

CONEXÃO SAFRA

10

10 ANOS DE CONEXÃO
COM O PRODUTOR RURAL

_ANO 10 | EDIÇÃO 49 | DISTRIBUIÇÃO GRATUITA SETEMBRO/OUTUBRO 2021

**INOVAÇÃO COM
COMPOST BARN
NO GADO DE CORTE**

**QUEM É O EMBAIXADOR
DO GENGIBRE**

**CAFEICULTORES DO NORTE
E NOROESTE DO ES ADEREM
AO MICRO-TERRACEAMENTO**

**CAPIXABA CULTIVA
PIMENTA MAIS ARDIDA
DO MUNDO EM CARIACICA**

Resiliência no rebanho

**PESQUISA E CRIATIVIDADE AJUDAM
A DRIBLAR A CRISE DOS INSUMOS NA PECUÁRIA**

NUTRIÇÃO ANIMAL COM INOVAÇÃO E TECNOLOGIA CONHEÇA AS LINHAS DE RAÇÕES COOCAFÉ

Cooleite

Coonutri

COO FOS

COO AVE

COO SUI

Equinutri

LAC+MAIS



WWW.RACOESCOCAFE.COM.BR



**Assistência Técnica
e Gerencial**

QUER MELHORAR A PRODUTIVIDADE DA SUA PROPRIEDADE RURAL?

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

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

www.senar-es.org.br



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



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



Tudo gratuitamente



**FAES
SENAR
SINDICATOS**



to | LEANDRO FIDELIS

08 PESQUISA E CRIATIVIDADE
AJUDAM A DRIBLAR A CRISE
DOS INSUMOS NA PECUÁRIA

22 PECUARISTA INOVA COM COMPOST
BARN NO GADO DE CORTE

28 PREFEITURA DE CACHOEIRO UTILIZA
MATERIAL SUSTENTÁVEL PARA
PAVIMENTAR ESTRADAS RURAIS



to | LEANDRO FIDELIS

30 O EMBAIXADOR
DO GENGIBRE

36 10 ANOS CONEXÃO
SAFRA: EXPOSIÇÃO 'MÃOS
QUE ALIMENTAM' SEGUE
ITINERANTE PELO ES



to | FABIANO OLIVEIRA

39 'A VOZ DAS INVISÍVEIS'
RENDE PRÊMIO
INTERNACIONAL PARA
A 'CONEXÃO SAFRA'



to | DIVULGAÇÃO

40 CAFEICULTORES DO NORTE
E NOROESTE DO ES ADEREM
AO MICRO-TERRACEAMENTO

44 CAPIXABA CULTIVA
PIMENTA MAIS ARDIDA
DO MUNDO EM CARIACICA

46 RURALTURES 2021:
UM CONVITE AO TURISMO DE
EXPERIÊNCIAS EM NOVEMBRO

48 SAFRA EM FOCO

mais de
150 produtos

para o seu rebanho.



**Linha completa de Sal Mineral
e Rações para Bovinos.**

Conheça e obtenha resultados
de verdade na sua produção.

rações
coope

uma marca
COOPEAVI

somos
coop



EDIÇÃO NOVA É SEMPRE UMA EMOÇÃO NOVA. E ESSA TEM TUDO A VER COM A TURMA DA PECUÁRIA.

Um segmento realmente desafiador, afinal pecuária é para os brutos, e que amam muito o setor. Nossa equipe se debruçou em percorrer o Estado do Espírito Santo para reportar casos que irão contribuir muito para compreendermos como anda o cenário da pecuária capixaba. Só uma dica: há muito o que caminhar e outra, tem um turma que já entendeu que há uma direção no caminho a percorrer, e que envolve tecnologia e cooperação. Aliás, falei em cooperação? Temos também. E mais: inauguração da nova indústria da Selita, inovação para o manejo das lavouras de conilon, o sucesso da Exposição "Mãos que Alimentam". Enfim, mais uma edição top, pra você, produtor. Em tempo, continue se cuidando.

Abraço forte, (mesmo que ainda virtual)

Kátia Quedevez
Editora

Na pauta, o agro do Rio

**CRÉDITO PARA PRODUTORES,
ESTRADAS CONSERVADAS
E CUIDADO COM OS ANIMAIS**

Num bate-papo bem descontraído com a editora da Conexão Safra, Kátia Quedevez, o secretário de Estado de Agricultura Pecuária, Pesca e Abastecimento do Rio de Janeiro (Seappa), Marcelo Queiroz, pontuou algumas ações do seu trabalho à frente da pasta: o Agrofundo - Programa Especial de Fomento Agropecuário e Tecnológico, que oferece empréstimos aos produtores rurais a juros baixos, com recursos do governo e o intenso trabalho de conservação das estradas rurais e vias no interior do Estado.

Mas o trabalho da sua secretaria com o selo "Amigo Pet/Pet Friendly", chama a atenção. Cabe esclarecer, que no Estado do



[o] REPRODUÇÃO

Rio de Janeiro, a Seappa atualmente é a responsável pelas políticas de proteção e bem-estar animal (RJPET).

A certificação possui o objetivo de identificar os estabelecimentos que se preocupam em receber bem os bichinhos de estimação, permitindo a entrada e a permanência deles com uma estrutura adequada.

Segundo Queiroz, mais do que permitir a entrada dos pets nos estabelecimentos, "o selo estimula a adoção, valoriza o empreendimento e se torna um importante incentivador ao turismo, gerando impactos positivos no desenvolvimento econômico."



10 ANOS DE CONEXÃO
COM O PRODUTOR RURAL

Kátia Quedevez
Jornalista Responsável
Comercial
MTb 18569 RJ

Luan Ola
Projeto Gráfico / Diagramação

Fernanda Zandonadi
Leandro Fidelis
Rosimeri Ronchetti
Colaboradores da edição

Foto Capa
Leandro Fidelis

Circulação
Nacional

Edição 49
SETEMBRO / OUTUBRO 2021

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

Assessoria Jurídica
Bastos e Marques Advocacia

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

**Endereço para
correspondência**
REVISTA CONEXÃO SAFRA
RUA RIO GRANDE DO SUL, 254
PAVIMENTO 2 - CENTRO
- GUACUÍ - ES
CEP: 29.560-000

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

CONEXÃO
SAFRA



COM. DE FERRO ITABIRA LTDA.

- 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



FERRAGENS



MOTORES ELÉTRICOS



BOMBONAS



MÁQUINAS



CABOS DE AÇO



AÇO INOX



TELHAS METÁLICAS



EXAUSTORES

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

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

**INICIATIVAS COM BASE NA
NUTRIÇÃO, BEM-ESTAR ANIMAL E
GENÉTICA AJUDAM PECUARISTAS
A PASSAR PELO PERÍODO DE
INCERTEZAS NO MERCADO**

PECUÁRIA DE LEITE

Pesquisa e criatividade ajudam a driblar a crise dos insumos



LEANDRO FIDELIS
_safraes@gmail.com

Com certeza você viu algum pecuarista reclamar do aumento dos custos da produção de leite este ano. Cotado em dólar, o preço dos principais alimentos da dieta dos rebanhos - as commodities milho e soja -, disparou. Matemática difícil, pois o reajuste do leite não acompanha a alta dos insumos na entressafra. E a seca agrava ainda mais o problema.

No período entre julho de 2020 e julho deste ano, o leite foi reajustado em mais de 40%. Já o concentrado (fonte de energia e proteína que pode ser milho, soja, entre outros grãos) subiu 68%. Mas será que a crise afeta todo mundo na pecuária capixaba? A “Conexão Safra” ouviu especialistas e conferiu iniciativas que buscam driblar o período de incertezas com base no tripé: nutrição, bem-estar animal e genética.

“A alta nos custos, além de pressionar as margens de lucro do produtor, prejudica a produção de leite e encarece os preços de produtos lácteos. Eu sempre sou otimista, mas o cenário no curto prazo não é dos melhores”, analisa o empresário Marcos Corteletti, do Grupo Fiore.

Corteletti considera a interferência de diversos fatores externos, tais como as importações chinesas de milho e o recuo dos estoques globais de milho e soja, além de internos, como problemas climáticos e desvalorização do real frente à moeda norte-americana, que causam elevação dos custos com alimentação devido ao aumento do preço dos combustíveis, fertilizantes e defensivos. “São fatores que

**GARANTIR VOLUMOSO NO
PERÍODO DE CHUVA PARA
MANTER O GADO NUTRIDO
NO INVERNO É UMA
PRÁTICA ASSERTIVA**

não controlamos. Mas ficar reclamando não ajuda em nada. Temos que buscar soluções dentro e fora da propriedade”, destaca.

Segundo o técnico da Associação de Criadores e Produtores de Gado de Leite do Espírito Santo (ACPGLES), Joedson Scherrer, o valor atual da tonelada da silagem de milho inviabiliza a atividade. “No início deste ano, uma boa silagem saía a R\$ 200 a tonelada. Agora, já se fala em R\$ 400,

até R\$ 450. Essa lição tem que ficar para os próximos anos”, pontua o especialista.

Scherrer acrescenta que quem armazenou silagem em quantidade está superando a crise e até lucrando. Capim e feno, por exemplo, são alimentos com 18% ou mais de fibras. Por serem fornecidos em quantidade aos animais, são considerados volumosos. “Custos verificados em algumas fazendas, que garantiram volumoso de maneira consciente, indicam lucratividade de 23% a 26%, dependendo da qualidade do leite. Já quem não se preparou, está com o pires na mão”.

Para a zootecnista Renata Erler, o prejuízo é inevitável sem a garantia do fornecimento de volumoso na

nutrição animal. “Quando o produtor falha no fornecimento de volumoso, que é a comida mais barata, e tenta substituir isso no cocho, não tem nada que feche a conta. A pecuária não aceita mais esse erro básico. Quando se substitui volumoso por concentrado, e não se pensa em ganho de peso e confinamento, já é entendido que muito dinheiro será perdido. E, muitas vezes, a atividade acaba carregando esse fardo de baixa rentabilidade, mas que é proveniente da falta de programação”.

O coordenador de produção animal do Instituto Capixaba de Assistência Técnica, Pesquisa e Extensão Rural (Incaper), Bernardo Lima, compartilha do mesmo ponto de vista. Para

CARESTIA R\$ 450

No início deste ano, a silagem saía, em média, a R\$ 200 a tonelada. Hoje, os pecuaristas pagam até R\$ 450 pelo produto.

[0] CLECIO DUARTE

_Corteletti: “Um grande produtor de leite tem que ser um excelente agricultor”



ele, o pecuarista que se programa no período chuvoso na produção de alimento para o gado não passa “aperto” no inverno. “O bom planejamento deve ser feito como rotina anual. Na crise de preço do insumo, o pecuarista tem pouco tempo pra tomar decisão. É necessário planejamento prévio para diminuir o impacto da crise”, afirma.

ALIMENTOS ALTERNATIVOS

Como vimos, garantir volumoso no período chuvoso do ano para manter o gado nutrido no inverno é uma prática assertiva entre os bovinocultores para evitar adquirir o insumo com os atuais valores inflacionados. O uso de subprodutos surge como medida paliativa para quem não se organizou. No entanto, a alimentação alternativa requer acompanhamento técnico, uma vez que o milho é uma matéria-prima insubstituível na dieta dos rebanhos.

É indiscutível o papel do milho como principal fornecedor de energia a bovinos em fase de terminação, no caso do gado de corte, e também na produção de leite devido à alta concentração de amido na estrutura do grão, atestam os zootecnistas. Porém, subprodutos como sorgo, DDG, caroço de algodão, cevada e casquinha de soja passaram a fazer parte da

SUBPRODUTOS COMO SORGO, DDG, CAROÇO DE ALGODÃO, CEVADA E CASQUINHA DE SOJA PASSARAM A FAZER PARTE DA NUTRIÇÃO ANIMAL EM MEIO À GRAVE CRISE



Para a zootecnista Renata Erler, o prejuízo é inevitável sem a garantia do fornecimento de volumoso na nutrição animal

nutrição animal em meio à grave crise da pecuária.

Inclusive, já tem subproduto em falta no mercado, caso da polpa cítrica. “Esses alimentos alternativos conseguem balancear uma boa dieta, dão uma segurada nos custos do produtor e geram pequena rentabilidade. Mas o caroço de algodão está com preço alto e a polpa cítrica praticamente desapareceu do mercado”, afirma Joeson Sherrer, da ACPGLES.

Na avaliação da zootecnista Renata Erler, o sorgo tem menos energia que o milho e apresenta NDT (Nutrientes Digestivos Totais)

mais baixo. “A diferença é de 5% menos do que o milho entregaria”, afirma.

De acordo com ela, outra forma de corrigir a nutrição animal neste período, principalmente com vacas de leite, é utilizar a polpa cítrica, importante fonte de fibra e de altíssima digestibilidade. “Faz a vaca aumentar consumo, mas tem um limite de uso, porque o balanço de mineral da polpa é invertido. Cálcio e fósforo são invertidos, por isso é preciso suplementar bem esses animais com mineral para não atrapalhar a absorção dos minerais, que não pode ser invertida na dieta”.

No caso de caroço de algodão, considerada excelente fonte de fibra e energia, a concentração de óleo é alta. Segundo Renata, o limite por animal é de 2,5 kg do alimento. No entanto, quando a dieta inclui a torta de algodão, que é um subproduto desse caroço, depois de extraído o óleo se obtém o alimento com mais proteína.

Na pecuária de corte, a dieta dos ruminantes não é mais tão dependente da soja, analisa a zootecnista. Já se trabalha bem com subprodutos e com ureia protegida. “O milho é mais difícil de substituir. Não tem nenhuma matéria-prima hoje que entregue a quantidade de energia desse grão. No entan-

to, existem várias ferramentas que possibilitam fechar uma dieta com subprodutos e ter o mesmo resultado ou até melhor”, diz Renata.

O Incaper sempre orienta o produtor a ter uma base de alimentação alternativa para o rebanho e reduzir gastos com a compra de

insumo externo. “Se o leite der preço, o produtor utiliza o suplemento comprado. Assim, se a conta não fechar, ele não entra em risco. Esses períodos de crise servem

como reflexão para corrigir erros futuros e reduzir a dependência de insumo externo”, diz o coordenador de produção animal do Instituto, Bernardo Lima.

_RECORDE DE LACTAÇÃO

“Tem um ditado muito certo que diz: ‘um grande produtor de leite tem que ser um excelente agricultor’. Assim vai necessitar comprar menos milho e soja”, afirma Marcos Corteletti. E quem melhor que o proprietário do Laticínios Fiore para falar sobre eficiência em pecuária leiteira. Em julho, uma vaca Girolando meio sangue, do Grupo Fiore, de Santa Teresa, na região serrana do Espírito Santo, ultrapassou a marca

dos 100 mil quilos de leite registrados no Controle Leiteiro Oficial do Estado.

A vaca Fiore Ortiga 6161 bateu o recorde de lactação oficial no acúmulo de sete lactações em dez anos de vida. Ela é uma das sete vacas no Brasil a atingir essa marca e a primeira no Estado, segundo Erico Ribeiro, técnico da Associação Bra-

sileira dos Criadores de Girolando. Ortiga 6161 nasceu do cruzamento de um touro Gir com uma Holandesa, que é descendente de Celsius, um dos touros que mais imprimiu leite em suas filhas, conta Joedson Scherrer. “Ela está na sétima lactação e, certamente, passará da décima. Portanto, esse número tende a subir”, avalia.

☐ CLECIO DUARTE



AGREGAÇÃO DE VALOR

Para Corteletti, uma das saídas diante da alta do milho e da soja é a agregação de valor ao produto. No caso do leite, isso corresponde à forma como ele é produzido, se tem rastreabilidade e bem-estar animal em jogo, busca pela qualidade máxima em termos microbiológicos e nutricionais e, principalmente, ter escala dentro do tamanho da propriedade. “Não existe receita milagrosa e única que vai servir a todos os produtores, cada um deve fazer seu dever de casa da melhor maneira possível”, garante o empresário.

Adotar práticas de bem-estar animal tem sido um movimento constante nas propriedades pecuárias. Mais que apenas ganho comercial ou atender

às exigências do consumidor atual, se tornou uma questão de responsabilidade ética. Ao seguir condutas que permitam ao gado viver em sua zona de conforto, o produtor de leite ou de carne vai agregar valor à produção e oferecer melhor qualidade de vida ao rebanho.

Uma empresa nacional com sede em quatro Estados prece-

niza que o processo visando ao bem-estar animal deve começar com a análise das potências e das fraquezas da própria fazenda. Assim, ao unir planejamento e gestão empresarial aos financiamentos das estruturas, o pecuarista acaba por gerar um impacto positivo no seu negócio. A longo prazo, o que parece despesa, torna-se investimento, uma vez que as melhorias podem elevar consideravelmente a produtividade e a qualidade dos resultados, como veremos a seguir.

TECNOLOGIA DE MONITORAMENTO DA RUMINAÇÃO

Um colar que permite detectar alterações que possam impactar na produtividade e no bem-estar dos animais durante a ruminação foi uma das novidades do Torneio Leiteiro realizado na Expointer 2021, em Esteio (RS). A tecnologia é de uma empresa americana de monitoramento e rastreabilidade de animais e indicada a propriedades que buscam índices mais positivos na nutrição – auxiliando tanto no manejo da dieta, quanto na reprodução –, identificando o momento exato do cio e ajudando a obter mais efetividade no momento de inseminação.



FO DIVULGAÇÃO

PROGRAMA DE FOMENTO PARA O SETOR

O Banco de Desenvolvimento do Espírito Santo (Bandes) e a Secretaria de Estado da Agricultura (Seag) firmaram parceria para a criação de um programa de fomento para expandir a oferta e a qualidade da produção leiteira para o processamento industrial no sul do Espírito Santo. A ideia é um modelo integrado entre as duas instituições para apoiar os produtores rurais. O programa prevê a disponibilidade de recursos, por meio de linhas de financiamento, para a modernização de todas as etapas da produção.

*Com informações do Bandes

1º TORNEIO DE SILAGEM DE MILHO COOPEAVI

A Coopeavi premiou os três ganhadores do 1º Torneio de Silagem de Milho. A cerimônia de premiação ocorreu na Fazenda de Recria de Bovinos, em Nova Venécia, noroeste do Espírito Santo, restrita à participação dos 21 finalistas.

O campeão é Carlos Eduardo Lacerda, de Águia Branca, com 97,2 pontos, que faturou uma TV 55". Na 2ª colocação ficou Anderson Sian (Nova Venécia), e em 3ª, Geroni Toras (Águia Branca).

Para chegar aos vencedores, a equipe técnica da cooperativa analisou cinco indicadores nas silagens: matéria seca, teor de amido, digestibilidade do amido e da fibra em detergente neutro e quilo de leite/tonelada de matéria seca.

IRMÃS AMAZONAS: SUCESSO NA WEB E NA QUALIDADE DO LEITE

FERNANDA ZANDONADI _ safraes@gmail.com

Empoderamento feminino, sucessão familiar e orgulho de pertencer ao agro, como sugerem divertidas publicações nas redes sociais. Tudo isso no mesmo pacote, ou melhor, num balde cheio de leite. Conhe-

cidas como “Irmãs Amazonas”, Natieli (34) e Valeska Sperandio (30), além de inspirarem outros jovens e mulheres, mantêm foco na qualidade da produção em Córrego Olho d’Água,

distrito de Baunilha, em Colatina, noroeste capixaba.

As irmãs estão na pecuária leiteira desde que o pai morreu, há 16 anos. Ele se dedicava tanto ao curral quanto à cafeicultura, mas

[o] CLÁUDIO COSTA/DIVULGAÇÃO



—Mesmo desacreditadas no início, Natieli e Valeska não se deixaram abater e enfrentaram o preconceito por serem jovens e mulheres.

ao decidirem “arregaçar as mangas”, as herdeiras acabaram optando pelo leite e deixaram as lavouras de lado porque exigiam muita mão de obra. “A pecuária vem desde nosso avô, também já falecido, e tinha produção pequena”, lembra Valeska.

Mesmo desacreditadas ao assumirem a fazenda “As Amazonas”, Natieli e Valeska não se deixaram abater e enfrentaram o preconceito por serem jovens e mulheres. “No início falavam que não iríamos conseguir, que vende-

ríamos tudo porque não daríamos conta. Somos apaixonadas pelo que fazemos e hoje temos poder de negociação e conquistamos respeito”, diz Natieli.

A rotina das irmãs começa às 4h30 e termina só no fim da tarde. Até 2017, a ordenha ainda era manual. “Nós tirávamos cento e oitenta litros na mão. Tinha época que havia vaqueiro, em outras não, então tivemos que encarar sozinhas e começou a ficar puxado”, completa Natieli. A dupla sondou com vizinhos a melhor opção para a realidade da fazenda e investiu em ordenhadeira mecânica para aumentar a produção.

As Irmãs Amazonas participam dos programas “Mais Leite” e “Leite Certo”, da Cooperativa Agropecuária Centro Serrana (Coopeavi) e recebem assistência técnica do mesmo veterinário desde 2011. Atualmente, são 25 vacas da raça Girolando em lactação, produzindo 330 litros por dia no inverno. No verão, a produção chega a 500 litros por dia.

A média fica em torno de 13 litros por vaca na época mais seca do ano, porém as pecuaristas já alcançaram produtividade de 18 litros por vaca. “A adaptação não foi difícil. É muito mais fácil lavar a ordenhadeira mecânica que o balde ao pé. O gado se adaptou rápido e, aos poucos, deu tudo certo”, afirma Valeska.

_QUALIDADE

Ao prezarem pela qualidade do leite, Natieli e Valeska querem mostrar para outros pecuaristas ser mais necessário empenho que uma estrutura produtiva completa. Os resultados das irmãs na atividade foram até tema da live “Como ganhar dinheiro com a qualidade do leite?”, realizada dia 14 de julho.

Segundo as “amazonas”, um dos segredos é optar por produtos de qualidade, para obter o melhor custo x benefício na atividade, e trato diferenciado no manejo alimentar. “Muitas vezes o animal não tem genética para responder se for só alimentado com ração”, destacam. Elas mantêm piquetes rotacionados com as vacas mais produtivas, de primeiro lote, e pasto. Os animais que dão menos finais de lactação vão para o pasto.

No verão, as vacas cabem todas no piquete, quando a produção é de 500 litros por dia. “Elas comem o que precisam comer, não insistimos com ração quando a vaca



não dá resultado. É tudo balanceado”, revela Valeska. Em razão da produção de capim no inverno ser menor, as irmãs aumentam a proteína da ração na dieta dos animais e, no verão, quando há mais quantidade de capim disponível, diminuem a proteína.

E as Irmãs Amazonas não esperavam que essa dedicação à pecuária fosse fazer tanto sucesso nas redes sociais. Com quase 13 mil seguidores no Instagram e mais de 1,5 mil inscritos no canal do Youtube, a dupla tem como slogan “Firmes na lida,

firmes no gole” e divulga a “rotina das irmãs brutas de verdade”. “Nós entramos no Instagram por sermos jovens, mulheres e também

para mostrar que o trabalho do povo do interior pode, sim, ser reconhecido, como aconteceu com a gente”, comenta Natieli.

AS IRMÃS AMAZONAS PARTICIPAM DOS PROGRAMAS “MAIS LEITE” E “LEITE CERTO”, DA COOPEAVI

VACAS CRIADAS A ‘PÃO DE LÓ’ PRODUZEM 1º LEITE ORGÂNICO

Vacas tratadas a pão de ló para garantir mais leite e queijos com fórmula francesa. Referência há 21 anos em frangos e suínos criados sem adoção de insumos químicos, a Estação Agroecológica Domaine Île de France, em Domingos Martins, na região serrana capixaba, adota uma dieta especial como parte dos investimentos que colocam a unidade como pioneira em leite orgânico no Espírito Santo.

Além do capim e do farelo de soja e milho, as seis fêmeas da raça Jersey consomem uma torta que é um luxo, feita com casca de laranja, e a planta ora-pro-nóbis, incluída como alimentação alternativa nessa alta de preço dos principais insumos, tudo para melhorar a qualidade do leite.

A Domaine representa o Estado no projeto “Observatório do Leite Orgânico”, da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), que realiza o mapeamento e a caracterização dos sistemas de produção no país, catalisando informações sobre esse modelo de produção com cada vez mais adeptos no setor produtivo.

O empresário Joaquim Ferreira Silva Filho (66) obteve a certificação orgânica da IBD

em 2002. Nesta última iniciativa, por conta da produção diferenciada de leite, alega que foram quase cinco anos aguardando a autorização sanitária para iniciar a atividade. A “burocracia” do órgão sanitário estadual para implantar o sistema impediu, inclusive, investir em um rebanho maior de vacas Jersey, conta Joaquim. No entanto, ele pretende triplicar a produção no próximo ano de olho no aumento da demanda local.

A fazenda mantém as vacas em pastejo rotacionado, cada uma produzindo média de 13 litros de leite por dia. Dos 21 alqueires da propriedade composta por 60% de mata atlântica, um alqueire é dedicado à pecuária leiteira. “Aqui os animais ficam soltos e é a natureza que manda na

produção. Nosso laticínio é mínimo, atendemos somente sob encomenda na nossa loja em Vitória. Já recebi proposta de uma grande indústria, mas a produção ainda é incipiente”, diz Joaquim Silva, atual vice-presidente da Associação Brasileira de Orgânicos (Brasilbio).

O leite orgânico é matéria-prima para os produtos da marca de lácteos Vrai (“verdade”, em francês). A Domaine fabrica queijos do tipo Minas, Frescal e Tomme, além de bebidas lácteas e iogurtes. Mensalmente, são produzidos 400 litros de lácteos por mês, vendidos na loja da Estação Agroecológica e na Enseada do Suá, na capital capixaba.

O complexo da Estação Agroecológica conta ainda com restaurante, pousada e mirante. A Domaine Île de



para
todos.

Quer começar um novo ciclo?
Vem junto.



CRESOL

[o] LEANDRO FIDELIS



_O funcionário José de Paula Souza, o “Zezão”, cuida das vacas Jersey na Domaine

France é a primeira fazenda do Brasil na criação de frango orgânico e única do Espírito Santo com ovos produzidos neste sistema, e também investe em cogumelos Shitake. A produção do fungo é de 150 kg por semana e será certificada em 2022. Todos os empreendimentos estão sendo incrementados para fomentar o turismo rural e são um convite para conhecer o sistema orgânico nas montanhas.

OTIMISMO

O empresário Joaquim Silva está otimista com a contribuição da Embrapa por meio do Observatório do Leite Orgânico. “O projeto vai estabelecer o novo marco da produção de leite orgânico do Brasil. Minha expectativa é positiva e espero que possa beneficiar outros parceiros orgânicos”, ressalta.

O Observatório irá reunir, em uma única plataforma, dados e informações sistematizadas sobre a cadeia agroalimentar do leite orgânico. A expectativa é realizar uma ampla caracterização e monitoramento territorial das fazendas de leite orgânico, com dados sobre o tamanho do rebanho, produtividade, ambiente e avaliação da eficiência dos sistemas. A plataforma também conterá dados sobre fornecedores de insumos como grãos e sementes orgânica e medicamentos.

A produção de leite orgânica é diferenciada, principalmente por não adotar insumos químicos e pela dificuldade em adqui-

rir bioinsumos. O Observatório fará uma intermediação entre os elos da cadeia produtiva, com informações

sobre canais de distribuição e circuitos de comercialização.

Na elaboração da pesquisa da Embrapa, foram destaca-

dos também o pouco conhecimento em manejo orgânico e a falta de consultoria técnica especializada, além da necessidade de se reduzir a burocracia do processo de certificação, com maior clareza das normas e menor custo. Entre os principais desafios identificados, destacam-se a dificuldade de comercialização da produção, além da escassez e alto preço dos insumos orgânicos, como milho e soja.

De acordo com Fernanda Machado, pesquisadora da Embrapa Gado de Leite, embora a produção de leite em sistemas orgânicos represente um percentual muito pequeno em relação à produção total de leite, o Brasil apresenta condições técnicas e ambientais para o aumento da oferta de leite e derivados orgânicos.

Mas ela alerta que aspectos mercadológicos, relacionados à disponibilização de insumos, comercialização da produção, demanda por assistência técnica especializada, além de questões burocráticas relacionadas à certificação podem limitar esta oferta. “Os desafios dos atores da cadeia produtiva são grandes e o Observatório surge como uma ferramenta para vencê-los”, conclui.

**Com informações da Embrapa*

EMBRAPA TERÁ HUB DE INOVAÇÃO

A Embrapa Gado de Leite e parceiros lançaram o Silo - Inovação Aberta, um hub que pretende inaugurar uma nova fronteira na pesquisa científica da cadeia produtiva leiteira. O projeto é fruto de uma parceria público-privada entre Embrapa e algumas gigantes do mercado como Microsoft, TIM Brasil, Nestlé do Brasil, Bekaert, IS Brasil, além da Organização das Cooperativas

Brasileiras (OCB) e a aceleradora corporativa Neo Ventures.

A criação do hub se pauta na busca por soluções para o agro-negócio brasileiro, por meio de Inovação Aberta, reunindo competências colaborativas de empresas e instituições, para gerar impacto zero em termos de emissão de gases do efeito estufa, para reduzir as desigualdades sociais em todas as suas dimensões e para assegurar ganhos econômicos aos stakeholders envolvidos com a produção de alimentos, energia e fibras.

**Com informações da Embrapa*



EM FORMATO HÍBRIDO, 2ª EXPOSUL RURAL LEITE VAI REUNIR SETOR LEITEIRO EM OUTUBRO

“Todos pelo leite”: este é o tema da segunda edição da ExpoSul Rural Leite, que será realizada em Cachoeiro de Itapemirim, nos dias 22 e 23 de outubro. A iniciativa é da Prefeitura de Cachoeiro e do Sindicato Rural do município, contando, nesta edição, com a Cooperativa de Laticínios Selita como correalizadora.

O evento será em formato híbrido. A visitação presencial acontecerá no cerimonial Athenas Hall, localizado na região da Safra, com entrada gratuita, das 8h30 às 18h30, seguindo todos os protocolos sanitários em vigor. A transmissão pela internet será no canal da ExpoSul Rural no YouTube, no mesmo horário, com flashes ao vivo das atrações.

Os visitantes, presenciais e virtuais, terão a oportunidade de participar de palestras e workshops, ter contato com assistência técnica, ver exposição de 100 animais do programa de melhoramento genético FIV Sebrae-Selita, participar de sorteios de brindes, dentre outras atrações. Além dos estandes institucionais, haverá, também, feira de máquinas e equipamentos, com oferta de linhas de crédito.

A expectativa da organização é a de reunir instituições que atuam no se-

tor para apoiar o produtor rural na busca de alternativas, para aumentar a sua produtividade, com qualidade e rentabilidade.

“Temos muito o que conversar sobre o leite. Os desafios impostos ao setor são muitos e as soluções precisam ser buscadas em conjunto, por isso, abriremos esse grande espaço de diálogo”, afirma Wesley Mendes, presidente do Sindicato Rural de Cachoeiro de Itapemirim.

“Enquanto a indústria investe na ampliação e modernização para atender às demandas do mer-

cado do leite, as instituições públicas e privadas precisam ajustar suas políticas e programas para esse novo momento. Nesse cenário, a ExpoSul oferece aos participantes a oportunidade de conhecer experiências de sucesso e debater, com especialistas, temas relevantes para o ambiente de negócios”, avalia o prefeito de Cachoeiro, Victor Coelho.

O evento também conta com as parcerias de cooperativas de leite do Espírito Santo, Sistema OCB/Sescoop-ES, Sebrae-ES; Sistema Faes/Senar/Sindicatos, Sicoob Sul, Governo do Estado, por meio da Secretaria de Estado da Agricultura (Seag), do Incaper e do Idaf; Fundo Emergencial de Promoção da Saúde Animal do Estado do Espírito Santo (Fepsa), dentre outras.

INTERCOOPERAÇÃO: NOVA FÁBRICA DA SELITA MOSTRA A FORÇA DA UNIÃO ENTRE COOPERATIVAS

FERNANDA ZANDONADI _ safraes@gmail.com

Quem nunca visitou a fábrica, se surpreende com o tamanho, planejamento e grandiosidade do lugar. A estrada de acesso foi toda asfaltada com Revsol, um subproduto do beneficiamento do aço e que substitui outros recursos naturais no revestimento de vias. A fábrica fica no cume de uma montanha e possui vários galpões para beneficiamento do leite. No entorno, muitas pastagens que serão, posteriormente, reflorestadas com mata nativa. E dentro da fábrica, equipamentos modernos e robotizados.

A indústria foi pensada para ser sustentável em todos os seus processos. Além das benesses ao meio ambiente, o planejamento e cuidado vão gerar uma grande economia de custos e, claro, aumentar a produtividade. “É um projeto feito a várias mãos, principalmente com o trabalho no campo. Em dezembro traremos o queijo e, com a redução dos custos, poderemos pagar melhor pelo leite. O primeiro passo é inaugurar a obra e, logo depois, melhorar a assistência técnica do homem no campo”, afirma Leonardo Monteiro, presidente da cooperativa de laticínios.

A inauguração da planta industrial foi uma bela festa da cooperação. Com adoção de todas as medidas sanitárias necessárias em tempos de



pandemia, famílias de cooperados aproveitaram o dia para provar os produtos que saíram de suas propriedades e foram beneficiados na cooperativa. O governador Renato Casagrande participou da comemoração

e se mostrou empolgado com os caminhos percorridos pelo cooperativismo no Estado.

“Esse ato é uma manifestação de fé da Selita no Sul do Espírito Santo. E nós estamos manifestando nossa confiança e

[0] HÉLIO FILHO/SECOM

[o] FERNANDA ZANDONADI



“O governador Renato Casagrande participou da comemoração e se mostrou empolgado com os caminhos percorridos pelo cooperativismo no Estado”

orgulho na Selita. São R\$ 130 milhões de investimentos no Sul do nosso Estado. E o Sul é uma região que demanda muita necessidade de investimento. Cerca de 85% dos cooperados da Selita são pequenos produtores e, quando se tem uma cooperativa forte, que gera renda, emprego e riqueza aqui no Estado, ela faz com que essa riqueza permaneça em solo capixaba. A produção local tem que ser incentivada permanentemente”, disse Casagrande.

Mais do que cooperar, a palavra de ordem do dia foi intercooperar. Presidentes, diretores e representantes de várias cooperativas do Espírito Santo estiveram presentes na inauguração. Um fato interessante do local onde está a fábrica da Selita é que, no horizonte, é possível ver o novo hospital da Unimed Sul Capixaba. Coope-

rativa olhando para cooperativa, talvez um prenúncio de que a força dessa forma de empreender esteja na união entre pares.

E isso se mostra até mesmo na forma em que a fábrica da Selita começou a ganhar seus contornos. O Sicoob Sul, cooperativa de crédito e nome forte do sistema financeiro, abraçou a ideia e é um dos parceiros no empreendimento. “A intercooperação é importantíssima. A ideia é de unirmos as cooperativas do Sul do Espírito Santo em um só negócio. Estamos dispostos a conversar com todas elas para fazermos isso juntos. E, assim, vamos agregar valor aos produtos, o que gera emprego e renda para toda a comunidade”, diz Rubens Moreira, presidente do Sicoob Sul.

E é assim, sempre de mãos dadas, que as cooperativas capixabas ganham espaço e se mantêm fortes no mercado.

Um outro exemplo dessa intercooperação é a parceria da Selita com a Coopeavi. “As cooperativas têm de, cada vez mais, praticar a intercooperação. Comercializando produtos, prestando serviços entre si. Isso fortalece o cooperativismo, o cooperado e o Estado. Temos feito várias ações nesse sentido. Recentemente estamos fazendo intercooperação com a Selita. Nós fornecemos ração para os cooperados e a Selita vai prestar serviços envazando leite UHT. Isso é intercooperação”, afirma Denilson Potratz, presidente da Coopeavi.

Em uma entrevista em fevereiro deste ano, o presidente do Sistema OCB (Organização das Cooperativas Brasileiras) e titular da Academia Nacional de Agricultura, Márcio Lopes de Freitas, falou da importância dessa conexão entre as várias cooperativas. “Intercooperação não é uma questão de ideologia e sim de economia, de gerar resultados, de garantir mais valor na entrega”, disse Freitas.

“O movimento cooperativista precisa liderar o processo de mudanças que estamos vendo hoje em dia na humanidade, principalmente nas novas gerações, que buscam diferenciais e uma participação mais forte. O cooperativismo tem tudo a ver com isso, pelo modelo democrático de ser e pelas oportunidades de desenvolvimento. Queremos ser menos proprietários e mais usuários”, completou.

E o dever de casa está sendo feito em solo capixaba. Isso ficou claro na inauguração da fábrica da Selita, como disse o superintendente do Sistema OCB/ES, Carlos André Santos de Oliveira. “Hoje é um dia de festa não só para a Selita, mas para o cooperativismo capixaba. É um dia histórico. A Selita presenteia cooperados e comunidade, com essa indústria, a maior e mais moderna do Espírito Santo”.



**CRIADOR DE BRAHMAN
CONFIRMA A MESMA
RENTABILIDADE DA
RAÇA CONFINADA NO
SISTEMA DE BEM-ESTAR
ANIMAL CONHECIDO NA
PRODUÇÃO LEITEIRA**

PECUÁRIA DE CORTE

Inovação com Compost Barn no gado de corte

_ REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
_safras@gmail.com

“O manejo faz o animal”. Com esse pensamento, o pecuarista referência em bois Brahman no Espírito Santo, o médico Paulo José Machado, comemora mais um resultado positivo. Com base em testes feitos na Fazenda Salgadinho, em Cachoeiro de Itapemirim, ele confirma a mesma rentabilidade da raça confinada em Compost Barn, que visa ao bem-estar animal.

Machado quer ser pioneiro no país nesse sistema já popularizado na pecuária leiteira, só que na pecuária de corte, na produção de carne Premium. As raças que participam da experiência são a Brahman (50 vacas, 15 delas já pariram e estão amamentando), 29 novilhas Brangus e duas novilhas Nelore. Todos os animais são registrados e estão confinados desde o início de maio.

A propriedade fica localizada em Baixada de Soturno, próxima às margens da rodovia entre Cachoeiro de Itapemirim e Vargem Alta. Na primeira quinzena de agosto nasceram os primeiros bezerros Brangus, mas a maioria dos animais vai criar em dezembro. Os Brangus têm em sua genética 5\8 de Angus e 3\8 de Zebu.

No Compost Barn, os animais apresentam desenvolvimento expressivo, com ganho de peso, mudança na pelagem e comportamento mais sereno a cada dia. A incidência de ectoparasitas, como carrapato, berne e miíase praticamente zerou. “Há tempos eu vinha procurando solução para intensificar a cria, ou seja, produzir mais

bezerros, tanto machos quanto fêmeas, para a comercialização de genética e também para o abate”, conta o pecuarista filiado à Associação Brasileira dos Criadores de Zebu (ABCZ).

O galpão tem 800 metros de área coberta e camas de 12 metros de largura, explica. No interior da construção, são 600 m² de cama à base de carbono. Além disso, há vários bebedouros abastecidos com água de qualidade e três cochos para sal proteinado, destinados aos animais adultos. “E construímos no pátio de acesso às vacas paridas uma pequena estrutura de alimentação complementar para os bezerros, chamada de creep feeding”, explica.

Entretanto, embora o experimento mantenha foco em Brahman, o galpão abriga outras raças bovinas, também com potencial para carnes superiores.

A marca ZRM já conta com o selo Premium para bois Brahman, resultado do cruzamento de Nelore, Gir, Guzerá e Krishna Valley.

_CAPACIDADE AMPLIADA

A capacidade atual do galpão é para abrigar 80 cabeças, média de oito a dez metros por animal, mas em breve uma nova estrutura com 750 m² estará pronta para transferir as vacas Nelore e Brangus. A previsão é confinar 70 vacas no segundo galpão, sem contar os bezerros.

A estrutura acomodou todas as fêmeas da Fazenda Salgadinho. Portanto, os pastos ficaram livres e em descanso no período de inverno. Os touros continuaram no pasto, mas em regime de suplementação. “Quando entrarmos na primavera, teremos a opção de retornar o rebanho ao pasto ou adquirirmos mais animais, ocorrendo assim a intensificação e, com certeza, o aumento de arroba por hectare ao ano, que se traduz em maior rentabilidade”, explica o pecuarista.

“Há tempos tinha vontade de aumentar o número de animais na fazenda e não achava solução que me interessasse. Assim, foram dois anos de pesquisa e, conversando com um amigo especialista e consultor em Compost Barn, decidi



apostar no gado de corte a partir de uma experiência em Minas com gado F1 (cruzamento taurino x zebuino)”, conta Machado.

Machado acrescenta que, em função da rusticidade e qualidade dos animais, o objetivo do projeto é, em primeiro lugar, o bem-estar animal. “E isso nos propicia maior produtividade, mas com sustentabilidade, além do ganho em precocidade, já que as fêmeas emprenham mais cedo. Temos ainda o controle das prenhez e gestações que chegam ao término de maneira satisfatória, sem mortalidade das crias, devido a fatores externos”.

Então, tudo é pensado para melhor otimizar o meio onde os animais vivem. “O meio ambiente é controlado, oferecendo aos animais alimentação com qualidade (capim-açu e sorgo), que é picado no cocho, na pista de trato, sem necessidade do esforço físico de carregar balaio cheio. O trator com o vagão distribui a alimentação três vezes por dia”.

Além disso, segundo o pecuarista, o confinamento diminui em 50% os dejetos e a demanda energética. Os dejetos são transformados em adubo orgânico de qualidade. Enquanto uma vaca de leite que produz 30 litros/dia gera, em média, 120 kg de dejetos por dia devido à ingestão altíssima de água, a vaca de corte vai precisar de, no máximo, 40 kg de alimento/dia para produzir de 30 kg a 40 kg de dejetos/dia. Além de facilitar trato e manejo, os custos diminuem consideravelmente.

“A fêmea produz leite suficiente para o bezerro, com desmame de, no mínimo, dez arrobas e trezentos quilos, variando assim, o peso bruto de 260 kg a 300 kg na desmama. Daí para ser comercializado, basta acrescentar no filhote oito arrobas. Saindo da desmama, o bezerro entra direto no confinamento, onde pode ser PO (Puro de Origem), quanto F1. Com idade de oito meses, atinge 18 arrobas, peso bom para o abate. Se for PO, vai para a reprodução”, explica.

NO COMPOST BARN, OS ANIMAIS APRESENTAM DESENVOLVIMENTO EXPRESSIVO, COM GANHO DE PESO, MUDANÇA NA PELAGEM E COMPORTAMENTO MAIS SERENO A CADA DIA



Assim, o pecuarista destaca que esse cuidado gera benesses para o animal e também para os criadores. Água e cama de qualidade e proteção contra a chuva, o sol quente ou o frio fazem com que os animais se sintam protegidos. Isso se reflete em filhotes saudáveis, com ganho de peso expressivo, quando desmamados com oito ou dez arrobas.

“Na pecuária, todos sabem da importância de um bezerro bem criado e pesado na desmama. Esse é o bezerro que o mercado quer e exige. Veja o exemplo do Boi China, que tem limite de idade e qualidade da carcaça. O macho que desmama com nove ou dez arrobas pode ir direto para o confinamento, pulando a fase da recria, sendo abatido com dezoito arrobas com mais seis meses de trato”, explica.

Dessa forma, o macho com destino a gerar filhos, ou doar genética, está apto ao cruzamento com 18 meses, transferindo aos filhos os genes da precocidade, carne macia

e saborosa, além de bastante valorizada. As fêmeas emprenham mais cedo e podem parir com 24 até 30 meses de idade, conta o pecuarista, “trazendo o rendimento mais cedo e com possibilidade de, na sua vida reprodutiva, dar-lhe um bezerro a mais”.

ECONOMIA VERIFICADA

Paulo Machado estudou – e estuda – a pecuária a fundo. Assim, ele constatou os custos de vacas no composto e fez a comparação de forma simples da vaca de leite. Se o animal produzir 20 litros de leite por dia, quanto de água tem necessidade de ingerir? Quanto de ração farelada ou concentrada tem de ingerir por litro de leite produzido? Quanto dejetos (urina e fezes) produz por dia? Qual o destino a maioria dá?

É uma economia verificada na dieta e na saúde dos animais. A fazenda mantém produção de silo de milho, sorgo, capim-açu e capim napier, que garante

FERRAMENTA INTELIGENTE PARA TOMADA DE DECISÕES

O lançamento de um software de otimização das decisões na pecuária que promete reduzir em até 50% a pegada carbônica na atividade marcou o 1º Encontro Nacional da Pecuária de Decisão. Segundo o co-fundador da

plataforma, as alavancas de valor passam por cinco decisões que respondem por 70% do potencial de valor na pecuária: ganho diário de peso, produtividade, momento de compra e venda, aproveitamento de carcaça e indicadores gerenciais e de desempenho, além da inclusão na ferramenta da pegada carbônica que, associada à qualidade de carne, vai definir o mercado e a faixa de preço.

o alimento em até 30 dias e é adubada com os dejetos gerados no composto. “Vaca de leite tem que comer milho, soja ou ração comprada, enquanto o de corte, se tiver capineira boa, você sustenta a vacada com capim, que pode ser o açu ou o sorgo misturado com capim-açu mais um sal proteinado de

boa qualidade. O custo com alimentação acaba”, diz.

Na prática, na fazenda, é dada a destinação correta para tudo o que é gerado, ou seja, transformam-se os dejetos em adubos, e agrega-se ainda a decomposição dos restos de galhos, palha de café, arroz, e outras culturas. Dessa forma, fica composta a sustentabi-

lidade da propriedade, com possibilidade de produzir o que se consome. Ela fica praticamente autossuficiente.

PREVENÇÃO DE DOENÇAS

A prevenção a doenças é outra vantagem do Compost Barn na pecuária de corte, ou seja, fica mais barata e simples. Os gastos são apenas com as vacinas. O criador afirma não ter mais problemas com ectoparasitas, como carrapato e berne, miíase. Praticamente zerou a incidência dessas pragas.

A cama do Compost deve ser revirada pelo menos duas vezes ao dia, para facilitar a sua secagem e a eliminação das bactérias que podem produzir danos. “Quando reviramos a cama, trazemos para a superfície o que estava no fundo a uma temperatura que varia de 40 a 70 graus Celsius. No processo, claro, colocamos para o fundo a superfície, ocorrendo assim uma fermentação aeróbica, dificultando a proliferação de bactérias danosas aos animais”.

A proposta da criação ZRM- Brahman e Brangus, na Fazenda Salgadinho, em Cachoeiro de Itapemirim, é divulgar as novas técnicas e métodos da pecuária, viabilizando a permanência do produtor na sua propriedade. “Nós temos o prazer de receber visitas, e transmitir esses pequenos avanços tecnológicos aos colegas produtores”. O contato é pelo telefone (28) 99999-5574.

POTENCIAL DE Atingir 10 a 12 arrobas por hectare/ano

A pecuária brasileira tem todas as condições para atingir o potencial de sua produção, que é de 10 a 12 arrobas/hectare/ano, uma vez que possui produtores altamente qualificados, linha de crédito dis-

ponível, rebanho, genética, solo, clima e uma área adequada para pastagem. Essa foi a principal conclusão de Francisco Beduschi Neto, líder da National Wildlife Federation (NWF) no Brasil, durante o Workshop de Jornalistas 2021- Pós Congresso Brasileiro do Agronegócio, uma iniciativa da Associação Brasileira do Agronegócio, dia 10 de setembro. O evento on-line contou ainda



IMAGEM DIVULGAÇÃO

com as participações da Embrapa Soja e do Instituto Nacional de Processamento de Embalagens Vazias (Inpev) e apoio da Cooxupé.

CARNE DE QUALIDADE: QUANDO A SINERGIA ENTRE COOPERADO E COOPERATIVA GERA BONS NEGÓCIOS

FERNANDA ZANDONADI _ safraes@gmail.com

Diversificação e qualidade. Essas são as palavras que moldam o trabalho do pecuarista Eder Berger, de Córrego do Ouro, Santa Maria de Jetibá, na região serrana capixaba. A história começou com o pai, que criava aves. Eder Berger, então, apostou na suinocultura. Hoje, ele cria gado das raças Senepol, Nelore e Angus.

E a mudança no campo gerou ainda mais mudanças no entorno. Quando começou com gado de corte, Berger, que já era cliente das rações da Coopeavi, buscou, na cooperativa, insumos que atendessem a sua demanda. “Hoje compramos toda a ração do gado, que é confinado, com a cooperativa. Eles oferecem uma ração do jeito que eu preciso”, conta.

E esse cuidado e sinergia entre cooperativa e cooperado gerou bons negócios. Há algumas semanas, o pecuarista vendeu um lote de gado confinado, das raças Angus, Nelore e Senepol. A ideia de diversificar as raças também foi importante, afirma Berger. “O Angus se adapta muito bem ao clima e é um animal muito precoce. A carne é macia, há muita gordura entremeando a carne. A alimentação é simples e é um gado muito bom pra lidar. Vendemos, há algumas semanas, 38 cabeças”.

Agora, há um outro lote de 25 cabeças indo para o confinamento, conta. “Primeiro, tem que ganhar mais peso para confinar, ou seja, será daqui a uns noventa dias. No confinamento, eles ficam de noventa a cem dias e vão para o abate. Com certeza, a variedade ajuda muito, são três raças que ganham peso rápido e precoce. Em vinte e quatro meses, já podem ir para o abate”, explica.

Essa parceria toda surgiu quando o gerente regional de Nutrição Animal da Coopeavi, Ederson Abeltdt, o zootecnista da cooperativa, Felipe Petrucci, e o vendedor externo da loja

[0] DIVULGAÇÃO



matriz foram até a propriedade, conheceram toda a estrutura na criação de diversas raças e identificaram as necessidades nutricionais para gerar um produto querido pelo mercado. “A ração estava dando muita gordura nos animais, não dava acabamento bom na carne, estava tendo reclamações com os clientes de carne, e queria uma opção nova”, afirma Eder.

Foi aí que a Coopeavi propôs uma ração de acordo com as necessidades do pecuarista. A cooperativa ainda manteve o preço para ele terminar o trato dos animais. “A ração é produzida em Baixo Guandu e formulada, de excelente

qualidade. É um produto que entrega um ganho de peso maior, com crescimento da carne, da carcaça. Isso gera uma carne no padrão exigido pelo mercado”, explica o gerente da loja matriz da Coopeavi, Sidalio Sotele Mattedi.

É uma parceria de ganha-ganha. Berger tem um açougue, está estruturando um frigorífico na propriedade, saindo da parte artesanal, e passará a ter Serviço de Inspeção Federal (SIF) registrado. Quer produzir carnes e linguiças com marca própria. E a Coopeavi caminha ao lado das mudanças no campo, entregando soluções aos cooperados.



MASSEY FERGUSON

MASSEY

SEMPRE NOVA

**MAQUINÁRIO EM DIA,
PRODUTIVIDADE ALTA.**

Com o Pós-Venda Massey Ferguson, o seu equipamento mantém a mesma produtividade, performance e desempenho de um novo.

**CONSULTE NOSSA EQUIPE E AGENDE
A SUA REVISÃO PREVENTIVA.**

J. AZEVEDO
MÁQUINAS AGRÍCOLAS LTDA

Cachoeiro de Itapemirim - ES. Tel: (28) 3526-3600
Dep. Vendas de Máquinas: vendas@jazevedonet.com.br
Dep. Vendas de Peças: jair.estoque@jazevedonet.com.br
Assistência Técnica: oficinaes@jazevedonet.com.br
Itaperuna - RJ. Tel: (22) 3822-0625 | vendasrj@jazevedonet.com.br
Muriae - MG. Tel: (32) 3696-4500 | vendas@jazevedonet.com.br



MASSEY FERGUSON



Prefeitura de Cachoeiro utiliza material sustentável para pavimentar estradas rurais

MAIS DE 14 VIAS DE DIVERSAS LOCALIDADES JÁ RECEBERAM O REVSOL, MATERIAL DERIVADO DA ATIVIDADE SIDERÚRGICA

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
_safraes@gmail.com

Mais de 14 estradas rurais de Cachoeiro de Itapemirim, totalizando cerca de 7 quilômetros em dez localidades, receberam, nos últimos meses, pavimentação com Revsol, um material sustentável oriundo da atividade siderúrgica. Além de apresentar mais consistência, o Revsol é fornecido gratuitamente ao município pelo Governo do Estado do Espírito Santo.

O Revsol é um coproduto obtido no processo de produção de aço, a partir do beneficiamento da escória de aciaria. Quando não reaproveitado, é depositado em áreas extensas – o que, além de ocasionar custos econômicos adicionais para as empresas, gera danos ambientais.

Aplicado como pavimentação de estradas, por sua vez, o produto gera muitos benefícios. Ele tem características parecidas com a do concreto, o que proporciona maior resistência ao tráfego, melhores condições de uso em diferentes condições climáticas e maior durabilidade das vias.

Com isso, o Revsol se torna uma importante alternativa a outros materiais que, além de serem menos resistentes e apresentarem maior dificuldade de manutenção, dependem de processos licitatórios para compra, ocasionando em demora na realização de obras de manutenção e melhoria das vias rurais.

CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO DE REVSOL

Em setembro deste ano, foi inaugurado um Centro de Distribuição de Revsol (CDR) em Cachoeiro de Itapemirim, fruto de uma parceria entre a Prefeitura de Cachoeiro,

[o] MÁRCIA LEAL/PMCI





Governo do Estado Espírito Santo (por meio do programa Novos Caminhos) e Arcelor-Mittal Tubarão, responsável pela doação do material.

O CDR de Cachoeiro de Itapemirim tem capacidade para armazenar até 5 mil toneladas de Revsol por mês, que atenderão também, inicialmente, os municípios de Atílio Vivacqua, Muqui, Mimoso do Sul, Castelo, Vargem Alta, Alegre e Rio Novo do Sul, além de obras da Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag) e do Departamento de Edificações e de Rodovias (DER-ES) - contribuindo ainda mais para o desenvolvimento do Sul do Estado.

“Desde os primeiros experimentos de utilização, o Revsol apresentou resultados excelentes. Hoje, ele se tornou um importante componente na manutenção das vias rurais, reduzindo custos, o que nos permitiu atender de maneira mais eficaz as comunidades do interior do nosso município. Cachoeiro é um polo de desenvolvimento para todo o Sul do Espírito Santo, e estamos felizes de nos juntar a essa parceria com o governo estadual e iniciativa privada na criação do CDR, que certamente gerará grandes benefícios para

toda a região”, destaca o prefeito de Cachoeiro, Victor Coelho.

_PONTES

Além das obras de pavimentação e melhorias em estradas rurais, a Prefeitura também tem se empenhado em outras intervenções importantes para as localidades rurais, como no caso de manutenção e substituição de estruturas de pontes.

Entre elas está a ponte de Usina São Miguel, que dá acesso ao distrito de São Vicente e havia sido destruída com a enchente de janeiro de 2020 - obra realizada com recursos do

governo estadual, por meio do Departamento de Edificações e Rodovias do Espírito Santo (DER-ES). Outras localidades, como Fruteiras Quente e Tijuca, também estão sendo beneficiadas com as obras, contemplando mais de 50 metros de pontes restauradas.

_MANUTENÇÃO

Pelo menos 12 localidades rurais de Cachoeiro também estão beneficiadas com obras de manutenção de estradas. As intervenções incluem patrolamento (nivelamento), aplicação de saibro e desobstrução de saídas de água, ação que ajuda no controle de erosão nas vias. A expectativa é de que, nos próximos meses, cerca de 250 quilômetros de estradas sejam contempladas.



_Victor Coelho, prefeito de Cachoeiro de Itapemirim

RAIZ CAPIXABA ATRAI OLHARES
DE TODO O MUNDO E ENCANTA
NOVOS ADMIRADORES.
O SETOR CONQUISTOU UM DIA
PRA CHAMAR DE SEU!

O embaixador do gengibre

— Marcus Buaiz (D), empresário capixaba, sempre atento às inovações no mercado local

LEANDRO FIDELIS _safras@gmail.com

De uma das mais tradicionais famílias de empresários do Espírito Santo, Marcus Buaiz (42) tem orgulho de ser capixaba. Mesmo fora há 21 anos, sempre bate no peito para defender o Estado natal dentro ou fora do Brasil. O empresário, que ocupa uma cadeira no conselho do conglomerado de empresas da família (entre elas o Shopping Vitória) e, mais recentemente, se tornou sócio do Dry Cat Gin, agora levanta a bandeira do agro espírito-santense: foi aclamado “Embaixador do Gengibre Capixaba”.

“Para onde fui, levei o nome do Estado, que acredito ser um dos lugares mais lindos do mundo e com potencial para protagonista

da federação brasileira. Só que o capixaba perde muito tempo valorizando mais o que é de fora. Como capixaba tão apaixonado, é um objetivo fazer com que cada vez mais a gente tenha orgulho de vestir a camisa do Espírito Santo e dizer que é daqui. Um lugar incrível para se produzir, empreender e morar”, declarou Buaiz em entrevista exclusiva para a “Conexão Safra”.

No dia 27 de julho, a convite do vereador Jefferson Rodrigues, o “Jeffinho”, de Santa Leopoldina, Buaiz foi conhecer a maior região produtora e exportadora de gengibre do país, a localidade de Caramuru, compreendida entre Santa Leopoldina, Santa Maria de Jetibá e Domingos Martins, de onde sai 80% da produção nacional. A recepção, que contou ainda com

a presença do secretário de Estado da Agricultura, Paulo Foletto, oficializou o “Dia Municipal do Gengibre” (15 de maio), em Santa Leopoldina. O projeto de lei é de autoria do Jeffinho e do vereador Nelson Lichtenheld e foi sancionado pelo prefeito, Romero Luiz Endringer.

Marcus Buaiz se disse surpreso ao saber que o Espírito Santo é o maior exportador de gengibre do mundo. A expansão nas vendas é verificada principalmente nos últimos cinco anos. Em 2020, o Estado exportou 18.720 toneladas da raiz, tendo como principal destino os Estados Unidos. Uma parte significativa vai, ainda, para a Europa.

Mais recentemente, o gengibre capixaba conquistou os países do Oriente Médio e da África, esses com exigências específicas quanto à qualidade do produto, que culturalmente é mais usado como tempero do que o alho. “Não tem máquina para colher, e o critério de avaliação da qualidade é pelo olho. Você vê que é uma união da capacidade da terra e do talento humano que o capixaba tem”, observou Buaiz, durante as incursões pelas propriedades rurais do roteiro.

Com base em dados do Ministério da Agricultura (Mapa), o extensionista e

“O prefeito de Santa Leopoldina, Romero Luiz Endringer (2º da esquerda p/direita), sancionou em 27 de julho a lei que instituiu o Dia Municipal do Gengibre





— Marcus Buaiz (ao centro), na roça de Djalma (chapéu) e do filho Erildo Plaster (D), se surpreendeu com a colheita manual da raiz

coordenador do Centro Regional de Desenvolvimento Rural (CRDR) Central Serrano do Incaper, Galderes Magalhães, informou que a perspectiva é de crescimento entre 15% e 20% no volume de exportação do gengibre capixaba em 2021. No entanto, países concorrentes do Brasil tiveram super safras este ano e atrapalharam inicialmente a comercialização, a exemplo do Peru, principal adversário no continente Sul-Americano.

Só para se ter ideia do potencial da região produtora de Santa Leopoldina, em apenas um dia saíram 17 contêineres de gengibre de uma única propriedade. O clima regional favorece o transporte da raiz para a Europa, por exemplo, cuja viagem dura até 30 dias. “A safra capixaba vai até novembro e, até o momento, estamos com uma diferença de

aproximadamente duas mil toneladas do produto exportado. Apesar da diminuição, estamos com o propósito de manter as taxas de crescimento, tendo em mente a grande quantidade de produtos nas áreas de cultivo e a demanda mundial”, analisou Galderes.

Endringer ressalta que, em 2020, o gengibre gerou um fluxo financeiro de R\$ 47 milhões, mas só 70% deste valor foi registrado em nota fiscal. Em julho, a caixa de gengibre estava custando R\$ 40, caiu para R\$ 30 em agosto e voltou a valer R\$

40 em setembro. Mas houve períodos melhores de preço. Segundo o prefeito de Santa Leopoldina, quando a caixa foi comercializada a R\$ 150, muitos produtores puderam ampliar a área de cultivo e melhorar a qualidade de vida. “A cadeia de produção é muito forte, basta notarmos o transporte de insumo e de esterco nas nossas estradas. Por isto brigamos para dar condições de tráfego a produtores e exportadores, porque é uma atividade que movimenta muito recurso, o que é bom para o município”.

CONEXÃO

Ao aceitar a missão de embaixador, o empresário Marcus Buaiz aposta na sua capacidade de comunicação para promover o gengibre capixaba. “Meu objetivo não é comercial, é doação do meu tempo. Acredito que tenho capacidade de conexão, de unir esses produtores com esse talento que já demonstram exportando gengibre para os Estados Unidos, Europa e o mundo todo”, afirmou.

Buaiz sugere a criação de uma rota para quem deseja conhecer e experimentar o gengibre e também alternativas para sua reutilização. Em uma das propriedades, comandada por Erineia Plaster Bellard (39), onde as perdas são de 10% a 20%, surgem os questionamentos: “o que fazer com esse gengibre que sobra, mas com possibilidade de consumo? A união pode vir de uma cooperativa para discussão e alinhamento entre os produtores. Sem vaidade ou ego, mas com comunicação, se constrói uma corrente do bem”.

AO ACEITAR A MISSÃO DE EMBAIXADOR, O EMPRESÁRIO APOSTA NA SUA CAPACIDADE DE COMUNICAÇÃO PARA PROMOVER O GENGIBRE CAPIXABA

A produtora ficou animada com a possibilidade de o empresário trazer boas ideias para o aproveitamento do refugo. No último 17 de setembro, por exemplo, três caçambas de gengibre considerados sem padrão pelo mercado foram desperdiçadas. Segundo Erineia, o refugo só tem valor quando melhora a cotação do gengibre no comércio. “Quando o gengibre está caro, temos saída para o refugo com uma fábrica de balas de João Monlevade (MG) e uma de pó

de gengibre de Linhares. Acho bom ver uma pessoa como o Marcus Buaiz preocupada com essa perda. Quem sabe ele nos traz uma solução para gerar renda com essa sobra”, disse.

Para o vereador Jefferson Rodrigues, a oficialização do “Dia Municipal do Gengibre” marca uma nova era para Santa Leopoldina e região. “Agradeço a rapidez dos outros vereadores para aprovarem o projeto de lei na Câmara e também a vinda do Marcus Buaiz, que fortalece a nossa iniciativa. Precisamos criar uma rota de exportação,

melhorar a infraestrutura e a logística do gengibre, trabalhar o reaproveitamento das sobras e, quem sabe, até proteger nossa raiz com o selo da Indicação Geográfica, porque nosso produto tem qualidade”.

ÁREA

A área cultivada com gengibre no Espírito Santo cresce, em média, 20% ao ano. Até 2020, esse total era de aproximadamente 400 hectares, somando, inclusive, localidades não tradicionais no cultivo, como Guriri (São Mateus). No entanto, em 2021 o aumento deverá ser de apenas 10%, devido às dificuldades de comercialização este ano e também à qualificação dos cultivos. “Os agricultores estão mais

REVOLUÇÃO NO CAMPO

inovações práticas com tecnologia para o processamento de cafés.

LANÇAMENTO!

PA- FULLSELECT SELECIONADORA ELETRÔNICA DE CAFÉS

Software de fácil manuseio pelo usuário.

Painel touch screen, com gestor de zoom intuitivo.

Processamento de 4.000 a 6.000 litros/hora.

Sensores de reconhecimento automático de detritos e impurezas.

Sistema óptico Full collar de alta resolução.

BRASIL - JAPÃO

LANÇAMENTO!

PA-FERMENTADOR360 CILINDRO ROTATIVO PARA FERMENTAÇÃO CONTROLADA DE CAFÉS

Timer para determinação do número ideal de rotações.

Válvula para alívio de pressão.

Possui manômetro e termômetro de massa, sendo este digital ou analógico.

Cilindro blindado para evitar contato do ar externo na massa fermentada.

Cilindro pode ser em: aço carbono, inox ou galvanizado.

Capacidade de: 1.800 a 10.000 litros

TECNOLOGIA
BRASIL JAPÃO

PALINIALVES

sempre à frente

profissionais, obtendo maior produtividade”, destacou Galderes Magalhães (Incapar).

Não à toa o Estado apresenta a maior produtividade do mundo, com 52 toneladas da raiz por hectare, mas já houve lavouras produzindo até 167t/ha. “A variedade gigante se adaptou bem na região. O manejo respeitando ao máximo as condições do solo e o aproveitamento do solo fertilizado da última montoa para cultivar cará garante recurso para o produtor investir no ano seguinte na lavoura de gengibre”.

O produtor e comprador de gengibre Erildo Plaster (38) é uma prova disso.

“Onde se colhem duas caixas de cará, saem dez caixas de gengibre na terra”, conta. Há 15 anos no mercado juntamente com o pai, Djalma (66) e mais três irmãos, ele afirma estar empolgado com a ponte com Marcus Buaiz. “Quanto mais souberem do

nosso gengibre, mais pessoas vão se interessar e consumir o nosso produto. Buaiz é muito influente, basta ver o número de seguidores na rede social. Se ele teve curiosidade de vir conhecer o gengibre capixaba, certamente outros também terão”, disse.

E encantado com tudo o que viu sobre a cadeia produtiva do gengibre do Espírito Santo, Marcus Buaiz afirmou que pretende “devotar” mais tempo para visitar o Estado. Colocou como meta conhecer todos os 78 municípios capixabas nos próximos quatro anos.

Mas, questionado se o gengibre é seu primeiro contato com o agronegócio, o empresário contou que essa ligação não vem de agora. Começou há 14 anos, ao se casar com a cantora Wanessa Camargo. “Sempre fui um cara urbano e o Zezé (di Camargo, o sogro) me apresentou o campo de uma forma mais aberta. A criação dos meus filhos (João Francisco e José Marcus) é uma dádiva pois, através do conhecimento familiar do Seu Francisco e do Zezé, hoje eles têm a honra e a possibilidade de serem criados com um pezinho no agro e outro na cidade”.



União familiar – Erineia Plaster Bellard (39) e a filha Miquelaine (20) mostraram liderança na recepção a Buaiz. Enquanto elas, além do gêmeo Miquelaine e sua esposa, Thaynara (19), administram a rotina no galpão, o patriarca Joazis Bellard (41) cuida da roça de gengibre. Há dez anos na atividade, a família vende a raiz para uma trade capixaba e, além da produção própria, compra de outros produtores da região. “Acho satisfatório ver mulheres na cadeia do gengibre. Meus filhos gostam de tocar os negócios”, diz Erineia.



HÁ 50 ANOS, NOS ESPECIALIZAMOS EM INOVAR NO CAMPO.

Nestes 50 anos, evoluímos juntos por uma agricultura mais produtiva e sustentável ao lado do produtor rural. Nos tornamos líder nacional no mercado de inoculantes e estamos entre os maiores players em nutrição vegetal e controle biológico. A cada safra, integramos conhecimento, experiências e o que existe de melhor em cada solução Vittia para promover a evolução da agricultura no Brasil e no mundo.



ACESSE NOSSO SITE



VITTIA.COM.BR

VITTIA
GRUPO

10 anos Conexão Safra: exposição 'Mãos que Alimentam' segue itinerante pelo ES

A PRÓXIMA PARADA É O SHOPPING PÁTIO MIX, EM LINHARES, ONDE AS FOTOS FICARÃO EXPOSTAS DE 13 DE OUTUBRO A 17 DE NOVEMBRO

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
_safraes@gmail.com

A cidade e o campo caminham de mãos dadas Espírito Santo afora. E a exposição fotográfica “Mãos que Alimentam”, que ficou até o dia 30 de setembro no 1º piso do Shopping Vitória, vai levar as belas imagens do agro capixaba para outro templo urbano capixaba: o Shopping Pátio Mix, em Linhares. A ação faz parte das comemorações dos dez anos da revista Conexão Safra.

No centro comercial da capital, as belas fotos de homens e mulheres do agronegócio emocionaram e fizeram muitos pararem para pensar no significado do trabalho no campo. E, agora, chegou a hora de levar a emoção para o norte do Estado. No Pátio Mix, as fotos ficarão expostas entre os dias 13 de outubro e 17 de novembro.

“Levar essas imagens do campo ao público urbano é uma forma de mostrar que estamos todos juntos, unidos. Os alimentos que chegam à nossa mesa foram cuidados e colhidos pelas mãos que estão representadas pelas fotos. É como se dissessemos, por meio das ima-

gens: ‘quando você pega uma fruta, faz um almoço gostoso, toma um leite com café pela manhã, você está experimentando um pouco do trabalho e do amor dessas mãos que alimentam’”, conta Kátia Quedevéz, editora da revista Conexão Safra e curadora da exposição.

O repórter e fotógrafo Leandro Fidelis, que assina a maior parte das obras, fala com emoção de cada uma das fotos. “Todas essas imagens têm histórias incríveis por trás. E essas histórias foram contadas, ano após ano, nas páginas da revista Conexão Safra. A força e a gentileza dos agricultores são a base do nosso trabalho”, conta.

[o] FÁBIO OLIVEIRA



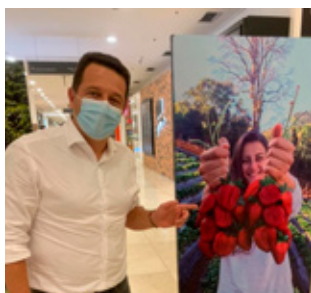
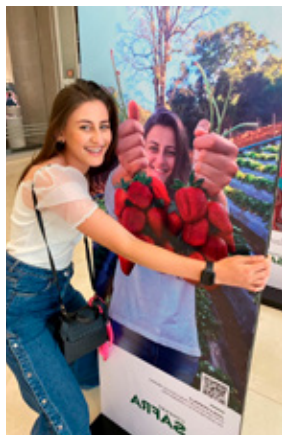




QUEM VISITOU A EXPOSIÇÃO

_Autoridades municipais e estaduais, leitores da "Conexão Safra" e também os próprios fotografados nos enviaram os registros da exposição no Shopping Vitória. Confira!

[o] DIVULGAÇÃO



'A voz das invisíveis' rende prêmio internacional para a 'Conexão Safra'

JORNALISTAS NARRARAM AS VIDAS E LUTAS DAS MULHERES NA REPORTAGEM QUE LEVOU O BRONZE NO PRÊMIO SEMEAR INTERNACIONAL DE JORNALISMO

FERNANDA ZANDONADI
_safraes@gmail.com

O jornalista é um contador das histórias do cotidiano. É sob os olhos e lentes desses profissionais que as narrativas tomam forma, se juntam uma a outra e ganham um sentido maior. Por meio de boas reportagens, é possível balizar políticas públicas e entender acertos e erros de uma ação. Jornalista conta a história de gente pra gente.

E foi com esse olhar apurado que os repórteres Leandro Fidelis e Rosimeri Ronquetti, da Conexão Safra, narraram as vidas e as lutas das mulheres na reportagem "A voz das invisíveis", que levou o bronze na categoria internet no Prêmio Semear Internacional de Jornalismo. A Conexão Safra foi o único veículo finalista do Sudeste do país na categoria internet e o único do Espírito Santo, em todas as categorias, a conquistar um dos três primeiros lugares no Semear. Em junho deste ano, a Conexão Safra também foi premiada no 5º Prêmio Altech

de Jornalismo. Mais uma vitória para o agronegócio capixaba.

"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", começa a reportagem, publicada na edição 47.

E como encontrar essas mulheres e ouvir suas vozes? "O primeiro desafio foi reunir personagens tão diferentes e em locais tão distantes uns dos outros. Então, esse trabalho começou com pesquisa. Falamos com todos os vinte escritórios do Incaper dos vinte municípios envolvidos e contamos muito com o envolvimento e ajuda deles", conta Rosi Ronquetti.

"Desde o início a ideia da pauta era pisar em locais em que a Conexão Safra nunca tinha pisado, para conhecer a realidade de pessoas que saíram da linha da extrema pobreza e passaram a viver de renda do campo", complementa Fidelis.

"A voz das invisíveis" é a história de mulheres que, com acesso ao microcrédito, conseguiram mudar a própria

[0] LEANDRO FIDELIS E ROSIMERI RONQUETTI



realidade. Izamara, Valdineia, Marineuza, Telma, Heliamar são as agricultoras que contaram suas experiências aos jornalistas.

Foram quatro meses de apuração de dados e busca por contatos. No final de abril, começou o trabalho de campo dos repórteres. Dois dias inteiros e 700 km rodados em 17 municípios, conversando com essas protagonistas da própria vida.



Cafeicultores do norte e noroeste do ES aderem ao micro-terraceamento

TÉCNICA FACILITA O MANEJO DA LAVOURA, TRAZ SEGURANÇA AOS TRABALHADORES E PODE DIMINUIR EM 30% A UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA

ROSIMERI RONQUETTI
_safraes@gmail.com

O micro-terraceamento em lavouras de conilon está aos poucos conquistando cafeicultores no norte e noroeste do Espírito Santo. Prática antiga no manejo de outras culturas aplicada

com sucesso nos cafezais de áreas montanhosas do sul de Minas e, mais recentemente, em lavouras de arábica do sul do Estado, a técnica tem se mostrado vantajosa também com conilon.

É o que apontam os pesquisadores da Fazenda Experimental do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), em Marilândia, iniciados há quatro anos. Em uma área de 2,5 hectares, com 8.000 pés

de conilon, estão sendo avaliados itens como impactos do micro-terraceamento na espécie de café, impacto no solo e sua conservação, controle de erosão e os benefícios da técnica.

O engenheiro agrônomo e coordenador da Fazenda Experimental de Marilândia, Marcone Comerio, diz que o micro-terraceamento é uma grande aliada dos produtores no quesito mão de obra e que o momento agora é de divulgar entre eles. “A questão

[o] DIVULGAÇÃO



da mão de obra é um grande limitador para os cafeicultores, e a mecanização ou semi-mecanização proporcionada pelo micro-terraceamento veio para suprir. O mecanizado é sempre mais eficiente que o braçal, isso acaba reduzindo o custo do produtor. O trabalho nesse momento é de divulgação, mostrar as vantagens aos produtores”, salienta Comerio.

Após assistir a algumas reportagens na televisão e pesquisar na internet sobre o assunto, Amarildo Stefenoni, da comunidade de Sapucaia, zona rural do município, começou a experiência com micro-terraceamento em 2019. E desde o começo percebeu melhorias no trato com a lavoura. Com cerca de 150 ha de café plantados em área declivosa, Stefenoni, à medida que renova a lavoura, faz o micro-terraceamento da área, o que para ele é um caminho sem volta.

“Aqui na propriedade já temos em mente que jamais vamos renovar uma lavoura sem fazer o micro-terraceamento. Começamos a fazer, já entendemos a técnica, vimos que é viável e necessária. Dentro da nossa propriedade já é algo definido”, pontua o cafeicultor.

O principal motivo para essa decisão, segundo Stefenoni, é a facilidade para trabalhar na área terraceada. Ele explica que em terrenos muito inclinados é sacrificante para o homem do campo e, mesmo que não esteja carregando peso, tem o risco de escorregar. Já com o micro-terraceamento, o risco de queda é menor. Para o cafeicultor, é cada dia mais necessária a busca de soluções para resolver a falta de mão de obra no campo, e o micro-terraceamento é uma delas.

“O principal ponto positivo é você conseguir andar com tranquilidade dentro da área.



—A reportagem da Conexão Safra testemunhou os primeiros testes na Fazenda Experimental do Incaper em Marilândia, em junho de 2018

Devido às dificuldades com a mão de obra rural, é natural a gente buscar esse tipo de tecnologia para facilitar a vida. Precisamos nos desdobrar para conseguir soluções, principalmente na nossa região que é muito montanhosa. Com o micro-terraceamento é possível andar tranquilamente, é mais confortável, o rendimento é maior e o risco de queda, menor”, esclarece.

O valor por hectare trabalhado é relativo. De acordo com Amarildo Stefenoni, fica em torno de R\$ 1.500, dependendo dos obstáculos que a máquina possa encontrar no caminho, como tocos e murundus, declive, tipo de solo da propriedade e terra muito seca.

O cafeicultor Helyo Júnior Firmino da Silva (36), de Mantenedópolis, já tem experiência com a técnica em uma lavoura de arábica. No Sítio Indaiazinho, Córrego Índia, a 870m de altitude, cerca de 30 dos 200 hectares já estão terraceados. Com resultados satisfatórios da experiência no arábica, Júnior se prepara para plantar 70 ha de conilon com micro-terraceamento para colheita semi-mecanizada com a lona na Fazenda Nova, na comunidade Santa Luzia.

Segundo o produtor, o objetivo é mecanizar o máximo possível da lavoura. Quanto ao custo,

Júnior diz ser preciso fazer a conta olhando a curto e longo prazo. Para ele, o que é caro agora vai se pagar e se tornar barato, uma vez que as áreas plantadas só crescem, e a mão de obra é cada vez mais escassa.

“As áreas de café estão crescendo a cada dia, e a tendência é crescer ainda mais, e a mão de obra ser cada vez menor. Por isso tem que se pensar a longo prazo, daqui dez, quinze anos. Vai ter gente para fazer agricultura de montanha? Não vai ter mão de obra para tocar essas lavouras, vamos precisar mecanizar”, destaca Júnior.

A TÉCNICA

Marcone esclarece que os micro-terraços são indicados para terrenos com inclinação de até 60% para que as máquinas operem com segurança. Já o espaçamento mais adequado entre linhas deve ser de 3 metros, podendo chegar até 3,5 metros.

O engenheiro explica ainda que no arábica é possível um espaçamento de até 2,5m entre linhas para fazer o terraço, enquanto no conilon, por se tratar de uma planta multicaule, o espaçamento deve ser de no mínimo 3 metros. “Como é multicaule, o conilon é uma planta que abre um pouco mais. Deve ser de pelo menos três metros, três metros e vinte, mas tem produtor que trabalha até três metros e meio para facilitar ainda mais a mecanização por um longo período”.

Para compensar o aumento do espaçamento entre linhas, Marcone diz que a orientação aos produtores é fazer um adensamento de plantas na linha de 3,20m x 80

[o] DIVULGAÇÃO



_O cafeicultor Amarildo Stefenoni

cm ou 3,50m x 50cm, em vez de plantar 3 x 1, como normalmente é plantado o conilon.

RESULTADOS PROMISSORES

Além das vantagens relacionadas à mão de obra, após os quatro primeiros anos de avaliação do micro-terraceamento em lavoura de conilon já é possível fazer algumas afirmações

A PREVISÃO É QUE O MICRO-TERRACEAMENTO POSSA DIMINUIR EM 30% A UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA NA CAFEICULTURA



positivas sobre o experimento. Entre elas, que o micro-terraceamento auxilia na mitigação dos efeitos adversos da época de seca. “O terraço feito em curva de nível, construída de forma correta, ajuda na redução da erosão hídrica, perde-se menos solo e, com menos erosão, a água acaba ficando na lavoura, o que melhora a condição hídrica do solo. Podemos dizer que o microterraço auxilia na mitigação dos efeitos adversos da época de seca”, pontua Comério.

Sobre as plantas, o pesquisador diz que nenhuma alteração foi observada até o momento, comparando plantas que estão no terraço com outras que não estão. “A cultura do café tem um ciclo longo, é preciso mais tempo para avaliar, para afirmar com certeza, mas até o momento não notamos diferença entre desenvolvimento e produção onde tem e onde não tem. O desenvolvimento está sendo praticamente o mesmo, com a mesma produtividade”.

Já com relação ao solo, estão sendo avaliados porosidade, compactação e infiltração de água, porém, segundo Marcone, é pouco tempo ainda para observar alterações de um sistema para outro. “Continuamos avaliando para ter

uma resposta. Precisamos de mais tempo, mais ciclos de produção, ciclos de chuva, períodos seco e úmido para ter informações concretas com análises estatísticas”, ressalta.

PARCERIAS

Para difundir a técnica entre os cafeicultores e auxiliar na sua implementação nas regiões produtoras de conilon, a Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento (Seag) planeja ações, tanto de apoio técnico quanto para aquisição de equipamentos junto às prefeituras.

Segundo o secretário da pasta, Paulo Foletto, o micro-terraceamento, apesar de não ser uma novidade, chega em um momento salutar. Para ele, a técnica pode ser definitiva em uma crise de mão de obra. “Novidade é a gente trazer o micro-terraceamento para o conilon devido à dificuldade maior na mecanização. Como a questão da mão de obra passou a ser realmente um sério problema para nós no conilon, tudo que a gente puder avançar em pesquisa ou aplicação de técnicas já usadas em outras culturas ou no arábica é vantagem. A previsão é que o micro-terraceamento possa diminuir em trinta por cento a utilização de mão de obra, isso pode ser definitivo em uma crise de mão de obra, afirma *Foletto*.

Ainda segundo o secretário, a Seag trabalha para consolidar algumas parcerias, dentro da política de fornecimento de equipamentos para prefeituras e assistência técnica. “As pesquisas iniciais são muito promissoras, por isso é que nós vamos montar orientação técnica e, dentro das possibilidades, adquirir equipamentos para poder ajudar e, através das prefeituras chegar nas associações e cooperativas”.



OPORTUNIDADES PARA PROPRIEDADES RURAIS DE LEITE



Há 35 anos a família Mareto iniciou a produção de leite em sua propriedade rural, em Conceição do Castelo (ES). Hoje são a única propriedade do Espírito Santo com certificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento livre de brucelose e tuberculose.

Com muita dedicação e esforço, além do apoio da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado (Faes), do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Espírito Santo (Senar-ES) e do Sindicato Rural do município, a família se desenvolveu na pecuária leiteira, aumentando sua

produção inicial de 16 litros por dia para 600 litros hoje.

“Conseguimos produzir um leite tipo A, diferenciado pela sua qualidade, por isso alcançamos um preço de venda melhor. Desde 2018 mudamos o sistema para ordenha canalizada, fizemos um celeiro de fosso e outras melhorias com a intenção de passar a produzir mil litros de leite por dia”, disse o produtor rural Sergio Mareto.

Outro diferencial da propriedade de Mareto é que o gado não vai a pasto, mas vive em sistema de confinamento. “Com o auxílio de um médico veterinário, controlamos as doenças, especialmente a mastite”, revelou.

Sergio foi presidente do Sindicato Rural de Conceição do Castelo e acompanhou a criação do Senar-ES. Ele mobilizou diversos treinamentos da instituição em sua região, para favorecer outros produtores rurais que desejavam se profissionalizar em áreas como qualidade do leite, formação de pastagem, criação de novilhos, entre outros.

O Senar-ES oferece várias capacitações na área da pecuária de leite: Manejo de Rebanho, Qualidade do Leite, Ordenha Mecânica, Casqueamento de Bovinos, Vaqueiro e Produção de Derivados do Leite. Além disso, possui a Assistência Técnica e Gerencial (ATeG) com técnicos de campo que visitam as propriedades rurais para auxiliá-las a obter mais lucro e produtividade.

Para participar dos treinamentos e da ATeG, basta procurar o Sindicato Patronal Rural do seu município. Acesse: www.faes.org.br/sindicatos-rurais.



Capixaba cultiva pimenta mais ardida do mundo em Cariacica

LEANDRO FIDELIS
_safraes@gmail.com

A pimenta norte-americana Carolina Reaper entrou no Livro dos Recordes, em 2017, como a mais forte do mundo. Originária da Carolina do Sul, é 300 vezes mais picante do que a

**A CAROLINA REAPER ENTROU
NO LIVRO DOS RECORDES EM 2017**

jalapeño, com mil unidades na escala de ardência. Só para se ter ideia, a Carolina Reaper tem 1,5 milhão. No spray de pimenta só dá ela!

O produtor rural Rodrigo Batista (42), de Vila Cajueiro, zona rural de Cariacica, na Grande Vitória, conheceu a pimenta em 2019 em uma viagem de visita à filha, nos Estados Unidos. Hoje, é o único capixaba a utilizar a Carolina Reaper como matéria-prima na produção artesanal de molhos

e geleias. E ele vai aumentar a área de produção até 2022.

“Ganhei cinco sementes de um amigo. Até que, um mês depois, as plantei no sítio”, conta Rodrigo, proprietário do Haras Mirante da Ilha, a 10 km de Campo Grande, onde cria cavalo, vacas, carneiro e tilápias, essas fornecidas para a merenda escolar do município.

As sementes vingaram rápido e, transformadas em mudas, resultaram em 20 pés de Carolina Reaper. Animado com a

novidade, o produtor acabou com uma área de capim para alimentar os animais e plantou mais pimenta. Atualmente, são 400 plantas em produção.

Sem muita prática, os primeiros testes foram marcados por surpresas. “Não conseguia acertar a mão. Colocava no azeite e os vidros estouravam, de tão forte que a pimenta é. Quando comecei a fazer geleia, usava três pimentas para fazer nove potes, mas ninguém conseguia comer”, comenta Rodrigo.

_PIMENTA EM CURSO

O produtor se inscreveu, então, num curso na internet com um especialista. E assim conheceu alguns segredos e cuidados para manipular a Carolina Reaper. Um deles é o uso de EPI (Equipamento de Proteção Individual), indispensável para evitar contato da pimenta com a pele e permitir respirar normalmente.

Outro aprendizado importante foi a necessidade de deixar a pimenta repousar dez dias antes de ser processada. “Depois do curso, a receita com três pimentas agora rende trinta e três potes de geleia, prontos para o consumo”.

Rodrigo produz artesanalmente geleia tradicional que leva cebola, maçã, laranja e limão e outra com abacaxi no lugar da cebola, além da pimenta em conserva no vinagre e no azeite. Os produtos com a marca “Mirante da Ilha” são vendidos em pequenos comércios de Cariacica e numa pedra da Ceasa.

E a pimenta mais ardida do mundo desperta curiosidade na cidade. Por isso, Rodrigo sempre leva um pote com amostras para os interessados em experimentá-la. “Quase ninguém conhece e, quando

come, chega a sair lágrima do olho. Mas depois que a pessoa acostuma, fica viciada. Toda hora quer comê-la, porque abre o apetite”, garante.

O irmão Flávio Batista (41) foi um desses corajosos. “O sabor dela é muito bom, mas a ardência é muito forte e diferente da pimenta malagueta. Ela abre o apetite, deixa o alimento legal, mas não quando usada em excesso”, diz o tatuador.

Flávio diz que foi o “termômetro” para o irmão ajustar o sabor da geleia nos primeiros testes. “Quando ele fazia, me chamava para experimentar. No primeiro contato na língua, a impressão é de que vai arder muito. Arde ao se espalhar na boca, mas o sabor doce da geleia sobressai depois”.

_PROJETOS

A aceitação dos consumidores com os produtos caseiros animou Rodrigo Batista a investir em uma agroindústria. O produtor está montando uma minifábrica e só falta a vistoria para obter o selo da Vigilância Sanitária autorizando a venda das geleias e molhos nos supermercados locais. “A Prefeitura de Cariacica está ajudando muito com o processo. Já tive encomenda de mil vidros, mas preciso legalizar a minifábrica”, diz.

Rodrigo contratou um funcionário para ajudar na produção e ainda conta com o apoio do filho de 16 anos. A ideia é produzir mostarda, molho barbecue, ketchup e pasta básica à base da pimenta Carolina Reaper. Para isso, o produtor está expandindo o pimental. Ele tem 1.000 mudas em produção, e a meta é chegar a 5.000 pés, ocupando mais uma área, de 20 mil m², da propriedade.



RuralturES 2021: um convite ao turismo de experiências

EVENTO ACONTECERÁ DE 25 A 28 DE NOVEMBRO, EM VENDA NOVA DO IMIGRANTE, NAS MONTANHAS CAPIXABAS

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
_safraes@gmail.com

Após o sucesso da edição nacional, realizada pela primeira vez no Espírito Santo, em 2019, vem aí a RuralturES 2021 (Feira Estadual de Turismo Rural). O evento acontecerá de 25 a 28 de novembro, no Centro de Eventos Padre Cleto Caliman, o “Polentão”, em Venda Nova do Imigrante, montanhas capixabas, com foco no turismo de experiências.

A realização é do Montanhas Capixabas Convention & Visitors Bureau, com a correalização do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae-ES), Secretaria de Estado de Turismo (Setur-ES), Associação de Agroturismo do Espírito Santo (Agrotures) e Prefeitura de Venda Nova do Imigrante.

A proposta da Feira é fazer o público experimentar diferentes experiências do turismo rural que podem ser vivenciadas no “novo normal”. Durante os quatro dias de programação, estão previstos 50 estandes com expositores, praça gastronômica, fazendinha, arena para aulas show transmitidas pela internet, ciclismo e voo livre virtuais e outras atrações pautadas pela segurança em tempos de pandemia.

O cumprimento aos protocolos sanitários norteou todo o planejamento do evento, tanto nos atrativos quanto na distribuição espacial, para garantir a segurança dos participantes. A ideia é movimentar não somente o local da RuralturES, como também os destinos de turismo rural, incluindo o agroturismo da região, nos dias de evento.

Segundo a secretária executiva do Convention, Andreia Rosa, os cuidados vão começar na portaria do Centro de Eventos, onde haverá medição de temperatura dos visitantes. “As pessoas poderão circular com segurança dentro do formato proposto. Tiramos o estacionamento



[o] ASSCOM RURALTURES

da área interna e vamos utilizar também toda a parte não coberta do Centro de Eventos para exposições e, assim, distribuir melhor o público e evitar aglomerações”, diz.

_SENSAÇÕES

Dentro do tema “Turismo de Experiências”, a RuralturES promete ainda um mundo de sensações com duas áreas de destaque nas montanhas capixabas: cafés especiais e cervejas artesanais. Cafeterias e cervejarias locais terão espaço na Feira para quem quiser degustar e conhecer o processo de produção das bebidas.

Segundo os organizadores, a ideia é fortalecer a criação de roteiros com a participação de propriedades produtoras de café e cervejarias que já

fomentam negócios numa rota informal. Em maio deste ano, os Cafés das Montanhas do Espírito Santo conquistaram o selo de Indicação Geográfica (IG) de Denominação de Origem, concedido pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (Inpi).

Além disso, o movimento cervejeiro vem crescendo em todo o Estado (em 2019, o número de cervejarias registradas no Ministério da Agricultura aumentou 100% no ES). A região não ficou de fora e entrou para o radar dos turistas apreciadores da bebida.

_MAIS VISIBILIDADE

Na tarde de 24 de setembro, os organizadores da RuralturES reuniram secretários municipais de Turismo e

prefeitos dos nove municípios das montanhas capixabas para apresentar o planejamento da Feira. A reunião foi realizada na Casa do Turista, em Pedra Azul (Domingos Martins).

O grupo de trabalho reforçou o convite aos municípios (Afonso Cláudio, Brejetuba, Castelo, Conceição do Castelo, Domingos Martins, Laranja da Terra, Marechal Floriano, Vargem Alta e Venda Nova do Imigrante) para ampliar a visibilidade dos seus atrativos durante o evento, de 25 a 28 de novembro. Estão reservados estandes com 55m² para cada município.

Para o diretor-presidente do Montanhas Capixabas Convention & Visitors Bureau, Leandro Carnielli, a RuralturES foi criada para mostrar todo o potencial cultural e de infraestrutura da região tradicionalmente conhecida pela prática do agroturismo e também oportunizar a participação dos pequenos produtores neste mercado.

“Este é um momento muito importante para as montanhas capixabas com nossos grandes parceiros e mostrar que a região tem estrutura hoje para quem quer investir no próprio turismo ou, principalmente, aproveitar nossas belezas e acomodações. A Feira vai mostrar uma visão maior de tudo o que podemos oferecer, não somente no turismo, como também a prestação de serviços de qualidade na educação, na saúde, além de ser a oportunidade para o pequeno produtor ingressar neste mercado”, destacou Carnielli.

O presidente do Conselho Curador do Montanhas Capixabas, Valdeir Nunes, aposta numa edição da Feira ainda melhor neste ano. “A primeira edição (a nacional, em 2019) foi extraordinária. Esperamos que a estadual seja bem melhor que a primeira, porque

temos mais pessoas colaborando, mais expositores, e os municípios estão dando mais apoio para terem maior visibilidade”.

O prefeito de Venda Nova do Imigrante, Paulinho Mineiro, destaca que toda a região de montanhas é a anfitriã da RuralturES. “Quem participou em 2019 pôde ver a dimensão do evento. É uma oportunidade de ouro que teremos novamente. A Feira será feita a muitas mãos, somos todos anfitriões, incentivando o turismo nos nove municípios”, declarou.

_ FLUXO MAIOR

Os correalizadores da RuralturES salientaram a importância do turismo para a economia das montanhas capixabas. “A proposta do Sebrae na Feira é garantir um espaço para os empreendedores rurais mostrarem, na sua plenitude, o que esse território produz. Além de disseminar as experiências, os atrativos turísticos, as novidades que estão surgindo, enfim, toda a força do turismo rural, sua capacidade de atrair visitantes e gerar fluxo turístico importante para a região”, disse Pedro Rigo, superintendente do Sebrae/ES.

O gestor de projetos da Setur, Fernando Rocha, representou a secretaria de Estado de Turismo, Lenise Loureiro, na reunião de 24 de setembro. “Neste momento da retomada das atividades de turismo em todo o Brasil, a missão da Setur-ES é fortalecer aqueles destinos que já têm característica de atração de turistas, promover e apoiar eventos que gerem fluxo maior para movimentar financeiramente e fortalecer essa cadeia tão importante na economia do Espírito Santo”, finalizou.

***O site oficial da RuralturES 2021 estará no ar em breve!**

_ O CONVENTION

O Montanhas Capixabas Convention & Visitors Bureau



_ Venda Nova do Imigrante

é uma entidade com sede no município de Domingos Martins, sem fins lucrativos, criada para promover desenvolvimento sustentável no turismo da região de montanhas do Espírito Santo. Atualmente, o trade regional é representado por 380 empreendimentos em nove municípios.

Fundado em 2006, a partir de uma aliança da iniciativa privada com o poder público, o Montanhas Capixabas teve o apoio de grandes parceiros como o Espírito Santo Convention & Visitors Bureau, Federação Brasileira de Conventions & Bureau, Governo do Estado do Espírito Santo e Sebrae-ES.

Nossa missão é desenvolver o turismo sustentável, adotando ações que promovam seu arranjo turístico em nível estadual, nacional e internacional, que gerem oportunidades de negócios para seus mantenedores e associados e fomentem o desenvolvimento de toda a região.

**Assessoria de Imprensa RuralturES 2021*

_ SERVIÇO:

RuralturES 2021

Quando: de 25 a 28 de novembro

Onde: Centro de Eventos Padre Cleto Caliman, em Venda Nova do Imigrante (ES)

***A programação oficial será divulgada em breve!**

SICREDI CHEGA AO ES

O Sicredi inaugurou as duas primeiras agências no Espírito Santo. Com o início da operação dos dois pontos de atendimento em Colatina, no último 27 de setembro, a instituição passa a estar presente em 25 estados, além do Distrito Federal, levando mais de 300 produtos e serviços financeiros para os associados no campo e na cidade.

TEC TIPO EXPORTAÇÃO

Vencedora de prêmios internacionais, a startup "Olho do Dono", situada no Espírito Santo e criadora da tecnologia de pesagem do gado com câmera em 3D, ampliou sua área de atuação para os Estados Unidos, Europa e Ásia. O interesse do estrangeiro acaba ajudando nos negócios praticados no mercado interno, garante o CEO e sócio-fundador, Pedro Mannato.

CAPIXABA NA DIRETORIA DA ABZ

A capixaba Renata Erler, colunista do nosso site, tomou posse como

tesoureira da Associação Brasileira de Zootecnistas (ABZ). A cerimônia ocorreu dia 2 de setembro, durante o 54º Fórum de Entidades de Zootecnistas, realizado em Brasília em formato híbrido.

ASSCOM ABZ



DRONES NO SETOR PÚBLICO

Dois drones começarão a ser utilizados pelo Idaf e pela 2ª Cia. da PM Ambiental para reforçar a fiscalização e proteção do meio ambiente em Colatina, Governador Lindenberg e regiões próximas. Os equipamentos contam com câmera infravermelha e recurso de zoom e vão contribuir com a proteção dos recursos naturais e florestais do Estado. As informações são da coluna "Agro Business".

PARCERIA GELADA

O prefeito de Viana, Wanderson Bueno, recebeu, em julho, um representante da Heineken para discutir uma parceria para fornecimento de lúpulo à cervejaria holandesa. Conforme divulgamos na edição 47 ("Safrá Urbana"), o município metropolitano está fomentando o cultivo desta matéria-prima entre os agricultores, além de um polo de cervejarias artesanais.

DOAÇÃO DE LIVROS

O Sebrae/ES doou, recentemente, 530 livros para a Escola Família Agrícola de Ibitirama. Os títulos contribuem com a divulgação da cultura empreendedora do Espírito Santo e fazem parte do acervo da Biblioteca Sebrae, que passa por reestruturação.

ABACAXI DE MARATAÍZES NA NETFLIX

As falésias, lagoas, praias e até as famosas plantações de abacaxi de Marataízes serviram de cenário para a gravação de uma série a ser lançada na Netflix. Segundo o portal A1,

o diretor de “*Só Eu e Ela*”, o cineasta **Marcoz Gomes**, esteve hospedado na cidade e se encantou com as locações.

*E por falar em abacaxi de Marataízes, tem produtor que saiu da cidade para ser o primeiro a apostar no cultivo da fruta nas montanhas capixabas. A coluna soube com exclusividade da própria fonte e prometemos dar a notícia em breve no nosso site!

[o] LEANDRO FIDELIS/ARQUIVO CONEXÃO SAFRA



LUTO NA CAFEICULTURA

A coluna lamenta profundamente a morte do cafeicultor Derly Alves Ribeiro, aos 106 anos, no último dia 21 de agosto. Pioneiro no cultivo de conilon no Caparaó capixaba, ele foi personagem da reportagem especial “*ES, o planeta café*”, da edição 32 (junho/2018).

PIMENTA POR AGENDAMENTO

O projeto inédito de recebimento de pimenta do reino pela Cooabriel, iniciado em maio, é um sucesso. Porém, devido ao momento delicado com os fretes marítimos, principal meio de escoamento, a cooperativa só está recebendo a especiaria mediante agendamento para atuar de acordo com os embarques nos navios.

O repórter Leandro Fidelis ajudou a eleger a rainha e as princesas da Feira do Morango 2021, realizada em formato híbrido em setembro, em São João do Garrafão (Santa Maria de Jetibá), após hiato de um ano devido à pandemia. As eleitas foram Heloisa Jonas (rainha), Ana Livia Schmidt (1ª princesa) e Claudiana Arnholz (2ª princesa), todas filhas de produtores da região.



[o] LEANDRO FIDELIS

[o] DIVULGAÇÃO



CONILON NA COOCAFÉ

Com a ampliação da área de atendimento nos últimos anos, a cooperativa notou muitos cafeicultores cultivando a variedade e está treinando equipes para buscar, juntamente aos associados, a mesma qualidade do arábica.

[o] DIVULGAÇÃO



Fica na região de Braço do Sul e Forno Grande, zona rural de Castelo, a propriedade rural que quer abrigar o maior olival do Espírito Santo. Segundo os donos do “Chalé Monte das Oliveiras”, são 2.700 plantas, sendo algumas em desenvolvimento e outras prestes a produzir, de quatro variedades de azeitona. Localizado a 1.300m de altitude, o sítio tem 12 ha e planeja construir um lugar pra extração do azeite.



Cresol é a 3ª melhor instituição financeira cooperativa para trabalhar

COOPERATIVA VEM ACUMULANDO CONQUISTAS EM RANKINGS DO GPTW

Participando pelo segundo ano consecutivo do ranking do GPTW (Great Place to Work) das melhores empresas para trabalhar, no segmento instituições financeiras, a Cresol ficou novamente entre as dez melhores. Nesta edição, conquistou a terceira posição na categoria "Cooperativas de Crédito de grande porte".

O ranking foi divulgado pela ACREFI (Associação Nacional das Instituições de Crédito, Financiamento e Investimento) e o GPTW na noite da última terça-feira (21), em uma live que apresentou em primeira mão os premiados.

"Estamos celebrando mais uma vez esse momento importante, essa notícia que, com muito orgulho, recebemos do GPTW que já faz parte da nossa rotina. Quero de uma forma muito especial agradecer a cada um que contribui com muita responsabilidade no seu dia a dia na Cresol, independente da instância que trabalha, vocês fazem parte dessa grande família que não para de crescer", destacou o presidente do Sistema Cresol Baser, Alzimir Thomé.

As premiações do GPTW visam reconhecer e incentivar as boas práticas nas instituições, valorizando as iniciativas

que proporcionam bem-estar aos colaboradores e que promovam ações saudáveis ao sistema financeiro e, consequentemente, uma melhor experiência da sociedade que vai impulsionar o desenvolvimento econômico do País.

Adriano Michelin, Superintendente da Cresol, também destacou a importância dos colaboradores nesta conquista. "Mais uma vez fomos reconhecidos como uma das melhores instituições financeiras e isso tudo acontece porque temos pessoas que se dedicam e que têm harmonização sistêmica. Agora, é o momento de curtir e celebrar mais esse prêmio e o crescimento que o nosso sistema apresenta, pois essa é a essência da Cresol que se reflete também em premiações dedicadas

aos nossos colaboradores, dirigentes e conselheiros".

A terceira edição do prêmio contou com 194 empresas inscritas que representaram mais de 347 mil funcionários. Foram premiadas 50 empresas, sendo 10 bancos, 10 cooperativas de crédito, 15 de serviços financeiros, 10 seguradoras e 5 financeiras.

_SOBRE A CRESOL

O Sistema Cresol Baser completou em junho 26 anos de história. São mais de 2 mil colaboradores atuando em 11 estados brasileiros. Sempre aprimorando o ambiente de trabalho dos seus profissionais, seja na confederação, central, centros administrativos ou nas agências, a Cresol também incentiva a formação, com cursos presenciais e a distância, além de proporcionar diversos benefícios aos colaboradores.

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



VEM COM A GENTE
somos.coop.br



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.

Sua Torra Agora Tem Grife!



LINHA BÁSICA

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

LINHA PLATINUM

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

LINHA PLATINUM PLUS

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

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

Acesse e veja mais em ruralmac.com.br



RURALMAC

