**

Sergio Bukovski

**Cresol Vale das Araucárias:** Nilceu Evarir Kempf

**Cresol Rondônia:** Osvaldo

Martins Gouveia

**Cresol Liderança:** Valdecir Parafianiuk

**Cresol Goiás:**

Paulo Henrique de Sousa

**Cresol Integração:**

Renato Ferreira

**Cresol Tradição:**

Luiz Carlos Colombo



## NOVO BLEND DA CAFESUL

A cooperativa de Muqui lançou o “Casario Tradição”. O café tradicional torrado e moído vem em embalagem de 500g, tem alto grau de pureza e 70% de conilon e 30% de arábica. Além do sabor, a ideia por trás do produto é conquistar o consumidor pelo preço mais em conta.



## COOPERATIVA PARA EXPORTAR PITAYA

Um grupo de 50 produtores capixabas está formando uma cooperativa para exportar pitaya para a Europa. A fruta exótica é comercializada a R\$ 90 o quilo no Velho Continente. O movimento é

comandado pelo agricultor **Moacyr Ferreira**, de Cariacica. Na comunidade de Cangaíba, ele produz pitaya de forma sustentável, com aproveitamento da casca do coco na cobertura do solo para garantir umidade.

## ENERGIA SOLAR NO CULTIVO DE LÚPULO

O Sítio Hopfenbüge, em Domingos Martins, instalou placas de energia solar para impactar menos o meio ambiente. Faz parte do conceito agroecológico, a ser implementado em toda a propriedade, inclusive na produção do primeiro lúpulo certificado do Espírito Santo.

– Segundo a produtora **Rovena Büge**, o lúpulo necessita de uma secagem mais efetiva para ter 100% de aproveitamento. Como o maquinário de beneficiamento da matéria-prima usada na produção de cerveja consome muita energia elétrica, a ideia é expandir o sistema solar conforme os investimentos em novos equipamentos.

A colheita de lúpulo deste ano foi além do esperado, mesmo com a troca de lugar das 200 plantas em produção para facilitar o manejo diário e



a irrigação. A próxima colheita está prevista para dezembro.

## criação de CAVALOS-MARINHOS

Uma startup incubada pela Ufes investe em tecnologia de ponta para a criação de cavalos-marinhos ornamentais. A ideia da Hippocampus é fomentar o agro com a criação do animal em cativeiro em água salgada para exportar para os Estados Unidos e China a partir do fim do primeiro semestre deste ano.



## COLHEITA DA UVA EM LINHARES

Os primeiros cachos de uva do plantio do Programa Municipal de Fruticultura de Linhares já começaram a aparecer e os produtores estão animados e

planejam a primeira colheita da fruta para dezembro. A expectativa é chegar ao terceiro ano de produção colhendo 18 toneladas no Polo Alto São Rafael, que conta com um plantio de 1.000 mudas distribuídas entre os três produtores participantes do programa.

## SUZANO NO SETOR TÊXTIL

Referência global na produção de celulose de eucalipto, a Suzano se associou à startup finlandesa Spinnova para competir no mercado mundial de tecidos com uma fibra têxtil sustentável. Por meio do modelo estratégico de parceria comercial, a primeira fábrica será construída na Finlândia, mediante investimento de € 22 milhões, dividido igualmente entre as sócias, e entrará em um mercado de mais de 100 milhões de toneladas por ano.

– Junto à unidade, a Suzano construirá uma fábrica de celulose microfibrilada que será convertida na fibra têxtil. Para abastecer essa fábrica, a Suzano embarcará celulose seca a partir de porto brasileiro para a Finlândia, onde a companhia já tem uma estrutura própria.

– O projeto nasceu em 2017 dentro da Fibria, que foi incorporada à Suzano no início de 2019, e a matéria-prima usada pela Spinnova em seus testes foi produzida na fábrica de Aracruz, numa unidade piloto com capacidade de duas toneladas por dia. As informações são do Jornal “Valor Econômico”.



## CACHAÇA ESPECIAL

A cachaça Santa Terezinha lançou um rótulo especial e limitado, a **Pretiosa Sassafrás**, que está conquistando renomados apreciadores e mercados exigentes de todo o país, incluindo restaurantes de São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais. Com teor alcoólico de 38%, a bebida possui aroma e paladar bem intensos, com destaque para a fragrância frutada e adocicada.

## FÁBRICA DE CAFÉ SOLÚVEL

Também em Linhares, a Olam Internacional, empresa multinacional de Singapura, confirmou oficialmente um investimento de US\$ 130 milhões (quase R\$ 740 milhões) para construir uma fábrica de café solúvel. As obras já começaram no distrito de Bebedouro, com previsão de 26 meses para conclusão e início das operações. A expectativa é da contratação de 253 funcionários para atividades operacionais e administrativas.



## **CURSOS TÉCNICOS DO SENAR-ES PROFISSIONALIZAM O AGRONEGÓCIO CAPIXABA**



As aulas dos Cursos Técnicos em Agronegócio e em Fruticultura do Serviço Nacional de Aprendizagem do Espírito Santo (Senar-ES) já foram iniciadas. A formação é gratuita e será oferecida para 100 matriculados. A novidade deste ano é o Curso Técnico em Fruticultura, trazido para o Estado a fim de oferecer ainda mais profissionalização para o segmento que está em constante crescimento nos últimos anos.

De acordo com dados da Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), a fruticultura representa 18% do valor bruto da produção agropecuária do Espírito Santo. São 85 mil hectares ocupados com o plantio de frutas que geram uma produção anual em torno de 1,3 milhões de toneladas e R\$ 600 milhões em renda. Entre os destaques estão a banana, o cacau e o coco.

“O objetivo geral dos nossos cursos é habilitar técnicos para aplicar procedimentos de gestão e comercialização do agronegócio, visando os diferentes segmentos e cadeias produtivas da agropecuária brasileira. Na Bahia, o Senar já oferece o curso de fruticultura presencialmente e, com a experiência positiva que obteve, ampliou para os polos da Formação Técnica na modalidade semipresencial”, explica o analista pedagógico do Senar-ES, Luiz Gustavo Luz.

Alunos que já se formaram no Curso Técnico em Agronegócio foram aprovados

no processo seletivo do Curso Técnico em Fruticultura. É o caso de Tassiano Veronez, Gustavo Gaviorno e Magaiver Lobo. Confira seus depoimentos:

“Gostei muito do Curso Técnico em Agronegócio e percebi a necessidade de buscar por conhecimentos teóricos e práticos além da administração. Quero aprender como trabalhar melhor e me aprimorar. Sou engenheiro mecânico, mas há 4 anos trabalho com café e ano que vem pretendo começar a trabalhar com cacau. O Senar me deu uma outra expectativa que eu não tinha conhecimento, que é o lado social e ambiental do agro”.

**Tassiano Veronez**  
**Rio Bananal**

“Fiz o Curso Técnico em Agronegócio do Senar-ES e gostei muito! Agora procuro uma formação mais voltada para a prática, pois busco experiências

na fruticultura. Tenho uma propriedade rural, mas sempre trabalhei na área industrial, como engenheiro de produção. A propriedade sempre foi da minha família, mas voltada para o lazer. Plantávamos apenas para consumo próprio. Agora que a propriedade é minha, pretendo torná-la uma fonte de renda e trabalhar apenas aqui. Tomei essa decisão após sair da área industrial, devido à pandemia, e com a realização do curso vi o grande potencial. Indico os cursos do Senar-ES a todos”.

**Gustavo Gaviorno**  
**Serra**

“O Curso Técnico em Agronegócio agregou muito na nossa atividade, principalmente na parte de finanças. Hoje posso prestar um serviço mais completo para o produtor na minha empresa de consultoria e venda de insumos. Consigo apresentar soluções com melhor custo x benefício para meus clientes. O curso foi uma grande conquista na minha vida e carreira, algo muito marcante e importante para mim. Agora vamos melhorar o nosso atendimento através do conhecimento do Curso Técnico em Fruticultura, com a boa qualidade de ensino e dos bons profissionais que o Senar-ES oferece”.

**Magaiver Lobo**  
**Jaguaré**



**Unidas**  
*por um objetivo,*  
**juntas** *pelo*  
**cooperativismo.**



**Sistema OCB/ES**

FECOOP SULENE - OCB/ES - SESCOOP/ES

somos **coop**

Aponte a câmera do seu  
celular para o QR Code e  
acesse o nosso site





# Valorize o Produtor Rural

Conheça as histórias de sucesso de produtores rurais capixabas



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

