

# CONEXÃO SAFRA

ANO 10 | EDIÇÃO 47 | DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
ABRIL/MAIO/JUNHO 2021



10 ANOS DE CONEXÃO  
COM O PRODUTOR RURAL

**SUSTENTABILIDADE CAPIXABA:  
O AGRO E O MEIO AMBIENTE  
EM PERFEITA HARMONIA**

**A VOZ DAS INVISÍVEIS**

**UM SURFISTA NO AGRO**

**ELE É DOCE, DOCE,  
PARECE QUE TEM MEL!  
NOSSO ABACAXI ABRE A  
SÉRIE 'FRUTAS DO BRASIL'**

**'CONEXÃO SAFRA' VENCE  
PRÊMIO INTERNACIONAL**

## SAFRA URBANA

**NÃO DEIXAMOS PASSAR DESPERCEBIDO O SURPREENDENTE, MAS POUCO  
NOTADO, MOVIMENTO DO AGRO NA REGIÃO METROPOLITANA DO ES**



# O SICOOB TEM SOLUÇÕES FINANCEIRAS PARA VOCÊ.

## Economize da infância à melhor idade.

Produtos e serviços financeiros para todas as fases da vida, com as melhores taxas para você economizar. Você participa dos resultados e contribui para o crescimento da comunidade.

- Kids • Jovem • Sênior • Universitário
- Funcionário • Profissional Liberal

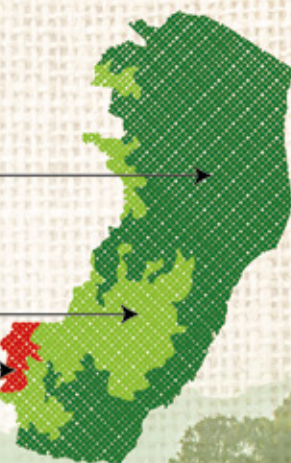
SE É MAIS EM CONTA,  
SÉ MAIS NA SUA CONTA.

Procure uma cooperativa.  
Ouvidoria: 0800 725 0996  
Atendimento: seg. a sex. das 8h às 20h  
[www.ouvidoriasicoob.com.br](http://www.ouvidoriasicoob.com.br)  
Deficientes auditivos ou de fala: 0800 940 0458

 **SICOOB**  
*Faça parte.*



「 QUEM GOSTA DE  
BONS CAFÉS  
CONHECE O  
ESPÍRITO SANTO. 」



www.es.gov.br



O Espírito Santo é um dos mais importantes produtores de cafés do Brasil e do mundo. Por isso, o SEBRAE e seus parceiros trabalham para promover suas origens e torná-las conhecidas e admiradas como elas merecem. Cafés Caparaó, Montanhas e Conilon: mais que três origens, três maneiras de reconhecer o trabalho de milhares de produtores, com história e tradição centenárias. Venha viver esta experiência.



*A força do empreendedor brasileiro.*





**52**

É DE MARATAÍZES!  
O INSUPERÁVEL E  
CAPIXABÍSSIMO  
ABACAXI ABRE SÉRIE  
'FRUTAS DO BRASIL'

LEANDRO FIDELIS

PEXELS / ANY LANE

**06**

VOCÊ VAI AMAR ESTA  
EDIÇÃO. ELA ESTÁ  
SURPREENDENTEMENTE INCRÍVEL!

**08**

OS ALIMENTOS  
QUE NASCEM NA  
METRÓPOLE

**44**

SUSTENTABILIDADE CAPIXABA:  
É HORA DE RECICLAR E  
APOSTAR NO MEIO AMBIENTE

**48**

VEM AÍ O 10º SIMPÓSIO  
DO PRODUTOR  
DE CONILON

**50**

CONEXÃO SAFRA PARTICIPA  
DE BATE-PAPO COM  
ALUNOS DA MULTIVIX

**56**

PROJETO VISA DIFUNDIR  
TECNOLOGIAS PARA MELHORAR  
PRODUTIVIDADE DE ABACAXI NO ES

**58**

EMPRESAS DO ES INVESTEM  
EM ALIMENTOS PARA  
MERCADOS JUDEU  
E ISLÂMICO

**60**

A HISTÓRIA DE MULHERES QUE  
SAÍRAM DA LINHA DE EXTREMA  
POBREZA E TRANSFORMARAM  
A PRÓPRIA REALIDADE

**70**

MONTANHAS E CONILON  
DO ESPÍRITO SANTO: AS NOVAS  
IGS DE CAFÉS CAPIXABAS

**72**

A CONQUISTA DO  
NOSSO PRIMEIRO PRÊMIO  
INTERNACIONAL DE JORNALISMO

**74**

CONHEÇA RODRIGO SANTANNA:  
SURFISTA, CACAUCULTOR E  
PRODUTOR DE CHOCOLATE

**76**

COLUNA  
SAFRA EM FOCO





**Assistência Técnica  
e Gerencial**

# **QUER MELHORAR A PRODUTIVIDADE DA SUA PROPRIEDADE RURAL?**

**Venha fazer parte da  
Assistência Técnica e  
Gerencial do Senar-ES!**



**Visita de um técnico de campo  
mensalmente em sua propriedade**



**Consultoria sobre a produção  
e a gestão do seu negócio**



**Tudo gratuitamente**

**Procure o Sindicato Rural do seu  
município ou ligue: (27) 3185-9218**

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



**FAES  
SENAR  
SINDICATOS**





## VOCÊ VAI AMAR ESTA EDIÇÃO. ELA ESTÁ SURPREENDENTEMENTE INCRÍVEL!

Conteúdos inéditos e exclusivos, como o especial completo do Agro na Grande Vitória; o "Frutas do Brasil", que trouxe o rei abacaxi como estrela da vez; a desafiadora e completíssima reportagem "A voz das invisíveis"; o frescor da matéria "Um surfista no agro" e mais um monte de informações que até nós, daqui da redação, nos surpreendemos.

Aproveite e mergulhe na edição, ou surfe na nossa "onda", que está "perfeita!" Em tempo: toda a minha admiração a Rosimeri Ronchetti e Leandro Fidelis, que produziram juntos uma das melhores reportagens que já li na minha vida. Que orgulho em trabalhar com vocês!

Ah, e no fechamento da edição, a maravilhosa notícia do primeiro prêmio internacional de jornalismo conquistado pelo nosso querido Fidelis com uma reportagem especial publicada na Safra. Um sucesso. Quanta alegria por sua conquista, Leandro!

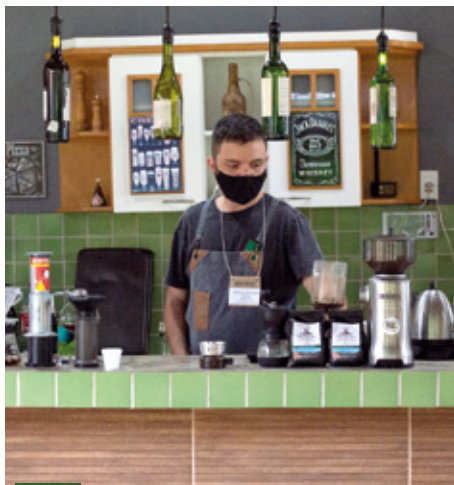


Num bate-papo super descontraído, às margens do Rio Itabapoana, no I Seminário Sustentabilidade Capixaba, nomes representativos das bacias hidrográficas do sul capixaba, pesquisadores e empresários trocaram ricas experiências e informações. Em breve, o material será disponibilizado nas redes sociais e nos portais Conexão Safra e Aqui Notícias. A programação foi conduzida pelos organizadores da Exposul Rural, Zaira Paiva e Pedro Paulo Martins. Conteúdo de qualidade, relevante e necessário!

JOÃO PAULO



A Sulcaflor (Associação de Produtores de Flores do Sul Capixaba e Caparaó) cuidou, e com o maior capricho, da decoração super elogiada do I Seminário Sustentabilidade Capixaba. Essa turma é quente.



Outro destaque do seminário foi a participação do barista Marcelo Moreno, que por onde passa coleciona amigos. Um sucesso de profissional, que serviu o delicioso Café Sítio Pedra Roxa aos participantes.



A presidente da Federação das Indústrias do Estado do Espírito Santo (Findes), Chris Samorini, também marcou presença no I Seminário Sustentabilidade Capixaba. A Federação é uma importante parceira do movimento que promete percorrer o território espiritosantense.



10 ANOS DE CONEXÃO  
COM O PRODUTOR RURAL

### \_Kátia Quevedez

Jornalista Responsável  
Comercial  
MTb 18569 RJ

### \_Luan Ola

Projeto Gráfico Diagramação

### \_Leandro Fidelis

\_Fernanda Zandonadi

\_Rosimeri Ronchetti

Colaboradores da edição

### \_Circulação

Nacional

### \_Edição 47

ABRIL/MAIO/JUNHO 2021

### \_Representante Brasília

LINKKEY REPRESENTAÇÕES  
(61) 3202 4710 / 98289 1188  
linda@linkkey.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**

**Errata:** O crédito da foto que abre a reportagem "Cafeicultura viva", veiculada na edição 46, é de André Berlinck. Pedimos desculpas pelo equívoco.



# Linhares está no Topo do Ranking Nacional em Transparência



De acordo com a **Controladoria Geral da União**, órgão do Governo Federal, **Linhares é nota 10 em transparência**. Apenas **8 cidades do Brasil** ganharam a **nota máxima**, e **Linhares é o único município do Espírito Santo** no topo do ranking nacional. A nota 10 mostra o **compromisso da gestão e dos servidores municipais com o dinheiro público**.

Mais **transparência**, mais **eficiência**, é igual a **crescimento, desenvolvimento e oportunidades** para todos.

**Linhares é Nota 10.** A cidade futuro do Espírito Santo.



Fonte: Escala Brasil Transparente - 360º



Prefeitura  
de Linhares

[www.linhares.es.gov.br](http://www.linhares.es.gov.br)  
@prefeituralinhares



ESPECIAL

# Safra urbana: os alimentos que nascem na metrópole

COM CERCA DE 2 MILHÕES DE HABITANTES, A REGIÃO METROPOLITANA DO ESPÍRITO SANTO NÃO É FORMADA APENAS POR CONSUMIDORES DE ALIMENTOS





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

Olhando assim a Ilha de Vitória com tantas opções de praias, edifícios residenciais, shoppings e outros prédios comerciais, fica difícil imaginar que perto desse movimento tão cosmopolita existe zona rural com destaque até continental. Não é exagero. Sem a pujança da agropecuária do interior do Estado, a região metropolitana do Espírito Santo- com cerca de 2 milhões de habitantes- não é formada apenas por consumidores de alimentos. Segundo dados de 2020 do Programa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Proater), do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), 2.786 estabelecimentos comandados por produtores da Grande Vitória também levam comida à mesa dos capixabas.

Criada em 1995 pela Lei Complementar Estadual nº 58/95, a Região Metropolitana da Grande Vitória (RMGV) é composta por sete municípios (Cariacica, Fundão, Guarapari, Serra, Viana, Vila Velha e Vitória), com área de 2.331 km² e população rural de 28.697 pessoas. Entre 2008 e 2018, a capital capixaba passou a integrar o grupo de 15 metrópoles brasileiras reconhecidas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Do território total, englobando os sete municípios, 835,72 km² (quase 36%) são áreas onde agricultores familiares ou não exercem atividades ligadas ao agronegócio. São exemplos: bananicultura, olericultura, horticultura, citricultura, cana-de-açúcar, pecuária leiteira e fruticultura diversificada, inclusive orgânica.

Ao percorrer as movimentadas vias da região mais populosa do Espírito Santo (49,25% dos habitantes do Estado, segundo o IBGE em 2019), parece impossível conhecer a relevância da Grande Vitória em algumas atividades agropecuárias. Enquanto Cariacica conta com a maior área de produção da banana orgânica da América Latina, Guarapari será o primeiro município capixaba de clima quente a colher uva este ano. Por sua vez, Viana quer se tornar a “Capital dos Orgânicos no Espírito Santo”, como veremos a seguir nesta reportagem.

De acordo com o Proater, a Grande Vitória conta com 1.937 estabelecimentos de agricultura familiar, 71 organizações rurais, entre associações e cooperativas, além de 182 agroindústrias familiares (*Confira gráfico na página 10*). Vale destacar ainda a representatividade dos municípios metropolitanos no agro capixaba. Dados relativos a 2019 e divulgados no “Anuário do Agronegócio 2020” mostram Fundão líder na produção de mel (12,11%) e Guarapari como segundo município na produção de látex, com 13,93%. No mesmo ranking, Serra aparece em terceiro lugar (10,56%) na cultura da seringueira.

O coordenador do Centro Regional de Desenvolvimento Rural (CRDR) Metropolitano do Incaper,



## BANANICULTURA, OLERICULTURA, HORTICULTURA, CITRICULTURA, CANA, PECUÁRIA LEITEIRA E FRUTICULTURA DIVERSIFICADA, INCLUSIVE ORGÂNICA, ESTÃO ENTRE AS ATIVIDADES

*Luiz Carlos Bricalli*, destaca o diferencial do movimento agro da Grande Vitória. “A região metropolitana é onde está localizada a Ceasa, o principal entreposto de distribuição dos produtos agropecuários que irão abastecer a extensa rede de supermercados. Ao mesmo tempo,



JO DIVULGAÇÃO

inúmeras feiras livres acontecem todos os dias, proporcionando a oferta de alimentos frescos e de qualidade para os consumidores. Os próprios municípios metropolitanos fornecem uma produção diversificada, com destaque para as agroindústrias artesanais de derivados de leite, polpa de frutas e panificação”, diz.

O presidente da Federação da Agricultura e Pecuária do Espírito Santo (Faes), *Júlio Rocha*, acredita numa aproximação entre o urbano e o rural na troca de experiências e na geração de oportunidades. “Há uma necessidade imperiosa dos setores urbano e agro se aproximarem e se conhecerem mais. Existe um nicho amplo que pode ser colocado em prática. Por exemplo, as prefeituras podem fazer comodato com lotes para aliviar imposto e concessão para hortas comunitárias e



intensificar um trabalho com de-  
tentos para  
que possam  
produzir  
alimentos,  
como já fize-  
mos com auxílio

do Senar (Serviço Nacional de Aprendizagem Rural) em Viana”.

E para Rocha, não é preciso morar no interior das grandes cidades para viver um pouco do agro, uma experiência potencializada pelos urbanos na quarentena desta pandemia. “Para quem mora em apartamento é possível desenvolver produções de hortaliças e plantas ornamentais em vasos e também hidropônicos. Já em pequenas áreas há também a oportunidade de criar animais de pequeno porte, claro que utilizando produção sustentável para ensinar o consumidor uma noção exata de segurança alimentar. O que para muitos nessa pandemia virou terapia, pode se transformar em lucro”, finaliza o presidente da Faes.

MUNICÍPIO	AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES	
	Produtos fabricados	Nº total de empreendimentos
<b>Cariacica</b>	Panificados, derivados do leite, cachaças, chips diversos, geleias e cristalizados, bebidas fermentadas, massas, salgados e mel	19
<b>Fundão</b>	Panificação, derivados de leite, doces, pó de café e polpa de frutas	55
<b>Guarapari</b>	Água de coco, cachaças, cerveja artesanal, chocolates especiais, conservas vegetais, derivados da cana, derivados da mandioca, derivados do milho, bebidas fermentadas, panificados, queijos e outros	47
<b>Serra</b>	Queijos e outros derivados de leite e panificados	7
<b>Viana</b>	Derivados de cana, cachaças, café, derivados de milho, embutidos e defumados, mel, panificados, polpas e sucos de frutas, derivados do leite, temperos e vegetais processados	42
<b>Vila Velha</b>	Cachaças e aguardentes, cerveja artesanal, doces diversos, embutidos e defumados, geleias e cristalizados, panificados e derivados do leite	12
<b>Metropolitano (total geral)</b>		<b>182</b>

\*FONTE: PROATER/INCAPER



**CADEIA DE BASE PRODUTIVA ORGÂNICA DO  
MUNICÍPIO SE APROVEITA DA PROXIMIDADE COM  
A ZONA URBANA PARA FAZER BONS NEGÓCIOS**

**CARIACICA**

***A maior área de banana  
orgânica da América  
Latina fica aqui***





\_O levantamento do Mapa considera a produção por pessoa, o que coloca Cimar da Silva como dono da maior área da América Latina dedicada à banana no sistema orgânico

O João Bananeira é um ícone do Carnaval de Congo de Máscara na localidade de Roda d'Água, zona rural de Cariacica. Criado pelos escravos, o personagem folclórico usa uma máscara e se disfarça cobrindo os braços de meia e o corpo, com uma saia com chita colorida e folhas secas de bananeiras.

A descrição do símbolo ainda presente no imaginário local mostra como a cultura da banana é antiga no município metropolitano. E é a fruta tropical que coloca Cariacica em destaque no agronegócio continental. Com 56% do território na zona rural, o município conta com a maior área de produção de banana orgânica da América Latina. São cerca de 80 hectares, sendo 50 ha somente de uma única propriedade, o Sítio Liberdade, conforme reconhecimento do Ministério da Agricultura (Mapa).

A zona com os maiores produtores se concentra ao longo da Estrada do Azeredo, próxima ao majestoso Monte Moxuara. O Sítio Liberdade fica localizado a 6 km da sede e produz 100 toneladas de banana prata orgânica por mês. Toda semana saem dois caminhões lotados, tendo como destinos supermercados da Grande Vitória e do Rio de Janeiro.

Além do sítio, o proprietário Cimar Antônio da Silva colhe em outras quatro propriedades

o ano todo. As bananas produzidas à base de esterco de galinha recebem código de rastreabilidade e, após embaladas e 24 horas na câmara fria, seguem viagem para 32 unidades de uma rede de supermercados do Rio.

Funcionário do Sítio Liberdade há 20 anos, Nilson Rovetta afirma que as bananas não apresentam um padrão único, porém são mais doces que a fruta produzida no sistema convencional. As atividades envolvem 22 pessoas, divididas entre a colheita, os cuidados com o bananal e a embalagem da fruta no galpão.

Mais adiante, na localidade de Duas Bocas, encontramos outro produtor de banana prata orgânica, Rafael Ribeiro. Ele é da terceira geração de bananicultores da família. “Meu avô já produzia banana orgânica, sempre tratada na base da enxada”, diz. Em duas propriedades, Rafael produz a fruta em 18 hectares e, desde 2013, conta com a certificação para orgânicos.

O sítio com a maior área (10 ha) faz divisa com a Reserva Biológica Duas Bocas e fica distante 8km de Cariacica Sede e 15 km de Campo Grande, conhecida

**A ZONA COM OS MAIORES PRODUTORES SE CONCENTRA AO LONGO DA ESTRADA DO AZEREDO, PRÓXIMA AO MAJESTOSO MONTE MOXUARA**



como “Centro Comercial” do município. E o mais interessante: do alto das plantações é possível avistar a capital Vitória.

Os cultivos são todos irrigados, o que imprime diferença na qualidade e na quantidade da banana, garante Rafael. A produção varia de 300 a 400 caixas de 15 kg por semana, dependendo do mês. Juntos, os dois bananais produzem 285 toneladas de banana prata orgânica por ano, que saem com a marca “Bananas Ribeiro” para o Rio de Janeiro.

“O sabor da banana orgânica é como mel, a casca mais grossa a deixa mais resistente e é boa para a saúde de quem consome. O tamanho pode impressionar, pois se parece com uma fruta cheia de fertilizante, mas a terra é fértil”, afirma o produtor, que contou com a ajuda do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae-ES) e Secretaria Municipal de Agricultura no processo para obter a certificação orgânica.

Para o bananicultor, é gratificante viver do agro dentro da Grande Vitória. “Isso faz toda a diferença. Vou à cidade,

resolvo as coisas e volto para a roça. O Espírito Santo é um Estado bem completo. Tem montanhas, praias e zonas rurais todas próximas. Saber que nossa mercadoria vai para outros Estados é muito bom”, conclui.

### \_NICHOS

O técnico da Secretaria de Agricultura de Cariacica, Wanderson Souza, avalia que a cadeia de base produtiva orgânica do município se aproveita da proximidade com a zona urbana para fazer bons negócios. “Temos muitas feiras orgânicas na cidade, e alguns produtores já identificaram esse nicho de mercado dentro do conceito de vida saudável e de mudanças nas bases de produção e comercialização”, diz.

Cariacica contava com apenas um produtor certificado há dez anos e chegou ao total de 49 na última década. No entanto, aponta Wanderson, esse número diminuiu razoavelmente em função de alguns agricultores não se adaptarem com o processo de produção. “Os programas de alimentação escolar pagam 30% acima do valor de mercado a produtos certificados



\_Rafael Ribeiro: cultivos irrigados dão mais qualidade à produção

orgânicos. Os agricultores que permanecem na atividade estão arrendando terrenos e ampliando a área, o que nos coloca como referência na produção de banana orgânica”.

## ‘PITAIEIRO’ TRANSFORMA COLEÇÃO EM NEGÓCIO SUSTENTÁVEL

Depois de anos dedicados à empresa na área da Medicina do Trabalho, Moacir Dias Ferreira (60) retornou às origens agrícolas, em São Mateus, ao adquirir o Sítio Vista do Moxuara, há 21 anos, na localidade de Cangaíba, zona rural de Cariacica. Plantou aipim

e banana, mas foi no início da pandemia que uma cultura inédita no município deixou de ser apenas objeto de colecionador para virar negócio lucrativo.

Moacir é dono da maior área de cultivo de pitaia que se tem notícia no Espírito Santo. Aos pés do Monte Moxuara, as

plantações da fruta, uma espécie de cacto originária da América Central, ocupam meio alqueire- o equivalente a 2,4 hectares- do total de 3 alq da propriedade. Outros 2,5 alq são de reserva de Mata Atlântica.

Tudo começou com pesquisas na internet na busca de solucionar seus problemas de ressecamento de pele e do intestino. O interesse de Moacir



pela fruta só aumentou ao descobrir os benefícios à saúde e à economia familiar.

Sem encontrar mudas em Cariacica, foi a Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Mato Grosso comprar as primeiras plantas. Juntamente com a mulher, Raquel de Queiroz (52), o produtor mantém 2.000 pés de pitaia com idade entre sete meses e um ano e quatro meses. Na safra de estreia, em 2020, ele colheu 1 tonelada da fruta produzida sem defensivos químicos.

O clima quente da região favorece a cultura e, até o fim deste ano, a previsão é dobrar a colheita com 3.000 plantas em produção. Os plantios são adensados para melhor aproveitamento do espaço. As plantas crescem acopladas num sistema conhecido como “Copa de Guarda Chuva”, com o uso de pneus no topo do toco para se desenvolverem com os galhos firmes.

Em vez do adubo químico, Moacir utiliza um composto orgânico feito com esterco bovino misturado à palha de madeira e de café. Uma máquina que tritura galhos com até 80 cm ajuda no processo. Já a fibra de coco mantém a umidade do solo. A matéria-prima é recolhida

com vendedores de água de coco da Grande Vitória e processada na mesma máquina. Segundo o agricultor, as técnicas foram aprimoradas no último ano com vistas a uma produção mais sustentável.

### **\_VALOR**

Ao todo, são mais de 60 variedades cultivadas no Sítio Vista do Moxuara, sendo 20 delas de polpa vermelha. Algumas são mais exóticas e valiosas, a exemplo da Colombiana, que chega a custar R\$ 69 o quilo. “Quem é ‘pitaieiro’ é apaixonado por descobrir variedades exóticas. Meu hobby virou profissão, vivo disso aqui”, conta Moacir.

Segundo o produtor, quanto mais exótica for a variedade, mais valor de mercado ela

vai ter. Ele cita a variedade Golden Israelense, de coloração amarela, que custa R\$ 45 o quilo, contra média de R\$ 20 o quilo de outras mais comuns. “A exportação de pitaia de Santa Catarina para Argentina em maio foi toda de Golden”, afirma.

O retorno financeiro compensa o investimento. Moacir Ferreira já pagou R\$ 400 em uma muda que, segundo ele, foi uma pechincha considerando ser R\$ 800 o seu preço de mercado. “Tenho pitaias auto férteis que não precisam de polinização e florescem sozinhas. Aqui já deu fruta com 978 gramas”, relata.

Os planos de Moacir vão além-mar. Conectado a uma rede com 60 “pitaieiros” capixabas, a ideia é exportar

CLAUDIO POSTAY



\_Pitaia: quanto mais exótica, maior a procura



a fruta para a Europa, principalmente para Portugal, com a criação de uma cooperativa. De acordo com o agricultor, ainda falta volume de produção para atender à atual demanda internacional. “Em Santa Catarina tem agricultor produzindo 600 toneladas. Ainda não chegamos a esta realidade”.

Outro desafio é obter a certificação orgânica para a pitaia, cujo consumo majoritário é in-

natura, mas vem variando com o preparo de drinks e sorvetes à base da fruta. A ideia é agregar ainda mais valor à fruta. “As pessoas estão cada dia mais interessadas em pitaia, principalmente na pandemia. Já vi pesquisa afirmando que ela é boa para aumentar a imunidade”.

Ainda estão nos projetos de Moacir o comércio da planta envasada para quem quer ter pitaia no quintal ou apartamen-

to- a lista de encomendas só cresce- e abrir a propriedade em Cangaíba para o agroturismo. “Meu objetivo é fazer um colhe e pague e os turistas ainda curtirem a piscina”, prevê.

O secretário Municipal de Agricultura e Pesca, Nilson Teixeira, comenta a possibilidade da criação do Polo de Pitaia em Cariacica, como forma de estimular outros agricultores a investirem na cultura.

\_Com o Monte Moxuara na paisagem, Moacir e a mulher, Raquel, cultivam mais de 60 variedades de pitaia



### **\_NILSON TEIXEIRA, SECRETÁRIO MUNICIPAL DE AGRICULTURA E PESCA DE CARIACICA**

“A atual administração dá total atenção à agricultura de Cariacica. Além de manter funcionários com mais de dez anos de casa neste setor, está incentivando a criação de associações e cooperativas para organizar nossos agricultores. Já falamos até em criar o Polo de Pitaia, pois no momento em que for criado, estimulará outros produtores a investirem na cultura. Hoje temos uma parceria grande com o Incaper, a Seag e o Senar-ES para aprimorar técnicas agrícolas e capacitar agricultores e mostrar que Cariacica, além dos problemas sociais, tem riquezas como a pitaia, o palmito pupunha, a tilápia, o mel de abelha e a banana orgânica”



## COOPERATIVA ABRE MERCADO PARA AGRICULTORES FAMILIARES



„Davi de Barcelos: “Vendemos para o Rio e São Paulo e fazemos os negócios dos cooperados girarem”

Com quatro anos recém-completados, a Cooperativa da Agricultura Familiar de Cariacica (Cafc-ES) ampliou o mercado dos produtos agrícolas do município. Ligada ao Sistema OCB/Sescoop-ES, reúne 97 associados, entre pequenos produtores de banana, abóbora, aipim e ovo caipira.

Segundo o presidente, Davi de Barcelos, o carro-chefe da Cafc-ES é a banana, motivo pelo qual a cooperativa foi criada. Os produtores tinham grande volume de produção, mas não havia mercado para a fruta. “Hoje, vendemos para Rio de Janeiro e São Paulo e fazemos os negócios dos cooperados girarem, porque banana é um produto perecível. Então, tecnicamente, compramos um pouco de todo mundo. As vezes, a cooperativa não consegue suprir toda a demanda dos associados, mas é um mercado a mais que eles acessam por meio dela”, explica.

Antes da pandemia, a Cafc-ES produzia de 7.000 a 8.000 caixas de 20 kg de banana

em volume expressivo para São Paulo. O doce é produzido em parceria com uma agroindústria de Vargem Alta.

Além disso, a Cafc-ES estreita parcerias com os produtores de pitaia. “É uma fruta ainda nova no mercado, que está caindo no gosto dos brasileiros. Acredito que o mercado dela vai avançar muito. A ideia é vender a fruta orgânica, pois existe muita demanda”, destaca Davi.

### INTERCOOPERAÇÃO

Para o presidente da Cafc-ES, o fato de a cooperativa estar sediada na região metropolitana facilita parcerias com outras cooperativas da Agricultura Familiar, a exemplo das de Domingos Martins e Santa Maria de Jetibá e Garrafão Fruit, também neste último município. “Elas nos procuram quando precisam de apoio e casamos o transporte de mercadorias para São Paulo e Sul do Brasil”.


A união poderá culminar com a criação de uma cooperativa central para acessar novos mercados para produtos agrícolas de agricultores familiares. “A intercooperação é o futuro. Sozinhos, agricultores menores, que produzem de dez a cinquenta caixas de banana se sentem fracos no mercado. Por meio da cooperativa, poderão aumentar a produção para duzentas a trezentas caixas por semana”, conclui Davi de Barcelos.

por mês, a maioria indo direto para programas de merenda escolar. No entanto, relata o presidente, os negócios amornaram com a suspensão das aulas presenciais na pandemia.

Como forma de agregar ao capital dos cooperados, a cooperativa passou a processar doce de banana orgânica, a popular mariola, vendido

**COMO FORMA DE AGREGAR AO CAPITAL DOS COOPERADOS, A COOPERATIVA PASSOU A PROCESSAR DOCE DE BANANA ORGÂNICA, A POPULAR “MARIOLA”**





para quem  
nunca para

crédito 360°

O **ciclo rural** não para e em  
todas as fases e estações conta  
com o **crédito** Cresol.



CRÉDITO RURAL

— NUNCA PARA.





\_Adriano e Adriana comemoram o sucesso com os embutidos e defumados. Atrás dele, os filhos Felipe, que administra a agroindústria e faz as vendas nas feiras, e Raissa. Ao lado da Adriana, os filhos Arthur (de óculos) e Danilo. A moça ao lado do Adriano é a nora Roberta, com a filha Maitê, de apenas oito meses. “Nossa garota propaganda”, derrete-se o avô.

## FUNDÃO

# Muito além do 'Shopping das Mexericas'

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

A venda de mexericas à beira da BR-101 é uma cena que se repete há mais de 25 anos em Fundão. O aglomerado de barraquinhas às margens da rodovia ficou conhecido como “Shopping das Mexericas”. Mas, se depender de alguns moradores, a fama da cidade não se restringirá ao comércio da fruta. Aproveitando a proximidade entre mar e montanha, agroindústrias locais investem em produtos diferenciados para cativar os turistas.

Representada por um rebanho estimado em 2.000 vacas ordenhadas (segundo estatísticas de 2019 divulgadas no “Anuário do Agronegócio Capixaba”), a pecuária leiteira reflete na produção de queijos, iogurtes, ricota, manteiga e requeijão. E as novas paradas obrigatórias vão além do eixo central de Fundão, a exemplo da Rodovia Josil Espíndula Agostini, que liga a cidade

a Santa Teresa, na região serrana do Espírito Santo.

É o caso do Laticínios Lorena, no km 03, inaugurado há 28 anos pela família Totola Fosse. Os queijos são todos de fabricação própria, com destaque nas vendas para os tipos Minas, Frescal, Parmesão, Provolone e o Minas Premium, com cura diferenciada. Filha do casal pioneiro, Gabriela Fosse



## APROVEITANDO A PROXIMIDADE ENTRE MAR E MONTANHA, AGROINDÚSTRIAS LOCAIS INVESTEM EM PRODUTOS DIFERENCIADOS PARA CATIVAR OS TURISTAS

(38) afirma que os principais clientes são os “passantes”, pessoas a trabalho, mas a maioria ainda são turistas a caminho das montanhas.

A pandemia mudou essa rotina e o ritmo de produção no laticínio. “O fluxo ficou bem instável neste período por conta dos decretos. Antes da pandemia, era possível trabalhar com programação para as próximas semanas, hoje, esse trabalho é feito semanalmente”, conta Gabriela.

Apesar de pertencer à Grande Vitória, a empresária considera Fundão um município agro. “O município conta com muitas proprie-

dades rurais que produzem os mais variados produtos”.

A apenas 500 metros do Laticínio Lorena funciona a Queijaria Canto da Roça, no km 2,5. Dentre os mais variados queijos, a “menina dos olhos” da família Vescovi Rosa é o Minas Curado. “Adoramos trabalhar com inovação. Os derivados como manteigas, iogurtes e ricota também são muito queridos”, diz Bruna Rosa (25).

O pai da jovem, Marcos Tadeu Rosa (57), já produzia leite e conta que teve a ideia de criar a queijaria há 30 anos quando conheceu os sítios de agroturismo de Venda Nova do Imigrante. Ele foi orientado



a procurar o Sebrae, que o encaminhou para cursos em Nova Friburgo (RJ), Juiz de Fora e Viçosa, em Minas Gerais. “Sempre fui aprimorando, estudando e trabalhando até chegar onde chegamos”.

Para o queijeiro, a proximidade de Fundão com centros maiores ajuda muito nos negócios, que também enfrentaram dificuldades na pandemia. “Fundão é um interior dentro da capital. A tendência quando comecei era visando o turista que vai para Santa Teresa. Não podemos reclamar do movimento. É fé em Deus e muito trabalho”, finaliza Marcos Tadeu.

\_Gabriela Fosse administra o Laticínio Lorena, inaugurado pela família em 1993



LEANDRO FIDELIS



A produção agropecuária no município metropolitano se distribui conforme os acessos, aponta o Incaper. Além das queijarias, a saída para a região serrana conta com plantações de café conilon e banana, enquanto a pecuária de leite e de corte se concentra no sentido das praias. Em toda Fundão ainda existem agroindústrias familiares com fabricação de tapioca, pães, doces e polpas de fruta.

### **EMBUTIDOS**

A expressão em italiano “*famiglia allargata*” serve para definir uma família formada por casais vindos de outros casamentos e que trazem os filhos para conviver no mesmo núcleo como irmãos, mesmo sem laços sanguíneos.

No Sítio Morada Nova, no bairro Orly Ramos, dois descendentes de italianos viram suas famílias dobrarem de tamanho quando decidiram se unir há três anos. O casal Adriano Ramos (50) e Adriana Colli Lima (42) soma quatro filhos e conta com a prole na produção de embutidos e defumados de carne de porco.

A família toca a agroindústria “Morada Nova”, uma referência à casa que Adriano e Adriana construíram para abrigar a nova família. Ele tinha o sonho de abrir negócio próprio após fazer curso de defumados e embutidos pelo Senar-ES. A pandemia adiou os planos e, ansioso, começou a produzir linguiça de porco dentro de casa e a vender por encomenda na região.

A iniciativa deu certo e foi preciso um espaço mais adequado para produzir artesanal-



— Marcos Tadeu Rosa criou a Queijaria Canto da Roça há 30 anos

mente linguiças tradicional e calabresa, com versões recheadas com queijo e apimentada, linguiça de frango com cheiro verde, codeguin, banha de porco, além de cortes especiais de carne suína, como costelinha, copa lombo, picanha e outros e o kit feijoada.

A produção mensal é de 250 kg, mas em maio passou de 600 kg com o aumento da divulgação da agroindústria. Além dos atendimentos no sítio e das encomendas, os produtos são vendidos nas feiras livres de Fundão e ecológica do Shopping Boulevard, em Vila Velha.

Os produtos são fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e Cointer, por isso têm comércio licenciado em feiras, supermercados e mercearias dos municípios capixabas que aderiram ao Consórcio Público Intermunicipal para o Fortalecimento da Produção e Comercialização de Produtos Hortigranjeiros.

“Também estamos nos credenciando para participar de outras feiras em Vitória,

pois nosso interesse é a venda direta ao cliente para poder contar nossa história e mostrar nosso diferencial e qualidade, revivendo a história de nossos pais, avós e bisavós”, diz Adriano.

O próximo projeto da família é abrir um ponto de vendas no centro da cidade, próximo à BR-101 e ampliar a produção de embutidos para linguiças de churrasco toscana (massa toda moída) e calabresa mais rústica, recheada com pedaços maiores. Outra ideia é um tira-gosto que pode ser degustado cru.

O produtor aposta no crescimento econômico de Fundão a partir do agroturismo. “Nossa economia gira em torno da cafeicultura, principal economia do município, mas temos potencial para crescer no campo do agroturismo. Temos praia e montanha que podem ser visitadas com pouco mais de quarenta minutos de carro, sem contar a proximidade com a Grande Vitória”.

[o] ANDREIA FINK





GUARAPARI

# 'Cidade Saúde' e das uvas de qualidade

[O] DIVULGAÇÃO

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

O próximo verão promete muito mais que praia, sol e calor em Guarapari. A estação mais quente do ano vai marcar a primeira colheita de uva no balneário mais conhecido do Espírito Santo. Com a participação de 30 produtores, um programa inédito de diversificação iniciado há quatro anos tornou a "Cidade Saúde" a

primeira de clima quente a investir em viticultura no Estado.

Os parreirais das cultivares Niágara Rosada, Isabel, BRS Carmem, BRS Isis e BRS Vitória estão com três anos de idade e ocupam cerca de 13 hectares, abrangendo mais de dez comunidades da zona rural de Guarapari. A primeira poda está prevista para meados de agosto. A prática é recomendada para equilibrar a brotação, renovar as plantas e melhorar a produção.

E nessa última se concentra toda expectativa dos viticultores pioneiros. De acordo com o Incaper, espera-se colher de 20 a 25 toneladas de uva na primeira safra, marcada para dezembro deste ano. "Os cultivos têm apresentado um desenvolvimento inicial satisfatório e despertado o interesse de outros produtores na atividade", destaca o engenheiro agrônomo extensionista do Incaper de Guarapari, Cássio Vinícius de Souza.

Em 2017, a prefeitura estabeleceu parceria com o Instituto com o objetivo de promover o desenvolvimento rural sustentável através da diversificação agrícola.

Segundo o agrônomo, o município pediu auxílio do Incaper para criação de um projeto inovador. Após resultados promissores de cultivo de videira em regiões brasileiras de clima quente, a exemplo de Petrolina (PE), chegou-se ao Programa de Desenvolvimento da Viticultura em Guarapari.

**MUNICÍPIO LITORÂNEO É O PRIMEIRO DO ESTADO A EXPERIMENTAR A VITICULTURA EM CLIMA QUENTE E VAI COLHER PELA PRIMEIRA VEZ NO FINAL DESTA ANO**





Patricia Sciarretta recebe instruções do agrônomo Cássio de Souza (Incapar)

Uma série de ações como palestras técnicas e motivacionais, excursões a regiões produtoras como Santa Teresa (ES), visitas técnicas e outras com a finalidade de capacitar os produtores fizeram parte da primeira etapa do programa.

Coube ao município subsidiar as mudas para um público previamente selecionado e capacitado conforme os critérios do projeto. De acordo com Cássio, em 2018 a prefeitura distribuiu 12.500 mudas certificadas e fiscalizadas. Nos dois anos seguintes, foram adquiridas mais 10 mil mudas, sendo 5.000 em 2019 e a mesma quantidade no ano passado.

Os projetos executivos foram elaborados pelo Incaper e são acompanhados pelas equipes técnicas do instituto. A maior parte das propriedades possui outras atividades agrícolas, enquanto outras apostaram unicamente na viticultura.

“Escolhemos a viticultura pelo sucesso em outras regiões quentes, pela nobreza do cultivo e associação ao agroturismo, além do valor agregado da atividade. Algumas propriedades adotarão o sistema colhe e pague e já temos agroindústrias preparadas para produzir sucos, doces, geleias e outros produtos tendo a uva como matéria-prima”.

### **MULHERES**

As mulheres estão se destacando no grupo de 30 produtores do projeto pioneiro de viticultura em Guarapari. “É surpreendente a força de vontade e a dedicação delas. Elas dão um show de competência”, afirma o agrônomo do Incaper, Cássio Vinícius de Souza.

A viticultura é uma atividade que requer tratamentos culturais específicos. Eles devem ser realizados com muito critério técnico, dedicação, delicadeza e compromisso. Tratamentos como poda, irrigação, adubação e controle fitossanitário devem ser orquestrados conforme orientação técnica e no exato momento que a planta necessita.

Para Cássio, é exatamente nesse aspecto que as mulheres se diferenciam. “Elas são mais cuidadosas e detalhistas, além de terem elevada capacidade de aprendizado, compromisso com a gestão da atividade e maior envolvimento com o processo de ponta a ponta”, analisa.

As viticultoras Patrícia Helena Sciarretta (58) e Sandra Regina Butke (63) estão otimistas com a primeira colheita. O caso de Patrícia é bem curioso. A área de produção de uva fica localizada no bairro Muquiçaba, ao lado do Ifes e atrás do aeroporto de Guarapari. “Da varanda da casa da minha mãe conseguimos ver o mar”, gaba-se.

De acordo com Patrícia, quem resolveu investir na viticultura foi o cunhado, Luiz Cláudio Gonçalves Simões (82). Além dela, a atividade envolve os irmãos Denise Cristine (57) e Giovanni Nicola (55). “Nós fazemos a poda e a condução dos ramos da parreira. Trabalhamos em conjunto”.

A área plantada é de aproximadamente 4.000 m<sup>2</sup>, com 200 pés de uva Niágara Rosada, 450 de Carmen e 20 de Vitória. Além do parreiral, a família tem uma granja com produção de ovos caipira, um pouco de café conilon, aipim, banana e está preparando uma área para plantio de abacaxi e frutas cítricas.

No final deste ano, uma pequena parte do parreiral entrará em produção. “Como é nosso primeiro ano de colheita, preferimos ter uma expectativa mais conservadora. Esperamos em torno de mil e quinhentos a dois mil e quinhentos quilos”, diz Patrícia.

O projeto da família Sciarretta é viabilizar a produção de suco de uva integral na safra 2022/23. Será neste período que os pés de uva Carmem entrarão em produção. “O suco desta variedade é maravilhoso”, afirma a produtora.

Já a ex-funcionária da Samarco e empresária no segmento de papelaria Sandra Butke transformou um sítio antes destinado ao lazer da família, na comunidade de Aldeia Velha, em propriedade produtora de uva. Do total de 2 alqueires, ela dedica 0,6 hectares ao cultivo da fruta. Ao todo são 1.168 plantas, sendo 360 com aptidão para vinho, caso da Cabernet Sauvignon e Merlot, 638 para mesa e 170 para suco.

Sandra busca conhecimento junto ao Incaper. Segundo a produtora, a primeira colheita ocorrerá no setor das uvas Isabel Precoces, que tem desenvolvimento mais rápido. “O Cássio (extensionista) tem nos proporcionado toda assistência tecnológica e acompanhamento no dia a dia com orientações sobre cultivo, plantio, irrigação, controle de pragas, adubação e tudo que envolve o manejo da cultura”, destaca.

### **TURISMO**

Para Sandra Butke, a produção de uvas é a oportunidade de mostrar aos turistas que Guarapari não é só praia e montanha. “Estou muito otimista com o cultivo de uvas, com grande expectativa pela nobreza da



cultura e devido à atividade estar atrelada à agroindústria e ao turismo rural”.

A viticultora acredita que o município se tornará destaque estadual e, a longo prazo, nacional, com produção de uva e vinho de qualidade. Para ela, muitas pessoas têm visão de que a vinicultura só é possível em locais com temperaturas mais baixas.

“Isso é uma ideia errônea. As pesquisas confirmam que a vantagem de se produzir em clima mais quente é conseguir mais de uma safra por ano. A planta vai apresentar mais vigor, vegetar mais e ter maior velocidade de maturação do fruto”, afirma *Sandra*. A produtora pretende criar um ponto de visitação onde os turistas vão poder colher, degustar, pesar e levar para casa a uva fresca.



## 1º ARÁBICA ESPECIAL DA GV

Lavouras de café arábica a 490m de altitude a 10 km do mar. Em Pau d'Óleo, zona rural de Guarapari, Sérgio Leite é pioneiro na produção de grãos especiais da espécie na Grande Vitória. Com 10 mil pés, as plantações têm pouco mais de dois anos e a expectativa da segunda safra, neste ano, é de 60 sacas, o dobro da registrada em 2020.

Ao todo são 3 ha de café com fertirrigação controlada conforme a necessidade das plantas. A água vem de represas construídas na propriedade para redução dos efeitos dos estresses hídricos da região. Nos primeiros testes com bebida, os grãos colhidos seletivamente atingiram notas entre 84 e 85 pontos.



**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.



**VITVIA**  
GRUPPO





**MUNICÍPIO COM A  
MAIOR POPULAÇÃO  
DA REGIÃO  
METROPOLITANA  
TEM AGRO  
DIVERSIFICADO  
E PRODUTORES  
VIRANDO  
REFERÊNCIA  
NACIONAL COM  
INOVAÇÃO E  
OUSADIA**

## SERRA

# Terra de diversidade e produtores criativos

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

Com a maior população da Grande Vitória (527.240 pessoas/IBGE 2020), a economia da Serra sobressai nos setores de indústria e serviços. Os índices abaixo de 1% dos habitantes ocupados na zona rural (0,7% conforme o Proater e 0,16% das atividades agropecuárias na composição do Produto Interno Bruto) tornariam o agro serrano irrelevante. No entanto, um movimento de mão dupla merece atenção. Enquanto a municipalidade está empenhada em fortalecer o setor, moradores investem em agroindústrias com inovação e produtos de qualidade.

Segundo o Proater, Programa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Incaper- com ações previstas até 2023- as principais ativida-

des agrícolas e não agrícolas em Serra são a heveicultura, a pesca artesanal e a pecuária de leite e corte, como veremos mais adiante.

A heveicultura ocupa um lugar de destaque (1,3% da atividade agrícola/florestal do município), com alta rentabilidade e ganho social, pois requer um considerável volume de mão de obra na manutenção das propriedades. A maioria dos produtores de borracha está filiada a uma cooperativa, e o seringueiro é um parceiro agrícola.

É o caso da Fazenda Caimirim, cuja produção mensal de

35 toneladas de látex coagulado é toda comercializada pela Cooperativa dos Produtores de Borracha do Espírito Santo (Coopbores). O destino é uma indústria baiana que processa a matéria-prima para a fabricação de pneumáticos.

A propriedade de 50 alqueires é referência em heveicultura no Estado há 25 anos. Localizada próximo à BR-101, na altura do Morro do Vilante, a 7 km de Serra Sede no sentido Fundão, há cinco anos passou a consorciar plantios de cacauzeiro na mesma área. “Todo ano plantamos



uma quantidade de cacau entre as seringueiras”, relata o gerente, Edmilson Gonçalves.

A exemplo de outras fazendas com seringais, a Caimirim eleva a geração de empregos no meio rural. Um total de 17 famílias de parceiros agrícolas depende financeiramente da extração do látex na propriedade. “Temos uma vida diferente aqui. Estamos na região metropolitana, mas vivemos do mercado rural. É uma comunidade completa, com campo de futebol e outras benfeitorias e próxima da cidade”.

A pesca artesanal também é expressiva e gera trabalho e renda para pescadores artesanais e suas famílias na faixa litorânea dos balneários de Jacaraípe, Manguinhos, Bicanga, Carapebus e Nova Almeida.

Segundo o Planagro (2009), a Serra apresentava 105 embarcações motorizadas, entre 7 e 9 metros, e 60 embarcações a remo. As modalidades mais praticadas são de linha, espínel e arrasto. A comercialização é na maioria realizada nas peixarias e bancas de pescado nas próprias comunidades, sendo parte também comercializada para empresa de exportação. No entanto, não há dados oficiais atualizados sobre a produção pesqueira serrana.

## **FORTELECIMENTO**

No caso das lavouras permanentes, sobressaem o coco verde, a banana e a laranja. Os produtos são ofertados nas feiras livres, no comércio local e também no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A fruticultura faz parte do plano de desenvolvimento para a agricultura municipal, implantado pelo atual prefeito, Sergio Vidigal, ainda no mandato anterior.

“Tínhamos um impacto grande no passado com a

monocultura do abacaxi. Num levantamento do solo, percebemos que havia ambiente fértil para a cultura de frutas tropicais e até retornamos inclusive com o abacaxi. Isso estimulou a produção, até porque temos um mercado consumidor na própria região metropolitana”, afirma Vidigal.

Ainda de acordo com o prefeito, com a visão de fortalecer o agro da Serra, ele destinou uma emenda (quando foi deputado federal) para a construção da Casa do Produtor Rural no município. “Esse projeto, aliás, está para ser licitado. A agricultura, apesar de ter uma participação pequena no nosso PIB, tem capacidade de expansão, com a nossa fruticultura e a plantação de legumes e hortaliças. E tudo que a gente produz pode ser fornecido na própria região”.

Outra cultura, o café, responde por cerca de 52% da lavoura permanente de Serra. Foram quase 11.183 sacas produzidas em 2017, segundo dados do Censo Agropecuário levantados pelo Proater. As lavouras de conilon ocupam principalmente as comunidades de Calogi II, Chapada Grande e Santiago da Serra. Os produtores do município adotam tecnologias difundidas pelo Incaper, como o plantio de clones em linhas,



**O** prefeito de Serra, Sergio Vidigal, busca fortalecer o agro municipal

variedades recomendadas, renovação das lavouras e técnicas de manejo da cultura.

Um exemplo é a família Costalonga, da Fazenda Mundo Novo, no distrito de Timbuí. Juntamente com os pais, o cafeicultor e agrônomo Edson Costalonga, soma 12 anos na atividade e se tornou referência em conilon com as maiores médias de produtividade do Estado. Em 2012, nos 100 anos da espécie cafeeira em solo capixaba, o Incaper escolheu a propriedade para as comemorações.

A exploração de pimenta rosa (aroeira) é outra atividade de destaque em Serra. Em uma propriedade em Putiri são aproximadamente 15 mil pés e produtividade estimada de 15 toneladas/ano. O extrativismo da pimenta rosa contribui como fonte alternativa de renda para aproximadamente 120 catadores, produzindo cerca de 38 mil kg/ano. O produto é comercializado para as indústrias exportadoras do Norte do Estado.

*\*Com informações do Proater/Incaper*

[o] DIVULGAÇÃO





## QUEIJARIAS INCREMENTAM RENDA NO MEIO RURAL

A pecuária mista de carne e leite tem baixa produtividade média, pois não há um rebanho de raça definida em Serra. Cerca de 60% do leite é comercializado com os laticínios e 40%, utilizado na produção de queijo e outros derivados pelas agroindústrias locais. Outras atividades com pequena representatividade são a piscicultura, a ovinocultura de corte e a caprinocultura.

O Escritório Local de Desenvolvimento Rural do Incaper tem cadastrados sete empreendimentos familiares, dentre os quais se destacam na produção de queijos minas e frescal e outros derivados do leite, além de pães, biscoitos e doces caseiros.

Em 2017, a prefeitura lançou o Selo de Inspeção Municipal (SIM) para os produtores rurais venderem mais e aumentarem a credibilidade junto ao consumidor. Com o registro do estabelecimento, a inspeção garante o direito de comercializar dentro do município, saindo da clandestinidade.

Outra vantagem é a venda para os programas sociais, que só compram produtos inspecionados. Com o SIM, o estabelecimento pode vender seus produtos para a merenda escolar e também para o comércio municipal, como padarias, mercearias, supermercados, entre outros estabelecimentos.

Um dos beneficiados é o queijeiro José Aldano Júnior (43), da Queijaria Delícia's Caipira, na localidade de Muribeca. Ele conta que o pai sempre sustentou a família com a pecuária leiteira. A queijaria surgiu para incrementar a renda rural, agregando valor ao leite, antes in natura. “Inicialmente era um projeto,

mas virou paixão, que hoje realizamos com muita dedicação e empenho”, diz Júnior.

O produtor atua juntamente com a mulher, Samira Marelli, a mãe, Nilda Pimentel, e o pai, José Aldano, e com o apoio dos irmãos, Emerson e Jozi, na produção dos queijos. “Desde o primeiro momento, queríamos trabalhar dentro das normas e da legalidade, por isso procuramos a Prefeitura para obter o Selo de Inspeção Municipal”.

Para adquirir o SIM, a queijaria teve de cumprir diversas exigências, como seguir boas práticas agropecuárias na fabricação, cuidar da sanidade do rebanho e da qualidade da água, além de investir em equipamentos e técnicas de preparo. “Nossa ideia é sempre realizar o processo com muito profissionalismo e amor e, com isso, garantir aos clientes um produto artesanal de qualidade”, finaliza Júnior.

[o] JANSEN LUBE/ACERVO-PMS







## \_AUTOATENDIMENTO DE QUEIJO VIRALIZA EM TODO O PAÍS

Em abril, a Queijaria Itaiobaia, na estrada de mesmo nome, inovou o sistema de atendimento a ponto de viralizar nas redes sociais. A agroindústria, fiscalizada pelo Siapp (Serviço de Inspeção Agroindustrial de Pequeno Porte), do Estado, abriu uma loja sem a presença de funcionário, onde o cliente pega o queijo na geladeira, pesa na balança, paga através de aplicativo e ainda toma um cafezinho.

Com apenas dois anos de funcionamento, a queijaria viu as vendas triplicarem com aumento da divulgação espontânea nas redes sociais. “Os clientes ficaram surpresos com o autoatendimento e tem gente do Brasil inteiro ligando”, diz Jerzio Miranda (40), que comanda a agroindústria juntamente com a mulher, Solange da Silva (35).

A Queijaria Itaiobaia trabalha com três tipos de queijo (frescal, minas e coalho), com matéria-prima própria e produção de 4.000 peças por mês. “São produtos de excelente qualidade vendidos para todo o Espírito Santo”. O sucesso nos negócios rendeu um convite do presidente da Abraleite para Jerzio ser um dos dirigentes da associação no Estado, ao lado do industrial Marcos Corteletti (Laticínios Fiore).

## ‘REI DAS AVES’ CRIA MAIS DE 15 ESPÉCIES EXÓTICAS

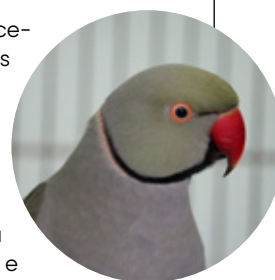
O Sítio Reserva, na localidade de Putiri, a 5 km de Serra Sede, é destaque nacional pela criação comercial de aves ornamentais exóticas. O proprietário Gil Piske (46) adquiriu a propriedade há 11 anos para transformar o hobby em negócio lucrativo. Com registro do Ibama, ele cria mais de 15 espécies na propriedade.

Os destaques são as aves australianas **Ring Neck**, Rosela e Cabeça de Ameixa. Um exemplar da primeira chega a custar R\$ 15 mil. Segundo Piske, a clientela é “quem tem um pezinho no agro” e deseja iniciar uma criação para ter uma renda mais tranquila no campo, e não adquirir o animal como pet. “Comecei os negócios em casa há quinze anos como hobby”, conta.

O Sítio Reserva ainda não tem estrutura para receber turistas, mas atende clientes para retirada das aves. Além disso, o criador envia os animais até o aeroporto mais próximo dos clientes.

Nascido e criado até os nove anos na zona rural de São Gabriel da Palha, Gil Piske “saiu para fazer a vida” na área de informática e acabou criando uma empresa de cursos profissionalizantes. Deu aulas na capital capixaba, Minas Gerais, Brasília e Paraná e, hoje, com apoio da mulher, ainda se dedica à atividade em plataforma on-line.

A “virada de chave” ocorreu na pandemia, quando decidiu montar um curso digital sobre criação profissional de aves exóticas. Ministrado através da comunidade virtual “Rei das Aves”, o curso tem mais de 400 alunos de todo o país e vai abrir nova turma em julho. Por consequência da capacitação, todas as aves que cria são vendidas rapidamente. “Nunca trabalhei tanto igual na pandemia. Hoje fico mais por conta do sítio para produzir aves e fornecer para os meus alunos”.



[0] DIVULGAÇÃO





## SEIS ROTEIROS DE AGROTURISMO PARA CONHECER



A Serra possui seis roteiros de agroturismo: Guaranhuns, Chapada Grande, Pitanga, Muribeca, Putiri e Nova Almeida. A deliciosa comida feita em fogão a lenha, produtos da roça, pesque e pague, artesanato, hospedagem, trilhas, piscinas e passeios a cavalo são alguns dos atrativos. Confira!

### **CIRCUITO GUARANHUNS**

Sítio Recanto do Mestre Álvaro: Sítio com área de lazer e restaurante rural com comida caseira servida no fogão a lenha, piscina natural, passeio a cavalo, charrete, banho de bica e trilhas.

Sítio Recanto Morro do Céu: Propriedade típica rural com produção e venda de queijos, cultivo e venda de bromélias, visitas pedagógicas, carro de boi e hospedagem.

### **CIRCUITO NOVA ALMEIDA**

Fazendinha do Mini Cowboy: Propriedade com área para lazer e fazendinha de mini animais, entre eles pões, bois, caprinos, coelhos; aves e pássaros exóticos.

### **CIRCUITO PITANGA**

Sítio Ouro Velho: Região bucólica, local aconchegante, com área de lazer para crianças, redário e restaurante com comida caseira, servida no fogão a lenha.

### **CIRCUITO MURIBECA**

Sítio Cata-vento: Aluguel do sítio para grupos fechados, com lazer, área de eventos, piscinas, churrasqueiras, quadra gramada.

Rancho Alegre: Aluguel do rancho para grupos fechados, com piscina, bica de água da nascente, trilhas ecológicas na mata, pescarias, campo de futebol e hospedagem rural.

Sítio Vida Nova: Atendimento a grupos fechados para retiros e eventos.

Rancho Bela Vista: Espaço dedicado a realização de eventos e competições de prova de laço, 03 tambores e rodeio. Dispõe de clínica veterinária.

### **CIRCUITO CHAPADA GRANDE**

Recanto Maria Flora: Sítio com cultivo de plantas ornamentais para venda e aluguel. Dispõe de

espaço para realização de eventos e lazer, com churrasqueira e piscina.

Sítio Éden: Restaurante rural com comida caseira, pesque-pague, área de lazer com campo para futebol e piscina.

### **CIRCUITO PUTIRI**


Sítio Rancho Serra Verde: Restaurante com fogão a lenha, aluguel com infraestrutura de cerimonial para realização de eventos, casamentos e aniversários. Mini animais, lago natural com pedalinhos.

### **CIRCUITO DAS ÁGUAS**

Lagoa do Juara: Local de bela paisagem que abriga a Associação de Pescadores da Lagoa do Juara, com peixaria, artesanato, pedalinhos e restaurante especializado em pratos elaborados com tilápias.

\*Fonte: Proater/Incapar





MUNICÍPIO DE EXTREMA RELEVÂNCIA NO  
TRANSPORTE DE CARGAS BUSCA O MESMO  
STATUS NO AGRONEGÓCIO COM ORGÂNICOS,  
CANA, MEL E ATÉ LÚPULO

VIANA

# Bem-vindo à Capital da Logística e do agro!

101 DIVULGAÇÃO

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

Sempre pesou para Viana a fama de “Cidade dos Presídios”. Sem desmerecer o sistema prisional capixaba, é quase uma injustiça com o terceiro município da região metropolitana do Estado em extensão (294,9 km²). Há três anos, uma lei reconheceu Viana como a “Capital Estadual da Logística” (*Saiba mais no box da pág.31*). E o município de extrema relevância no transporte de cargas busca o mesmo status

no agronegócio. Até os presídios vão contribuir para isso.

Com 70% do território em área rural, Viana quer se tornar a “Capital dos Orgânicos” do Espírito Santo. A consolidação do sistema de orgânicos está em andamento, envolvendo desde o trabalho dos internos do presídio à produção propriamente dita.

Segundo informações da Prefeitura de Viana, serão beneficiadas cerca de 9 toneladas de lixo orgânico da Ceasa no presídio, que ainda terá plantação de milho orgânico e quatro tanques

de peixes, proteína 100% orgânica, tratada com o composto produzido na própria penitenciária. “Tudo o que for beneficiado atenderá em primeiro lugar nossos agricultores e o excedente irá para a Grande Vitória”, afirma o secretário de Agricultura de Viana, Antônio Cesar Lázaro.

A proposta dos orgânicos implica também na mudança do sistema de compras, valorizando mais o agricultor agroecológico. Viana conta com mais de 30 produtores agroecológicos. O município vai oferecer cursos em parceria com o Senar-ES para o beneficiamento das produções e certificações, além de horas máquinas mais baratas.

O projeto é extenso e inclui ainda a criação e a ampliação da Feira do Produtor



[o] DIVULGAÇÃO



Ernandi Lodi (59), ao centro, e os filhos Julio (31) e Luis (24) produzem cana-de-açúcar há dez anos, na localidade de Jucuruaba. Por mês, a produção é de 15 toneladas já beneficiadas, que são comercializadas com lanchonetes da Grande Vitória que servem caldo de cana. O problema com falta d'água, que acomete 20% dos produtores do município, segundo levantamento da Agricultura, no caso dos Lodi foi resolvido com a instalação de um poço artesiano de 30 metros de profundidade. "Supriu nossas necessidades", diz Julio. Para o canavieiro, viver do agro no município metropolitano é um privilégio, apesar da concorrência desleal. "É bom que estamos muito perto de toda a Grande Vitória. O consumo de caldo de cana é bem forte aqui, mas às vezes não temos a valorização dos nossos produtos por causa da concorrência desleal, mas isso é normal em todo comércio".

Rural e de Orgânicos. Nos 100 primeiros dias de governo, foi inaugurada a Feira do Produtor Rural de Canaã. Em junho, foi a vez da feira do bairro Industrial. Até dezembro de 2021, os bairros Universal e Vila Bethânia também terão uma Feira do Produtor Rural. "A maioria absoluta dos produtos comercializados nas feiras são orgânicos", garante Lázaro.

Dentro do plano de tornar Viana a "Capital dos Orgânicos", a Secretaria Municipal de Agricultura pretende realizar o Censo Rural, com visita a 1.500 propriedades no campo, adequar o cardápio da merenda escolar, criar o "Selo Viana" para doces e produtos da agroindústria de origem agroecológica, efetivar o projeto de piscicultura com peixes e camarão orgânico e implementar o mestrado em agroecologia no Ifes.

O lançamento da parceria pública-privada para o cultivo de lúpulo, em maio, foi um

passo importante (\**Confira na pág.32*), uma vez que todo o processo para consolidar o sistema de orgânicos atrasou por conta da pandemia da Covid-19, informou o secretário. O comitê do sistema de agroecologia de Viana é formado pela prefeitura, por meio da Secretaria de Agricultura, Ministério Público, Câmara Municipal, secretarias de

Estado da Agricultura e da Justiça, Ceasa, Ifes e Incaper.

### **\_\_CANA-DE-AÇÚCAR**

Banana, cana-de-açúcar, orgânicos e mel estão entre os destaques da produção agropecuária de Viana. A maior parte dos canavieiros são do Assentamento Rural Jucuruaba. Estima-se que quase 90% da cana utilizada para preparar caldo de cana na Grande Vitória saia de Viana. A canavieira movimenta R\$ 3 milhões por ano, sendo 81% da venda da cana raspada, conforme levantamento da Secretaria Municipal de Agricultura.

Atualmente, o município conta com aproximadamente 30 unidades familiares que têm a cana-de-açúcar como principal atividade e cerca de 90 pessoas atuando de forma direta. Sete comunidades se destacam (Jucuruaba, Jucú, Camboapina, Pedra Mulata, Santa Clara, Piapitangui e Tanque), totalizando aproximadamente 126 hectares da cultura, uma média de 4,4 ha por família. A produtividade média é de 33 toneladas por hectare.

De acordo com a Secretaria, 90% da cana-de-açúcar produzida em Viana tem por finalidade o de caldo. Outros 10% são destinados à produção de cachaça, utilizando cana proveniente de outros municípios, pelo fato de possuírem maior teor de sacarose.

A comercialização da cana é realizada em feixes contendo 12 unidades, pesando aproximadamente 20 a 22 kg e 80% da comercialização é feita de forma direta pelos produtores

**ESTIMA-SE QUE QUASE 90% DA CANA UTILIZADA PARA PREPARAR CALDO DE CANA NA GRANDE VITÓRIA SAIA DE VIANA**



na região metropolitana do Estado, e os outros 20% são vendidos para atravessadores. Aproximadamente 46% dos agricultores comercializam a cana suja, 41%, a cana raspada e 13%, nas duas modalidades.

Um dos problemas enfrentados pelos canavieiros é a broca da cana-de-açúcar, com maior incidência de danos no verão, período que coincide com o auge da colheita. Aproximadamente 60% dos produtores

realizam o controle da praga, sendo que a maioria o faz utilizando a vespa predadora *Cotesia flavipes*, adquirida em laboratório do interior de São Paulo. O procedimento é intermediado pelo Incaper, em parceria com produtores de Jucuruaba. O descarte de cana brocada chega a 30% do total colhido no município.

Nos últimos anos, quase 10% dos produtores estão utilizando produtos químicos (fumacê) nos canaviais. É o caso de Julio Lodi, de Jucuruaba. “Tem época que a broca ataca mais. Nós fazemos o controle com um termobilizador (fumacê), utilizando óleo mineral mais o remédio de matar insetos”, conta. Alguns produtores relataram que o controle biológico não foi eficaz, por várias suposições ainda não confirmadas.



## ‘DIFÍCIL ENCONTRAR PESSOAS INTERESSADAS NO TRABALHO RURAL’

Há 25 anos na atividade, Adriano Lodi (47) dedica 2 hectares à produção de cana na localidade de Jucu. Além da cultura, tem cacaueteiro em formação e seringueiras. Segundo ele, a diversificação recente na propriedade visa sobrevivência no mercado, para ele saturado por conta da concorrência e também em função do baixo consumo do caldo de cana no comércio decorrente da pandemia. Lodi aponta ainda problemas com a mão de obra. “Tenho dificuldade de encontrar pessoas interessadas no trabalho rural e qualificadas para operar máquinas agrícolas”, diz.

## ‘TERRA DE PASSAGEM’

A importância logística de Viana na Grande Vitória já foi tema de pesquisa científica. Em “Terra de Passagem”, os autores Élen Rúbia Silva e Juliano Honorato afirmam que o transporte de cargas no município, hoje cortado por duas importantes rodovias brasileiras (BRs 101 e 262), ocorre desde séculos passados. Em 2018, uma lei estadual considerou Viana a “Capital Estadual da Logística”. Além do transporte rodoviário e ferroviário, a proximidade com os portos de Vitória, Capua e Tubarão colocam o município imbatível neste setor.

“A agropecuária tem total apoio da atual administração. Apoio ao sistema de agroecologia, ao homem e à mulher do campo, por meio do Programa Viana Mais Rural, onde, pela primeira vez na história da cidade, o agricultor familiar tem hora/máquina de graça e doação de composto orgânico, além de assistência técnica. Estamos falando de cerca de 90 propriedades beneficiadas em quase 100 visitas técnicas. O prefeito de Viana, Wanderson Bueno, também autorizou a Secretaria de Agricultura a fazer o Cadastro Rural através de software de ponta e a realização do Censo Rural, além de passar à Secretaria a gestão do Viveiro Municipal”.

(Antônio Cesar Lázaro – secretário Municipal de Agricultura)







## ALINUTRI VAI INVESTIR R\$ 30 MILHÕES EM INOVAÇÃO E EXPANSÃO

No mercado de alimentos desde 1987, a Alinutri Nutrição Animal (ex-Nutriave) anunciou que irá investir R\$ 30 milhões e abrir 374 vagas de emprego até 2022, dentro do plano de ampliação e inovação tecnológica do complexo industrial em Viana. Atualmente, a indústria conta com cerca de 700 funcionários.

Localizada em uma área de mais de 200 mil m<sup>2</sup> do município, a Alinutri atua na produção de rações para cães, gatos, pássaros e animais de produção. O investimento em capacitação dos profissionais e em novas tecnologias é uma marca da indústria.

Outro diferencial é o logístico. Do centro de distribuição sai frota própria para entrega dos suplementos e atuação em todo o território nacional.

## INCENTIVO AO PAU-BRASIL

Um convênio entre o Instituto Verde Brasil e a Fazenda Experimental Engenheiro Agrônomo Reginaldo Conde (Incap), em Viana, vai garantir a distribuição de 100 mil mudas de pau-brasil a agricultores do município. A ideia é doar as mudas por meio de programas de reflorestamento do Estado, a exemplo do “Reflorestar”, para proteção de nascentes.

# PROJETO-PILOTO PARA PRODUÇÃO DE LÚPULO

A Prefeitura de Viana assinou, em maio, o termo de parceria público-privada com a empresa Hopfenbüge, de Domingos Martins, única produtora de lúpulo certificada no Espírito Santo. A assinatura é um passo importante para o cultivo do primeiro campo de lúpulo no município. O insumo é utilizado na produção de cerveja e considerado de alto valor comercial.

O projeto-piloto será coordenado pela Secretaria de Agricultura de Viana, encarregada de disponibilizar um agrônomo para acompanhamento, preparo do solo, irrigação e fornecimento de composto orgânico. “A prefeitura é uma aceleradora do fomento do

cultivo de lúpulo no município. Ela fará a interlocução entre o produtor e a empresa que dará a consultoria”, explica o secretário Municipal de Agricultura, Cezar Lázaro.

O gerente de Desenvolvimento Rural, Francisco Sizino, acrescenta que o cultivo da planta acontecerá em uma propriedade de agricultura familiar. “A ideia é fazermos de Viana uma referência na produção de lúpulo no Estado”, disse.

Os proprietários da Hopfenbüge, Rovena Buge e Eduardo Craveiro, contam como será a parceria. “Será uma consultoria para iniciar a produção do lúpulo em Viana. Vamos ajudar a montar o campo e também acompanhar o produtor rural, para que ele desenvolva a produção da planta em sua propriedade”, diz Craveiro.

A empresa também irá fornecer as estacas necessárias para o plantio, além de uma

[o] DIVULGAÇÃO



análise de como a planta vai reagir ao microclima da região. “O primeiro passo será conhecer a área destinada ao plantio para estabelecer o plano de cultivo. Depois, vamos acompanhar as estacas para ver se elas vão se desenvolver bem no campo”, explica Rovená. “O Espírito Santo apresenta grande crescimento médio de novas cervejarias. Temos um mercado imenso a ser explorado

e essa união de forças tem tudo pra ser um sucesso”, completa.

O produtor rural Guilherme Lube vai cultivar lúpulo na sua propriedade. Para ele, a iniciativa é importante para o município. “Nós estamos inovando e eu acredito que Viana tem um bom potencial. No Estado só tem um produtor desse insumo e, com o projeto, seremos pioneiros aqui no município”.

*\*Com informações da assessoria da PMV*

## CIDADE TERÁ POLO AGROINDUSTRIAL DA CERVEJA ARTESANAL

Sede da primeira cervejaria artesanal do Espírito Santo, a Else Beer, Viana terá o primeiro Polo Agroindustrial da Cerveja Artesanal do Estado. A prefeitura anunciou que irá disponibilizar 12 mil m<sup>2</sup> de área para instalação inicial de quatro cervejarias nas regiões de Pedra da Mulata, Araçatiba, Jucu e Jacarandá. Também haverá espaço para instalações de pousadas, restaurantes, agroindústria e laticínios. O processo de implantação começa ainda neste ano e a previsão é de mais dois anos para toda a estrutura ficar pronta.

## CASA DO MEL É DESTAQUE

[o] TATIANA CAUS/ACERVO INCAPER

Viana se destaca como produtor de mel de abelhas sem ferrão, atividade conhecida como meliponicultura. Duas espécies que estão em perigo de extinção no Espírito Santo, a Uruçu-Amarela e a Jataizão (também conhecida como Borá) são preservadas na propriedade de Guilherme Wilson Cardoso, na localidade de Jucuruaba, zona rural de Viana. O mel da abelha Jataizão é produzido em menor escala, mas tem maior valor de mercado. Cada litro pode chegar a R\$ 150,00.

O município conta também com a “Casa do Mel”, inaugurada em dezembro de 2018, sede da Associação Vianense de Apicultores (Aviapes),



na Fazenda Experimental do Incaper, também em Jucuruaba. A associação é composta por 20 associados distribuídos em oito comunidades do município, que trabalham com abelhas africanizadas do gênero Apis. Com 175m<sup>2</sup>,

o espaço serve para o beneficiamento, desoperculação, centrifugação, envase e Certificação Sanitária do Mel.

A Aviapes produz, por ano, aproximadamente 20 toneladas de mel, que são comercializadas em Viana. A Casa do Mel é o primeiro estabelecimento de Viana registrado no Serviço de Inspeção Municipal (SIM).





A CIDADE MAIS VELHA DO ESTADO  
E COM 99,5% DA POPULAÇÃO  
URBANA TEM PRODUÇÃO DE  
HORTALIÇAS ORGÂNICAS, UVA  
DE MESA, CAFÉ E LIMÃO-TAITI

101 DIVULGAÇÃO

## VILA VELHA

# Iniciativas isoladas dão a cara do agro 'canela-verde'

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

Com 486 anos completos em 23 de maio, Vila Velha é a cidade mais antiga do Espírito Santo e terceira do Brasil. É difícil imaginar que, com 99,5% da população na área urbana, o município metropolitano tenha zona rural ativa. Apesar de as atividades agro não serem parte tão efetiva na geração de riqueza local (0,2% do PIB, segundo o Censo 2017 do IBGE), Vila Velha tem produtores

rurais se destacando em atividades como cafeicultura, viticultura, citricultura e horticultura orgânica.

De acordo com o Proater (2020-2023- Incaper), aproximadamente 0,13% da população "canela-verde" está ocupada em atividades agropecuárias. Na estrutura fundiária, predominam as pequenas propriedades, com 64% dos

estabelecimentos formados por agricultores familiares. Porém, mais de 90% da área rural do município pertence a agricultores não-familiares.

Vila Velha conta atualmente com 13 entidades associativas no setor agropecuário, entre elas a primeira cooperativa de seringueiros do Brasil, a Heveacoop (\*Saiba mais na pág.38),



\_Túlio e Bruno: pioneirismo no fornecimento ao PNAE

além de grupos informais. “É um município que está dentro do maior mercado consumidor do Estado. Este é o potencial a ser explorado pelos agricultores locais. O desafio para quem trabalha com agricultura em Vila Velha, seja através de órgãos públicos ou da sociedade civil, é organizar o setor para conseguir atender às demandas geradas por esse grande mercado consumidor”, destaca o coordenador do Escritório Local de Desenvolvimento Rural do Incaper, Fabio Stelzer.

Com 40 km de faixa litorânea, Vila Velha possui ainda diversas comunidades tradicionais de pescadores artesanais, agrupados na Colônia de Pesca. Eles desenvolvem atividades extrativistas com espécies locais de peixes, crustáceos e moluscos. Por isto, a pesca marinha é uma importante atividade no município, sendo praticada tanto de forma artesanal como profissional.

Ainda conforme dados do Proater, a cana-de-açúcar é a atividade de maior impacto econômico no PIB agro-

pecuário do município. A produção é destinada a atender a demanda por caldo-de-cana em feiras livre e outros estabelecimentos na Grande Vitória. Além da cana, há cultivos de subsistência, como mandioca, milho e feijão.

Outros destaques são o cultivo da seringueira para extração de borracha, segunda atividade mais impactante no PIB agropecuário do município; e a fruticultura, com banana, limão, manga e coco, que são produzidos visando atender às demandas da Ceasa, de bares e restaurantes da Grande Vitória e dos próprios agricultores, na fabricação de produtos agroindustrializados.

### \_LIMÃO-TAITI

Os irmãos Túlio (56) e Bruno Von Randow (44) ainda causam espanto quando vão vender limão-taiti na Ceasa ou em restaurantes de Vila Velha. “Os donos de restaurante ficam surpresos ao saber que a produção ocorre dentro do município”, conta Bruno, um dos proprietários

da Fazenda Pairacatu, na localidade de Córrego Sete, a 30 km do centro da cidade.

A propriedade de 94 hectares tem 15 ha dedicados há oito anos à citricultura e grande parte coberta por eucalipto. O clima quente contribui para a dupla colher a fruta praticamente o ano todo. De abril de 2020 até maio deste ano, a entressafra foi de apenas dois meses, em agosto e setembro. O volume maior da produção foi registrado entre março e maio, com 1.000 kg semanais de limão taiti.

“Nos meses em que não colhemos, os pés estavam carregados, mas com frutas novas e em crescimento. A gente depende da chuva e tem chovido numa constância boa e na quantidade certa para os cultivos”, afirma Bruno, que se dedica à colheita, enquanto Túlio assume a parte comercial.

Os negócios alavancaram mais nos últimos três anos. Enquanto a maior parte do limão-taiti tem como destino as Centrais de Abastecimento do Estado, o restante é vendido com facilidade para os restaurantes de Vila Velha. A proximidade com a Ceasa, de apenas 38 km, é considerada uma vantagem pelos agricultores. “São apenas cinco quilômetros de estrada de chão e o restante na pista. Temos muita facilidade de escoamento em comparação com outras regiões produtoras, a exemplo de Itarana, São Mateus e Santa Leopoldina. Nós estamos na porta”.

Mais recentemente, os irmãos se tornaram os primeiros agricultores familiares do município a fornecer para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). “A equipe da prefeitura desconhecia ter produtor rural em Vila Velha. Até então só participavam da licitação produtores de outros municípios. Abrimos caminho para outros agricultores locais terem preferência no programa federal”, comemora Bruno.

O engenheiro agrônomo do Banco de Desenvolvimento do Espírito Santo (Bandes) cedido à Prefeitura de Vila Velha como coordenador de Agricultura e Pesca, Gabriel Nunes, informa que todo ano o município abre o chamamento público para merenda escolar, porém os produtores locais nunca tinham participado do edital do PNAE. “A diferença neste ano foi identificar produtores potenciais e dar a assistência necessária para que pudessem aderir ao programa. A ideia é expandir o cadastro no próximo ano”

### \_GOSTO

Embora criados na área urbana, Túlio, formado em economia, e Bruno Von Ran-



dow, em administração e ainda árbitro de basquete, sempre tiveram uma relação estreita com o agronegócio. De acordo com Bruno, o pai, já falecido, era veterinário da Secretaria de Estado da Agricultura (Seag) e viajava o Espírito Santo para organizar exposições agropecuárias.

Como o pai ficava mais tempo fora de casa, os irmãos passaram a acompanhá-lo nos eventos e acabaram tomando gosto pelo agro, hoje praticado na cidade onde vivem. “As pessoas não têm noção do tamanho da área rural de Vila

Velha. O interior do município ainda é desconhecido, mesmo estando tão perto da área consumidora”, conclui Bruno.



## \_CAFEICULTURA

A cafeicultura em Vila Velha é insipiente, havendo apenas cinco estabelecimentos produtores, com um total de 25 ha plantados com conilon, de acordo com o Censo Agropecuário de 2017. Essas propriedades têm como características a utilização de pequenas áreas de cultivo com utilização de mão de obra familiar e baixo uso de tecnologia.

Além do café, um dos cafeicultores cultiva pimenta rosa, gengibre e está montando um confinamento de gado de corte e começando a produzir abóbora com o objetivo de fornecer para o PNAE.

“Vila Velha é um município que está dentro do maior mercado consumidor do Estado. Este é o potencial a ser explorado pelos agricultores locais. O desafio para quem trabalha com agricultura em Vila Velha, seja através de órgãos públicos ou da sociedade civil, é organizar o setor para conseguir atender às demandas geradas por esse grande mercado consumidor”  
**Fabio Stelzer, coordenador do ELDR do Incaper de Vila Velha**



## XURI DE UVA DE MESA E ORGÂNICOS CERTIFICADOS

No sentido Guarapari, a localidade de Xuri conta com diversificada produção agrícola e iniciativas pioneiras na zona rural de Vila Velha. Os destaques são os sítios Effigen (Casa da Uva), com cultivos de uva de mesa, e Pedra Viva, o único do município certificado para orgânico, com 154 variedades de frutas, olerícolas, condimentos e legumes.

A primeira propriedade fica localizada na altura do km 15, na rodovia ES-388. O casal Jorge Ivan Effigen (54) e Tânia Grassi (53) ingressou na viticultura em 2000, com 2 hectares de produção das variedades Vitória (sem caroço) e Niágara Rosada. Devido à seca de 2015 e 2016, os agricultores tiveram perda

total do parreiral porque não tinham água para irrigação. Atualmente, cultivam apenas 1 ha com uva de mesa, com produção de 10 toneladas por ano.

Effigen conta que a ideia de investir em viticultura surgiu após visitar um projeto em Pirapora (MG), no Vale do Rio São Francisco. As semelhanças geográficas e climáticas encorajaram a iniciativa. “Fiz amizades com outros produtores e especialistas, que nos dão assistência técnica via internet”, diz.

O casal comercializa uva de mesa nas feiras municipais, com uma rede capixaba de supermercados, distribui na Ceasa e acaba de ser selecionado para fornecer ao PNAE de Vila Velha. Além disso, mantém um colhe e pague no sítio, recebendo os visitantes em períodos com a fruta madura nos pés.

“As pessoas ficam admiradas porque a gente está muito próximo da cidade e tem uma área rural perto. Vila Velha só é conhecida pela parte litorânea. Tem sido bem gratificante morar na propriedade, com uma vida bem tranquila e sossegada”, comenta Jorge Effigen.

## \_SONHO

A apenas 1 km do Sítio Effigen, o Sítio Pedra Viva é a concretização de um sonho para a agricultora orgânica Renate Wanke (47). Formada em engenharia civil, foi durante o mestrado em engenharia ambiental que decidiu pesquisar o desaguamento de lodos de esgoto. Ela conta que, desde aquele período, já focava no lodo como produto “interessante” para utilizar no condicionamento de solos.

Com incentivo do marido, Ricardo Franci (61), engenheiro civil e sanitarista com doutorado na França na mesma área de pesquisa da mulher, ela fundou a empresa Xuri Alimentos Saudáveis,

com sede no Retiro do Congo. Em 2014, Renate desenvolveu reatores de compostagem de resíduos orgânicos para formar adubo e utilizar na agricultura.

Quatro anos depois, efetivamente iniciou a empresa, tendo como meta produzir alimentos orgânicos e saudáveis para comercializar na região metropolitana de Vitória, garantindo simultaneamente equilíbrio ecológico, fertilidade do solo e prevenção a pragas.

“Desde o início pensei em uma empresa baseada no conceito Nexus, que aborda o aspecto indissociável dos vetores água, nutrientes e energia para

o desenvolvimento humano. Dessa forma, decidi que, para ter esse ciclo completo, teria de trabalhar com agricultura orgânica, gerando produtos diversificados e de alta qualidade para a saúde dos consumidores e que fossem produzidos sem agredir os grandes ciclos da natureza”, relata a agricultora.

Em 2019, com a empresa ainda no Retiro do Congo, o casal conquistou o Certificado de Conformidade Orgânica pelo Instituto Chão Vivo. Já no ano passado, adquiriu o sítio em Xuri (com cerca de 4,24 hectares), para onde transferiram a sede da Xuri Alimentos Saudáveis.

Atualmente, quando a produção de olerícolas, condimentos, legumes e frutas, principalmente desta última, é maior, os agricultores fornecem para pequenos supermercados. As demais (hortaliças, ovos,

[O] DIVULGAÇÃO



\_Jorge Effigen e a mulher, Tânia Grassi, são os segundos produtores de Vila Velha cadastrados para fornecer alimento à merenda escolar



galinhas e galos) são vendidas por meio das redes sociais, com entrega na casa dos clientes.

### **DIVERSIDADE**

O Sítio Pedra Viva impressiona pela diversidade de produtos agrícolas de base orgânica. Tem plantação de palmito pupunha intercalada com juçara e de aproximadamente 800 pés de manga, sendo a maioria do tipo Palmer, além Manguita, Hadem e Tommym.

A lista com 154 itens inclui desde cultivos orgânicos de coco (comercializados secos e verdes), abacaxi, acerola, cacau, jaca dura, jabuticaba amarela (cabeludinha), amora, jenipapo, limão galego, limão branco, laranja bahia, pitanga, banana, goiaba, seriguela, jambu a plantas medicinais. Os agricultores ainda produzem compotas e geleias a partir das frutas colhidas no sítio.

Para Renate, é um sonho se realizando pouco a pouco. “O mercado de produtos orgânicos ainda não está maduro o suficiente na nossa região e, hoje, entendo que a pandemia atrapalhou bastante esse amadurecimento. Há uma perda generalizada de rendimento na população e isso é determinante na escolha de alimentos mais baratos, o que nem sempre ocorre com os produtos orgânicos”, analisa.

Por esse motivo, a agricultora ressalta a necessidade de serem criativos, tanto na produção quanto na comercialização dos produtos, o que exige dedicação permanente ao ciclo completo do negócio. “Estamos dando ênfase especial à consolidação de um canal de comercialização via internet para conseguir



adequar melhor a produção à demanda, sem desperdícios”.

A proximidade com o centro de Vila Velha e o silêncio predominante são as vantagens de viver na zona rural, diz Renate. “Estamos a meia

hora do centro da cidade, convivendo com macacos, tucanos, canarinhos e outros animais silvestres. O silêncio e o verde são o que mais aprecio aqui. As noites também são muito estreladas”, gaba-se.

## **1ª COOPERATIVA DE SERINGALISTAS DO BRASIL FAZ 30 ANOS**

A Cooperativa dos Seringalistas do Espírito Santo (Heveacoop) completou 30 anos em maio. Com sede em Vila Velha, a instituição formada por 260 pequenos e médios produtores de látex coagulado (ou coágulo virgem) de todo o Estado é a primeira do Brasil neste setor do agronegócio. A união inédita inspirou outras iniciativas semelhantes no país, mas a Heveacoop continua sendo a maior cooperativa em número de cooperados.

A Heveacoop foi fundada diante da necessidade de pequenos e médios produtores de borracha capixabas organizarem a comercialização da matéria-prima. “O mercado era desorganizado há trinta anos. Em prejuízo do produtor haviam muitos atravessadores que marca-

vam para fazer coleta e não apareciam”, relata o sócio-fundador e atual diretor-presidente da cooperativa, Humberto de Moraes.

Para aumentar o volume de produção e enfrentar o mercado sem depender dos atravessadores, um grupo de 20 seringalistas fundou

## COM SEDE EM VILA VELHA, A HEVEACOOPT AUMENTOU O NÚMERO DE ASSOCIADOS E PRODUÇÃO DE LÁTEX COAGULADO EM TRÊS DÉCADAS

a Heveacoopt. Além dos capixabas, a cooperativa reúne associados nos limites com Bahia, Rio de Janeiro e Minas Gerais que, juntos, produzem cerca de 3.000 toneladas de látex coagulado por ano. Pelo menos 30 municípios concentram a produção, e a previsão de faturamento bruto em 2021 é de R\$ 15 milhões.

No início da pandemia, o preço líquido do coágulo virgem chegou a custar R\$ 3 o quilo. No entanto, este ano já valorizou 66% o preço médio pago aos seringalistas associados, em torno de R\$ 5 o quilo. “Enfrentamos muitas crises de mercado, seja de preço, de demanda, mas hoje, felizmente, a exploração de borracha é um bom negócio. Por ser commodity, depende do que acontece mundo afora. A pandemia teve interferência negativa, mas com a China saindo na frente no controle da Covid-19, a economia está bastante ativa e demandando produção de borracha. O preço ganhou fôlego, e o mercado está bom. Tem fome de tudo!”, afirma Humberto.

O galpão de embarque da borracha funciona em Guarapari. É dali que a borracha bruta produzida pelos cooperados é transportada para usinas de beneficiamento de Sooretama, no norte do Estado, e Ituberá (BA). Lá, o látex é transformado em Granulado Escuro Brasileiro (GEB), a matéria-prima para fabricação de pneus da Michelin.

Toda receita com a venda do látex coagulado é revertida aos 260 cooperados. “Todo o benefício é para o cooperado. Sozinhos, eles não teriam condições de enfrentar o mercado. Os pequenos produzem em torno de quinze toneladas por ano, o que os impossibilita de serem competitivos”, conclui o diretor-presidente da Heveacoopt.

Outro sócio-fundador e diretor comercial da cooperativa há quase 30 anos é *Pedro Wandekoken*. Ele se diz satisfeito pelo trabalho executado ao longo dos anos e afirma que a Heveacoopt é reconhecida nacionalmente pelo modelo de gestão em agronegócio.

“O seringalista se sente seguro em fazer parte de uma institui-



\_Humberto de Moraes é o atual diretor-presidente da cooperativa

ção que lhe garante estabilidade, realizando toda a operação comercial e fiscal e mantendo sempre o melhor preço de mercado. O único trabalho dos nossos associados é produzir borracha e colocá-la no ponto de embarque a cada trinta dias. Em dez dias, o dinheiro está na sua conta”, finaliza.



\_Dois momentos: extração do látex coagulado e transporte da matéria-prima do galpão de embarque em Guarapari





\_Telmo Baldo, Adriano Salvi e Lucas Faria são sócios da Farmly, que conecta agentes e gera valor na cadeia do café

## VITÓRIA

# Tecnologia e inovação conectam o campo à capital

**\_REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA**  
\_safraes@gmail.com

E chegamos à capital do Espírito Santo. Por razões tecnicamente óbvias, Vitória não entra para as estatísticas da agropecuária estadual (o município não consta no levantamento do Proater, uma das fontes de informação para esta reportagem especial) devido à população se concentrar basicamente em área urbana. No entanto, o status de metrópole não exclui os moradores do contato com o agro. As 15 feiras orgânicas e agroecológicas implementadas em shoppings centers, praças e ruas da ilha são a oportunidade se aproximar deste universo.

**A NOVIDADE SÃO AS NOVAS FORMAS DE VENDER VERDURAS, FRUTAS E LEGUMES FRESCOS E A PROFUSÃO DE STARTUPS COM SOLUÇÕES DIVERSAS PARA O AGRO**

A novidade fica por conta das novas formas de comercializar verduras, frutas e legumes frescos da agricultura familiar do interior capixaba para o consumidor metropolitano. Sem a ven-

da direta de agricultores para consumidores por causa da suspensão das feiras, o uso das tecnologias digitais foi intensificado na pandemia do novo coronavírus (Covid-19).

Como forma de incentivar e facilitar esse comércio, o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) está desenvolvendo o aplicativo de celular “Feira na palma da mão”. Trata-se de uma plataforma digital de venda direta com o objetivo de promover e facilitar negócios, além de proporcionar agilidade e credibilidade à comercialização dos alimentos.

O projeto é financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Espírito Santo (Fapes) e tem parceria da Secretaria de Estado da Agricultura (Seag). A previsão de funcionamento é para o início de 2023.

O coordenador do projeto e do Centro Regional de Desenvolvimento Rural (CRDR) Metropolitano do Incaper, Luiz Bricalli, explicou que a plataforma irá conectar as pontas da produção e do consumo. “É uma ligação direta entre o agricultor e o consumidor da cidade, uma maneira de contribuir para um tipo de comércio justo e a conveniência de se obter produtos frescos, com garantia de procedência, segurança e confiabilidade por meio um novo canal de comunicação”, disse Bricalli.

As visitas a campo, em propriedades rurais e estabelecimentos comerciais, tiveram



—A primeira reunião para a identificação de estabelecimentos e produtores foi realizada em março, no restaurante Sol da Terra, em Vitória

início na segunda quinzena de março para a identificação dos interessados. O projeto também já efetuou etapas iniciais como a contratação de duas pesquisadoras bolsistas, Nathália Zouaim Messina e Joelma de Carvalho Barbosa.

Para alcançar a eficiência na comunicação direta, o projeto tem como meta identificar os agricultores familiares de municípios capixabas integrantes do Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar de Pequeno Porte (Susaf/

ES), sendo eles: Viana, Cariacica, Guarapari, Castelo, Domingos Martins, Venda Nova do Imigrante, Cachoeiro de Itapemirim, Linhares e Santa Maria de Jetibá.

Na outra ponta, também serão identificados estabelecimentos comerciais alimentícios como restaurantes, refeitórios empresariais, mercados, entre outros, que demandam maiores volumes de produtos agropecuários e que estejam instalados em cidades com população urbana expressiva. A estimativa de adesão ao aplicativo é de 50 propriedades rurais da agricultura familiar e 25 estabelecimentos comerciais.

*\*Com informações do Incaper*

## STARTUPS TRAZEM SOLUÇÕES PARA URBANOS E RURAIS

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

Segundo o jornal “Valor Econômico”, com base no levantamento Radar AgTech Brasil, o número de startups do agro cresceu 40% em 2020 em relação ao ano anterior no

país. Conforme o estudo, que teve parceria da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), até ano passado o Espírito Santo contava com 20 agtechs, como também são chamadas as empresas iniciantes de base tecnológica voltadas à agropecuária.

E Vitória é a sede de três startups que destacamos nesta reportagem: a Olho do Dono, que você já conheceu aqui na “Conexão Safra”, a Farmly e a Endeleva, todas com tecnologias e soluções inovadoras para o agronegócio.

Eleita a melhor da América Latina na competição “TechCrunch Startup Battlefield” (2018), a Olho do Dono



desenvolveu um sistema que facilita a pesagem de bovinos por meio de câmera 3D, tradicionalmente feita com balanças de gravidade. A tecnologia permite emitir, armazenar e gerar informações essenciais para aumentar a eficiência e a produtividade nas fazendas.

O sensor capta 60 fotos por segundo, que são convertidas e reconstruídas em 3D no computador. Com a câmera posicionada sobre um tripé e sem a necessidade de conexão com a Internet, é possível fotografar 250 bois passando em 15 minutos.

No ramo da cafeicultura, a Farmly se propõe a conectar agentes e gerar valor na cadeia do café. Fundada em 2019 pelos sócios Adriano Salvi, Lucas Faria e Telmo Baldo, a startup surgiu com o objetivo de conectar diretamente o produtor de café especial aos torrefadores no exterior por meio de uma plataforma digital que permite a compra direta.

A Farmly já fechou parceria com 400 produtores para levar o arábica brasileiro e capixaba para o mundo. A empresa recebeu aporte de R\$ 1 milhão em *\*seed-money* para aumentar, ainda em 2021, o volume de vendas, através da expansão para produtores de médios e grande porte. Além disso, tem como aposta para o ano que vem a comercialização também de cafés colombianos pela plataforma.

“Viver e empreender em Vitória é muito bom. Viver porque é uma capital maravilhosa, belíssima, além de ter excelente qualidade de vida. Empreender porque Vitória é uma capital que respira inovação, tem bons profissionais conectados. No segmento do agro, no qual atuo, o Espírito Santo tem uma pauta bastante variada, com café, frutas, pecuária leiteira e de corte e celulose, e oferece grandes oportunidades”, destaca Adriano Salvi.

Assistida pelo programa “Trilha Sebrae UP”, do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), e incubada pelo hub de inovação da Federação das Indústrias do Espírito Santo (Findes), o Findeslab, a Endeleva desenvolve um produto para instalações e edificações. Dentre as propostas, estão sistemas de fachadas ventiladas, integradas a

jardins verticais e tecnologia de captação de energia solar.

De acordo com o engenheiro civil e CEO da startup, João Vitor Freire, a Endeleva busca inovar na construção civil de forma sustentável, aproveitando espaços antes subaproveitados para gerar energia, otimizar o conforto térmico, reduzir custos de manutenção e de consumo das edificações e trazer bem-estar, qualidade de vida e autoestima ao ambiente urbano, onde o metro quadrado é cada vez mais valorizado.

“Entendemos que se trata de um mundo bem vasto e com muito a se descobrir para tornar os jardins verticais viáveis para as cidades. Existem estudos da USP com bons resultados com plantas alimentícias neste sistema, a exemplo das Não-Convencionais (Pancs), temperos e tomates pequenos”, afirma Freire.

A startup está em processo de desenvolvimento do pro-

[0] LEANDRO FIDELIS / ARQUIVO CONEXÃO SAFRA



**\*Seed Money ou "Capital Semente"** é o investimento feito em empresas ainda em estágio embrionário e buscando capital para criar sua solução ou produto.

tótipo e prospectando parcerias para um primeiro case do laboratório. “Os jardins verticais estão sendo muito cobichados no momento. Por conta do isolamento social, as pessoas querem tornar a casa um lugar mais agradável e trazer elementos naturais para o ambiente”.

Ainda segundo o CEO da Endevevo, os jardins verticais inclusive otimizam muitas questões de eficiência energética. “As paredes com jardins instalados evitam a transferência de aproximadamente 70% do calor. Então, você isola a edificação e gasta menos com ar condicionado e aquecedor, sem contar a melhoria na qualidade do ar”, conclui.

*\*A parte do texto sobre a Farmly conta com informações apuradas pela nossa colunista Stefany Sampaio, desde abril titular da coluna*

**“Agro Business” (Rede Vitória), enquanto a declaração**

**de Adriano Salvi foi dada diretamente em entrevista ao repórter.**



—João Vitor (ao centro) junto com a equipe da Endevevo no Findeslabw

## TERMINAL PESQUEIRO DEVE SER CONCEDIDO À INICIATIVA PRIVADA

O Terminal Pesqueiro de Vitória, no bairro Jesus de Nazaré, é um dos cinco qualificados pelo Programa de Parceria de Investimentos (PPI) que deverão ser concedidos à iniciativa privada. O Ministério da Agricultura (Mapa) é o responsável pelo desenvolvimento dos procedimentos licitatórios para viabilizar a concessão dessas estruturas. O leilão está previsto para o terceiro trimestre deste ano.

Na ocasião da publicação do decreto 10.442 no Diário Oficial da União, em 28 de julho de 2020, o secretário de Aquicultura e Pesca do Mapa, Jorge Seif Júnior, avaliou que a desestatização vai proporcionar o estabelecimento de parcerias com o setor privado, que realizará os investimentos necessários para os terminais entrarem em pleno funcionamento de forma regular. No último dia 7 de junho, foi realizada Audiência Pública para debater a exploração da atividade econômica no terminal.

Os terminais pesqueiros públicos (TPP) são estruturas físicas necessárias para as atividades de movimentação e armazenagem de pescado, entreposto de comercialização, beneficiamento

e apoio à navegação de embarcações. A área pode compreender instalações como ancoradouros, docas, cais, pontes e píeres de acostagem, terrenos, armazéns frigoríficos, edificações e infraestrutura de proteção e acesso aquaviário.

Em Vitória, o Terminal Pesqueiro é sede da Secretaria da Pesca no Espírito Santo. O local é usado por cerca de 300 barcos e 2.500 pescadores capixabas, mas trabalhadores de outros Estados também utilizam a estrutura. Segundo a Colônia de Pescadores de Vitória (Z-5), da Praia do Suá, fora da época de defeso, são descarregados no terminal até duas toneladas de camarão e mil peixes por dia.

*\*Com informações do Mapa*



# Sustentabilidade Capixaba: é hora de reciclar e apostar no meio ambiente

**MOVIMENTO PRETENDE DIVULGAR AÇÕES SUSTENTÁVEIS QUE IMPACTEM POSITIVAMENTE A SOCIEDADE CAPIXABA**

**FERNANDA ZANDONADI**  
\_safras@gmail.com

O Seminário Sustentabilidade Capixaba nasceu no Caparaó e com garra para ganhar todo o Espírito Santo. O evento, que aconteceu de forma híbrida, nos dias 1º e 2 de junho, no Cerimonial Casa da Prata, em Guaçuí, mostrou que discutir a preservação das águas, da terra, falar sobre as leis e ações ambientais é urgente e mais atual do que nunca.

“As ações de destruição do meio ambiente repercutem no mundo todo. O que é feito na Amazônia, na Mata Atlântica ou no Pantanal repercute na Europa. O que se faz na Europa ou na China, repercute aqui. O ambiente é todo interligado e estamos, de fato, num processo de aquecimento do planeta. Então, é preciso que tenhamos uma articulação muito forte em todas as instâncias”, disse o governador do Estado, Renato Casagrande, que é engenheiro florestal e fez uma palestra no seminário.

As apresentações atraíram 520 inscritos, que receberam um certificado de participação de 12 horas ao final. Foram, ainda, quase 2,2 mil visualizações nas redes sociais. E os palestrantes foram unânimes em mostrar que economia e sustentabilidade andam de mãos dadas.

## IDEIAS E PRÁTICAS

A organizadora do evento e editora da revista Conexão Safra, Kátia Quedevez, destaca a importância das boas práticas ambientais, seja pelos governos, entidades, empresas e em

nosso dia a dia. “Aqui funciona uma unidade de educação ambiental, que é o Sonho da Aninha, um projeto apoiado pelo Instituto Preserve. Aqui na Casa da Prata, tudo foi preparado com eucalipto tratado e paletes. Garrafas de vinho foram usadas como luminárias, assim como potes de azeitona e palmito. Os refletores vieram de uma construção que foi demolida. São coisas possíveis de reciclar e fica muito bonito”.

Esse cuidado como o ambiente onde ocorreu o ciclo de palestras pode ser visto em todos os detalhes, segundo o organizador do evento e diretor do Grupo Folha do Caparaó, Elias Carvalho. “Todos abraçaram o projeto,

que foi pensado para ser sustentável. Foram muitas mãos para tudo funcionar bem e colocar, na prática, as mensagens que nossos palestrantes deixaram. É um projeto que tem coração em tudo”, disse.

Os palestrantes foram Francelino Lamy de Miranda Grando, que falou sobre A Evolução do Conceito de Desenvolvimento Sustentável, Luna Gripp Simões Alves, com o tema Monitoramento Hidrológico - Conhecimento para o Desenvolvimento Sustentável, Mário Mantovani, que falou sobre Gestão Ambiental Local, Patrimônio Natural e Mata Atlântica, Sérgio Xavier, que é ex-Secretário de

[o] JOÃO PAULO



# J. AZEVEDO

MÁQUINAS AGRÍCOLAS LTDA



MASSEY FERGUSON

TRATORES SÉRIE

## MF 4400

80 – 105 cv

Cabinado

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

NOVA LINHA  
DE TRATORES  
MASSEY FERGUSON

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 | oficina@jazevedonet.com.br

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

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





\_ Prof. Sérgio Xavier, Dr. Francelino José Lamy de Miranda Grando, Dra. Isabela de Deus Cordeiro, Prof. Mario Mantovani, Prof. Fábio Ahnert, Dra. Luna Gripp Simões Alves

Meio Ambiente de Pernambuco e articulador do Centro Brasil no Clima (CBC) e a promotora Isabela de Deus Cordeiro, que falou sobre Destinação de Resíduos Sólidos.

### **DA INFORMAÇÃO À PRÁTICA: VEJA AS AÇÕES SUSTENTÁVEIS ADOTADAS DURANTE O SEMINÁRIO**

#### **\_LUMINÁRIAS**

O local escolhido para a primeira edição do evento teve, como base, a sustentabilidade. As luminárias da área de alimentação da Casa da Prata, em Guaçu, foram feitas com garrafas recicladas de bebidas, além de vidros de palmito e azeitonas. O resultado foi muito elogiado pelos participantes.

#### **\_ESTRUTURA**

Na estrutura do local foram usados paletes e madeira de eucalipto cultivado. Isso significa que não houve danos à floresta nativa. Além disso, esse tipo de madeira é mais uma forma

de remuneração para os produtores rurais.

#### **\_BOLSAS**

As bolsas de lona foram a sensação do evento. Feitas a partir de materiais usados em banners e cartazes, elas são resistentes e bonitas. Foram pensadas também para o uso futuro em compras nos supermercados e outras lojas, por exemplo. A bolsa de lona vai evitar o uso das sacolas plásticas, tão prejudiciais ao meio ambiente.

#### **\_RECICLAGEM**

O lixo recolhido durante o evento foi todo para a reciclagem. Além disso, os próprios recipientes de

lixo eram feitos de baldes e galões reciclados.

#### **\_CAMISAS E MÁSCARAS**

O cuidado foi tanto que as camisetas e máscaras que foram distribuídas no evento vieram de uma fábrica capixaba. A ideia foi valorizar os produtos do Espírito Santo e fomentar a economia local.

\_Assista a cobertura completa do I SEMINÁRIO SUSTENTABILIDADE CAPIXABA







**Coocafé**  
*A força da união*



**10<sup>a</sup>**

# Feira de **NEGÓCIOS** Digital

**02 A 07 DE AGOSTO**



**Delivery**



**ACESSE O SITE**



# 10º Simpósio do Produtor de Conilon confirmado para setembro

**10º SIMPÓSIO DO PRODUTOR DE Conilon**  
Conilon e Robusta no Brasil e no Mundo

**16 SETEMBRO 2021**

**CONILON E ROBUSTA**  
**NO BRASIL E NO MUNDO**

BRASIL REPÚBLICA DOMINICANA MÉXICO CUBA ANGOLA UGANDA VIETNÃ

REALIZAÇÃO UFES Proagro

**REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA**  
[\\_safraes@gmail.com](mailto:_safraes@gmail.com)

O 10º Simpósio do Produtor de Conilon já está saindo do forno e, este ano, traz o tema *"Conilon e Robusta no Brasil e no mundo"*. O evento vai acontecer a partir do dia 16 de setembro, de forma on-line, e ficará acessível aos interessados após as palestras.

O professor da Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes) e coordenador do seminário, Fábio Luiz Partelli, explicou que os temas deste ano são a contribuição das pesquisas, mercado, qualidade e experiências de sucesso de cafeicultores.

"Além disso teremos palestras 'práticas' sobre o café conilon/robusta em diversos países, como Vietnã, México, Angola, República Dominicana, Cuba e outros. É, portanto, uma oportunidade de conhecer a cafeicultura do conilon e robusta de diversos países", avalia.

O simpósio está em sua segunda edição no formato virtual. As oito primeiras foram realizadas de forma presencial, com a participação de engenheiros agrônomos, estudantes de engenharia agrônoma e técnicos em agropecuária, além, claro, de centenas de agricultores.

Com a pandemia do novo coronavírus, no entanto, o evento se reinventou e encontrou na internet um meio de disseminar as informações repassadas e discutidas nas palestras em 2020. Foram mais de 30 mil acessos, de diversas partes do Brasil e do mundo.

Também na última edição foi impressa uma publicação que, junto com os exemplares dos seminários anteriores, atingiu a marca de 8.600 mil livros distribuídos. "Portanto, em 2021, a expectativa é de termos mais de 40 mil acessos e alcançar a marca de 10 mil livros", ressalta Partelli. Para acompanhar as novidades do evento, basta acessar o site [www.cafeconilon.com](http://www.cafeconilon.com).



# ANTES DURANTE E DEPOIS

É SEMPRE IMPORTANTE  
CHECAR A QUALIDADE DO SOLO!



## POR QUE FAZER A ANÁLISE?

Quando você faz a análise do solo, você descobre tudo que está sobrando e faltando para sua lavoura render o máximo.

## FRETE GRÁTIS\*

\*Ao enviar mais de 5 amostras o frete é por nossa conta. E você recebe o resultado sem precisar sair de casa.



## NOSSAS CERTIFICAÇÕES:



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

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

**Manhuaçu - MG**

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

**Varginha - MG**

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



# Conexão Safra participa de live com alunos da Multivix

**REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA**  
\_safraes@gmail.com

Para celebrar o Dia do Trabalhador Rural (25 de maio), a Faculdade Multivix convidou a equipe de jornalistas da Conexão Safra para uma live com alunos de medicina veterinária, administração e engenharia do campus Castelo.

Com o tema “Mulheres Capixabas no Agro: Histórias Transformadoras que Inspiram”, a editora Kátia Quevedez e os repórteres Leandro Fidelis e Rosimeri Ronchetti falaram da questão de gênero a partir das principais reportagens publicadas na revista e no site.

O evento contou com a participação do professor Maycon Delatorri, da coordenadora do curso

de administração, Ednéa Brambila, e do coordenador do curso de veterinária, Alan Paganini, que foi o moderador do bate-papo.

Segundo Delatorri, o papel das mulheres nas empresas e no agro foi uma sugestão dos próprios estudantes para a palestra. “Seriam apenas quarenta minutos, mas os alunos gostaram e pediram para prolongar porque acharam o assunto interessante. Vocês trouxeram a abordagem



de maneira muito descontraída”, diz.

Ainda na avaliação do professor, a experiência inédita com a temática

agro superou o número de alunos assistindo ao vivo. “Foram quase sessenta estudantes on-line, nunca tinha visto isso, mesmo eles preferindo assistir a qualquer momento durante o semestre a palestra gravada”.

## 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.**





## CRESOL LANÇA RELATÓRIO DE SUSTENTABILIDADE 2020

**PUBLICAÇÃO REÚNE HISTÓRIAS, NÚMEROS E AÇÕES NO ANO DE MAIOR CRESCIMENTO DO SISTEMA**

A Cresol, instituição financeira cooperativa com mais de 635 mil cooperados e presente com agências em 17 estados, lançou no mês de maio o Relatório de Sustentabilidade 2020. O documento mostra a transformação na vida das pessoas e de seus empreendimentos, refletindo sobre os resultados da atuação voltada para a valorização de uma sociedade sustentável.

A Cresol comemorou, em 2020, o melhor ano do Sistema. Em meio às incertezas provocadas pela pandemia do novo Coronavírus, o crescimento foi superior a 40%, atingindo a marca de R\$ 12,9 bilhões em ativos, além de um resultado financeiro recorde: R\$ 148,8 milhões, quase 60% a mais que o período anterior.

Porém, mais do que números, a Cresol é feita de histórias, em que os cooperados são protagonistas. Esses relatos legitimam os resultados e o propósito ao oferecer soluções financeiras.

Presidente da Cresol Confederação, Cledir Magri destacou o conteúdo das 140 páginas do Relatório,

que evidencia a força da instituição, sólida, com credibilidade e capaz de permitir conquistas e gerar oportunidades para seus cooperados.

“Desde o surgimento do Sistema Cresol nós temos buscado o equilíbrio entre as dimensões social, econômica, cultural e educacional. Neste Relatório de Sustentabilidade apresentamos o conjunto de ações desenvolvidas na nossa rede de cooperativas e agências ao longo de 2020, um balanço que só é possível graças à atuação e ao empenho de todos os nossos profissionais e que reforça o compromisso com as pessoas e com as localidades que estamos inseridos, mantendo um compromisso como instituição financeira cooperativa”, afirmou Magri.

### CAMINHO PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

Alguns eixos guiam o caminho da Cresol para o desenvolvimento sustentável, alinhados com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), um pacto global de países, empresas e instituições para um mundo mais justo: Finanças Inclusivas, Governança Participativa e Educação Cooperativa.

A Cresol contribuiu para o empoderamento das pessoas e a inclusão delas, bem como soluções empresariais voltadas à sustentabilidade. Entre os destaques do Relatório estão a evolução de 73% da carteira de jovens, 33% da carteira de mulheres e 51% de crescimento em empreendimentos sustentáveis.

Em um ano de pandemia e reinvenção, os canais digitais foram suporte quando a Cresol não pôde estar presencialmente. O relacionamento é e sempre será uma das prioridades, pois é a partir dele que geramos valores e resultados aos cooperados.

A educação, outro pilar, contribui para difundir um modelo econômico socialmente justo, baseado na mutualidade, dignidade e na democracia. O Cresol Instituto ajuda a transformar vidas por meio da educação, no Brasil e na América Latina, sempre com muita inovação tecnológica e metodológica.

Presidente do Cresol Instituto, Alzimir Thomé, destacou as ações que o Instituto desenvolve e que repercutem na vida dos colaboradores e cooperados.

“Estamos superando nossas expectativas a cada ano e envolvendo cada vez mais pessoas em ações de transformação social. Todo esse crescimento demonstra que estamos no caminho certo, nos qualificando e oportunizando conhecimento para nossos colaboradores, conselheiros e para a sociedade”, disse.

Essas e outras informações, além do detalhamento dos resultados alcançados ao longo de 2020, estão no material. O Relatório de Sustentabilidade está disponível no site da Cresol.





## ESPECIAL *Frutas do Brasil*



# O insuperável e capixabíssimo abacaxi

[0] REPRODUÇÃO INTERNET



**\_FERNANDA ZANDONADI**  
\_safras@gmail.com

As frutas são a cara do Brasil. Solares, doces, coloridas. E, para homenagear e conhecer mais essas preciosidades que nascem em solo tupiniquim, a Conexão Safra vai falar, a partir desta edição, sobre essas delícias saudáveis. O primeiro fruto a ganhar as páginas da revista é o insuperável, em imponência e doçura, o abacaxi.

Hoje presente na maioria das mesas brasileiras, ele já foi símbolo de ostentação e riqueza. No século 18, os belos frutos eram usados como enfeites nas mesas dos nobres europeus. A dificuldade de importação e os custos proibitivos para o cultivo em climas frios fizeram do rei das frutas um belíssimo troféu para aqueles que queriam mostrar que tinham dinheiro e poder.

Atualmente, o consumo do abacaxi é mais democrático, ainda que permaneça nobre e delicioso. No Brasil, o maior produtor é o Pará que, em 2019, entregou ao mercado mais de 310 mil frutos. Destaque para Floresta do Araguaia, município paraense que, sozinho, é o maior produtor de abacaxi do Brasil.

Para dar uma ideia de como o fruto é apreciado, no mesmo ano foram produzidos, no Brasil, mais de 1,6 milhão de abacaxis, todos devidamente consumidos pelo mercado. As informações são da Embrapa, com base nos dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

O Espírito Santo é o 10º produtor brasileiro de abacaxi. E, em setembro, começa, de fato, a colheita do fruto em Marataízes, o maior produtor do Espírito Santo. As chuvas constantes na região apontam para uma safra abundante este ano, segundo Cremildo Marvila, produtor na localidade de Brejo dos Patos e presidente da Associação de Moradores e Agricultores Familiares de Marataízes.

Da plantação para as mesas, no entanto, ainda há um bom caminho a percorrer. “O abacaxi sai daqui e vai para a Ceasa, em Vitória. Também vai para Minas Gerais e Rio de Janeiro. São muitos caminhões lotados saindo todos os dias na época da colheita. Alguns, levam direto para o consumidor”, diz Marvila, citando os famosos caminhões de abacaxi que tomam conta das cidades capixabas durante a primavera.

## ALGUMAS CURIOSIDADES SOBRE O ABACAXI:

>>> O Brasil é o segundo maior produtor de abacaxis do mundo, atrás apenas da Costa Rica, que encabeça a lista com mais de 2.930.661 toneladas produzidas por ano.

>>> A variedade mais plantada no Espírito Santo é a pérola. Segundo os produtores e especialistas, foi a que melhor se adaptou ao clima e solo da região.

>>> A cultura racional do abacaxizeiro, apesar de muito rentável, exige bastante técnica e trato. Sua propagação é feita por mudas e são exploradas uma ou duas safras.

>>> No Brasil, as principais pragas do abacaxi são a broca-do-fruto (*Thecla basilides*), a cochonilha (*Dysmircoccus brevipes*) e a broca-do-talo (*Strymon megarus*), essa de ocorrência no Norte-Nordeste.

>>> O abacaxi faz muito bem para a saúde. Rico em fibras, potássio e vitamina C, comer o fruto é uma forma de reduzir os níveis de colesterol ruim no organismo. Como muitas fibras são solúveis, elas reduzem a concentração de gordura na corrente sanguínea. Isso previne a hipertensão e infartos.

>>> O abacaxi pode ser consumido in natura ou industrializado, sob a forma de fatias ou pedaços em calda, pedaços cristalizados, passa, pickles, suco, xarope, geleia, licor, bebida fermentada, vinagre e aguardente.

>>> O abacaxi já era cultivado pelos indígenas em extensas regiões do Novo Mundo antes da sua descoberta pelos europeus. Origina-se da América tropical e subtropical (da região Centro-Sul do Brasil, nordeste da Argentina e Paraguai).

>>> O termo “abacaxi” (em português brasileiro) é oriundo da junção dos termos tupis i'bá (fruto) e ká'ti (recente, que exala cheiro agradável e intenso), documentado já no início do séc.19.

>>> Na gíria brasileira, “abacaxi” significa “algo que não dá bom resultado, coisa embrulhada ou que não presta”. Este fato provavelmente se deve ao seu visual espinhoso e ressequido, bem como à dificuldade para descascá-lo sem se ferir com suas farpas, presentes tanto na “coroa” quanto na própria casca. “Descascar o abacaxi”, uma extensão da mesma gíria, significa “resolver um problema difícil”.

(Com informações da Wikipedia)



## PARECE QUE TEM MEL! CONHEÇA O DONO DA VOZ DA VINHETA QUE VIROU PATRIMÔNIO CAPIXABA

[0] ARQUIVO PESSOAL



*“É doce, doooce, doooooce... Parece que tem mel!”*  
Qual capixaba não se lembra da voz forte e com dicção perfeita chamando todo o bairro para ir ao carro do abacaxi? O dono desse vozeirão é o locutor mineiro **Carlos Fernandes de Oliveira**. Ele tem 79 anos, trabalha há 60 com locução e, durante 57 anos, também emprestou sua voz a várias rádios brasileiras.

Morador de Uberlândia (MG), Carlos Fernandes já passou por diversas emissoras, mas viu seu nome ganhar o Brasil por meio das mais diversas locuções, entre elas, a que virou patrimônio capixaba: a do carro do abacaxi.

**Acompanhe a entrevista:**

### A VINHETA DO ABACAXI DE MARATAÍZES É UM PATRIMÔNIO CAPIXABA. COMO ELA FOI CRIADA?

Eu fiz de improviso, não tinha nada escrito. A maioria das minhas locuções são assim. A pessoa passa a relação do que vai vender, mas o argumento e a improvisação são meus. Não obedeco um critério formal não. Faço como se estivesse conversando com as pessoas. Tenho essa intimidade respeitosa com os clientes.

### COMO OS PRODUTORES DE MARATAÍZES CHEGARAM ATÉ O SENHOR?

Eles conseguiram meu contato, falaram comigo e eu inventei. Queria valorizar o produto de

Marataízes. E isso virou até meme na internet. De vez em quando chegam memes no meu celular do abacaxi de Marataízes.

### AOS 79 ANOS, QUAL É O SEGREDO DE MANTER A VOZ EM DIA?

Não perdi o timbre nem a potência da voz. Não tenho muito segredo não. Não tomo nada muito gelado, não sacrifico minha garganta e bebo esporadicamente. Deus me deu o dom da voz e da facilidade de improvisação. Falo um texto de um minuto e meio sem escrita nenhuma.

### O SENHOR TEM UMA BELA HISTÓRIA NO RÁDIO E TAMBÉM NO UNIVERSO DOS SHOWS, NÃO É?

Sim, passei por várias emissoras. Fiquei 23 anos na Rádio Globo Cultura AM, oito anos na Rádio América e já trabalhei em várias rádios, em muitas cidades de Minas Gerais. Hoje me dedico à locução. Moro em Uberlândia, que é onde fica meu estúdio.

### AGORA O SENHOR ESTÁ NAS REDES SOCIAIS, MOSTRANDO SEU TRABALHO. ISSO AUMENTOU A PROCURA POR SUAS LOCUÇÕES?

A procura é grande, pois nas redes sociais um com-

partilha meu trabalho com outro. Já fiz gravações para todos os Estados. Hoje em dia, eu faço três, quatro, até dez gravações num dia. A que mais gera memes é a do abacaxi de Marataízes. Mas já fiz propaganda até de funerária, o que aparecer a gente vende. Tenho mais de seis mil gravações minhas rodando no Brasil.

### COMO COMEÇOU A VIDA DE LOCUTOR?

Comecei na cidade de Itumbiara, em Goiás, aos 17 anos. Fazia propaganda de uma loja que vendia tecidos. As pessoas começaram a me falar: “você tem uma voz muito bonita”. Depois disso, em 1959, comecei a trabalhar na Difusora Brasileira de Itumbiara.

### O SENHOR JÁ TRABALHOU COM SHOWS TAMBÉM?

Sim. Fui chamado para ser apresentador de shows pelo Brasil inteiro. As atrações que apresentei foram Roberto Carlos, Silvinha e Eduardo Araújo. Apresentei shows da Martinha, Wanderleia. Já apresentei show do Chacrinha. Depois começou o sertanejo, comecei com Léo Canhoto e Robertinho, Zezé di Camargo. Sou muito bom de palco, domínio de público. Seguro quarenta mil expectadores só no microfone. Hoje não tenho mais tempo, o estúdio não deixa.



FINE

CHEGOU  
OCAFÉ  
VENEZAÉ O QUE  
*aproxima*  
A GENTE.

A Veneza, que está presente na vida dos capixabas há tantos anos, acaba de lançar um novo produto para sua mesa ficar completa: o **Café Veneza**.

100% capixaba e tradicionalmente gostosa, o Café Veneza chega nas versões Tradicional ou Extraforte e com selo Veneza de qualidade.

Experimente e deixe o seu dia com um sabor ainda mais especial.



Acesse o QR Code e veja  
o vídeo da campanha.

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



# Projeto visa difundir tecnologias para melhorar produtividade de abacaxi no ES

**HÁ GRANDE POSSIBILIDADE DE EXPANSÃO DO CULTIVO PARA A REGIÃO NORTE CAPIXABA**

## **ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO INCAPER**

A produção de abacaxi no Espírito Santo concentra-se em 97% no litoral sul capixaba, onde predomina o plantio da cultivar Pérola, suscetível à fusariose, principal doença que limita o cultivo de abacaxi no Brasil. O abacaxizeiro é uma frutífera de grande importância econômica e social para o Estado, no entanto, a produção e o rendimento são baixos. Com o objetivo de melhorar a produtividade de abacaxi no Espírito Santo, o Incaper está desenvolvendo um projeto para difundir tecnologias de cultivo.

Segundo estudos de zoneamento climático, praticamente todo o Espírito Santo tem condições climáticas ideais para o cultivo do abacaxi, com grande possibilidade de expansão para a região norte capixaba. Com a utilização de tecnologias adequadas de cultivo, aliada ao fomento de mudas de cultivares resistentes e produtivas, é possível ampliar a área de produção de abacaxi e reduzir o uso de fungicidas.

O projeto denominado “Estratégias para a difusão de tecnologias para o cultivo do abacaxizeiro no Espírito Santo” foi contemplado pelo Banco de Projetos da Secretaria da Agricultura (Seag) de 2020, com financiamento da Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Espírito Santo (Fapes).

De acordo com o coordenador do projeto e extensionista do Incaper, Ivanildo Kuster, o principal objetivo é fomentar o plantio da cultivar Vitória no Espírito Santo, especialmente no litoral norte e noroeste do Estado. O projeto visa a divulgar tecnologias de produção como

o mulching, também conhecido como cultivo na lona; a fertirrigação e o controle da floração da cultivar.

“O abacaxi Vitória pode ser mais produtivo, ao mesmo tempo que exige um trato cultural adequado. Por isso, o projeto tem como objetivo orientar as tecnologias de produção para que a cultivar expresse todo seu potencial. Essas ações em conjunto têm o propósito de aumentar a produtividade e sustentabilidade da abacaxicultura capixaba”, disse Kuster.

O extensionista ressaltou que o projeto conta com uma grande rede de apoio de pesquisadores e extensionistas do Incaper, principalmente dos técnicos dos Escritórios Locais de Desenvolvimento Rural (ELDRs) de Boa Esperança, Sooretama e Mucurici.

Tecnologias aumentam produtividade do abacaxi

A execução do projeto tem o objetivo de promover a difusão das tecnologias de cultivo do abacaxizeiro como o plantio na lona (mulching) em sistema fertirrigado e manejo da floração. O uso de mulching e da fertirrigação melhora a eficiência da irrigação e da adubação, aumentando a eficiência do uso de água e dos nutrientes. A melhoria da eficiência do uso dos insumos também proporciona um impacto ambiental, uma vez que possibilita a redução nas

aplicações de fertilizantes minerais e de irrigação, devido à maior eficiência de utilização.

A técnica do mulching é capaz de aumentar em até 30% a produtividade das lavouras e ainda reduzir os custos em até 50% com energia elétrica, água e período de irrigação. Com isso, tem-se um sistema mais eficiente e sustentável, com impactos econômicos e ambientais, com melhor aproveitamento de insumos e incremento na produtividade e qualidade dos frutos. Esse sistema foi validado para a cultivar Vitória, em solo capixaba, por meio da dissertação do Felipe Oliveira, sob a orientação da pesquisadora do Incaper, Doutora Sara Dousseau, parceira do projeto.

Um dos grandes destaques é a integração com a pesquisa aplicada e o desenvolvimento para validar e difundir tecnologias estudadas e adaptadas para o Espírito Santo. As pesquisas anteriores foram conduzidas por uma equipe composta por pesquisadores e extensionistas do Incaper e de outras instituições como a Embrapa e o Centro Universitário Norte do Espírito Santo (Ceunes) da Ufes, campus de São Mateus.

O projeto difunde tecnologias de pesquisas conduzidas pelo pesquisador do Incaper, Doutor José Aires Ventura, que contribuiu para o lança-

mento da cultivar Vitória e por Sara Dousseau, que desde 2013 tem conduzido projetos com a cultura do abacaxizeiro com apoio principalmente da Fapes.

“A irrigação e a adubação devem ser realizadas de acordo com o recomendado para a cultura do abacaxi. Por meio das pesquisas desenvolvidas, constatamos que a qualidade do fruto Vitória reduz mais que a do Pérola em condições de seca e escassez nutricional”, afirmou Sara.

### METAS PROPOSTAS PARA O PROJETO

As metas propostas para o projeto são: instalar Unidades de Observação/Demonstrativas em três municípios do Espírito Santo, que abrangem a microrregião litoral norte (Mucurici e Sooretama) e Noroeste (Boa Esperança); efetuar a análise sensorial em no mínimo três estabelecimentos comerciais em cada município onde foram instaladas as Unidades de Observação; distribuir ao menos 5 mil mudas do abacaxizeiro cultivar Vitória; realizar um dia de campo para capacitação de técnicos e produtores rurais; e promover uma reunião para nivelamento das informações sobre o manejo do abacaxizeiro para técnicos e extensionistas visando à formação de agentes multiplicadores.

“Realizamos a implantação das unidades de observação nos três municípios, conforme as metas propostas. Vamos produzir as mudas de abacaxi Vitória para fazer a distribuição no próximo ano. Também em 2022, vamos desenvolver as outras metas do projeto, que está em fase inicial”, explicou Kuster.

Será desenvolvido ainda um estudo sobre a aceitação dos consumidores aos frutos das cultivares Pérola e Vitória nos mercados locais, a fim de auxiliar na estruturação da cadeia produtiva da cultivar Vitória. A possível abertura de novos mercados e a ampliação

do conhecimento sobre cultivo possibilita a definição de estratégias de gestão da abacaxicultura. A pesquisa de mercado será conduzida em parceria com o Programa de Pós-Graduação em Agricultura Tropical do Ceunes.

“Nesse sentido, temos o objetivo de somar esforços para atender às demandas da cadeia produtiva do abacaxi, ampliando a área plantada e a produção com frutos de melhor qualidade para o mercado interno e de exportação”, completou Ivanildo.

### OUTROS EXPERIMENTOS COM ABACAXI VITÓRIA

No ano de 2006, foi lançada a cultivar Vitória de abacaxi, fruto da parceria entre Incaper e a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, que é resistente à fusariose e não possui espinhos nas folhas, possibilitando plantios mais adensados. Diversas ações integradas entre a Extensão Rural e a Pesquisa do Incaper foram desenvolvidas para a expansão da área de plantio com a cultivar Vitória foram executadas, principalmente, no norte e noroeste do Esta-

do, incluindo a doação de mudas, capacitações e a instalação de unidades demonstrativas.

Uma dessas unidades demonstrativas foi mantida entre 2006 e 2014 por meio do trabalho efetivo de Assistência Técnica do ELDR do Incaper Boa Esperança, integrado ao trabalho de Pesquisa do Instituto. Foi observado o rendimento de 45 mil frutos por hectare no município, o que equivale ao dobro da média nacional. Tais resultados foram essenciais para a construção do projeto de difusão do cultivo de abacaxi no Espírito Santo.

### ESTUDOS SOBRE FLORAÇÃO DO ABACAXI

O manejo da floração foi ajustado para a cultivar Vitória por meio da condução dos projetos “Manejo do abacaxizeiro cultivar Vitória e caracterização de novos genótipos visando à qualidade de frutos para o mercado interno e exportação” e “Controle do florescimento do abacaxizeiro visando à redução da sazonalidade da oferta de frutas”. Tais projetos foram coordenados pela pesquisadora Dra. Sara Dousseau Arantes, apoiados pela Fapes e com envolvimento de estudantes de mestrado.

“O controle da floração possibilita o escalonamento de produção é de sumo interesse para o desenvolvimento do polo de abacaxi no Estado do Espírito Santo, uma vez que viabiliza a redução do gargalo de produção ao deslocar as épocas de colheita para períodos mais favoráveis do ano, visando a atender as necessidades do produtor rural e do mercado. Desta forma, impacta diretamente no preço do abacaxi pago ao agricultor”, pontuou a pesquisadora.

\_Plantio na lona (mulching) feito em Unidade de Observação/Demonstrativa, uma das tecnologias a serem difundidas







# Empresas do ES investem em alimentos para mercados judeu e islâmico

**A UNIAVES E A FIORE SEGUEM RITUAL ESPECIAL NO PREPARO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL CONFORME AS RESTRIÇÕES RELIGIOSAS DOS CONSUMIDORES**

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

O alcorão, o livro sagrado do islamismo, orienta os muçulmanos a comer somente carne de animais não carnívoros e que tenham sido sacrificados sem sofrimento para homenagear Alá (Deus).

Já o texto sagrado do judaísmo, a Torá, diz que não se pode “cozinhar um animal

jovem no leite de sua mãe”. Portanto, o leite e os produtos de base animal não podem ser misturados, nem cozidos ou servidos juntos.

As restrições alimentares são seguidas à risca por praticantes dessas religiões em todo o mundo. E tem empresas capixabas de olho nestes consumidores.

A Uniaves- Companhia de Alimentos (Castelo) e a Laticínios Fiore (Santa Teresa) garantem a muçulmanos e judeus alimentos de origem animal preparados conforme suas crenças.

O mercado voltado ao público islâmico é chamado de “halal” (lícito). Os produtos mais fornecidos pela Uniaves atualmente são: meio peito, coxas, sobrecoxas, pés, além de coxas e sobrecoxas com porção dorsal.

O “abate sagrado” de frangos é realizado por um muçulmano, que pronuncia uma oração em árabe antes de voltar a cabeça do animal para Meca e fazer o corte.

De acordo com a engenharia química e responsável pelo Controle e Garantia de Qualidade, Pesquisa e

**O BRASIL EXPORTA  
MAIS DE 100  
MIL TONELADAS  
MENSAIS DE  
CORTES DE  
FRANGO E FRANGO  
INTEIRO SOMENTE  
PARA OS PAÍSES DO  
ORIENTE MÉDIO**

Desenvolvimento e Controle de Dados da Uniaves, Natasha Guarnier Vargas, a empresa é a única do Estado que exporta e conta com certificação halal. O selo foi concedido pela Certificadora Cdial Halal, considerada referência global neste tipo de mercado.

Os cortes de frango são exportados para os Emirados Árabes Unidos, Qatar, África do Sul e Maldivas. O mercado halal corresponde a aproximadamente 30% das vendas para outros países na Uniaves.

“Os nossos produtos chegam às casas de diversos consumidores islâmicos, de diferentes países, sempre cumprindo as mais rígidas normas sanitárias e de qualidade exigidas. O mercado islâmico/mulçumano é muito importante no comércio internacional. A única maneira de participar dele é adequando a unidade para atender as regras do abate halal”, afirma Natasha.

Estima-se existirem no mundo aproximadamente 2 bilhões de mulçumanos. Só no Oriente Médio são mais de 260 milhões de habitantes. Hoje, o Brasil exporta mais de 100 mil toneladas mensais de cortes de frango e frango inteiro somente para os países do Oriente Médio. A participação deste mercado nas exportações brasileiras representa quase 1/3 de todo volume exportado. As informações são da engenharia química da Uniaves.

**\_KOSHER**

A Fiore também ajustou a produção para atender a outro mercado conhecido pelo nome “kosher”, voltado a judeus e também adventistas do sétimo dia. A Fiore é a única empresa capixaba no setor de lácteos com este tipo de produção.

Seguindo os preceitos do judaísmo, a indústria é fiscalizada por um rabino. O religioso acompanha todo o processo de fabricação dos lácteos, desde a ordenha, a produção, a identificação unitária (selo kosher) e a embalagem final. A supervisão é feita há mais de 20 anos na empresa.

Os principais produtos kosher comercializados são: queijos frescos (minas frescal, cottage), curados (minas padrão, gouda, parmesão) e mussarela, além de creme de leite, requeijão cremoso, creme cheese, iogurte natural e de morango e manteiga.

Segundo o diretor de marketing da Fiore, André Corteletti, os principais mercados atualmente são os Estados do Rio de Janeiro e São Paulo.

“Nós ficamos muito felizes e honrados por elevar nossos padrões de qualidade e manter nosso compromisso em fazer produtos confiáveis, que atendem até a este mercado tão exigente. A presença do rabino durante o processo reforça ainda mais os cuidados na produção kosher”, destaca Corteletti.





A HISTÓRIA DE MULHERES  
QUE, COM INFORMAÇÃO E  
MICROCRÉDITO, SAÍRAM DA  
LINHA DE EXTREMA POBREZA E  
TRANSFORMARAM A PRÓPRIA  
REALIDADE NO MEIO RURAL

 Fibria

# *A voz das invisíveis*

**\_LEANDRO FIDELIS E ROSIMERI RONQUETTI** \_safraes@gmail.com

Elas têm nome, sobrenome, carteira de identidade e endereço fixo, mas a distância da cidade e dos órgãos de apoio dos governos por muito tempo fez delas mulheres invisíveis. Além de representarem milhares de famílias do meio rural no Espírito Santo, o que mais Valdineia (Mantenópolis), Marineuza (Pinheiros), Izamara (Conceição da Barra), Heliamar (Água Doce do Norte) e Telma (Boa Esperança) têm em comum é o fato de não serem percebidas pela sociedade. E como chegamos até elas é o que vamos contar nesta reportagem especial.

As agricultoras estão entre as 1.577 famílias capixabas selecionadas para participar do Projeto Dom Helder Câmara, executado pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) e pela Agência Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural (Anater).

O extensionista e coordenador do projeto pelo Incaper, Ivanildo Küster, explica que o objetivo do 'Dom Helder'

é atender justamente o público "invisível", ou seja, o proprietário rural que não é assistido pelas empresas privadas e nem pelo serviço público, com raríssimas exceções.

"Na maioria das vezes essas famílias são invisíveis para a sociedade. Nós extensionistas passamos a conhecer a realidade de muitas delas a partir do projeto, o que nos trouxe preocupações, pois muitas vezes presenciamos situações que nos deixaram perplexos", relata o coordenador.

Küster ressalta ainda que, além do recurso financeiro e da extensão rural, o projeto levou a esperança de uma vida melhor. "Essas famílias não receberam apenas dinheiro e conhecimento de práticas agrícolas, mas também informações sobre acesso a direitos básicos, princípios educacionais para jovens e adultos com o objetivo de alterar hábitos e mudanças de pensamento. Receberam o que talvez tenha sido o mais importante: a esperança de uma vida melhor", explica.

"O programa renovou todas as nossas esperanças.

Aconselho todo mundo a procurar ajuda porque o 'Dom Helder' transforma muitas vidas", afirma Telma Oliveira da Silva (39), cafeeicultora do município em que até o nome inspira: Boa Esperança.

Estudos publicados em 2019 na revista "Policy in Focus" intitulada em inglês "Rural poverty reduction in the 21st century" ("Redução da pobreza rural no século 21") apontam que cerca de 80% das pessoas extremamente pobres no mundo vivem em áreas rurais.

O agronegócio capixaba é destaque nacional. E a "Conexão Safra" vem contando isso ao Brasil sem distinção entre o agricultor familiar e o grande proprietário de terras. A diferença desta vez foi dar voz a quilombola, jovem rural e mulheres transformando pequenos espaços em fonte de renda no meio rural. Após quase quatro meses de produção, pesquisa e muitas mensagens trocadas com os extensionistas do Incaper, rodamos 670 km pelo norte e noroeste do Estado- cortando 17 municípios capixabas e um mineiro- para conhecer essas histórias de vida, empoderamento feminino e superação no campo. Confira!

**AS AGRICULTORAS ESTÃO ENTRE AS 1.577 FAMÍLIAS CAPIXABAS SELECIONADAS PELO PROJETO DOM HELDER CÂMARA, EXECUTADO PELO INCAPER E PELA ANATER**

## CONCEIÇÃO DA BARRA

# ÁGUA PARA REGAR O QUILOMBO

Com acesso pela estrada da Vila de Itaúnas, em Conceição da Barra, a comunidade Angelim 2 foi o refúgio de muitos negros no período da escravidão no Brasil. Os plantios comerciais de eucalipto no caminho parecem proteger as dezenas de famílias quilombolas do

lugar. Mas a paisagem é muito atual para imaginar qual seria a barreira natural dos cativos para evitar o trabalho forçado e manter as tradições longe da vista do homem branco.

É ali que vive Izamara dos Santos de Oliveira (38), casada e mãe de seis filhos. A

descendente de escravos nasceu em Angelim 2 e sempre viveu da agricultura. Izamara é uma das "guerreiras" da comunidade, onde sempre foram as mulheres que "batalharam na horta, na roça, no pesado", enquanto os homens continuavam a sair para trabalhar na cidade.

As diversas plantações de urucum, aipim- só para citar as mais tradicionais



entre os quilombolas- e de verduras e legumes não prosperavam com a escassez de água para irrigação. Até que Izamara viu “raiar a liberdade no horizonte” quando o Incaper lhe apresentou o Projeto Dom Helder Câmara. O fomento em dinheiro permitiu à agricultora reformar a horta orgânica, comprar enxada, mangueira e caixa d’água há um ano e meio. A irmã, Ivamara, é outra beneficiada pelo programa.

Para Izamara, o recurso fez toda a diferença na vida da família. “Eu não tinha condições financeiras para fazer o que foi feito aqui na horta. Os equipamentos melhoraram a produção, que precisa muito de água. Antes, eu plantava e os legumes e verduras murchavam porque não tinha como molhar. Não dava aquela coisa bonita. Às vezes eu semeava as sementes, que nem nasciam por falta d’água. Eu tinha que trazer de regador”, diz.

### **PANDEMIA**

A pandemia da Covid-19 por pouco não isolou ainda mais Izamara e outros moradores do quilombo. Os agricultores entregavam alimentos para a merenda escolar e participavam da feirinha de Conceição da Barra. Desde o início do surto da doença, as entregas foram reduzidas. E com o kit merenda, os pedidos são mais escassos que antes da suspensão das aulas.

A Suzano, que apoia a construção da Casa de Farinha em Angelim 2, também ajudou com a realização de uma feira on-line. “Chegou a estragar muita verdura, que foi usada para alimentar porcos e galinhas. E vender por telefone não é a mesma coisa que presencialmente”, afirma.

Apesar das dificuldades, Izamara nos dá um sorriso gratuito e verdadeiro. Uma mulher que se sentia invisível antes de ser selecionada pelo ‘Dom Helder’ e que nunca deixou de sonhar. A curto prazo, a agricultora quer terminar a casa, “bater uma laje”, para viver com mais conforto com cinco dos seis filhos. É a tradução da qualidade de vida almejada com a renda da horta orgânica.

O outro sonho é uma vida mais digna para os jovens pretos no campo. “Gostaria de ver meus filhos e netos vivendo como fui criada. Infelizmente, os adolescentes quando completam 18 anos querem ir embora e arrumar serviço na rua. Eles pensam: ‘isso não é pra mim, não aguento isso não’. Mas a gente tenta o máximo possível mostrar pra eles que a tradição tem que continuar. Deveria haver mais projetos que incentivassem os jovens a permanecer no campo, mas podendo fazer faculdade no lugar onde vivem”, conclui Izamara.





## PINHEIROS

## A ESPERANÇA QUE VEM DA 'FLOR DA PAIXÃO'

Nossa segunda parada é a localidade de 15 de Maio, na zona rural de Pinheiros. Apesar de pertencer ao município, fica a apenas 12 km do centro de Pedro Canário. Depois de cortarmos lavouras de café conilon e pimenta-do-reino (preenchendo a paisagem plana típica do Extremo Norte capixaba) encontramos a casinha verde onde moram Marineuza Rodrigues de Brito (59) e o filho caçula, Romário Barreto Martins (24), duas joias inspiradoras da agricultura familiar do Espírito Santo.

E se para Marineuza ela é o “caroço do abacate” na vida do jovem para tocar as atividades

no Sítio Santa Maria (onde herdou 1,5 alqueire do pai) é a flor do maracujá que brota esperança para a dupla. A agricultora foi contemplada pelo Projeto Dom Helder Câmara e escolheu implantar uma lavoura irrigada com 120 pés da fruta. O recurso contribuiu para adquirir calcário, arame, estacas de eucalipto tratado e criar um setor de irrigação com 21 aspersores.

Além do maracujá, mãe e filho aproveitam o terreno com rotação de cultura, não deixando faltar quiabo, maxixe, aipim, milho, feijão de corda, abóbora, batata doce, abacaxi, melancia, sem contar café conilon, pimenta-do-reino,

banana e cacau. Aram o terreno e plantam a área novamente assim que finalizam a colheita de uma das culturas.

**TRANSFORMAÇÃO**

Nesta área de abrangência da Superintendência para Desenvolvimento do Nordeste (Sudene), que também conta com a forte atuação do Banco do Nordeste do Brasil (BNB), a seca sempre foi realidade para os agricultores.

Na família Brito, as coisas começaram a mudar nos últimos oito anos com a introdução da irrigação no café, no mesmo terreno cultivado com feijão e milho. Um irmão de Marineuza deu uma bomba d'água para ela e o filho aumentarem a produção de feijão e venderem junto com ele na feira. Mas a colheita era tão inexpressiva que a dupla não conseguia atender à demanda pelo grão.





A agricultora e Romário queriam ir além. A ideia era transformar uma área improdutiva devido à escassez de água com a implantação de uma nova cultura. O fomento do 'Dom Helder' foi decisivo, pois permitiu cultivar com sucesso o maracujá. "Toda semana a gente leva maracujá para a feira no carro do meu irmão. O Projeto Dom Helder foi muito bom na minha vida", diz Marineuza.

O acesso à assistência técnica de um órgão público só chegou com a benção do programa. A família recebeu orientações para análise do solo para adubação correta e o manejo sanitário do maracujá. "Antes do benefício do projeto, a informação era muito vaga quando a gente relatava um problema na lavoura para os técnicos. Só tínhamos a internet como fonte de pesquisa", afirma Romário, que também é o atual presidente da Associação dos Pequenos Agricultores do 15 de Maio e Região (Apaqmar).

Além da feira em Pinheiros, os agricultores entregam legumes e verduras para o programa de Compra Direta de Alimentos (CDA), voltado a instituições sociais, e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A pandemia dificultou muito a comercialização. No início, mãe e filho ficaram um mês sem vender, mas não chegaram a perder a produção, que foi doada em família.

Em abril deste ano, mais três semanas amargas por conta do "lockdown" no Estado. A dupla se desdobrou como pôde, vendendo mais barato que na feira e para supermercados da região. "A pandemia atrapalhou demais os trabalhos dos dois lados. Do nosso, não era possível ir até os produtores fazer os acompanhamentos da forma como estavam programados. Do outro lado, eles reduziram as vendas por não poder sair de casa para comercializar os produtos, frutos do projeto", destaca o extensionista local do Incaper, Joessé de Oliveira Junior.

E aos poucos, o passado de humilhações de quando mãe e filho colhiam café nas fazendas da região vai ficando para trás. Marineuza diz se orgulhar do caçula e que continua o ensinando a lutar pelos sonhos dele. Um sonho a quatro mãos e extraído da terra. "Sempre expus as di-

ficuldades para o meu filho, o que devemos fazer para manter nossa casa, não passar vergonha devendo e ter o nosso nome limpo. Graças a Deus estamos vencendo, só vitória. E o Projeto Dom Helder aqui deu certo!".

## CURIOSIDADE

A Flor de Maracujá simboliza a Paixão de Cristo, por isso é também conhecida como "Flor da Paixão". Conta-se que, ao chegarem à América, os missionários europeus se encantaram com a exuberância da flor e associaram alguns dos elementos da planta ao calvário de Cristo.

## BOA ESPERANÇA

# PARAENSE CONHECE O CAFÉ E DESISTE DA CIDADE

Gratidão define o sentimento da cafeicultora Telma Oliveira da Silva (39), de Boa Esperança, com o benefício do Projeto Dom Helder Câmara. "O 'Dom Helder' foi a melhor coisa que aconteceu desde a minha chegada ao Espírito Santo. Meu esposo vivia querendo voltar para São Paulo, onde moramos e tivemos nosso casal de filhos. E foi um sonho ser contemplada. Quando o Ivanildo (Incaper) chegou com a notícia eu até chorei e nem acreditei. 'Pode preparar as coisas que você vai plantar seu cafezinho', ele disse. E a partir deste momento, tudo começou a acontecer. Um incentivo maravilhoso que melhorou nossa vida", conta.

Paraense de Marabá, Telma conheceu o marido, Dyoni de Miranda Santos (38), na

capital paulista. Ele saiu ainda jovem do Espírito Santo para tentar a vida na "Selva de Pedra". Dyoni não ganhava mal. Porém, a bronquite asmática da primogênita, Letícia (11), ficou cada vez

mais prejudicada pela poluição da maior cidade da América Latina. "A Letícia foi internada várias vezes enquanto eu ainda estava grávida do caçula. Ali foi o meu limite", lembra.

**COM OS R\$ 2.400 DO FOMENTO, TELMA PREPAROU O TERRENO, COMPROU ADUBO NATURAL E PLANTOU 1.000 PÉS DE CONILON**

O agravamento da doença da filha e a sogra em tratamento de câncer pesaram na decisão dela e do marido se mudarem para o Estado. O casal e os dois filhos chegaram a morar em casa emprestada por um fazendeiro próximo da família dele, na localidade de Cinco Voltas, interior do município. Foi um período difícil, trabalhando como meiros, mas, dois anos depois, a mãe de Dyoni dividiu as terras entre os filhos e um novo horizonte surgiu. A filha da Amazônia nunca tinha visto um pé de café e é justamente o “ouro verde” que permitiu a Telma concretizar seus sonhos com o apoio do ‘Dom Helder’.

Com os R\$ 2.400 do fomento, Telma preparou o terreno, comprou adubo natural e plantou 1.000 pés de conilon com a assistência técnica do Incaper. “Veneno, só pra matar o mato”. Um ano depois, com a documentação da propriedade legalizada, o casal conseguiu, por meio de cada CPF, o crédito de R\$ 5.000 do Pronaf B, via Banco do Nordeste, para investir em irrigação.

A lavoura está em pleno desenvolvimento. Enquanto não ocorre a primeira catação, Telma faz renda com banana, abóbora, aipim e milho verde

plantados entre as carreiras de café. Vende tudo na feira semanal, para onde ainda leva pamonha e bolo de milho. “Antes da pandemia, eu fazia R\$ 200 por sábado na feira”, diz.

Apesar da suspensão da feira, o casal continuou cuidando das lavouras e mantendo as entregas de verduras e legumes sob encomenda por telefone. E fazendo jus ao nome do município onde conhecemos essa heroína, é da boa esperança e da fibra firme como a juta amazônica que Telma promove sua revolução tími-

da na roça onde vive mais feliz com a família. “Vamos plantar mais mil mudas de café e duzentas de pimenta-do-reino. Se Deus quiser, dentro de algum tempo isso vai se transformar em algo muito maior”, aposta.

Além da sonhada casa, outra prioridade da cafeicultora é implantar a fossa séptica e garantir adubo para a lavoura. “O ‘Dom Helder’ foi mais que um empurrão. Foi essencial para a gente mudar de vida. Agora vamos poder fazer nossa casinha através das portas que o café vai abrir. O programa renovou todas as nossas esperanças. Aconselho todo mundo a procurar ajuda no Incaper, porque o projeto transforma muitas vidas”.



## ÁGUA DOCE DO NORTE

# 500 PÉS DE CAFÉ E O SONHO DE FAZER QUALIDADE

A reportagem da “Conexão Safra” pega a estrada pelo segundo dia de incursão no noroeste do Espírito Santo. Com o trocadilho, no segundo dia fomos direto à fonte em Água Doce do Norte, no noroeste do Estado, para uma

prosa com Heliamar Alves (42). Uma mulher rural que faz muito com pouco na comunidade da Cabeceira do Córrego do Garfo, a 14 km do centro.

O projeto dela é pura ousadia: produzir café de qualidade. A chance de colocá-lo em práti-

ca foi o recurso financeiro do Projeto Dom Helder Câmara para plantar 500 pés de conilon a partir de novas e diferenciadas práticas agrícolas sob assistência do Incaper. A agricultora e o marido, Juarez Inácio da Silva (47), já cultivavam 1.500 pés que nunca chegaram a produzir pra valer pela inex-



periência com a cultura. “Já faz quatro anos que nem chega a fazer colheita”, conta ela.

Heliamar conta que soube do programa por meio de uma amiga e logo procurou o escritório local do Incaper para se informar. “Vi que era verdade e foi muito bom, porque se não fosse o recurso, não teria condições. O dinheiro deu para arrumar a terra, comprar as mudas e o adubo e, com orientações, limpamos o terreno que era tudo capoeira. Foi um ‘empurrãozinho’ pra frente, e agora é continuar firme. O que a gente colher a gente quer investir. O ‘Dom Helder’ faz a gente sonhar”.

Heliamar e Juarez vivem na propriedade que ele herdou na divisão da terra dos pais entre sete filhos. A localidade fica bem próxima à divisa com Minas Gerais (a 30 km de Mantena). O casal mora no mesmo terreno há 12 anos e trabalhava como diarista a 7 km dali. “A gente não tinha apoio nenhum não. Quando solicitava assistência técnica ouvia: ‘outro dia eu vou’, mas esse dia nunca chegava. Através do projeto, aprendemos a fazer análise da terra, desbrotação e poda programada. Se quando a gente plantou a primeira lavoura tivesse feito o mesmo procedimento dos 500 pés, estaria bem melhor. Agora tá cheinho de café”.

### **CAFÉ BEBIDA**

Longe de tudo. Quase invisível. Heliamar tinha tudo para não dar certo. “Trata-se de

uma família bem excluída, que muito dificilmente iria se desenvolver sem a assistência do ‘Dom Helder’. A visão que eles aprenderam foi o maior ganho. Viram na prática, a partir das 500 plantas, como aplicar conhecimento numa pequena área. Heliamar e Juarez não têm vício em bebida e drogas. Infelizmente, muitas famílias atendidas pelo programa não foram para frente por causa desses problemas”, avalia o extensionista do Incaper de Água Doce do Norte, Carlos Marcos Alves dos Santos.

E Heliamar enche de positividade sua labuta diária. É porque vê além do alcance. A meta é, na primeira catação dos 500 pés, colher “madurinho, não deixar azedar no terreiro suspenso...”. Participou de três cursos e decidiu aprender mais sobre cafés de qualidade.

O estalo veio após um evento em Mantenópolis antes da pandemia. “Vi um produtor no meio de tantos

ganhar um prêmio de qualidade. Pensei: ‘não preciso ir tão longe para fazer o mesmo aqui’. Depois que descobri ser possível fazer café de bebida com conilon, não penso em outra coisa. E o projeto ‘Dom Helder’ me fez sonhar”, diz a cafeicultora.

Os primeiros grãos maduros já começaram a aparecer. A primeira catação está prevista para maio deste ano, mas a quantidade produzida não irá indicar o potencial produtivo da lavoura modelo. Porém, o extensionista do Incaper de Água Doce do Norte estima colheitas futuras com média superior a 80 sacas/hectare (a parte do casal na propriedade é de 3 alqueires, o equivalente a 2,72 ha). “Acredito que essa família vá chegar a dez mil covas de café”, prevê Carlos Marcos.

Com as previsões otimistas, a ideia do casal é melhorar as lavouras já existentes e, com a soma da produção dos 500 pés do ‘Dom Helder’, colher 20 sacas/ha em 2022. A venda dos grãos da primeira catação do projeto pioneiro “será reservado para o adubo do ano inteiro e remédios para a lavoura”.

E o casal quer plantar mais um pedaço. “Se eles tivessem plantado numa área maior, não teriam recurso para custear a lavoura e poderiam até abandoná-la. A visão que o casal tem hoje é o maior ganho. Uns agricultores até têm conhecimento, mas na ganância de fazer um projeto grande voltam à estaca zero”, conclui Carlos Marcos (Incaper).

Heliamar diz gostar de aprender e compartilhar conhecimento com outras mulheres. Uma revolução feminina na cafeicultura está por vir. E onde a “água é doce”, cafés adocicados naturalmente poderão virar notícia.



## MANTENÓPOLIS

## A MULTIPLICAÇÃO DOS PEIXES NA 'CIDADE DA PAZ'

E para chegar ao último município do roteiro, precisamos contornar por Minas Gerais para voltar ao território capixaba. A divisa do noroeste do Espírito Santo com Minas é tão sutil que só nos damos conta ao avistar, na rodovia com sentido a Governador Valadares, o monumento que lembra a Guerra do Contestado.

Entre as décadas de 1940 e 1960, a região foi alvo de disputas sangrentas entre mineiros e capixabas. É por isto que tem Mantena, em Minas, e Mantenópolis, no Espírito Santo. E agora nosso destino, Mantenópolis, é conhecido como "Cidade da Paz".

Chegamos ao município pelo caminho mais curto, porém mais desafiador, a estrada de terra da Serra do

Turvo. No meio do caminho, no Córrego das Flores, vive a piscicultora Valdineia Almeida da Silva (33). Casada, mãe de dois filhos e criada na roça, Valdineia exala felicidade por ser mulher rural. Um sentimento potencializado ainda mais depois de atendida pelo Projeto Dom Helder Câmara para tocar a criação de peixes na propriedade.

O sítio pertence à família desde 2003 e já tinha um peixeiro pequeno para consumo próprio. Com o recurso, a piscicultora contratou o serviço de retroescavadeira para aumentar o açude e comprou sementes e adubo para incrementar uma horta que já fornecia para a merenda escolar da rede municipal. A entrega das hortaliças ficou comprometida com a suspensão das aulas.

Valdineia diz que é uma grande satisfação para ela e a família ver o peixeiro cheio e as pessoas passando curiosas na estrada. Na cidade não tem peixaria. Agora tem mineiro, tem pacu, tem tilápia...

"Antes da pandemia, tinha gente que vinha aqui pescar, pesar e levar o peixe. Meu neném gosta demais de pescar. Estou muito feliz de participar do projeto".

A piscicultora já realizou duas retiradas para esvaziar o açude desde a implantação do projeto. A medida é para evitar o ataque de lontras. Mas foi na puxada de rede da Semana Santa que o peixeiro se esvaziou para o bolso encher. O feriado bateu recorde de vendas de peixe fresco por meio do WhatsApp. Só de tilápia foram 76 kg. "O celular ajudou muito, porque é difícil ficar sem trabalhar com o povo, que quer tocar na mercadoria. Mesmo tirando foto, o povo quer ver se o peixe está com o olho e a escama brilhando".

Num dos esvaziamentos do peixeiro, a ideia era fazer os berçários, mas o projeto

\_De "invisível" à peixeira conhecida em Mantenópolis: Valdineia Almeida da Silva (33) celebra o milagre dos peixes do peixeiro que ampliou com suporte do Projeto Dom Helder Câmara





ficou para quando a pandemia passar. A água do lago é utilizada ainda para irrigar café e hortaliças e passou a ser uma forma de acumular a água da chuva. “A assistência do Incaper foi espetacular. Só tenho que agradecer ao Claudinei (o Silva, extensionista do instituto). Antes do programa, não tinha este tipo de atendimento, os técnicos não tinham diálogo comigo, mesmo eu tendo a horta”, conta.

Valdineia tem metas para quando a crise da Covid-19 passar. A principal é filetar os peixes, uma exigência da prefeitura para fornecer o alimento para a merenda escolar. Ela participou de cursos de filetagem em Santa Teresa e sonha em adquirir um congelador e conquistar o selo de inspeção.

A piscicultora afirma que foi a única a escolher a atividade e não se arrepende, pois sente inspirar outras iniciativas femininas. “Gosto do que faço, faço com amor. Com o pouco que temos somos felizes. Tudo que sai daqui traz benefício para minha família, meu irmão e meu pai aposentado. Sou muito feliz de ser selecionada dentre 22 pessoas candidatas e espero que o projeto ajude outras mulheres. Não conheci Dom Helder, mas aqui está um pouco dele”, afirma.

Outro sonho é viver apenas da piscicultura, uma vez que se desdobra com faxinas na cidade, onde mantém uma casa, embora admita avanços. “Acredito que não estou só começando, já estou no meio da viagem”.

Certa de suas escolhas, Valdineia é grata pela oportunidade do Projeto Dom Helder Câmara. “Toda conquista me deixa fortalecida e me possibilita ir além. Fico feliz de participar porque minha mãe não teve a mesma oportunidade. O apoio me impulsiona mais porque, se eu consegui, outras mulheres vão conseguir. Você passa a ser o espelho na piscicultura local. E o ‘Dom Helder’ me deu essa oportunidade e vou abraçá-la de coração”, finaliza.

\_\_Acesse o QR Code pelo seu celular e veja outras iniciativas do Projeto Dom Helder Câmara no Espírito Santo.



## O PROJETO DOM HELDER CÂMARA

Iniciado em 2001, o Projeto Dom Helder Câmara é um programa de ações referenciais de combate à pobreza e apoio ao desenvolvimento rural sustentável na região do semiárido brasileiro.

Atualmente, o programa atua em 913 municípios em 11 estados da federação com a expectativa de prestar serviços de assistência técnica e extensão rural por cerca de três anos a aproximadamente 60 mil famílias. As ações beneficiam diretamente em torno de 126 mil pessoas. Um dos requisitos é estar inscrita no CadÚnico.

O projeto é desenvolvido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), em conjunto com a Anater e várias instituições que prestam serviços de assistência técnica e extensão rural, por meio de um acordo de empréstimo firmado entre o governo brasileiro e o Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (Fida).

## DOM HELDER EM NÚMEROS

Famílias cadastradas no ES	1.577
Famílias atendidas pelo Incaper	985
Dessas 363 receberam o fomento de	R\$ 2.400,00
Valor movimentado no total	R\$ 871.200,00
Construção de Plano de Trabalho	713
Visitas individuais	3.606
Unidades de Referência	18
Atendimento coletivo	46

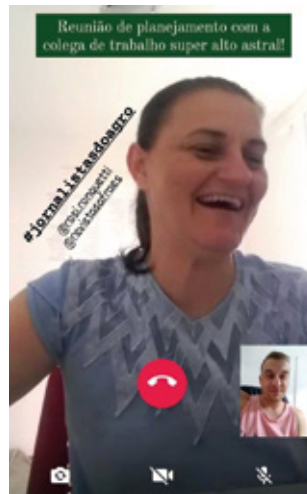


Dom Helder Pessoa Câmara nasceu em Fortaleza, no dia 7 de fevereiro de 1909, e faleceu no dia 28 de agosto de 1999, em Recife, aos 90 anos. Por sua luta pelos direitos humanos, justiça e contra o autoritarismo, foi indicado quatro vezes para o Prêmio Nobel da Paz. “O maior dos mandamentos é amar a Deus de todo coração, mas há um mandamento igual que é amar o próximo”, dizia ele.

## OPINIÃO DOS REPÓRTERES

### Diferente de tudo

Toda vez que surge uma nova possibilidade de pauta a emoção é a mesma. O que não quer dizer que o desenrolar dos trabalhos e a apuração ocorram sempre da mesma forma. A pauta sobre o Projeto Dom Helder é um exemplo claro disso, a começar pela duração. Entre o dia que o colega e parceiro desta jornada, Leandro Fidelis, falou sobre a possibilidade da reportagem até receber o link da matéria postada no site da “Conexão Safra” se passaram quatro meses. Na primeira conversa com o coordenador do ‘Dom Helder’ entendi que, para retratar o projeto, seria necessário mais que a dedicação habitual. Era preciso atenção aos detalhes. Mais que isso, sensibilidade para falar de um tema tão delicado como a extrema pobreza no campo e ao mesmo tempo mostrar a beleza de personagens singulares. E colocamos a mão na massa. Foram centenas de mensagens trocadas com o pessoal do Incaper, a quem agradeço imensamente todo o apoio recebido, com as fontes e, claro, com Leandro. Horas de reunião de pauta (Leandro e eu) para definir que caminhos seguir, quais fontes entrevistar entre tantas histórias e até mesmo traçar a rota



que iríamos percorrer quando chegou a hora de colocar o pé na estrada. Foram dois dias de viagem, muita troca de experiência (afinal, nunca tinha feito um trabalho a quatro mãos), 670 km percorridos pelo norte e noroeste do Espírito Santo- cortando 17 municípios capixabas e um mineiro- para chegar às personagens e conhecer suas histórias de vida, empoderamento feminino e superação no campo. Um trabalho parecido com o que sempre faço, porém, diferente de tudo que já havia feito.

**Rosimeri Ronchetti**



### 'Zerei' o ES!

Fazia tempo que ensaiava uma parceria com a colega de equipe, Rosimeri Ronchetti, na produção de uma reportagem especial. Por cobrirmos regiões diferentes do Espírito Santo, nós nunca nos encontramos pessoalmente, algo que o home office nos novos tempos só fez aumentar a distância física. Eu ainda estava de folga, em janeiro, quando decidimos pela dobradinha para explorar o universo de superação de agricultores atendidos pelo Projeto Dom Helder Câmara. Foi uma missão árdua de apuração, on-line, para chegarmos às personagens que ilustram a grande reportagem. O mais legal é que, ao peneirar o emaranhado de informações sobre os 20 municípios assistidos, a investigação me levaria a pisar pela primeira vez nas únicas quatro cidades capixabas que ainda não conhecia: Água Doce do Norte, Vila Pavão, Boa Esperança e Mantenópolis. Pronto, “zerei” o mapa do meu Estado! Quem me conhece sabe que sou apaixonado pelo Espírito Santo. Sou daqueles que defendo com unhas e dentes. Reitero: a “Conexão Safra” me permitiu viajar de canto a canto do país disfarçado de Estado, diria nossa editora, Kátia Quedevez. Mais que isso, me deu a oportunidade de alcançar outras realidades distantes das mecas tradicionais do agro capixaba. Conhecer essas bravas mulheres, antes “invisíveis”, só aumentou meu amor pelo jornalismo agro. Ah, Rosimeri, admiro a tua objetividade! E obrigado Claudécir pela amizade e por nos guiar tão bem!

**Leandro Fidelis**





# Montanhas e Conilon completam o time das IGs de cafés do ES

**DEPOIS DO CAPARAÓ, EM MAIO FORAM CONCEDIDOS REGISTROS DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA O CAFÉ DAS MONTANHAS E O CONILON DO ESPÍRITO SANTO**

**\_REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA**  
\_safraes@gmail.com

O primeiro semestre de 2021 marca o registro definitivo de mais duas Indicações Geográficas (IG) para os cafés capixabas no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). Depois do Café do Caparaó, em fevereiro, em maio foram publicadas as IGs do Café das Montanhas (Denominação de Origem) e Conilon do Espírito Santo, de Indicação de Procedência.

O Estado passa a integrar o seleto grupo de Indicações Geográficas para café no Brasil. O produto agrícola perfaz a maioria dos registros junto ao INPI. Do total de 12, oito são de Indicação de Procedência (IP) e quatro de Denominação de Origem (DO). Ao todo, são 59 registros, dos 80 existentes até o momento.

Em 4 de maio, cafeicultores de 16 municípios da região serrana capixaba comemoraram a IG do Café das Montanhas do Espírito Santo. O pedido foi protocolado em dezembro de 2019, pela Associação de Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo (Acemes). Desde então, passou por uma série de análises, sendo preliminarmente deferido em junho do ano passado.

A conquista da IG possibilita promover a sustentabilidade e a competitividade da atividade cafeeira, além de fortalecer o território e levar benefícios econômicos para os habitantes da região. A DO abrange os municípios de Afonso Cláudio, Alfredo Chaves, Brejetuba, Castelo, Conceição do Castelo, Domingos Martins, Iconha, Itaguaçu, Itara-



[o] LEANDRO FIDELIS

na, Marechal Floriano, Rio Novo do Sul, Santa Maria de Jetibá, Santa Teresa, Santa Leopoldina, Vargem Alta e Venda Nova do Imigrante.

A IG constata ainda que os fatores humanos ligados à herança familiar e cultural diversa, bem como características de cultivo e pós-colheita do café influenciam nas características sensoriais do café produzido nas Montanhas do Estado. “Essa é mais uma importante conquista para o Espírito Santo. Trata-se da nossa segunda Denominação de Origem para cafés, o que demonstra a singularidade da nossa cafeicultura. A dedicação dos cafeicultores, o profissionalismo e a união das instituições parceiras nesse

processo, culmina em mais esta conquista que merece ser

celebrada por todos os capixabas”, explica o superintendente do Sebrae/ES, *Pedro Rigo*.

O presidente da Acemes, Rodrigo Dias, destaca que a conquista da IG agrega valor ao produto e reconhecimento dos agricultores e da região. “O selo garante a produção com rastreabilidade e origem controlada. Também assegura que o café foi produzido de acordo com as normas do Caderno de Especificações Técnicas elaborado pelas instituições



parceiras, o que confere ainda maior segurança para o consumidor. Certamente vamos alavancar o agroturismo dos 16 municípios que fazem parte da região da IG”, completa.

“A obtenção de Denominação de Origem pelos Cafés das Montanhas do Espírito Santo permite a promoção da sustentabilidade e fomenta a competitividade da atividade cafeeira, fortalecendo a imagem dos grãos produzidos no território e, por consequência, levando benefícios econômicos para produtores e moradores da região”, destaca a diretora da BSCA, Vanusia Nogueira.

### CONILON

Uma semana depois das Montanhas, foi a vez de o INPI conceder a IG de Indicação de Procedência para os cafés Conilon produzidos no território capixaba. A modalidade de IG autoriza a utilização do nome geográfico “Espírito Santo” para o produto, passando a ser identificado como Café Conilon Espírito Santo.

O reconhecimento oficial, que veio após três anos do pedido junto ao INPI, levou em consideração a reputação, a notoriedade e a fama do território capixaba para este produto. Quando se fala em café conilon, o Espírito Santo é referência nacional e mundial. A cafeicultura do conilon foi iniciada no Estado ainda em 1912, com grande expansão da produção na década de 1960, quando a crise cafeeira afetou a produção do arábica.

O trabalho que culminou no registro foi estruturado pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Espírito Santo (Sebrae/ES), em conjunto com diversos parceiros, como Seag, Incaper, Senar ES, Embrapa Café, Ifes, OCB-ES, Ministério da Agricultura, Cetcaf, Sicoob, entre outros,

com consultoria do Instituto Inovates, cabendo destacar ainda a importância do papel da Federação dos Cafés do Estado do Espírito Santo (Fecafés), que é a representante dos produtores de conilon junto ao INPI e responsável pela gestão desta Indicação Geográfica.

“Esta é a primeira IG de café do Brasil que abrange um estado inteiro. O café conilon fez com que o Espírito Santo fosse reconhecido mundialmente pela sua produção e hoje, com essa IG, nós valorizamos as mais de 78 mil famílias que sobrevivem desse cultivo, protegendo também o nosso território, e os consumidores desse produto, que poderão identificar a autenticidade do mesmo a partir de um selo”, destaca o diretor técnico de Sebrae/ES, Luiz Toniato.

Todos os 78 municípios capixabas estão contemplados por esta IG. Os produtores que desejarem ter o seu café conilon reconhecido devem passar por um processo para garantir a autenticidade do produto e terem direito de uso do selo. As regras estão pré-definidas no Caderno de Especificações Técnicas e serão verificados por um conselho regulador.

“Esse é um marco histórico do conilon, é um sonho que se tornou realidade. Daqui por diante vamos trabalhar para colocar o conilon ainda mais em evidência. Vamos poder fazer um trabalho junto ao produtor, focando na qualidade desse produto. Se os produtores entenderem o significado dessa IG eles vão passar a cuidar ainda melhor do café e fazer um produto que realmente agrade o consumidor”, aponta o presidente da Fecafés, Luiz Carlos Bastianello.

Com a formalização do registro de IG na modalidade Indicação de Procedência, o café conilon do Espírito Santo, que já tinha espaço no mercado internacional, agora passa a ser reco-

nhecido oficialmente possibilitando novos ganhos e segurança nas negociações. “A IG está totalmente alinhada com as demandas de mercado que estão cada vez mais exigentes quanto a rastreabilidade, a origem dos produtos, a forma de produção e a utilização de práticas sustentáveis, entre outras. Novos voos certamente serão alçados com mais esse registro”, ressalta Toniato.

*\*Com informações do Sebrae/ES e Incaper*





É BRASIL!

# 'Conexão Safra' vence prêmio internacional de jornalismo agro

**REVISTA É CAMPEÃ DO 5º PRÊMIO ALLTECH DE JORNALISMO (CATEGORIA AGRICULTURA), COM REPORTAGEM DE LEANDRO FIDELIS**

**\_REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA**  
\_safraes@gmail.com

A "Conexão Safra" é a campeã do 5º Prêmio Alltech de Jornalismo (Categoria Agricultura) com a reportagem "*Café commodity x especial: vale a pena investir?*", de Leandro Fidelis, veiculada na edição nº38. O anúncio dos dois vencedores ocorreu dia 22 de junho, durante edição on-line do Alltech ONE Simpósio de Ideias, um dos maiores eventos sobre inovação e tecnologia dentro do agronegócio do mundo.

A premiação é promovida pela Alltech (EUA), empresa global de saúde e nutrição animal e vegetal, e conta com o apoio institucional da Associação Brasileira de Imprensa (ABI). A premiação tem como foco estimular e valorizar

a produção de reportagens veiculadas na imprensa nacional sobre ideias inovadoras no agronegócio brasileiro. A revista "Conexão Safra" foi o único veículo de comunicação capixaba finalista na disputa.

Ao todo, concorreram 242 trabalhos, inscritos por 116 jornalistas, veiculados em rádio, televisão, jornais, portais e revistas. Os trabalhos foram avaliados e selecionados de acordo com os seguintes critérios: adequação ao tema, relevância, utilização de fontes, densidade e exatidão do conteúdo e qualidade editorial e técnica. As matérias foram analisadas por uma comissão julgadora formada por representantes da ABI e da Alltech. A organização do Prêmio teve apoio do Centro de Comunicação.

## \_PREMIAÇÃO

Tradicionalmente, a cada edição do Prêmio Alltech de Jornalismo, os vencedores são contemplados com uma ida para o Simpósio, realizado anualmente em Lexington, no Kentucky (EUA). Devido à continuidade da pandemia, a organização precisou adaptar a forma de premiar os vencedores.

Sendo assim, os jornalistas ganhadores em cada categoria tiveram um momento especial de homenagens, durante a 37ª edição do Alltech ONE Simpósio de Ideias. Além disso, receberam uma premiação em dinheiro, equivalente ao previsto para a viagem no regulamento oficial.

## CONFIRA OS FINALISTAS DA QUINTA EDIÇÃO DA PREMIAÇÃO:

### **Categoria "Agricultura"**

**1º - "Café commodity x especial: vale a pena investir?" - Leandro Faria de Castro Fidelis, Revista Conexão Safra**

**2º - "As novas fazendas urbanas" - Cassiano Machado Ribeiro, Revista Globo Rural**

**3º - "Da novidade à eficiência: como os drones avançam na agricultura" - Joana Colussi, Zero Hora**

**4º - "Mulheres do Campo (Quilombolas) - Atuação feminina preserva atividade rural na Paraíba" - Dennison Lucas Vasconcelos, Portal T5**

**5º - "Agrofloresta: Um exemplo de harmonia entre agricultura e o meio ambiente na Paraíba" - Mário Luiz de Farias Aguiar, TV Cabo Branco**

### **Categoria "Criação e Nutrição Animal"**

**1º - "Leite orgânico avança entre produtores paulistas" - Hellen Crishi Piccolo Santos, TV Globo**

**2º - "Manejo para emissões" - Danton José Boatini Júnior, Correio do Povo**

**3º - "Carne com dieta verde" - Joana Colussi, Zero Hora**

**4º - "Mais Agro MT - Tecnologia (Bloco 1)" - Deiane Arnhold de Andrade, TV Centro América**

**5º - "Biometria Bovina" - Vinicius Martins Carrasco de Oliveira, TV Paraná Turismo**



\_Fidelis com o troféu e a edição com a reportagem premiada



## COM. DE FERRO ITABIRA LTDA.

Empresa estabelecida em Cachoeiro de Itapemirim, ES, em uma área de 8.000 m<sup>2</sup>, no mercado há 42 anos, com atendimento de alta qualidade. Atuando em vários segmentos, tais como toda a linha de produtos siderúrgicos, cabos de aço, motores elétricos e redutores de velocidade, fios e cabos elétricos, máquinas operatrizes, máquinas de madeiras, máquinas pesadas (empilhadeiras, guindastes), equipamentos leves e pesados e uma infinidade de outros produtos para produtores rurais.

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



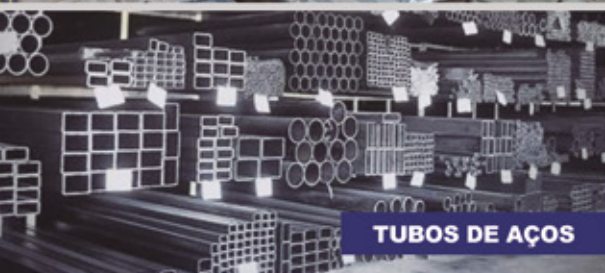
TELHAS



MÁQUINAS



FERRAGENS



TUBOS DE AÇOS



MOTORES ELÉTRICOS



EXAUSTORES

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

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



“Garota, eu vou pra Califórnia” – “Surfava muito no Recanto da Sereia, na Praia d’Ulé, em Guarapari. Tenho até um terreno nessa praia, mas também ia muito para Regência, Camburi e Jacaraípe nas ressacas. Morei na Califórnia e surfei muito lá também e em várias partes do Brasil, como Floripa, Ilha Grande (foto), entre outras”

NEO-RURAL

# Um surfista no agro

**O AGRONEGÓCIO TEM MAIS APAIXONADOS PELAS ONDAS DO QUE PODEMOS IMAGINAR. CONHEÇA A HISTÓRIA DO RODRIGO SANTANNA: SURFISTA, CACAUCULTOR E PRODUTOR DE CHOCOLATE**

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

Você conheceu aqui, na última edição, a história do Clayton Barrossa, surfista paulistano que abandonou a prancha para tocar a produção de cafés especiais no Alto Caparaó (MG). O agronegócio tem mais apaixonados pelas altas ondas, e nem todos estão na cafeicultura. No Espírito Santo, um praieiro assumido “dá um chocolate” em quem duvida no potencial dos surfistas para o agro.

É o caso do Rodrigo Santana (37), na foto em destaque. O “descobridor dos sete mares” já morou e surfou até na Califórnia (EUA) e, hoje, é seringueiro, cacaucultor e produtor de chocolate na Fazenda Bate-Corrente, na localidade de Flecheiras (Atílio Vivacqua), no sul do Estado. Rodrigo lançou a marca “Popol Vuh”,

que tem como carro-chefe nibis de cacau comercializado pela internet em todo o Brasil.

Nascido em Vila Velha e morador de Vitória, Santana não tinha experiência com roça. Quando o avô seringueiro morreu, ele e a família assumiram a fazenda há dez anos. Enquanto os pais aumentaram a plantação de seringueiras, o surfista utilizou os espaços entre as árvores para cultivar cacau.

Rodrigo passou a pesquisar sobre cacaucultura, buscou informações junto à Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (Ceplac) e descobriu que o cacaueiro se adaptaria melhor no sombreamento da seringueira. “Pesquisei um ano até tomar coragem”, conta.

Embora pioneiros em Atílio Vivacqua, as expectativas iniciais com a atividade agrícola não foram correspondidas.

Segundo Rodrigo, a produção de três sacas mensais de cacau seria inviável sem um plano de negócios mais ousado. “Não foi o que imaginávamos. A produção era insuficiente para arcar com os custos, foi aí que passamos a processar a fruta para agregar valor”.

O surfista começou pelo nibis (pequenos pedaços de grãos de cacau triturados com sabor de chocolate amargo), evoluiu para a manteiga de cacau até fazer o chocolate. “Fomos capitalizando e investindo em maquinário para processar o cacau. Hoje produzimos tudo de forma artesanal”, diz o neo-rural.

## DESAFIOS

Os obstáculos foram mais desafiadores que as ondas do mar, pois não havia referência anterior em cacaucultura no município sulino, tampouco assistência técnica e mão de



## O NOVO PRODUTOR RURAL VIU O NOME "POPOL VUH" EM UM LIVRO QUE FALA DA ORIGEM DO MUNDO NA VISÃO DOS MAIAS

obra especializadas. Sem apoio em Atilio Vivacqua, Santanna precisou acessar o Sindicato Rural e a agência do Sebrae-ES de Cachoeiro de Itapemirim, o Senar-ES, o Incaper de Sooretama e a Ceplac de Linhares.

“Foi uma aventura, cometi vários erros, toda hora tinha que mudar de estratégia com os plantios. Quando a cultura é comum na região, é mais fácil pegar informação com vizinhos. A maioria das coisas aprendi sozinho, em um trabalho duro. Eu mesmo fiz as mudas e plantei. Se não tivesse internet, não tinha informação. Ainda hoje temos essa dificuldade com mão de obra,

um problema geral no campo. Estou sempre sobrecarregado de trabalho e existe a possibilidade de crescer e muito, mas falta mão de obra”, relata Rodrigo.

O novo produtor rural viu o nome “Popol Vuh” em um livro que fala da origem do mundo na visão dos maias. Como o chocolate surgiu com as antigas civilizações americanas, ele procurou nomes relativos a esses povos e se simpatizou com “Popol Vuh”.

De acordo com Rodrigo, a criação da embalagem e a venda foram a parte mais fácil da empreitada. O comércio dos produtos é todo pela internet e no “boca a boca”, com clientela praticamente de fora



do Espírito Santo. Os maiores compradores são de São Paulo e Santa Catarina.

As vendas aumentaram mesmo com a pandemia. “Como eu já fazia as vendas pela internet, a pandemia não afetou. Hoje estou com dificuldade de atender todo mundo e tendo que recusar alguns pedidos porque não tenho matéria-prima suficiente”, explica Santanna. “Consigo viver da atividade somada à seringueira e produção de polpa de frutas. Só trabalho, não consigo mais tempo para surfar”, lamenta.

### SURF NA TERRA

Mas quem disse que Rodrigo abandonou as ondas para atuar no agro? “Eu ainda surfo e tenho minha prancha. Inclusive neste ano, se a pandemia for controlada, vou descer o litoral surfando até o Rio Grande do Sul. Fiquei meio sem tempo nos últimos anos para poder estruturar aqui. Mas consegui normalizar e vou retomar meus esportes”.

E não tem aquela frase: “quem não tem cão caça com gato”? Sem tempo para frequentar a praia, o surfista arrumou um jeito de praticar as manobras enquanto está na fazenda. Ele comprou uma prancha de mountainboard para descer as montanhas de Atilio Vivacqua. “É tipo um surf na montanha, bem parecido com snowboard”, diz.

[o] DIVULGAÇÃO





## PARCERIA UFES E ISRAEL

Uma pesquisadora da Ufes participa da produção de um aparelho de detecção rápida da toxoplasmose em animais e humanos. O estudo é desenvolvido em parceria com o Departamento de Parasitologia do Kimron Veterinary Institute (KVI), do Ministério da Agricultura e Desenvolvimento Rural de Israel, com o Instituto Weizmann de Ciência (IWC), daquele mesmo país, e com a Universidade Federal de São Paulo (Unifesp).

\*A colaboração internacional teve início com a participação da professora Blima Fux no Congresso Internacional de Parasitologia, em 2018, quando apresentou um estudo sobre toxoplasmose em galinhas das zonas rurais do Espírito Santo. A pesquisa chamou a atenção dos israelenses, que não tinham trabalhos nessa área.

## EXPOSUL GASTRONOMIA



A segunda edição está confirmada para os dias 1º, 2 e 3 de julho, no Shopping Sul, em Cachoeiro de Itapemirim. O evento pretende mostrar a força do sul capixaba em ingredientes e produtos artesanais de qualidade, além de pratos inéditos. Mais de 20 chefs de todo o Estado já confirmaram presença.



Os mamões das variedades Formosa e Papaya produzidos pela Frutmel (Linhares) são exportados para Portugal com um símbolo do Espírito Santo estampado na embalagem: o Convento da Penha. A caixa foi criada

em agosto passado, valorizando a religiosidade católica portuguesa e capixaba. Além de Portugal, a embalagem alusiva ao convento vai para São Paulo e países como Estados Unidos, Israel e Arábia Saudita.

## ARMAZENAGEM DE PIMENTA

Referência no mercado de conilon há mais de 57 anos, a Cooabriel deu início, em maio, à armazenagem e

comercialização de pimenta-do-reino. Na primeira semana do mês, a cooperativa recebeu mais de 3 toneladas da especiaria. O antigo armazém em Vila Valério é a base deste projeto piloto. Cerca de 60% dos mais de 6.000 cooperados produzem pimenta-do-reino.

## NOVO RECORDE COM MEL

As comunidades indígenas de Aracruz conquistaram um recorde inédito entre março e abril: foram colhidos 725 kg de mel de abelhas

nativas sem ferrão, além de 60 kg de pólen e 40 kg de cera. Foi a melhor safra desde 2012, quando teve início o projeto que resgata atividades tradicionais nas aldeias, entre elas a meliponicultura, numa parceria entre a Suzano e a Cooperativa de Agricultores Indígenas Tupiniquim e Guarani de Aracruz (Coopyguá).

[o] THIAGO DELBONE

## SORVETE NA CASCA DA FRUTA

Linhares sediará a primeira indústria das Américas especializada em sorvetes na casca da própria fruta. O grupo Craí Brasil Indústria e Comércio

de Alimentos, formado por empresários do Rio Grande do Sul com mais de 30 anos de experiência em varejo, produzirá sorvetes da marca Fruity Frozen. A implantação da fábrica é financiada pelo Banco do Nordeste com recurso de linha de crédito criada especificamente para apoiar projetos inovadores.



## BARBECUE DE BANANA

Daniela Gurgel e o marido, Thiago Delbone, comandam o “Da Terra Produtos Artesanais”, em Laranja da Terra. Em 2018, ela, que é formada em gastronomia, foi morar na propriedade rural do casal. Na época, o custo para produzir banana estava mais alto que o valor da caixa, então desenvolveu o molho para aumentar a renda do sítio. “A aceitação está bem legal. É bem diferente e remete ao gosto que a gente já está acostumado, do docinho da banana e do defumado do barbecue. Tem tudo a ver com o hábito do capixaba, que consome muito a fruta nas refeições. E o barbecue dá visibilidade a uma cultura muito forte no município”, conta Daniela. Além do molho, o casal criou o pickles de quiabo.

## MICRODESTILARIA URBANA CAPIXABA

Em live no dia 7 de abril, o empresário capixaba Marcus Buaiz anunciou ser o novo investidor da Dry Cat Microdestilaria Urbana (Vitória), que produz o “Dry Cat Gin London Dry”. O gim ganhou medalha de bronze em um prêmio internacional

em 2019, nos Estados Unidos. “É um baita de um orgulho fazer parte deste time agora!”, disse.

– Buaiz conheceu o destilado em um dos retornos ao Estado e propôs parceria aos sócios da Dry Cat para implantação da destilaria na Beira-Mar, com bar no rooftop onde as pessoas vão poder conhecer, degustar e comprar a bebida. “Oportunidade de investir em um produto que eu acreditei e é capixaba como eu”.

[o] DIVULGAÇÃO



Natural de Espera Feliz (MG), mas atualmente em São José do Calçado (ES), a pesquisadora Fernanda Chambela iniciou, em maio, um estudo sobre a produção de cafés especiais na região do Caparaó, tendo a “Conexão Safra” como uma das fontes. Em 2019, ela publicou o livro “Empoderamento da Mulher Rural- O Poder das Redes”, que fala das artesãs de Espera Feliz.

[o] DIVULGAÇÃO



Sávio Fileti, de Venda Nova do Imigrante, achou que fossem pedras preciosas. Quem viu a foto nas redes sociais pensou serem ovos de galinhas com pintura metalizada. Mas trata-se de um ninho de perdiz encontrado pelo produtor rural na propriedade dele, em Brejetuba.

## EXEMPLO DE PECUÁRIA

Matéria publicada em 26 de março, no site “Giro do Boi”, conta a história da Fazenda Montozo, em Acrelândia (AC), referência na atividade da criação dentro do “Programa Fazenda Nota 10”. Os negócios começaram na década de 1990 com um capixaba, José Montozo, pai do atual proprietário, Luiz Montozo. O pioneiro teria ido ao Estado amazônico para “esfriar a cabeça” e acabou comprando a propriedade.



## **AGRO FRATERO VAI ALIMENTAR FAMÍLIAS RURAIS CARENTES EM TODO O BRASIL**



Mais de 3 mil cestas básicas serão doadas para as famílias rurais capixabas que estão em situação de vulnerabilidade social. A ação faz parte do Programa Agro Fraterno, liderado, no Espírito Santo, pela Federação da Agricultura e Pecuária (Faes), o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar-ES) e os Sindicatos Rurais, em parceria com o Banco do Brasil, Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB/ES), secretarias e prefeituras municipais.

As entidades vão arrecadar e doar alimentos para as famílias rurais mais necessitadas e afetadas pela Covid-19. “Infelizmente existe pobreza também no campo e muitos estão sofrendo com a pandemia. Queremos minimizar seus impactos, garantindo o sustento dos produtores e dos trabalhadores rurais, público-alvo da Faes e do Senar-ES”, explica o presidente da Faes, Julio Rocha.

Uma das frentes de trabalho do Senar-ES é a Promoção Social que visa favorecer uma melhor qualidade de vida e participação das famílias na comunidade rural. “O Agro Fraterno enobrece ainda mais a missão da nossa instituição. A agricultura é tão importante para toda a sociedade e não pode ficar esquecida”, defende a superintendente do Senar-ES, Letícia Simões.

Nacionalmente, o movimento é liderado pela Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil, o Senar, a ministra da Agricultura, Tereza

Cristina, a OCB, o Instituto Pensar Agro (IPA) e outras entidades do setor.

“O agro sabe de sua responsabilidade e assume o compromisso de defender os menos favorecidos nesse momento de grave crise sanitária gerada pela pandemia da Covid 19. Sob a liderança da ministra Tereza, nós vamos somar forças pra suprir as necessidades da população com o que sabemos fazer de melhor: produzir e abastecer com alimentos. Com o Agro Fraterno, queremos socorrer os brasileiros mais necessitados”, afirmou o presidente da CNA João Martins.

O Agro Fraterno é voltado para a participação de produtores, empresas e entidades ligadas ao setor, que podem fazer a adesão de forma voluntária. As doações são livres e podem ser feitas tanto com cestas de alimentos, recursos ou alimentos, de acordo com a opção dos doadores. O critério para receber a cesta segue os quesitos sociais do Ministério da Cidadania e das secretarias municipais de assistência social.

Para participar da iniciativa, o doador pode entrar no site [www.agrofraterno.com.br](http://www.agrofraterno.com.br), fazer seu cadastro e registrar sua doação, documentando como foi realizada, onde e para quem, entre outras informações. Através do site, toda a sociedade pode acompanhar os resultados da campanha.

**Vem ser coop!**  
Tudo ao  
seu redor **já é.**



VEN COM A GENTE  
**somos.coop.br**



/somoscoop

**somoscoop**

**O cooperativismo está em toda parte.** Está no alimento que você come e em todo o caminho que ele percorre até chegar na sua mesa. Está também no transporte que você usa, nas viagens que você faz, na indústria e até na geração de energia elétrica. É um modelo de negócio que gera renda para muita gente. É desenvolvimento econômico e também social. É crescer junto: pessoas, cooperativa e a comunidade inteira. Os cooperados? São mais de quinze milhões de brasileiros.

**O Guga já faz parte. E você também pode fazer.**

Acesse nossas redes e descubra o que mais o coop pode fazer por você e pelo país.



**EM POUCOS MESES,  
A SERRA GANHOU MAIS  
TECNOLOGIA, SEGURANÇA  
E UM NOVO JEITO  
DE CUIDAR DA VIDA**



**HÁ UMA NOVA  
FORMA DE CUIDAR,  
DE VALORIZAR  
E CONVIVER.**

**UM NOVO JEITO DE CUIDAR DA VIDA.**



- Mais de 4.200 famílias cadastradas no auxílio de R\$1.848 em 12x
- 30 serviços totalmente on-line
- 39 escolas reformadas e 48 obras de reforma em andamento
- Quase 130 mil doses de vacinas aplicadas
- Ampliou em quase 60% a Guarda Municipal
- Mais de 100 mil toneladas de resíduos recolhidos



PREFEITURA MUNICIPAL DA

**SERRA**