

ANUÁRIO DO AGRONEGÓCIO CAPIXABA

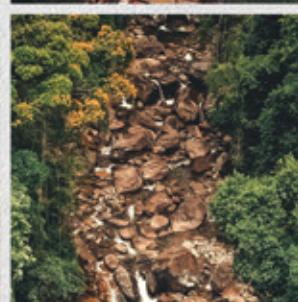
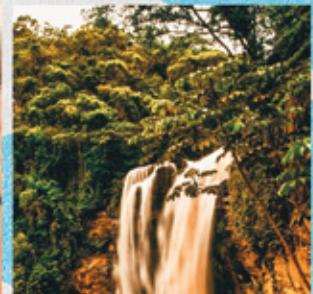
DEZEMBRO 2021 # REALIZAÇÃO CONEXÃO SAFRA

CAMPO E CIDADE,
CONEXÃO SUSTENTÁVEL



É TEMPO DE

CAPIXABEAR®



PODEMOS ATÉ EXPLICAR O QUE É CAPIXABEAR. MAS COM CERTEZA VOCÊ VAI PREFERIR APRENDER NA PRÁTICA.

Dá para definir esse verbo como o jeito

*Quero ir, pra onde o sol me levar
capixaba de aproveitar a vida. Ou sendo*

*Só pra ver tudo o que tem de bom por lá,
mais direto: é poder curtir mais de 410 km*

*Conhecer a magia desse lugar,
de praias em um Estado que tem sol o ano*

*E com toda segurança, de um jeito leve,
inteiro, subir para as montanhas com*

*entender o que é capixabear
clima europeu que estão a alguns minutos*

*E em cada lugar que eu passar,
do litoral, saborear a culinária típica da*

*vou deixar um pedaço de mim.
nossa região, se aventurar por trilhas,*

*Vou levar muita coisa no olhar e no peito, saudade sem fim
cachoeiras, rampas de voo livre, conhecer*

*E em cada lugar que eu passar,
as dunas de Itaúnas, nossa cultura e*

*vou deixar um pedaço de mim.
artesanato. O Espírito Santo está pronto*

*Vou levar muita coisa no olhar e no peito, saudade sem fim
para receber você, cumprindo todas as*

*Vou capixabear
normas sanitárias para garantir a sua*

*Descubra o Espírito Santo
segurança. Venha capixabear com a gente.*

Vou capixabear.



Descubra
O ESPÍRITO SANTO
setur.es.gov.br



GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO
Secretaria de Turismo

08	DANIELTOM VANDERMAS METODOLOGIA ESTATÍSTICA DO ANUÁRIO	18	SÉRGIO XAVIER AGROINDÚSTRIA CIRCULAR PARA VENCER O DESAFIO CLIMÁTICO	34	SILVICULTURA RIQUEZA QUE VEM DAS MATAS
09	FERNANDA ZANDONADI OLHE PARA CIMA	20	ROSI RONQUETTI ALGUÉM TEM DÚVIDA DA IMPORTÂNCIA DA MULHER NO AGRO?	38	PREMIAÇÕES CONEXÃO SAFRA FECHA 2021 PREMIADÍSSIMA
10	RENATO CASAGRANDE SUSTENTABILIDADE. O NOVO NOME DO DESENVOLVIMENTO	22	JÚLIO ROCHA PREÇO DOS INSUMOS, O DESAFIO ATUAL	40	DIVERSIFICAÇÃO O QUE HÁ DE MAIS EXÓTICO NA AGRICULTURA CAPIXABA
11	LETÍCIA TONIATO SIMÕES SENAR-ES CAPACITA MAIS DE 9.800 PESSOAS EM 2021	23	FRANCO FIOROT A GESTÃO PÚBLICA NO AGRO PRECISA SE MODERNIZAR	44	CERVEJAS ARTESANAIS REGISTROS DE CERVEJARIAS CRESCEM MAIS DE 50%
12	CRIS SAMORINI AGRONEGÓCIO MAIS COMPETITIVO, INOVADOR E SUSTENTÁVEL	24	BENTO VENTURIM CRÉDITO RURAL E OPORTUNIDADES NO CAMPO PARA OS PRODUTORES CAPIXABAS	46	ESPECIARIAS ESPECIARIA DE LUXO EM TERRA CAPIXABA
14	PAULO ROBERTO FOLETO PLANO ESTADUAL DE AGROECOLOGIA E PRODUÇÃO ORGÂNICA	25	JOÃO COSTA JR ADOÇÃO DE TECNOLOGIAS NA PECUÁRIA – POR ONDE COMEÇAR?	50	ESPECIARIAS PIMENTA ROSA CAPIXABA CONQUISTA O MUNDO E PODE GANHAR INDICAÇÃO GEOGRÁFICA
16	CARLOS ANDRÉ SANTOS DE OLIVEIRA COOPERATIVISMO AGRO: DIVERSIDADE DE PRODUTOS E GERAÇÃO DE OPORTUNIDADES PARA AS PESSOAS	27	GLÁUCIO MAGALHÃES RAIO X DA PISCICULTURA CAPIXABA	66	ESPECIARIAS O ESTADO "MAIS ARDIDO" DO PAÍS
17	PEDRO RIGO RETOMADA E CRESCIMENTO	28	PECUÁRIA ARROBAS DE TECNOLOGIA E SUSTENTABILIDADE	72	TURISMO RURAL TRINTA EXPERIÊNCIAS SÃO FORMALIZADAS NAS MONTANHAS CAPIXABAS

80	INHAME CULTURA SÓLIDA, CONSTANTE E QUE GERA INOVAÇÃO	128	MORANGO MORANGO TEM O MELHOR ANO DESDE 2014	168	ÓLEOS ESSENCIAIS TRILOGIA E TECNOLOGIA PARA PRODUÇÃO EM PEQUENAS PROPRIEDADES RURAIS
84	ABACATE GUACAMOLE COM TEMPERO CAPIXABA	132	GENGIBRE MESMO COM INSUMOS CAROS, O GENGIBRE SOBREVIVE	174	PANCS É PANC! O PASSADO PODE TER A CHAVE DO FUTURO
90	BANANA O FIM DO DITADO "A PREÇO DE BANANA"!	136	CACHAÇA TERRA DAS ÁGUAS ARDENTES	178	SOJA PRODUTORES INICIAM COLHEITA DO PRIMEIRO PLANTIO DE SOJA DO ESPÍRITO SANTO
94	MARACUJÁ FRUTA DA PAIXÃO CAPIXABA	138	GRÃOS TRIGO: PRODUÇÃO INOVADORA E SUSTENTÁVEL	180	AVICULTURA E SUINOCULTURA ARROZ, FEIJÃO, SALADA E...?
96	ABACAXI PREÇOS BONS, MAS INSUMOS CAROS	144	PISCICULTURA "PISCICULTURA DO VALE", PISCICULTURA DE PONTA	186	MEL UM ESTADO CADA VEZ MAIS DOCE
100	CITRUS CITRICULTURA AVANÇA EM TERRAS CAPIXABAS	148	OLIVICULTURA REGIÃO DE PEDRA AZUL TERÁ 20 MARCAS DE AZEITE ATÉ 2025	190	CAMARÃO CAMARÃO PARA TODOS OS GOSTOS
106	TOMATE PRODUÇÃO CONSTANTE E PREÇO ALTO	155	TURISMO O VALE DO EMBOQUE, EM CONCEIÇÃO DO CASTELO, MOSTRA SUAS BELEZAS	194	ALEXANDRE SÁ MERCADO DE CARBONO E DE BAIXAS EMISSÕES E O AGRONEGÓCIO
110	MAMÃO TEMPOS DIFÍCEIS PARA O MAMÃO CAPIXABA	156	COOPERATIVISMO COOPERATIVAS DO RAMO AGROPECUÁRIO MOVIMENTARAM R\$ 2,4 BILHÕES	196	AGRITECHS O NOVO VALE DO SILÍCIO
114	CACAU MAIS COM MENOS	158	COOPERATIVISMO COOPERATIVISMO NA GERAÇÃO DO CONHECIMENTO	200	CAFEICULTURA OS ANOS DOURADOS DOS CAFÉS CAPIXABAS
120	UVAS UVAS VINÍFERAS COM DUPLA PODA PASSAM EM TESTE DE CLIMA E PRODUTIVIDADE	164	BAMBU O BAMBU COMO VETOR PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL	215	ED MARTINS OS IMPACTOS DA CRISE NO COMÉRCIO INTERNACIONAL NO SETOR DE ROCHAS ORNAMENTAIS CAPIXABA
				216	COOPERATIVISMO INTERCOOPERAÇÃO: NOVA FÁBRICA DA SELITA MOSTRA A FORÇA DA UNIÃO ENTRE COOPERATIVAS
				218	SANDRO REIS #ORGULHO DE SER CAPIXABA



KÁTIA QUEDEVEZ
* EDITORA

EXPEDIENTE

KÁTIA QUEDEVEZ (MTB 18.569/RJ)
CONCEPÇÃO DO PROJETO/EDIÇÃO

OLHAR PARA O ALTO EM BUSCA DE UMA CONEXÃO SUSTENTÁVEL

Hora de apresentar mais uma edição do Anuário do Agronegócio Capixaba. É a terceira entrega de uma publicação que se consolida em 2021.

Optamos por utilizar a sustentabilidade como tema transversal às análises deste ano. Sustentabilidade não é mais questão de opção, mas de sobrevivência.

Sem dúvida, a pandemia nos mostrou muito e nos deu várias lições. Talvez a maior delas foi nos ensinar a valorizar o que realmente tem valor. E que para sobreviver é preciso lutar. Às vezes até mesmo contra um inimigo invisível. Sustentabilidade tem a ver com isso. O agronegócio tem a ver com isso: a valorar o que realmente tem valor e a lutar contra o que confunde, desfoca, desanima.

Não cabe mais gastar energia, no sentido literal da palavra, com o que não é essencial. Ou com o que não agregará valor.

E o produtor rural capixaba está percebendo isso. Que as escolhas são fundamentais e, se pautadas na ciência, na tecnologia, no conhecimento, a roda gira. E como gira. Cada segmento do agro capixaba está reagindo a esse período tão desafiador à sua maneira. Cabe observar que fatores internos e externos ilustram o cenário. Bons momentos para algumas cadeias, para outras, nem tanto. Mas vale muito a pena degustar cada prato do cardápio deste ano. Tem de tudo um pouco, até Pancs, novas especiarias, óleos essenciais. Um luxo!

E se você está tendo acesso a uma obra tão rica quanto o Anuário deste ano, é porque contamos com empresas, entidades, cooperativas, instituições que nos apoiam e colaboram com a troca de conhecimento que tanto enriquece o meio rural.

Meus sinceros agradecimentos a todos os nossos parceiros e à nossa equipe de trabalho que ralou muito para que você tivesse acesso a tanta informação de primeira mão.

Sigamos fortes.
Viva o agro capixaba!

ENIO BERGOLI
COLABORADOR TÉCNICO



DANIELTOM VANDERMAS
COORDENAÇÃO
TÉCNICO CIENTÍFICA



FERNANDA ZANDONADI
COORDENAÇÃO
DE CONTEÚDO



LEANDRO FIDELIS
REDAÇÃO



LUAN OLA
PROJETO GRÁFICO/
DIREÇÃO DE ARTE/DIAGRAMAÇÃO



JOSÉ RICARDO
ILUSTRAÇÃO DA CAPA



ROSIMERI RONQUETTI
REDAÇÃO

APOIO TÉCNICO
INCAPER - INSTITUTO CAPIXABA DE PESQUISA,
ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL

CIRCULAÇÃO: NACIONAL

CONTATOS: 28 99976 1113

KATIAQUEDEVEZ@GMAIL.COM
JORNALISMO@CONEXAOSAFRA.COM
COMERCIAL@CONEXAOSAFRA.COM

**O ANUÁRIO DO
AGRONEGÓCIO CAPIXABA**
É UMA PUBLICAÇÃO DA CONTEXTO
CONSULTORIA E PROJETOS EIRELI - ME,
CNPJ: 06.351.932/0001-65, NAS VERSÕES
IMPRESSA, DIGITAL E ONLINE,
NO SITE WWW.CONEXAOSAFRA.COM

ENGENHEIRO CAPIXABA

CONHEÇA OS **BENEFÍCIOS** DA CAIXA
DE ASSISTÊNCIA QUE ESTÁ SEMPRE
PENSANDO EM VOCÊ.

Até **80** salários
mínimos

Reembolso
em até **42** meses



Benefício Equipa Bem

Recursos financeiros para a aquisição de veículos, equipamentos, aparelhos eletrônicos, hardwares, softwares, reforma e ampliação de imóvel, equipamentos, máquinas e implementos e para a execução de serviços.

SOLICITE BENEFÍCIOS ATRAVÉS 
DO NOSSO SITE WWW.MUTUA.COM.BR



DANIEL TOM VANDERMAS

MESTRANDO EM ADMINISTRAÇÃO NA LINHA DE PESQUISA:
DESEMPENHO E COMPETITIVIDADE ORGANIZACIONAL
(UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO - UFES); BOLSISTA FAPES
(FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA E INOVAÇÃO DO ESPÍRITO SANTO)

METODOLOGIA ESTATÍSTICA DO ANUÁRIO

Os dados estatísticos elaborados pela Conexão Safra são de fonte secundária. Utilizamos bases de dados de instituições de renome para o agro nacional e capixaba, como o IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística); Conab (Companhia Nacional de Abastecimento) e Incaper (Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural). Essas instituições trabalham com seriedade para disponibilizar dados críveis sobre a agropecuária. Nesse ensejo, aproveitamos para compilar dados e gerar informações úteis ao leitor sobre indicadores importantes para o agronegócio capixaba.

O IBGE disponibiliza diversos relatórios com base de dados no Sidra (Sistema IBGE de Recuperação Automática) dentre eles, a PAM (Produção Agrícola Municipal), PPM (Pesquisa da Pecuária Municipal) e PEVS (Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura) que são utilizados no anuário. No relatório da PAM consultamos os seguintes produtos: abacate, abacaxi, banana, cacau, laranja, limão, tangerina, maracujá, mamão, pimenta-do-reino e borracha. No relatório da PPM consultamos os seguintes produtos: mel, camarão, piscicultura, vacas ordenhadas, leite, ovos de galinha e ovos de codorna. No relatório da PEVS consultamos os seguintes produtos: carvão vegetal, lenha e madeira em tora. Para os dados de abate de bovinos, suínos e frangos consultamos o relatório de abate.

A Conab disponibiliza os dados de café arábica e conilon por meio do Boletim de Acompanhamento da Safra de café, obtido com a colaboração de instituições confiáveis e de tradição nos estudos acerca do setor cafeeiro, o que passa credibilidade e qualidade das informações divulgadas.

O Incaper disponibiliza o Painel Agro com dados da produção agropecuária, que se baseia nos mesmos relatórios do IBGE, mas principalmente, com o diferencial de produtos da oleicultura, tais como gengibre, inhame, repolho, chuchu, alface, pimentão, batata-baroa, salsa,

cará, cebola, entre muitos outros. No entanto, ressalta-se que esses produtos não constam nos relatórios oficiais do IBGE, e são considerados dados de “pesquisas experimentais”, pois são dados brutos que não passam pelo processo de crítica e checagem dos dados pelo IBGE, mas que são de grande importância regional.

Juntas, essas três instituições fornecem os principais dados utilizados como fonte estatística para embasar as reportagens e relatos de especialistas do agro. O fluxo de trabalho adotado pela Conexão Safra para elaborar a visualização dos dados através dos gráficos e tabelas consiste, basicamente, em cinco etapas: 1) acessar a base de dados; 2) selecionar os produtos; 3) selecionar as variáveis (área colhida, quantidade produzida, rendimento médio, valor da produção, etc.); 4) selecionar o período; 5) fazer download do arquivo. Após essas etapas, o software Excel da Microsoft é utilizado para compilar os dados e formar uma visualização mais intuitiva. Escolhemos a visualização de tabela e gráfico para sintetizar os dados e facilitar a análise. Na visualização em tabela são inseridas variáveis como ano, área colhida, quantidade produzida e rendimento médio. Para os dados mais recentes, é elaborada uma tabela específica com o ranking dos municípios mais representativo na produção do produto. Na visualização em gráfico de coluna é destacada a produção dos produtos no período de 2014 a 2020.

O tratamento dos dados pela Conexão Safra é realizado com parcimônia e fidedignidade às bases de dados originais. A responsabilidade de coleta, mensuração e autoria dos dados é inteiramente das instituições competentes.

Espera-se que esta metodologia possa proporcionar ao leitor uma visão panorâmica do cenário agro capixaba, com informações recentes e de fácil compreensão, sem deixar de ser técnico-científico, além de impulsionar o uso de dados públicos disponibilizados pelas instituições.

Instituição	Relatório	Link de acesso
IBGE	PAM PPM PEVS ABATE	https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/pam https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/ppm https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/pevs https://sidra.ibge.gov.br/home/abate/brasil#tab-abate
CONAB	Boletim da Safra de Café	https://www.conab.gov.br/info-agro/safras/cafe
INCAPER	Painel Agro	https://incaper.es.gov.br/Tags/Painel%20Agro



FERNANDA ZANDONADI
JORNALISTA



OLHE PARA CIMA

Quando a capa deste anuário foi proposta – e desenvolvida lindamente pelo ilustrador Zé Ricardo -, a ideia era mostrar que o rural e o urbano são complementares e, juntos, conseguem superar os desafios e resgatar as benesses que surgem no horizonte. A tecnologia que nasce nas cidades é mola propulsora para a produção sustentável nos campos. E nos campos nasce a energia que faz as cidades prosperarem. "Somos flecha, somos arco", diz a canção.

Esse cenário ficou muito claro nos números apresentados nesta publicação e, principalmente, nas análises dos especialistas e produtores. Desses entrevistas nasceram, por exemplo, as reportagens da cerveja de pimenta, do abacaxi das terras frias, das plantas que já foram alimentos, caíram no esquecimento e voltaram aos pratos. Com a ajuda das pessoas que vivem o agronegócio entendemos o motivo de o preço dos cafés ter subido tanto e

como nosso grão é especial. E mais. O quanto a pecuária capixaba está tomando novos rumos e apostando em fazer mais com menos.

Os produtores e especialistas são mesmo as grandes estrelas do anuário. Então, às nossas fontes, o agradecimento pela acessibilidade e cuidado em buscar informações novas, de ponta. Foram horas e mais horas de conversas, ligações no meio da noite ou ao nascer do dia para tirar dúvidas. A todos vocês que nos atenderam com tanto cuidado, nosso muito obrigado.

Agora, vamos todos olhar para cima e, se surgirem novos desafios, venceremos. E, como todo jornalista diz: "se tiver alguma novidade, por favor, conta primeiro pra gente!".

Boa leitura!

*Clássicos
para todos os
momentos.*

*BRA
VÍS
SIMO!*





RENATO CASAGRANDE
GOVERNADOR DO ESPÍRITO SANTO

SUSTENTABILIDADE. O NOVO NOME DO DESENVOLVIMENTO

Há quem ainda pense que a busca por sustentabilidade ambiental nos processos econômicos não passa de tendência passageira; uma espécie de moda que logo será substituída por outra. Mas não é assim. De acordo com a definição estabelecida na Agenda 21 – documento aprovado pela ONU para orientar o planejamento mundial nas próximas décadas – sustentabilidade ambiental é a relação equilibrada entre padrões de consumo energético e produção. Ou seja, é o uso responsável dos recursos naturais, para garantir que eles não se esgotem e possam ser aproveitados pelas próximas gerações. E nesse contexto, a agroindústria adquire importância cada vez maior.

Desde que o termo sustentabilidade se tornou corrente, no início dos anos 1970, assistimos a verdadeira revolução no campo. O uso intensivo de tecnologia permitiu ganhos de produtividade impensáveis no século passado. Planta-se e colhe-se mais em áreas menores, os produtos agropecuários têm qualidade controlada e o mercado internacional amplia as exigências de redução dos impactos ambientais nas áreas de produção. É claro que ainda vemos florestas devastadas para a implantação de projetos agroindustriais. Assim como continuamos enfrentando ameaças de esgotamento dos nossos recursos hídricos. Mas a manutenção de práticas predatórias no meio rural já pode ser considerada apenas o estertor de uma visão arcaica e improdutiva.

É assim que encaramos o agronegócio no Espírito Santo. E foi com base nessa compreensão que tornamos realidade uma série de projetos e programas destinados a apoiar o desenvolvimento sustentável da agroindústria capixaba. É o caso, por exemplo, do Reflorestar, programa considerado referência nacional, que já garantiu

a recuperação de dez mil hectares de florestas e a preservação da mata nativa em área correspondente. E é também o caso do Programa de Gestão Integrada das Águas e da Paisagem, que está nos permitindo investir mais de R\$ 1,2 bilhão em projetos de saneamento e meio ambiente, em parceria com o Banco Mundial.

Somos o único estado brasileiro a ter 100% dos municípios responsáveis pelo licenciamento ambiental em seus respectivos territórios, e assumimos o primeiro lugar nacional na destinação de resíduos sólidos. Com o Programa Estadual de Conservação e Revitalização de Bacias Hidrográficas, estamos levando saneamento rural e controle das atividades geradoras de sedimentos a mais de trezentas propriedades. E com a implantação do Fórum Capixaba de Mudanças Climáticas, inauguramos uma instância democrática para o desenvolvimento de soluções ambientais e o incentivo aos empreendimentos que adotarem tecnologias e energias limpas.

Assim, integrando agropecuária e indústria, campo e cidade, construímos bases sólidas para colocar de vez o Espírito Santo na direção do futuro. Um futuro no qual o agronegócio capixaba semeie práticas sustentáveis, para colher mais competitividade, valor agregado e desenvolvimento econômico e social. Afinal, sustentabilidade é pensar não apenas no amanhã da economia, mas também e principalmente na qualidade e continuidade da vida em nosso planeta. É gerar e distribuir lucros e riquezas de modo mais justo e equilibrado, sem comprometer as necessidades de hoje e as perspectivas das gerações futuras. É para isso que estamos trabalhando, com o apoio e a participação dos produtores rurais, dos empreendedores industriais e de toda a sociedade capixaba.



LETÍCIA TONIATO SIMÕES
SUPERINTENDENTE DO SENAR-ES

SENAR-ES CAPACITA MAIS DE 9.800 PESSOAS EM 2021

O ano de 2021 foi cheio de desafios para o setor de alimentos brasileiro, mas também repleto de boas oportunidades. Mais uma vez as famílias rurais capixabas mostraram que conseguem enfrentar as adversidades econômicas, climáticas e sociais com coragem e muito trabalho, nos mantendo em uma posição de destaque no mercado.

O Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Espírito Santo (Senar-ES) também não ficou para trás, oferecendo conhecimento sempre atualizado para produtores e trabalhadores rurais terem o suporte necessário para suas atividades.

Foram realizados em 2021 mais de 780 treinamentos de formação profissional rural, promoção social e programas especiais. Com essas turmas, capacitamos mais de 9.800 pessoas, com destaque para os cursos de Operação e Manutenção de tratores agrícolas, Aplicação de defensivos agrícolas e Produção de bolos confeitados.

A Assistência Técnica e Gerencial (ATeG) do Senar-ES atendeu mais de 570 novas propriedades rurais em 2021, de 63 municípios capixabas. Hoje já assistimos mais de 1.300 produtores nas áreas de agroindústria, bovinocultura de corte e de leite, cafeicultura (arábica e conilon), floricultura, fruticultura (abacate, goiaba, uva, citrus, banana, pitaya), cacaicultura, heveicultura, oleicultura, ovinocultura, pipericultura e piscicultura.

Neste ano iniciamos as consultorias individualizadas para atender agroindústrias e para os produtores interessados em aderirem à ATeG. Também assinamos um projeto de cacaicultura para assistir 200 produtores em parceria com o Senar Central.

Em 2021 lançamos o Curso Técnico em Fruticultura, no polo de Rio Bananal. Além disso, realizamos a entrega de cestas bási-

cas do Programa Agro Fraterno, em Pedro Canário, para auxiliar famílias rurais que estão passando por dificuldades financeiras.

O Senar Central investiu na criação de novos treinamentos online, com conteúdo de qualidade e certificação e os produtores rurais podem acessar de qualquer lugar, pelo site: www.ead.senar.org.br.

Com todas essas ações, acreditamos que estamos contribuindo cada vez mais com a profissionalização do trabalho no campo, pois a propriedade rural é uma empresa que precisa de gestão adequada para gerar lucro e rentabilidade para as famílias.

Esperamos que 2022 seja um ano ainda mais produtivo! Que todas as famílias rurais contem sempre com o Senar-ES para levar mais conhecimento e inovação para suas propriedades. Que Deus os abençoe, trazendo muitas alegrias e realizações!

**COM TODAS ESSAS AÇÕES, ACREDITAMOS
QUE ESTAMOS CONTRIBUINDO CADA VEZ
MAIS COM A PROFISSIONALIZAÇÃO DO
TRABALHO NO CAMPO, POIS A PROPRIEDADE
RURAL É UMA EMPRESA QUE PRECISA DE
GESTÃO ADEQUADA PARA GERAR LUCRO
E RENTABILIDADE PARA AS FAMÍLIAS**



CRIS SAMORINI
PRESIDENTE DA FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS
DO ESPÍRITO SANTO (FINDES)

AGRONEGÓCIO MAIS COMPETITIVO, INOVADOR E SUSTENTÁVEL

O agronegócio é um importante gerador de empregos e de renda para a população capixaba, contribuindo fortemente para o desenvolvimento e para a transformação social e econômica do Estado. Nos últimos anos, o segmento vem colaborando significativamente para a manutenção da economia do Espírito Santo, com destaque para o aumento no volume de produção e de exportação. Mas, mesmo assim, não podemos deixar de pensar no futuro do setor.

Queremos que o agronegócio do Espírito Santo seja mais competitivo no mercado nacional e internacional. Parte disso depende do uso de novas tecnologias e do aperfeiçoamento dos processos produtivos agroindustriais que utilizamos hoje. Percebemos mais a fundo esses desafios e o potencial do segmento quando olhamos para a Rota Estratégica Agroalimentar 2035, que lançamos em 2019.

Em um panorama rápido devemos lembrar que a cadeia do agronegócio engloba desde a produção agropecuária e extrativa não-mineral até as atividades de transporte, comércio e serviços ligados à distribuição dos bens produzidos no campo. De acordo com o governo estadual, ela absorve 33% da população economicamente ativa no Espírito Santo e é responsável por 30% do Produto Interno Bruto (PIB) capixaba, sendo a atividade econômica mais importante em 80% dos 78 municípios do ES.

Vale destacar que o setor, além de atender a demanda interna, também é um dos responsáveis por equilibrar a balança comercial brasileira, posicionando o Estado e o país como um grande fornecedor de produtos agropecuários.

É de olho nesse mercado, como nos mostrou a Rota Estratégica, e enquanto setor

produtivo, que precisamos trabalhar para o agro ser mais competitivo, movimento que defendemos como Federação das Indústrias do Espírito Santo (Findes).

Para serem competitivos, os negócios precisam ter a capacidade de desenvolver e implementar estratégias que lhe permitam se manter na disputa de mercado, a longo prazo, diante da sua concorrência. Rumo a esse objetivo, é necessário que o agro busque pela inovação constante, que permitirá que custos sejam reduzidos, tornando, consequentemente, a empresa mais rentável, eficiente e produtiva.

Mas, além disso, é importante pensar em sermos mais sustentáveis, não apenas ambientalmente, como também nos vieses econômico e social. O consumidor hoje, principalmente o internacional, está de olho se um determinado produto cumpre requisitos mínimos ligados à sustentabilidade, dando preferência a ele na hora da compra e a sustentabilidade também contribui para a empresa ser mais competitiva.

O Espírito Santo tem grande potencial para o mercado externo. Além de ser um dos mais abertos ao comércio internacional, também é reconhecido pela qualidade dos seus produtos e conta com uma estrutura que contribui para isso. Integram a malha logística do Estado: portos, duas das principais rodovias federais (BR 101 e BR 262), além das ferrovias.

Hoje, por exemplo, o nosso principal produto agropecuário exportado é o café, comercializado para cerca de 60 países. Apenas, de janeiro a outubro deste ano, exportamos US\$ 415 milhões, segundo dados do Centro de Comércio de Café de Vitória (CCCV). De tudo o que comercializamos, o café solúvel representou

menos de 8%, os outros 92% são compostos por café cru, que tem menor valor agregado.

Queremos, nos próximos anos, aumentar o volume de exportação de produtos industrializados, ao mesmo passo em que reduzimos o de commodities. Além do café, também podemos e devemos pensar em como valorar o nosso cacau, mamão, gengibre, pimenta-do-reino e pimenta rosa (aroeira), carne bovina e aves, por exemplo, produtos importantes para a agropecuária. De janeiro a outubro deste ano, o setor exportou US\$ 75,8 milhões.

Vale ressaltar que estamos no caminho certo. No início de 2020, a Findes criou o selo Produto 100% capixaba, conferido às indústrias do Espírito Santo do setor de alimentos e bebidas, mas que foi expandido neste ano para todos os setores industriais.

O foco da iniciativa é a valorização do produto estadual pelo consumidor e, consequentemente, o arranjo produtivo local. No ES, as fábricas de alimentos e bebidas representam 6,9% da Indústria capixaba. Ao todo, são 1.213 empresas que empregam mais de 24,3 mil pessoas, de acordo com o IBGE.

Além disso, nos últimos anos, o Estado tem recebido grandes investimentos nesse segmento, por meio das empresas já instaladas no Estado e também da chegada de novas como a Olam e a Café Cacique, grandes players nesse segmento.

O agronegócio no Espírito Santo tem um futuro brilhante pela frente, mas reitero que, para isso, é fundamental torná-lo mais competitivo, inovador e sustentável!

QUEREMOS, NOS PRÓXIMOS ANOS, AUMENTAR O VOLUME DE EXPORTAÇÃO DE PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS, AO MESMO PASSO EM QUE REDUZIMOS O DE COMMODITIES. ALÉM DO CAFÉ, TAMBÉM PODEMOS E DEVEMOS PENSAR EM COMO VALORAR O NOSSO CACAU, MAMÃO, GENGIBRE, PIMENTA-DO-REINO E PIMENTA ROSA (AROEIRA), CARNE BOVINA E AVES, POR EXEMPLO, PRODUTOS IMPORTANTES PARA A AGROPECUÁRIA

Novo Complexo Industrial



Este empreendimento vai permitir à cooperativa aumentar seu mix de produtos, e fortalecer ainda mais a qualidade e a segurança dos que já fazem a diferença na mesa dos consumidores capixabas há 83 anos.

 *selitalaticinios*

 **Selita**
SOMOS COOP.



PAULO ROBERTO FOLETO
SECRETÁRIO DE ESTADO DA AGRICULTURA,
ABASTECIMENTO, AQUICULTURA E PESCA (SEAG)

PLANO ESTADUAL DE AGROECOLOGIA E PRODUÇÃO ORGÂNICA

A Conferência das Nações Unidas sobre as Mudanças Climáticas (COP26) reforçou a necessidade e a urgência de rever a forma como utilizamos nossos recursos naturais. A cada ano, eventos naturais extremos como chuvas torrenciais ou secas prolongadas se tornam mais frequentes, trazendo prejuízos e dificuldades para toda a sociedade.

O crescimento populacional associado ao crescimento do nível de atividade econômica ampliaram a pressão sobre os recursos naturais, levando diversos destes recursos a níveis críticos de degradação e exaustão, comprometendo diretamente sua qualidade e disponibilidade.

A agricultura possui papel central nesse processo, pois os métodos de crescimento populacional e de desenvolvimento econômico trazem consigo uma maior pressão sob a agricultura, pois ampliam a necessidade de alimentos e de matérias primas diversas que tem na agricultura sua base produtiva. Nos últimos 50 anos, a agropecuária brasileira apresentou grandes resultados em termos de produção e produtividade, levando o país da condição de importador de alimento para a maior potência agropecuária do planeta.

Esse processo, no entanto, trouxe consigo diversos problemas sob o ponto de vista ambiental. O modelo de exploração agropecuária decorrente da chamada

revolução verde trouxe consigo diversos impactos como a degradação e contaminação de solos, da água e do ar, além de uma crescente perda de biodiversidade. Tudo isso reforça a necessidade de buscar modelos de agricultura mais sustentáveis.

A agroecologia em suas mais diversas modalidades e expressões a cada dia se consolida como um campo fértil para a geração de conhecimentos, tecnologias, práticas e resultados que mostram que é sim possível conciliar de forma harmônica a produção de alimentos, matérias primas, fibras e riqueza, sem, no entanto, comprometer os recursos naturais.

O Governo do Estado, por meio da Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag) coordena um conjunto de atividades e projetos no âmbito da Política Estadual de Agroecologia. O destaque é o Plano Estadual de Agroecologia e Produção Orgânica - Pleapo, que é o principal instrumento da Política Estadual de Agroecologia.

O Pleapo foi elaborado com a participação ativa dos atores sociais que compõem a agroecologia capixaba. Ao todo, foram mais de 350 pessoas envolvidas de diversos municípios capixabas. O plano tem por objetivo nortear o desenvolvimento da agroecologia e consolidá-la como um dos fios condutores do processo de desenvolvimento rural do Espírito Santo.

Em convergência com a construção do Pleapo, a Seag desenvolve outras iniciativas voltadas para o desenvolvimento da agroecologia capixaba, atuando em diversas etapas da cadeia produtiva. São ações de estímulo aos processos de transição agroecológica, de fortalecimento dos processos de organização e gestão social e de apoio à criação de novos e diferenciados canais de comercialização.

Um exemplo dessas iniciativas são as feiras agroecológicas e orgânicas coordenadas pela Seag. É oportuno destacar que o Espírito Santo foi pioneiro na criação de feiras orgânicas em shoppings centers, uma inovação que, além de agregar conforto e qualidade para consumidores e agricultores familiares, constituem também uma poderosa ferramenta de difusão dos conceitos da agroecologia e agricultura orgânica, por serem espaços de grande circulação de pessoas e de grande atratividade para a mídia. As feiras agroecológicas não são apenas um espaço de comercialização de produtos sem agrotóxicos, mas também são ambientes de interação social e cultural, além de ajudar no processo de conscientização dos benefícios de um consumo responsável e saudável.

Atualmente são 27 feiras apoiadas pela Seag, sendo 16 delas em shoppings centers, dez em praças e ruas da região metropolitana da Grande.

A criação de novas feiras, sobretudo no interior é uma ação que foi comprometida pela pandemia da Covid-19, mas que atualmente encontra-se em processo de retomada, inclusive com aquisição de barracas de feira prevista para ser concluída ainda em 2021.

Com o objetivo de contribuir para a socialização de alimentos orgânicos, a Seag juntamente com outros parceiros desenvolveu o projeto "Agroecologia Urbana", voltado para a conversão de áreas ociosas ou terrenos baldios em hortas comunitárias agroecológicas. Desenvolvido em plena pandemia, o projeto tem por objetivo contribuir para a segurança alimentar de comunidades em

AS FEIRAS AGROECOLÓGICAS NÃO SÃO APENAS UM ESPAÇO DE COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS SEM AGROTÓXICOS, MAS TAMBÉM SÃO AMBIENTES DE INTERAÇÃO SOCIAL E CULTURAL, ALÉM DE AJUDAR NO PROCESSO DE CONSCIENTIZAÇÃO DOS BENEFÍCIOS DE UM CONSUMO RESPONSÁVEL E SAUDÁVEL

situação de risco social e para a promoção dos conceitos da agroecologia. Como resultados do projeto foi realizado um mapeamento de iniciativas e comunidades interessadas, além de um curso de capacitação para técnicos do Incaper que irão atuar no projeto.

Diante do objetivo de contribuir para a ampliação da oferta de serviços de Assistência Técnica e Extensão Rural aos agricultores agroecológicos e interessados em ingressar na agroecologia, a Seag desenvolveu o Projeto Estruturação e fortalecimento da rede capixaba de Assistência Técnica e Extensão Rural (Ater) em agroecologia. O objetivo central do projeto é articular os diversos atores que atuam com atividades de Ater visando ampliar a oferta desses serviços estimulando e apoiando as iniciativas agroecológicas em todos os municípios do Estado.

A Seag integra ainda o grupo de trabalho interinstitucional voltado para adequação da agricultura do município de Viana. O objetivo do projeto é estimular os processos de transição agroecológica a partir de um conjunto de ações integradas de capacitação, fomento comercialização e Ater visando a melhoria da qualidade ambiental do município e a prestação de serviços ecossistêmicos para a região da grande Vitória. O projeto busca ainda constituir um modelo de intervenção que possa ser replicado para outros municípios a partir da atuação interinstitucional em torno do tema.



CARLOS ANDRÉ SANTOS DE OLIVEIRA
SUPERINTENDENTE DO SISTEMA OCB/ES E PRESIDENTE DO
CONSELHO DELIBERATIVO ESTADUAL DO SEBRAE/ES

COOPERATIVISMO AGRO: DIVERSIDADE DE PRODUTOS E GERAÇÃO DE OPORTUNIDADES PARA AS PESSOAS

O cooperativismo é um modelo de negócio que, dia após dia, vem mostrando a sua capacidade de se firmar como uma das melhores opções para alcançarmos um desenvolvimento econômico diretamente alinhado ao bem-estar social. Da cidade ao campo, as cooperativas vêm proporcionando a entrega de produtos e serviços variados juntamente com a criação de mais oportunidades para as comunidades onde estão inseridas, gerando transformações que perpassam essas diferentes áreas.

Um dos mais tradicionais e representativos ramos do cooperativismo é o agropecuário, focado nas atividades agropecuária, extrativista, agroindustrial, aquícola e pesqueira. Nele, são encontradas produções de diferentes itens, indo desde a comercialização do café – no qual o Espírito Santo se destaca em âmbito nacional –, passando pela produção leite e derivados, viabilizando a atuação dos pequenos produtores da agricultura familiar e chegando até o cultivo de especiarias que conquistam o paladar do mundo todo.

Essa importante atividade econômica, que passou a ser ainda mais demandada durante a pandemia, gerou um impacto positivo no Espírito Santo, mesmo em um período de retração. O Anuário do Cooperativismo Capixaba 2021, lançado recentemente pelo Sistema OCB/ES, mostra que as cooperativas capixabas do ramo agropecuário foram responsáveis por uma movimentação econômica, em ingressos e receitas, de R\$ 2,4 bilhões em 2020.

O valor registrado representa 35,9% da movimentação de todo o cooperativismo capixaba no ano, que foi de R\$ 6,6 bilhões. E mesmo diante das dificuldades trazidas pela Covid-19, o indicador apresentou um crescimento 29,8% se comparado a 2019, quando o número girou em torno de R\$ 1,8 bilhão. Por esses resultados, o ramo manteve a sua posição de destaque entre os mais representativos do estado, sendo o segundo que mais recolheu tributação no último ano (R\$ 137,7 milhões).

Somente nos segmentos café e leite, que se configuram como os dois maiores produtos

dessa área de atuação no cooperativismo capixaba, respectivamente, o faturamento em 2020 chegou à casa dos R\$ 1,4 bilhão, sendo R\$ 917,5 milhões com a comercialização dos grãos e R\$ 580,8 milhões com a venda de leite e produtos lácteos.

As conquistas alcançadas, entretanto, não dizem respeito somente ao bom desempenho no campo econômico, mas também estão diretamente ligadas ao seu modo de atuação pautado em princípios e valores humanos. Nesse modelo de negócio, as pessoas estão no centro de todas as decisões, e a elas são atribuídas as conquistas, sempre de forma coletiva.

Por esse motivo, o cooperativismo capixaba também viu o seu número de cooperados aumentar entre 2019 e 2020. Foram mais de 67 mil novos participantes, saltando de cerca de 435 mil para mais de 502 mil no ano passado. Desse total de cooperados, 35,1 mil fazem parte do ramo agropecuário.

O movimento cooperativista capixaba também registrou aumento no número de postos de trabalho. Em 2020, quando a taxa de desocupação no Espírito Santo subiu 1,7%, o movimento viu o seu número de empregados seguir caminho contrário, aumentando 6,3%. De 2019 para 2020, houve a geração de 569 empregos, atingindo a marca de 9.592 colaboradores nas cooperativas. Desses, 2.312 estão nas coops agro.

Os indicadores revelam com clareza que esse modelo de negócio é diferenciado e já mostra, na prática, o seu potencial econômico, a sua capacidade de promover o bem-estar social e a sua participação efetiva na vida das pessoas. Se hoje o cooperativismo representa 4,7% do Produto Interno Bruto (PIB) nominal capixaba e já engloba 37,8% da população do Espírito Santo, diretamente ou indiretamente, é porque os pilares que sustentam esse movimento seguem firmes e fortes. E a tendência é que esses resultados positivos sejam cada vez mais constantes.



PEDRO RIGO
SUPERINTENDENTE DO SEBRAE/ES

RETOMADA E CRESCIMENTO

O ano de 2021 marcou a retomada da economia. Os desafios do período pandêmico exigiram um esforço a mais para o pequeno produtor seguir adiante. Para fortalecer o Estado, como um todo, é essencial promover aos municípios elementos e informações que contribuam com o desenvolvimento das pequenas empresas. Por isso o Sebrae no Espírito Santo apostou, em 2021, no programa Cidade Empreendedora. Ação que conta com a parceria estratégica do Governo do Espírito Santo, via Agência de Desenvolvimento das Micro e Pequenas Empresas e do Empreendedorismo (Aderes), que ajuda a financiar o programa.

Após assinado o Termo de Adesão, com cada prefeitura, a execução do Plano de Ação é iniciada, com ações concretas que irão transformar a realidade das cidades a partir do empreendedorismo, por meio de uma gestão pública empreendedora; e contribuindo para tornar a administração mais ágil e leve para a abertura e o tratamento diferenciado aos que empreendem e geram empregos. A parceria garante, por quatro anos, que o Sebrae/ES ofereça sua expertise para que os prefeitos façam uma gestão empreendedora. As cidades são acompanhadas por um consultor e ainda têm acesso a capacitações que auxiliam no cumprimento de todas as etapas do programa. Fomentar o empreendedorismo também ajuda a fortalecer a agroindústria e o pequeno produtor de nosso Estado.

Durante o ano de 2021, o Sebrae/ES também ofereceu serviços gratuitos, muitos em formato online. Por meio de parceria com a Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Pesca (Seag), foi possível oferecer soluções pelo Sebraetec, levando ofi-

cinas e consultorias tecnológicas às pequenas agroindústrias. Elas ajudam o empreendedor a aprender sobre boas práticas de fabricação, comunicação visual, rotulagem e informação nutricional, design de rótulos e adequação das instalações. Entre as consultorias tecnológicas, por exemplo, também há a de fertilização in vitro, com foco no melhoramento genético do rebanho, ajudando no aumento da produção de leite.

Outra parceria fundamental veio com a Aderes, proporcionando a participação do público atendido pelo Sebrae/ES em feiras e eventos de vários segmentos, contribuindo na retomada da economia, aproximando o campo com a cidade e ajudando na divulgação e na comercialização, além da fidelização de novos clientes e vendas futuras. E com produtos de ótima qualidade e apresentação, com a nova geração do campo agregando mais valor à produção.

Nacionalmente, essa parceria levou para a Semana Internacional do Café, em Belo Horizonte (MG), uma missão técnica com 57 produtores. Eles participaram de rodadas de negócios e puderem comercializar seus cafés especiais. Cafés que, entre fevereiro e maio de 2021, tiverem a aprovação de três Indicações Geográficas (IG), uma conquista que envolveu o trabalho de diversos parceiros, incluindo o Sebrae/ES. Duas IG de Denominação de Origem, Café do Caparaó e Montanhas do Espírito Santo; e uma de Indicação de Procedência (IP): Café Conilon do Espírito Santo.

Essas conquistas são fruto de muito trabalho e dedicação. E o Sebrae no Espírito Santo segue acreditando e apostando na produção agrícola e na agroindústria capixaba. A promessa é de que o ano de 2022 será ainda mais promissor.



SÉRGIO XAVIER

ARTICULADOR DO CENTRO BRASIL NO CLIMA – CBC E DESENVOLVEDOR DE PROJETOS INOVADORES PARA ECONOMIA CIRCULAR: HIDROSINERGIA, PLATAFORMA CIRCULARIS E LAB NORONHA PELO PLANETA.

AGROINDÚSTRIA CIRCULAR PARA VENCER O DESAFIO CLIMÁTICO

O maior desafio deste século não é inventar máquinas e produtos sofisticados. A invenção mais necessária, neste crítico momento da humanidade, é uma nova economia regeneradora, que possa recuperar e conservar ecossistemas, reequilibrar o ciclo de carbono, recompor os ciclos das águas e, simultaneamente, incluir, educar, abrigar e alimentar oito bilhões de pessoas, assegurando resiliência social, sanitária e ambiental.

O complexo sistema produtivo do agronegócio é o elo estratégico dessa urgente reinvenção. A agropecuária interliga processos naturais de produção de alimentos, bioenergias e uma infinidade de insumos essenciais, com processos artificiais de cultivo, logística, industrialização, comércio, consumo e geração de resíduos.

Esta exuberante cadeia produtiva, que funde tecnologias de ponta com organismo vivos, depende totalmente de clima, solo, bacias hidrográficas, florestas, biodiversidade e saúde de animais, vegetais e pessoas para ter viabilidade no presente e no futuro. A emergente economia circular é o caminho prático para sincronizar todos os ciclos naturais com os sistemas artificiais, buscando máxima eficiência e neutralizando impactos.

Em síntese, fazer sustentabilidade e garantir, hoje e sempre, uma agroeconomia forte, é entrelaçar harmoniosamente processos artificiais com os ciclos biogeoquímicos do planeta, encaixando produção e consumo nos limites dos fluxos naturais, caminhando no mesmo sentido das forças da vida e não em conflito trágico com nossas bases vitais.

Para reverter poluições, mudanças climáticas e o esgotamento de recursos naturais é fundamental inventar rapidamente um sistema de governança com visão sistêmica e redes circulares, que possibilite interconectar conhecimentos científicos (usando bioinformática); gestão de bens comuns (biosfera); processos sócioeconômicos (agroindustrialização, mercados, educação, empregos) e administração pública (política, democracia, estado) para obter um modelo de desenvolvimento justo e efetivamente sustentável.

Ou seja, criar um novo modelo de planejamento multiconectado, com gestão inteligente, integrando governos, empresas, academia e ONGs, usando redes digitais e o melhor conhecimento científico, para acelerar a evolução sustentável da sociedade.

Parece complicado, mas, na verdade, difícil, caro, doloroso e quase impossível será consertar os estragos se não mudarmos imediatamente os velhos modelos degradadores.

BIOINVENÇÃO PARA INSPIRAR O MUNDO

O Brasil, que já se destaca no cenário internacional com a sua alta capacidade agropecuária e seu enorme patrimônio ecológico, tem todas as condições para desenvolver modelos de BioGovernança e BioEconomia que sejam referência e esperança para o mundo.

Biogovernar é gerenciar múltiplos processos sociais-culturais-econômicos-políticos-ambientais, com visão holística, em plena sintonia com a conservação da vida planetária. Fomentar uma Bioeconomia é construir processos econômicos (agroflorestais, energéticos, hídricos, logísticos e industriais) integrados com resiliências e ciclos dos ecossistemas.

Somando conhecimento multidisciplinar, colaboração e criatividade a esses princípios, é viável criar modelos sustentáveis adequados a qualquer lugar ou bioma, a partir de Hubs ou Labs integradores de práticas de excelência, unindo cientistas, empreendedores, gestores públicos, líderes inovadores das mais diversas áreas e representantes da sociedade.

O Espírito Santo é um ambiente fértil para inovações. O governador Renato Casagrande vem liderando diversas ações nesse sentido, como a iniciativa Governadores Pelo Clima, que avança com velocidade nas articulações nacionais e internacionais, visando impulsionar uma nova economia verde. O secretário estadual de Meio Ambiente, Fabrício Machado, está estudando a implantação de um desses Labs na região do Caparaó.

O Brasil tem a maior biodiversidade da Terra, a maior diversidade cultural formando um só povo (incluindo centenas de comunidades indígenas) e sabemos miscigenar e juntar diferenças para construir o novo. Portanto, temos tudo para fazer a maior invenção brasileira e inspirar o modelo de desenvolvimento planetário.

CHAVES E PARADIGMAS PARA OS ECONEGÓCIOS

Para essa reinvenção é essencial formular soluções criativas em 6 eixos propulsores: (1) integrar conhecimentos (mapear e conectar inovações e tecnologias multisectoriais); (2) criar interações desburocratizadas, flexíveis e digitalizadas, com modelos transparentes de parcerias entre órgãos públicos, empresas privadas, ONGs e academia; (3) políticas públicas interconectadas e sistêmicas para impulsionar negócios sustentáveis e inclusivos em todos os lugares e setores; (4) leque de fontes de financiamento para atender amplo espectro de projetos (mapa de orientação sobre canais financeiros disponíveis); (5) formação profissional para a sustentabilidade e gestores com visão multidisciplinar; e (6) instrumentos de planejamento e gestão sistêmica - novas ferramentas digitais que facilitem gerenciamentos integrados e simplifiquem tarefas complexas (encadeando processos naturais com rotinas produtivas industriais e uso de energias renováveis).

Para reimaginar o futuro, precisamos mudar paradigmas: saltar do linear (que quebra os ciclos naturais e gera lixo) para o circular (com ecoeficiência e reciclagem); do mecânico (máquinas dispersas) para o sistêmico (organismos vivos); do “ou” (excludente) para o “e” (inclusivo); do individual (egocêntrico e frágil) para o compartilhado (colaborativo e denso); do combustível fóssil para as energias renováveis e das posturas intransigentes para atitudes abertas, tolerantes e criativas.

O surgimento e a longa evolução da vida na biosfera foram processos muito mais impulsionados por relações simbióticas e colaborativas do que por movimentos caóticos e destrutivos. Essa dádiva da natureza é a melhor inspiração para orientar novos caminhos. Hora de reinvenções interconectadas.

PARECE COMPLICADO MAS, NA VERDADE, DIFÍCIL, CARO, DOLOROSO E QUASE IMPOSSÍVEL SERÁ CONSETRAR OS ESTRAGOS SE NÃO MUDARMOS IMEDIATAMENTE OS VELHOS MODELOS DEGRADADORES



ROSI RONQUETTI
JORNALISTA

ALGUÉM TEM DÚVIDA DA IMPORTÂNCIA DA MULHER NO AGRO?

Minha relação com o meio rural começa bem antes da primeira matéria que escrevi para um veículo do agro capixaba há seis anos. Criada no interior, presenciei, desde tenra idade, minha mãe saindo de casa bem cedo e voltando somente no final do dia. Aliás, vivenciei. Sem ter com quem ficar em casa, ia com ela e também passava o dia em meio às lavouras de café. Descobri ali que a mulher tem dupla e até tripla jornada de trabalho. Sim, ao chegar “da roça” era preciso fazer todas as tarefas de casa e cuidar de mim e dos meus irmãos.

De lá para cá muitos anos se passaram e poucas coisas, daquela realidade vivida por minha mãe há mais de 40 anos, mudaram. A presença e a força feminina no campo continuam uma realidade. É o que demonstram os dados do Censo Agro de 2017 - o último lançado -, realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

Segundo a pesquisa, divulgada no final de 2019, o número de mulheres responsáveis pela gestão de propriedades rurais corresponde a 19% no país, com 946.075 unidades de um total de 5.073.324 estabelecimentos agropecuários - trata-se de um crescimento de 38% em relação ao Censo de 2006, indicando uma tendência de alta que pode se repetir nos próximos levantamentos.

No início deste ano, tive a oportunidade de conhecer cinco mulheres rurais, de diferentes municípios do Norte e Noroeste do Estado, e ver de perto a força e a resiliência dessas mulheres. Em situação de pobreza ou extrema pobreza, elas foram contempladas pelo projeto Dom Hélder Câmara e receberam um incentivo financeiro de pouco mais de dois mil reais e assistência técnica do Incaper.

Foi incrível ver como aquelas mulheres, até então “invisíveis” aos olhos dos órgãos de assistência rural, transformaram a realidade a sua volta. Você pode estar se questionando: um valor tão pequeno fez tanta diferença assim? Sim, fez. Renovou as esperanças. Fez com que elas entendessem que podem fazer diferente onde elas estão e com o pouco que tem nas mãos.

Foi impressionante ver o brilho nos olhos de uma produtora com pouco mais de 500 pés de café sonhando em fazer café de qualidade e uma piscicultora planejando transformar o pescado do seu pequeno poço de pesca em filé, e assim agregar valor ao seu produto.

Conto aqui essa experiência para dizer que os dados da pesquisa revelam o que vejo quase todas as vezes que saio a campo para apurar uma pauta. Elas estão na lida ao lado dos maridos, e sem eles. Estão no cultivo de hortas, na produção de café, na pecuária, na pesca, guiando tratores, transformando o que colhem em compotas, polpas e cafés especiais, comercializando seus produtos em feiras e entregando para redes de supermercados ou no Ceasa.

Estão organizadas em cooperativas e associações, à frente de entidades importantes do setor, nos centros de pesquisas, desenvolvendo soluções, e nas redes sociais, mostrando o dia-a-dia do campo. Estão nos bancos das universidades se capacitando, se empoderando e fazendo a diferença na vida de toda família. Estão, enquanto mães, formando e incentivando a próxima geração de homens e mulheres do campo.

Alguém ainda tem dúvida da importância da mulher no agro?

O NÚMERO DE MULHERES RESPONSÁVEIS PELA GESTÃO DE PROPRIEDADES RURAIS CORRESPONDE A 19% NO PAÍS, COM 946.075 UNIDADES DE UM TOTAL DE 5.073.324 ESTABELECIMENTOS AGROPECUÁRIOS



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 PERFORADAS • TUBOS ESPECIAIS PARA FORNALHA



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

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

**JÚLIO ROCHA**# PRESIDENTE DA FEDERAÇÃO DA AGRICULTURA
E PECUÁRIA DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

PREÇO DOS INSUMOS, O DESAFIO ATUAL

Por efeito direto da pandemia que desorganizou a economia mundial e desarticulou cadeias produtivas, o grande desafio com que a agricultura brasileira certamente se depara, nessa transição de calendário, é a questão da alta dos preços dos insumos agrícola.

A crise nos fatores produtivos dos insumos transferiu-se a eles onerando-os em patamares inéditos, como se viu com o glicosato, matéria prima do fósforo amarela, o KLC, o MAP, Ureia, e, no caso das rações animais ou proteínas vegetais que são insumos da proteína animal, a soja e o milho.

Em todos os exemplos, a escassez da oferta e a correspondente elevação brutal dos preços decorreu de uma tempestade perfeita: a rara coincidência problemas logísticos, desvalorização cambial, crise de energia, elevação dos preços dos combustíveis e questões geopolíticas relacionadas aos fornecedores internacionais. Adicionalmente a crise dos contêineres, afetando o frete marítimo e a escassez de aviões restringindo o transporte aéreo na importação de insumos ou agroquímicos contribuíram para o descumprimento dos contratos e a elevação do preço dos insumos em níveis inéditos.

Os aumentos variaram de 372% em 12 meses, no caso do Glifosato, a 117% verificado com o herbicida MAP, 147% com a Uréia e 177% com o fertilizante KCL.

REDIVISÃO DE ÁREA

A elevação do preço das principais culturas, inclusive as que são base de ração animal,

não evoluiu na mesma proporção no período considerado (outubro 2020/outubro 2021), alcançando 42,5% no caso do arroz; 65,3% no milho; 34% no feijão; 62,9% na soja e 63,7% no café. Se de um lado a alta dos insumos pressionou os custos, de outro não houve o repasse correspondente para os preços das commodities.

É de se reparar que o agronegócio segue reboçando a economia nacional e interferências na sua dinâmica repercutem naturalmente no conjunto da produção brasileira. Uma que talvez seja inevitável seja a de uma ação institucional do Governo no sentido de adequar melhor as áreas de soja e milho visando uma composição que assegure a oferta adequada desses grãos ao nível do consumo existente.

A previsão da próxima safra de milho, de 90 milhões de toneladas, que se somarão aos estoques da safra de 30 milhões projetam um excedente satisfatório para suprimento do mercado interno e a exportação. Mas isso deve ocorrer até meados do próximo ano. Até lá o cenário é restritivo embora não seja comprometedor da safra projetada de 220 milhões de toneladas de grãos.

Propostas para mitigar a situação foram definidas no âmbito do Ministério da Agricultura, decidindo pela criação de um grupo de trabalho que avaliará mais detidamente o quadro e deverá realizar apresentações. Essas começam por um diagnóstico abrangente que contemplam ações de curto prazo, conjunturais, e de longo prazo, estruturais, como o fomento legal, através de lei específica, para a produção nacional de fertilizantes, a formulação de um plano nacional de fertilizantes, uma rigorosa fiscalização que permita flagrar abusos de preços e a autorização para a importação direta dos insumos do Mercosul.



FRANCO FIOROT

SECRETÁRIO DE AGRICULTURA DE LINHARES/ES
PRESIDENTE DO FOSEMAG – FÓRUM DE SECRETÁRIOS MUNICIPAIS
DE AGRICULTURA DO ESPÍRITO SANTO

A GESTÃO PÚBLICA NO AGRO PRECISA SE MODERNIZAR

O agro brasileiro tem mostrado ao mundo seu dinamismo por meio dos indicadores de produção alcançados ano após ano. Índices expressivos de produção de alimentos, fibras e energias com responsabilidade ambiental, amparada em legislações, demonstram a força do setor agropecuário nacional mesmo com desafios diversos enfrentados pelos agricultores e integrantes dessa cadeia de negócios.

O conceito de “agribusiness”, definido pelos pesquisadores de Harvard, John Davis e Ray Goldberg, que enxerga a atividade produtiva como o centro de uma cadeia de negócios integrada, sendo uma soma das operações de produção e distribuição de suprimentos, das operações de produção nas unidades agrícolas, do armazenamento, processamento e distribuição dos produtos agrícolas e itens produzidos a partir deles, define bem o envolvimento de vários elos nesse negócio que mantém o superávit da balança comercial brasileira e, no Espírito Santo, é responsável por mais de 30% do Produto Interno Bruto (PIB) e decisivo no aspecto social, com geração de empregos e renda nos quatro cantos do Estado.

A tecnologia empregada nas últimas décadas tem possibilitado enormes avanços de produtividade nas mesmas áreas cultivadas, incremento na qualidade e no processamento dos produtos, além de ganhos na comercialização. Todo esse avanço coloca o Brasil em posição de destaque no cenário agrícola mundial. O Espírito Santo tem acompanhado esse movimento e, embora com dimensões territoriais pequenas, tem reconhecimento nacional pelo perfil do seu agronegócio.

Um dos desafios que temos é que as administrações públicas acompanhem essa evolução do agro e ajam seguindo esse conceito integrado. A gestão pública em todo país precisa avançar nos processos de melhorias das entregas ao cidadão, buscando gestões eficientes que garantam mais resultados às demandas existentes. No setor agropecuário, não pode ser diferente.

Historicamente, por exemplo, as secretarias municipais de agricultura ficam a cargo, basica-

mente, de oferecer serviços de máquinas aos produtores e manutenção das estradas rurais. Estrada é necessária, e prioridade para garantir a trafegabilidade das famílias rurais e escoamento da produção. Mas temos que ir além. Temos que pensar estrategicamente o desenvolvimento econômico regional pelas atividades agropecuárias.

Os recursos provenientes de emendas parlamentares, por exemplo, tão disputados e, de fato, necessários para permitir a viabilização de ações municipais e estaduais, a meu ver, precisam ser conectados com políticas públicas locais e regionais e não cair, como em alguns casos, no âmbito do relacionamento político apenas. Para isso, contudo, primeiro tem que existir o planejamento local e regional.

As administrações públicas, integradas com instituições e a sociedade civil organizada, precisam definir programas baseados em visões de médio e longo prazo que perpassem mandatos de governantes. Temos eixos importantes a serem trabalhados para melhora dos recursos naturais para a produção rural, avanços em produtividade e qualidade dos produtos, incentivo à verticalização da produção para agregar valor, conexão com mercado, com o turismo, conectividade etc.

A integração de gestores públicos e privados deve ser intensificada para aproximar bons projetos com objetivos comuns e potencializar resultados. Precisamos disseminar políticas estratégicas de desenvolvimento do setor agropecuário observando os potenciais e características de cada região.

Aliado a isso, é necessário destravar desafios logísticos para melhorar nossos mercados. Melhorar infraestrutura rodoviária. Melhorar dinâmica marítima e aérea para nossas exportações. Precisamos investir em tecnologia e nas pessoas. Para que a transferência de conhecimento possa ser uma mola propulsora de desenvolvimento ainda maior do setor agropecuário.

Que o agro possa ter no poder público, em todas suas esferas, um espelho do que o setor representa para o país.



BENTO VENTURIM
PRESIDENTE DO SICOOB ES

CRÉDITO RURAL E OPORTUNIDADES NO CAMPO PARA OS PRODUTORES CAPIXABAS

O ano de 2021 trouxe muitos desafios para o empreendedor que atua no campo. A continuidade de uma pandemia sem precedentes foi responsável por incertezas quanto às possibilidades de crescimento e de avanço em todos os setores da economia. O segmento do agronegócio, por sua extrema importância para a sociedade, principalmente por conta da produção de alimentos, foi um dos que mais demandaram aportes financeiros no período.

Apesar dessa necessidade, muitos produtores esbarraram com burocracia e portas fechadas para a obtenção de crédito para investir, custear e comercializar suas produções. É neste contexto que instituições como o Sicoob ES ganham destaque.

Nós tentamos atuar ao máximo como braço direito de nossos associados, e é esse diferencial que nos coloca em evidência em períodos como o que estamos vivendo. Buscamos ampliar ao máximo as liberações para que todas as precisões sejam atendidas de forma completa e com as melhores condições possíveis.

Esse caráter de parceria foi o que impulsionou a liberação de mais R\$ 412 milhões em crédito rural, quando analisados os dados de janeiro a setembro de 2021. Por meio desse montante, conseguimos fechar mais de 3,4 mil contratos com cooperados que careciam de meios de se reerguer para gerar renda e novos negócios.

Quando comparado ao mesmo período do ano passado, o volume é 42% maior. Além disso, foram mais de R\$ 550 milhões disponibilizados aos nossos associados por meio do Plano Safra, cujos recursos podem ser acessados até junho de 2022, quando termina o ano safra atual.

Essa relação que temos com o campo propicia que os produtores rurais invistam e façam seus negócios crescerem, gerando também o desenvolvimento regional.

O crédito rural, aliás, está na base da nossa história, uma vez que nossa instituição foi formada, há 32 anos, a partir da união de produtores rurais que tinham demanda por recursos para investir em seus empreendimentos.

Foi em busca de melhores condições para os produtores que pudemos chegar ao patamar em que estamos hoje, no Sicoob ES. Conseguimos consolidar o crédito, diminuir a burocracia, facilitar o investimento e construir uma relação de parceria e de confiança. Um trabalho coletivo, realizado por muitas pessoas que têm os mesmos objetivos.

Estimular o agronegócio capixaba é valorizar o setor que é o principal motor de expansão da economia brasileira neste momento de crise. É preciso lembrar, ainda, que melhores condições para os produtores rurais podem propiciar o aperfeiçoamento da qualidade da produção e da geração de oportunidades, assim como a adoção de práticas sustentáveis. Estamos fazendo a nossa parte.

Atualmente, nós fazemos operações de crédito rural em todo o Estado e trabalhamos com variadas linhas de financiamento, o que possibilita a aplicação de recursos em todos os segmentos do agronegócio capixaba.

Além de dispor de linhas próprias, o Sicoob ES repassa recursos do Fundo de Defesa da Economia Cafеeira (Funcafé). A instituição trabalha com recursos do Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) e do Banco de Desenvolvimento do Espírito Santo (Bandes).



JOÃO COSTA JR

DOUTOR EM ZOOTECNIA, GERENTE DE MARKETING BOVEXO

ADOÇÃO DE TECNOLOGIAS NA PECUÁRIA – POR ONDE COMEÇAR?

PECUÁRIA DE PRECISÃO – UM CAMINHO SEM VOLTA!

Voltando um pouco ao passado, lá em 2015, a Organização das Nações Unidas (ONU) reportava que o Brasil seria o maior exportador de produtos agrícolas do mundo. Hoje, nós vemos que essa previsão vem se confirmando, com recordes em cima de recordes. Isso se deve às características climáticas, área cultivável e custo de produção que, nos últimos 25 anos, colocou a agropecuária brasileira em um contexto de competitividade maior frente a outros players do agronegócio mundial, resultando na produção de alimento para um quinto do mundo.

Contudo, ao olhar para o futuro, nós temos um número que assusta a muitos: 9,7 bilhões pessoas! Isso mesmo, segunda estimativa da ONU, até 2050 teremos de produzir alimento para todas essas bocas. E de onde virá boa parte desse alimento? Do Brasil, é claro!

A pergunta que está em todas as discussões mundo a fora é: o produtor agropecuário brasileiro será capaz de produzir alimento para atender a toda essa demanda, sem ampliar a área cultivada utilizada e sem causar maiores impactos ambientais?

A resposta é sim, nós somos capazes. Mas, para isso, temos que lançar mão das tecnologias e inovações tecnológicas presentes no mercado. Somente com elas nós poderemos potencializar a eficiência produtiva, permitindo ganhos ecológicamente mais corretos, socialmente justos e economicamente viáveis, além de interessante para o pecuarista e para a humanidade.

É nesse contexto que surge a zootecnia de precisão, uma área do conhecimento que nos apresenta as tecnologias que irão dar suporte para que o pecuarista possa coletar e interpretar dados, integrar informações e tomadas de decisões mais assertivas. Tudo de forma

muito bem planejada para alcançar os melhores resultados do sistema de produção.

Assim, fica muito claro que a adoção de tecnologias é um caminho sem volta para toda a pecuária nacional. Contudo, ainda temos alguns gargalos para sua adoção, pois alguns pecuaristas ainda ficam perdidos sobre quais caminhos devem trilhar na jornada de transformação tecnológica de suas fazendas.

ADOÇÃO DE TECNOLOGIAS – POR ONDE COMEÇAR?

O processo de adoção de tecnologias e inovações tecnológicas é imprescindível para que o pecuarista possa gerenciar e mensurar seus resultados e maximizar a sua lucratividade, gerando valor à sua criação, segurança para suas tomadas de decisões e maior lucratividade em seu negócio. Contudo, para que a adoção possa ocorrer é necessário entender a maturidade tecnológica da atividade e do pecuarista, ou seja, o pecuarista, com auxílio de um técnico ou consultor da área, deverá fazer uma análise de todo o negócio, observando quais são os pontos de gargalos do processo produtivo que precisam de melhorias para um melhor funcionamento e geração de resultados produtivos e econômicos.

Geralmente, o pecuarista, técnico ou consultor conseguem fazer essa análise. Mas o processo para por por aí, pois há uma dificuldade sobre qual o tipo de tecnologia deve ser adotada primeiro. É nesse momento que trazemos o conceito da “escada tecnológica”, que é definido como um modelo conceitual onde cada tecnologia ou grupo de tecnologias se encontram em um degrau, de acordo com o seu grau de complexidade, investimento e retorno financeiro.



No primeiro degrau, encontram-se as tecnologias de processos, que são todas as tecnologias utilizadas nos processos de um sistema de produção, sem a necessidade de grandes investimentos em insumos ou equipamentos. Podemos citar como exemplo:

- O número de pesagens, tratos ou ordenhas dos animais;
- O uso de um sistema rotacionado ou pastejo contínuo;
- O espaçamento de plantio de uma forrageira, entre outros.

Essas tecnologias são menos onerosas e, normalmente, de rápida e fácil adoção nas fazendas. Pesquisas mostram que mais de 70% das fazendas possuem seus gargalos tecnológicos nos processos e, somente as melhorias dessas tecnologias podem diminuir os custos de produção em até 50%.

No segundo degrau, encontramos as tecnologias de insumos, que são todos os insumos utilizados na fazenda. Seguem alguns exemplos:

- Rações;
- Vacinas;
- Medicamentos;
- Adubos;
- Sementes;
- Doses de sêmen, entre outros.

Por serem um pouco mais complexas, onerosas e de retorno financeiro mais lento, as tecnologias de insumo estão um degrau acima das tecnologias de processos. Por isso, elas deverão ser utilizadas quando conseguirmos atingir a máxima eficiência e lucratividade das tecnologias de processos.

Por fim, quando todos os processos estiverem ajustados e os insumos sendo utilizados para

melhorar ainda mais a eficiência dos processos, então chegamos ao último degrau, onde estão as tecnologias de produtos, que são todos os equipamentos e instalações utilizados nas fazendas. São exemplos de tecnologias de produtos:

- Balanças de pesagem;
- Tratores;
- Cercas e arames;
- Curral;
- Ordenhadeiras, entre outras.

Essas tecnologias são as mais onerosas de todas, por isso estão no último degrau da escada tecnológica. Quando o pecuarista chega nesse degrau, a sua maturidade tecnológica já está bem elevada, o que permite extrair o máximo de todas as tecnologias, atingindo ótimos patamares de produtividade e lucratividade em seu negócio.

É visível que a cada passo dado pelo pecuarista, nos degraus da escada tecnológica, incrementamos a possibilidade de adoção das tecnologias que permitem realizar maiores e melhores coletas, planejamentos diários e controle mais preciso para uma gestão para entrega de resultados.

GESTÃO DAS TECNOLOGIAS PARA BOAS TOMADAS DE DECISÃO

A cada degrau da escada tecnológica percebemos também que são adicionadas camadas de sofisticação e necessidade de maior gestão das tecnologias, o que envolve processos mais complexos e que requerem maior conhecimento para que tudo funcione de forma eficiente, segura e lucrativa.

Para facilitar esse processo e ter maior segurança nas tomadas de decisão que, na maioria das vezes, precisam ser rápidas e certeiras, o pecuarista deve ter em mãos tecnologias que permitam a gestão de todas as tecnologias, dados e informações em sua fazenda. Hoje a Bovexo permite que isso seja realizado, por meio de uma gestão com sustentabilidade, precisão e planejamento acurado das tecnologias e dos dados gerados, utilizando o conhecimento dos melhores especialistas, algoritmos precisos, conhecimento zootécnico e indicadores de performance. Nossa software conecta a diferentes tecnologias (balanças, bolsa de valores, suplementação animal, sistemas de administração de pecuária, SISBOV etc.), por meio dos nossos algoritmos, para que você possa analisar todas variáveis, comparar cenários e chegar na melhor decisão possível.



GLÁUCIO MAGALHÃES
ZOOTECNISTA E CONSULTOR DE AGRONEGÓCIO

RAIO X DA PISCICULTURA CAPIXABA

Temos, no Brasil, grandes referências na produção de peixes. Só para citar alguns, o Paraná, Estado com algumas semelhanças com o Espírito Santo, entre elas as pequenas propriedades com a agricultura familiar muito forte. Há, ainda, Rondônia e Mato Grosso, Estados com o crescimento da piscicultura baseado em políticas públicas coerentes com o meio ambiente e com o sistema de produção em larga escala.

Ao fazer uma avaliação sucinta da piscicultura capixaba, observo alguns pontos que são primordiais para o sucesso desse importante setor do agronegócio. O primeiro deles é a falta de políticas públicas, falta regulamentação, ela não existe como atividade do agronegócio (lei estadual que regulamenta a piscicultura). Vejo que a aquicultura capixaba tem que primeiro regularizar, facilitar a lei ambiental e, aí sim, criar políticas públicas que são embasadas por lei.

Um segundo passo, igualmente importante, é a assistência técnica. Investimento em tecnologia e prestação de serviço de qualidade. Informações concretas, e não simplesmente de manejo.

Trazer técnicos de fora e promover essa integração, promover congressos, trazer o exemplo do Paraná e suas pequenas propriedades. Investir em produtos de nutrição de alta qualidade, com a aquisição da melhor ração, o melhor alevino.

Fazer a diferenciação por produtor e não por região, observando as características da propriedade. Cada microclima, dentro da propriedade, pode ser cultivado por alguma espécie. Se tenho água gelada, como na região do Pico da Bandeira, posso produzir Truta. Região muito quente, como Cachoeiro, posso produzir todos os peixes tropicais, como o Tambaqui e a tilápia, inclusive.

Voltando ao exemplo do Paraná, o cooperativismo presente na piscicultura daquele Estado também é fator decisivo para o sucesso do negócio, e o Espírito Santo tem plenas condições de ter uma

piscicultura avançada como a do Paraná. Mas, para que isso aconteça, é preciso, se não cooperação, coletividade.

A piscicultura é multifuncional. Vou produzir para frigorífico? Para restaurante? Tem que ter projetos bem direcionados. Ter insumos de qualidade o mais próximo possível. O Espírito Santo tem uma fábrica, inclusive.

A rentabilidade na coletividade é muito favorecida. Vários produtores comprando 1.500 quilos de ração, se tiver dez produtores, compra um caminhão. Para a comercialização depende de vários fatores locais. Se o peixe sai em longa distância para chegar no frigorífico, fica caro. Coletividade para ter um frigorífico e o pescado já sair de lá com selo.

Por fim, dizer que a piscicultura é negócio do agro dos mais promissores. Ouço isso há mais de 10 anos, mas todo mundo começa e para, pelos motivos citados acima.

FAZER A DIFERENCIACÃO POR PRODUTOR E NÃO POR REGIÃO, OBSERVANDO AS CARACTERÍSTICAS DA PROPRIEDADE. CADA MICROCLIMA, DENTRO DA PROPRIEDADE, PODE SER CULTIVADO POR ALGUMA ESPÉCIE. SE TENHO ÁGUA GELADA, COMO NA REGIÃO DO PICO DA BANDEIRA, POSSO PRODUZIR TRUTA. REGIÃO MUITO QUENTE, COMO CACHOEIRO, POSSO PRODUZIR TODOS OS PEIXES TROPICais, COMO O TAMBAQUI E A TILÁPIA, INCLUSIVE



ARROBAS DE TECNOLOGIA E SUSTENTABILIDADE



FERNANDA ZANDONADI
jornalismo@conexaosafra.com

A tecnologia tem andado lado a lado com a pecuária capixaba nos últimos anos. Se a seca de 2016 e 2017 causou uma debandada da atividade, os que apostaram no segmento viram nas boas práticas agrícolas a saída para manter a boa produtividade sem aumentar o rebanho.

Em 2020 e 2021, ocorreu uma espécie de migração, conta a consultora em pecuária e diretora da Associação Brasileira de Zootecnia, Renata Erler. “Antes, tínhamos uma pecuária de leite extensiva, ou seja, quando não há manejo adequado da pastagem. E, desde 2020, há uma pecuária mais intensiva, com tecnologia, piquete rotacionado, adubação de pastagem e suplementação do gado. Além disso, as vacas têm uma genética melhor e produzem mais. Hoje, o produtor, ao invés de ter 100 vacas produzindo oito litros de leite cada, prefere ter 30 ou 40 produzindo mais leite. É a redução do rebanho, mas com melhoria do animal”, explica.

O uso da tecnologia e dos novos conhecimentos têm motivos financeiros. Primeiro, o custo da terra,

que está aumentando no Espírito Santo. Na prática, com áreas mais caras, é preciso usar o espaço da forma o mais eficiente possível. “E se a pecuária não remunerar, ela pode perder espaço para a agricultura. Temos terras férteis, mas o Estado é pequeno. Então, o uso da tecnologia é o único caminho para a pecuária no Espírito Santo hoje”, avalia Renata.

Mesmo a queda na produção de leite em 2020 não significa que o processo estagnou. Em 2019, foram produzidos mais de 415,5 milhões de litros e, em 2020, cerca de 392,4 milhões de litros de leite. Isso, segundo a consultora, é reflexo de um processo de bom manejo que ainda está sendo implantado nas terras capixabas. “Temos de observar que atualmente praticamente metade do rebanho entrega quase a mesma quantidade de leite”, diz, comparando numa planilha mais ampla, os 483 milhões de litros entregues por 420 mil vacas ordenhadas em 2014, com os 392 milhões de litros retirados de 244 mil vacas em 2020.

* PECUÁRIA DE CORTE

A pecuária de corte segue o mesmo rumo. Se comparado o número de cabeças abatidas e o peso dos



"NA PRÁTICA, O CAMINHO MAIS RENTÁVEL PARA A PECUÁRIA É O DA SUSTENTABILIDADE"
RENATA ERLER

animais, explica, é possível ver a diferença que o manejo planejado causou. “Hoje, entregamos o mesmo número de cabeças, mas com peso maior. A qualidade da carcaça também é superior. Antes, entregávamos animais de 16 arrobas, sem acabamento de gordura, em cinco anos. Atualmente, entregamos animais de 20 a 22 arrobas, com acabamento de gordura, entre 18 meses e dois anos de idade”.

CUIDAR DO MEIO AMBIENTE É RENTÁVEL

A sustentabilidade é um ponto importante nessa equação. Na indústria, quando é cobrado esse compromisso com o meio ambiente e com boas práticas, é preciso “gastar” dinheiro na

implantação. Vira um custo sem um retorno direto ou imediato. Quando se fala em pecuária, no entanto, a história muda: quanto mais sustentável, mais dinheiro no bolso do pecuarista.

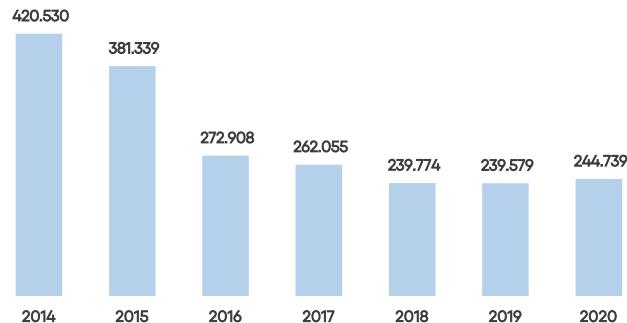
“A pecuária cuida do meio ambiente. O melhor manejo do pasto, o sequestro de carbono, cuidado com mananciais e nascentes, tudo se converte em mais receita para o produtor, já que o gado terá água e alimento de qualidade. Na prática, o caminho mais rentável para a pecuária é o da sustentabilidade”. Renata Erler dá um exemplo: “uma vaca consome 150 litros de água por dia. Então, para manter os animais hidratados e saudáveis, tem de cuidar das águas da propriedade”.

E a consultora vai além e considera o momento atual um divisor de águas. “Há dois modelos mentais. Há o produtor que



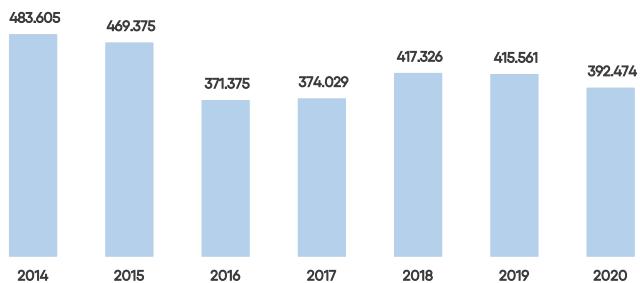
busca custo mínimo, aquele que não quer investir em nada. A tendência é que esse saia da atividade. O outro modelo mental é o lucro máximo. Esse pecuarista sabe que precisa investir para o negócio acontecer, e ele investe em tecnologia, estudo, manejo e mão de obra. Esse sim vai ficar na atividade”, finaliza.

Vacas ordenhadas



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.

Leite - Produção (Mil litros)



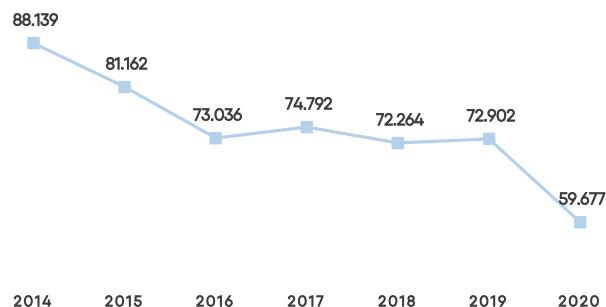
Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.

Municípios mais representativos na produção de vacas ordenhadas em 2020

Município	Número de vacas ordenhadas (Cabeças)	(%)
Ecoporanga	20.100	8,21%
Presidente Kennedy	10.974	4,48%
Barra de São Francisco	10.600	4,33%
Alegre	10.387	4,24%
Nova Venécia	9.250	3,78%
Cachoeiro de Itapemirim	8.984	3,67%
Mimoso do Sul	7.449	3,04%
Mucurici	7.360	3,01%
Itapemirim	7.250	2,96%
Linhares	6.300	2,57%
Colatina	5.700	2,33%
Bálio Guandu	5.650	2,31%
Arecruz	5.644	2,31%
Muniz Freire	5.346	2,18%
Montanha	5.290	2,16%
Castelo	5.036	2,06%
Guacul	4.800	1,96%
Atílio Vivácqua	4.636	1,89%
Água Doce do Norte	4.605	1,88%
Afonso Cláudio	4.350	1,76%
São Mateus	4.286	1,75%
Águia Branca	3.700	1,51%
Panças	3.580	1,46%
São José do Calçado	3.343	1,37%
Apicá	3.090	1,26%
Laranja da Terra	3.080	1,26%
Mantenópolis	2.950	1,21%
Pinheiros	2.950	1,21%
Vila Pavão	2.950	1,21%
Ibitirama	2.937	1,20%
Jerônimo Monteiro	2.921	1,19%
Ponto Belo	2.850	1,16%
Anchieta	2.811	1,15%
Rio Novo do Sul	2.750	1,12%
Alfredo Chaves	2.625	1,07%
João Neiva	2.552	1,04%
Muqui	2.493	1,02%
Itaueçu	2.413	0,99%
São Gabriel da Palha	2.385	0,97%
Guarapé	2.182	0,89%
Divino de São Lourenço	2.098	0,86%
Santa Leopoldina	1.976	0,81%
Fundão	1.900	0,78%
Pedro Canário	1.770	0,72%
Alto Rio Novo	1.700	0,69%
Dores do Rio Preto	1.690	0,69%
Iconha	1.641	0,67%
Iúna	1.394	0,57%
Conceição do Castelo	1.365	0,56%
Viana	1.357	0,55%
Santa Teresa	1.309	0,53%
Serra	1.309	0,53%
Vargem Alta	1.234	0,50%
Bom Jesus do Norte	1.098	0,45%
Carneiros	1.092	0,45%
Itarana	1.027	0,42%
Domingos Martins	980	0,40%
Vila Velório	979	0,40%
Bom Esperança	965	0,39%
Santa Maria de Jetibá	826	0,34%
São Domingos do Norte	800	0,33%
Ibatiba	785	0,32%
Plíuma	690	0,28%
Venda Nova do Imigrante	658	0,27%
São Roque do Canaã	650	0,27%
Ibirapuera	638	0,26%
Vila Velha	616	0,25%
Rio Bananal	537	0,22%
Governador Lindenberg	514	0,21%
Brejetuba	480	0,20%
Jaguaré	458	0,19%
Conceição da Barra	410	0,17%
Irupi	372	0,15%
Marilândia	272	0,11%
Sooretama	250	0,10%
Marechal Cândido Rondon	234	0,10%
Marechal Floriano	66	0,03%
Vitória	39	0,02%
Total	244.739	100%

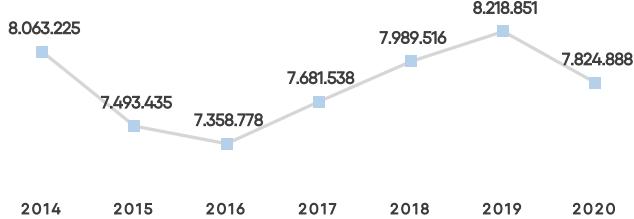
Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2020.

BOVINOS
QUANTIDADE ABATIDA (T)
ESPÍRITO SANTO



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-SIDRA de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.

BOVINOS
QUANTIDADE ABATIDA (T)
BRASIL



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-SIDRA de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.

Bovinos (peso total das carcaças)

Ano	Abate (t) Espírito Santo	Abate (t) Brasil	Participação do Espírito Santo
2014	88.139	8.063.225	1,09%
2015	81.162	7.493.435	1,08%
2016	73.036	7.358.778	0,99%
2017	74.792	7.681.538	0,97%
2018	72.264	7.989.516	0,90%
2019	72.902	8.218.851	0,89%
2020	59.677	7.824.888	0,76%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-SIDRA de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.

**Municípios mais representativos na
produção de leite em 2020**

Município	Produção (mil litros)	(%)
Ecoporanga	27.228	6,94%
Presidente Kennedy	17.553	4,47%
Alegre	16.430	4,19%
Nova Venécia	14.740	3,76%
Itapemirim	14.200	3,62%
Mucuri	13.982	3,56%
Barra de São Francisco	12.067	3,07%
Linhares	11.475	2,92%
Castelo	10.807	2,75%
Cachoeiro de Itapemirim	10.777	2,75%
Mimoso do Sul	10.336	2,63%
Muniz Freire	10.106	2,57%
Areacruz	10.079	2,57%
Montanha	9.549	2,43%
Gueçuf	8.936	2,28%
Ibitirama	8.622	2,20%
Colatina	8.120	2,07%
Águas Doce do Norte	6.687	1,70%
Atílio Vilavacqua	6.596	1,68%
Afonso Cláudio	6.408	1,63%
São Mateus	6.121	1,56%
São José do Calçado	5.986	1,53%
Baliz Guandu	5.897	1,50%
Alfredo Chaves	5.808	1,48%
Pinheiros	5.761	1,47%
Águia Branca	5.703	1,45%
Anchieta	5.656	1,44%
Dilvino de São Lourenço	5.509	1,40%
Dores do Rio Preto	4.893	1,25%
Laranja da Terra	4.662	1,19%
Ponto Belo	4.660	1,19%
Vila Pavão	4.632	1,18%
Aplacé	4.574	1,17%
Santa Teresa	4.280	1,09%
Itaguaçu	4.025	1,03%
Guarapari	3.937	1,00%
Mantenópolis	3.900	0,99%
São Gabriel de Palha	3.817	0,97%
João Neiva	3.654	0,93%
Rio Novo do Sul	3.445	0,88%
Venda Nova do Imigrante	3.429	0,87%
Jerônimo Monteiro	3.419	0,87%
Iúna	3.381	0,86%
Conceição do Castelo	3.097	0,79%
Muqui	3.060	0,78%
Serra	2.957	0,75%
Alto Rio Novo	2.930	0,75%
Fundão	2.783	0,71%
Pencas	2.680	0,68%
Santa Leopoldina	2.659	0,68%
Iconha	2.428	0,62%
Pedro Canário	2.330	0,59%
Viana	2.132	0,54%
Santa Maria de Jetibá	1.904	0,49%
Vergem Alta	1.834	0,47%
Caracácia	1.741	0,44%
Ibatiba	1.569	0,40%
Domingos Martins	1.568	0,40%
Iterana	1.398	0,36%
Bom Jesus do Norte	1.362	0,35%
Boa Esperança	1.337	0,34%
São Domingos do Norte	882	0,22%
Vila Velha	870	0,22%
Irupi	736	0,19%
Brejetuba	717	0,18%
Governador Lindenberg	713	0,18%
Rio Bananal	625	0,16%
Ibirapu	581	0,15%
Conceição da Barra	574	0,15%
Jaguá	573	0,15%
Marataízes	440	0,11%
Marilândia	348	0,09%
Socorema	278	0,07%
Marcelo Floriano	127	0,03%
Vitória	60	0,02%
Total	392.475	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2020.

CACHOEIRO FAZ, A SUA VIDA MUDA.



O campo gera vida para todos e Cachoeiro luta pela sua modernização, para garantir mais qualidade de vida aos moradores e produtividade ao trabalhador rural, com:

- mais de 300 km de patrolamento e de ensaibramento de estradas;
- construção e melhorias de pontes em comunidades rurais;
- pavimentação de 60 km de vias com Revsol;
- apoio ao homem do campo com o Programa Hora-Máquina;
- instalação de Estação de Tratamento de Água Comunitária (ETAC) em comunidade;
- realização da Feira de Negócios e de Agroturismo e a ExpoSul Rural;
- investimento no Turismo Rural e no Turismo de Aventura;



- apoio a feiras livres de agricultura;
- proteção ao meio ambiente com o projeto Nascentes Vivas;
- reforma e informatização de Unidades Básicas de Saúde de distritos;
- manutenção de espaços de lazer e de prática de esportes no interior.



PREFEITURA DE
CACHOEIRO

cachoeiro.es.gov.br



A SILVICULTURA CAPIXABA, DOMINADA PELO EUCALIPTO, PODE ENCONTRAR, NA MATA ATLÂNTICA, SEU OURO VERDE

FERNANDA ZANDONADI
jornalismo@conexaosafra.com

A silvicultura capixaba é dominada pelo eucalipto, em termos de área plantada. A madeira em torno tem em Conceição da Barra e Aracruz seus principais produtores, que respondem por mais de 35% da produção capixaba. Outras culturas, como seringueira e pinus, ainda têm uma entrada tímida no Espírito Santo, segundo *Pedro Carvalho*, coordenador de Silvicultura e Produção Vegetal da Secretaria de Estado de Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag).

“As empresas de celulose, principais compradoras do eucalipto capixaba, continuam a todo vapor. Não vimos redução de produção, mas também a área não teve muito aumento, ou seja, está constante”, avalia Carvalho.

Em relação ao carvão vegetal, outro produto advindo das florestas, há uma pequena queda se a comparação for mais longa. Em 2014, por exemplo, a produção chegou a mais de 40 mil toneladas. Em 2020, por outro lado, não ultrapassou as 27 mil toneladas.

“As siderúrgicas, principalmente as de Minas Gerais, buscavam muito carvão vegetal no Espírito Santo. Isso acabou, porque eles começaram a usar madeira produzida no próprio Estado. E esse carvão vegetal produzido no Espírito Santo é para um mercado doméstico, ou seja, é usado para o churrasco e é vendido no comércio varejista. Não temos nenhuma empresa que compre em grande quantidade hoje em dia”, explica Carvalho.

Por fim, há o látex, cuja produção aumentou em 2020 e chegou às 13,7 mil toneladas, pouco acima do ano anterior, quando saíram das seringueiras capixabas pouco mais de 12,3 mil toneladas.

FOTO FELIX MITTERMEIER / PEXELS



RIQUEZA QUE VEM DAS MATAS

“O preço está muito bom. A borracha está numa fase boa. Mas é uma cultura cíclica. Aumenta o preço, os produtores plantam ou cuidam da plantação. Mas, para quem plantou hoje, o lucro só virá em dez anos, quando a árvore começa a produzir. Então há o risco de o seringal ficar abandonado, se o preço baixar muito. O ideal é que não ocorressem tantos picos de preço, que desafiam o produtor”, avalia.

Mas há muitos projetos para as florestas capixabas. Um deles, conta Carvalho, é o Plano Estadual de Silvicultura de Espécies Nativas (Pesen-ES). O projeto conta com um grupo de trabalho batizado de Coalizão Brasil Clima, Florestas e Agricultura. São mais de 300 representantes dos setores privado, financeiro, acadêmico e sociedade civil. A ideia é incentivar a expansão de plantio de floresta nativa.

A proposta é mostrar ao agricultor formas de ampliar a área de Mata Atlântica, mas dando segurança jurídica para que as terras, com plantas nativas, gerem lucro e, ao mesmo tempo, benesses ao meio ambiente. “Teremos um marco regulatório justamente para dar segurança jurídica ao produtor rural”, explica Carvalho, quando questionado sobre se uma área com plantas nativas não poderá ser reaproveitada para outras culturas, posteriormente.

“Vamos fazer algo bem apurado. Conhecemos as dificuldades, as dúvidas e a pouca informação sobre a Mata Atlântica. E esse projeto será um processo longo. Com esse plano, teremos, no futuro, um uso maior do nosso produto, que é a Mata Atlântica”, explica.

FOTO PIXABAY / EKATERINVOR



Municípios mais representativos na produção de madeira em tona em 2020

Município	Produção (m³)	(%)
Concelho da Barra	829.013	19,68%
Aracruz	731.890	17,37%
São Mateus	413.018	9,80%
Pedro Canário	344.947	8,19%
Vila Valério	235.833	5,60%
Santa Teresa	193.026	4,58%
Domingos Martins	161.509	3,83%
Linhares	157.021	3,73%
Pinhelros	132.724	3,15%
Mucurici	102.372	2,43%
Rio Bananal	91.519	2,17%
Montenha	91.336	2,17%
Jeguá	70.233	1,67%
Venda Nova do Imigrante	68.054	1,62%
Coletina	52.858	1,25%
Sooretama	50.822	1,21%
Alfredo Chaves	49.169	1,17%
Santa Maria de Jetibá	47.644	1,13%
Castelo	47.535	1,13%
Brejetuba	44.851	1,06%
Afonso Cláudio	31.101	0,74%
Marechal Floriano	24.291	0,58%
Laranja da Terra	23.502	0,56%
Muniz Freire	20.039	0,48%
Ibatiba	19.024	0,45%
São Roque do Canaã	17.000	0,40%
Gueraperi	15.897	0,38%
Vergem Alta	12.026	0,29%
Pancas	11.644	0,28%
Santa Leopoldina	9.594	0,23%
Beixo Guandu	8.430	0,20%
Itaguaçu	8.266	0,20%
Viana	7.850	0,19%
Nova Venécia	7.475	0,18%
Berra de São Francisco	7.307	0,17%
São Domingos do Norte	6.918	0,16%
Concelho do Castelo	6.043	0,14%
Alto Rio Novo	5.684	0,13%
Águia Branca	5.359	0,13%
Governador Lindenberg	4.349	0,10%
Ibirá	3.999	0,09%
Água Doce do Norte	3.757	0,09%
João Neiva	3.463	0,08%
Mantenópolis	3.000	0,07%
Cachoeiro de Itapemirim	2.797	0,07%
Guaçú	2.765	0,07%
Alegre	2.737	0,06%
Marilândia	2.668	0,06%
Divino de São Lourenço	2.655	0,06%
Mimoso do Sul	2.609	0,06%
Ibitirama	2.399	0,06%
Iúna	2.100	0,05%
Cariacica	1.710	0,04%
Irupi	1.182	0,03%
Bom Jesus do Norte	1.004	0,02%
Presidente Kennedy	833	0,02%
Atílio Vivácqua	787	0,02%
Rio Novo do Sul	629	0,01%
Dores do Rio Preto	601	0,01%
São José do Calçado	488	0,01%
Ecoporanga	473	0,01%
Apiaçá	470	0,01%
Iconha	421	0,01%
Fundão	398	0,01%
Anchieta	285	0,01%
Muqui	230	0,01%
Itapemirim	208	0,00%
Iterápolis	180	0,00%
Boa Esperança	150	0,00%
Vila Velha	135	0,00%
Serra	130	0,00%
São Gabriel da Palha	118	0,00%
Jerônimo Montello	38	0,00%
Vitória	5	0,00%
Total	4.212.597	100%

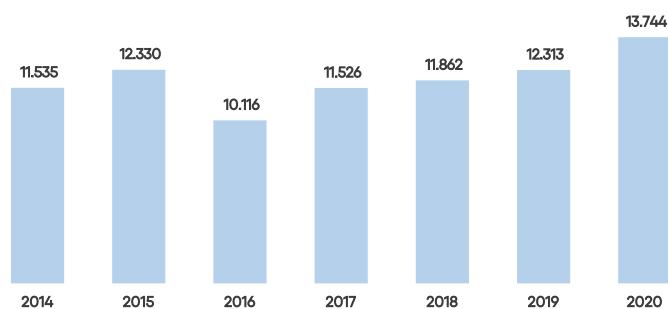
Fonte: Elaboração
pela Conexão
Safra, a partir de
dados originais
do IBGE-PEVS
de 2020.

Municípios mais representativos na produção de látex coagulado em 2020

Município	Produção (t)	(%)
São Mateus	2.310	16,81%
Guarapari	1.850	13,46%
Serra	1.317	9,58%
Pinheiros	1.290	9,39%
Sooretama	1.200	8,73%
Mimoso do Sul	820	5,97%
Aracruz	601	4,37%
Anchieta	600	4,37%
Viana	540	3,93%
Linhares	514	3,74%
Boa Esperança	491	3,57%
Rio Novo do Sul	343	2,50%
Vila Velha	317	2,31%
Jaguaré	295	2,15%
Fundão	134	0,97%
São Gabriel da Palha	126	0,92%
Nova Venécia	115	0,84%
Conceição da Barra	108	0,79%
Presidente Kennedy	90	0,65%
São Domingos do Norte	85	0,62%
Pedro Canário	80	0,58%
Ibiraçu	72	0,52%
Piúma	70	0,51%
Apiacá	68	0,49%
Cachoeiro de Itapemirim	44	0,32%
Vila Valério	44	0,32%
Itapemirim	39	0,28%
Águia Branca	33	0,24%
Montanha	33	0,24%
Água Doce do Norte	25	0,18%
Marataízes	20	0,15%
Rio Bananal	18	0,13%
Alfredo Chaves	14	0,10%
Colatina	10	0,07%
Iconha	7	0,05%
Pancas	6	0,04%
Vila Pavão	6	0,04%
Cariacica	4	0,03%
João Neiva	3	0,02%
Santa Teresa	2	0,01%
Total	13.744	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2020.

Látex coagulado - Produção (t)



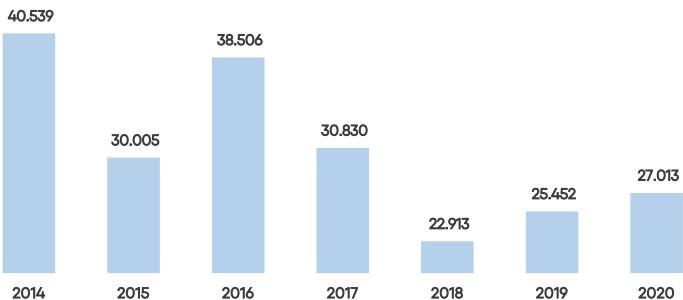
Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.

Municípios mais representativos na produção de carvão vegetal em 2020

Município	Produção (t)	(%)
Alto Rio Novo	4.521	16,74%
Aracruz	4.088	15,13%
Linhares	2.647	9,80%
João Neiva	2.158	7,99%
Mantenópolis	1.973	7,30%
Jaguaré	1.929	7,14%
São Mateus	1.333	4,93%
Domingos Martins	1.240	4,59%
Colatina	1.201	4,45%
Venda Nova do Imigrante	1.115	4,13%
São Domingos do Norte	889	3,29%
Rio Bananal	716	2,65%
Mariândia	436	1,61%
Pancas	407	1,51%
Marechal Floriano	350	1,30%
Santa Teresa	318	1,18%
Fundão	283	1,05%
Baixo Guandu	244	0,90%
Muniz Freire	236	0,87%
Vila Valério	221	0,82%
Serra	195	0,72%
Pedro Canário	164	0,61%
Santa Maria de Jetibá	154	0,57%
Ibiraçu	128	0,47%
Sooretama	68	0,25%
Total	27.013	100%

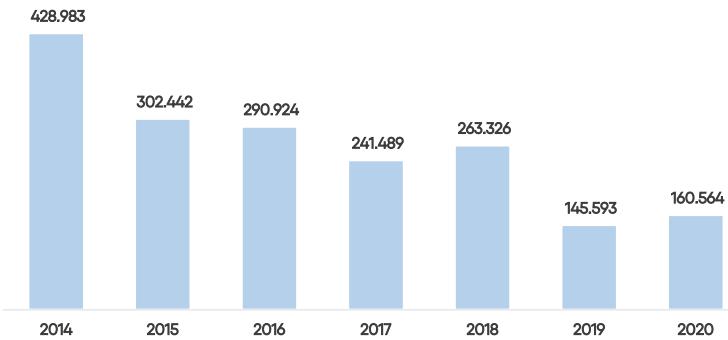
Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PEVS de 2020.

Carvão vegetal - Produção (t)



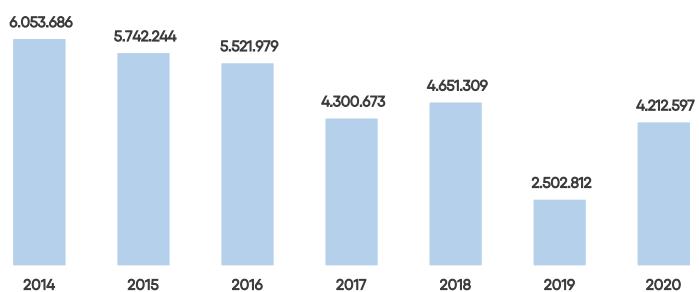
Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PEVS de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.

Lenha - Produção (m³)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PEVS de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.

Madeira em tora - Produção (m³)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PEVS de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.

Municípios mais representativos na produção de lenha em 2020

Município	Produção (m³)	(%)
Venda Nova do Imigrante	16.877	10,51%
Alto Rio Novo	16.750	8,87%
Mantenópolis	14.300	7,67%
Pancas	8.756	6,93%
João Neiva	8.670	6,93%
Linhares	7.890	6,93%
Jaguaré	7.735	5,00%
Santa Teresa	7.504	4,80%
Marechal Floriano	5.437	4,77%
Viana	4.840	3,17%
Rio Bananal	4.820	2,81%
Brejetuba	4.575	2,68%
Carácica	4.411	2,47%
São Mateus	4.325	2,08%
Conceição do Castelo	4.160	1,91%
Domingos Martins	3.855	1,76%
Santa Maria de Jetibá	3.517	1,73%
Colatina	3.125	1,71%
Aracruz	2.879	1,69%
Nova Venécia	2.600	1,69%
Baixo Guandu	2.486	1,63%
Ibiraçu	2.040	1,52%
Fundão	1.960	1,36%
Marilândia	1.924	1,30%
Presidente Kennedy	1.712	1,25%
Alfredo Chaves	1.676	1,22%
Mimoso do Sul	1.328	1,15%
Affonso Viana	1.080	1,12%
Conceição da Barra	1.040	1,09%
Castelo	858	1,04%
Vargem Alta	785	1,01%
Águia Branca	767	0,90%
Apiaçá	607	0,86%
Sooretama	564	0,83%
Alegre	487	0,79%
Governador Lindenberg	450	0,73%
São Domingos do Norte	300	0,73%
Divinópolis de São Lourenço	295	0,64%
Maratazés	293	0,63%
Vila Velálio	260	0,61%
São Gabriel da Palha	244	0,59%
Barra de São Francisco	242	0,56%
Boa Esperança	210	0,53%
Vila Velha	200	0,50%
Ibitirama	195	0,43%
Anchieta	172	0,39%
Itapemirim	156	0,39%
São José do Calçado	150	0,34%
Itarana	145	0,33%
Rio Novo do Sul	145	0,33%
Itaguaçu	130	0,31%
Pinheiros	112	0,30%
Muniz Freire	104	0,29%
Guarapari	70	0,29%
Jerônimo Monteiro	70	0,27%
Santa Leopoldina	60	0,24%
Dores do Rio Preto	50	0,21%
Iconha	45	0,18%
Cachoeiro de Itapemirim	30	0,16%
Serra	30	0,15%
Bom Jesus do Norte	28	0,13%
Ecoporanga	22	0,12%
Afonso Cláudio	15	0,12%
Guacul	1	0,11%
Total	160.564	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PEVS de 2020.



LEANDRO FIDELIS COM FERNANDA ZANDONADI NA CERIMÔNIA DO 14º PJC E ROSIMERI RONQUETTI: ANO DE RECONHECIMENTO

CONEXÃO SAFRA FECHA 2021 PREMIADÍSSIMA

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
jornalismo@conexaosafra.com

O ano de 2021 marcou a conquista de cinco prêmios de jornalismo pela “Conexão Safra”, sendo o primeiro e terceiro lugares em concursos internacionais. Os jornalistas Fernanda Zandonadi, Leandro Fidelis e Rosimeri Ronquetti colocaram a revista impressa, o portal de notícias e o podcast, da mesma editora,

entre os principais nomes do jornalismo rural.

Em junho, a ‘Conexão’ foi a campeã do 5º Prêmio Alltech de Jornalismo (Categoria Agricultura) com a reportagem é “Café commodity x especial: vale a pena investir?”, publicada na edição nº38 (jun/jul 2019) e de autoria de Fidelis.

A premiação é promovida pela Alltech (EUA), empresa global de saúde e nutrição animal e vegetal, e conta com

o apoio institucional da Associação Brasileira de Imprensa (ABI) e valoriza ideias inovadoras no agronegócio brasileiro.

Ao todo, 116 jornalistas, provenientes de 15 estados e do Distrito Federal, inscreveram 242 trabalhos, veiculados em rádio, televisão, jornais, portais e revistas. A revista “Conexão Safra” foi o único veículo de comunicação capixaba na final da disputa, concorrendo com Globo Rural e Jornal Zero Hora na mesma categoria.

O prêmio seria a participação do jornalista no “Alltech ONE Simpósio de Ideias”, realizado anualmente em Lexington, no Kentucky (EUA). Devido à continuidade da pandemia da Covid-19, a organização concedeu um prêmio em dinheiro ao jornalista no lugar da viagem.

SEMEAR

Em agosto, a “Conexão Safra” cravou a 3ª colocação em outro concurso de peso, o Prêmio Semear Internacional de Jornalismo, promovido pelo Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (Fida), agência especializada da ONU. O portal de notícias 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.

O bronze foi com a reportagem especial “*A voz das invisíveis*”, assinada por Leandro Fidelis e Rosimeri Ronquetti, que narra as vidas e lutas das mulheres do campo no extremo Norte e Noroeste capixabas. Foram quatro meses de apuração de dados e busca por contatos entre janeiro e abril, quando começou o trabalho de campo dos repórteres. Dois dias inteiros e 700 km rodados em 17 municípios.

SEBRAE

Mais recentemente, em novembro, o reconhecimento veio em nível estadual. Fernanda Zandonadi e Fidelis venceram na categoria Áudio da etapa estadual do 8º Prêmio Sebrae de Jornalismo, com o podcast “*Conheça as histórias dos degustadores de café que perderam o olfato e o paladar para a Covid-19*”.

Nesta edição, o Prêmio Sebrae teve como tema geral “A importância da micro e pequena empresa para o enfrentamento da pandemia”. Fernanda emprestou sua voz aos dois únicos podcasts classificados na disputa, e Leandro Fidelis foi coautor. Os jornalistas ganharam um troféu e um Iluminador Ring Light, com suporte para até dois celulares e para microfone.

Na mesma premiação, Fidelis ficou em 3º lugar na categoria texto com a matéria “*Recuperação será lenta no mercado de flores ornamentais do ES*”, veiculada no site “Conexão Safra”, e ganhou certificado.

* COOPERATIVISMO

E o portal de notícias confirmou ser referência em jornalismo agronômico com a conquista do prêmio mais esperado do Espírito Santo: o de Jornalismo Cooperativista (14º PJC), realizado pelo Sistema OCB/ES. Apesar de um ano de hiato por conta da pandemia, o concurso voltou em 2021 em sua 14ª edição e teve 102 trabalhos inscritos.

Leandro Fidelis faturou a 1ª colocação na categoria Webjornalismo, a mais concorrida deste ano, com a reportagem “*Deixados à beira do caminho*”, que mostrou, em agosto de 2020, o drama de transportadores escolares rurais do Estado impossibilitados de trabalhar com o cancelamento das aulas nos primeiros meses do surto de Covid-19.

O jornalista e a colega de equipe Fernanda Zandonadi ainda tiveram dois trabalhos finalistas na categoria Jornalismo Impresso. Fidelis acumula 15 troféus do Prêmio de Jornalismo Cooperativista, conquistados nos últimos dez anos, a maioria pela “Conexão Safra”.

A REVISTA IMPRESSA, O PORTAL DE NOTÍCIAS E O PODCAST “CONEXÃO SAFRA” ESTÃO ENTRE OS PRINCIPAIS DO JORNALISMO RURAL DO PAÍS



O QUE HÁ DE MAIS EXÓTICO NA AGRICULTURA CAPIXABA

LEANDRO FIDELIS
jornalismo@conexaosafra.com

Você já ouviu falar no achachairu? Pelo menos três agricultores de Itarana diversificam a renda com o cultivo dessa fruta exótica e doce originária da Amazônia boliviana. Com teor de polpa e produção elevada, a fruta, que lembra o mangostão e o bacupari brasileiro, chega a custar R\$ 30 o quilo.

A ligação de Itarana com a Bolívia é recheada de coincidências. Na família Basílio, a maior produtora do município, há 30 anos um morador trouxe do país vizinho cinco sementes de achachairu para plantar na propriedade. Já a prima da mulher de outro produtor, José Carlos Loriato, é casada com um dentista boliviano que trabalhou na cidade e trouxe duas sementes para o casal em 1995.

Abel Basílio e família comandam os negócios na localidade de Matutina.



CULTIVOS DE ESPÉCIES NÃO NATIVAS PASSAM DE EXPERIMENTO PARA NEGÓCIO LUCRATIVO NO ESTADO

Os cultivos comerciais tiveram início há nove anos consorciados com café conilon. Dos 800 pés, 450 estão em produção e outras plantas vão ter a fruta no ponto da colheita dentro de três anos. As plantas levam sete anos até começar a produzir.

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

PIMENTA MAIS ARDIDA DO MUNDO É PRODUZIDA NA GRANDE VITÓRIA

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 jalapeño, com mil unidades na escala de ardência. Só para se ter ideia, a Carolina Reaper tem 1,5 milhão.

O produtor Rodrigo Batista, de Vila Cajueiro (Cariacica), na Grande Vitória, ganhou cinco sementes 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.

As sementes vingaram rápido e, transformadas em mudas, resultaram em 20 pés. 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.

Rodrigo produz artesanalmente geleia e molhos à base da pimenta. Os produtos com a marca “Mirante da Ilha” são vendidos em pequenos comércios de Cariacica e numa pedra da Ceasa. 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.



A PIMENTA CAROLINA REAPER PRECISA FICAR EM REPOSO DEZ DIAS ANTES DE SER PROCESSADA

FOTO CLAUDIO POSTAY



DONO DA MAIOR ÁREA COM PITAIA QUER FORMAR COOPERATIVA

Moacir Ferreira é dono da maior área de cultivo de pitaia que se tem notícia no Espírito Santo. Fica localizada em Cangaíba (Cariacica). As plantações da fruta, espécie de cacto originária da América Central, ocupam 0,5 alq do total de 3 alq da propriedade. Outros 2,5 alq são de Mata Atlântica.

O interesse do produtor pela fruta foi em razão dos benefícios à saúde e à economia familiar. Ao todo, são 2.000 pés de mais de 60 variedades, sendo 20 delas de polpa vermelha. Algumas são mais exóticas e valiosas, caso da Colombiana, que chega a custar R\$ 69 o quilo.

Na safra de estreia, em 2020, ele colheu 1 tonelada da fruta produzida sem veneno. O clima quente favorece a cultura e a previsão é dobrar a colheita com 3.000 plantas em produção. Em vez do

adubo químico, Moacir utiliza um composto orgânico feito com esterco bovino misturado à palha de madeira e de café.

Conectado a uma rede com 60 “pitaieiros” capixabas, a ideia é exportar a fruta para a Europa, principalmente para Portugal, com a criação de uma cooperativa. De acordo com o agricultor, ainda falta volume de produção para atender à atual demanda internacional.

DUAS COLHEITAS POR ANO DE RAMBUTAN NO LITORAL

Os cachos lembram muito os da lichia. Estamos falando do rambutan, uma fruta exótica e produtiva da mesma família, que encontrou clima propício em Guarapari. O único produtor do município colheu 1 tonelada em setembro e aperfeiçoou a técnica para ter duas safras por ano.

José Antônio Ofrante iniciou os cultivos por hobby há dez anos na localidade de Rio Claro, a

66m de altitude e a 20 km do centro. Ele conta que conheceu a fruta em uma reportagem na TV sobre a colheita em Rondônia. Um amigo que transporta madeira daquele Estado trouxe 60 mudas para ele começar, mas, devido à viagem longa, apenas 40 foram aproveitadas.

E por não ser espécie hermafrodita, o agricultor teve que contar com a sorte para a plantação ter variedade de pés machos e fêmeas e garantirem o cruzamento para produzirem rambutan. “As frutas são muito diferentes de uma planta para a outra”, conta.

Atualmente, são 50 pés produzindo e outros dez mais novos com previsão de colheita dentro de seis a oito anos. Por serem plantas de clima temperado, dependem de muita água. Os cultivos são todos irrigados, e o produtor está experimentando uma técnica de poda para colher em fevereiro e setembro.

Os cachos de rambutan chegam a pesar 2 kg e são vendidos para feirantes locais, que comercializam o quilo por até R\$ 22,00. Ofrante não tem previsão de expandir a produção, mas está diversificando a propriedade com lichia e logana, também conhecida como “olho do dragão”.



FOTO DIVULGAÇÃO



REGISTROS DE CERVEJARIAS CRESCEM MAIS DE 50%

Os dados do “Anuário da Cerveja 2020”, divulgados em maio de 2021 pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), indicam que o Espírito Santo é o 7º colocado entre os dez primeiros do ranking nacional no número de registros de cervejarias, um crescimento médio de 58,4% nos últimos quatro anos.

Conforme o levantamento, Goiás tem mais registros totais de produtos que o Espírito Santo, mesmo detendo menor número de cervejarias. No entanto, os números relativos ao Espírito Santo colocam o Estado em destaque em outros rankings.

Em densidade cervejeira, por exemplo, somos o 4º colocado, com uma cervejaria para cada 99.123 habitantes. Quando levado em consideração o território capixaba, temos uma cervejaria a cada 1.124 km², ocupando o 6º lugar nacional neste ranking. O Anuário ainda informa que a região central do Estado é a que mais se destaca na produção de cerveja.

Apesar de os dados referentes a 2021 não estarem consolidados, a Associação Brasileira da Cerveja Artesanal (Abracerva-ES) informou que o Espírito Santo conta com aproximadamente 50 cervejarias registradas na Grande Vitória e no interior. “A qualquer momento pode entrar o pedido de legalização de uma nova cervejaria, mas em torno de cinquenta é o número que estimamos”, afirma o presidente da entidade, Paulo de Victa Alves.

Dependendo do porte, os estabelecimentos capixabas trabalham com quatro a seis estilos de cerveja, entre a Pilsen convencional e especiais. Segundo a Abracerva-ES, as cervejarias menores produzem de 7.000 a 10 mil litros por mês, atendendo a própria cidade ou até mesmo o bairro, como já ocorre na Europa, onde as cervejarias estabelecem seu ângulo de atuação.

Um dado que chama a atenção é o crescimento dos postos de trabalho nos estabelecimentos capixabas, algo em torno de cinco a dez pessoas/cervejaria para atender a demanda produtiva estimada entre 15 mil a 20 mil litros de cerveja/mês.

A REGIÃO CENTRAL DO ESTADO É A QUE MAIS SE DESTACA NA PRODUÇÃO DE CERVEJA

“Tivemos que treinar por conta própria a mão de obra. Como o Espírito Santo não tem escola cervejeira, a pandemia prejudicou ainda mais a capacitação. Treinamos mão de obra dentro do próprio chão de fábrica, ensinando novos profissionais a trabalharem a produção”, conclui o presidente da Abracerva-ES.



VIANA TERÁ POLO DE CERVEJA ARTESANAL

Sede da primeira cervejaria artesanal do Espírito Santo, a Else Beer, Viana terá o primeiro Polo Agroindustrial da Cerveja Artesanal do Estado. A prefeitura anunciou que irá disponibilizar 12 mil m² de área para instalação inicial de quatro cervejarias nas regiões de Pedra da Mulata, Araçatiba, Jucu e Jacarandá. Também haverá espaço para instalações de pousadas, restaurantes, agroindústria e laticínios. O processo de implantação começou em 2021 e a previsão é de mais dois anos para toda a estrutura ficar pronta.



NO ESPÍRITO SANTO, FAZENDA DE SÃO MATEUS É A ÚNICA PRODUTORA DE BAUNILHA, SEGUNDA ESPECIARIA MAIS CARA DO MUNDO



ESPECIARIA DE LUXO EM TERRA CAPIXABA

ROSIMERI RONQUETTI
jornalismo@conexaosafra.com

Localizada em Nestor Gomes, interior de São Mateus, no Norte capixaba, a fazenda Cachoeira do Cravo é a única produtora de baunilha do Espírito Santo e uma das poucas no Brasil. São 400 pés da espécie *Vanilla Planifolia*, única orquídea a produzir frutos comestíveis e que contêm diversos compostos aromáticos.

Em uma viagem ao Taiti, em 2014, o casal Ana Lúcia e Cláudio Antônio Coiser, proprietários da fazenda, viram pela primeira vez uma plantação de baunilha. Para eles, além da surpresa com o plantio em si, foi ver ao lado uma plantação de pimenta-do-reino, cultura já existente na propriedade em São Mateus.

De volta ao Brasil pediram ajuda de um amigo orquidófilo para auxiliar com as mudas de baunilha e, em 2016, implementaram a ideia com 50 pés da es-

pécie. Este ano foi feita a segunda colheita das favas e, pela primeira vez, fizeram a cura da baunilha para comercialização.

“Viajamos ao Taiti para comemorar trinta anos de casados, quando vimos pela primeira vez uma plantação de baunilha ao lado da pimenta-do-reino. Pesquisamos, arriscamos e tivemos muita paciência até elas ficarem como queríamos”, conta o produtor.

Ainda muito precoce e em fase de testes, o casal prefere não falar em números de produção e comercialização, mas já planejam aumentar o plantio. “Estamos no início de um projeto, ainda nos estruturando e com planos de ter mais viveiros e de aperfeiçoar todos os processos pelos quais a fava de baunilha precisa passar para ficar pronta para consumo”, revela Cláudio.

Vale ressaltar que a baunilha, devido à mão-de-obra necessária na produção das vagens, é a segunda especiaria mais cara do mundo, só perde para o açafrão. Em 2018, o quilo ficou ligeiramente mais caro que o da prata, atingindo, na época, um pico de US\$ 600, cerca de R\$ 2.400.

POUCA INFORMAÇÃO FAZ DO CULTIVO UM DESAFIO

No Brasil, poucas pessoas já viram uma planta de baunilha, apesar de muitos estarem familiarizados com substâncias similares, como as essências muito usadas na culinária e na perfumaria. Existem cerca de 100 espécies de baunilha, porém, o país tem pouca tradição no cultivo da planta. A maioria das plantações brasileiras são pequenas, fazendo a produção ser considerada incipiente.

Pedro Yoshinaga, biólogo da Universidade de São Paulo (USP), diz que o cultivo no Brasil é raro e que essa foi a primeira vez que teve contato com a planta. “Não acompanhei nenhuma outra implantação dessa cultura em outro lugar. Pelo que eu saiba, existe cultivo comercial, mas coisa bem pequena, no Estado da Bahia, fazendas com mil pés, nada que tenha um volume significativo”, destaca o especialista.

Apesar da adaptação ao clima ser muita boa, Yoshinaga diz que alguns problemas são difíceis de resolver por falta de estudos sobre plantios de baunilha no país. O principal desafio é a falta de informação sobre o plantio/cura em português.

“A adaptação das plantas ao clima quente e úmido, na maior parte do tempo, é boa. No entanto,

não é fácil de cultivar devido à falta de informação. Os estudos que temos, documentação, dados, uma boa base científica, não são para plantações no Brasil”, pontua o biólogo.

Itens importantes em qualquer cultivo, na baunilha se tornam um desafio, segundo Pedro. “Controle de praga, clima específico, ventilação, calor, época de chuvas, a gente tem que ir descobrindo. O controle de praga, por exemplo, as daqui não foram estudadas. Os estudos que temos são para plantações em outras regiões. As pragas específicas daqui são quase impossíveis de combater com métodos convencio-





APESAR DA BOA ADAPTAÇÃO, YOSHINAGA DIZ QUE O PRINCIPAL DESAFIO É A FALTA DE ESTUDOS SOBRE BAUNILHA NO PAÍS

nais. Não temos nenhum produto ou estudo, temos que combater com base no que sabemos de outros tratamentos”.

Com todas as informações em inglês, o preparo da mão de obra para lavou-
ra também fica prejudicado. A mão de
obra pode se tornar manejável caso haja
alguém capacitado para realizar pesqui-
sas e acompanhar as etapas do plantio.
“A dificuldade para obter informação
prejudica o aprendizado, e a falta de
estudos em português dificulta ainda
mais o acesso às informações de como
plantar/curar baunilha para brasileiros
que não falam inglês”, destaca o produ-
tor Cláudio Coser.

O cultivo deve ser feito em local som-
breado, e os pés da planta são fixados
em estacas, como no cultivo da pimen-
ta. “Por ser uma planta que não pode
ser exposta ao sol diretamente, o plan-
tio deve ocorrer em local com cobertura
que deixa passar apenas 50% do sol. Na
natureza, ela fica em meio às árvores que
se encarregam de fazer sombra”, ressalta
Pedro Yoshinaga.

Para produzir baunilha é preciso
manter a planta em umidade alta o tem-
po todo, por isso necessita de irrigação.

PROCESSO DE POLINIZAÇÃO E CURA DAS FAVAS

Para que as favas da baunilha aconteçam, o biólogo da USP explica que é realizada uma técnica de polinização manual das flores que se abrem pela manhã. Isso torna possível a formação das favas, que maturam acumulando vani-
lina, substância que dá o aroma, por um
período de aproximadamente nove me-
ses. Quando maduras, são colhidas uma
a uma e passam por algumas etapas para
secar e curar, o que leva por volta de três
a seis meses.

“Para conseguirmos vender uma
safra de dez mil favas são necessárias

dez mil polinizações manuais de flores.
Depois de maduras, essas favas são col-
hidas individualmente e passam pelas
etapas de cura e secagem. Ou seja, é
necessária uma grande quantidade de
trabalho manual para que haja uma col-
heita produtiva e de alta qualidade”,
esclarece Cláudio.

De acordo com Pedro, apesar de tra-
balhoso, o processo de cura das favas
não muda muito nas diferentes regiões
do mundo. “O processo de cura é tra-
balhoso, porém, os estudos relacionados a
esse processo são mais fáceis de se obter.
É a área que se tem mais estudos”.

O biólogo explica que quando a fava
está verde não tem cheiro, nem essência
de baunilha. O beneficiamento começa
com as favas sendo escaldadas em água
quente, o que dá início à formação do
aroma na planta, intensificado à medida
em que ocorre o processo de cura. Uma
armazenagem de seis meses acentua o
sabor e o aroma.

CURIOSIDADES SOBRE A BAUNILHA

A baunilha é uma orquídea trepadeira
que pode atingir até 10 metros de com-
primento, cujos frutos são vagens de 10
a 25 cm de comprimento e 5 a 15 cm de
diâmetro. O maior produtor do mun-
do é Madagascar, seguido da Indonésia.
Apesar de muito presente na culinária
de povos europeus, a baunilha tem ori-
gem no México e em alguns países da
América Central. Os povos nativos das
Américas a utilizavam na culinária desde
antes da chegada dos europeus.

Os europeus tentaram produzir favas
de baunilha em suas colônias, fora das
Américas, porém, não conseguiam obter
frutos, já que não havia os insetos poli-
linizadores que realizavam essa função.
A produção só se tornou possível por
volta de 300 anos depois da descoberta
da iguaria.

Serra

1º lugar no
Espírito Santo
em geração
de emprego

ARTCOM



É por isso que a *Cristina* tem orgulho de viver aqui

465
ANOS

Trabalhando para
ver você crescer.

Mais de **9.000 NOVOS
POSTOS DE TRABALHO**
criados em 2021



PREFEITURA MUNICIPAL DA
SERRA

serra.es.gov.br

Fonte: Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED) – Ministério do Trabalho



PIMENTA ROSA CAPIXABA CONQUISTA O MUNDO E PODE GANHAR INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

FERNANDA ZANDONADI
E LEANDRO FIDELIS
jornalismo@conexaosafra.com

A pimenta impulsionou grandes conquistas da humanidade. Foi o calor dos grãos que levou homens aos sete mares em busca dessa e de outras especiarias que não poderiam ser cultivadas no frio solo europeu. Combustível das grandes navegações, ela continua a gerar conquistas para aqueles que espalham suas sementes terra afora.

No Espírito Santo, ela chegou tímida, mas conquistou seu lugar ao sol. Nem mesmo o novo coronavírus, que trava uma batalha mundial desde 2020, atrasou os planos para que a pimenta rosa capixaba ganhasse o mundo. Pudera. É uma especiaria que já passou por guerras, outras pandemias, permaneceu e venceu em todas as frentes. Para dar uma ideia da vitória, em janeiro de 2021 as exportações de pimentas desidratadas do Brasil aos árabes foi recorde e rendeu US\$ 6,5 milhões. O aumento ocorreu



ANA PAULA MARTIN ESTÁ PRODUZINDO UM DOCUMENTÁRIO QUE VAI CONTAR A HISTÓRIA DA PIMENTA ROSA NO ESPÍRITO SANTO

em plena crise sanitária, segundo a Câmara de Comércio Árabe Brasileira.

Diante de tantas boas novas que a pimenta trouxe ao país, mesmo num período tão turbulento, nada mais justo do que dar-lhe um “sobrenome”. Desde 2019 foi dada a entrada no pedido de Indicação de Procedência (IP), que é uma das possibilidades da Indicação Geográfica (IG). A solicitação foi feita junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) como “IP Pimenta-Rosa ES”. Mas, após ajustes e recomendações técnicas, o grupo de discussão mudou o nome proposta para “IP Pimenta Rosa São Mateus” e reduziu-se a área de abrangência para nove municípios. O pedido de IP contou com o apoio do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae/ES).

“A Indicação Geográfica da pimenta rosa tem, por objetivo, padronizar a mercadoria, respeitando as normas legislativas, trabalhistas, ambientais e principalmente de qualidade do produto final. A ideia de conseguir um valor maior pelo produto é uma falácia. A IG vem para nos manter no mercado internacional, para que a pimenta rosa não perca qualidade, e para que possamos avançar mais nos mercados exigentes que pagam melhor”, explica Ana Paula Martin, empresária e empreendedora do

meio rural, que alavancou a história da pimenta rosa no Estado.

A área da IG abrange nove municípios: São Mateus, Linhares, Aracruz, Sooretama, Jaguaré, Nova Venécia, Boa Esperança, Pinheiros e Conceição da Barra. Mas o que tem de diferente na pimenta das terras ao Norte? “Alguns estudos feitos em universidades mostram que a pimenta rosa de São Mateus possui um teor de óleo maior que o das outras localidades. Ainda não sabemos ao certo se é pelo clima, solo ou variedades predominantes na nossa cidade. Podemos verificar também que o paladar de nossa pimenta tem notas de manga e cajá, o que pode ser o ponto-chave para a nossa Indicação Geográfica”, conta Ana Paula.

EM JANEIRO DE 2021, AS EXPORTAÇÕES DE PIMENTAS DESIDRATADAS DO BRASIL AOS ÁRABES RENDERAM US\$ 6,5 MILHÕES, EM PLENA CRISE SANITÁRIA

A empresária fala com a autoridade de quem tem uma história de muito amor com as pimentas. O pai foi o pioneiro na produção da pimenta do reino em São Mateus e cercanias e ela está produzindo um documentário sobre a história da pimenta rosa no Espírito Santo. Da pimenta do reino à pimenta rosa, foi um pulo.

“Em setembro de 1997, quando vim do Pará para morar no Espírito Santo, minha família Martin já trabalhava com a pimenta rosa há alguns anos. A produção era com poucas máquinas e muito cuidado. Logo me encantei pela especiaria. Com o passar do tempo fui observando, estudando e começando com os primeiros plantios. Ao longo dos anos, com o surgimento e o aperfeiçoamento da tecnologia, absorvi conhecimento e entrei de cabeça no negócio. E hoje sou a terceira geração a administrar a Fazenda Lagoa Seca com a cultura da pimenta rosa, com um plantio que colho, processo e vendo. Muito mais que um produto comercial, envolve amor e muita história”, conta.

DA LAGOA SECA PARA O MUNDO

Para contar a história da pimenta rosa, Ana Paula está preparando um documentário que mostra como tudo começou e quantas vidas a pimenta já aqueceu. “Na década de 1990, meu tio, *Antônio Carlos Martin*, recebeu várias especiarias de uma feira internacional. Dentre elas estava um vidrinho com uma especiaria rosa, vinda das Ilhas Réunion, colônia francesa, localizada a leste de Madagascar, na África”.

Interessados no novo produto, conta Ana Paula, o tio Antônio, seu irmão, Marcelo Martin, e seus pais, Dário Martin e Theodolina Quimquim Martin, observaram que as sementes tinham semelhança com as da árvore da aroeira. “Eles aguardaram o mês de maio para se certificarem. Enviaram uma amostra para a Europa, e comprovaram que a especiaria seria hoje a nossa pimenta rosa”.

Daí surgiu a comercialização da especiaria que, descoberta por uma família nos anos 1990, mudou a vida de milhares de pessoas Brasil afora. “Tantas pessoas participaram do processo, tornando essa especiaria um transformador de vidas! Quantas famílias foram formadas em torno da aroeira! Elas, que viviam da pesca e cata de caranguejo, tiveram na aroeira uma fonte de renda extra, que ajudou no sustento da família. Alguns deixaram outros afazeres e se tornaram produtores rurais de aroeira”.

Dos pequenos grãos, diz Ana Paula, muitos puderam dar estudo aos filhos, sustentar a família, comprar o primeiro carro e a primeira casa. “Queremos falar dos primeiros produtores, dos primeiros empresários. Alguns começaram a exportar. Tenho o depoimento das pessoas antigas da comunidade. E essa história nós iremos contar no documentário e no livro escrito pelo historiador Eliezer Nardoto”. O lançamento das duas produções está previsto para quando a IG for oficializada.





COOCAFÉ É OURO

A Coocafé encerrou 2021 sendo reconhecida pelo Prêmio SomosCoop de Excelência em Gestão na FAIXA OURO categoria "Compromisso com a Excelência"! Conquista que compartilhamos com todos os nossos cooperados, colaboradores e sociedade, desejando também um 2022 ainda mais repleto de realizações!





O QUE HÁ DE BOM NO REINO DA PIMENTA ROSA?

Associada com as comunidades pescueiras, usada em pratos antigos, a pimenta rosa era considerada uma planta medicinal, antes de ser descoberta e explorada como especiaria. Parteiras usavam casca para banho de assento após o parto devido ao efeito cicatrizante, antimicrobiano. Todas as partes vegetais têm propriedades medicinais. O aroma característico, que acompanha pratos com peixes e embutidos, trouxe essa visão para trabalhar isso.

ROTA DAS ESPECIARIAS

A PIMENTA CAPIXABA CRUZA OS SETE MARES E GANHA O MUNDO

A QUALIDADE DOS PRODUTOS DO ESPÍRITO SANTO CONQUISTOU A EUROPA E OS ESTADOS UNIDOS

Os tempos mudaram, mas as pimentas continuam a cruzar os sete mares do mundo em busca de mercado consumidor. Rolando Martin (63) é proprietário da AgroRosa e o primeiro exportador de pimenta rosa do Espírito Santo. Atual presidente da Associação Capixaba de Exportadores de Pimentas e Espaciarias (Aecepe), o empresário morou na Europa em meados dos anos 1990. A ideia era auxiliar a família, que exportava manga e mamão para países como Inglaterra, Holanda e Alemanha.

O irmão de Rolando, Antônio Carlos, já falecido, havia trabalhado com exportação da especiaria e, nos anos 2000, os dois decidiram reestabelecer

o mercado internacional. “Na época, só quem produzia eram as ilhas Maurício e da Reunião (Ásia), colônias francesas. Foram os primeiros a exportarem para o mundo, mas a qualidade do produto era muito ruim. O Brasil apresentou produto superior em qualidade e ‘bombou’, conta o empresário.

O irmão foi o pioneiro, mas Rolando continuou os negócios. O pai, Dário Martin, também já falecido, foi um dos primeiros a plantar pimenta do reino em São Mateus. E a AgroRosa, fundada em 2004, exporta os dois tipos de pimenta: rosa e do reino, e tem mercado aberto em 50 países, com destaque para a Europa e os Estados Unidos.



Em 2016, surgiu a ideia de criar a Acepe, o que consolidou o mercado produtor. Hoje, o Espírito Santo é o maior exportador de pimenta rosa e do reino do país. A associação foi criada para organizar o setor produtivo, especialmente da pimenta do reino. Os 11,4 mil produtores começaram a usar manuais de boas práticas para organizar a cadeia, padronizar e melhorar a qualidade da pimenta.

Esse manual de boas práticas é fundamental, já que pimenta do reino sofre com barreiras lá fora. Um exemplo é quem usa fogo direto na secagem. A exaustão do calor gerado nos secadores movidos pela queima da lenha contamina a pimenta do reino com o PAH (Hidrocarbonetos Policíclicos Aromáticos), um subproduto do processo de queima da madeira.

Outro tipo de contaminação é por antroquinona, originada da lavagem da pimenta com solução de água e álcool. Nos fornos secadores, a solução é usada na remoção de mofos e bolores na superfície dos grãos, decorrentes da estocagem inadequada, tornando-os aptos para o processamento industrial. Tanto o PAH quanto a antroquinona são aceitos em níveis toleráveis na União Europeia. “Está difícil vender para a Comunidade Europeia, que é o melhor mercado. Pimenta rosa não tem esses problemas porque é manuseada de forma diferente”.

Para dar uma ideia da força dos produtos capixabas, o Brasil exportou, em 2020, 128 mil toneladas de especiarias, 57% provenientes do Espírito Santo.

“Isso é o equivalente a 60 mil toneladas de pimenta do reino e 650 toneladas de aroeira, além de 20 mil toneladas de gengibre e 8.000 de cravo da índia, aroeira e outras”, conta Rolando.

Sobre a conquista da Indicação Geográfica (IG), o empresário é enfático: “a IG é importante para ter produto diferenciado, como o champagne. Existe todo um modo de se fazer, a procedência, a forma diferenciada de produzir e processar. Cria-se um produto com delimitação da área, regras rígidas de como produzir e de higiene, responsabilidade e sustentabilidade, com a certificação de origem”, avalia.

* PIMENTA ORGÂNICA TIPO EXPORTAÇÃO

José Tarcísio Malacarne Júnior é diretor financeiro da Bio Spice Foods, única no mercado capixaba a exportar pimenta orgânica. A empresa é familiar e um dos braços da Brasfoods, grupo de Linhares com 35 anos de mercado externo. Tem a certificação orgânica (Ecocer) há seis anos – é a única do Brasil – e exporta principalmente para Europa, Estados Unidos e Suíça.

“A pimenta orgânica tem valor agregado diferenciado e a visibilidade é totalmente diferente. Chama mais atenção, valoriza a marca. Utilizam para a alimentação. Os nossos clientes no exterior são a maioria indústria ou distribuidores”, conta Malacarne.

FRUTOS DA BELEZA

PIMENTA ROSA VIRA MATERIA-PRIMA DE INDÚSTRIA DE COSMÉTICOS

FOTOS DIVULGAÇÃO



COM PLANTIO EM UMA ÁREA DA PRÓPRIA EMPRESA, O EMPRESÁRIO LUCAS GERBI CONTA QUE HÁ DIFERENÇA ENTRE AS PIMENTAS PRODUZIDAS NO ESPÍRITO SANTO



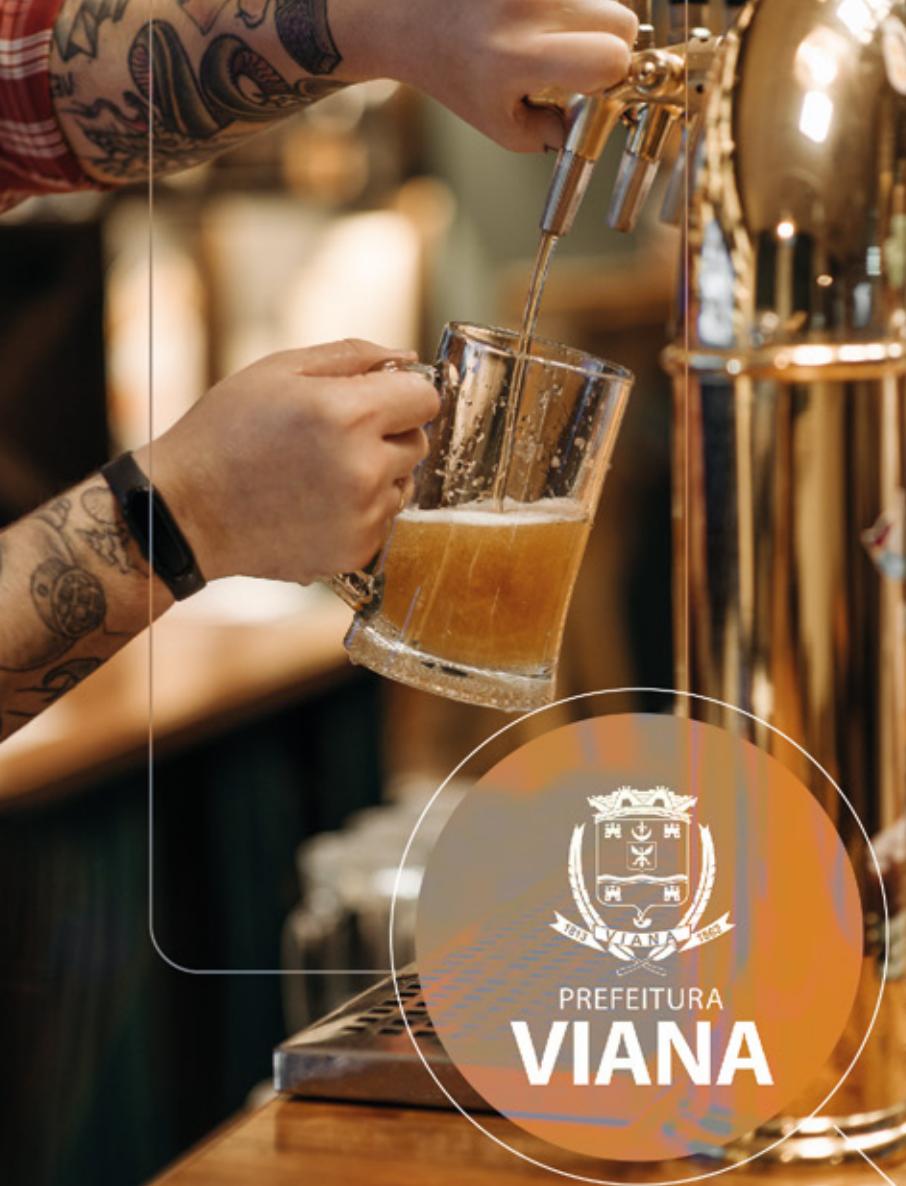
**COM ÓLEOS
ESSENCIAIS
MUITO RICOS,
A PIMENTA
ROSA TEM
PROPRIEDADES
MEDICINAIS E
HOJE TAMBÉM
É USADA NA
INDÚSTRIA
DA BELEZA**

Além de todas as utilidades gastronômicas, a pimenta rosa trabalha a favor da beleza. “Ela tem um óleo essencial muito rico, com propriedades medicinais excelentes”. As palavras são do empresário de Mogi Mirim (SP), Lucas Gerbi, proprietário da Leggé, indústria fabricante de óleos essenciais. “O Espírito Santo é o maior produtor do Brasil e, quando descobrimos a planta, resolvemos iniciar a extração de óleos essenciais a partir das sementes”, continua.

O caminho para o casamento entre a empresa, que produz para o varejo e também indústrias de cosméticos e perfumaria, passou por vários testes, conta. “Fizemos um plantio e pesqui-

sas. Gostamos muito do resultado. Procuramos a Fabiana Ruas, do Incaper, e começamos a conhecer melhor a cadeia produtiva nacional, onde o Estado tem grande destaque”.

Com plantio em uma área da própria empresa, o empresário conta que há diferença entre as pimentas produzidas no Espírito Santo. “Temos hoje, na Leggé, um pequeno plantio de pimenta rosa, porém os frutos daqui da nossa região têm algumas características diferentes da pimenta capixaba. São mais claros, rosados e menos vermelhos. Ambos produzem excelentes óleos essenciais. Porém, apostamos bastante em novos projetos e aproveitar os frutos que são ‘descartados’



POLO CERVEJEIRO EM VIANA: UMA EXPERIÊNCIA ÚNICA NO UNIVERSO DA CERVEJA ARTESANAL

O Polo Capixaba de Cervejas Artesanais vai permitir experiências por todo o processo de fabricação da cerveja.

Em uma mesma região o visitante poderá conhecer uma plantação de lúpulo e um campo de malte, visitar o Centro de Formação Profissional que vai capacitar a mão de obra do mercado e o uso de matérias-primas como mandioca, mel e cacau na formulação do estilo da cerveja.

FOMENTO À PISCICULTURA COMO ALTERNATIVA ECONÔMICA

Para diversificar o arranjo produtivo no campo, em alguns meses Viana terá um programa de fomento para disponibilizar a produção de tanques escavados gratuitamente, além de dar assistência técnica aos produtores. Novas linhas de financiamento e apoio à organização de associações e cooperativas.

TECNOLOGIA, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO INDUSTRIAL NO AVANÇO DO AGROTURISMO EM VIANA!





O PRODUTO FINAL É IMPECÁVEL EM FUNÇÃO DE TODOS OS ELOS DA CADEIA, COMO BOAS PRÁTICAS, HIGIENE E DE COLHEITA NO PONTO IDEAL, AFIRMA FABIANA RUAS

da indústria de beneficiamento de grãos é uma excelente oportunidade de fornecimento de matéria-prima. Isso porque, para extrair o óleo, não há necessidade da ‘casquinha’ vermelha exterior. Os óleos se concentram dentro da semente”, diz.

Como existe muita variação na qualidade dos frutos da pimenta rosa, explica o empresário, a Indicação Geográfica trará um padrão para ser mostrado ao mercado. “Isso dá garantia de qualidade ao cliente e traça uma meta para o produtor. E há muito mercado. A pimenta rosa pode ser utilizada de várias formas, como condimento, na extração de óleos essenciais e hidrolatos e até cervejas, cachaças, doces e diversos outros produtos que já estão sendo produzidos no Brasil”.

IG ESTÁ CHEGANDO!

A discussão em torno da Indicação Geográfica (IG) da pimenta rosa caminha junto com a história da agricultura

de vários municípios do Norte do Estado. Essas características, encontradas somente no Espírito Santo, são uma coroação do trabalho feito ao longo dos anos por produtores e, claro, pesquisadores. Entre os atores envolvidos no processo estão produtores rurais, Incaper, associações, Ufes, Ifes e outras instituições.

“As expectativas são enormes, pois elas consolidam o trabalho em uma região e referenda o feito ao longo dos anos. Quando reconhecida, ela vai consolidar todo esse trabalho”, explica Reginaldo Castro, presidente da Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo (Nativa).

Em Nativo, São Mateus, sede da Nativa, está toda a pujança, todo o protagonismo da cadeia produtiva, explica a bióloga do Incaper, Fabiana Ruas, que integra o grupo de discussão da IG e oferece orientação e assistência aos produtores e extrativistas. “Refizemos o mapa com ajuda do Incaper, que emitiu laudo juntamente com a Secretaria de Agricultura (Seag), até por orientação do próprio INPI e do Instituto Inovates (contratado pelo Sebrae/ES). Estamos muito esperançosos da aprovação”, afirma.

“A produção partiu para o associativismo, cooperativismo e indústria. Avançamos muito na cadeia produtiva. Nenhum outro Estado conseguiu atingir esse patamar. Há um grande avanço nas pesquisas, fitoquímica, manejo para cultivo comercial, beneficiamento e processamento. Temos um produto final impecável em função de todos os elos da cadeia: produtores e extrativistas há anos participando de capacitações, de boas práticas, higiene e de colheita no ponto ideal de maturação”, conta a bióloga.

Algumas famílias colhem, segundo ela, até 200 kg do fruto da aroeira por dia. “Além disso, hoje temos viveiristas produzindo mudas clonais de excelente qualidade, tudo isso foi somando para conseguir esse padrão de excelência e que se encaixa nas exigências da IG”.



REGINALDO CASTRO, PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE AROEIRA DO ESPÍRITO SANTO (NATIVA)

Estima-se que, só em Aracruz, em 2019, haviam 850 famílias entre produtoras e extrativistas. Na Grande São Mateus, mais de 300. Mais para o Noroeste, no polo de Boa Esperança- Milar, há mais de 100 famílias. São entre 1.200 e 1.300 hectares de área cultivada comercialmente. Em 2021, a previsão é de exportar 650 toneladas. O quilo da pimenta é vendido por cerca de R\$ 10 a R\$ 11, o que pode variar conforme a qualidade.

ATÉ CERVEJA E CACHAÇA À BASE DA ESPECIARIA

Os Campos, de Barra do Riacho, zona industrial de Aracruz, sempre foram ligados ao ramo de alimentos. O restaurante da família existe há 54 anos na localidade. O patriarca Otacílio Campos, falecido há dez, era um chef conhecido e cozinhou até para o príncipe Charles e a princesa Daiana, quando

estiveram no Espírito Santo, em visita à Suzano, na década de 1990.

Mas a pandemia da Covid-19 os impactou diretamente. Além de terem que fechar o tradicional estabelecimento, o filho Anderson do Rosário Campos, dono de uma empresa de inspeção de solda, ficou impossibilitado de prestar o serviço para indústrias de alimentos em todo o Brasil.

A volta por cima veio da cultura em ascensão na região. De olho no movimento em torno da pimenta rosa, Anderson passou a se informar sobre a especiaria, testou as plantas do próprio quintal e reaproveitou toda a estrutura do restaurante para desidratar o fruto da aroeira para o mercado de exportação e ainda transformar o condimento em cachaça.

A ideia surgiu das viagens constantes a Salvador, onde se tornou apreciador da cachaça Gabriela, com várias versões saborizadas. “Descobri um valor agregado da pimenta rosa e me envolvi por esporte. Catando a mão, separando os grãos e fazendo um



trabalho completamente diferente das indústrias”, conta o empresário.

Anderson produz, em média, 70 litros da bebida por batelada a cada 15 dias. O processo é bem artesanal e utiliza os equipamentos em inox da cozinha inativa do restaurante. “É um produto que, se eu fizer cem litros, vendo tudo. Caiu no gosto, não sobra”, diz o empresário, que vende a cachaça entre amigos e pela internet.

O destilado artesanal é só uma parte dos novos negócios dos Campos nos últimos dois anos. Segundo Anderson, as primeiras edições da bebida foram feitas com pimenta nativa, adquirida junto aos indígenas de Aracruz. A partir de 2022, a expectativa é de a matéria-prima vir da produção própria de 25 mil pés plantados há um ano. “A planta começa a produzir normalmente em dois anos, mas de dezembro a janeiro costuma ocorrer uma safra ‘temporona’ e devo colher umas cinco toneladas”, diz Anderson.

A rede de apoio contribui para o sucesso da família com pimenta rosa. O empresário teve suporte do exportador Tarcísio Malacarne “que começou a me inserir no mercado, dando toda instrução e ajudando a montar a base”.

De acordo com Anderson, no interior do restaurante ele adaptou os congeladores e self-services como estufas infravermelhas para obter produto de qualidade superior, mantendo todas as propriedades da aroeira valorizadas pelos compradores.

Além da cachaça, em Regência (Linhas) já existe cerveja à base de pimenta rosa. “A pimenta rosa é um produto que pode agregar valor sem interferir no mercado do condimento. Trata-se de um mercado que, muitas vezes, absorve os resíduos da produção, usando para adubar, embora seja um material riquíssimo. Ao produzirem cerveja, cachaça e hidrolatos, esses produtores estão dando uma destinação muito mais nobre à especiaria”, avalia Fabiana Ruas, bióloga do Incaper.

**AO PRODUZIREM
CERVEJA, CACHAÇA
E HIDROLATOS,
PRODUTORES
DÃO DESTINAÇÃO
MAIS NOBRE À
ESPECIARIA**

TECNOLOGIA CAPIXABA A SERVIÇO DOS MELHORES GRÃOS



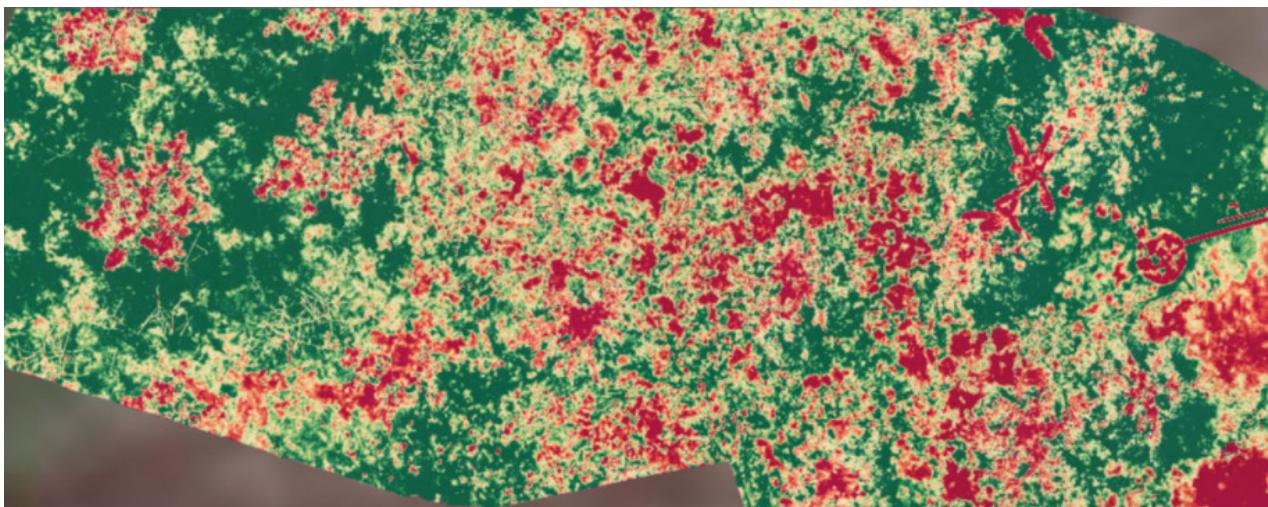
O processo de produção e beneficiamento de um produto agrícola tem fases diversas e importantíssimas para oferecer, ao consumidor ou à indústria, um produto final de qualidade. Escolha das sementes, manejo apropriado da plantação, colheita e beneficiamento dos frutos.

No caso da pimenta rosa, um dos desafios foi a escolha e destinação correta dos grãos. “Na indústria, quando a pimenta rosa é beneficiada, jogam todos os grãos misturados na máquina e separam só pela aparência externa. Se é bastante avermelhado, é bem quisto. Se é mais feinho, é descartado e sub aproveitado”, avalia Fidelis Zanetti de Castro, professor doutor em Matemática Aplicada, com ênfase em Inteligência Computacional no campus Serra do Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes).

Nem sempre a bela capa de um livro traz uma bela história. Por isso, Zanetti e outros pesquisadores

trabalharam num projeto chamado “Pink Pepper Qualifier: determinação da qualidade produtiva dos frutos da aroeira (*Schinus terebinthifolius Raddi*)”. O projeto concorreu com outros 163 e ficou em 1º lugar do Espírito Santo e em 6º lugar do Brasil. A ideia foi criar um índice de qualidade da pimenta rosa

**PROJETO DO IFES PARA
GERAÇÃO DE ÍNDICE DE
QUALIDADE DA PIMENTA
ROSA FICOU EM 6º LUGAR
NO BRASIL**



**MAPEAMENTO
DAS REGIÕES
PRODUTORAS
CONTOU COM
SOBREVOO
DE DRONE E
EQUIPAMENTO
COM CÂMERA NIR,
IDENTIFICANDO AS
PLANTAS MAIS OU
MENOS SAUDÁVEIS**

colhida. “A qualidade do fruto pode ser melhor mensurada pelo que tem dentro, não apenas pela aparência”, conta o pesquisador.

Diferentes tipos de produtores (que usam ou não agrotóxico) com diferentes técnicas de manejo e, no final das contas, os atravessadores, pagam um preço único pelo quilo. “Queremos uma IG justamente para ter produto diferenciado. A gente precisa valorizar o produtor que faz qualidade. Mas só consigo especificar se tiver um critério que permita qualificar”.

E nada melhor do que usar a tecnologia para ajudar nesse trabalho. O grupo, formado por outros professores e estudantes do Ifes, além da bióloga do Incaper, Fabiana Ruas, que trabalha no front da obtenção da Indicação Geográfica da pimenta rosa no Estado, determinou um conjunto de parâmetros que permite estabelecer o mais corretamente possível o nível de qualidade do fruto.

O primeiro passo foi mapear regiões produtoras com sobrevoo de drone e equipamento com câmera NIR, que consegue identificar as plantas mais saudáveis ou menos saudáveis.

“Quanto mais verde, mais qualidade do ponto de vista da máquina. A informação da primeira caracterização vai ser cruzada com outros dados. A terceira etapa é ainda mais determinante. No

laboratório de química do Ifes, é usada a máquina Espectrômetro de Raman, que emite ondas sobre as amostras de frutos, caracteriza seu interior e gera resposta em gráficos”, explica Zanetti de Castro.

Dessa forma, é possível saber o que tem dentro do fruto, numa espécie de ressonância magnética. E é a parte mais importante para geração de dados. A previsão é de consolidar essa base de dados até abril de 2022 e o aplicativo, em dezembro de 2022.

Depois desse trabalho de colheita e cruzamento de informações, surge o uso do aplicativo. “Será criado um novo mapa, para agregar as visões de diferentes especialistas e ter a região de plantio segmentada, separadas por cor. Daí, os alunos vão fotografar regiões diferenciadas por cor e formar banco de dados por fotos. Será o quarto banco de dados. Com as fotos, vão colocar como se fosse um QR Code, uma etiqueta. As fotos rotuladas vão alimentar as redes neurais, que aprendem a partir das fotos”, conta o matemático.

O projeto vai além da classificação das pimentas. É uma forma de criar trabalhos tecnológicos no campo. “Os estudantes poderão ser donos da startup para fazer a tecnologia chegar ao mercado. Mas ainda não sabe se será uma empresa. Mas, a partir da tecnologia, pode-se ter certificação de que se está comprando o que foi prometido”, finaliza.

Kifrango

A única marca capixaba com selo de Minerais Orgânicos Alltech.

VANTAGENS DOS MINERAIS ORGÂNICOS

Para quem consome:

- Carnes mais saborosas, macias e suculentas
- Maior rendimento no preparo
- Mais saúde, pela garantia de estar consumindo um produto livre de contaminantes
- Alto valor nutricional

Para os frangos:

- Garantia de ração de qualidade sem possibilidade de contaminação da carne com metais pesados, dioxinas e PCB's
- Melhor saúde intestinal e maior aproveitamento dos nutrientes da ração
- Maior biodisponibilidade de minerais na alimentação



PROTEINORTE INICIA PROJETO PARA CONSTRUÇÃO DE INCUBATÓRIO EM SOORETAMA

A Proteinorte Alimentos deu início ao estudo do projeto para instalação de incubatório no município de Sooretama, norte do ES. Na primeira etapa foi escolhida a área para construção e agora estamos na etapa de licenciamento ambiental para aprovação da instalação e início das obras. Na primeira etapa a capacidade será de 2.167.000 ovos férteis/mês, com produção de 1.800.000 pintinhos/mês. Essa capacidade será ampliada ao longo dos meses. Tendo um controle ainda mais rigoroso sobre a qualidade, sanidade e biossegurança dos pintinhos com 1 dia de vida, melhoraremos a qualidade da nossa criação (aves) e do nosso produto final (frango).



Frangos
alimentados com
**MINERAIS
ORGÂNICOS**

**PRODUTO
CAPIXABA** 100%

**Kifrango**

A VIDA PEDE MAIS SABOR

 Kifrango.com.br
  Siga nossas redes sociais

 **PROTEINORTE**

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





prosper

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

SEBRAE

A força do empreendedor brasileiro.



O ESTADO "MAIS ARDIDO" DO PAÍS

ROSIMERI RONQUETTI
jornalismo@conexaosafra.com

O Espírito Santo tornou-se, em 2018, o maior produtor de pimenta-do-reino do país, superando o Pará. Os dados são da última Pesquisa Agrícola Municipal (PAM), divulgada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Em 2020, a produção foi de 67.594 mil toneladas, segundo dados do IBGE elaborados pelo Instituto Capixaba de

Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) em uma área colhida de 17.100 hectares. São Mateus, no Norte do Estado, é o maior produtor capixaba da especiaria.

O engenheiro agrônomo com Mestrado em Agricultura Tropical Wellington Secundino afirma que, apesar de ter chegado ao Estado ainda na década de 1950, só em 2003, com a criação do Plano Estratégico de Desenvolvimento da Agricultura Capixaba (Pedeag), a pipericultura ganhou força e se expandiu no Espírito Santo.



PARA SECUNDINO, SÓ DEPOIS DA CRIAÇÃO DO PEDEAG A PIPERICULTURA CAPIXABA SE DESENVOLVEU

“Só depois disso a pipericultura começou a receber incentivos para expandir os recursos técnicos e financeiros, implementar o Programa Estadual de Pipericultura e ampliar as atividades de assistência técnica, financiamento, gestão associativa e cooperada”, destaca Secundino, que na época coordenou o programa.

A partir daí foram criados a Cooperativa dos Produtores Agropecuários da Bacia do Cricaré (Coopbac), o Comitê Gestor Estadual da Pipericultura, a Associação Capixaba dos Exportadores de Pimenta e Especiarias, o edital de pesquisa pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo (Fapes), com recursos exclusivos para a pimenta, e instalado o Centro Universitário do Norte do Espírito Santo (Ceunes/Ufes), contemplado com um curso de agronomia e, posteriormente, mestrado em Agricultura Tropical, com inúmeras pesquisas relacionadas à pimenta.

“Com tudo isso acontecendo, as instituições voltaram a financiar a atividade em grande escala, principalmente via Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), surgiram novos e modernos viveiros de produção de mudas e o Incaper passou a promover cursos, encontros, reuniões e palestras em praticamente quase todos os municípios do Estado, divulgando as vantagens da cultura”, diz Wellington.

A estiagem foi outro importante acontecimento para o Espírito Santo alcançar o posto de maior produtor de pimenta-do-reino. “A grande estiagem de 2014 a 2016 também influenciou. Os produtores verificaram que a pimenta é mais rústica do que o café conilon, suportando melhor o estresse e ainda usando muito menos defensivos. A partir desse período, a pimenta passou a ser uma segunda cultura quase obrigatória para as pequenas propriedades, juntamente com o café”, avalia o especialista.

Além de todo trabalho feito para o desenvolvimento da pipericultura, o diretor administrativo da Coopbac, Erasmo Negril, pontua alguns motivos que, para ele, ajudaram o Estado a chegar à atual posição no ranking nacional, entre eles o preço.

“O Espírito Santo possui uma localização estratégicamente favorável ao cultivo da pimenta-do-reino,

A LOCALIZAÇÃO ESTRATÉGICA DO ESPÍRITO SANTO ENTRE AS LINHAS DO EQUADOR E DO TRÓPICO DE CAPRICÓRNIO O INCLUI NA FAIXA MUNDIAL DA PRODUÇÃO DE ESPECIARIAS

pelo clima tropical atlântico e o posicionamento entre as linhas do Equador e do Trópico de Capricórnio. Essa faixa, em nível global, contempla geograficamente a concentração mundial de especiarias. A localização, aliada ao espírito empreendedor do agricultor capixaba, transformou a cultura da pimenta-do-reino, antes regionalizada, em uma atividade agrícola praticada em vários municípios do Estado. Sem contar o incentivo do preço, principalmente entre 2014 e 2016, quando o quilo da pimenta chegou a dez dólares e o número de novos pipericultores aumentou freneticamente”, destaca Negrão.

INCLUSIVO E SUSTENTÁVEL

Para Erasmo, a pipericultura é uma atividade inclusiva e sustentável, e a previsão é que o mercado da pimenta-do-reino se mantenha em alta. “A produção de pimenta é uma atividade extremamente inclusiva, pois valoriza jovens e mulheres que atuam na atividade laboral, traz renda ao produtor e é extremamente sustentável quanto ao meio ambiente. Embora o custo de implantação seja extremamente alto, o mercado tende a manter-se firme”.

Pimenta do Reino			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	2.665	7.597	2.851
2015	3.998	13.863	3.467
2016	6.800	12.801	1.883
2017	9.701	34.591	3.566
2018	15.208	60.425	3.973
2019	15.784	62.633	3.968
2020	17.100	67.594	3.953

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir dos dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.

Municípios mais representativos na produção de pimenta do reino em 2020

Município	Produção (t)	(%)
São Mateus	22.000	32,55%
Jaguaré	8.200	12,13%
Vila Valério	5.813	8,60%
Rio Bananal	4.950	7,32%
Nova Venécia	4.118	6,09%
Pinheiros	4.000	5,92%
São Gabriel da Palha	3.438	5,09%
Sooretama	3.000	4,44%
Conceição da Barra	2.726	4,03%
Boa Esperança	2.450	3,62%
Linhares	1.400	2,07%
Pedro Canário	1.280	1,89%
Governador Lindenberg	520	0,77%
Vila Pavão	490	0,72%
Montanha	455	0,67%
São Domingos do Norte	440	0,65%
Marilândia	400	0,59%
Águia Branca	279	0,41%
Ponto Belo	256	0,38%
Aracruz	200	0,30%
Ecoporanga	195	0,29%
Barra de São Francisco	190	0,28%
Mantenópolis	105	0,16%
Colatina	90	0,13%
Pancas	90	0,13%
Serra	80	0,12%
Água Doce do Norte	60	0,09%
Guarapari	50	0,07%
São Roque do Canaã	39	0,06%
Itarana	32	0,05%
Mucurici	32	0,05%
Fundão	27	0,04%
Itapemirim	25	0,04%
Ibiraçu	23	0,03%
Baixo Guandu	21	0,03%
Santa Teresa	19	0,03%
Alto Rio Novo	18	0,03%
Itaguaçu	15	0,02%
Santa Leopoldina	15	0,02%
Presidente Kennedy	10	0,01%
Anchieta	9	0,01%
Laranja da Terra	8	0,01%
Afonso Cláudio	7	0,01%
Cachoeiro de Itapemirim	6	0,01%
Muqui	5	0,01%
Piúma	4	0,01%
Viana	4	0,01%
Total	67.594	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2020.

Chegou o EcoPick
100% elétrico



Carga: 600kg
Reboque: 2t
Autonomia: 110km

www.keyu.com.br

 **KEYU**
Brasil

AGRICULTURA FORTE CONSTRUÍDA COM A PARCERIA DO PODER PÚBLICO E O PRODUTOR RURAL

CONCURSO DE QUALIDADE DO CAFÉ ARÁBICA DE IBATIBA 2021

O Concurso de Qualidade do Café Arábica de Ibatiba 2021, realizado pela Prefeitura de Ibatiba, por meio da Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio, em parceria com o Incaper, demonstrou uma clara evolução da cafeicultura de Ibatiba, onde o produtor mudou seus métodos e está conseguindo resultados de destaque no estado. A premiação aconteceu no dia 8 de novembro, na Câmara Municipal, e todos os finalistas alcançaram notas acima de 83 pontos e, entre eles, oito ficaram acima de 85, destacando que, para ser considerado café especial, o produto deve ter, no mínimo, 80 pontos.



CAFEICULTORES PRESENTES NA SEMANA INTERNACIONAL DO CAFÉ EM BH

A Secretaria de Agricultura, Indústria e Comércio de Ibatiba também deu apoio a produtores de café do município que participaram da Semana Internacional do Café (SIC), em Belo Horizonte. Levaram seus cafés ao evento, os produtores Assildo Dias da Silveira, da Cabeceira do Rio Pardo, que foi o primeiro colocado no Concurso de Qualidade do Café Arábica de Ibatiba 2021, na categoria Via Seca – Café Natural – com 86,6 pontos, além de Hélio Moreno Rodrigues, do Córrego Cafarnaum, terceiro lugar, na mesma categoria, com 85,8 pontos, e Fabricio Osório de Moraes, da comunidade da Água Potável. Eles participaram da roda de negócios da SIC, onde o café de Ibatiba recebeu muitos elogios e foram fechados bons negócios.



PRIMEIRA ENTREGA DO PROGRAMA COMPRO DIRETA DE ALIMENTOS

Ibatiba já realizou a primeira entrega de cestas de alimentos do programa Compra Direta de Alimentos (CDA), numa parceria entre a Prefeitura e o Governo do Estado, por meio da Secretaria de Estado do Trabalho, Assistência e Desenvolvimento Social (Setades). No município, o programa é realizado por meio da Secretaria Municipal de Assistência Social, com a parceria da Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio. O CDA envolve agricultores familiares de Ibatiba que fornecem os alimentos para as cestas distribuídas a 60 famílias em situação de vulnerabilidade social e de insegurança alimentar e nutricional, por meio do Cras. Os alimentos também são direcionados para a Apae, Sociedade Pestalozzi e Casa Lar.



PREFEITURA BUSCA FORTALECER FEIRA DO PRODUTOR

A Feira do Produtor acontece dentro da parceria entre a Associação dos Feirantes e a Prefeitura Municipal de Ibatiba e já funciona há mais de 10 anos na cidade. A feira já virou tradição toda sexta-feira, das 16h30 às 21 horas, na Praça do Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes). O objetivo da parceria é apoiar o desenvolvimento da agricultura familiar e propiciar a oferta de alimentos frescos e saudáveis à população. São comercializados produtos da roça, como hortifrutigranjeiros, broa de fubá, biscoitos, rapadura, frango caipira, caldo de cana, pastel, entre outros alimentos, além de alguns produtos artesanais. A Prefeitura paga mensalmente o Ticket-Feira aos servidores do Poder Executivo municipal como forma de garantir uma injeção de recursos na Feira do Produtor. Atualmente uma parceria com o Sebrae busca fortalecer ainda mais as ações entre Prefeitura e Agricultura Familiar, tendo em vista que, recentemente, o Galpão dos Feirantes foi reformado e equipamentos foram disponibilizados, por meio de parceria com o Governo do Estado.



CURSOS DO SENAR FORAM RETOMADOS PÓS PANDEMIA

Com a diminuição da pandemia, a Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio de Ibatiba promoveu conversa com o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar), por intermédio do Sindicato Rural de Ituá e Ibatiba (Patronal) sobre a retomada de cursos e treinamentos para o setor. A partir daí, muitas ações foram realizadas, em parceria com essas organizações e o programa Ibatiba D'Elas, em muitas destas, como a visita técnica das mulheres rurais à Associação Mulheres do Canaá, em São Roque do Canaá, o curso sobre Associativismo e Cooperativismo, na comunidade do Pontal, e outro sobre Congelamento de Alimentos, no Córrego Perobas, entre outros.



PARCERIAS SÃO ESSENCIAIS NA EVOLUÇÃO DA AGRICULTURA DE IBATIBA

A evolução da agricultura em Ibatiba passa pelo fortalecimento de parcerias que têm propiciado a concretização de muitas ações em prol dos produtores rurais do município. Parcerias como a do Incaper que, além de dividir a sede com a Secretaria, na chamada “Casa de Pau”, já se tornou parceira natural em todas as iniciativas no município. Mas também fazem parte dessa caminhada parceiros como o Senar, por meio do Sindicato Rural de Ituá e Ibatiba, a Fetaes, o Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Ibatiba, o Sebrae/ES, Governo do Estado, por intermédio da Secretaria de Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca, e Banestes.



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE IBATIBA (SIMI) EFETIVADO

O Serviço de Inspeção Municipal de Ibatiba (Simi) foi criado em 2019 e regulamentado, por meio de decreto, no início de 2020, mas as atividades foram iniciadas, a todo vapor, no início de 2021. Os primeiros selos já foram entregues a empreendimentos do município que, agora, está buscando sua adesão ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar de Pequeno Porte (Susaf/ES). Este sistema promove a equivalência entre os serviços de inspeção municipais (SIM) e o estadual (Serviço de Inspeção Agroindustrial de Pequeno Porte – Siapp), permitindo que a comercialização, inicialmente restrita ao município, se estenda ao estado.



AGRICULTORES DE VÁRIAS COMUNIDADES ATENDIDOS COM MÁQUINAS DO PRONAF

Em Ibatiba, os agricultores familiares também são atendidos por serviços realizados pelo Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf). Isso é feito por meio da Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio e pelo Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável (CMDRS) – o Conselho do Pronaf – que realiza um sorteio para definir em qual comunidade as máquinas atenderão os agricultores. Diversas comunidades foram atendidas este ano de 2021, nas quais os agricultores contam, ainda, com dois operadores de trator que trabalham com implementos, como arado, rotativa, batedeira de cereais e lâmina para limpar carreadores. Os produtores fazem as requisições das horas e, após o pagamento, eles entram em uma lista de espera, para serem atendidos com retroescavadeira ou trator.

O Conselho do Pronaf, além de decidir sobre esse atendimento de máquinas, também discute metas de curto, médio e longo prazo para a agroindústria, agropecuária, cafeicultura, floricultura e fruticultura de Ibatiba, além de outros temas como o Programa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Proater), por exemplo, sempre debatendo e pensando o futuro do setor agrícola do município.



PREFEITURA MUNICIPAL DE
IBATIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA,
INDÚSTRIA E COMÉRCIO







TRINTA EXPERIÊNCIAS SÃO FORMALIZADAS NAS MONTANHAS CAPIXABAS

LEANDRO FIDELIS
jornalismo@conexaosafra.com

O ano de 2021 fecha com a validação de 30 produtos de turismo de experiência nas Montanhas Capixabas. Os lançamentos foram formalizados por programas como o “Espírito X”, capitaneado pelo Sebrae/ES, e o “Experiências do Brasil Rural”, uma parceria entre os ministérios do Turismo (MTur) e da Agricultura (Mapa) e Universidade Federal Fluminense (UFF), que contempla apenas Venda Nova do Imigrante, a “Capital Nacional do Agroturismo”.

O TURISMO DE EXPERIÊNCIA
FOI DESTAQUE EM 2021, COM
CAPACITAÇÕES, FEIRAS E
LANÇAMENTOS NO ROTEIRO
DE AGROTURISMO



MARCELO TOMÉ (UFF), CAROLINA FÁVERO (MTUR), A MESTRANDA E FACILITADORA NATÁLIA SPITZ, A SECRETÁRIA DE TURISMO DE VENDA NOVA, CARLA CALIMAN, E A TURISMÓLOGA E PROPRIETÁRIA DA CANALTURES, HELINA CANAL: EXPERIÊNCIAS DO BRASIL RURAL

Com o avanço da vacinação contra a Covid-19, o setor investiu forte na capacitação de empreendimentos de turismo rural e em feiras como RuralturES e Exposul Rural Raízes para atrair mais turistas e agregar valor aos negócios, bastante prejudicados no auge da pandemia. O Estado tem tudo para se tornar referência nacional em experiências além da simples visita às propriedades rurais e do comércio de produtos da agroindústria.

O “Espírito X” é uma metodologia de capacitação para o turismo de experiência. Com consultoria da Boomerang, o programa envolveu cervejarias, cafeicultores e donos de cafeterias, além de uma área de lazer com muares, num total de 21 iniciativas, dos municípios

de Afonso Cláudio, Venda Nova, Castelo, Conceição do Castelo, Vargem Alta e Domingos Martins nos meses de outubro e novembro.

A empresa contratada atua diretamente na cocriação e estruturação das experiências com o intuito de auxiliar o empreendedor a aumentar e diversificar sua fonte de renda através da oferta de serviços. Segundo a consultora Cássia Coppo, os empreendedores saíram “com as experiências formatadas com a ideação e compreensão da experiência turística como grande aliado para os negócios, de acordo com a tendência publicada pela Organização Mundial do Turismo”.

A estreia dos novos produtos de experiência ocorreu durante a RuralturES 2021 (Feira Estadual de Turismo Rural),



“É MAIS UM DESTAQUE PARA O DESTINO MONTANHAS CAPIXABAS NO CENÁRIO NACIONAL”, COMENTA LEANDRO CARNIELLI

de 25 a 28 de novembro, no Centro de Eventos de Venda Nova, que teve como tema “Turismo de Experiências”. Um exemplo foi a proposta da Piwo Cervejaria com o lançamento da “Doppelbock”, uma cerveja com ar de sobremesa. Ao entrar em contato com a bebida, um artefato de metal quente carameliza os açúcares residuais, gerando aromas e sabores de caramelo, marshmallow e maltado intenso.

A experiência continua com a sensação da diferença térmica entre a espuma e o líquido. A espuma fica morna, enquanto o líquido continua frio. Segundo o cervejeiro Tedesko Almeida, o objeto conhecido como “bierstacheln” surgiu da necessidade de esquentar as cervejas que ficavam armazenadas a baixas temperaturas em celeiros na Alemanha. A novidade fez muito sucesso na RuralturES.

Após a Feira, a segunda missão dos participantes do “Espírito X” será a criação de um roteiro de cervejarias artesanais e cafés especiais, com lançamento

previsto para 2022. O único empreendimento não ligado ao segmento que participa do programa é a Área de Lazer Celso de Oliveira, de Conceição do Castelo. O proprietário pretende investir em passeios de mula pelas regiões cortadas pela Rota Imperial.

O Montanhas Capixabas Convention & Visitors Bureau, realizador da RuralturES, mobilizou e envolveu o trade para a capacitação com o “Espírito

**O ESPÍRITO SANTO PODE SE
TORNAR REFERÊNCIA NACIONAL
EM EXPERIÊNCIAS ALÉM DA
SIMPLES VISITA AOS SÍTIOS E
FAZENDAS E DO COMÉRCIO DE
PRODUTOS DA AGROINDÚSTRIA**

FOTO GABRIEL LORDÉLLO/MOSAICO IMAGEM



O SUPERINTENDENTE DO SEBRAE/ES, PEDRO RIGO, AFIRMA QUE O TURISMO DE EXPERIÊNCIA É UMA NOVIDADE NO ATENDIMENTO DA ENTIDADE

X". De acordo com o presidente, Leandro Carnielli, o legado do programa de capacitação é a inserção desses produtos de experiências no mercado. "É mais um destaque para o destino Montanhas Capixabas no cenário nacional. Nós estamos promovendo capacitação, criação de novos produtos e a política de regionalização no território", destaca.

O superintendente do Sebrae/ES, Pedro Rigo, afirma que o turismo de experiência é uma novidade no atendimento da entidade, que criou metodologia para os equipamentos turísticos se prepararem para receber o turista. "Propriedades que produzem cafés especiais, empreendimentos de cerveja artesanal e a Expedição Tropeira, brilhante movimento cultural e tradicional capixaba, agora têm uma oportunidade de agregar valor ao serviço que já fazem. Para o Sebrae, trabalhar o turismo de experi-

ência foi uma oportunidade importante, pois temos condições hoje de expandir esse atendimento em várias outras atividades, valorizando, agregando valor e criando fluxo turístico diferenciado, principalmente na área rural".

ROTEIRO

Outros 11 produtos e atividades de experiência turística foram lançados dentre 35 participantes da etapa inicial do projeto "Experiências do Brasil Rural". Nos dias 8 e 9 de dezembro, representantes do MTur e da UFF estiveram em Venda Nova do Imigrante para validá-los. O "Roteiro Agroturismo" é um dos oito selecionados no Brasil para integrar o projeto.

A cidade foi proponente e contemplada com o roteiro graças a uma ação

FOTOS LEANDRO FIDELIS E DIVULGAÇÃO



LUCIANO STELZER, PRESIDENTE DA AGROTURES, E LENISE LOUREIRO, SECRETÁRIA DE ESTADO DE TURISMO

em conjunto das secretarias municipais de Turismo, Cultura e Artesanato e de Agricultura, com o apoio do Agrotur e do Convention. O “Roteiro Agroturismo” é caracterizado pela influência da imigração italiana, em especial nas tradições gastronômicas, e envolve propriedades rurais familiares, hotéis, pousadas e restaurantes.

Foram formalizados nessa fase os produtos e atividades: cervejarias artesanais (Altezza e Piwo, que também participam do “Espírito X”), socol (Sítio Lorenção), café (Fazenda Carnielli), massas (Venturim e La Bella Vista), geleias (Dona Martha Delícias), queijos (Monticiello e Sabor nas Montanhas), palmito (Venturim Conservas), Lavanda (Khas Café) e turismo receptivo (Canaltures).

As capacitações e mentorias para o desenvolvimento do turismo no campo tiveram início em maio, on-line. Além do treinamento, foram realizadas neste período outras ações, como a participação dos Queijos Monticiello no Festival de Turismo de Gramado (Festures), em novembro, e

a produção de um vídeo sobre o preparo da “Polenta dell’Immigrato”, gravado no Restaurante Nossa Vida, a ser veiculado em janeiro como material de divulgação da rota turística.

A coordenadora de Turismo Social, braço da Coordenação Geral de Turismo Responsável do MTur, Carolina Fávero, define como experiência em turismo a formatação de um produto mais personalizado, com poucas pessoas vivenciando algo específico da cultura local. Segundo a coordenadora, o Ministério tem estudos que apontam crescimento da procura de experiências muitas vezes ligadas à natureza (em locais abertos e destinos mais próximos, por exemplo) no pós-pandemia.

“O turista quer aprender alguma coisa com a viagem, interagir de maneira verdadeira com a comunidade. Isso é valorizar a própria cultura do lugar. E Venda Nova já fazia isso sem saber se tratar de experiência em muitos casos. Os novos produtos vão aumentar a competitividade do roteiro no mercado nacional e pode se tornar um ‘case’ de sucesso”, diz Carolina, antecipando a possibilidade de uma



“PRECISAMOS DAR VISIBILIDADE E CRIAR NOVAS POSSIBILIDADES PARA OS EMPREENDIMENTOS SE DESENVOLVEREM. ESTAMOS FAZENDO UM TRABALHO DE ORIENTAÇÃO E CAPACITAÇÃO TÉCNICA PARA MELHORAR E FORTALECER CADA VEZ MAIS O NOSSO AGROTURISMO, QUE MOSTROU VENDA NOVA PARA O MUNDO. SÓ RECEBEMOS COMENTÁRIOS POSITIVOS. MUITO IMPORTANTE O ENTROSAMENTO COM OUTROS MUNICÍPIOS, NÃO SÓ EM NÍVEL DE ESTADO, MAS TAMBÉM DE BRASIL”.

**PAULO MINETE,
PREFEITO DE VENDA NOVA DO IMIGRANTE**

NOITE CULTURAL EM VENDA NOVA, EM 9 DE DEZEMBRO, PARA LANÇAMENTO DE 11 PRODUTOS E ATIVIDADES DE EXPERIÊNCIA TURÍSTICA

segunda edição do programa com a inserção de outras cadeias alimentícias.

A secretária Municipal de Turismo, Carla Caliman, também representante do projeto, destaca o aumento da visibilidade que a proposta do “Experiências do Brasil Rural” traz para Venda Nova do Imigrante. “Temos um Roteiro de Agroturismo muito tradicional, com mais de 30 anos, e o projeto foi uma oportunidade de união entre empreendedores novos e pioneiros. Vivemos um momento desafiador, mas sabemos que a grande tendência é pelo ambiente rural, aberto, ou seja, tudo o que temos a oferecer”, diz.

Um período de dificuldades, mas também de oportunidades para os empreendedores se reinventarem. Esta é a avaliação do presidente da Associação de Agroturismo do Espírito Santo (Agrotures), Luciano Stelzer, para quem o programa “Experiências do Brasil Rural” surge no melhor momento. “O agroturismo sofreu muito com a pandemia, a exemplo de todos os outros segmentos. O movimento nas proprieda-

des rurais, hotéis e pousadas parou mais no início e o preço dos insumos subiram descontroladamente, complicando muito a vida do pequeno produtor e da agroindústria, sem condições de competir com mercado grande. Agora, temos oportunidade de promover experiências memoráveis para o turista chegar e participar de algum modo daquilo que a gente faz”, afirma Stelzer.

A secretária de Estado do Turismo, Lenise Loureiro, ressalta a união de esforços para o setor alavancar no Espírito Santo e conta com a participação do próprio capixaba na promoção dos destinos. “A gente quer realçar o turismo de experiência através de um conjunto de atores: poder público, setor produtivo e sociedade. O governo, por sua vez, investe nas estradas para o turista chegar com segurança aos destinos. Estamos lançando a campanha de verão ‘Capixabear’ para o capixaba ir ao encontro dos lugares e divulgá-los, levando sua opinião e orgulho de ser capixaba. A ideia é mostrar nossa diversidade de atrativos e de experiências turísticas no Espírito Santo”.



FOTO DIVULGAÇÃO/PREFEITURA VNI

RURALTURES E EXPOSUL RAÍZES CONFIRMADAS PARA 2022

Com a flexibilidade das restrições sanitárias da Covid-19, a Feira Estadual de Turismo Rural (RuralturES), em novembro, em Venda Nova do Imigrante, e a ExpoSul RaizES, em dezembro, em Cachoeiro de Itapemirim, atraíram visitantes e fomentaram negócios para dezenas de empreendedores rurais em 2021. Devido o sucesso dos eventos, os organizadores confirmaram novas edições nos mesmos meses do próximo ano.

A RuralturES 2021 surpreendeu o público que compareceu ao Centro de Eventos Padre Cleto Caliman, o "Polentão". A estrutura nos padrões das feiras nacionais do setor, as centenas de atrativos e a conexão com o ambiente rural e suas experiências agitaram a "Capital Nacional do Agroturismo". A feira é uma realização do Montanhas Capixabas Convention & Visitors Bureau, com a correalização do Sebrae-ES, Setur-ES, Agrotures e Prefeitura de Venda Nova e apoio da Aderes, Ifes, Senar-ES e Senac-ES e patrocínio do Sicoob.

Durante quatro dias de programação, stands divulgaram os nove municípios das Montanhas Capixabas e houve movimento em torno dos espaços dedicados às 12 cervejarias artesanais e aos cafés especiais. Além disso, a feira contou com propriedade sustentável modelo, "Promoção de Negócios", workshops relâmpago, feira com 65 expositores de 16 municípios capixabas, mini fazendinha, entre outras atrações. A próxima edição do evento será realizada de 10 a 13 de novembro, também em Venda Nova do Imigrante.

Já a ExpoSul RaizES 2021 teve cerca de 10 mil visitantes e movimentou R\$ 1,5 milhão em comercializações. O evento do setor agro, que aconteceu no Par-

FOTO THIERS TURINI



EXPOSUL RAÍZES

que de Exposições do Bairro Aeroporto, contou com programação diversificada e transmissão de atividades pela internet.

Em seus 105 estandes, estiveram envolvidas mais de 300 famílias como expositoras. Foram cerca de 15 mil itens comercializados. Além dos estandes, a ExpoSul, que ocupou uma área de 10 mil metros quadrados, teve uma programação que incluiu palestras e rodas de conversa sobre temas pertinentes à agroindústria, apresentações culturais e atrações recreativas e esportivas.

FOTO GABRIEL LORDÉLLO/MOSAICO IMAGEM



RURALTURES



O TUBÉRCULO SEGUE UMA LINHA
CONSTANTE DE PRODUÇÃO E É,
CADA VEZ MAIS, UTILIZADO POR
SUAS PROPRIEDADES ÚNICAS

INHAME: CULTURA SÓLIDA, CONSTANTE E QUE GERA INOVAÇÃO

FERNANDA ZANDONADI
jornalismo@conexaosafra.com

Tradicional nos pratos dos brasileiros, o inhame vai além do ensopado, do purê e das sopas. É tecnologia de ponta em prol da sustentabilidade. Um exemplo é um projeto desenvolvido por uma aluna da Escola Estadual Culto à Ciência, de Campinas (SP) que projetou um canudo biodegradável à base de inhame e gelatina. O composto se degrada após 20 minutos imerso em líquidos e é uma ótima notícia para o meio ambiente. Afinal, quem nunca viu a foto da tartaruga com um canudo plástico encravado no nariz?

Seja para usos diversos, seja como alimento, o inhame capixaba mostra sinais de que, cada vez mais, se consolida como cultura importante no Espírito Santo. Em 2020, mais de 95,4 mil toneladas saíram dos campos capixabas. A área colhida permanece constante, um pouco acima dos 3,4 mil hectares. O rendimento médio também se mostrou reto, com 27,9 mil quilos por hectare. A área ocupada e a quantidade produzida colocam o inhame entre as quatro principais culturas hortícolas produzidas nas terras capixabas.

“O mercado está muito bom. Na pandemia, várias atividades agrícolas tiveram dificuldade com transporte e comercialização. Mas os que tinham

Ano	Inhame		
	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	3.667	96.666	26.361
2015	3.099	84.582	27.293
2016	2.692	80.528	29.913
2017	3.252	89.891	27.641
2018	3.242	90.156	27.808
2019	3.301	91.221	27.634
2020	3.422	95.490	27.905

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do GCEA-ES/IBGE-LSPA de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019. *Os dados de 2020 são preliminares, estimados pela REAGRO-ES (Reunião Estadual das Estatísticas Agropecuárias do Espírito Santo).

FOTO DIVULGAÇÃO



FOTO DIVULGAÇÃO



O ESPÍRITO SANTO É O MAIOR PRODUTOR DE INHAME DO BRASIL

contratos, venderam com mais facilidade. Os que dependeram de atravessadores, viveram momentos mais difíceis. O inhame teve uma pequena queda de produção no início de 2021, mas voltou a aquecer agora. A produção deste ano deve seguir os números de 2020”, explica João Medeiros, extensionista do Incaper de Alfredo Chaves, município maior produtor do Espírito Santo.

“O mercado agrícola está abrindo novamente agora. Então, não dá para investir sem a certeza do que vai acontecer. Por isso a produção deve ficar igual a do ano passado”, avalia.

E isso é algo a se comemorar. O Espírito Santo é o maior produtor do tubérculo do Brasil e tem como municípios mais representativos Alfredo Chaves, Laranja da Terra, Marechal Floriano, Domingos Martins, Santa Maria de Jequitibá e Santa Leopoldina.

Os preços, segundo Medeiros, têm acompanhado a alta dos insumos. O que parece caro ao consumidor final, destaca, é equivalente aos custos do homem no campo. “Muitos acham que está caro, mas o preço está equivalente. Tivemos alta nos defensivos e adubos químicos. Claro, isso também limitou a produção. Já sentimos tam-

bém a crise mundial dos fertilizantes”, ressalta.

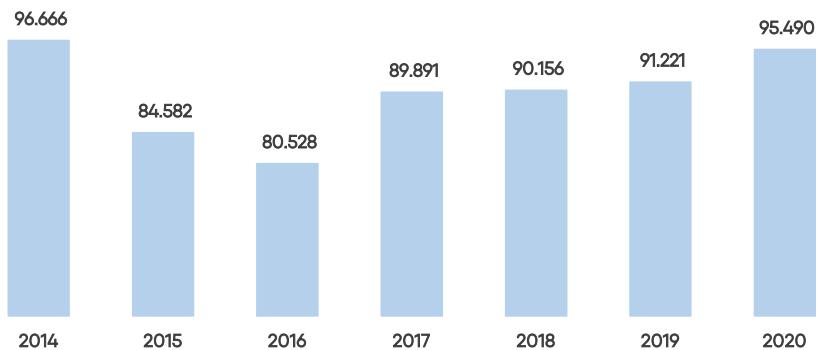
DESAFIOS NA PRODUÇÃO

Um novo fungo que acomete o inhame e a samambaia preta foi encontrado pela primeira vez no Brasil por pesquisadores do Incaper. O fungo, classificado como *Dematophora bunodes*, causa podridão mole da raiz, além de uma rápida murcha e morte da planta. A descoberta inédita foi realizada pelos pesquisadores do Incaper, Hélcio Costa e Inorbert de Melo, em conjunto com pesquisadores da Universidade Federal de Viçosa (UFV), e divulgada no primeiro semestre de 2021.

“O produtor deve ficar atento a mais esses sintomas. Caso ele suspeite que a lavoura pode ter sido infectada pelo fungo, pode levar o tubérculo ou a planta afetada para os escritórios do Incaper ou para o Centro de Pesquisa Serrano, para que possamos fazer a avaliação”, orientou Inorbert de Melo, na ocasião.

A detecção de *Dematophora bunodes* no Estado foi feita no município de Venda Nova do Imigrante e, desde julho de 2015, trabalhos taxonômicos clássicos e moleculares foram desenvolvidos para a confirmação do patógeno.

Inhame – Produção (t)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do GCEA-ES/IBGE-LSPA de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019.
*Os dados de 2020 são preliminares, estimados pela REAGRO-ES (Reunião Estadual das Estatísticas Agropecuárias do Espírito Santo).

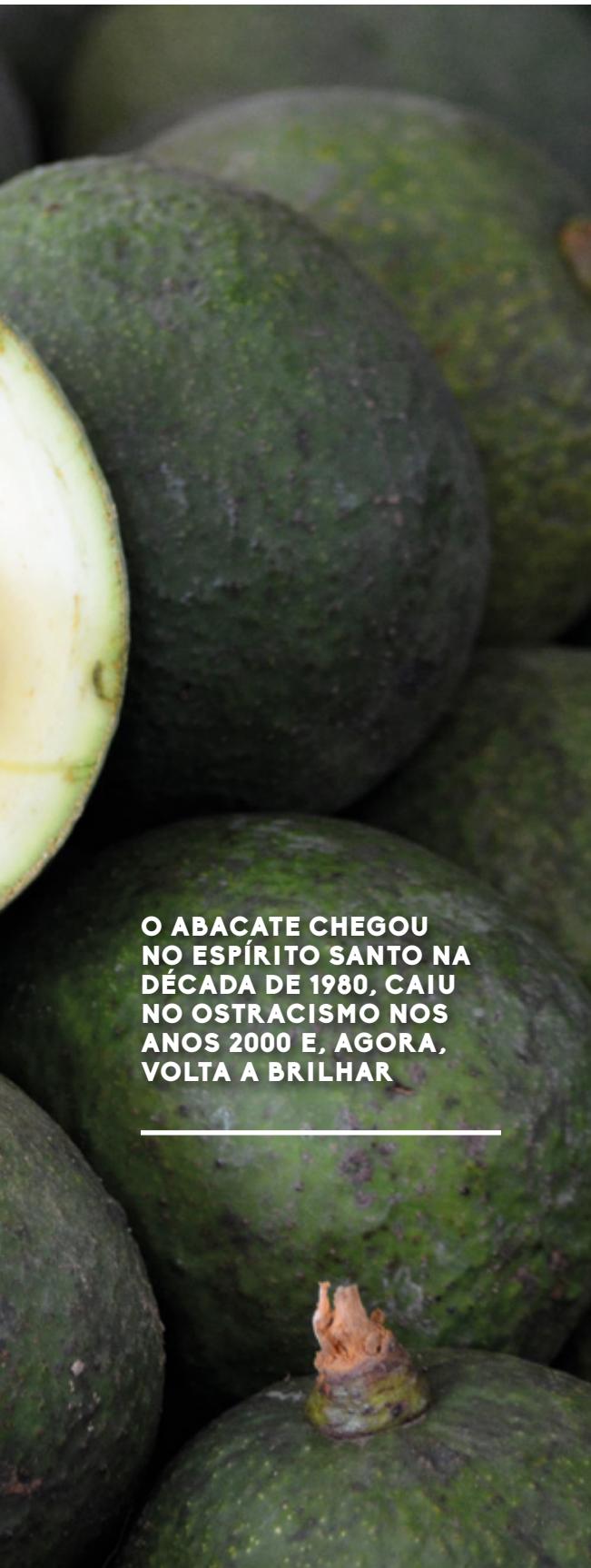


Somos a Força do Café Conilon

Com mais de 58 anos de história, a Cooabriel se destaca como a maior Cooperativa de Café Conilon do Brasil e parceira do produtor, oferecendo as melhores soluções do agro para as mais de 6 mil famílias cooperadas.

GUACAMOLE COM TEMPERO CAPIXABA





**O ABACATE CHEGOU
NO ESPÍRITO SANTO NA
DÉCADA DE 1980, CAIU
NO OSTRACISMO NOS
ANOS 2000 E, AGORA,
VOLTA A BRILHAR**

FERNANDA ZANDONADI
jornalismo@conexaosafra.com

O abacate faz parte da infância de muita gente. O velho pé de árvore, no quintal de casa, proporcionou sombra, alimento e diversão. Quantas crianças em balanços os galhos do abacate já embalaram? Mas tecnologia e profissionalização do cultivo trouxeram uma nova variedade ao Espírito Santo, além de novas formas de manejo. A velha árvore diminuiu de tamanho, mas aumentou em rentabilidade.

Hoje, os maiores produtores estaduais são Venda Nova do Imigrante, que responde por 34,61% da produção, Vargem Alta (14,98%), Marechal Floriano (10,97%), Domingos Martins (8,23%), Conceição do Castelo (5,48%), Santa Leopoldina (5,48%) e Santa Maria de Jetibá (4,94%). Na comparação entre Estados, o Espírito Santo está na quarta colocação em área plantada, com 864 hectares, atrás de São Paulo (6 mil hectares), Minas Gerais (5 mil) e Paraná (1,1 mil).

Desde 2014, época em que os capixabas produziram 3.474 toneladas da fruta, até 2020, quando saíram dos campos do Estado 9.117 toneladas, foi preciso muito trabalho e inovação. Mas a história do produto começou bem antes, ainda na década de 1980, e teve seu auge de plantio em 1998, quando alcançou 1.548 hectares de área plantada no Espírito Santo.

Esse aumento no cultivo na década de 1990 ocorreu por conta do preço do café, que estava baixo. “Os produtores encontraram, no abacate, uma alternativa à renda do café. Inclusive, alguns agricultores, principalmente em Venda Nova do Imigrante, começaram a trazer novas variedades para o Espírito Santo”, explica Ederaldo Panceri Flegler, extensão-nista do Incaper e, atualmente, coordenador de Fruticultura da Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag).

Mas, com a melhora no preço do café, a área plantada começou a decrescer. “Nessa época, o abacate



era comercializado a granel. As frutas iam em carrocerias de caminhões para o Nordeste. Por conta da viagem, chegavam ao destino em péssimas condições. E isso gerou, infelizmente, uma fama negativa para o abacate capixaba”.

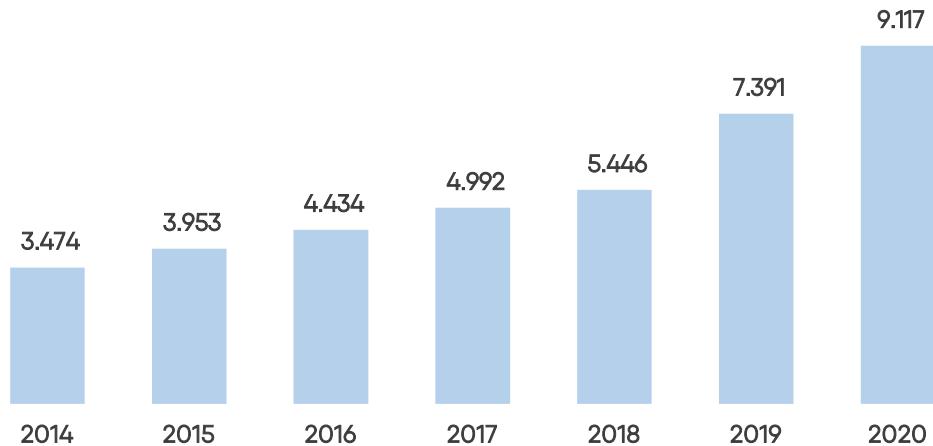
O mercado nordestino, maior comprador da fruta capixaba, retraiu-se. “Com isso, em 2009, o abacate chegou a 198 hectares plantados no Espírito Santo. Foi a menor área que temos registro. Mas, agora, a área cultivada está num crescente. Em 2020, foram 864 hectares plantados de abacate”.

A demanda aumentou, conta Flegler, mas a qualidade precisou acompanhar o mercado. E conseguiu. Hoje em dia, as mudas usadas precisam ser de alta qualidade. Não há mais o uso de sementes no processo, somente enxertia. E a variedade Margarida é a que domina os pomares capixabas. Se antigamente, as plantas eram altas e o fruto era colhido com vara e caía no chão, hoje, elas são baixas e o abacate é retirado com as mãos. Os mercados se abriram e Minas Gerais e o Nordeste voltaram a comprar nossos abacates.

“Além disso, a produtividade também aumentou muito em função de mudas de alta qualidade. Os produtores aprenderam os tratos culturais, como podas, daí a planta fica no formato correto. Hoje em dia, a produção envolve 450 famílias em 110 comunidades”.

A tendência se mantém para os próximos anos, avalia o coordenador. Ele enfatiza que, para permanecer no mercado, o produtor precisa se qualificar e entregar produtos de excelente qualidade. E isso já é perceptível no Espírito Santo. “Todos os processos, desde tratos culturais, a variedade escolhida e até mesmo o transporte dos frutos é bem pensado, profissionalizado. O abacate é o exemplo claro de como tecnologia e profissionalização podem ser usados a favor do campo”, conclui.

Abacate - Produção (t)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2020.

Municípios mais representativos na produção do abacate em 2020

Município	Produção (t)	(%)
Venda Nova do Imigrante	3.155	34,61%
Vargem Alta	1.366	14,98%
Marechal Floriano	1.000	10,97%
Domingos Martins	750	8,23%
Conceição do Castelo	500	5,48%
Santa Leopoldina	500	5,48%
Santa Maria de Jetibá	450	4,94%
Brejetuba	300	3,29%
Castelo	294	3,22%
Afonso Cláudio	224	2,46%
Muniz Freire	170	1,86%
Itarana	105	1,15%
Iconha	61	0,67%
Viana	60	0,66%
Divino de São Lourenço	45	0,49%
Laranja da Terra	45	0,49%
Presidente Kennedy	45	0,49%
Cariacica	24	0,26%
Anchieta	15	0,16%
Ibatiba	8	0,09%
Total	9.117	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2020.

Abacate

Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	300	3.474	11.580
2015	319	3.953	12.392
2016	345	4.434	12.852
2017	389	4.992	12.833
2018	422	5.446	12.905
2019	773	7.391	9.561
2020	864	9.117	10.552

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.



CONCEIÇÃO DO CASTELO, UMA CIDADE DE DESENVOLVIMENTO

O município de Conceição do Castelo possui uma superfície de 369,778 km² (IBGE, 2010) e está localizado na Região Sul do Espírito Santo. O setor agropecuário representa a base econômica e social do Município. Sendo sua principal fonte geradora de emprego e renda. Assim as atividades da cafeicultura e da pecuária de leite são aquelas que mais se destacam, respondendo por aproximadamente 60% do valor bruto de arrecadação. Entre as culturas alimentares se destacam o milho, o feijão, e a mandioca, e consistem em atividades em grande parte voltadas para o auto - consumo, com venda do excedente da produção, que contribuem para a segurança alimentar dos agricultores, também figuram com expressão na economia local a fruticultura, e as atividades granjeiras que também se apresentam de forma expressiva.

Para fomentar a extensão Rural a Prefeitura de Conceição do Castelo, conta ainda com a parceria do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), que desenvolve o Programa de Assistência Técnica e Extensão Rural – Proater, contribuindo para o desenvolvimento rural sustentável com foco em ações de fortalecimento.

Aliada a todas essas atividades existe grande expressão na matéria de licenciamento ambiental municipal. Desde 2018 o município está habilitado para licenciar



atividade de impacto local, com mais de 200 atividade licenciadas, promovendo o desenvolvimento e a sustentabilidade econômica.

CAFÉ

O setor cafeciro é um dos grandes suportes da economia municipal, com perspectiva cada dia maiores de produtores investindo na qualidade e ganhando destaque no cenário estadual, com classificação entre os 20 melhores do estado. O café responde por 93,67% da lavoura permanente de Conceição do Castelo (Censo Agropecuário 2017).

No concurso municipal de qualidade de café, foram visíveis o empenho e a satisfação dos produtores, onde atingiram a pontuação de 88.33 no café arábica e 85.33 no conilon.

Os resultados são frutos de mais de 2 milhões de reais em investimentos na melhoria da infraestrutura e logística do setor que certamente promoverá melhorias na qualidade de vida dos agricultores e agricultoras familiares do Município, além de subsidiar a organização e a manutenção da cadeia produtiva do setor.

SMAMA
Sec. Municipal de Agricultura e Meio Ambiente



AVICULTURA DE CORTE



PRODUÇÃO DE LEITE DE CABRA



PLANTAÇÃO DE MILHO



PRODUÇÃO CAFEEIRA



TANGERINA PONKAN

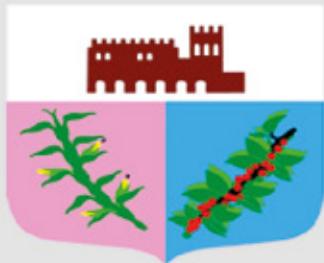
FRUTICULTURA

A diversidade produtiva é crescente e entre essas se destaca a fruticultura. No ramo ganha ênfase a tangerina ponkan, e abacate, além da uva, limão e outras.

A tangerina apresenta aproximadamente 140 hectares de área a ser colhida com produção estimada em 2.389 toneladas ano. O abacate nos últimos anos também vem se valorizando e ganhando mercado, com 50 hectares de área produzida. Havendo inclusive, forte tendência ao sistema agroflorestal (SAF).

AVICULTURA DE CORTE

A produção de atividades animais evidencia-se como a promessa de um setor próspero, com investimento na área da avicultura constante, e produtores aliados a tecnologias de grande porte, afim de se enquadrar as exigências do mercado. A produção fica em torno de 3.579,66 toneladas ano.



PREFEITURA DE
CONCEIÇÃO DO CASTELO



**BANANA SE
CONSOLIDA NO
ESPÍRITO SANTO POR
CONTA DE PESQUISAS
E TAMBÉM DA FÁCIL
ADAPTAÇÃO**



O FIM DO DITADO “A PREÇO DE BANANA”!

FERNANDA ZANDONADI
jornalismo@conexaosafra.com

A produção de banana mostra constância no Espírito Santo. É uma cultura facilmente adaptável e é cultivada em, ao menos, 17 mil propriedades rurais. Cerca de 30 mil ocupações giram em torno da cadeia produtiva. Em 2020, a produção no Estado foi de 415,8 mil toneladas, o que mostra uma alta pequena, mas constante, nos últimos três anos. O salto de produção ocorreu entre 2017 e 2018.

Os municípios mais representativos são Alfredo Chaves, que responde por 10,77% da produção capixaba, Itaguaçu (10,60%), Linhares (8,52%), Laranja da Terra (7,57%) e Domingos Martins (6,04%).

E o ditado “a preço de banana” ficou pra trás no último ano. O fruto, que vem sendo comercializados com preços mais altos, incentiva ainda mais o plantio no Espírito Santo. “E há mais variedades resistentes às doenças que estão sendo plantadas no Estado. O custo da produção, por conta dis-

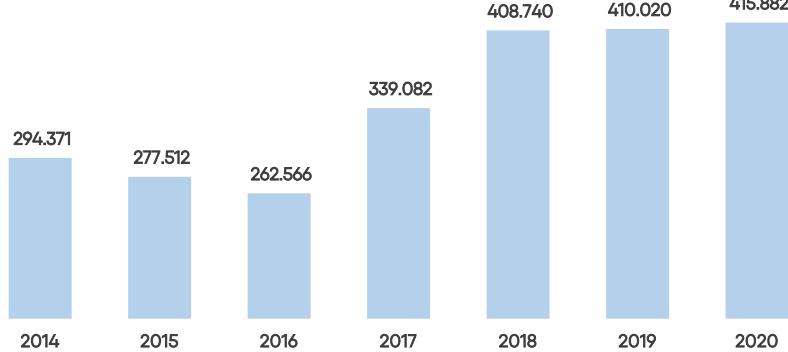
so, também caiu um pouco. Demanda tempo até o mercado se adaptar e adotar as novas tecnologias. Mas, aos poucos, se amplia a área de plantio e a produtividade”, explica o pesquisador do Incaper, José Aires Ventura.

Uma das conquistas que tornam a banana uma cultura forte foi o desenvolvimento da cultivar Vitória, que é resistente às principais doenças que atingem a bananeira. A produção da fruta foi ameaçada no Espírito Santo e no Brasil devido às doenças na década de 1990. E a banana Vitória foi, sem dúvida, uma vitória para a cultura no Estado.

A cultivar de bananeira BRS Vitória é resistente à Sigatoka-negra, Sigatoka-amarela, ao mal-do-Panamá e à antracnose em pós-colheita. Essas características tornam a tecnologia economicamente vantajosa aos produtores. A cultivar apresenta ainda elevada qualidade dos frutos, o que lhe confere maior vida de prateleira, tornando-a mais atrativa do ponto de vista comercial. A produtividade pode ultrapassar 44 toneladas por hectare, a partir do segundo ciclo, sob condições satisfatórias de cultivo.



Banana – Produção (t)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.

Municípios mais representativos na produção de banana em 2020

Município	Produção (t)	(%)
Alfredo Chaves	44.800	10,77%
Itaguaçu	44.070	10,60%
Linhares	35.430	8,52%
Iconha	34.320	8,25%
Laranja da Terra	31.500	7,57%
Domingos Martins	25.100	6,04%
Santa Leopoldina	18.221	4,38%
Rio Novo do Sul	16.506	3,97%
Marechal Floriano	15.000	3,61%
Guarapari	14.532	3,49%
Viana	11.690	2,81%
Colatina	10.205	2,45%
Mimoso do Sul	10.000	2,40%
Anchieta	8.000	1,92%
Berra de São Francisco	6.952	1,67%
Carlaúna	6.400	1,54%
Vergem Alta	6.365	1,53%
Beixo Guandu	6.000	1,44%
Montanha	5.500	1,32%
São Roque do Canhão	5.280	1,27%
Santa Teresa	4.747	1,14%
Pinheiros	4.620	1,11%
São Mateus	3.965	0,95%
Pencas	3.480	0,84%
Afonso Cláudio	3.045	0,73%
Itarana	3.020	0,73%
Castelo	2.451	0,59%
Marilândia	2.240	0,54%
Atílio Vivácqua	2.016	0,48%
Cachoeiro de Itapemirim	2.000	0,48%
Muniz Freire	1.800	0,43%
Santa Maria de Jetibá	1.568	0,38%
Aracruz	1.467	0,35%
Fundão	1.380	0,33%
Pedro Canário	1.350	0,32%
Governador Lindenberg	1.200	0,29%
Nova Venécia	1.200	0,29%
Rio Bananal	1.200	0,29%
Conceição da Barra	1.128	0,27%
Guagui	1.100	0,26%
Vila Pavão	1.060	0,25%
Conceição do Castelo	1.050	0,25%
Ibirapu	1.044	0,25%
Sooretama	1.013	0,24%
Águia Branca	845	0,20%
São José do Calçado	800	0,19%
Alegre	798	0,19%
São Gabriel da Palha	720	0,17%
Aplacá	630	0,15%
Águia Doce do Norte	600	0,14%
Ibitirama	600	0,14%
Venda Nova do Imigrante	528	0,13%
Jaguaré	525	0,13%
Boa Esperança	405	0,10%
Ecoporanga	400	0,10%
São Domingos do Norte	400	0,10%
Iúna	364	0,09%
Brejetuba	360	0,09%
Mantenópolis	360	0,09%
João Neiva	350	0,08%
Irupi	324	0,08%
Vila Valério	320	0,08%
Presidente Kennedy	250	0,06%
Bom Jesus do Norte	240	0,06%
Ibetiba	222	0,05%
Dores do Rio Preto	156	0,04%
Itapemirim	142	0,03%
Ponto Belo	116	0,03%
Muqui	108	0,03%
Alto Rio Novo	92	0,02%
Serra	88	0,02%
Mucurici	51	0,01%
Divino de São Lourenço	30	0,01%
Plúma	30	0,01%
Marataízes	13	0,00%
Total	415.882	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2020.



A J. AZEVEDO MÁQUINAS AGRÍCOLAS TE RECEBE PARA REALIZARMOS BONS NEGÓCIOS



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

CONDIÇÕES ESPECIAIS DE FINANCIAMENTO

J. AZEVEDO
MÁQUINAS AGRÍCOLAS LTDA

Cachoeiro de Itapemirim - ES. Tel: (28) 3526-3600 / 99900 3600
jair.estoque@jazevedonet.com.br - vendas@jazevedonet.com.br



FRUTA DA PAIXÃO CAPIXABA

FERNANDA ZANDONADI
jornalismo@conexaosafra.com

**EXPERIMENTOS
E PESQUISAS
PROCURAM
VARIEDADES DE
MARACUJÁ MAIS
ADAPTADAS AO
CLIMA CAPIXABA**

A produção de maracujá no Espírito Santo teve uma queda acentuada de 2014 - quando 70,3 mil toneladas do fruto saíram dos pomares capixabas - para 2020, com 16,9 mil toneladas.

Em 2020, os maiores produtores capixabas foram Sooretama, Linhares, São Mateus, Jaguaré e Conceição da Barra. "Mas a área plantada no Espírito Santo oscila muito e isso compromete o arranjo produtivo da cultura", avalia Ederaldo Pancieri Flegler, extensionista do Incaper e atualmente coordenador

de Fruticultura da Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag).

VÍRUS DO ENDURECIMENTO DO FRUTO

Há muito o que ser feito. Em outubro de 2006, o vírus do endurecimento dos frutos do maracujazeiro foi diagnosticado em lavouras de Sooretama. Depois, disseminou-se por diversos municípios do Norte capixaba, como Aracruz, Linhares, Jaguaré, São Mateus, Conceição da Barra, Pinheiros, Boa Esperança e Pedro Canário.

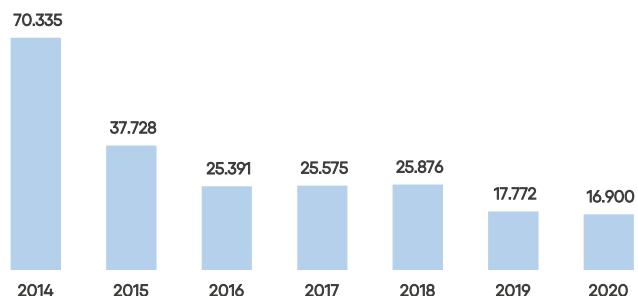
Municípios mais representativos na produção de maracujá em 2020

Município	Produção (t)	(%)
Sooretama	2.800	16,57%
Linhares	1.600	9,47%
São Mateus	1.350	7,99%
Jaguaré	1.250	7,40%
Conceição da Barra	1.040	6,15%
Pinheiros	980	5,80%
Aracruz	920	5,44%
Pedro Canário	880	5,21%
Santa Maria de Jetibá	600	3,55%
Boa Esperança	500	2,96%
Presidente Kennedy	440	2,60%
Vila Valério	405	2,40%
Afonso Cláudio	360	2,13%
Água Doce do Norte	360	2,13%
Domingos Martins	315	1,86%
Marataízes	264	1,56%
Nova Venécia	240	1,42%
Santa Teresa	240	1,42%
Alfredo Chaves	233	1,38%
Marechal Floriano	225	1,33%
Anchieta	216	1,28%
Guarapari	200	1,18%
Santa Leopoldina	180	1,07%
Itapemirim	160	0,95%
Vila Pavão	140	0,83%
Montanha	125	0,74%
Ponto Belo	125	0,74%
Colatina	120	0,71%
Mantenópolis	100	0,59%
Iterana	90	0,53%
Laranja da Terra	60	0,36%
Muqui	50	0,30%
Alegre	45	0,27%
Itaguaçu	45	0,27%
Ecoporanga	40	0,24%
Rio Novo do Sul	40	0,24%
Viana	40	0,24%
Conceição do Castelo	32	0,19%
Fundão	25	0,15%
Irupi	25	0,15%
Iconha	20	0,12%
Pancas	20	0,12%
Total	16.900	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2020.

A doença, segundo uma publicação do Incaper, reduz drasticamente a produtividade da lavoura, causando perdas de até 60% na produção, dependendo

Maracujá - Produção (t)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.

da época do ano em que os maracujazeiros são infectados. Os principais danos são a redução do volume da polpa e a qualidade visual da fruta, que impacta diretamente na comercialização.

Esse é um dos motivos que se necessita deste novo arranjo produtivo. “Por exemplo, em Santa Catarina, eles fazem o chamado holding. Plantam maracujá numa área em um ano. No seguinte, deixam a terra descansar, para tirar o vírus de lá. Eles têm práticas e critérios e usam medidas sanitárias que ainda não utilizamos por aqui”, ressalta Flegler.

Mas há trabalhos sendo feitos no Espírito Santo em prol do cultivo. A Seag acessou recursos do Fundo Estadual de Ciência e Tecnologia (Funcitec) em meados de 2019, com a proposta de expandir o cultivo em mais 450 hectares. Além disso, há o programa Inovafrut, com mudas subsidiadas e produzidas no Norte do Estado. Elas são repassadas para produtores de São Mateus, Sooretama, Conceição da Barra, Jaguaré e Pedro Canário. Há assistência técnica, com apoio do Incaper, para auxiliar os produtores no plantio.

“Esse mesmo projeto contempla a indicação de variedades mais adaptadas ao Estado. Não havia, antes, pesquisa apontando isso. Sempre usaram as variedades FB200 e FB300, uma de polpa, outra de mesa. Mas a Embrapa lançou variedades tolerantes à seca e tem rusticidade. O Incaper adquiriu as sementes e já temos três experimentos nas fazendas de Pacotuba, Santa Maria de Jetibá e Sooretama”, explica Flegler, apontando que há oito variedades em teste.

Esse trabalho mostra a tecnologia a favor do agro-negócio. “Temos de aumentar a produtividade com mudas melhoradas e tratos culturais”, finaliza.

O ANO TROUXE UMA
BOA REMUNERAÇÃO
PARA QUEM APOSTOU
NO REI DAS FRUTAS,
MAS O CLIMA E O
AUMENTO NOS CUSTOS
NÃO DERAM TRÉGUA

ABACAXI: PREÇOS BONS, MAS INSUMOS CAROS

O ano de 2021 ainda carrega algumas incógnitas para o abacaxi. O lado bom para os produtores foi exatamente o preço. Nunca a fruta – ou infrutescência – teve um valor tão alto no mercado. Por outro lado, subiram também os custos de produção. O clima não ajudou e trouxe um frio persistente. Péssima notícia para uma cultura que produz melhor em períodos mais mornos.

Marataízes continua na posição de maior produtor do Espírito Santo, respondendo por quase 60% do mercado.

Apesar do rendimento dentro da média, de 18,8 mil frutos por hectare, naturalmente com menos terras plantadas, a produção caiu e se firmou nos 42,1 milhões de frutos que saíram das lavouras capixabas, bem abaixo das mais de 50 milhões de peças colhidas em 2019.

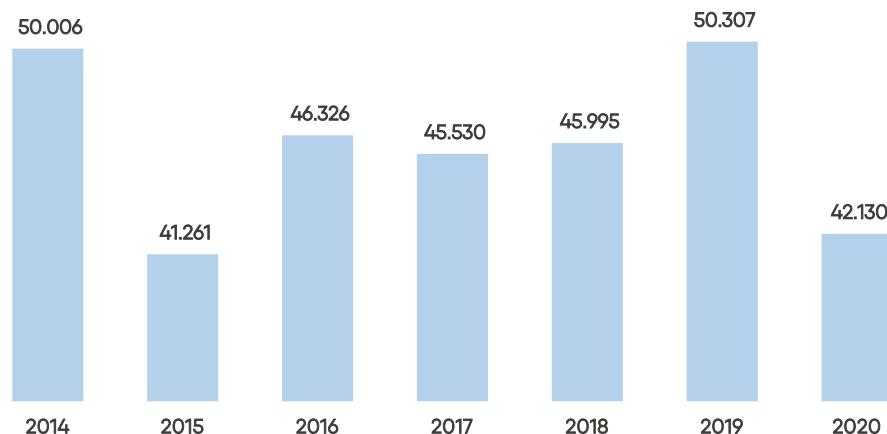
E essa baixa deve persistir. “Em 2021, a produção foi ainda menor. Com o clima mais frio, muitas plantas não cresceram direito e os frutos que ficaram com bom padrão muitas vezes não conseguiram cobrir os custos. Então, a tendência é de queda na produção. Em 2020 por redução de área e, em 2021, por conta do clima”, avalia Antônio Carlos Franco, extensionista do Incaper em Marataízes.

Municípios mais representativos na produção do abacaxi em 2020

Município	Produção (mil frutos)	(%)
Marataízes	24.108	57,22%
Presidente Kennedy	13.200	31,33%
Itapemirim	2.970	7,05%
Jaguaré	600	1,42%
São Mateus	351	0,83%
Colatina	120	0,28%
Conceição da Barra	100	0,24%
Itarana	90	0,21%
São Domingos do Norte	80	0,19%
Pinheiros	66	0,16%
Pedro Canário	62	0,15%
Pancas	60	0,14%
Nova Venécia	54	0,13%
Montanha	50	0,12%
Águia Branca	48	0,11%
Iconha	44	0,10%
Boa Esperança	28	0,07%
Cariacica	25	0,06%
Ponto Belo	22	0,05%
Vila Pavão	22	0,05%
Ecoporanga	20	0,05%
Santa Leopoldina	10	0,02%
Total	42.130	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2020.

Abacaxi – Produção (mil frutos)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.

Mas o mercado do rei das frutas é uma gangorra sem fim. Menos frutos no mercado significa, normalmente, preços mais altos. “Então, em 2022, poderemos ter aumento de área plantada, até porque, em 2021, os preços ficaram fora do normal. Não me recordo de nenhum outro período de preços tão altos. O custo de produção aumentou, por conta de defensivos e fertilizantes, em quase 40%. Mas mesmo assim o preço ficou bom”.

Daí surge mais um “xis” nessa equação. Se o preço dos insumos permanecer alto e, com vista no aumento de preço do fruto, mais produtores investirem em produção,

talvez a conta não feche, ao menos, não no azul.

“Nossa previsão é de preço de adubo elevado e, como falamos em produtores muito pequenos, que não fazem volume de compras em cooperativas estabelecidas, eles não conseguem negociar tanto o preço. Essa é uma questão. E muitos produtores fazem valer as linhas de crédito rural para o plantio. Com as incertezas do valor dos defensivos e fertilizantes, resta saber se essas linhas vão cobrir efetivamente o custo de produção. Quer dizer, pode ocorrer uma assimetria entre o que é liberado e o custo real. A linha é boa, tem juros bons, mas pode não acompanhar o custo”, avalia Franco.

NASCE O ABACAXI DAS MONTANHAS CAPIXABAS

Um cultivo experimental de abacaxi na região serrana do Estado virou notícia em 2021. Fica no distrito de Garrafão, em Santa Maria de Jetibá, onde no inverno as temperaturas chegam a 2°C.

A iniciativa é do agricultor Bruno Louzada. Filho de produtores de abacaxi da localidade de Jabuti, zona rural de Marataízes, ele iniciou os testes com a fruta em dezembro de 2020, em um terreno arrendado de 3 ha, próximo à vila de São João do Garrafão, em Santa Maria.

O experimento conta com 30 mil pés da variedade Pérola. Bruno conta que ganhou as mudas de um sobrinho de Marataízes que, segundo ele, é o maior

produtor da fruta nos Estados do Espírito Santo e Rio de Janeiro. No entanto, atesta que a dificuldade de encontrar mão de obra qualificada na região vai impactar na produção, prevista para janeiro de 2022.

“Não houve a escolha adequada das mudas para um plantio correto, o que seria evitado caso tivesse mão de obra qualificada. Com isso, espero colher em janeiro vinte por centro da plantação. As mudas precisam ser selecionadas, o que evita que alguns pés morram”, explica Bruno Louzada.

O agricultor vive na região há três anos, desde que se casou com a moradora Rosiane Broedel. “Sempre ouvi que terra



fria não dá abacaxi. Abacaxi é plantar e cuidar, com adubação e inseticidas na época certa”.

Bruno trabalha sozinho no experimento e divide o tempo entre o cultivo e a compra e venda de morango, principal produto agrícola do Distrito de Garrafão e destaque na economia capixaba.

Segundo o produtor, iniciar a lavoura de abacaxi exigiu preparação do terreno e manter as mudas regadas nos dois primeiros meses. As chuvas dos últimos meses foram bem-vindas e continuam na torcida de Bruno para daqui por diante.

“Tivemos três meses de seca, quando o ideal seria chover todos os meses. A falta de chuva atrasa um pouco a colheita. Se fossem regulares, teria abacaxi com um ano e meio. Porém, tudo é experimento, já que o solo das montanhas é bem diferente do litorâneo”, diz.

De acordo com Bruno, o plantio irrigado requer outro processo e consegue antecipar em até seis meses a safra de abacaxi.

E por ser algo novo na região, a desconfiança se a plantação de abacaxi vai vingar persegue Bruno

AS CHUVAS DOS ÚLTIMOS MESES FORAM BEM-VINDAS E CONTINUAM NA TORCIDA DO PRODUTOR PIONEIRO PARA A PRIMEIRA COLHEITA, EM JANEIRO DE 2022

Louzada. “A vizinhança está naquele ‘quero ver pra crer’. Mas estou muito satisfeito e não esperava desenvolvimento tão bom. Em julho, deu dois graus, achei que o crescimento fosse retardar, mas superou minhas expectativas”.

Animado, o produtor pretende dobrar a área plantada no início do próximo ano. O plano inicial é comercializar a fruta nas regiões mais próximas de Santa Maria de Jetibá para diminuir custos. Para quando a produção aumentar, a ideia é fornecer abacaxi para o mercado da Grande Vitória e do Rio de Janeiro.



CITRICULTURA AVANÇA EM TERRAS CAPIXABAS

**AS ÁREAS COLHIDAS
E A PRODUTIVIDADE
DA LARANJA,
TANGERINA E LIMÃO
FICARAM EM ALTA
EM 2020 E DEVEM
SEGUIR O MESMO
CAMINHO NOS
PRÓXIMOS ANOS**

FERNANDA ZANDONADI
jornalismo@conexaosafra.com

O ano dos citros foi bom. As áreas colhidas tiveram crescimento, a exemplo do que ocorreu em 2020, quando a laranja teve 1.437 hectares de área colhida, frente a 1.354 hectares no ano anterior, o limão apresentou 757 hectares de área colhida, acima dos 664 hectares de 2019 e a tangerina, 1.365

hectares contra 1.278, na comparação dos mesmos dois anos.

“Em 2021, a área da laranja aumentou. O Espírito Santo tem esse ciclo. De vez em quando há um problema de aumento absurdo nos custos, daí cai a produção. Mas, neste ano, mesmo com frete e custos altos, os preços estão em alta também”, avalia o pesquisador do Incaper, Flávio de Lima Alves.

A área colhida da laranja já mostrava sinais de aumento, quando passou dos

1,3 mil hectares em 2019 para 1,4 mil hectares em 2020. Essa ampliação gerou uma produção de 18,4 mil toneladas, com um rendimento médio de 12,8 mil quilos por hectare.

Os maiores produtores do Espírito Santo são Jérônimo Monteiro, que responde por 14,67% do que sai dos pomares, Linhares (9,78%), Domingos Martins (8,02%), Pinheiros (5,7%) e São Domingos do Norte (4,83%).

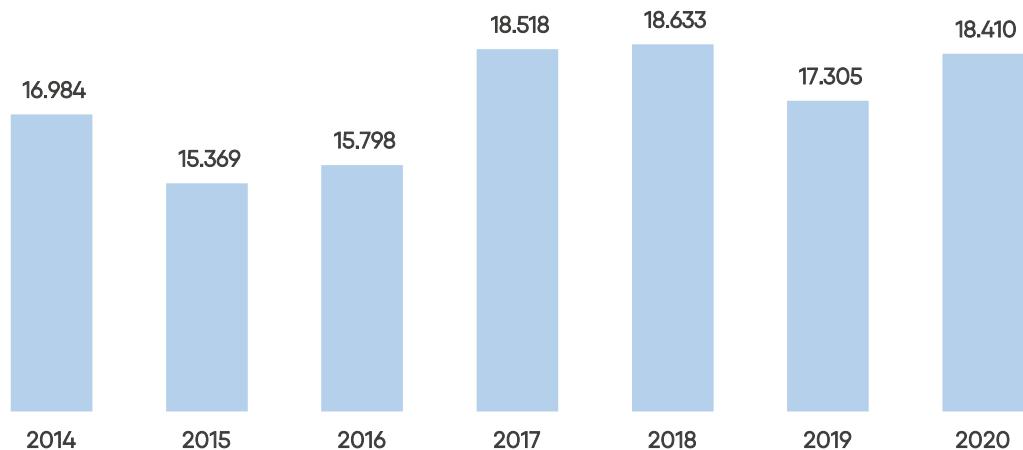
A exemplo da laranja, a tangerina também apresentou bons números em 2020. A produção total, no Estado, foi de 37,9 mil toneladas, ante 23,7 mil do ano anterior. E a produtividade deu um salto. Saiu dos 18,5 mil quilos por hectare para 27,7 mil quilos.

Domingos Martins se firma maior produtor do Estado e responde por 60,52% da produção que sai dos pomares capixabas, seguido de Santa Leopoldina (7,17%), Conceição do Castelo (6,13%), Marechal Floriano (4,22%) e Venda Nova do Imigrante (3,39%).

“E em 2021, há um crescimento grande na comercialização de mudas de citros. No entanto, este ano foi frio, choveu muito. Acredito que ano que vem a produção será melhor”, avalia o pesquisador.



Laranja - Produção (t)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.

O limão, que voltou com força às mesas por conta de suas vitaminas, teve uma explosão de cultivo em 2020, e a produção chegou às 17,2 mil toneladas, bem acima das 14,3 mil produzidas no ano anterior. A área colhida também foi ampliada, passando de 664 hectares para 757 hectares. O rendimento médio ficou em 22,8 mil quilos por hectares.

Os maiores expoentes da fruta no Estado são São Mateus, que responde por 26,84% da produção, Linhares (19,67%), Itarana (14,32%), Pinheiros (10,76%) e Sooretama (2,5%).

Tangerina			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	1.262	26.360	20.887
2015	1.307	24.358	18.637
2016	1.299	25.701	19.785
2017	1.308	29.041	22.203
2018	1.329	22.677	17.066
2019	1.278	23.730	18.568
2020	1.365	37.922	27.782

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.

Laranja			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	1.240	16.984	13.697
2015	1.201	15.369	12.797
2016	1.231	15.798	12.833
2017	1.339	18.518	13.830
2018	1.350	18.633	13.802
2019	1.354	17.305	12.781
2020	1.437	18.410	12.811

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.

Municípios mais representativos na produção de laranja em 2020

Município	Produção (t)	(%)
Jerônimo Monteiro	2.700	14,67%
Linhares	1.800	9,78%
Domingos Martins	1.476	8,02%
Pinheiros	1.050	5,70%
São Domingos do Norte	890	4,83%
Santa Leopoldina	750	4,07%
Sooretama	667	3,62%
Alfredo Chaves	662	3,60%
Viana	640	3,48%
Aracruz	600	3,26%
Guacuí	396	2,15%
Colatina	384	2,09%
Marechal Floriano	360	1,96%
Vargem Alta	340	1,85%
Santa Teresa	300	1,63%
São José do Calçado	280	1,52%
Fundão	274	1,49%
Alegre	255	1,39%
Jaguaré	246	1,34%
Cachoeiro de Itapemirim	244	1,33%
Rio Novo do Sul	240	1,30%
Nova Venécia	235	1,28%
Presidente Kennedy	225	1,22%
Muniz Freire	216	1,17%
Mimoso do Sul	215	1,17%
Guarapari	213	1,16%
Santa Maria de Jetibá	210	1,14%
Mantenópolis	196	1,06%
Cariacica	180	0,98%
Serra	177	0,96%
Iconha	175	0,95%
Água Doce do Norte	162	0,88%
Irupi	162	0,88%
Castelo	132	0,72%
Muqui	121	0,66%
Apiaçá	117	0,64%
Afonso Cláudio	100	0,54%
Atílio Vivácqua	100	0,54%
Águia Branca	96	0,52%
Ecoporanga	96	0,52%
Iúna	96	0,52%
Conceição do Castelo	91	0,49%
Ibatiba	88	0,48%
Itarana	75	0,41%
São Gabriel da Palha	60	0,33%
Itapemirim	50	0,27%
Venda Nova do Imigrante	48	0,26%
Vila Valério	48	0,26%
Ibitirama	42	0,23%
Divino de São Lourenço	41	0,22%
Bom Jesus do Norte	36	0,20%
Boa Esperança	24	0,13%
São Roque do Canaã	15	0,08%
Baixo Guandu	14	0,08%
Total	18.410	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2020.

**Estamos *mais*
próximos de
você**



*Em 2021 trabalhamos arduamente a serviço da sociedade, dos profissionais e empresas da **Engenharia, Agronomia e Geociências**.*

Em 2022 avançaremos ainda mais

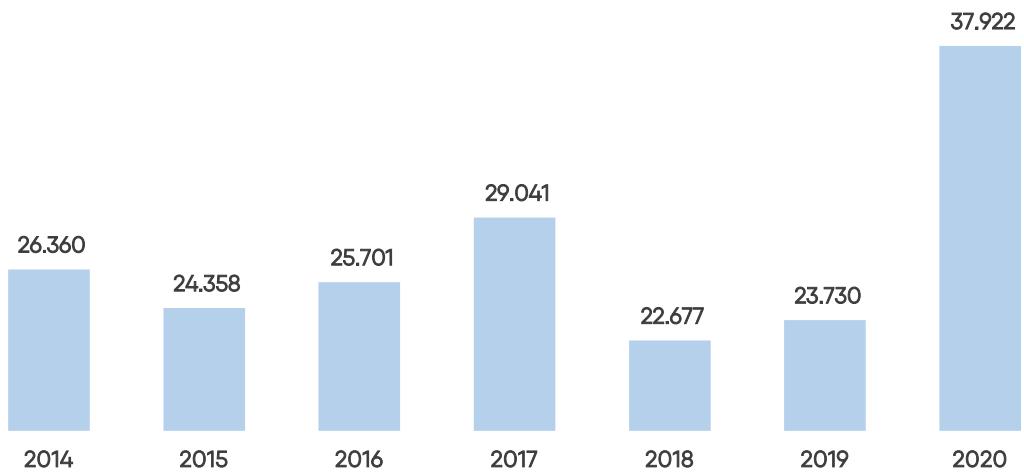


CREA-ES
Conselho Regional de Engenharia e
Agronomia do Espírito Santo



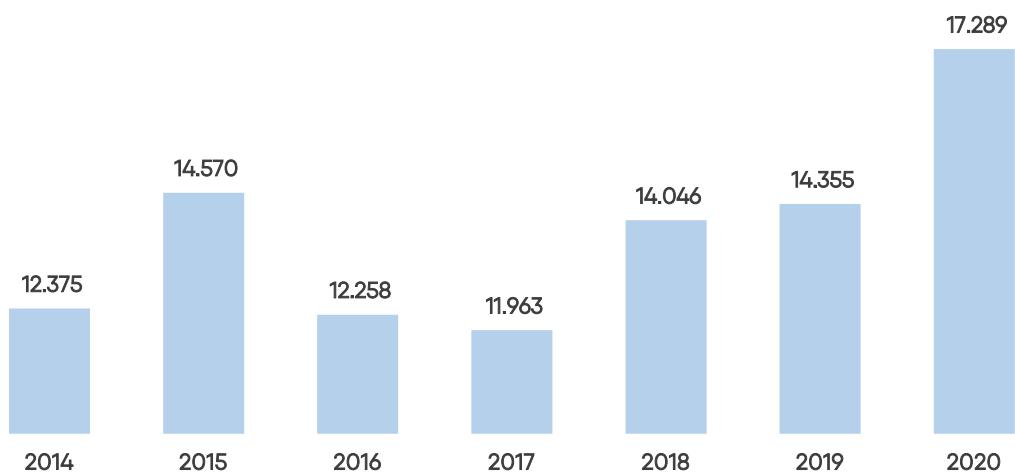
www.creaes.org.br

Tangerina – Produção (t)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.

Limão – Produção (t)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.

Municípios mais representativos na produção de limão em 2020

Município	Produção (t)	(%)
São Mateus	4.640	26,84%
Linhares	3.400	19,67%
Itarana	2.475	14,32%
Pinheiros	1.860	10,76%
Sooretama	433	2,50%
Itaguaçu	420	2,43%
Viana	336	1,94%
Guarapari	330	1,91%
Vila Velha	330	1,91%
Santa Leopoldina	300	1,74%
Colatina	270	1,56%
Alfredo Chaves	220	1,27%
Conceição do Castelo	220	1,27%
Domingos Martins	176	1,02%
Santa Teresa	140	0,81%
Cachoeiro de Itapemirim	130	0,75%
Rio Novo do Sul	125	0,72%
Laranja da Terra	121	0,70%
Presidente Kennedy	120	0,69%
Serra	110	0,64%
Afonso Cláudio	101	0,58%
Fundão	101	0,58%
São José do Calçado	82	0,47%
Muniz Freire	80	0,46%
Nova Venécia	80	0,46%
Cariacica	75	0,43%
Santa Maria de Jetibá	75	0,43%
Marechal Floriano	70	0,40%
Águia Branca	68	0,39%
Conceição da Barra	64	0,37%
Guaçuí	60	0,35%
Itapemirim	60	0,35%
Ibatiba	45	0,26%
Muqui	33	0,19%
Venda Nova do Imigrante	30	0,17%
Mimoso do Sul	28	0,16%
Atílio Vivácqua	25	0,14%
Alegre	20	0,12%
Iconha	20	0,12%
Iúna	16	0,09%
Total	17.289	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2020.

Municípios mais representativos na produção de tangerina em 2020

Município	Produção (t)	(%)
Domingos Martins	22.950	60,52%
Santa Leopoldina	2.720	7,17%
Conceição do Castelo	2.323	6,13%
Marechal Floriano	1.600	4,22%
Venda Nova do Imigrante	1.287	3,39%
Alfredo Chaves	1.200	3,16%
Guarapari	884	2,33%
Santa Teresa	680	1,79%
Pinheiros	600	1,58%
Linhares	570	1,50%
Santa Maria de Jetibá	400	1,05%
Fundão	374	0,99%
Muniz Freire	360	0,95%
Viana	264	0,70%
São Mateus	240	0,63%
Cariacica	216	0,57%
Afonso Cláudio	210	0,55%
Iconha	182	0,48%
Castelo	180	0,47%
Vargem Alta	125	0,33%
Cachoeiro de Itapemirim	120	0,32%
Brejetuba	90	0,24%
Mimoso do Sul	63	0,17%
São José do Calçado	63	0,17%
Alegre	60	0,16%
Guaçuí	45	0,12%
Atílio Vivácqua	42	0,11%
Água Doce do Norte	40	0,11%
Muqui	34	0,09%
Total	37.922	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2020.

Limão

Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	563	12.375	21.980
2015	645	14.570	22.589
2016	647	12.258	18.946
2017	571	11.963	20.951
2018	675	14.046	20.809
2019	664	14.355	21.619
2020	757	17.289	22.839

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.



TOMATE: PRODUÇÃO CONSTANTE E PREÇO ALTO



FERNANDA ZANDONADI
jornalismo@conexaosafra.com

O tomate mostrou constância na produção, área plantada e rendimento nos últimos anos no Espírito Santo. Em 2020, 149,3 mil toneladas da hortaliça saíram dos 2,5 mil hectares plantados no Estado, um rendimento médio de 57,4 mil quilos por hectare. Os maiores produtores capixabas são Domingos Martins, responsável por 12,72% da produção que vai para o mercado, Muniz Freire (11,65%), Santa Maria de Jetibá (11,05%) e Alfredo Chaves (9,61%).

O pesquisador do Incaper, Helcio Costa, avalia que em 2021 a produção foi semelhante a 2020. “O tomate está muito adaptado ao Espírito Santo; nossa produtividade é uma das mais altas. Mas os insumos subiram muito. O adubo teve uma alta de uns 200%. Já os defensivos, dobraram de preço. Neste ano, felizmente, o preço foi bom e os produtores estão animados por isso”.

O preço é mesmo o melhor termômetro da produção. De acordo com o pesquisador aposentado, José Mauro de Sousa Balbino, no primeiro semestre de 2021, os valores do tomate, no atacado, ficaram cerca 15% abaixo de 2020, sendo que apenas nos meses de fevereiro e junho os valores médios superaram os de 2020.

“Mas essa queda foi compensada com os melhores preços pagos no segundo semestre de 2021, cerca de 30% acima, em relação ao segundo semestre de 2020, fechando com um acréscimo próximo de 10% no valor comercializado durante todo o ano. O maior preço médio do ano de 2021, verificado em outubro,



foi de mais de 45% em relação ao mesmo período do ano anterior”, explica.

Ele avalia que, embora o clima não tenha sido, no Estado, muito diferente de 2020, a alta dos preços foi impulsionada pela geada no Sul de Minas Gerais, que prejudicou lavouras e provocou alguns replantios. “Já em outras regiões, a escassez hídrica foi indicada por agricultores como fator de queda na produtividade, consequentemente na oferta, contribuindo para a elevação dos preços”.

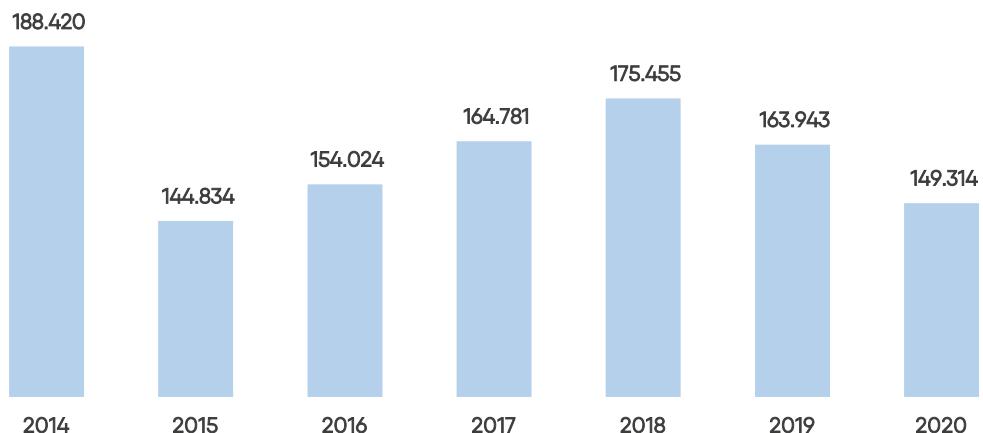
Para 2022, salienta, a tendência é de que não haja alterações na área de produção do tomate, que deve se manter aos 2,6 mil hectares. “Mas não se pode descartar algumas incertezas que poderão mudar essa percepção ao longo da

safra. Uma delas é a demanda por insumos importados, principalmente a matéria-prima de fertilizantes e defensivos. Isso leva a crer que os custos para produção do tomate tendem a subir, forçados pelo valor do dólar”.

Além disso, avalia Balbino, há uma tendência de redução da produção, por parte das indústrias, desses insumos. Alguns países também são priorizados na hora da entrega. “E se o Brasil não estiver dentro dessas prioridades pode-se ter um aumento dos custos da produção agrícola de modo geral. Essa tendência aponta para um fator que pode ser crucial para manter as médias de preços do tomate, no atacado, acima do verificado no ano de 2021”.

A ALTA DE PREÇOS DO TOMATE DURANTE O ANO FOI IMPULSIONADA PELA LEI DE OFERTA E DEMANDA, JÁ QUE AS GEADAS NO SUL DE MINAS GERAIS PREJUDICARAM AS LAVOURAS

Tomate – Produção (t)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.

Municípios mais representativos na produção de tomate em 2020

Município	Produção (t)	(%)
Domingos Martins	19.000	12,72%
Muniz Freire	17.400	11,65%
Santa Maria de Jetibá	16.500	11,05%
Alfredo Chaves	14.346	9,61%
Afonso Cláudio	12.000	8,04%
Venda Nova do Imigrante	12.000	8,04%
Santa Teresa	8.400	5,63%
Castelo	6.890	4,61%
Ibatiba	4.800	3,21%
Brejetuba	3.600	2,41%
Conceição do Castelo	3.360	2,25%
Aracruz	3.067	2,05%
Santa Leopoldina	2.700	1,81%
Vargem Alta	2.650	1,77%
Guaçuí	2.400	1,61%
Laranja da Terra	2.400	1,61%
Itarana	2.010	1,35%
Cachoeiro de Itapemirim	2.000	1,34%
Marechal Floriano	2.000	1,34%
Itaguaçu	1.800	1,21%
São Roque do Canaã	1.750	1,17%
Iúna	1.600	1,07%
Sooretama	1.200	0,80%
Mantenópolis	900	0,60%
Ibitirama	800	0,54%
Irupi	800	0,54%
Baixo Guandu	720	0,48%
Água Doce do Norte	500	0,33%
Colatina	500	0,33%
Montanha	315	0,21%
Pinheiros	210	0,14%
Apiacá	200	0,13%
Presidente Kennedy	175	0,12%
Atílio Vivácqua	113	0,08%
São Mateus	100	0,07%
Boa Esperança	48	0,03%
Nova Venécia	40	0,03%
Cariacica	20	0,01%
Total	149.314	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2020.

Tomate

Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	2.605	188.420	72.330
2015	2.503	144.834	57.864
2016	2.510	154.024	61.364
2017	2.532	164.781	65.079
2018	2.629	175.455	66.738
2019	2.583	163.943	63.470
2020	2.598	149.314	57.473

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.





TEMPOS DIFÍCEIS PARA O MAMÃO CAPIXABA

ROSIMERI RONQUETTI
jornalismo@conexaosafra.com

A produção de mamão no Espírito Santo em 2020, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas (IBGE) elaborados pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), foi de 438.855 toneladas, em uma área de 7.309 hectares, números que não devem se repetir em 2021 e 2022.

Se no início da pandemia do novo coronavírus, em 2020, o volume de exportação caiu pela metade devido à suspensão dos voos internacionais em vários países consumidores, este ano, além da alta no custo de produção, os produtores enfrentaram a falta de sementes da fruta, o que acarretou na diminuição das áreas plantadas e, consequentemente, da produção.

O diretor executivo da Associação Brasileira dos Produtores e Exportadores de Papaya (Brapex), José Roberto Macedo Fontes, explica que, no geral, foi um ano bom, porém, devido à falta de semente importada de Taiwan, na China, e o aumento dos custos, a abertura de novas áreas ficou comprometida.

“O ano de 2021 teve uma boa produção, com algumas interferências climáticas normais. O custo de produção foi sensivelmente afetado pela alta exagerada no preço dos insumos, principalmente do adubo em campo e de materiais de embalagem no Packing

ALÉM DA ALTA NO CUSTO DE PRODUÇÃO, HÁ AINDA A FALTA DE SEMENTES NO MERCADO, O QUE GERA A REDUÇÃO DE ÁREAS PLANTADAS

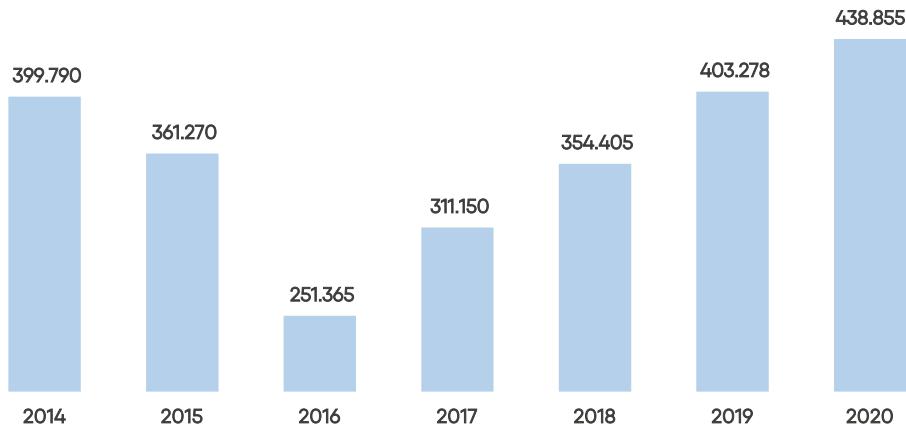
House. Para a abertura de novas áreas sofremos com falta de sementes, principalmente do Mamão Formosa (Tainung F1) que o Brasil importa da China”.

José Roberto disse ainda que os produtores aumentaram o plantio de variedades nacionais, como o Formosa Mel e Calimosa, mas mesmo assim a produção ficou prejudicada.

* REDUÇÃO DA ÁREA PLANTADA

A falta de sementes fez o produtor e exportador da fruta Rodrigo Martins diminuir em 30% a área plantada este ano em relação a 2020. Rodrigo pontua que começou a faltar semente no mercado brasileiro há dois anos e avalia que a redução na produção estadual pode chegar a 15%.

Mamão – Produção (t)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.

FALTOU SEMENTES PRINCIPALMENTE DO MAMÃO FORMOSA (TAINUNG F1) QUE O BRASIL IMPORTA DA CHINA

“Reduciu e muito o fornecimento dessa semente. Nós estamos há quase dois anos com falta de semente importada para o mamão Formosa. A queda na produção estatal deve chegar a 15% este ano em relação ao ano passado. Nós diminuímos as áreas plantadas em torno de 30%, porque não temos semente”, ressalta Martins.

Mamão			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	6.342	399.790	63.038
2015	7.014	361.270	51.507
2016	6.035	251.365	41.651
2017	6.118	311.150	50.858
2018	6.503	354.405	54.499
2019	6.874	403.278	58.667
2020	7.309	438.855	60.043

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.



O DIRETOR EXECUTIVO DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS PRODUTORES E EXPORTADORES DE PAPAYA (BRAPEX), JOSÉ ROBERTO MACEDO FONTES

PERSPECTIVAS PARA 2022

Rodrigo aponta uma série de fatores que podem tornar o cenário em 2022 ainda mais desafiador para os produtores, com queda de até 20% na produção. “O fator semente é crucial e não tem perspectiva de melhora no fornecimento. Os produtores estão ficando descapitalizados, vendendo abaixo do custo de produção, que tem subido muito. Vai depender muito do clima. No fim de ano está chovendo muito, estamos chegando no período de calor, o que acaba provocando o aborto nas plantas e diminuindo a produtividade. Tem que esperar para ver o reflexo disso lá na frente”.

Municípios mais representativos na produção de mamão em 2020

Município	Produção (t)	(%)
Pinheiros	105.000	23,93%
Pedro Canário	61.125	13,93%
Linhéres	60.000	13,67%
Montanha	57.600	13,13%
São Mateus	33.750	7,69%
Sooretama	28.000	6,38%
Jaguaré	19.250	4,39%
Boa Esperança	16.500	3,76%
Aracruz	15.000	3,42%
Vila Valério	14.000	3,19%
Ponto Belo	13.200	3,01%
Nova Venécia	4.125	0,94%
Itaguacu	3.200	0,73%
Rio Bananal	2.100	0,48%
Conceição da Barra	1.680	0,38%
Mucurici	1.500	0,34%
São Roque do Canaã	700	0,16%
Vila Pavão	600	0,14%
Itarana	480	0,11%
Presidente Kennedy	440	0,10%
Baixo Guandu	300	0,07%
Santa Teresa	160	0,04%
Afonso Cláudio	75	0,02%
Domingos Martins	60	0,01%
Cariacica	10	0,00%
Total	438.855	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2020.

Somos a sua cooperativa

no agro, na produção de alimentos e no varejo.

Com trabalho, dedicação e visão de futuro, nos orgulhamos de ter raízes no agro, chegando ao dia a dia de agricultores, empresas e consumidores carregando o propósito de unir famílias que alimentam famílias.



*A maior
empregadora
do agro
capixaba*



*20º colocação
no ranking geral
das 200 maiores
empresas do
Espírito Santo*



*Em crescimento
da Receita
Operacional (ROL),
a Coopeavi ocupa
o 17º lugar, com
53,3%. A única do
ramo agro
no ranking*



PIONEIRISMO NO SUL - RODRIGO SANTANNA, DE ATÍLIO VIVÁCQUA, PRODUZ CACAU E CHOCOLATE COMERCIALIZADO PELA INTERNET EM TODO O BRASIL

MAIS COM MENOS

ROSIMERI RONQUETTI
jornalismo@conexaosafra.com

Linhares segue liderando a produção de cacau no Espírito Santo. Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), elaborados pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), o município responde por 72,24% da produção estadual.

Mas o que tem chamado a atenção nos últimos anos é o rendimento médio por hectare. Os números mostram que a área colhida passou de 22.044, em 2014, para 17.185 hectares em 2020. Enquanto o rendimento médio saltou de 195 kg/ha para 658 kg/ha no mesmo período.

O engenheiro agrônomo doutor em Fitopatologia e responsável técnico pelo laboratório de Fitopatologia do Incaper em Linhares, Enilton de Santana diz que a justificativa para o aumento no rendimento médio por hectare é a melhoria da qualidade técnica empregada nas lavouras cacauzeiras e a entrada em produção a pleno sol, ocorridos após o período da crise hídrica registrada no Estado entre 2014 e 2016.

“O déficit hídrico vivido no Espírito Santo levou a uma queda de produtividade e a um desânimo do produtor, que não tinha como trabalhar a roça para melhorar a produção. Passado esse período, houve uma redução de áreas que cultivavam cacau e melhoria na qualidade técnica. Começaram a pegar material genético e enxertar no material antigo, no cacau comum, melhorando, assim, a qualidade e a produtividade por hectare desse material genético. A produtividade média, que era em torno de vinte a trinta arrobas por hectare passou para setenta a cem. Também tivemos o início da produção do cacau a pleno sol com até cento e cinquenta arrobas por hectare”, explica o especialista.

A EXPANSÃO DA CACAUICULTURA NO ESPÍRITO SANTO ESTÁ EM UMA CRESCENTE. APROXIMADAMENTE 50 MUNICÍPIOS CULTIVANDO E 32 MARCAS DE CHOCOLATE

Produtor há vários anos e referência no cultivo de cacau em Linhares, Emir de Macedo Gomes Filho confirma a análise de Enilton e fala do momento vivido pela cacaueira capixaba. “O que justifica essa produção por hectare é o uso de tecnologia e adubação. Hoje tem muitas propriedades, inclusive, fazendo fertirrigação. A expansão da cacaueira no Estado realmente está em uma crescente, haja visto que já temos aproximadamente cinquenta municípios trabalhando com a cultura do cacau e trinta e duas marcas de chocolate. Isso demonstra que a cacaueira está em ascensão no Espírito Santo”, explica Emir.

Cacau (Amêndoas)			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	22.044	4.300	195
2015	22.265	5.467	246
2016	22.340	5.507	247
2017	22.568	6.674	296
2018	16.726	10.245	613
2019	16.999	11.051	650
2020	17.185	11.305	658

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.

FOTO BRUNO GIURIATO



EMIR FILHO:
 "O QUE JUSTIFICA
 A PRODUÇÃO POR
 HECTARE É O USO
 DE TECNOLOGIA
 E ADUBAÇÃO.
 HOJE TEM MUITAS
 PROPRIEDADES,
 INCLUSIVE,
 FAZENDO
 FERTIRRIGAÇÃO"

O MOMENTO É DE REDENÇÃO

O agrônomo e cacauicultor Mauro Rossoni Júnior afirma que a produção do cacau capixaba vive um momento de redenção. Segundo ele, o início dessa redenção se deu por volta de 2012 com o plano Estadual da Renovação da Lavoura Cacaueira, promovido pela Associação dos Cacaueiros do Espírito Santo (Acau) e o Governo do Estado.

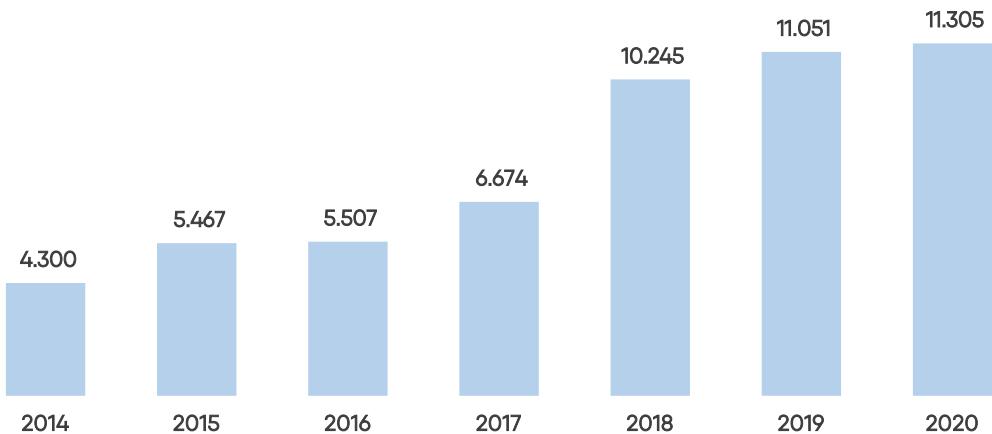
A partir daí, ressalta Rossoni, muitos produtores plantaram, replantaram e clonaram cacau, e os preços começaram a melhorar, estimulando novos projetos. "A cacauicultura capixaba passou por um momento de forte reestruturação após a vassoura de bruxa, associado à necessidade de renovação das lavouras que já tinham idade acima dos trinta anos e complementada com a diversificação agrícola estimulada pelos órgãos de assistência técnica e extensão rural, focando em sustentabilidade da agricultura. Sem dúvida, a tendência é de crescimento".

Municípios mais representativos na produção de cacau em 2020

Município	Produção (t)	(%)
Linhares	8.167	72,24%
São Mateus	575	5,09%
Colatina	476	4,21%
Rio Bananal	436	3,86%
Marilândia	184	1,63%
Águia Branca	164	1,45%
Pancas	164	1,45%
Governador Lindenberg	125	1,11%
João Neiva	93	0,82%
Aracruz	81	0,72%
São Gabriel da Palha	81	0,72%
Sooretama	79	0,70%
São Domingos do Norte	60	0,53%
Nova Venécia	59	0,52%
Guarapari	55	0,49%
Santa Teresa	51	0,45%
Vila Valério	51	0,45%
Conceição da Barra	44	0,39%
Ilhéus	40	0,35%
Jaguaré	40	0,35%
Anchieta	30	0,27%
São Roque do Canaã	30	0,27%
Pinheiros	23	0,20%
Alfredo Chaves	21	0,19%
Iconha	21	0,19%
Fundão	20	0,18%
Boa Esperança	14	0,12%
Itarana	14	0,12%
Santa Maria de Jetibá	14	0,12%
Itaguaçu	13	0,11%
Rio Novo do Sul	12	0,11%
Ecoporanga	10	0,09%
Viana	9	0,08%
Água Doce do Norte	8	0,07%
Baixo Guandu	8	0,07%
Barra de São Francisco	8	0,07%
Santa Leopoldina	7	0,06%
Cachoeiro de Itapemirim	6	0,05%
Vila Pavão	5	0,04%
Laranja da Terra	2	0,02%
Serra	2	0,02%
Afonso Cláudio	1	0,01%
Cariacica	1	0,01%
Piúma	1	0,01%

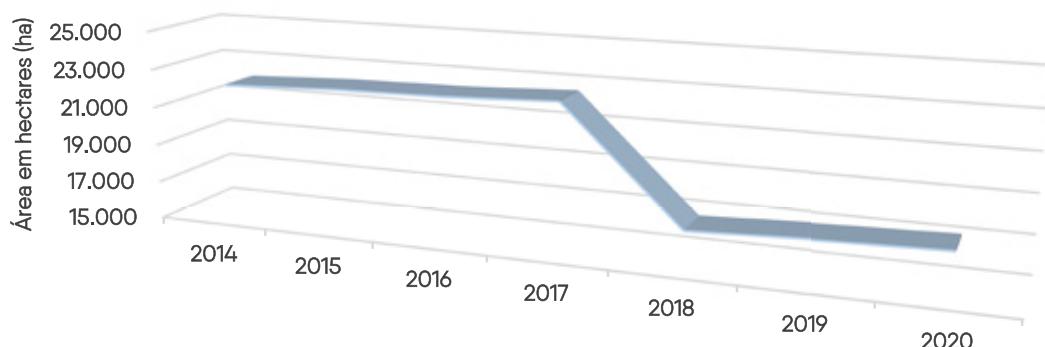
Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2020.

Cacau em amêndoas - Produção (t)

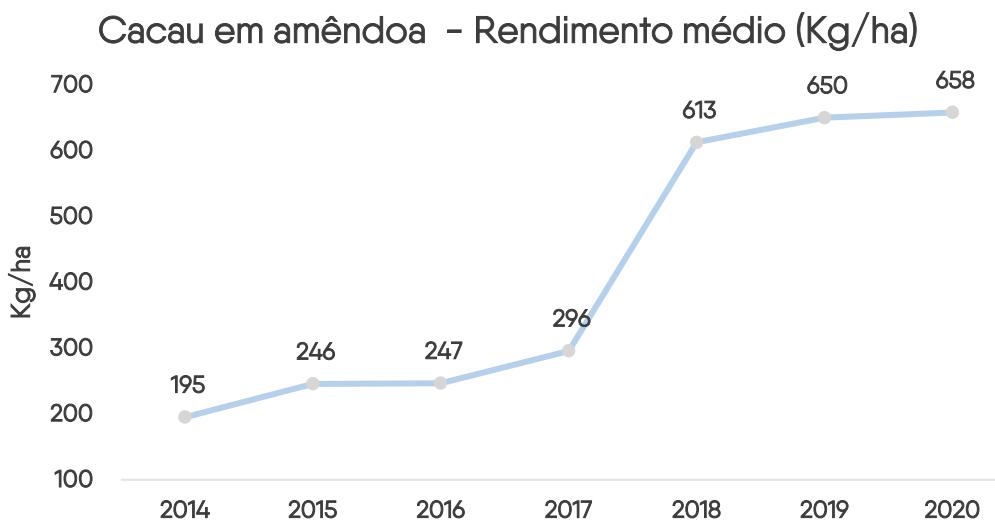


Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.

Cacau em amêndoas - Área Colhida (ha)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.

IÚNA É O MAIOR PRODUTOR DE CAFÉ ARÁBICA DO ESTADO E 9º NO BRASIL



QUANTIDADE e QUALIDADE

Sabe por que **somos os maiores?** **Investimento:** é a palavra-chave!

São concursos de Qualidade de Café que premiam os melhores cafés do Município, capacitação dos produtores rurais com parcerias do Senar -ES. Diversos atendimentos feitos pela Secretaria de Agricultura: aquisição de equipamentos novos, e subsídios para análises de solo, atendimentos técnicos especializados, infraestrutura, mais de 1.700 horas máquinas trabalhadas pelo Promaf, 15.600 metros quadrados de calçamento rural, aquisição de 4 máquinas pesadas, entre outras ações que reafirmam: investimento é o resultado da Quantidade e Qualidade. Com tanto investimento temos orgulho em dizer: Somos o nº1 do Estado do Espírito Santo na produção de Café Arábica.



**PREFEITURA
MUNICIPAL IÚNA/ES**



PREFEITURA IÚNA



PREFEITURA IÚNA



PREFEITURA IÚNA



PREFEITURA IÚNA



UVAS VINÍFERAS COM DUPLA PODA PASSAM EM TESTE DE CLIMA E PRODUTIVIDADE

LEANDRO FIDELIS

jornalismo@conexaosafra.com

O resultado de testes inéditos de dupla poda – ou ciclo/poda invertido (a) – com uvas viníferas promete elevar o status da vitivinicultura capixaba. Em duas vinícolas nas montanhas do Espírito Santo, duas variedades da fruta tiveram excelentes resultados na primeira safra de inverno utilizando a técnica no Estado. Os próximos passos vão depender de futuras pesquisas, mas uma coisa é certa: o nosso “terroir” é ideal para produção de vinhos com maior valor agregado.

A avaliação é do enólogo gaúcho Alexandre Chaves. Ele passou 40 dias na região serrana do Estado, acompanhando a produção de uvas Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz ou Syrah e Sauvignon Blanc em um sítio de Domingos Martins. A primeira safra foi de aproximadamente duas toneladas. E, com exceção da primeira variedade, todas as outras se mostraram produtivas com a inversão do ciclo.

Esse tipo de viticultura começou nos anos 2000 em outras regiões do país de clima subtropical de altitude e tropical de altitude, acima dos 1.000 m em relação ao nível do mar, onde tradicionalmente é realizado o plantio de café. Os produtores fazem duas podas da videira por ano, sendo uma de formação e outra de produção, com apenas uma colheita anual no inverno, o período mais seco do ano.

“Achei muito interessante a combinação da altitude e a distância aproximada de sessenta quilôme-

DUAS VARIEDADES APRESENTARAM MELHORES RESULTADOS NA PRIMEIRA SAFRA DE INVERNO E SINALIZARAM POTENCIAL PARA PRODUÇÃO DE VINHOS COM MAIOR VALOR AGREGADO NO ESPÍRITO SANTO

FOTO RODI GOULART/DIVULGAÇÃO



O ENÓLOGO GAÚCHO ALEXANDRE CHAVES PASSOU 40 DIAS NA REGIÃO SERRANA DO ESTADO, ACOMPANHANDO A PRODUÇÃO DE UVAS MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, SHIRAZ OU SYRAH E SAUVIGNON BLANC

FOTOS DIVULGAÇÃO



POR SER NOVIDADE EM SOLO CAPIXABA, A PRODUÇÃO DE VINHOS A PARTIR DE UVAS FINAS DE CICLO INVERTIDO VAI EXIGIR AINDA MAIS ESTUDOS

etros da costa. Isso faz com que os cultivos recebam influência diferente da brisa oceânica, dissipando mais a umidade”, analisa Chaves, que atuou por 11 anos na vinícola Casa Valduga, em Bento Gonçalves (RS), uma das mais tradicionais e reconhecidas do Brasil.

Os testes foram realizados na Vinícola Carrereth, do viticultor Rodolpho Carrereth. O enólogo observou um solo pobre em nutrientes, mas que pode facilmente ser corrigido. O vinhedo instalado em plano bastante inclinado, a 1.080m de altitude, também garante insolação sob medida.

Além disso, com o ciclo invertido, o produtor consegue deslocar a fase de matu-

ração, podendo adiar a colheita até atingir um grau maior e, por consequência, obter mais uvas de qualidade. “Com o inverno bastante seco e de boa amplitude térmica, podemos adiar a colheita para atingir grau superior de maturação. Também não verificamos problema algum de sanidade na produção”.

A amplitude térmica consiste na diferença entre as temperaturas máxima e mínima observada em um determinado local durante um período de tempo. De acordo com Chaves, em um único dia em Domingos Martins a temperatura variou entre 12°C e 25°C.

PREPARAÇÃO PARA PRIMEIRO ENVASE

Rodolpho Carrereth e os filhos começaram os cultivos de uvas finas em 2016. Somando as quatro variedades, são ao todo seis mil pés em produção. Paralelamente à primeira safra no inverno deste ano, os viticultores iniciaram a montagem dos tanques e do galpão para produção de vinho, ainda sem previsão de início.

Segundo Rodolpho, os primeiros testes foram feitos junto à Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig). “Fizemos duas safras lá, que foram excelentes. A uva confirmou que o fruto é apropriado para vinhos finos e demos continuidade à empreitada aqui na vinícola para novos testes”, diz.

Os cultivos das variedades Cabernet Sauvignon e Merlot ocupam pequenas áreas da propriedade. No caso dessa última, a baixa produtividade com a poda invertida talvez requeira enxertia de outra variedade no próximo ano, avalia o enólogo Alexandre Chaves.

Por ser novidade em solo capixaba, a produção de vinhos a partir de uvas finas de ciclo invertido vai exigir ainda mais estudos. De acordo com Chaves, a tendência é da produção de vinhos decantados em tanques, aproveitando a temperatura típica regional. “É menos agressivo. O Rodolpho



SANTA MARIA DE JETIBÁ: MUNICÍPIO PRÓSPERO E DE MUITO TRABALHO!

AVICULTURA EM SANTA MARIA DE JETIBÁ

Santa Maria de Jetibá é hoje o maior município produtor de ovos de granja do país. A atividade está presente em quase todo o território do município. A nível estadual, Santa Maria de Jetibá responde por 93% da postura comercial de ovos de galinha.

Atualmente a avicultura gera cerca de 9 mil empregos diretos, apenas em Santa Maria de Jetibá, seu subproduto, o adubo orgânico, contribui ainda com a geração de renda e emprego em outro importantíssimo setor do nosso município, que é a produção agrícola. Indiretamente, podemos fizer que a avicultura influencia em quase todas as atividades econômicas do município, como o transporte e o comércio local.

Nossa base econômica é a agropecuária, 50% da arrecadação municipal é deste setor, destes, a avicultura é responsável por aproximadamente 60%, ou seja, mais de 1/3 do ICMS arrecadado pelo município é proveniente diretamente da avicultura.

ASSOCIATIVISMO: A FORÇA DO PRODUTOR RURAL

A Secretaria de Agropecuária de Santa Maria de Jetibá desenvolve um intenso trabalho de fortalecimento do associativismo no município. Nesse ano de 2021 houve o repasse e monitoramento de Recurso Financeiro para entidades associativas por meio de Temo de Colaboração, para promoção do desenvolvimento rural e apoio a educação no campo:

- 17 entidades associativas foram beneficiadas com valor total de R\$ 340.000,00 (trezentos e quarenta mil reais)
- Associação de Pais, Ex Alunos e Alunos da Escola Família Agrícola de São João do Garrafão- APEAEFA beneficiada com repasse no valor de R\$ 216.973,46 (duzentos e dezesseis mil novecentos e setenta e três reais e quarenta e seis centavos).

PRONAF: MELHORIA DA INFRAESTRUTURA RURAL E PROMOÇÃO DO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL NO CAMPO

O Projeto de Lei, elaborado pela Prefeitura, por meio da Secretaria de Agropecuária de Santa Maria de Jetibá criou o Programa Municipal de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF SMJ, com o objetivo de incentivar a melhoria da infraestrutura rural e a promoção do desenvolvimento econômico sustentável no campo.

O projeto de lei ainda garante, dentro da legalidade, que os colonos que trabalhem com agricultura familiar possam se beneficiar dos trabalhos com máquinas da municipalidade, no que se refere à melhorias em sua propriedade.

Para isso, para que a municipalidade possa atender a esse agricultor, dentro da lei, é preciso uma contrapartida dos proprietários da terra. Parte do valor da hora máquina/quilômetro será subsidiado pela prefeitura e a outra parte pelo agricultor.

Esse serviço não pode ser realizado de forma totalmente gratuita, porque fere a constitucionalidade já que se refere à serviço público.

Avanço e contribuição para trabalhador do campo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE
Santa Maria de Jetibá
ESPÍRITO SANTO

COM O CICLO INVERTIDO, PRODUTOR CONSEGUE ADIAR A COLHEITA ATÉ ATINGIR GRAU MAIOR DE MATURAÇÃO E, POR CONSEQUÊNCIA, OBTER MAIS UVAS DE QUALIDADE

vai adquirir barris importados para maturar ou deve deixar mesmo nos tanques”.

A única certeza é de que a safra de 2021 da Carrereth será a primeira a entrar no mercado. A previsão é do engarrafamento do vinho até maio do próximo ano, com envelhecimento entre um ano e meio e dois anos. “A gente descarta a possibilidade de safra em fevereiro, época chuvosa, pois seria arriscado em termos de qualidade”, afirma o enólogo.



VOCAÇÃO PARA “VINHOS DE GUARDA”

Embora seja necessário aprofundar as pesquisas nas próximas safras, a leitura do especialista é que a vocação das montanhas do Espírito Santo é para “vinhos de guarda”, ou seja, o tempo recomendado em que a bebida poderá ficar guardada no seu estado original até o momento do consumo. Os “vinhos de guarda” representam apenas 10% dos rótulos disponíveis hoje no mercado, em contraponto aos de consumo imediato.

“Achei o perfil muito interessante, com pH mais baixo e adequado para vinhos de guarda, com envelhecimento entre dois e três anos. Produzir vinho corrente, de entrada e primeiro preço seria desperdício, pois a região serrana capixaba tem vocação para bebidas de alta gama e valor mais agregado e custos compatíveis”, destaca Chaves.

Na publicação “Vinhos no Brasil: Contrastes na Geografia e no Manejo das Videiras nas Três Viticulturas do País”, da Embrapa Uva e Vinho, os pesquisadores atestam que os chamados “vinhos de inverno” têm impulsionado o comércio nos últimos anos. São brancos e tintos tranquilos, bem como espumantes naturais, que mostram a diversidade dos “terroirs” brasileiros e dos sistemas originais e específicos de produção, com qualidades e identidades próprias.

Os territórios vitícolas do país estão ganhando visibilidade e reconhecimento. Basta verificar as Indicações Geográficas (IGs) do Sul ao Nordeste. Apesar de o Espírito Santo estar no início do processo com “vinhos de inverno”, já mostrou potencial.

“As regiões tradicionais estão mais avançadas por questão de investimentos. A maior dificuldade de projeto de vinhedo e vinícola não é questão financeira. Na minha visão, tem que ter paixão para atravessar a década de trabalho com retorno. São muitas intempéries e outros obstáculos no caminho até a realização do sonho de engarrafar o próprio vinho, o que pode levar de dez a quinze anos. Só a paixão sustenta isso”, conclui o enólogo Alexandre Chaves.

LANÇAMENTO DE VINHO EM 2022 DE OLHO NO TURISMO

Outro pioneiro no Estado no cultivo de uvas viníferas com dupla poda é o empresário Gustavo Vervloet, sócio-proprietário da Vinícola Cave Rara, localizada na Quinta dos Manacás, em Venda Nova do Imigrante. Ele mantém 2.400 pés de Shiraz, sendo 500 mudas recém-plantadas, além de 500 pés de Sauvignon Blanc, cultivados a 1.080m de altitude.

No inverno de 2021, Vervloet colheu pouco mais de 50 quilos de Shiraz, mas como o vinhedo está planejado para um total de 3.000 plantas em 1 hectare, a expectativa é colher uma tonelada das duas variedades em 2022.

O empresário conta que o primeiro laboratório de uvas finas ocorreu em 2017 com as variedades Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. A ideia inicial de colher no verão não vingou, daí ele teve a ideia de testar a safra invernal com a tecnologia do ciclo invertido.

No entanto, só as cepas mais vigorosas, caso da Sauvignon Blanc e Shiraz, sobressaíram no período seco “aguentando a segunda poda”. Já as outras três variedades, na avaliação de um agrônomo que assiste a propriedade, deverão ser testadas futuramente com porta-enxerto tropical para mudas de dupla poda.

“Tivemos uma colheita muito especial no inverno de Shiraz e Sauvignon Blanc, com amplitude térmica e mais horas sol. Tudo isso causa reverberação na qualidade do vinho, no potencial de guarda. Há uma riqueza de polifenóis na bebida por conta do engrossamento da casca e concentração do mosto. A ideia de direcionar a videira para o inverno mostrou terroir muito melhor”, explica o empresário.

Animado com a experiência no inverno, Vervloet anunciou o lançamento do primeiro rótulo da vinícola para fevereiro de 2022. Segundo o vitinicultor, a ideia é “expressar mais a fruta nesta primeira edição, por isso o período de descanso antes do envase será de até seis meses. No raleio, selecionei alguns cachos para a seiva se concentrar em poucos cachos restantes na planta e aumentar o potencial da fruta. Quero entender um pouco mais o potencial da uva”, diz.

Nesta primeira safra, as uvas ficaram de 15 a 30 dias fermentando, depois passaram pela prensa, tiveram a casca retirada no líquido e foram descansar em um tanque menor. O período de maturação durou

FOTO VIVIANE MASSARI / DIVULGAÇÃO



GUSTAVO VERVLOET QUER EXPANDIR OS
NEGÓCIOS DE OLHO NO TURISMO REGIONAL

até dezembro e, em fevereiro de 2022, o primeiro viño da Cave Rara será engarrafado.

Gustavo Vervloet quer expandir os negócios de olho no turismo regional. O empresário está estruturando a Vinícola Cave Rara e pretende receber visitantes para degustar não somente vinho, como também azeite a serem produzidos na propriedade. A meta para daqui a três anos é produzir 2.500 garrafas por ano, uma média de uma garrafa por planta. “É o início de um sonho a ser construído nos próximos anos. A gente está muito feliz com o resultado, mas é preciso absorver conhecimento”.



ANO MARCOU PRIMEIRAS SAFRAS EM TERRAS QUENTES

O fim de 2021 foi bastante aguardado pelos viticultores de Guarapari e Linhares. Os municípios de clima quente, do Litoral Sul e Norte, respectivamente, colheram uva pela primeira vez em dezembro. A safra total estimada é de quase 40 toneladas, com destaque para as variedades de mesa.

A viticultura é uma aposta em diversificação agrícola no balneário capixaba mais famoso e na Capital Estadual do Agronegócio. Em Guarapari, 30 produtores de mais de dez localidades da zona rural participam de um programa inédito de diversificação iniciado há

quatro anos. A área de produção é de 13 hectares.

Segundo o Incaper, apenas 12 viticultores começaram a colher neste primeiro momento, e a produção final vai ficar em torno de 30 toneladas das cultivares Niágara Rosada, Isabel, BRS Carmem, BRS Isis e BRS Vitória.

O município investiu em viticultura após conferir os resultados de videiras em Petrolina (PE). Os produtores participaram de palestras, visitas técnicas e excursões na primeira etapa do programa. E coube à Prefeitura de Guarapari doar as mudas para um público previamente

selecionado e capacitado conforme os critérios do projeto. Foram distribuídas 12.500 mudas certificadas e fiscalizadas, em 2018, e mais 10 mil nos dois anos seguintes.

Em Linhares, os três viticultores pioneiros do Polo Alto São Rafael, participantes do Programa Municipal de Fruticultura, vão colher juntos oito toneladas nesta primeira safra. De acordo com a Secretaria de Agricultura do município, a expectativa é que o Polo chegue ao terceiro ano de produção colhendo 18 toneladas de uva.

Com 1.000 plantas, o cultivo está localizado na região de montanhas do município, na comunidade de São Judas, no distrito de São Rafael.

E o Polo de Uva será ampliado nos próximos meses. Em dezembro, a prefeitura entregou 1.900 mudas frutíferas das variedades “Izabel Precoce” e “Niágara Rosada”, aos produtores interessados. A ideia é que cada produtor receba a quantidade máxima de mudas para formação de até um hectare cultivado com a fruta.



COLHEITA INÉDITA DE ALVARINHO NO SUDESTE DO BRASIL

Imagine comprar sementes de Malbec da Argentina e colher uma uva diferente, típica de Portugal? Foi o que aconteceu em agosto com um vitícola e enólogo de Santa Teresa. A uva é a Alvarinho, popular na região lusa do Minho. Confusões à parte, a safra da cepa foi inédita no Sudeste brasileiro.

O incidente ocorreu na Vinícola Tabocas, na localidade de mesmo nome, na zona rural do município serrano. O produtor comprou mudas de uma empresa certificada e logo iniciou o cultivo de 2.000 plantas, há dois anos, para substituir uma área dedicada às uvas de mesa. Os cultivos são irrigados por gotejamento e conduzidas pelo sistema espaldeira (com as vinhas em posição vertical para receber mais luz do sol).

Mas ao contrário da Malbec, as uvas não amadureciam por completo e só ficavam brancas. Foi quando o vitícola investigou e descobriu se tratar da Alvarinho, que é uma uva de baixa produção e com cachos bem pequenos. Além disso, as frutas têm casca grossa, são bem doces e com acidez característica.

FOTO DIVULGAÇÃO



A ideia do produtor é elaborar um vinho branco mais simples a partir das primeiras uvas Alvarinho colhidas no Estado e no Sudeste. A bebida deverá ser engarrafada e lançada no mercado até o primeiro semestre de 2022.



A PRODUÇÃO CAPIXABA
DA FRUTA CHEGOU ÀS
14,5 MIL TONELADAS EM
2020; ÁREA PLANTADA
TAMBÉM TEVE
LIGEIRO AUMENTO

MORANGO TEM O MELHOR ANO DESDE 2014

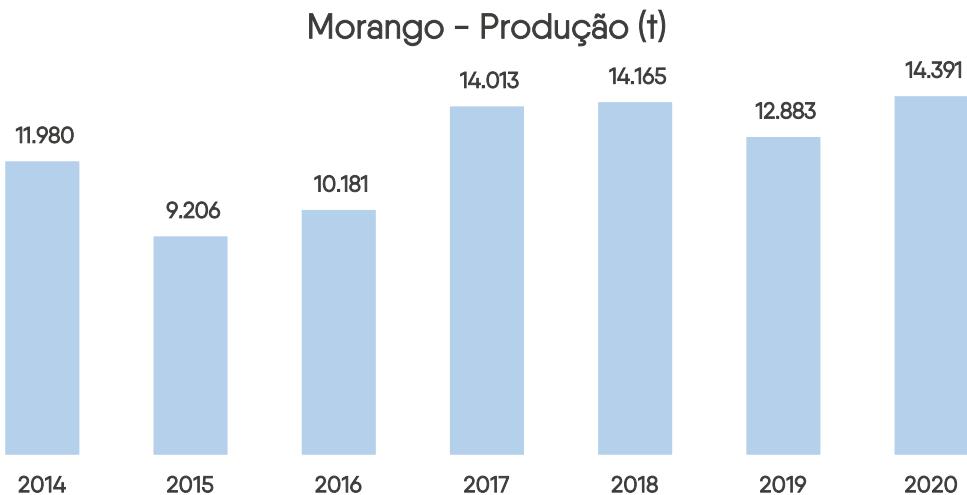
FERNANDA ZANDONADI
jornalismo@conexaosafra.com

A produção de morango do Espírito Santo chegou às 14,3 mil toneladas em 2020, o melhor número dos últimos anos. A área plantada teve um ligeiro aumento, passando de 260 hectares em 2019 para 287 hectares em 2020.

A importância da produção é grande no Estado. Tanto que o Espírito Santo participou, no final de 2020, da instalação do projeto em rede “Morangos do Brasil”, junto com Minas Gerais, São Paulo, Paraná e Santa Catarina. O objetivo foi discutir o enfrentamento das dificuldades encontradas na cadeia produtiva, principalmente, entre os agricultores familiares, e dar início às atividades conjuntas a fim de minimizar os impactos econômicos na cadeia produtiva.

Entre os problemas discutidos e enfrentados por produtores, está a dependência de mudas importadas, que correspondem a mais de 80% do custo de produção do morango no Brasil. Para dar uma ideia, a despesa é de cerca de R\$ 140 mil por hectare. Outro problema que precisa de resolução é a baixa adaptação dessas mudas às condições do Brasil – que dificulta o aumento de produtividade.

O grupo decidiu elaborar um documento informativo com estudos feitos por extensionistas, pesquisadores e produtores que abordaram as facilidades, entraves e demandas dos Estados para enviá-lo aos órgãos competentes nas esferas municipal, estadual e federal. O documento tem como objetivo inicial unir esforços dos Estados que participam da cadeia produtiva de morango para encontrar soluções viáveis aos problemas relacionados à cultura.



Fonte: Elaboração pela Conexão Sefra, a partir de dados originais do GCEA-ES/IBGE-LSPA de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019.
*Os dados de 2020 são preliminares, estimados pela REAGRO-ES (Reunião Estadual das Estatísticas Agropecuárias do Espírito Santo).



Morango			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	349	11.980	34.326
2015	291	9.206	31.635
2016	251	10.181	40.561
2017	273	14.013	51.329
2018	286	14.165	49.527
2019	260	12.883	49.550
2020*	287	14.391	50,143

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do GCEA-ES/IBGE-LSPA de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019. *Os dados de 2020 são preliminares, estimados pela REAGRO-ES (Reunião Estadual das Estatísticas Agropecuárias do Espírito Santo).

O melhor negócio para o AGRO, dentro e FORA da porteira.



Patrícia Volpato Spolti,
produtora de uva.
Associada desde 2005.



Você sabe qual a diferença entre os bancos e o Sicoob?

O Sicoob é uma cooperativa e, por isso, como já sabe, você pode participar da gestão e os resultados ficam na sua região. Além disso, temos todos os produtos que os bancos têm, só que com taxas mais justas.

Quer fazer um bom negócio para sua propriedade?

Fale com a gente. No Sicoob, todos saem ganhando.

SÓ QUEM NASCEU NO AGRO, ENTENDE DO SEU NEGÓCIO.

Central de Atendimento

4000 1111 - Capitais e regiões metropolitanas

0800 642 0000 - Demais localidades - Atendimento 24 horas

Ouvintoria - 0800 725 0996 • De segunda a sexta, das 8h às 20h • ouvidoria.sicoob.com.br

Deficientes auditivos ou de fala - 0800 940 0458 • De segunda a sexta, das 8h às 20h

SAC 24h - 0800 724 4420

Informações, dúvidas, reclamações e comunicação de ocorrência de fraude.

Soluções do Sicoob para o Agronegócio.

- Pequeno, Médio e Grande Produtor
- Programas Agropecuários do BNDES
- Fundos Constitucionais
- Funcafé

Saiba mais: sicoob.com.br

SICOOB
Faça parte.



**MESMO COM
INSUMOS CAROS,
O GENGIBRE
SOBREVIVE**

O gengibre experimentou, em 2020, um ano de ouro. Com o preço da caixa oscilando entre R\$ 40 e R\$ 150, os produtores conseguiram bons rendimentos com a cultura. Saíram, dos 656 hectares das lavouras capixabas, 35,9 mil toneladas da raiz. A produtividade também ficou em alta, com 54,7 mil quilos por hectare.

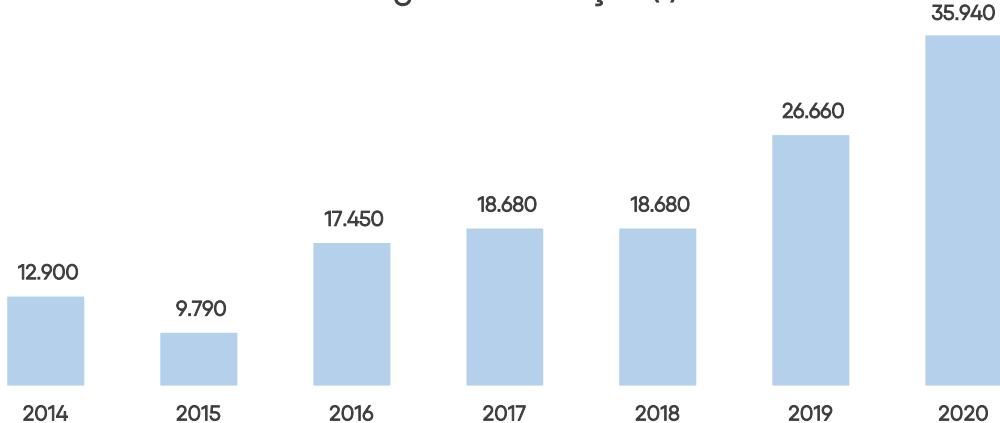
Segundo a produtora e exportadora de gengibre de Santa Leopoldina, Erineia Plascer Bellardt, a produção, em 2021, foi parecida com a do ano anterior. No entanto, o mercado mudou, o que não rendeu tanto retorno aos produtores. “O preço não ficou tão alto quanto em 2020, numa média de R\$ 30 a R\$ 50 a caixa, o que não é ruim. Mas o plantio ficou muito caro. Não houve prejuízo, mas o produtor precisou investir o que vendeu no plantio do ano que vem”, avalia.

O ANO DE 2021 NÃO FOI DE OURO COMO O DE 2020, MAS OS PRODUTORES CAPIXABAS AINDA APOSTAM NA PRODUÇÃO

Os insumos pesaram na conta. O saco de adubo que estava entre R\$ 70 e R\$ 80, em 2020, mais do que dobraram de preço e foram encontrados, no mercado, entre R\$ 150 e R\$ 250. O chamado “cano azul”, o mais usado para a irrigação, que custava R\$ 23, chegou aos R\$ 67. Então, pondera Erineia, para dar lucro, a caixa deveria estar a, pelo menos, R\$ 80. “A produção foi boa, mas ficamos ‘amarrados’. O dinheiro que veio da venda será usado na próxima safra”, explica.

Um outro problema global também afetou o comércio da raiz. “Havia demanda de exportação. Tínhamos mercadoria e até conseguíramos mandar

Gengibre – Produção (t)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do GCEA-ES/IBGE-LSPA de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019.
*Os dados de 2020 são preliminares, estimados pela REAGRO-ES (Reunião Estadual das Estatísticas Agropecuárias do Espírito Santo).

Gengibre			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	313	12.900	41.214
2015	306	9.790	31.993
2016	314	17.450	55.573
2017	359	18.680	52.033
2018	356	18.680	52.471
2019	499	26.660	53.427
2020*	656	35.940	54.787

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do GCEA-ES/IBGE-LSPA de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019. *Os dados de 2020 são preliminares, estimados pela REAGRO-ES (Reunião Estadual das Estatísticas Agropecuárias do Espírito Santo).

mais para fora. Mas a falta de contêineres atrapalhou um pouco”, conta a produtora e exportadora, avaliando, ainda, que todos os produtores da região plantaram novamente e apostam que 2022 será um ano melhor.

O exportador de gengibre Djalma Santana também faz a leitura de que o aumento de valores dos insumos foi o grande vilão da produção em 2021. “O mercado internacional não acompanhou o aumento de preços por aqui. Tudo subiu em função da pandemia. Basicamente triplicou o preço dos insumos”, explicou.



CREA-ES: AMPARO AOS PROFISSIONAIS DAS ENGENHARIAS E CRESCIMENTO SUSTENTÁVEL DO ESPÍRITO SANTO

A importância do setor agropecuário para o crescimento econômico do Brasil é inegável. Só em 2020, a soma de bens e serviços gerados no agronegócio correspondeu a 27% do PIB brasileiro. No Espírito Santo, o setor é responsável por 30% do PIB estadual, sendo a atividade econômica mais importante em 80% dos municípios. As atividades agropecuárias são plenamente desenvolvidas graças ao desempenho dos especialistas que operam em cada etapa dos trabalhos. Para garantir a estabilidade do setor e, dessa forma, assegurar o crescimento econômico e a qualidade de vida do consumidor, o Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Espírito Santo (Crea-ES) atua no amparo a esses profissionais. Em 2021, para certificar o exercício legal das atividades profissionais da área tecnológica, o Crea-ES ampliou as fiscalizações no Espírito Santo. Foram nove mutirões realizados nas regiões Sul, Norte e na Região Metropolitana da Grande Vitória, um total de mais de 5 mil autos de infração. E, com o objetivo de dinamizar e aumentar a qualidade dos atendimentos prestados pelo conselho, as inspetorias de todo o Estado receberam aporte tecnológico, com o aprimoramento dos equipamentos e serviços. Nesse sentido, outras facilidades também foram implementadas. O Acervo Técnico Digital, lançado em outubro de 2021, faz parte dos serviços on-line disponíveis e permite que todos os trâmites, desde a abertura do protocolo até o envio da documentação, sejam feitos de forma on-line e facilitada pelo portal do Crea-ES. Além disso, o profissional pode receber pelo WhatsApp os dados para o pagamento da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART).



O Crea lançou, ainda, o Plano de Apoio à Saúde do Profissional (Pasp). O projeto garante acesso à serviços de consultoria para empresas e profissionais registrados no conselho na contratação de planos de saúde. Para 2022, o objetivo é ampliar ainda mais as ações de fiscalização por todo o Espírito Santo e continuar firmando parcerias que visam à qualidade de vida dos profissionais cadastrados no conselho. O presidente do Crea-ES, Eng. Jorge Silva, durante explanação sobre os resultados de 2021, reforçou a missão da instituição em contribuir para o desenvolvimento sustentável do Espírito Santo e assegurar à sociedade que o exercício das áreas tecnológicas seja desempenhado por profissionais e empresas legalmente habilitadas. “Temos sucesso em nossas ações quando percebemos que o Conselho está contribuindo de forma direta para o desenvolvimento sustentável da nossa sociedade”.



08 e 09 de Junho de 2022
VENDA NOVA DO IMIGRANTE - ES

6ª FAVESU
 Feira de Avicultura
 e Suinocultura Capixaba

www.favesu.com.br
 (27) 3288-1132 / 3288-2748
 favesu@favesu.com.br

REALIZAÇÃO

AVES
 ASSOCIAÇÃO DOS AVICULTORES
 DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

ORGANIZAÇÃO E PRODUÇÃO

Show
 Produtor Eventos



TERRA DAS
ÁGUAS ARDENTES

LEANDRO FIDELIS
jornalismo@conexaosafra.com

Toda cachaça é aguardente, mas nem toda aguardente é cachaça. No entanto, nomenclatura à parte, o capixaba é bom entendedor da produção dessas bebidas. Para dar uma ideia, o Estado é o terceiro do país com mais estabelecimentos produtores de cachaça registrados. São 67 alambiques no Espírito Santo, atrás apenas dos tradicionais produtores Minas Gerais e São Paulo. Os dados são da publicação “A Cachaça no Brasil- Dados de Registro de Cachaças e Aguardentes 2021”, do Ministério da Agricultura (Mapa), referente ao ano de 2020.

O município com mais estabelecimentos é São Roque do Canaá, com quatro registros e uma densidade cachaceira, que é o número de locais produtores comparado à população, de 1.251. Quando se fala em marcas que saem dos alambiques, no entanto, São Roque do Canaá, perdeu posições e não figura entre os dez municípios com maior quantidade de rótulos.

Quando o assunto é aguardente, o Estado fica na quarta posição nacional, com 30 estabelecimentos produtores. Minas, São Paulo e Santa Catarina encabeçam a lista. Castelo é a cidade com mais produtores da bebida no Espírito Santo, com seis estabelecimentos, seguido de Cachoeiro de Itapemirim (5) e São Roque do Canaá (4).

Mas um outro dado ainda coloca São Roque do Canaá no topo do ranking capixaba. Em densidade aguardenteira, ou seja, a quantidade de estabelecimentos em relação à população, a cidade fica em primeiro lugar no Estado e em oitavo no país.

E para quem ainda está se perguntando a diferença entre aguardente e cachaça, a explicação é simples: quase todo país tem sua própria aguardente, como o uísque escocês ou o conhaque francês. E a cachaça é a brasileiríssima aguardente feita de cana-de-açúcar.

**SÃO 67 ALAMBIQUES NO
ESPÍRITO SANTO, ATRÁS APENAS
DOS TRADICIONAIS PRODUTORES
MINAS GERAIS E SÃO PAULO**





ROSIMERI RONQUETTI
jornalismo@conexaosafra.com

O ano de 2021 ficará marcado na história do agro capixaba como o ano em que o Estado registrou a primeira colheita de trigo da sua história. Plantado em uma área de 50 hectares na fazenda Joaquim Ferreira Sanders, a 22 km do centro de Pinheiros, no Norte, o trigo chegou para completar o ciclo com a terceira safra de grãos da propriedade, intercalando com milho e feijão.

Uma novidade que só foi possível graças ao olhar visionário e destemido dos irmãos Arthur (37) e Lucas Orletti Sanders (35). Há um ano, Arthur viu num grupo de Whatsapp uma conversa sobre o sucesso da produção de trigo no Rio Grande do Norte. Ele lembra que o que mais chamou sua atenção foi o tempo entre plantio e colheita, e a partir daí desencadeou o processo, culminando na primeira produção do grão em terras capixabas.

“Os relatos do tempo entre plantio e colheita, de apenas setenta e quatro dias, me encheram os olhos. Vi que se



A PRODUÇÃO DE TRIGO DEIXA UMA GRANDE QUANTIDADE DE RESTOS CULTURAIS, QUE MELHORAM A MATÉRIA ORGÂNICA DO SOLO E AJUDAM NA FERTILIDADE DAS PRÓXIMAS LAVOURAS



OS IRMÃOS LUCAS E ARTHUR ORLETTI SANDERS RESOLVERAM INVESTIR NA PRODUÇÃO DE TRIGO E NÃO SE ARREPENDEM

encaixaria perfeitamente no nosso ciclo e assim começamos”, destaca o produtor.

A variedade plantada foi a TbioAton, desenvolvida pelo Bio Trigo Genética para clima típico do Cerrado brasileiro. O investimento foi de R\$ 60 mil e rendeu aos produtores uma safra de 140 toneladas. Toda safra foi comercializada para um moinho do Espírito Santo.

#SUSTENTABILIDADE NA VEIA

Os irmãos comandam as propriedades da família desde a morte do pai, há sete anos, e tentam manter os ensinamentos deixados por ele, especialmente no que diz respeito às inovações e

sustentabilidade. Há 22 anos, quando pouco se fala em sustentabilidade e consciência ecológica, o patriarca já plantava feijão nas entrelinhas do café para aproveitar a água da irrigação e economizar energia.

“Meu pai era um cara muito intuitivo. Ele pensava da seguinte forma: se estou irrigando o café posso aproveitar a água. Molho o café e o feijão ao mesmo tempo, economizo e tenho uma renda extra”, conta Lucas.

E com a produção de trigo acontece o mesmo. Segundo Arthur Sanders, a cultura do trigo, além da boa produtividade e lucratividade, também deixa uma grande quantidade de restos culturais, que melhoram a matéria orgânica do solo e ajudam na fertilidade das próximas lavouras.

O engenheiro agrônomo mestre em Fertilidade de Solos, Rogerio Oliveira Castro, pontua que “o trigo é uma opção sustentável. É um cereal que ao longo do cultivo deixa uma matéria orgânica muito boa, com fibra, de difícil decomposição. O sistema radicular dele é bastante agressivo, tornando o solo mais poroso e deixando penetrar mais água no terreno. Além disso, ele suprime vários fungos prejudiciais aqui na nossa região”.

Outra iniciativa para melhorar o solo é a compostagem feita com 100% da palha de café gerada na propriedade. Na compostagem são usados, além da palha, esterco de frango (produto rico em nitrogênio) e uma bactéria para acelerar a ação. Ao final do processo é feita uma análise em laboratório para saber exatamente quanto de adubo convencional o solo ainda vai precisar após receber a compostagem.

“Aplicamos a compostagem em qualquer cultura, mas o foco é aproveitá-la no café. Além de



ESTAÇÃO
METEOROLÓGICA
INSTALADA NA
SEDE DA FAZENDA
AJUDA EVITAR
O DESPERDÍCIO
DE ÁGUA COM
IRRIGAÇÃO



sustentável, ela ajuda nos custos, uma vez que o adubo está muito caro e nela tem praticamente três por cento de potássio, um dos nutrientes mais necessários e de maior custo na agricultura”, ressalta Arthur.

Para evitar o uso exclusivo de defensivos químicos no solo, há um ano e meio os irmãos implementaram o processo de multiplicação de produtos biológicos. No controle de pragas de solo usam 100% de defensivos biológicos. Já em pragas como lagartas e ácaros fazem de maneira alternada, com uma aplicação de defensivos químico e uma de biológico.

Para Arthur, que no começo não acreditou muito na eficiência dos produtos, o defensivo biológico é o presente. Mesmo com pouco tempo de uso, o produtor diz já ser possível perceber os resultados. “A gente estava perdendo rendimento e não sabia

o que era, e era a *fusarium* voltando. E com o biológico, as áreas que caíram voltaram a crescer”, conta.

A metodologia de multiplicação dos defensivos ocorre em tanques apropriados, onde são colocados os micro-organismos vivos, juntamente com água. Após horas dessa mistura e um processo de giro da água misturada aos micro-organismos, eles se multiplicam. Depois de pronto é aplicado no solo nas lavouras de todas as culturas.

Uns dos investimentos mais recentes (cerca de R\$ 150 mil), ainda em fase de implantação, é o sistema de energia solar para atender a sede da fazenda. Serão atendidos as bombas d’água subterrâneas, as casas dos funcionários, o secador e a oficina de máquinas da fazenda.

Para o agrônomo extensionista do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) de



TANQUES PARA MULTIPLICAÇÃO DOS DEFENSIVOS

Montanha, *Fábio Morandi*, o manejo sustentável na agricultura deve ser prioridade. “A adoção do manejo sustentável do solo, da água e da biodiversidade deve ser prioridade na nossa agricultura. É necessária uma mudança do sistema de produção de alimentos para um que conduza a regeneração de agroecossistemas”, destaca Morandi.

#NA PALMA DA MÃO

Na palma da mão de Lucas e Arthur, por meio de um aplicativo instalado no celular, estão todas as informações necessárias para irrigar as plantações de maneira que não falte água e nem ocor-

ra desperdício. Há cerca de seis meses entrou em funcionamento a gestão de irrigação baseada nas informações obtidas por meio de uma estação meteorológica instalada na sede da fazenda. Além de ajudar na preservação da água, o sistema também melhora a produtividade das culturas irrigadas.

“Não estamos todo dia na fazenda e quanto mais informação na mão melhor. É um sistema que se comunica com a estação meteorológica e mostra a quantidade necessária para irrigar hoje e nos dias subsequentes. Com a água distribuída de acordo com a necessidade real das plantas, elas se mantêm com a produtividade no máximo”, destaca Lucas.

A estação captura itens como: o índice de raio UV, quantidade de chuva, evaporação e umidade.

**OTIMIZAÇÃO
DO TERRENO
AUMENTOU A
ÁREA PRODUTIVA
EM 10%**

**#AUTOSUFICIENTES
EM ÁGUA**

Atentos, os irmãos Orletti tem como premissa que, antes de tudo, é preciso planejamento. Com a propriedade em uma região com escassez de água, investiram na construção de barragens para garantir autosuficiência do recurso. “O produtor rural só não prospera se não conseguir trabalhar, e o fator água é primordial. É um recurso que não pode faltar, nossa região tem essa escassez, por isso planejamos a construção da barragem que nos deu segurança hídrica, afirma Arthur.

Com água garantida e sem espaço para alocar mais um pivô central, Lucas e Arthur fizeram um trabalho de otimização e aumentaram a área produtiva em 10% apenas com serviços topográficos e mudança do pivô de lugar. “Quando aproveitamos ao máximo a área da propriedade crescemos de maneira sustentável e constante. Às vezes, um cano a mais que você coloca já reaproveita a mesma energia, a mesma adutora. E como nossa propriedade não tem mais espaço para irrigação do tipo pivô central, otimizar o que temos foi a maneira que encontramos para crescer sem ter que comprar mais terra”, finaliza Arthur.





Linhares

ocupa o **1º lugar** no Espírito Santo no índice FIRJAN de Gestão Fiscal

A gestão de excelência de Linhares é destaque no Espírito Santo e no Brasil. Depois de receber a nota A do Tesouro Nacional e a Nota 10 em Transparência da Controladoria Geral da União, Linhares acaba de conquistar o 1º. lugar no Estado no índice Firjan de Gestão Fiscal.

O índice mostra que o Município tem autonomia de gestão, mantém suas contas em dia, além de realizar investimentos em diversas áreas.

Linhares, orgulho
dos capixabas.



saúde
educação
emprego
renda



Prefeitura
de Linhares



ÁREA ONDE SERÁ INSTALADO O PRIMEIRO COMPLEXO DE PRODUÇÃO DE PEIXES AMBIENTALMENTE SUSTENTÁVEL DO ESPÍRITO SANTO

“PISCICULTURA DO VALE”, PISCICULTURA DE PONTA

ROSIMERI RONQUETTI
jornalismo@conexaosafra.com

A produção capixaba produziu em 2020 cerca de 3.975.00 kg de peixe, 98,98% deste total só de tilápia. Um percentual de 47,79% de toda produção estadual, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), é oriunda das lagoas de Linhares, no Norte do Estado.

Agora essa realidade começa a mudar. A implantação do primeiro complexo de produção de peixes ambientalmen-

te sustentável deve tornar a região referência nacional no ramo. Instalado em uma área de 200 mil m², o complexo está sendo construído no Córrego Varjão, município de Rio Bananal, na divisa com Linhares.

Piscicultor desde 2008, Antonio Robert Bourguignon está migrando da criação de tilápias em tanque rede para o sistema de tanques escavados. Antes de dar início ao projeto, ele buscou informações sobre esse tipo de manejo no Paraná.

“A piscicultura surgiu dos tanques escavados, no Paraná, que é o berço da

A PRODUÇÃO
MENSAL DEVERÁ
FICAR EM TORNO
DE 100 A 110
TONELADAS



ANTONIO ROBERTE BOURGUIGNON ESTÁ MIGRANDO DA CRIAÇÃO DE TILÁPIAS, EM TANQUE REDE, PARA O SISTEMA DE TANQUES ESCAVADOS

piscicultura. No passado fizeram aproveitamento dos resíduos das granjas suínas. Depois, devido a questões ambientais, isso foi deixando de existir e começaram a criar tanques próprios para piscicultura. Hoje é uma tecnologia sem volta, tudo automatizado, tudo monitorado artificialmente”, explica Bourguignon.

Iniciado há um ano e meio, a previsão é de um investimento total de R\$ 10 milhões. A expectativa é que ainda no primeiro semestre de 2022 a obra seja concluída. Antonio diz que a partir do momento em que colocar os alevinos, com cerca de 2 g, dentro de seis ou sete meses já estará retirando o primeiro lote. Daí por diante não para mais, três ou quatro vezes por semana será feita a retirada de peixe em ponto de abate. A produção mensal deverá ficar em torno de 100 a 110 toneladas.

#100% AUTOMATIZADO

Denominado “Piscicultura do Vale”, o projeto é único no Espírito Santo em termos de modernidade e automação. “Podemos dizer que nosso projeto é único no Brasil em questão de sustentabilidade, diante da tecnologia implantada e do retorno da água usada para produção dos peixes para o corpo hídrico. Seremos referência nesse modelo no Estado. O único todo automatizado, com a qualidade da água medida através de sondas, sistema de abastecimento por meio de silo individual para cada tanque, conversão alimentar melhor do que nos tanques redes e controle de variação da temperatura da água”, salienta Antonio Bourguignon.

O plano do piscicultor para o futuro é tornar o complexo totalmente sustentável, fazendo o aproveitamento da água, depois de passar pelos tanques, na irrigação de culturas como café, coco e banana, fechando assim o ciclo de aproveitamento da água.

Municípios mais representativos na produção de piscicultura em 2020

Município	Produção (Kg)	(%)
Linhares	1.900.000	47,79%
Domingos Martins	525.000	13,21%
Marechal Floriano	250.000	6,29%
Alegre	196.000	4,93%
Santa Teresa	100.000	2,52%
Água Doce do Norte	88.535	2,23%
Santa Maria de Jetibá	84.040	2,11%
Alfredo Chaves	80.000	2,01%
Santa Leopoldina	70.000	1,76%
São Domingos do Norte	70.000	1,76%
Cariacica	51.000	1,28%
Conceição do Castelo	50.000	1,26%
Serra	48.000	1,21%
Mantenópolis	35.000	0,88%
Guerapari	33.000	0,83%
Castelo	30.000	0,75%
Fundão	30.000	0,75%
Jaguaré	28.185	0,71%
Muniz Freire	25.000	0,63%
São Mateus	24.070	0,61%
Nova Venécia	21.465	0,54%
Iúna	18.060	0,45%
Vila Pavão	17.118	0,43%
Vargem Alta	16.000	0,40%
Irupi	15.000	0,38%
Viana	15.000	0,38%
Conceição de Berá	14.350	0,36%
Mimoso do Sul	14.000	0,35%
Muqui	12.000	0,30%
Laranja da Terra	11.900	0,30%
Brejetuba	10.900	0,27%
Ponto Belo	10.788	0,27%
Anchieta	10.000	0,25%
Guaçuí	8.200	0,21%
Colatina	7.000	0,18%
Ibatiba	7.000	0,18%
Ibirapu	6.500	0,16%
Pedro Canário	6.050	0,15%
Mucurici	5.672	0,14%
Itarana	5.022	0,13%
Venda Nova do Imigrante	5.000	0,13%
Ibitirama	4.900	0,12%
Boa Esperança	3.160	0,08%
Jerônimo Monteiro	2.800	0,07%
Atílio Vivêcqua	2.000	0,05%
Itaguaçu	1.875	0,05%
Pinheiros	1.360	0,03%
Montanha	1.078	0,03%
Aracruz	1.000	0,03%
Pancas	1.000	0,03%
Marilândia	865	0,02%
São Roque do Canaã	400	0,01%
Afonso Cláudio	148	0,00%
Cachoeiro de Itapemirim	70	0,00%
Águia Branca	140	0,00%
Total	3.975.511	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safras, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2020.

#NEGÓCIO RENTÁVEL

Segundo Antonio, para ter perda com a produção em tanques escavados é preciso deixar de seguir os protocolos. Do contrário, o retorno é garantido. Para ele, a rentabilidade da piscicultura é o melhor dentre todas as culturas produzidas no Norte do estado.

Peixes mais produzidos em 2020		
Tilápia	3.934.708	98,97%
Tambaqui	18.935	0,48%
Carpa	7.400	0,19%
Pirarucu	3.535	0,09%
Traíra e trairão	2.800	0,07%
Pintado, cachara, cachapira e pintachara, surubim	1.868	0,05%
Piau, piapara, piauçu, piava	1.725	0,04%
Lambari	1.235	0,03%
Curimatã, curimbatá	1.120	0,03%
Pacu e patinga	1.055	0,03%
Tambacu, tambatinga	1.055	0,03%
Outros peixes	75	0,00%
Total	3.975.511	100%

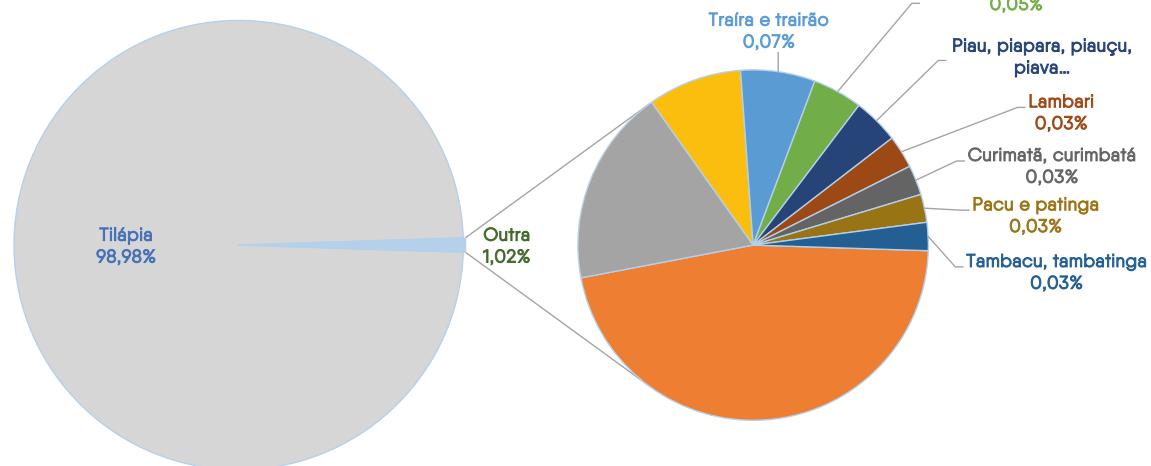
Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2020.

“Nenhuma delas tem o retorno financeiro igual à piscicultura. Um cafeeiror para ser bom precisa produzir oitenta sacas por hectare por quatro ou cinco anos. Se você pegar o valor da saca de café e multiplica pelo mercado de hoje, estamos falando de sessenta mil reais. Se você consegue chegar a cento e cinquenta mil quilos de tilápia no hectariado, estamos falando em um milhão e duzentos mil reais. E nesse segmento escavado, para ter perda de produção, precisa deixar de seguir muitos protocolos. Se seguir os protocolos de segurança, a gente dificilmente vai ter prejuízo”.

Piscicultura	
Ano	Produção (Kg)
2014	7.949.037
2015	6.669.190
2016	5.356.746
2017	3.737.303
2018	4.058.022
2019	3.911.147
2020	3.975.511

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.

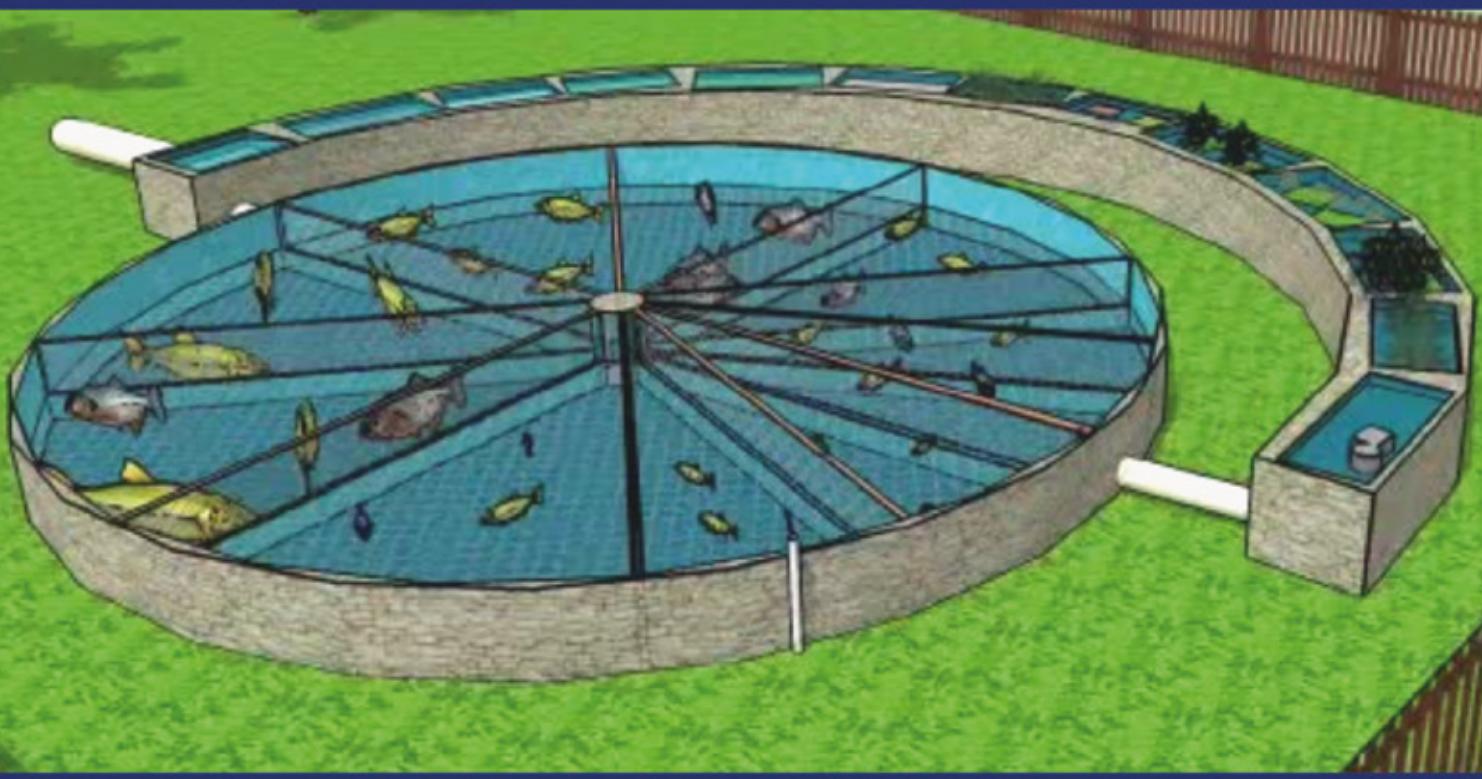
PRODUÇÃO DE PEIXES 2020



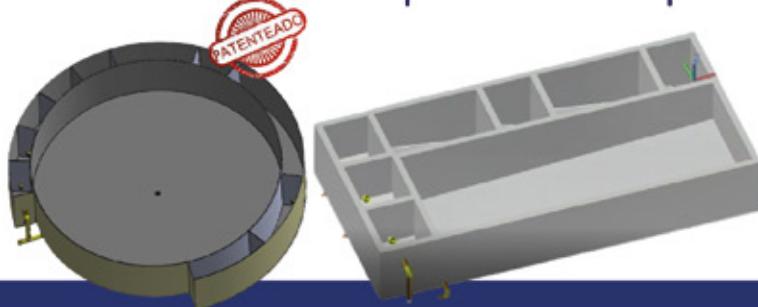
Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2020.

FishTank TOPPI

KIT DE GEOMEMBRANA PARA
CRIAÇÃO DE PEIXES E CAMARÕES
EM PEQUENAS ÁREAS COM RECIRCULAÇÃO DE ÁGUA
(SISTEMA TRIFÁSICO)



INDICADOR	KIT 1	KIT 2	KIT 3	KIT 4
Trifásico recria 1 - recria 2 - engorda	Trifásico - 10 m3	Trifásico - 30 m3	Trifásico - 150 m3	Trifásico - 200 m3
Produção escalonada	0,4 ton/70 dias	1,2 ton/70 dias	5,0 ton/70 dias	8,0 ton/70 dias
Produção mensal	180 kg/mês	520 kg/mês	2.200 kg/mês	3.500 kg/mês
Área útil ocupada (m2)	40	150	250	300

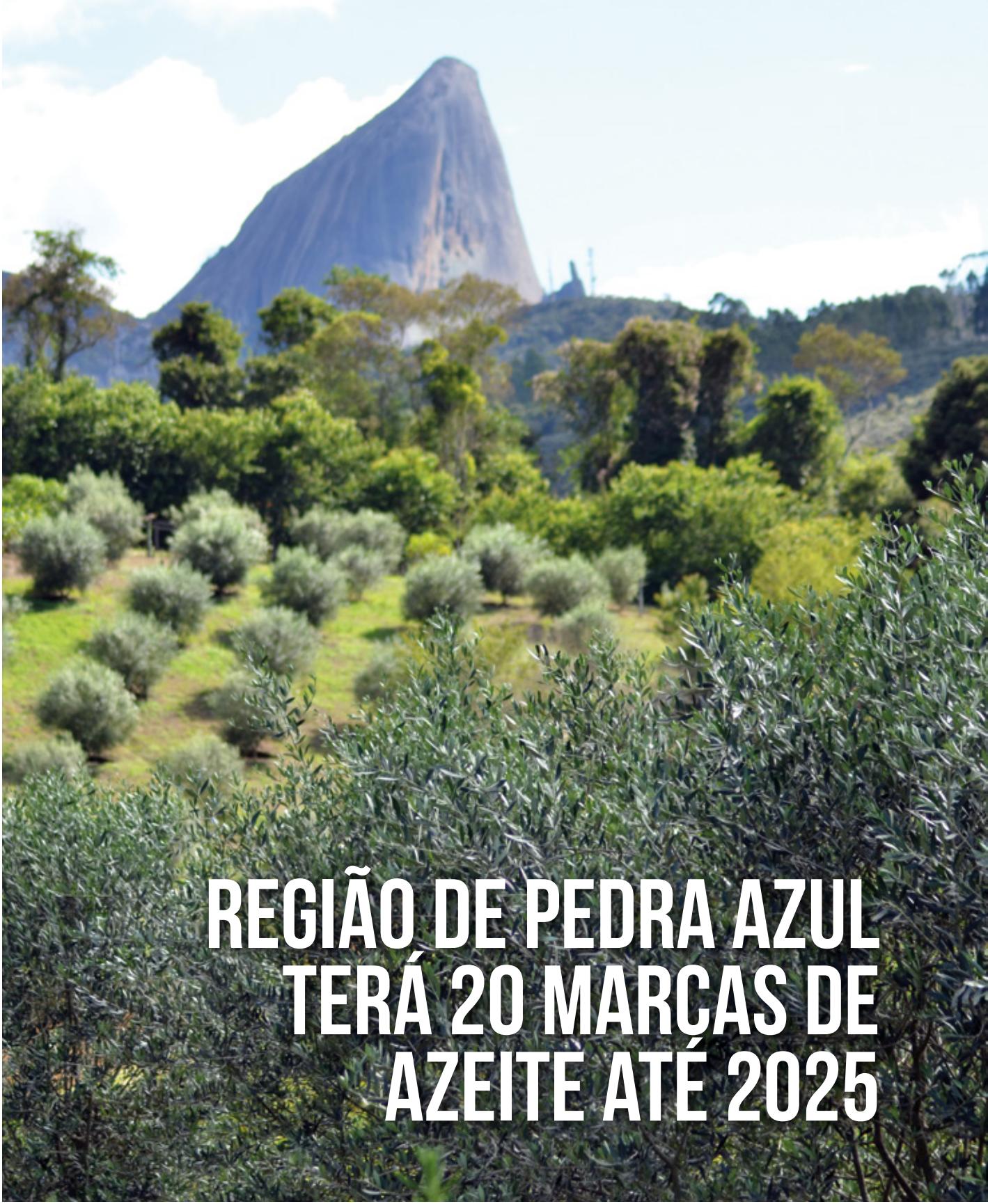


REPRESENTANTE
EXCLUSIVO:

(31) 99951 3224
topvetagronegocios@gmail.com

TOPVET
SOLUÇÕES PARA CRIAÇÃO





**REGIÃO DE PEDRA AZUL
TERÁ 20 MARÇAS DE
AZEITE ATÉ 2025**

LEANDRO FIDELIS
jornalismo@conexaosafra.com

Os investimentos em olivicultura nas Montanhas do Espírito Santo vão de vento em popa. Um especialista na área prevê o lançamento de 20 marcas de azeite até 2025 na região do entorno da Pedra Azul, em Domingos Martins. O produto artesanal tem alto valor agregado no mercado gastronômico, com 1 litro do óleo extraído da azeitona valendo até R\$ 280,00.

A expectativa do engenheiro agrônomo Fabrício Rezende (Nova Oliva), de Itajubá (MG), leva em conta o otimismo de pelo menos 20 olivicultores com a primeira safra comercial, prevista para fevereiro de 2022. Ele presta consultoria em 16 olivais que adotaram um tipo de manejo diferenciado que garante colheita de azeitona já a partir do quarto ano do cultivo, com média de 2-3 kg/planta. Dentro as variedades mais precoces e que exigem menos horas de frio, os destaques são Arbequina, Ascolano, Grappolo e Koroneiki Grega.

Segundo o consultor, a “poda em globo” é aplicada no olival para acelerar o crescimento da planta, dentro do espaçamento mínimo 7 x 7, com 204 plantas por hectare. A poda prioriza o desenvolvimento lateral da oliveira e com controle da sua parte aérea, garantindo produção em 360°.

O consultor atenta para os períodos produtivos da oliveira. Embora desenvolva bem, a planta conta com anos de baixa, média e alta produtividade, e o clima e altitude são fatores determinantes nos resultados. Com o manejo proposto, a expectativa é de média de 8 kg/planta a partir do quinto ano, o que rende 1 litro de azeite. No ápice produtivo, já a partir do sexto ano, estima-se 12 kg/planta.

“O Espírito Santo ainda sofre com a baixa produção em cultivos com mais de seis anos, de manejo

agressivo e de crescimento errado e em regiões mais baixas que a da Pedra Azul. Nas minhas pesquisas, o terreno ideal para colheita boa e precoce é acima de 1.100 metros de altitude. Oliveiras abaixo disso em Minas Gerais não produzem nem flor. Somente em microclimas especiais que terrenos mais baixos produzem azeitona”, avalia Fabrício Rezende.

De acordo com o consultor, a região de Pedra Azul se beneficia do clima tropical de altitude, com média de 18 graus por ano. A exposição ideal do olival é de 300 h/frio na variedade Arbequina, 400h/frio (Coroneiki Grega) e 500h/frio (Grappolo) em temperaturas abaixo de 12 graus, condições condizentes com o entorno da Pedra Azul, especialmente no inverno.

* PRIMEIROS AZEITES

Dos 20 rótulos de azeite artesanal a serem lançados nos próximos dois anos, pelo menos seis estarão no mercado a partir de 2022. É o caso do Gustavo Vervloet, da Cave Rara, em São José do Alto Viçosa (Venda Nova do Imigrante), na divisa com Pedra Azul. Ele conta com 2,5 ha cultivados com 530 plantas das variedades Arbequina (mais frutada), Grappolo e Coroneiki Grega, essa imprimindo ligeiro amargor e mais longevidade ao azeite.

Vervloet conta que a ideia do primeiro azeite é um blend com as três variedades de azeitona. “Noites frias

SEGUNDO REZENDE, A “PODA EM GLOBO”
É APLICADA NO OLIVAL PARA ACELERAR
O CRESCIMENTO DA PLANTA



**PREVISÃO LEVA EM CONTA
OTIMISMO COM PRIMEIRA
SAFRA COMERCIAL EM 16
OLIVAIOS QUE ADOTARAM
MANEJO DIFERENCIADO PARA
COLHEITA PRECOCE**

FOTO DIVULGAÇÃO



O PRODUTOR PAULO SARDEMBERG,
DO VALE DAS OLIVEIRAS

**QUANTO CUSTA
FORMAR 1 HA
DE OLIVEIRA**

R\$ 10 mil

**VALOR DA
MANUTENÇÃO**

R\$ 4 mil

*Fonte: Nova Oliva
Consultoria

e dias ensolarados estão permitindo um terroir seco que estou testando no sabor do azeite e também do vinho”, diz o produtor.

Outro produtor é Paulo Sardemberg, do Vale das Oliveiras, do Distrito de Aracê (Domingos Martins), que deve colher 1 tonelada de azeitona das varie-

dades Arbequina, Ascolano, Grappolo e Koroneiki Grega na safra de estreia.

Ele, que se diz pioneiro na região no plantio de oliveiras com visão comercial, mantém 12 hectares ocupados com oliveiras e deve colher 1 tonelada em fevereiro. “Tudo começou sem muito planejamento e apostando na produção. Estamos completando quatro anos de plantio e fomos surpreendidos por essa safra. Nos pegou de calça curta!”.

Por não existir um histórico de produção na região do Aracê, Sardemberg afirma não saber a capacidade produtiva da propriedade. Porém, já sabe qual será a rotina a partir de 2022. A colheita será realizada às 5 horas e, às 18h, o fruto sairá da Fazenda do Estado em caminhão frigorífico para Poços de Caldas (MG), onde serão realizados a extração e o envasamento. “Tudo ainda por fazer, inclusive o lagar”, diz o olivicultor.

Em Minas, a porcentagem no serviço de extração será de 15% sobre o azeite e 2% do envase, mas os olivicultores poderão pagar o serviço com o próprio produto. “A torcida é grande pelo sucesso do plantio, que certamente irá contribuir com um novo segmento de renda para os agricultores de nossa região”.

PRIMEIRA COLHEITA DE PROJETO PILOTO TEM NOVA DATA

Há expectativa que o Espírito Santo seja premiado com a primeira colheita comercial em fevereiro/março de 2022, em função de temperaturas adequadas ocorridas no período de outono/inverno de 2021, culminando com o florescimento em agosto/setembro do mesmo

ano e uma produção de 1,0 a 2,0 kg por planta com produção estimada de 800 unidades de 250 ml de azeite.

A previsão é dos extensionistas Carlos Alberto Sangali e Ranusa Cofller, do Escritório Local de Desenvolvimento Rural (EDLR) do Incaper de Santa Teresa, que

CHUVAS MAIS CONCENTRADAS E INTENSAS SÃO A JUSTIFICATIVA DO INCAPER PARA FRUSTRAÇÃO DA SAFRA 2019/2020

coordena o Projeto de Olivicultura Capixaba, idealizado e capitaneado pelo Instituto.

Além da exigência de frio, outros fatores influenciam em um maior florescimento, polinização, pegamento de frutos, produção e produtividade, tais como: nutrição em cobertura adequada e foliar

pré-florada; indução floral com Cálcio e Boro no momento correto; sincronia de abertura das flores das diferentes variedades; distanciamento entre as variedades polinizadoras; clima (escassez ou excesso de chuvas); e vento em excesso. Os profissionais afirmam que uma das explicações para o baixo desempenho da olivicultura na safra 2019/2020 foram as chuvas mais concentradas e intensas no ano passado.

“Os oliveiros do Espírito Santo são jovens, necessitando de um manejo mais adequado, o que permitirá safras futuras promissoras. A oliveira inicia seu florescimento e produção a partir do quarto ano, em condições normais de temperatura, atendendo assim a necessidade na quantidade de frio no período de outono/inverno, o que viabiliza seu florescimento e produção econômica”, explica Sangali.

EM JANEIRO DE 2021, A REPORTAGEM DA ‘CONEXÃO SAFRA’ REGISTROU UMA COLHEITA SIMBÓLICA EM SANTA TERESA, PERÍODO INICIALMENTE PREVISTO PARA A PRIMEIRA SAFRA COMERCIAL DO PROJETO DO INCAPER. DEVIDO AO VOLUME INEXPRESSIVO, OS PRODUTORES APROVEITARAM AS AZEITONAS PARA USO CASEIRO





O FOCO DO PROJETO DE OLIVICULTURA DO INCAPER É A PRODUÇÃO DE AZEITE EXTRA VIRGEM, DE BAIXA ACIDEZ E ALTO VALOR AGREGADO

Atualmente, no Estado, o cultivo das oliveiras abrange aproximadamente 300 hectares de área plantada, envolvendo 132 produtores, com área média plantada de 2,2 hectares por propriedade. A cultura está sendo desenvolvida em 17 municípios da região serrana, vocacionada para a atividade.

O Incaper juntamente com a Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Econômico de Santa Teresa estão envidando esforços junto ao Governo do Estado, por meio da Secretaria da Agricultura (Seag), para o pleito de equipamentos de processamento da oliveira em território capixaba. “O serviço do Incaper tem cunho educativo, de disponibilidade e disseminação de tecnologias para a sociedade principalmente para o público-alvo, a agricultura familiar, a fim de fomentar a cultura da oliveira”, diz Ranuza.

O Projeto de Olivicultura Capixaba tem como objetivo o estudo, a implantação e o desenvolvimento dessa cadeia produtiva na região serrana do Estado, como alternativa singular na composição de renda da propriedade, bem como na geração de oportunidades. O foco é a produção de azeite extra virgem, de baixa acidez e alto valor agregado.

ALFREDO CHAVES IMPLANTA QUATRO UNIDADES DE OBSERVAÇÃO DE OLIVEIRAS

Alfredo Chaves, na região serrana do Espírito Santo, está apostando na olivicultura. Por meio de parceria entre agricultores, Secretaria Municipal de Agricultura e escritórios do Incaper local e de Santa Teresa serão implantadas quatro unidades de observação no município.

As unidades ficam localizadas nas comunidades de São Bento de Urânia, Córrego da Fortuna, Redentor e Alto Maravilha, zona rural de Alfredo Chaves, e visam avaliar a adaptação da cultura da olivei-

ra na região. Além disso, as unidades vão fomentar pesquisas, estudos, visitação de interessados e dias de campo. Em novembro, a prefeitura distribuiu 1.500 mudas aos produtores.

Inicialmente serão introduzidas quatro cultivares (Arbequina, Koroneiki, Arbosana e Grappolo), num total de 205 plantas com espaçamento 7 x 7, em 1 hectare em propriedades rurais com altitudes entre 1.000 e 1.200 metros. Segundo a Secretaria Municipal de Agricultura, as cultivares selecionadas estão



Em todos os lugares,
elas encontram.

Acesse e fique bem informada:

www.tubusca.com.br

@tubuscaelasencontram





EM NOVEMBRO, A PREFEITURA DISTRIBUIU 1.500 MUDAS AOS PRODUTORES

tendo bons resultados no município de Santa Teresa e a expectativa é da mesma adaptação e produção em Alfredo Chaves.

De acordo com o extensionista do Incaper local, Marcelo Ladeia, a produção se iniciará a partir do terceiro ano do plantio. O desenvolvimento das plantas deverá ocorrer até o 10º ano, quando é esperada produção de 10 toneladas/ hectare e até 1.600 litros de azeite extra virgem.

Quem está otimista com a iniciativa é o produtor Ronaldo Lontra, de Alto Maravilha, onde há três anos plantou oliveiras. “Vejo a área serrana de Alfredo Chaves como potência para o cultivo da oliveira. Como sempre foram meu sonho, já cultivo e esta visão de investimento da municipalidade só tem a elevar a condição do produtor local, não só a financeira, mas também social, porque gera qualidade de vida para todos direta ou indiretamente ligados ao cultivo”, disse.

Ladeia vem acompanhando de perto a execução do projeto e destaca que o foco do projeto é a produção de azeite extra virgem de baixa acidez e com alto valor agregado. “Esse tipo de azeite

já está sendo produzido em São Paulo e Minas Gerais e comercializado entre duzentos e duzentos e cinquenta reais o litro”.

Ele afirma se tratar de uma alternativa na composição da renda do agricultor familiar e na diversificação da atividade agrícola. “Com certeza a olivicultura é uma atividade muito importante do ponto de vista da sustentabilidade das propriedades, uma solução para áreas altas de Alfredo Chaves que atualmente não são cultivadas devido às condições de solo, altitude e clima, porém, são ideais para o cultivo da oliveira”, explica o extensionista.

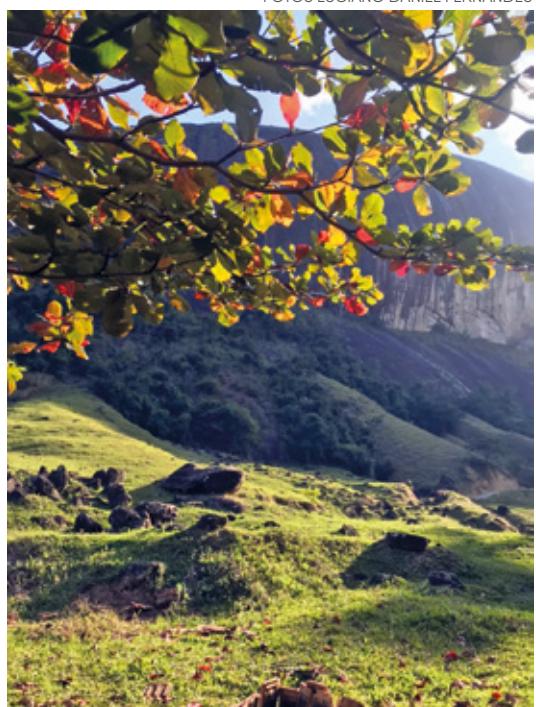
Ainda segundo Ladeia, a recomendação é de plantio em áreas com altitude superior a 700m e com pelo 300 horas de temperatura inferior a 6°C/ano.

Além das quatro Unidades de Observação, outros quatro produtores de Alfredo Chaves também irão realizar o plantio de oliveiras, totalizando 12 ha plantados até o final deste ano. O cultivo e todo processo de colheita receberão a assistência técnica continuada do Incaper e da Secretaria Municipal de Agricultura. **Com informações do site da Prefeitura de Alfredo Chaves*

O VALE DO EMBOQUE, EM CONCEIÇÃO DO CASTELO, MOSTRA SUAS BELEZAS



FOTOS LUCIANO DANIEL FERNANDES



A beleza do Vale do Emboque, em Conceição do Castelo, é de tirar o fôlego. O cenário bucólico e tranquilo leva o visitante a outros tempos e abriga uma infinidade de belezas naturais e históricas. O local é tão único que um projeto de lei, que tramita na Assembleia Legislativa do Espírito Santo, prevê a criação da Rota do Vale do Emboque. De acordo com o projeto, o local é considerado de interesse cultural de relevância e apropriado para o turismo de aventura.

“O vale tem uma beleza diferenciada. É mais um atrativo que a natureza nos deu. Costumamos falar que é a Suiça capixaba. Além de um mar de montanhas, quando o tempo fica nublado, fica belíssimo. É a porta de entrada para o turismo de Conceição do Castelo. Vamos trabalhar o local, também, com provas de turismo de aventura, e, em 2022, teremos mais festivais de gastronomia e cerveja”, explica o prefeito de Conceição do Castelo, Christiano Spadotto.

E não é para menos. São cachoeiras, vários riachos e trilhas, ideais para quem procura novos trajetos a serem explorados. Na região também é possível visitar casas e prédios coloniais bem preservados, com detalhes, móveis e objetos de época: destaque para a Igreja da Conquista e uma casa com correntes e outros itens utilizados no período para manter escravos presos.



COOPERATIVAS DO RAMO AGROPECUÁRIO MOVIMENTARAM R\$ 2,4 BILHÕES



LEANDRO FIDELIS
jornalismo@conexaosafra.com

Em 2020, as 26 cooperativas capixabas do ramo agropecuário registraram movimentação econômica de R\$ 2,4 bilhões, o que representa 35,9% das transações do cooperativismo estadual no ano. Os dados são do *“Anuário do Cooperativismo Capixaba 2021”*, do Sistema OCB/Sescoop-ES.

O valor é cerca de 29,8% superior ao contabilizado em 2019, quando atingiu R\$ 1,8 bilhão. O agro é um dos mais tradicionais e representativos ramos do cooperativismo. É formado por cooperativas voltadas à prestação de serviços relacionados às atividades agropecuária, extrativista, agroindustrial, aquícola ou pesqueira, cujos cooperados detêm, a qualquer título, os meios de produção, num total de 35.105 cooperados e 2.312 colaboradores.

O ramo agro manteve sua posição entre os mais representativos no Espírito Santo, mesmo tendo registrado pequena redução no número de cooperativas, cooperados e colaboradores. Isso ocorreu, principalmente, devido às inativações de registros de cooperativas que estavam irregulares. De forma geral, as cooperativas regulares tiveram, em 2020, crescimento no número de cooperados.

Além disso, foi o segundo ramo do cooperativismo que mais recolheu tributação em 2020, um total de R\$ 137,7 milhões. A composição do faturamento em 2020: R\$ 917,5 milhões em café, R\$ 291,4 milhões em loja agropecuária e R\$ 3,8 milhões em outros negócios.

* PRODUÇÃO

Em 2020, as cooperativas agropecuárias capixabas produziram mais de 2 milhões de sacas de café, somando torrado e moído e café em grãos, sendo 540 mil sacas de arábica, 11,3% das 4.765 sacas desse café beneficiadas no Estado; e 1.827 sacas de conilon, representando 19,9% das 9.193 mil sacas beneficiadas no Estado. O levantamento tomou por base a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab).

A publicação traz também dados das cooperativas agropecuárias que não atuam diretamente nos segmentos café e leite, tais como fábricas de ração e de sal, filetadoras, entrepostos de ovos e selecionadoras de grãos. Em 2020, elas obtiveram um faturamento no mercado interno da ordem de R\$ 454,6 milhões. Esse grupo de cooperativas engloba muitos empreendimentos classificados como agricultura familiar.

No ano de referência do levantamento, os produtos de destaque na comercialização das cooperativas capixabas foram: ração, peixe, mel, pimenta-do-reino, legumes e verduras diversos, coágulos de borracha, ovos, frutas e especiarias diversas, tendo como principais mercados Espírito Santo, Bahia e São Paulo.

TAMBÉM FOI O SEGUNDO RAMO QUE MAIS RECOLHEU TRIBUTAÇÃO EM 2020, UM TOTAL DE R\$ 137,7 MILHÕES



RODRIGO MOULIN E A MULHER, MARTINA CARVALHO: "OLHAR PARA O LADO NESTE PERÍODO CRÍTICO, FOI OLHAR PARA A CAFESUL (...)"

COOPERATIVISMO NA GERAÇÃO DO CONHECIMENTO

LEANDRO FIDELIS
jornalismo@conexaosafra.com

**AS COOPERATIVAS
CAPIXABAS
MOSTRAM QUE
COMPARTILHAR
CONHECIMENTO
TAMBÉM PODE
MOVER O MUNDO**

Educação, formação e informação são o 5º princípio do cooperativismo. Está na doutrina: "ser cooperativista é se comprometer com o futuro dos cooperados, do movimento e das comunidades. As cooperativas promovem a educação e a formação para que seus membros e trabalhadores possam contribuir para o desenvolvimento dos negócios e, consequentemente, dos lugares onde estão presentes (...)"

Com base nisso, o cooperativismo capixaba vem mostrando que compartilhar conhecimento também pode mover o mundo. No agronegócio, projetos inovadores estão sendo construídos a muitas mãos e com um "quê" de cooperação. Cerveja artesanal, aplicativo de consultoria técnica, estudos sobre pós-colheita de café e até Inteligência Artificial para atestar a qualidade da pimenta rosa estão entre as ideias saídas do papel a partir da rede estabelecida entre instituições e cooperativas.

É o caso da parceria entre a cervejaria Bière Moulin e a Cooperativa dos



Cafeicultores do Sul do Estado do Espírito Santo (Cafesul), ambas de Muqui. A troca de experiências entre o proprietário do primeiro empreendimento, Rodrigo Moulin, e o presidente da Cafesul, Renato Teodoro, resultou na criação de uma cerveja feita com café conilon, a “Fresh Conilon”. Em 2020, Renato propôs ao cervejeiro conectar o conilon produzido pelo campeão nacional Luiz Cláudio de Souza (Sítio Grãos de Ouro) com uma receita para o 2º Festival de Cafés Especiais. E a cerveja fez um sucesso estrondoso.

Os 45 litros do primeiro lote da bebida, com o patrocínio da Cafesul, foram totalmente consumidos durante o evento. “Assim como o conilon quebrou paradigmas em termos de qualidade, eu também queria fazer algo diferente do que tem no mercado de cervejas com café, sempre com sabor muito forte do grão. A ideia desde o início era produzir uma bebida mais leve. A Cafesul tinha todo o ‘know how’ sobre a espécie de café, e eu não podia perder a oportunidade de trocar experiência para fazer melhor a cerveja”, conta Moulin.

A “Fresh Conilon” é estilo Session Ipa, dourada, refrescante e com leve amargor. Apresenta ainda notas cítricas, de frutas amarelas, polpa de café e mel. Definir o nível de torra do café para a receita foi fundamental para chegar ao sabor que encantou o público do Festival.

Foi aí que o trio de filhos do cafeicultor Luiz Cláudio entrou em cena. Além do Tassio (extensionista do escritório do Incaper em Muqui) e do Tercio (professor de química no Ifes Campus Alegre), Talles, que é gerente Operacional e degustador da Cafesul, usou a sala de degustação da cooperativa para os testes. “Tentamos explorar mais o sabor e aroma frutados dos cafés para levar isso para a cerveja. Neste caso específico, a Cafesul tinha as informações sobre vários padrões de café, de vários produtores, e pudemos mostrar isso ao Rodrigo (Moulin) para definir o padrão que iria atendê-lo”, conta Talles.

“Foi uma experiência incrível degustar cafés especiais sob orientação de um profissional tão qualificado. Após algumas tentativas, defini a torra ideal que influenciaria na coloração e no sabor da cerveja”, completa o cervejeiro.

AS COOPERATIVAS CAPIXABAS ESTÃO PREPARADAS PARA PARCERIAS COM EMPREENDEDORES QUE BUSCAM INOVAÇÃO



PARA TALLES DE SOUZA, A COOPERATIVA REÚNE UMA GAMA DE PRODUTOS E PRODUTORES PARA OFERECER DIVERSIDADE DE USOS DO CAFÉ PARA O MERCADO

Após a boa repercussão da novidade, Rodrigo Moulin prevê a produção de outros lotes da cerveja de conilon para comercialização. A parceria com a cooperativa de Muqui injetou novo ânimo nesses tempos difíceis da pandemia. Antes do surto da Covid-19, o cervejeiro tinha como principal negócio a participação e realização de eventos entre Espírito Santo e Rio de Janeiro. Foram 200 desde 2014, mas devido à suspensão, foi preciso se reinventar.

“Olhar para o lado neste período crítico foi olhar para a Cafesul, sempre disponível para compartilhar conhecimento e experiências necessárias em cada etapa

do processo de criação da cerveja. Foi o primeiro contato mais próximo com a cooperativa e achei muito enriquecedor”.

Moulin tem MBA em gestão do conhecimento pela Universidade Federal Fluminense (UFF) e confessa que a relação com a Cafesul acendeu “a crença de que compartilhar conhecimento vale a pena. É uma união de experiências, e as duas partes acabam saindo com mais conhecimento do que tinham antes”, afirma.

O presidente da cooperativa, Renato Teodoro, destaca o trabalho cooperativo forte entre a Cafesul e a Bière Moulin. “A parceria serve para mostrar as amplas possibilidades da utilização do café e também como o conilon especial vai conseguindo se destacar pelo seu uso em outros segmentos”.

Segundo Teodoro, por conta da Certificação Fairtrade (Comércio Justo), a cooperativa recebe um prêmio social, em dinheiro, por saca de café vendida. Os recursos são revertidos em diversos projetos, aproveitando para estimular a comunidade e parceiros para atuação conjunta, como foi o caso da cerveja “Fresh Conilon”.

Para Talles de Souza, com esse processo de interação e empreendedorismo, a cooperativa consegue reunir uma gama grande de produtos e produtores para oferecer diversidade de usos do café para o mercado. “Acho que esse é o principal papel da cooperativa: identificar o potencial dos produtos e produtores e mostrar isso para as pessoas ou mercado que buscam inovação”.

*Texto adaptado do site Conexão Safra para o Anuário

Desenvolver o Agronegócio Capixaba é nossa missão!



Há **10 anos** oferecendo ao mercado serviços de organização e execução de:

- ◆ Dias de Campo;
- ◆ Simpósios;
- ◆ Seminários;
- ◆ Lives virtuais;
- ◆ Concursos de Qualidade;
- ◆ Projetos Específicos.

27 99639-0908 | institutoamplie@gmail.com
Av. Comendador Rafael, 1245, sala 103 - Centro
Linhares-ES - CEP 29900-053
www.institutoamplie.com.br

AMPLIÊ

COOCAFÉ É FAIXA OURO NO SOMOSCOOP

A Coocafé foi reconhecida pelo Prêmio SomosCoop de Excelência em Gestão com a Faixa Ouro na categoria "Compromisso com a Excelência". Trata-se da maior premiação do cooperativismo brasileiro. Para a diretoria da Coocafé, a conquista é fruto do esforço conjunto da equipe comprometida com a missão da cooperativa e vem coroar um ciclo repleto de desafios.



COOABRIEL: SACA DE CAFÉ ARREMATADA POR R\$ 4 MIL

O 1º Leilão Internacional realizado pela Cooabriel na ocasião do 18º Concurso Conilon de Excelência teve uma saca arrematada por R\$ 4 mil. O lance histórico foi pelo café do campeão do concurso, o cooperado Edgar Bastianello, que alcançou 90 pontos. Ao todo, o leilão arrematou 73 sacas dos dez finalistas e gerou mais de R\$ 126 mil em negócios.

COOPEAVI SE MANTÉM A MAIOR EMPREGADORA DO AGRO

A Coopeavi mantém o posto de maior empregadora do agronegócio capixaba. É o que revelou o "Anuário IEL 200 Maiores e Melhores Empresas no Espírito Santo" de 2021, do Instituto Euvaldo Lodi (IEL-ES). Na classificação pelo número de empregados em 2020, a cooperativa ocupa a 18ª colocação, sendo a única agro no ranking. Em 2019, a Coopeavi também foi a maior empregadora desse setor.

Venda Nova do Imigrante

Capital Nacional do Agroturismo



A Prefeitura de Venda Nova trabalha para o município continuar crescendo!

Uma prefeitura comprometida não só com os municípios, mas com toda uma região. A Prefeitura de Venda Nova do Imigrante já colhe frutos do seu comprometimento em expandir e melhorar constantemente os serviços públicos para a população e mostra o porquê de ser referência nas Montanhas Capixabas.

RURALTUR

- Realizada em Venda Nova de 25 a 28 de Novembro de 2021

SAÚDE • Primeiro Município do ES a implantar a Telemedicina

AQUISIÇÃO DE NOTEBOOKS PARA EDUCAÇÃO

- 490 notebooks para as escolas municipais, laboratórios móveis e professores

RENOVAÇÃO DA FROTA

- Todos os veículos adquiridos em 2021:

OBRAS • 02 Patrós (Recurso Próprio)

AGRICULTURA

- 01 Retroescavadeira (Doação)
- 01 Veículo Gol (Doação)
- 01 Trator agrícola (Recurso Próprio)

EDUCAÇÃO

- 02 Veículos Gran Siena (Recurso Próprio/MDE)
- 02 Veículos Spin 7 lugares (Recurso Próprio/MDE)
- Caminhão Frigorífico p/ merenda (Recurso Próprio/MDE - em andamento)

GOVERNO DIGITAL • Economia de papel e agilidade: 243.441 folhas A4 economizadas

SEMANA MUNICIPAL DA INTEGRIDADE, TRANSPARÊNCIA

E COMBATE À CORRUPÇÃO • Realizada de 06 a 10 de dezembro, com objetivo de fomentar a cultura da integridade, transparência, honestidade e ética no Município

SAÚDE

- 02 Vans acessibilidade
- 21 lugares (Rec. Saúde)
- 01 Ambulância para o Hospital



Prefeitura de
**VENDA NOVA
DO IMIGRANTE**
Estado do Espírito Santo

Descubra
**VENDA
NOVA**
do IMIGRANTE
ESPIRITO SANTO





O MONGE DAIJU PROPÕE UMA QUEBRA DE PARADIGMA SOBRE A UTILIDADE DO MATERIAL PARA ALÉM DAS ESTRUTURAS BÁSICAS NO CAMPO

FIBRAS NATURAIS

O BAMBU COMO VETOR PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

LEANDRO FIDELIS
jornalismo@conexaosafra.com

Um seminário realizado pelo Mosteiro Zen-Budista Morro da Vargem, com

apoio da Prefeitura de Ibiraçu, no dia 11 de dezembro, reuniu os moradores para a palestra “O bambu como vetor para o desenvolvimento sustentável”, com Lucio Ventania. Na ocasião, foi proposta a



VENTANIA É UM DOS PRINCIPAIS PROPAGADORES DO USO DO BAMBU NA CONSTRUÇÃO CIVIL, RECONHECIDO INTERNACIONALMENTE PELO TRABALHO COMO MESTRE BAMBUZEIRO E EDUCADOR

criação de uma bambuzeria-escola em Ibiraçu, ainda sem previsão de implantação e funcionamento.

Ventania é um dos principais propagadores do uso do bambu na construção civil, reconhecido internacionalmente pelo trabalho como mestre bambuzeiro e educador do Centro de Referência do Bambu (Cerbambu Ravena), em Araxá (MG). Segundo ele, o projeto da bambuzeria-escola promete ser um marco na popularização da gramínea em Ibiraçu, mas a viabilidade do projeto vai depender de negociações junto à Prefeitura.

A ideia é oferecer 30 vagas para pessoas de baixa renda para formação técnica e teórica, de seis meses a um ano, para atuarem em linhas de produção na área moveleira, objetos e equipamentos estruturais de pequeno e médio porte feitos com bambu, a exemplo de gazebos, pergolados e garagens.

“A ideia da formação técnica continuada dos moradores é fazer um recorte social, procurando mesclar, no mesmo grupo, pessoas às margens do mercado de trabalho, em especial jovens e mulheres

MOVIMENTO CAPIXABA PELA POPULARIZAÇÃO DA GRAMÍNEA NA CONSTRUÇÃO CIVIL E NA GERAÇÃO DE RENDA DEVE GANHAR FORÇA COM BAMBUZERIA-ESCOLA EM IBIRACU

desempregados, com alguma experiência na área de marcenaria ou cooperativismo. Assim, formaremos um grupo de produção e gestão, que vai se encarregar do processo de popularização do bambu”, destaca o mestre bambuzeiro.

Ainda da parceria do Mosteiro com o Cerbambu Ravena, outra novidade é o diagnóstico para identificar quais espécies locais poderão atender à fabricação de modulados e comercialização de bambus certificados. O Centro de Referência vai fornecer as mudas ao município e, segundo Lucio Ventania, num período de sete a dez anos, haverá matéria-prima para a produção de média escala. “A partir da construção da bambuzeria-escola, o passo seguinte será selecionar áreas públicas e particulares em Ibiraçu para plantação de diferentes espécies de bambu”, diz.

Mais que formação técnica, o objetivo da bambuzeria-escola é criar condições para os moradores alcançarem autonomia financeira dentro de processos ecológicos de produção. “O bambu tem potencial grande para sequestro de carbono, pois é um dos vegetais de porte arbóreo com as maiores taxas de crescimento no planeta. O ciclo vegetativo médio é de cem anos. Por ser de reprodução assexuada, não precisa de plantio ano a ano. Ele próprio se desenvolve e, ao final do seu período, lança sementes e renova mais um ciclo de um século. Sem contar o excelente rendimento por unidade de área plantada”, afirma Ventania.

* MUNICÍPIO PODE VIRAR POLO DA GRAMÍNEA NO ES

O movimento pela valorização do bambu é liderado pelo monge Daiju Bitti, abade do Mosteiro. Teve início há cinco anos com a distribuição de 300 mudas para agricultores de Ibiraçu. Em agosto de 2017,

PROJETO BAMBU CAPIXABA

O Instituto Ibramar lançou o projeto “Bambu Capixaba”, que visa divulgar entre produtores rurais do Espírito Santo conhecimentos básicos sobre a cadeia produtiva do bambu e estimular o uso dessa espécie florestal para aumentar a receita das famílias e elevar o Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) das regiões onde for implementado. Outro objetivo do Projeto é fortalecer a cultura no Estado, ainda muito incipiente e aquém do seu potencial. “Creio que o trabalho do Ibramar é muito importante, além do apoio de instituições como a Mútua-ES, outras entidades de classe e órgãos governamentais, para que programas de fomento dessa cultura sejam estabelecidos em terras capixabas”, defende o consultor do Instituto, Laercio Couto.



A ALDEIA ALEGRIA, EM PATRIMÔNIO DA PENHA (DIVINO DE SÃO LOURENÇO), É UMA HOSPEDAGEM QUE UTILIZA O BAMBU NA ESTRUTURA DA OBRA

a reportagem de capa “A madeira do futuro”, na “Conexão Safra”, destacou a gramínea como promissora e a área de 400 mil hectares propícia ao cultivo no Espírito Santo, conforme estimativa da Gerência de Agroecologia e Produção Vegetal da Secretaria de Estado da Agricultura (Seag).

Para o educador Lucio Ventania, a popularização do bambu acontecerá de maneira natural entre os produtores rurais de todo o Espírito Santo. Ele aposta na bambuzeria-escola como estímulo para os agricultores iniciarem e ampliarem os cultivos.

“O bambu, no Brasil, passa por um momento de grande efusão. Várias universidades estão à procura de pesquisas para qualificar e certificar o processo de bambuzerias, mas também ocorre o reconhecimento de técnicas tradicionais de cestaria, já utilizadas desde os séculos dezessete e dezoito no país, principalmente em Minas Gerais e Goiás”, diz.

O monge Daiju propõe uma quebra de paradigma sobre a utilidade do ma-



terial para além das estruturas básicas no campo. Para ele, o Estado ainda é atrasado no uso mais qualificado do bambu na construção civil e na arquitetura.

“Nós temos que avançar tanto na perspectiva sobre o uso do bambu quanto em políticas públicas. Vemos apenas o seu uso provisório em estruturas de cultivos de maracujá e chuchu, na cerca ou nas festas de São João. Pequenas indústrias já produzem quadrado para piso, forro, janela e até mobiliário feito de bambu. Se todo agricultor tiver um cantinho próximo ao córrego ou nascente com bambuzal, vai conseguir equilibrar as contas sem ficar dependente do café ou do leite”, analisa.

Para o monge, Ibiraçu tem tudo pra ser um polo de bambu no Estado, de tendência para moveleira e madeira nobre para construções. “Arquitetos gostam de trabalhar com bambu, o que falta é matéria-prima. A palavra urgente é plantar, mas tudo com moderação. É plantar uma moita em cada propriedade. É um município pequeno, e a prefeitura pode incentivar isso”.

Tanto Daiju quanto Ventania veem no bambu uma alternativa ao uso da madeira e do ferro na construção civil. “A gramínea tem atração comparada a do aço e resistência à compressão, na comparação com o concreto armado. Sendo protegido e tratado adequadamente, o bambu tem até meio século de durabilidade na comparação com outros materiais em obras”.

ENTENDA A PAIXÃO ALEMÃ
POR CERVEJA DE TRIGO
AO PRIMEIRO GOLE



FIDELIS

Bier

SABOR
QUE
FIDELIZA

WEISSBIER

ARTESANAL



TRILOGIA E TECNOLOGIA PARA PRODUÇÃO EM PEQUENAS PROPRIEDADES RURAIS

LEANDRO FIDELIS
jornalismo@conexaosafra.com

Mostrar ao pequeno produtor novas alternativas para uso da terra e aumento da receita rural. É com esse objetivo que a Mútua de Assistência dos Profissionais do Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Espírito Santo (Crea-ES), com apoio do Instituto Ibramar, selecionou três espécies de árvores com potencial para extração de óleos essenciais no Estado e vem divulgando as respectivas tecnologias de produção para pequenas propriedades, com áreas entre 0,5 ha e 1 hectare.

Uma das ações foi a live realizada em setembro com a palestra do engenheiro florestal e professor Laercio Couto, PhD pela Universidade de Toronto (Canadá) e consultor do Ibramar. Couto defende um projeto da produção à comercialização em torno da trilogia: Candeia, espécie nativa com incidência na região do Caparaó; e duas espécies exóticas originárias da Austrália, a *Corymbia citriodora* (antes conhecida como *Eucalyptus citriodora*) e a *Melaleuca alternifolia* ou “Árvore do Chá”.

As três plantas contam com manejo sustentável e podem gerar renda extra na propriedade, pois o mercado de óleos essenciais interno e externo está bem aquecido. Segundo o professor, um litro

do óleo extraído da madeira da *Candeia*, conhecido como Álcool Alfa Bisabolol, pode custar até R\$ 720,00 (média de R\$ 72 cada 10 ml). A matéria-prima é valorizada pelas indústrias de cosméticos e de produtos naturais.

A ideia dos profissionais é iniciar um projeto piloto com 20 agricultores e multiplicar a iniciativa nos próximos anos. A agricultura familiar é forte no Espírito Santo em relação às outras unidades federativas do Brasil. O Estado conta com 108.010 estabelecimentos rurais, sendo 44% de pequenos produtores. “É preciso relacionar essas pessoas com as instituições, que poderão auxiliá-los com as novas alternativas. O Espírito Santo tem a vantagem de ter entidades como o Incaper, isso é muito importante para o produtor rural escolher corretamente qual espécie vai utilizar como nova prática agrícola e florestal para aumentar sua receita anual”, avalia Laercio Couto.

Antes de iniciar a produção de óleos essenciais no Estado, o professor afirma ser necessário conhecer o território, os tipos climáticos, entre outras características fundamentais para o sucesso da atividade. “A escolha do óleo depende do clima, da precipitação e da geografia da propriedade. O Governo do Estado deveria iniciar um programa de produção de óleos essenciais, oferecendo recurso financeiro e assistência técnica, enquan-

FOTO SITIODAMATA.COM.BR/REPRODUÇÃO



FOTO REVISTADEAGRONEGOCIOS.COM.BR/REPRODUÇÃO



CANDEIA E CORYMBIA CITRIODORA: PLANTAS CONTAM COM MANEJO SUSTENTÁVEL E PODEM GERAR RENDA EXTRA NA PROPRIEDADE

to o Instituto Ibramar poderia ser o braço operacional desse programa, com treinamentos e assessoria técnica”, sugere Couto.

DA MADEIRA E DAS FOLHAS

A trilogia de árvores tem manejos distintos e multiplas utilidades. Enquanto a *Candeia*, da família das Asteráceas, tem o óleo extraído da madeira de modo não-mecanizado, a *Corymbia* e a *Melaleuca* concentram o produto de valor agregado nas folhas. Em comum, as três espécies são utilizadas

para revegetação de áreas, moirões de cerca tratados e desenvolvem grandes floradas, resultando em méis de excelente qualidade. A *Melaleuca* se destaca ainda pelo uso medicinal.

A *Candeia* foi verificada em regiões mais elevadas do Espírito Santo, a exemplo do Caparaó. A árvore de pequeno para médio porte é recomendada na proteção de nascentes e do solo e na preservação da biodiversidade, além de ser normalmente usada na produção de madeira para energia. De acordo com o professor Laercio, os estudos mais avançados sobre a espécie no Brasil foram realizados na Região das Vertentes, em Minas Gerais.

Para o especialista, o Espírito Santo deveria se espelhar na promoção do manejo sustentável das áreas nativas da Candeia que ocorreu em Minas e teve um capixaba à frente, o ex-reitor da Universidade Federal de Lavras (Ufla) e engenheiro florestal José Roberto Scolforo. O profissional montou uma equipe de trabalho e contou com apoio de instituições de pesquisa e assessoria rural mineiras para execução do projeto para recolher madeira e destilar o óleo essencial. “O produtor pode atuar individualmente ou na forma de associações. O Instituto Ibramar tem condições

ESTADO TEM POTENCIAL PARA AS ESPÉCIES CANDEIA, CORYMBIA CITRIODORA E MELALEUCA ALTERNIFOLIA

**A CANDEIA PODE SER
ADAPTADA INCLUSIVELY
AO SISTEMA
SILVIPASTORIL,
OPÇÃO
TECNOLÓGICA
DE INTEGRAÇÃO
LAVOURA-PECUÁRIA-
FLORESTA (ILPF)**

de assessorar todos os produtores rurais capixabas”, diz Laercio.

No caso de iniciar povoamento de Candeia, é necessário coletar sementes ou comprá-las e, em seguida, preparar as mudas ou adquiri-las em viveiros. Uma empresa de Minas comercializa as mudas. E uma técnica já conhecida na cafeicultura capixaba é proposta para as áreas inclinadas: o micro-terraceamento. Mas em área plana, atesta o professor, basta simplesmente preparar a área com espaçamento 3x1, enquanto nas mais acidentadas, 6x1, ambas com adubação na cova. A desrama ocorre a partir dos dois anos e o desbaste, entre oito e dez anos. Já a rotação final acontece aos 12 anos para a madeira ser destilada.

A Candeia pode ser adaptada inclusivamente ao sistema silvipastoril, opção tecnológica de Integração Lavoura-Pecuária-Floresta (ILPF). Em outros casos de plantios adensados, é possível implantar o sistema silviagrícola e cultivar alguma outra cultura e criar ovelhas entre as fileiras das árvores, por exemplo.

A colheita da Candeia geralmente é feita com motosserra. A transformação da madeira em cavaco pode ser realizada em campo ou no pátio da destilaria. Os cavacos são colocados na dorna e pas-

sam por arraste de vapor de água para extração do óleo essencial. Depois de separado, o líquido é decantado, esfriado e armazenado. Uma empresa de Bauru (SP) produz destiladores do tamanho adequado para os produtores rurais produzirem o Álcool Alfa Bisabolol.

Já o manejo da *Corymbia citriodora*, da família do eucalipto, também não é mecanizado. No entanto, ao contrário da Candeia, a espécie de pequeno porte tem óleo essencial extraído das folhas, colhidas no campo. Segundo Laercio Couto, existe um zoneamento ecológico para plantio no Espírito Santo, que deverá ser atualizado.

Para produção do óleo essencial, corta-se a árvore com nove a 12 meses, restringindo à produção de folhas para a extração do óleo. “A colheita ainda é rudimentar, com uso de podões, foice e facões, mas pode ser tornar mais moderna, inclusive copiando sistemas mecanizados usados na Austrália. Ainda queremos atingir esse nível em grandes áreas no Brasil”, explica o professor.

A *Corymbia* conta também com mais facilidade na obtenção de mudas e sementes de excelente qualidade, com várias empresas no Brasil, principalmente no Vale do Jequitinhonha (MG).

O DIRETOR PRESIDENTE DO INSTITUTO IBRAMAR, CLAUDIO ANTONIO LEAL, DESTACA QUE A MELALEUCA TEM PARTICIPAÇÃO EXPRESSIVA NA INDÚSTRIA DE COSMÉTICOS E CASAS DE PRODUTOS NATURAIS



FOTO DIVULGAÇÃO

Linha Foliar



Nós desenvolvemos uma série de produtos Foliares Sólidos de altíssima pureza e solubilidade com alta tecnologia para trazer as melhores soluções para sua cultura. A nossa linha é completa e por isso oferecemos soluções para todas as fases de desenvolvimento de todas as culturas. Tudo isso pensando em solucionar problemas para aumentar a sua rentabilidade.

FERTILIZANTES



HERINGER

VIANA-ES - FONE (27) 2122-2200 - WWW.HERINGER.COM.BR

MELALEUCA: PRODUÇÃO DE 8T/ANO EM 1 HA ADENSADO



Os índios aborígenes australianos foram os descobridores das propriedades terapêuticas da *Melaleuca alternifolia*. Sempre usaram as folhas da espécie, conhecida no mercado internacional como “Tea Tree” ou “Árvore do Chá”, na produção de chás medicinais.

Na comparação com outras plantas da trilogia recomendada ao Espírito Santo, a folha destilada da Melaleuca tem apenas 2% de óleo essencial (na *Corymbia*, o percentual médio é de 1,5% de óleo na folha). “Pequeno volume e grande valor”, ressalta o consultor do Ibramar.

Porém, consegue-se produzir 8 toneladas de folhas por ano em área de 1 hectare adensado, que pode possuir lençol freático superficial. “A muda é plantada numa parte mais alta e a água fica entre esses canteiros. Bastam

pequenas áreas na propriedade, caso de brejos e outros espaços não aproveitados, para cultivar Melaleuca”, completa.

Além do óleo essencial, é possível produzir madeira e mel a partir da Melaleuca. Mas é preciso atenção ao comprar sementes e mudas da espécie, alerta o professor. A semente é pequena e torna difícil produzir mudas, a não ser que seja um viveirista bem treinado. “É bom saber se as sementes são originárias de matrizes com teor adequado do óleo da Melaleuca. Algumas árvores/indivíduos costumam ter teor de óleo menor e se aproxima mais do óleo do eucalipto, sem valor comercial. O vendedor deve assegurar que o material genético vai produzir o tipo de óleo desejado pelo mercado”.

Para os produtores acessarem mercados internacionais, Laércio sugere a criação de associações, com radar de exportação “para serem procurados quando tiverem qualidade, porque a demanda é grande”. Além disso, o mercado nacional se interessa mais por quem tem marca própria.

O diretor presidente do Instituto Ibramar, Claudio Antonio Leal, destaca que a Melaleuca tem participação expressiva na indústria de cosméticos e casas de produtos naturais. “O óleo essencial tem uma ação antimicrobiana muito forte e é utilizado para vários produtos de tratamento de dermatite e também maquiagens. E o Brasil praticamente importa toda essa produção”.

UNIDADE DE REFERÊNCIA

Em conjunto com o professor *Laercio Couto* e outros profissionais, o Instituto Ibramar, com sede em Vitória, elaborou o “Projeto Melaleuca”, tendo como unidade de referência áreas de pesquisa da entidade na localidade de Tijuco Preto (Domingos Martins) e em Venda Nova do Imigrante, ambos na região serrana do Estado. O projeto busca subsídio na parceria público-privado e também foi encaminhado ao presidente do Crea-ES.

O objetivo é fomentar a tecnologia no ciclo de produção do óleo essencial da Melaleuca e disseminá-la entre produtores rurais para o desenvolvimento sustentável da atividade no Espírito Santo. Outra ideia, segundo Leal, é implantar um laboratório, visando garantir a qualidade do óleo. “A proposta é agregar valor, não só plantar, e difundir todo um pacote tecnológico desde a produção da muda, a extração do

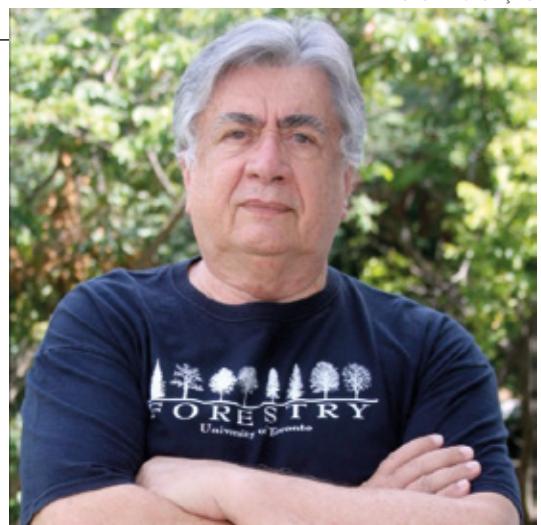
ESPÉCIE TAMBÉM TEM VANTAGEM PARA PLANTIOS EM ÁREAS COM LENÇOL FREÁTICO SUPERFICIAL

óleo, as análises laboratoriais e o transporte”, diz o diretor presidente do Ibramar.

Por se tratar de uma árvore arbustiva e de grande rusticidade, a colheita da Melaleuca ocorre a cada oito meses. Uma questão relevante para os pequenos produtores é a possibilidade de cultivo consorciado com outras culturas como milho e feijão. “Vai ter vantagem com a produção de óleos essenciais quem conseguir quebrar um pouco a resistência com o que desconhece”, analisa Claudio Leal.

O viveiro em funcionamento em Tijuco Preto tem mudas de Melaleuca e *Corymbia* para quem deseja começar o plantio. Também faz parte dos planos do Instituto Ibramar a assessoria rural para tornar as Montanhas Capixabas polo da produção de óleos essenciais. Além da trilogia de espécies com potencial no Estado, a entidade pretende trabalhar com óleos cítricos e de lavanda.

FOTO DIVULGAÇÃO





É PANC! O PASSADO PODE TER A CHAVE DO FUTURO

FERNANDA ZANDONADI
jornalismo@conexaosafra.com

Tomatinho do mato, serralha, ora-pro-nóbis, amora-silvestre, pitanga preta, peixinho da horta, azedinha.

Essas plantas já estiveram nos pratos dos brasileiros, mas foram rebaixadas à categoria de ervas-daninha por um tempo. Hoje, no entanto, foram novamente elevadas ao posto de alimentos. Batizadas de Pancs, ou plantas alimen-

tícias não convencionais, são alimentos riquíssimos, e que podem fazer a diferença nutricional nos pratos dos brasileiros.

Para dar uma ideia da pobreza nutricional dos nossos pratos atualmente, somente vinte espécies vegetais fornecem 90% do alimento humano do planeta, sendo que apenas três delas — trigo, milho e arroz — fornecem mais da metade, segundo o biólogo Edward Wilson, da Universidade da Harvard. Um desperdício de novos sabores e repositórios de vitaminas. E não é por falta de diversidade. Calcula-se que há mais de 10 mil espécies nativas no Brasil e que poderiam ser consumidas. Para muitos, elas são ilustres desconhecidas. Mas isso está mudando aos poucos.

“Esses alimentos foram redescobertos por chefs de cozinha e ganharam um ar mais nobre. Muitos buscam inovações e as Pancs estão sendo revisitadas e valorizadas em vários pratos, com roupagem mais bonita e receitas mais sofisticadas”, explica a bióloga do Incaper, Fabiana Ruas.

Ela completa: “é importante a retomada desses alimentos. Em função da pandemia, voltamos a ter contato com a natureza e rever costumes que nossas avós tinham na roça, de usar essas plantas no dia a dia da alimentação da família. E as pesquisas mostram que são alimentos riquíssimos e nossas avós tinham razão em colocá-los nos pratos”.

MOQUECA CAPIXABÍSSIMA

As Pancs fazem parte da história individual e coletiva. A tradicional moqueca capixaba levava uma Panc em sua receita. Originalmente, conta a bióloga, as comunidades ribeirinhas utilizavam o tomatinho selvagem para fazer o delicioso molho que abraçava os peixes. “O tomatinho do mato não é o cereja, que já foi melhorado geneticamente. Mas aquele tomatinho que crescia sozinho no meio do mato. Com o passar do tempo, ele foi largado de lado por ter muita acidez”, explica a pesquisadora.

A plantinha que nascia em qualquer cantinho da horta sem precisar ser semeado, hoje, é raridade. “É muito difícil de encontrar. Eu andei em Jaguáre e encontrei o tomatinho selvagem sem melhoramento genético. Mas não foi fácil”, conta.

De forma simples, na agricultura, o melhoramento genético é utilizado para desenvolver plantas com características agronômicas desejáveis. E essa seleção, necessária para gerar produtividade, infelizmente fez muitas das variedades originais desaparecerem do mapa. “E, daí, não tem como voltar ao original. Com o tomate aconteceu isso. Mas estamos voltando e tentando encontrar o tomatinho que originou o tomate graúdo que temos hoje”.

*** ARAÇÁ DA INFÂNCIA**

Se falar sobre o tomatinho do mato já traz saudade aos corações mais nostálgicos, imagina falar do araçá-boi, do araçá selvagem, da amora silvestre, da pitanga preta. Essas frutinhas, disputadas pelas crianças na hora da brincadeira na roça, hoje pouco são vistas pelas beiras das estradas de chão.

“O araçá-boi é muito difícil de encontrar. O selvagem, por outro lado, era muito usado como remédio para diarreia. Então ele foi preservado, especialmente nas pastorais da saúde”, conta a bióloga.

*** COMIDA PARA AS TROPAS**

E a história capixaba se entrelaça com as Pancs. No Espírito Santo, os tropeiros foram responsáveis por disseminar o que hoje é considerada uma planta não convencional. “As castanhas de sapucaia eram usadas como alimentos e até como moeda de troca pelos tropeiros. É uma castanha que dura muito tempo, pois a casca protege a polpa. Eles colhiam nos percursos e trocavam por outras mercadorias.

**ALIMENTOS QUE ERAM COMUNS
NAS MESAS DA FAMÍLIA
SUMIRAM DO MERCADO. MAS
O ALTO TEOR NUTRICIONAL
TEM TRAZIDO DE VOLTA AS
PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO
CONVENCIONAIS AOS PRATOS**



A PITANGA PRETA É
CONSIDERADA UMA
PANC E, HOJE EM
DIA, ESTÁ SENDO
RESGATADA

Era ingerida *in natura*, mas também torrada, como são as nozes e as castanhas, e usada em doces. Uma castanha muito rica e que sacia a fome”.

Citar todas as Pancs é tarefa árdua. É uma diversidade absurda de plantas que necessitam de pouca atenção no cultivo, mas podem oferecer muito ao ser humano. Alimentos multifuncionais que, por suas propriedades nutricionais e farmacológicas, ganharam, no passado, status de remédio. Mas foram esquecidos.

“Crianças e adolescentes têm dificuldade em comer esses produtos, mas podemos fazer as folhas e semen-

**AS PANCS ESTÃO
SENDO REVISITADAS
E VALORIZADAS NA
GASTRONOMIA, COM
ROUPAGEM MAIS BONITA
E RECEITAS MAIS
SOFISTICADAS**

tes torradas e inserir essa farinha em alimentos e sucos. Um bom exemplo é o capim-limão, que adicionado aos sucos deixa a bebida refrescante e rica. Há uma infinidade de usos para essas plantas”.

O QUE FALTA?

Mas, o que falta para trazermos de volta às mesas esses alimentos funcionais e ricos? “O crescimento da produção acontece quando empresas e instituições se interessam. Ligado a um projeto, pode surgir um restaurante que fomenta o uso e isso pode virar uma cultura agrícola. Mas, se não existir o incentivo das empresas, órgãos ou instituições, o risco é de as plantas ficarem à margem e serem usadas apenas por pequenos grupos que buscam uma alimentação mais saudável”.

Mas nos últimos dez anos houve uma mudança nesse cenário, conta Fabiana. Algumas Pancs podem ser encontradas nas feiras, em quilômetros e até mesmo em alguns supermercados. “Há feixes de ingá nas feiras. Ele não tinha valor antigamente. Era uma planta de beira de rio. E hoje a gente já encontra para comprar. São poucos os produtores, mas alguns levam para as feiras e o consumidor aprova. Para o produtor cultivar não é complicado, ele planta o que dá mercado. Mas ainda falta incentivo”, conclui.

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



PRODUTORES INICIAM COLHEITA DO PRIMEIRO PLANTIO DE SOJA DO ESPÍRITO SANTO

ROSIMERI RONQUETTI
jornalismo@conexaosafra.com

A Fazenda São Jorge, no Córrego Estivado, zona rural de Jaguaré, foi o local escolhido para o plantio

pioneiro de soja no Espírito Santo. O projeto, que teve início em 2021, é uma parceria entre a Universidade Federal de Viçosa (UFV) produtores rurais e uma empresa privada de Goiás.

O primeiro plantio, feito em julho, começou a ser colhido no final de novembro e já rendeu cerca de dez toneladas. Toda produção está sendo beneficiada na própria fazenda, em um antigo depósito de café reformado e equipado para este fim.

Segundo o engenheiro agrônomo, doutor em Genética e Melhoramento e responsável técnico do projeto, Newton Piovesan, a soja plantada em Jaguari tem duas destinações. “Produção de semente para empresa parceira, de Goiás, que encomendou sojas especiais, convencionais e com alta proteína, e para alimentação humana, que tem como compradora certa uma empresa de São Paulo”, revela.

A área total do cultivo é de 100 hectares, 60 deles já plantados, de maneira gradativa. O especialista fala do cultivo da soja em solo capixaba. “Tivemos a necessidade de modificar materiais que desenvolvemos na Universidade, com agricultores parceiros. Existe uma limitação em Minas Gerais, Mato Grosso e Goiás, que não permitem o plantio no inverno, por conta do vazio sanitário. Como sou do Espírito Santo e conheço a região, surgiu a oportunidade de fazer aqui. Estamos iniciando esse trabalho de pesquisa, e a ideia é fortalecer e produzir soja no inverno”, explica Newton.

Quanto à adaptação da soja no Estado, o pesquisador diz que existem mais de mil espécies da planta, basta fazer a seleção. “Existem variedades que se adaptam aqui. Cultivo de grãos normais, materiais transgênicos, basta fazer seleção. Tem sojas para qualquer latitude e altitude, só aqui estamos testando vinte e sete tipos”.

CURIOSIDADE

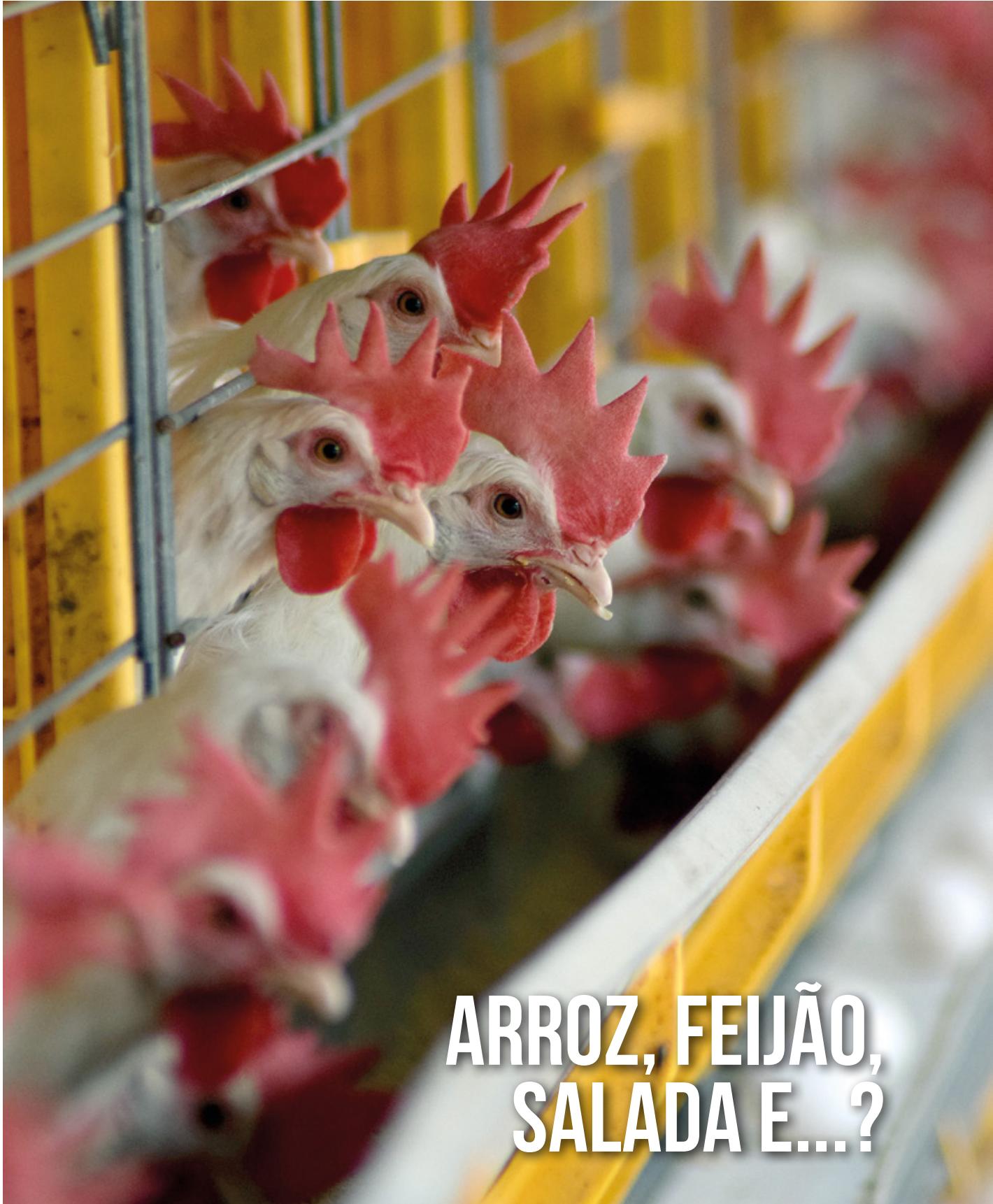
A plantação de soja vem causando espanto em quem passa por Córrego do Estivado ou fica sabendo da novidade. Funcionária da fazenda, Iolanda Nascimento Emiliano diz que as pessoas, no primeiro momento, pensam se tratar de uma roça de feijão.

“Todo mundo que vê, e não sabe que é soja, acha que é feijão. Quando a gente fala que é soja, aí se espantam e perguntam: ‘soja aqui?’ Ficam admiradas, querendo ver de perto. Quando alguém pede informação na redondeza sobre a fazenda, as pessoas já falam, é na ‘fazenda de soja’! Já estamos sendo conhecidos assim, ‘o pessoal que planta soja’”, conta Iolanda.



FUNCIONÁRIA DA FAZENDA, IOLANDA NASCIMENTO EMILIANO DIZ QUE AS PESSOAS, NO PRIMEIRO MOMENTO, PENSAM SE TRATAR DE UMA ROÇA DE FEIJÃO

O PROJETO É UMA PARCERIA ENTRE A UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA, PRODUTORES RURAIS E UMA EMPRESA PRIVADA DE GOIÁS



**ARROZ, FEIJÃO,
SALADA E...?**

FERNANDA ZANDONADI
jornalismo@conexaosafra.com

O ano de 2021 não foi dos mais fáceis para frango de corte, de postura e suínos. Em alguns meses, o produtor e a indústria trabalharam no vermelho por conta dos preços baixos no mercado e a falta de poder de compra do consumidor, que não conseguia absorver aumentos. A avaliação é do diretor executivo da Associação dos Avicultores do Espírito Santo (Aves) e da Associação dos Suinocultores do Espírito Santo (Ases), Nélvio Hand.

“Mesmo sendo um período de maior consumo, o fim do ano não está gerando recuperação de preços, segundo a indústria. E, pelo que consta nas informações nacionais, não há oferta além da conta. Nós atribuímos essa baixa à queda no poder de compra do consumidor. Isso em todos os segmentos de proteínas. Mesmo que frangos, ovos e suínos sejam proteínas acessíveis, a procura está restrita ao necessário”.

Os preços às indústrias mostram essa queda na procura. No início de dezembro de 2021, a indústria recebia por R\$ 7,70 a R\$ 8 o quilo. Em meados do mesmo mês, o preço passou a R\$ 7,50 a R\$ 7,70. “Uma situação atípica, mas que reflete uma procura menor. Percebemos que o consumidor está com o poder de compra estrangulado. Os dados são de dezembro, mas é uma percepção que tivemos em todo o ano”.

Além da menor demanda, que achata os preços, os insumos caríssimos também sufocam os produtores. “O cenário de 2020 era da saca de milho a R\$ 50, R\$ 60. Em dezembro de 2021, ficou em torno dos R\$ 95, mas teve picos de R\$ 115 durante o ano. Quer dizer, tivemos custos que subiram acima dos 100%. E a proteína animal depende muito desses insumos, mas não conseguiu evoluir em preço”.

Mesmo assim, a produção de frango se manteve, avalia Hand, e o Estado permanece com um plantel de 8 milhões de frangos. A preocupação é de que esse quadro mudar em 2022. “Se os preços não tiverem



recuperação e os insumos voltarem a subir, o que é tendência, isso pode reduzir nossa produção”.

O impacto dessa equação na produção de ovos é a mesma. Com preços dos alimentos para os animais muito altos, e os produtores não alcançando uma evolução dos ganhos, certamente sobrarão efeitos negativos no setor produtivo. “Constatamos que entre janeiro e outubro deste ano o plantel de postura capixaba teve uma redução de 8%. Isso porque o custo da caixa de ovo para o produtor girou em torno dos R\$ 150 e ele recebia pelo produto entre R\$ 120 e R\$ 130. Há uma dissonância muito grande”, explica.

A suinocultura também está sofrendo contratempos. Para dar uma ideia, em novembro, a arroba no Espírito Santo era vendida a R\$ 155 e R\$ 160. Em dezembro, o preço foi de R\$ 140. “As três proteínas estão caindo de preço. O suíno teve um período mais tranquilo, pois a alta demanda da exportação ajudou a tirar produto do mercado e deixar preços mais altos. Mas o produtor passa por período mais crítico”.

INSUMOS CAROS E PODER DE COMPRA ENFRAQUECIDO TRAVAM SETORES DE AVICULTURA E SUINOCULTURA

O QUE ESTÁ POR TRÁS DA CRISE?

O diretor executivo avalia que essa “tempestade perfeita” de insumos caros e consumidor sem poder de compra começou há dois anos, com a alta demanda mundial de grãos e o câmbio instável no Brasil. “Há também fatores de especulação que tornaram o acesso ao insumo internamente muito travado. Não faltou, mas os preços subiram muito”.

E uma importante vitória do setor em 2021 foi a suspensão de PIS/Cofins na importação de milho para desonerar o custo do grão no mercado interno. “Isso significou uma outra alternativa de fornecimento de milho. Logisticamente falando, é mais fácil trazer milho da Argentina do que do Centro-Oeste do país. A suspensão dos impostos esfriou o mercado. O setor especulativo en-

fraqueceu e o milho teve uma redução, em setembro, de R\$ 110 para R\$ 95 a saca. Essa foi uma ação que trabalhamos fortemente não só pelas associações do Espírito Santo, mas com entidades nacionais, para mostrar para o governo que precisava acalmar o mercado. Estamos numa fase de mostrar para autoridades que esse mecanismo precisa ser mantido. Com outra alternativa de compra de insumo, mantemos o mercado longe do fator especulativo, que não é bom para ninguém, nem para quem compra, nem para quem vende o milho”.

PREOCUPAÇÃO COM O FUTURO

Se o cenário foi incerto em 2021, para 2022 há ainda mais incógnitas. Uma das preocupações dos setores de aves e suínos é que a redução de plantel que ocorreu na postura comercial (ovos), em torno dos 8% de janeiro a outubro, contamine o restante do mercado e chegue às aves de corte e suinocultura. “Quando temos um ajuste de oferta em relação à demanda, o mercado reage. Mas não é o que está acontecendo. O problema está no poder de compra do consumidor, que está enfraquecido”, salienta o diretor executivo.

A lógica é: se o comprador não tem dinheiro para pagar o valor justo pelo produto, o mercado degringola, a não ser que o custo do produto também tenha queda. “Tivemos granjas de postura fechando no segundo semestre e tememos que isso se alastre. Menos produtores trabalhando significa perdas para a agricultura familiar, menos empregos e consequências drásticas em longo prazo. Por isso, alertamos às autoridades sobre esse mercado de insumos, que precisa ser acalmado. Novas opções para acessar o mercado de milho eliminaria fatores nocivos, que podem gerar muitos problemas econômicos e sociais”, finaliza Hand.

Municípios mais representativos na produção de ovos de codorna em 2020

Município	Produção (Mil dúzias)	(%)
Santa Maria de Jetibá	70.048	94,26%
Santa Leopoldina	2.671	3,59%
Santa Teresa	1.013	1,36%
Domingos Martins	339	0,46%
Barra de São Francisco	131	0,18%
Marechal Floriano	57	0,08%
Cachoeiro de Itapemirim	27	0,04%
Laranja da Terra	10	0,01%
São Gabriel da Palha	5	0,01%
Colatina	2	0,00%
Pancas	2	0,00%
Ecoporanga	1	0,00%
Mantenópolis	1	0,00%
São Domingos do Norte	1	0,00%
São Roque do Canaã	1	0,00%
Total	74.310	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2020.

Ovos de codorna		Ovos de galinha	
Ano	Produção (Mil dúzias)	Ano	Produção (Mil dúzias)
2014	45.278	2014	271.255
2015	64.455	2015	285.824
2016	61.767	2016	274.362
2017	54.882	2017	374.002
2018	71.077	2018	390.963
2019	81.671	2019	396.974
2020	74.310	2020	402.073

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.

Suínos (peso total das carcaças)			
Ano	Abate (t) Espírito Santo	Abate (t) Brasil	Participação do Espírito Santo
2014	13.720	3.192.918	0,43%
2015	17.032	3.430.734	0,50%
2016	21.631	3.711.235	0,58%
2017	24.239	3.824.682	0,63%
2018	25.621	3.950.759	0,65%
2019	25.877	4.125.728	0,63%
2020	23.555	4.482.048	0,53%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-SIDRA de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.

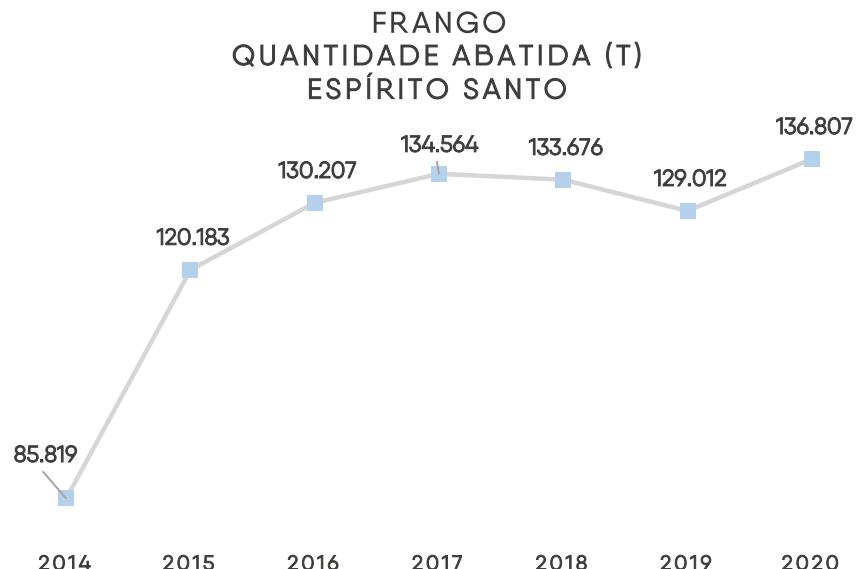
FOTO PEXELS / MATTHIAS ZOMER



Municípios mais representativos na produção em ovos de galinha 2020

Município	Produção (Mil dúzias)	(%)
Santa Maria de Jetibá	371.587	92,42%
Santa Teresa	7.139	1,78%
Domingos Martins	6.124	1,52%
Santa Leopoldina	4.993	1,24%
Venda Nova do Imigrante	4.803	1,19%
Conceição do Castelo	755	0,19%
Iteraná	650	0,16%
Muniz Freire	638	0,16%
Marechal Floriano	599	0,15%
Afonso Cláudio	447	0,11%
Alegre	343	0,09%
Castelo	221	0,05%
Nova Venécia	219	0,05%
Cachoeiro de Itapemirim	213	0,05%
Irupi	204	0,05%
Alfredo Chaves	174	0,04%
Gueraperi	159	0,04%
Itauequê	142	0,04%
São Gabriel da Palha	140	0,03%
São Mateus	123	0,03%
Mimoso do Sul	120	0,03%
Ecoporanga	113	0,03%
Linhares	113	0,03%
Vila Valério	109	0,03%
Berra de São Francisco	104	0,03%
Pancas	101	0,03%
Laranjeira da Terra	85	0,02%
Vergem Alta	79	0,02%
Rio Bananal	73	0,02%
Pinheiros	71	0,02%
Viana	67	0,02%
Águia Branca	66	0,02%
Águia Doce do Norte	65	0,02%
Aracruz	61	0,02%
Mantenópolis	60	0,01%
Carleicica	58	0,01%
Anchieta	57	0,01%
Baixo Guandu	50	0,01%
Iconha	48	0,01%
Fundão	47	0,01%
Muqui	47	0,01%
Vila Pavão	46	0,01%
Coletina	45	0,01%
Jaguaré	42	0,01%
São Roque do Canhão	42	0,01%
Alto Rio Novo	40	0,01%
Serra	40	0,01%
Sooretama	40	0,01%
Presidente Kennedy	38	0,01%
Conceição da Barra	35	0,01%
Atílio Vivácqua	31	0,01%
Boa Esperança	31	0,01%
Governador Lindenberg	31	0,01%
Iberibe	31	0,01%
Marilândia	27	0,01%
Iúna	25	0,01%
Itapemirim	24	0,01%
Aplicá	22	0,01%
São Domingos do Norte	20	0,00%
Rio Novo do Sul	19	0,00%
Jerônimo Montello	18	0,00%
Montanha	16	0,00%
Plúmá	15	0,00%
Brejetuba	14	0,00%
João Nelva	14	0,00%
Bom Jesus do Norte	13	0,00%
São José do Calçado	13	0,00%
Divino de São Lourenço	10	0,00%
Gueçuí	10	0,00%
Ponto Belo	10	0,00%
Ibitirama	9	0,00%
Pedro Canário	9	0,00%
Mucurici	8	0,00%
Dores do Rio Preto	7	0,00%
Maratazés	7	0,00%
Vila Velha	4	0,00%
Ibiráçu	3	0,00%
Vitória	1	0,00%
Total	402.073	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2020.



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-SIDRA de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-SIDRA de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.

somoscoop



SAIBA MAIS SOBRE O
MODELO DE NEGÓCIOS DO FUTURO

LEIA O QR E BAIXE
GRATUITAMENTE



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

UM ESTADO CADA VEZ MAIS DOCE



ROSIMERI RONQUETTI
jornalismo@conexaosafra.com

A produção de mel capixaba segue crescendo ano após ano. De acordo com os últimos dados consolidados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), elaborados pelo Instituto

Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), a produção em 2020 foi de 687.504 quilos.

Já em 2021, na avaliação do presidente da Federação dos Apicultores do Espírito Santo, Arno Wieringa, a produção foi boa, com uma produção média de 20 a 22 kg por colmeia, apesar dos fatores



O CRESCIMENTO DO SETOR SE DEVE À PROCURA POR PRODUTOS MAIS SAUDÁVEIS. E A PREVISÃO É QUE ESSE MERCADO SE AMPLIE AINDA MAIS EM 2022

climatológicos. “Tivemos neste ano um período prolongado de seca em relação ao ano passado, e muita chuva em novembro e dezembro, duas condições climáticas que interferem na produção de mel. Mesmo assim, a produção chega próximo das 700 toneladas”, explica Wieringa.

Com relação ao mercado, o crescimento do setor, especialmente nos últimos dois anos, se deve à pro-

cura por produtos mais saudáveis. E a previsão é que esse mercado se amplie ainda mais em 2022. “Devido à pandemia, o mel e o própolis tiveram uma procura crescente. As pessoas buscaram por produtos mais naturais, então ninguém tem mel estocado, todo mundo conseguiu vender seu mel. A expectativa é que em 2022 esse mercado cresça ainda mais”, garante o presidente.



"O E-COMMERCE É UMA MANEIRA DE EXPANDIR A UTILIZAÇÃO DOS PRODUTOS DOS INDÍGENAS DE ARACRUZ PARA OUTROS LUGARES, DIVULGANDO UM TRABALHO QUE É REFERÊNCIA E QUE ESTÁ ALINHADO ÀS PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS, GERANDO RENDA PARA AS FAMÍLIAS PARTICIPANTES"
(VANESSA RONCHI - SUZANO)

MEL NA TABA

O ano foi bom também para as comunidades indígenas Tupiniquim e Guarani, do município de Aracruz. As aldeias registraram safra recorde de 725 kg de mel de abelhas nativas sem ferrão. O projeto de meliponicultura é desenvolvido pelos indígenas e a Suzano desde 2012, e desde então vem dando muitos frutos.

A última novidade é a loja virtual para comercializar os itens da marca Tupyguá, produzidos pelos participantes da Cooperativa de Agricultores Indígenas Tupiniquim e Guarani de Aracruz (Copyguá). A cooperativa é resultado do resgate de uma das tradições indígenas, a meliponicultura (criação de abelhas nativas sem ferrão), projeto que faz parte do Programa de Sustentabilidade Tupiniquim e Guarani (PSTG), apoiado pela Suzano.

A consultora de Desenvolvimento Social da Suzano, Vanessa Ronchi, salienta que o mel Tupyguá é um produto nobre produzido por comunidades tradicionais, o que o torna ainda mais valorizado. “O e-commerce é uma maneira de expandir a utilização dos produtos dos indígenas de Aracruz para outros lugares, divulgando um trabalho que é referência e que está alinhado às práticas sustentáveis, gerando renda para as famílias participantes”, pontua Vanessa.

CIDADE DO MEL

Conhecida com a “Cidade do Mel”, Viana, na Grande Vitória, está acompanhando o crescente ritmo desta atividade no Estado. Para ampliar ainda mais a produção, o município recebeu neste ano o investimento de mais de R\$ 181 mil em equipamentos que foram entregues a 13 produtores da Associação Vianense de Apicultores (Aviapis).

Desde 2018, Viana conta com a Casa do Mel Adolfo Bügger. Instalada na

Municípios mais representativos na produção de mel em 2020		
Município	Produção (Kg)	(%)
Fundão	80.000	11,64%
Marcelo Floriano	70.000	10,18%
Aracruz	67.500	9,82%
São Mateus	52.500	7,64%
Domingos Martins	50.000	7,27%
Colatina	32.000	4,65%
São Domingos do Norte	30.000	4,36%
Santa Teresa	24.000	3,49%
Viana	18.775	2,73%
São Gabriel da Palha	17.500	2,55%
Panças	15.000	2,18%
Ibriaguá	14.900	2,17%
Águia Branca	12.000	1,75%
Guarapari	11.550	1,68%
Jaguaré	10.606	1,54%
Conceição da Barra	10.378	1,51%
Vila Velha	10.100	1,47%
Boa Esperança	10.080	1,47%
Venda Nova do Imigrante	10.000	1,45%
Alto Rio Novo	9.500	1,38%
Guacuí	8.900	1,29%
Laranja da Terra	7.140	1,04%
Linhares	7.000	1,02%
Governador Lindenberg	5.500	0,80%
Iconha	5.380	0,78%
Divino de São Lourenço	5.300	0,77%
Santa Maria de Jetibá	5.220	0,76%
Dores do Rio Preto	5.200	0,76%
Afonso Cláudio	5.100	0,74%
Cachoeiro de Itapemirim	5.000	0,73%
Conceição do Castelo	5.000	0,73%
Rio Bananal	5.000	0,73%
Ibatiba	4.600	0,67%
Ecoporanga	4.500	0,65%
Muniz Freire	4.300	0,63%
Nova Venécia	4.020	0,58%
Castelo	4.000	0,58%
Muqui	4.000	0,58%
Iúna	3.400	0,49%
Itaguáçu	2.558	0,37%
Mantenópolis	2.100	0,31%
Água Doce do Norte	2.000	0,29%
Vila Valério	2.000	0,29%
São Roque do Canaã	1.700	0,25%
Itapemirim	1.550	0,23%
Alfredo Chaves	1.500	0,22%
Rio Novo do Sul	1.500	0,22%
Carreiros	1.400	0,20%
Ibitirama	1.300	0,19%
Serra	1.250	0,18%
Vila Pavão	1.192	0,17%
Mimoso do Sul	1.020	0,15%
Apiaçá	1.000	0,15%
Beirão Guandu	1.000	0,15%
Barra de São Francisco	1.000	0,15%
Brejetuba	1.000	0,15%
Jerônimo Monteiro	1.000	0,15%
Merilândia	1.000	0,15%
Santa Leopoldina	1.000	0,15%
Vargem Alta	1.000	0,15%
Pinheiros	805	0,12%
Irupi	600	0,09%
Pedro Canário	562	0,08%
Anchieta	390	0,06%
Plúma	330	0,05%
Alegre	270	0,04%
Itarana	250	0,04%
Bom Jesus do Norte	88	0,01%
Maratá	65	0,01%
São José do Calçado	65	0,01%
Montanha	60	0,01%
Total	687.504	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2020.

Mel	
Ano	Produção (Kg)
2014	813.997
2015	870.240
2016	544.853
2017	583.029
2018	620.407
2019	660.758
2020	687.504

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.



Fazenda Experimental Engenheiro Agrônomo Reginaldo Condi/Incaper, em Jucuruaba, o local abriga a sede da Aviapis, que produz cerca de 20 toneladas de mel por ano.

São 175 metros quadrados de área construída com recepção, salas de processamento, higienização, embalagem, banheiros, copa, sala para depósito de materiais químicos, entre outros.





TANQUE PARA PRODUÇÃO DE CAMARÃO MARINHO NO SISTEMA INTENSIVO COM BASE EM BIOFLOCOS EM SÃO MATEUS

CAMARÃO PARA TODOS OS GOSTOS

ROSIMERI RONQUETTI
jornalismo@conexaosafra.com

São Mateus desponta na produção estadual de camarão. Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), elaborados pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assis-

tência Técnica e Extensão Rural (Incaper), o município produziu, em 2020, 7 toneladas de camarão. Em seguida no ranking aparece Governador Lindemberg com 5 toneladas.

Diferente de Lindemberg, que produz camarão da água doce, em São Mateus é o camarão marinho a despontar.



CAMARÃO DA MALÁSIA PRODUZIDO POR TELMO BAYER EM GOVERNADOR LINDEMBOG

A extensionista do Incaper e coordenadora do Projeto de Aquicultura Sustentável no Espírito Santo, Lucimary Soromenio Ferri, destaca que o Estado já foi o maior produtor de camarão de água doce do país e agora está começando alguns projetos com camarão marinho nos municípios de Piúma, Fundão e São Mateus.

De acordo com a extensionista, a tendência é dessa produção aumentar. Ela cita algumas vantagens do camarão marinho em relação ao de água doce. “O tempo de cultivo é menor, de três meses apenas, demanda pouco espaço, produz mais camarão por metro cúbico e o sistema de produção demanda menor quantidade de água porque não precisa ser renovada”, ressalta Lucimary.

Pioneiro em São Mateus, o Projeto Pescado Capixaba, na localidade de Nativo, produz camarão cinza de água salgada (*Litopenaeus vannamei*), no sistema intensivo com base em bioflocos. Um dos sócios do projeto, Raphael Salazar, diz que os trabalhos ainda estão no início, mas que viram no camarão de água salgada uma oportunidade de mercado, apesar dos desafios.

Municípios mais representativos na produção de camarão em 2020

Município	Produção (Kg)	(%)
São Mateus	6.800	45,32%
GOVERNADOR LINDEMBOG	5.000	33,32%
Ibiraçu	2.500	16,66%
Marilândia	430	2,87%
Guarapari	276	1,84%
Total	15.006	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2020.

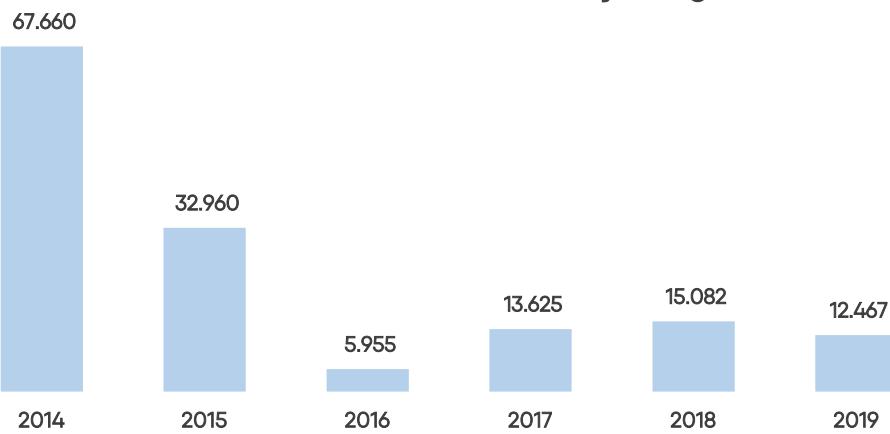
PROJETOS COM CAMARÃO MARINHO ESTÃO SENDO DESENVOLVIDOS EM PIÚMA, FUNDÃO E SÃO MATEUS

“As expectativas são muito boas. Foram meses de pesquisas, informações, cálculos e agora estamos colocando na prática. A nossa previsão é chegar a oito toneladas por mês de camarão, quando tudo estiver funcionando 100%”, destaca Salazar.

CAMARÃO DA MALÁSIA

Em Governador Lindemberg, município capixaba com maior produção de camarão de água doce, a produção em 2020 foi menor que a do ano anterior. Em 2021, segundo o produtor Telmo

Camarão da malásia – Produção (Kg)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020.



PRINCIPAIS SERVIÇOS

Treinamentos, Consultorias e Instrutoria

- GESTÃO E LAYOUT DE INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS
- ROTULAGEM
- PAC (CONTROLE DE QUALIDADE)
- PQFL
- DIGITALIZAÇÃO DO PAC E PQFL
- PROJETOS PARA CAPTAÇÃO DE RECURSOS
- GESTÃO DE PROPRIEDADES LEITEIRAS
- LICENCIAMENTO AMBIENTAL
- COLETA E TRATAMENTO DE RESÍDUOS INFECTANTES
- IMPLANTAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE PROJETOS DE INOVAÇÃO (EM PARCERIA COM A EMBRAPII)

“ Somos uma junção de profissionais dedicados a contribuir com a geração de resultados de sucesso em seu empreendimento! ”

PARA SABER MAIS SOBRE NOSSA EMPRESA VISITE NOSSO SITE
WWW.AGRONUT.COM.BR

22 99832-5407
grupoextraire@gmail.com

PRINCIPAIS PREMIAÇÕES:



PARCEIRO:



Empresa Brasileira de Pesquisa e Inovação Industrial



Bayer, que apostou no cultivo do camarão da Malásia há quase dois anos, a produção foi cerca de 30% maior que em 2020. “Em 2020, eram retirados cerca de 50 quilos por semana, este ano passou para 60, 70 quilos de camarão por semana. Minha experiência com camarão está sendo muito boa”, garante Bayer.

As justificativas para o aumento na produção, segundo o produtor, foram as melhorias implementadas no manejo e a água em quantidade adequada. Entre elas: aumento no número de pós-larva por metro quadrado, água em abundância durante todo ano e mudança na distribuição de ração.

Com sete tanques implantados e previsão de chegar a dez, Telmo continua investindo e já pensa em montar o próprio laboratório de pós-larva. “Já percebi que o investimento vale a pena e vou continuar investindo em melhorias”, conclui.



An advertisement for Aquinoticias.com. The background features a split image: the left side shows a rural landscape with a field and a setting sun, while the right side shows a cityscape with mountains in the background. In the center, a smartphone displays the Aquinoticias.com website. The phone's screen shows the website's header with the logo 'AQUINOTICIAS.COM', a navigation menu, and a main article with a photo of a person holding a smartphone. Below the phone, the text 'INFORMAÇÃO EM TEMPO REAL' is followed by a large red text block: 'NO CAMPO, OU NA CIDADE, AQUI VOCÊ FICA POR DENTRO DE TUDO'. The bottom of the advertisement features a red footer with the text '● QUER SABER?' and the 'AQUINOTICIAS.COM' logo.

O AQUINOTICIAS.COM é o portal de notícias do Sul Capixaba. AQUI você tem informação à vontade, onde quer que esteja.

AQUINOTICIAS.COM



ALEXANDRE SÁ
ADVOGADO

MERCADO DE CARBONO E DE BAIXAS EMISSÕES E O AGRONEGÓCIO

As verdades já inegáveis do aquecimento global trouxeram uma preocupação geral, porém com reações peculiares. Já sabemos que há dióxido de carbono demais na atmosfera, o que faz subir a temperatura do planeta, e os desequilíbrios climáticos consequentes estão aos olhos de todos. É forçoso admitir que o mundo precisa emitir menos dióxido de carbono na atmosfera. A forma do poder público e econômico abordarem o problema beira a uma fragilidade inegável, uma vez que todo o esquema ainda depende de regulamentação e é impossível garantir que nosso governo fará, e dentro do prazo estabelecido.

Com término da tão aguardada COP26, os 195 países signatários do Acordo de Paris, assinado em 2015 na COP21, tiveram a oportunidade de criar um robusto mercado de carbono ao se reunirem para as negociações climáticas em Glasgow, no Reino Unido, mas muitas coisas ficaram para serem feitas.

Para isso, era imperioso que as nações chegassem a um consenso no que diz respeito ao Artigo 6º do Acordo de Paris, que assegura que esses países possam negociar créditos de carbono uns com os outros a fim de garantir suas reduções de emissões de gases de efeito estufa GEE, por meio da venda de créditos de emissões excedentes. Hoje, são poucas as nações que já contam com um mercado de carbono regulado. O Brasil tem um mercado voluntário, que vem crescendo independente da regulação prometida ao mercado pelo PL 528/21, que tramita em regime de urgência na Câmara dos Deputados. Esse mercado voluntário é formado por empresas comprometidas a compensar emissões comprando créditos de quem é capaz de provar que está tirando carbono da atmosfera. Por outro lado, o

mercado regulado é mantido por governos dispostos a contribuir com o comércio de carbono.

Nessa modalidade, as empresas são obrigadas a se comprometerem com metas e medidas que garantam a redução efetiva de suas emissões para, então, compensarem somente o excedente. Com a regulação do mercado brasileiro de carbono, o governo será responsável por impor regras próprias e estabelecer metas de redução dos gases de efeito estufa para os diferentes atores econômicos da sociedade. Essa é a proposta do PL 528/21 de autoria do Deputado Marcelo Ramos-AM.

Em palavras diretas, todos os setores deverão ter metas estabelecidas a serem cumpridas, inclusive, e principalmente, o agronegócio, grande contribuinte para emissão de gases na atmosfera. Acredito que essa é uma grande oportunidade ao agronegócio, apesar de se tratar de regulação e criação de obrigações. O agronegócio tem a oportunidade de saltar à frente e fazer diferença no mercado.

E O BRASIL NISSO TUDO?

Somos o país das falácia. Lá em Brasília, antes da COP26, corria a todo canto a necessidade de aprovar o PL 528/21, marco regulatório do Mercado de Carbono Brasileiro, eu mesmo estive algumas vezes lá para acompanhar. Contudo, o que ninguém vê, são as letras pequenas. O Brasil precisava chegar à COP26 com uma demonstração ao mundo de compromisso ambiental e, agora que passou essa necessidade, voltamos a estagnar e esperar metas lúdicas.

A meu ver, o PL 528/21 é um dicionário de termos usados pelo mercado e que não traz qualquer regulamentação do mercado em si, pegando um termo utilizado no Direito criminal. É uma “norma em branco” que dependerá de uma força imensa para sua regulação após a aprovação. A COP26 acabou e o PL 528/21 não foi aprovado com seus remendos governamentais. Até a palavra “regulado” foi alterada do texto para não gerar impacto negativo. Ora, em todo mundo esse mercado se chama regulado.

Palacianos também são os compromissos assumidos pelo Brasil em todos os termos tratados na COP26. Ou vocês acreditam que o Brasil tem capacidade de regular um mercado e zerar o desmatamento ilegal até 2030? Meta ambiciosa ou impossível? Por outro lado, algumas coisas são inegáveis: o Brasil é um país com maior potencial de venda de créditos de carbono, podendo gerar receitas líquidas de US\$ 16 bilhões a US\$ 72 bilhões até 2030, segundo o Conselho Empresarial Brasileiro para o Desenvolvimento Sustentável (Cebds).

OPORTUNIDADE PARA O AGRONEGÓCIO CAPIXABA

Na COP26 o governo brasileiro foi signatário à declaração internacional de líderes mundiais para preservar as florestas e reduzir o desmatamento e a degradação dos solos até 2030, e prevê o equivalente a cerca de R\$ 108 bilhões em financiamento público e privado. É cedição que o desflorestamento e o uso indevido do solo representam a maior parcela de emissão de GEE no Brasil, e não há como o agronegócio escapar de uma adaptação. O mercado de Carbono Voluntário já existe, mas estamos em um momento em que os olhos estão continuamente voltados ao meio ambiente. Por isso, acreditamos em uma nova tendência dos mercados consumidores em dar prioridades a produtos agrícolas ligados à baixa emissão de carbono, tanto em relação ao financiamento, como aquisição por importações. Como aconteceu e se manteve com produtos orgânicos.

Acredito que as certificações de baixas emissões se tornarão uma ferramenta fomentadora de novos negócios, podendo levar nossos commodities a patamares ainda não vislumbrados pelos olhos do agronegócio. Sempre digo que quem corre atrás está atra-

sado. Precisamos que o agronegócio capixaba se volte para as questões ambientais em relação às emissões de gases no processo produtivo, já que em nossa visão, ele vai se tornar uma tendência do mercado comprador.

Conseguimos vislumbrar em médio prazo que o agronegócio, independente da regulação do mercado advinda do PL 528/21, precisará mostrar alternativas eficazes de diminuição de emissões de carbono para fomentar seus produtos no mercado mundial, sob o risco de perder mercado. Se aqui não ligamos muito para essas questões, nos países desenvolvidos o meio ambiente é protagonista. Se ainda não existe mecanismo de sanção, o que acreditamos que em determinado momento acontecerá, a regra que provavelmente se estabelecerá no mercado é a seletividade pelos produtos produzidos e chancelados com baixa emissão de carbono. Se por um lado não haverá bloqueio de importações, poderá ter preferência a esses produtos. Esse foi um dos tópicos da própria declaração de florestas, assinados pelo Brasil: fomentar os produtos advindos da agricultura de baixa emissão de carbono.

Passada a COP26 e ainda não aprovado o PL 528/21 criando o mercado de carbono brasileiro acreditamos que, com as regras existentes nesse mercado, podemos ajudar a agricultura capixaba a ser protagonista, principalmente na cafeicultura, sendo possível, através do projeto criado por nós e nossos parceiros, não só gerar créditos de carbono para o setor mas, acima de tudo, certificar o café capixaba como o primeiro café do mundo de baixas emissões.

ALEXANDRE SÁ é diretor da A.S. Consultoria, advogado, pós-graduado em Gestão Empresarial, mestrando em Auditoria e Gestão de Empresas e consultor em projetos ligados ao crédito de carbono. alexandre@asconsultorias.com.br

PRECISAMOS QUE O AGRONEGÓCIO CAPIXABA SE VOLTE PARA AS QUESTÕES AMBIENTAIS EM RELAÇÃO ÀS EMISSÕES DE GASES NO PROCESSO PRODUTIVO, JÁ QUE EM NOSSA VISÃO, ELE VAI SE TORNAR UMA TENDÊNCIA DO MERCADO COMPRADOR

O NOVO VALE DO SILÍCIO



STEFANY SAMPAIO
jornalismo@conexaosafra.com

O agronegócio é um dos pilares da economia brasileira. Seguindo esse fluxo, as startups dedicadas ao setor também se destacam. O objetivo delas é melhorar os processos e otimizar o trabalho no campo. Assim, um termo que está sendo utilizado para caracterizá-las é o AgriTech ou ainda Agtech.

As AgriTechs desenvolvem soluções agrícolas e fornecem informações essenciais com um alto nível de precisão ao produtor, auxiliando na tomada de decisão com grande assertividade e confiança. Tudo isso se dá pela utilização de tecnologia e de inovações que levam em conta as necessidades dos negócios do campo e, além disso, trazem informações baseadas em estudos científicos.

MERCADO CRESCENTE

Espera-se que até 2050, as tecnologias ligadas à agricultura elevem a produção da agricultura mundial em pelo menos 70%. Isso significa nada menos do que R\$ 240 bilhões aplicado ao mercado do agronegócio.

Segundo a ABStartups (Associação Brasileira de Startups), atualmente existem 72 empreendimentos agrícolas no país que exercem suas atividades com abrangência para tecnologia e agricultura. Com um crescimento de 70% em relação ao último ano, a expectativa é que o número triplique em pouquíssimo tempo. Para se ter uma ideia da importância, atualmente, o setor de agritech recebe cerca de US\$ 2,36 bilhões em investimentos por ano.

Hoje existe até um “Vale do Silício” brasileiro para AgriTechs, situado em

CONTA CAFÉ



OLHO DO DONO



FOTOS DIVULGAÇÃO

Piracicaba. Ele conta com 38% das startups agro do Brasil. E nosso dever, como capixabas, é transformar nossa terra, referência em tecnologias e soluções voltadas para o agronegócio brasileiro.

* CONHEÇA 10 EXEMPLOS DE AGRITECHS CAPIXABAS:

* CONTA CAFÉ

O produtor linharensse de café Eduardo Bortolini enfrentou durante sua trajetória todas as dores de um produtor rural. Após anos no mercado, ele decidiu sair apenas da plantação, ir para a tecnologia e fundar uma startup para solucionar um problema constante dos produtores de café: trocar os grãos por insumos, em uma operação conhecida como barter.

Hoje, a empresa de tecnologia otimiza as transações de barter, simplificando a gestão para o lojista e ligando o comprador ao café de maneira prática e ágil.

Recentemente, a Conta Café venceu o Espírito Startups, primeiro reality show de negócios do Espírito Santo, promovido pela Apex Partners e Rede Vitória, e ganhou aporte de R\$ 400 mil.

* AGRAI

Fundada por José Eduardo Scardua, a empresa desenvolveu um marketplace com a tomada de decisão baseada em dados e tecnologia, com o objetivo de desenvolver o mercado de frutas, legumes e verduras e reduzir os desperdícios nesse mercado, aumentando a eficiência no atendimento às redes de varejistas e restaurantes.

ATUALMENTE, O SETOR DE AGRITECH RECEBE CERCA DE US\$ 2,36 BILHÕES EM INVESTIMENTOS POR ANO

A história da startup se iniciou em 2018 quando ainda eram chamados de Raiz Capixaba. Começando como uma empresa de delivery de frutas, legumes e verduras orgânicas, com o propósito de comercializar e atuar diretamente com os produtores capixabas.

* OLHO DO DONO

Um problema comum na pecuária é a necessidade do gado percorrer distâncias consideráveis até chegar aos currais para realização da pesagem. Essas condições geram estresse nos animais, além de interferir na alimentação e hidratação ideal deles.

Esses fatores podem interferir no peso do animal, e, consequentemente, no valor de venda. Nesse sentido, a Olho do Dono é uma Agtech que usa da tecnologia de câmeras 3D para estimar o peso do gado, sem a necessidade de balanças, reduzindo os problemas de logísticas enfrentados pelo setor.

A startup tem feito sucesso no mundo todo e já conquistou vários prêmios: vencedora como melhor Agtech do Brasil no Embrapa Siagro, vencedora do 1º TechCrunch Startup Battlefield da América Latina, vencedora como melhor Startup Agro do Brasil (Intercorte), uma das vencedoras do 1º Fineup Startup e vencedora como melhor startup no Fórum Lide de Agronegócios.

* FARMLY

Fundada em 2019 pelos sócios Adriano Salvi, Lucas Faria e Telmo Baldo, a startup surgiu com o objetivo de conectar diretamente o produtor de café especial aos torrefadores no exterior por meio de uma plataforma digital que permite a compra direta. Foi em meio a esse cenário que, há 2 anos, após conhecer mais sobre o mercado de cafés especiais, a equipe viu que o café com altas pontuações era um produto completamente diferente e que não poderia seguir a mesma lógica de mercado dos cafés commodities.

Hoje a plataforma conta com mais de 500 produtores de café arábica do país cadastrados. Sendo uma ponte para melhoria das chances de venda dos cafés de qualidade, pois faz as ofertas de amostras de acordo com a necessidade do torrefator estrangeiro.



FARMLY



MWOVA

A tecnologia da startup, garante maior transparéncia nas negociações, estabelece parcerias comerciais de longo prazo, diminui o número de intermediários e assegura a identidade dos produtores, que têm seu café descrito de maneira a valorizar a origem e as notas sensoriais.

MWOVA

A gestão profissional é um grande desafio nas empresas urbanas e estabelecimentos rurais. Na maioria dos casos em pequenas propriedades, os mecanismos empregados no gerenciamento da propriedade são principalmente as anotações em cadernos ou cadernetas. Dessa forma, dados podem ser perdidos e não se consolidam em informações úteis na hora da tomada de decisão junto a fornecedores, investidores e clientes.

Foi pensando nesse problema dos produtores rurais que a Inflor, que já é líder em gestão de ativos florestais e agrícolas há 20 anos e presente em quatro continentes, criou uma spin off chamada Mwova. A solução integra a facilidade de utilizar um aplicativo que o produtor já conhece, Whatsapp, com um software de gestão que recebe e processa os lançamentos por mensagem.

BROTA

Entendendo que o jeito tradicional de plantar hortas não combinam com o dia a dia corrido na sociedade moderna, um

grupo de empreendedores, dentre eles um capixaba, alinhou tecnologia e sustentabilidade para criar um novo produto: hortas urbanas e frescas, desenhadas para que cada pessoa possa cultivar sua própria horta em casa - e sem dificuldades.

A horta inteligente e autônoma permite que pessoas do meio urbano possam desfrutar da experiência de cultivar pequenas hortinhas em sua casa, de maneira rápida, com pouco espaço e sem conhecimento prévio.

CAPIXABA DRONES

A startup Capixaba Drone é pioneira no ramo de pulverização aérea e mapeamento via drone na agricultura no Estado. A empresa foi criada em 2019 com o objetivo de atender à demanda dos produtores rurais que não tinham uma solução para a falta de mão de obra em suas propriedades.

Hoje, o diferencial da startup consiste no custo baixo para suprir a falta de mão de obra em algumas regiões, diminuir o tempo gasto nas aplicações, minimizar o contato humano com os defensivos e ter melhor uniformidade na aplicação. Até mesmo os pecuaristas passaram a ser atendidos na área de pastagens, com limpeza e dessecção para plantio.

SMARTIRRIGA

Entre 2015 e 2017, o Espírito Santo sofreu a pior crise hídrica de sua história, que impactou significativamente

o setor do agronegócio. O período de estiagens e chuvas abaixo do previsto fez alguns municípios apresentarem restrições na coleta e no uso da água. Diante disso, a Smartirriga surgiu com soluções para melhor gestão de recursos para se proteger em caso de eventual escassez.

A startup oferece ao agricultor um serviço de manejo de irrigação inteligente e autônoma e controle de eletroeletrônicos, via celular e web, minimizando desperdícios hídricos, reduzindo custos e aumentando a produtividade da lavoura com sustentabilidade. A Smartirriga foi premiada em 2019 pelo Desafio Empreendedor, evento realizado pelo Núcleo Incubador do Ifes Campus Itapina. A empresa também foi selecionada na edição de 2020 do Programa Centelha, da Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Espírito Santo (Fapes).

CONECTA FARM

Com o objetivo de criar uma plataforma que conecta toda a cadeia da cafeicultura, melhorando a gestão dos produtores rurais e comercialização do café, os empresários Wagner Araújo e Eduardo Schulte da Sensorsa, startup capixaba especializada em desenvolvimento de software e hardware para coleta de dados e controle de dispositivos, criaram um novo produto voltado para o agronegócio, o Conecta Farm.

A plataforma foi criada em 2020, durante a pandemia, quando os sócios perceberam a dificuldade do produtor em gerenciar suas propriedades e produção nos aspectos financeiros, de estoque e também na comercialização do café verde.

ATLAS BRASIL

Com a utilização de menos insumos, menos água, aplicação pontual sem atingir outras áreas, com a criação de produtos específicos para aplicação por drones e menos contaminação humana na hora da aplicação, a utilização dos drones na agricultura vem modificando a forma de entendimento, sobre aplicação de produtos, em relação a necessidade de que a sustentabilidade é possível e necessária nessa área.

A startup que conta com a experiência e know how adquiridos ao longo do tempo, estudos reali-

zados pela empresa, agora passa a transferir conhecimento e gestão para novos empreendedores no ramo de drones pulverizadores para o agronegócio através de franquia.

Esses são ótimos exemplos e indicadores de tendências tecnológicas que virão no campo. O mercado está aquecido para essas empresas, e à medida que os entraves para o crescimento forem superados, tal como conectividade por exemplo, as AgriTechs poderão ser realidade na maioria das propriedades.

*** QUAIS AS PERSPECTIVAS FUTURAS?**

Como diziam os filósofos, não se pode prever o futuro, mas tudo indica que o número de AgriTechs só tende a crescer. E isso é um ótimo sinal, demonstrando que o potencial de evolução dentro do nosso setor ainda é grande.

Permitindo ainda um investimento muito mais centrado em inovações que fazem sentido para o aumento de eficiência e de produtividade no campo. Sendo importante que você, seja produtor rural ou investidor, fique atendo as seguintes áreas nos próximos meses:

- # Aplicações que disponibilizam e utilizam internet 4G.
- # Aplicações de IoT (Internet das Coisas).
- # Integração com uma comunicação sem fio.
- # Aplicações de Cloud Computing (Computação em nuvem).
- # Aplicações de Big data, analytics e outros.
- # Blockchain.
- # Máquinas agrícolas autônomas.
- # Imageamento via Satélite.
- # Análises avançadas
- # Algoritmos inteligentes
- # Inteligência artificial (IA)

Como vimos, os atuais modelos de produção agrícola por aqui já se encontram em estado avançado e o brasil precisa estar atento a essas tecnologias para continuar sendo um dos maiores exportadores de alimentos provenientes do setor agrícola no mundo.

E mesmo que os produtores ainda estejam em processo de adaptação, as Agritechs tem muito para contribuir tanto na agricultura familiar quanto na produção sustentável de larga escala. Tendo ainda muito o que ser explorado nesse nicho e aperfeiçoado para a melhoria do empreendedorismo agro.

**OS CAFÉS DO
ESPÍRITO SANTO
EXPERIMENTAM
UM CICLO DE
PROSPERIDADE COM
PRODUTIVIDADE E
PRODUÇÃO EM ALTA,
ALÉM DE QUALIDADE
ACIMA DA MÉDIA**



OS ANOS DOURADOS DOS CAFÉS CAPIXABAS

FERNANDA ZANDONADI
jornalismo@conexaosafra.com

Premiados e produtivos. Os cafés capixabas experimentam anos dourados. Em 2021, o conilon teve a maior safra de sua série histórica, iniciada em 2001. Saíram das lavouras capixabas 11,2 milhões de sacas de robusta, o dobro do colhido há 20 anos, quando a produção foi de 5,6 milhões de sacas. Os municípios maiores produtores do Estado são Rio Bananal, que responde por 7,07% da produção capixaba, seguido de Linhares (6,12%) e Vila Valério (5,61%).

Já o arábica viu seu ápice em 2020, com 4,47 milhões de sacas colhidas, mais do que o dobro das 1,9 milhão de sacas colhidas em 2001. E, 2021 só não foi de novo recorde por conta da chamada bienalida-

de que é, resumidamente, o fato de a planta ter a produtividade alta em um ano e, no seguinte, apresentar queda por conta da necessidade da recomposição do vegetal. Iúna encabeça a lista dos maiores produtores do Estado, respondendo por 13,57% da produção em 2020.

Os bons números não são para menos. No Espírito Santo, se encontra a maior área destinada ao café conilon do país, com 273,7 mil hectares, seguido por Rondônia, com 69,2 mil hectares e Bahia, com 41,9 mil hectares. O Estado é o maior produtor de conilon do Brasil e produziu, em 2021, 68,9% do volume total de grãos do país. Todos os dados de 2021 foram repassados pela Companhia Regional de Abastecimento (Conab).

De acordo com o superintendente regional da Conab no Espírito Santo, Kerley Mesquita de Souza,





esse grande aumento na produção de conilon é por conta da variação das lavouras novas. “Além disso, os produtores estão usando materiais genéticos melhores e o clima ajudou muito. O Norte do Espírito Santo permanece como o maior produtor e a região vem se recuperando de forma eficiente da seca de 2015 e 2016”, avalia.

Mesmo com muito café no mercado – o que, teoricamente baixaria valor de venda, por conta da lei de oferta e demanda – a boa notícia é que os preços estão ajudando, e muito, o cafeicultor. O conilon saiu de R\$ 412 a saca em outubro de 2020 e foi para cerca de R\$ 800 em dezembro de 2021, um aumento de 100% em pouco mais de um ano. No entanto, nem tudo é positivo. Os insu- mos também tiveram alta, o que minou um pouco os ganhos.

“Alguns adubos até dobraram de preço ou até mais, devido à crise energética na China. Como houve queda na produção da China do glifosato, derivado do fósforo amarelo, o insumo subiu de preço. Além disso, houve a volta da demanda do mundo por esses produtos. A demanda aumentou e a produção não conseguiu equilibrar”, avalia o superintendente.

Mas o bom trabalho feito nos campos valeu a pena. Para dar uma ideia da produtividade dos cafés capixabas, em 2008 cada hectare rendia 25 sacas de conilon. Em 2021, esse número passou para 45 sacas. “Isso mostra a eficiência do produtor, que faz mais em uma área menor. É sustentabilidade e tecnologia. É o trabalho dos órgãos de pesquisa e apoio, além de universidades, e claro, do produtor. É uma equação em que todos ganham. Produzindo mais em uma área menor, o



PARA DAR UMA IDEIA DA PRODUTIVIDADE, EM 2008 CADA HECTARE RENDIA 25 SACAS DE CONILON. EM 2021, ESSE NÚMERO PASSOU PARA 45 SACAS

cafeicultor pode aumentar sua área de reserva legal ou buscar outras culturas para sua propriedade”.

O arábica, mesmo em ano de produção menor, também é um vencedor. Em 2021, foram 2,9 milhões de sacas, queda de 38,2% em relação ao ano passado (o melhor ano da série histórica). “De certa forma, o preço da saca compensou essa queda. O arábica tipo 6 passou de R\$ 491 em outubro de 2020 para cerca de R\$ 1,3 mil em dezembro de 2021. Foi uma alta grande. Os insumos também subiram para essa cultura, uma alta considerável e quase dobrou de preço”.

Café Arábica			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (Mil Sc)	Rendimento médio (Sc/ha)
2014	150.118	2.858	19
2015	150.118	2.939	20
2016	150.025	3.932	26
2017	150.123	2.950	20
2018	156.603	4.751	30
2019	152.097	3.002	20
2020	156.294	4.477	29

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais da CONAB.

Café Conilon			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (Mil Sc)	Rendimento médio (Sc/ha)
2014	283.124	9.949	35
2015	283.124	7.761	27
2016	260.032	5.035	19
2017	235.415	5.915	25
2018	231.323	8.988	39
2019	241.805	10.496	43
2020	243.993	9.132	37

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais da CONAB.



OS DEGUSTADORES QUE PERDERAM O OLFAUTO E O PALADAR PARA A COVID-19

FERNANDA ZANDONADI
E LEANDRO FIDELIS
jornalismo@conexaosafra.com

Quase 23 milhões de contaminados no Brasil. Mais de 616 mil mortes. Os cientistas calculam que entre 10% e 30% dos contaminados pela Covid-19 têm alguma sequela após o quadro viral. Trombose, perda de força muscular, problemas renais ou pulmonares. Perdas do olfato e do paladar. E esses últimos problemas têm preocupado quem tem nos gostos e cheiros a forma de ganhar a vida. (Dados atualizados da Covid 19 em final de dezembro/2021. Reportagem publicada no site Conexão Safra em abril de 2021.)

Rafael Marques Cotta é degustador há mais de 20 anos. Ele se contaminou no final de 2020 e perdeu o olfato de forma gradativa. O paladar, por outro lado, ficou preservado. Mas isso não reduziu os problemas – e o receio – que sentiu. “Na degustação, o olfato indica um sabor específico. Já o paladar aponta a intensidade da acidez, doçura, amargor, o salgado e o sabor umami. Então, eu sentia esses gostos. Mas relacionar se a amostra tinha uma característica de fruta, ou algum problema, eu já não conseguia. E isso é muito grave, pois se eu não consigo entender se um café tem algum defeito, invalida tudo que eu faço”, conta Cotta.

O lado menos negativo, segundo ele, foi ter pego a doença em um período de poucas provas. Em 2020, conta, ele chegou a provar cerca de 6,5 mil amostras. O número, multiplicado por cinco xícaras de cada café, gera mais de 30 mil xícaras avaliadas no ano. “Mas eu con-





ELIVELTON DE OLIVEIRA ESTÁ HÁ 21 ANOS NO RAMO DE DEGUSTAÇÃO E PEGOU COVID EM JANEIRO DESTE ANO

traí a Covid no intervalo do Natal e Ano Novo, que foi o momento mais tranquilo do trabalho. Já tinha passado esse pico de degustações e avaliações. Ainda assim, era um momento importante, pois estávamos com todos os cafés no armazém, precisávamos fazer a contraprova para fazer os embarques. Para dar uma ideia, chegamos a provar uma mesma amostra cerca de dez vezes, isso para garantir que vamos entregar produtos de ponta aos nossos clientes".

Ele definiu esse período como assustador. "Eu me perguntava até quando ficaria sem olfato, se ia voltar, se voltaria normal ou distorcido. E foram 35 a 40 dias sem sentir cheiros. E, agora, estou começando a perceber os defeitos do café novamente. Mas só quando é muito intenso. Quando é leve, não pego ainda. Sempre fui muito cricri, então uma fermentação muito levinha era fácil para perceber. Mas hoje não. Mas acredito que vai voltar. Por outro lado, isso me mostrou muito claramente como isolar o olfato do paladar. O lado bom foi entender as características de cada percepção e agora eu consigo montar a bebida de forma separada".

O degustador da Coopeavi em Caratinga, Minas Gerais, Carlos Henrique Martins, trabalha há

15 anos no ramo. Após se contaminar com o novo coronavírus, perdeu o olfato e o paladar, que só voltaram quatro meses após a doença. Ele observou que mais do que ter de volta os sentidos, é preciso ter de volta a certeza de que eles realmente estão precisos, afiados.

"Sem o paladar e sem o olfato, não temos trabalho concluído. Eu recuperei os sentidos, mas foi preciso recuperar a confiança. A prova, a classificação, exigem essa confiança. Por isso, fui fazendo alguns trabalhos, provando cafés já provados, me alinhando com outros provadores. Fizemos provas cegas, outros profissionais foram provando comigo. É muito sensível até mesmo porque gira um valor muito alto nesse negócio. Qualquer detalhe a mais ou a menos, o produtor deixa de agregar valor", explica.

Não foram apenas os sentidos que mudaram. A rotina dos provadores se transformou por conta da pandemia. Segundo Carlos Diego Manhabusque, o Kaká, proprietário e barista na Varanda Café e Prosa, em Guacuí, Sul do Espírito Santo, as provas que eram feitas em uma só mesa, agora são feitas em pequenas unidades individuais.



MARTINS: "ALÉM DOS SENTIDOS, É PRECISO RECUPERAR A CONFIANÇA"

"Tínhamos uma rotina, um processo criado. Essa mudança gerou mais um estresse momentâneo. O processo e a interação na mesa maior acabaram, agora há o distanciamento. Gasta-se mais café, gasta-se mais tempo. Ficou mais difícil de lidar, mas conseguimos nos adaptar".

Manhabusque, que também perdeu olfato e paladar por conta da infecção, conta que ficou com medo de como seria a recuperação. "Por mais que a gente tenha ideia que vai passar, temos o medo do futuro. Dependemos principalmente desses dois sentidos para ter um bom desempenho na torra e extração do café.

Todo processo do pós-colheita você precisa do olfato e do paladar".

Mais um caso de infecção e perda dos principais "instrumentos de trabalho". Elivelton de Oliveira, também da Coopeavi, está há 21 anos no ramo de degustação e pegou Covid em janeiro deste ano. Ainda em recuperação, ele conta que há dias que a percepção melhora. Mas, em outros, nem tanto.

"Não tive problemas graves de saúde. Mas o paladar e o olfato foram sumindo. Isso me preocupou muito. Ficou difícil trabalhar. Hoje, tem dia que meus sentidos estão em 40%, em dias melhores chega a 90%. Mas ainda sinto uma defi-

ciência. Tenho trabalhado sentindo o aroma de tudo que está ao meu redor. Mas é terrível. O vírus afeta nossa cabeça e nosso trabalho", conta.

As perdas olfativa e gustativa sempre existiram por conta de exposição a outros vírus respiratórios. Mesmo em uma gripe forte, há o período em que os cheiros e gostos passam despercebidos. A diferença de uma gripe comum para a Covid é o tempo que esses sintomas duram, avalia o médico otorrinolaringologista, Márcio César da Silva.

"Com a Covid, notamos a perda dos sentidos em cerca de dois terços dos pacientes. Chama a atenção que isso pode permanecer mesmo após a recuperação dos sintomas. A maioria recupera a totalidade das funções em um mês. Mas há um grupo de pacientes que pode desenvolver perdas prolongadas. Mas é precoce determinar que essa perda será uma sequela para algumas pessoas", avalia o otorrinolaringologista.

O médico explica que já atendeu pacientes que estão sem o retorno das funções há mais de oito meses.

"Eu recomendo aos pacientes que não recuperaram o olfato e o paladar em 30 dias, que busquem atendimento especializado. Há tratamento e a resposta ao tratamento dependerá do grau de lesão. Buscar ajuda mais rápido gera a chance de recuperar os sentidos mais rápido e melhor. Há medicações para minimizar a inflamação e regeneração dos tecidos, além de treinamento olfativo", explica.

A MAIORIA RECUPERA A TOTALIDADE DAS FUNÇÕES EM UM MÊS. MAS HÁ UM GRUPO DE PACIENTES QUE PODE DESENVOLVER PERDAS PROLONGADAS

NELTA
ADMINISTRADORA E CORRETORA DE SEGUROS LTDA.
"NOSSO NEGÓCIO É SEGURO"

Allianz

HDI

BANESTES

Azul
SEGUROS

PORTO
SEGURÓ

Itaú

Bradesco

SulAmérica

MAPFRE

SEGUROS
Unimed

Liberty
Seguros

TOKIO MARINE
SEGURADORA



(28) 3553 1848 - (28) 3552 2121 - (28) 3553 2833 | inelta@ineltacorretora.com.br

NOVO ENDEREÇO: Praça Machadinho, 115 - Centro - Guaçuí - ES - Próximo à Rodoviária

A TRÍPLICE COROA DO CAFÉ CAPIXABA

REDAÇÃO
jornalismo@conexaosafra.com

As três origens capixabas de café foram reconhecidas oficialmente em 2021. Café do Caparaó, Cafés das Montanhas do ES e Conilon Espírito Santo se tornaram as primeiras indicações geográficas (IG) do grão mais notório do Estado e entraram para o time de produtos e serviços protegidos pelo selo de abrangência internacional, ao lado do Cacau de Linhares, Socol de Venda Nova, entre outros.

O Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) validou os três processos após anos de mobilização nas diferentes regiões produtoras. Em 2 de fevereiro, foi oficializada a marca Café do Caparaó, sendo a primeira do Espírito Santo na modalidade Denominação de Origem (DO). A IG abrange café Coffea arábica em grãos verdes (grão cru), industrializado na condição de torrado e/ou torrado e moído, produzido na região do entorno do Pico da Bandeira, entre Espírito Santo e Minas Gerais.

A área geográfica envolve dez municípios capixabas e seis mineiros. Do lado do Espírito Santo: Dores do Rio Preto, Divino de São Lourenço, Guaçuí, Alegre, Muniz Freire, Ibitirama, Iúna, Irupi, Ibatiba e São José do Calçado. Em Minas: Espera Feliz, Caparaó, Alto Caparaó, Manhumirim, Alto Jequitibá, e Martins Soares.

Os trabalhos tiveram início em 2014, capitaneados pelo Sebrae, Ifes (Campus Alegre), Incaper, Associação dos Produtores de Cafés Especiais do Caparaó (Apec) e prefeituras, com consultoria do Instituto Inovates. “A Indicação Geográfica demonstra todo o reconhecimento

Municípios mais representativos na produção de café arábica em 2020

Município	(%)
Iúna	13,57%
Brejetuba	12,72%
Irupi	10,64%
Muniz Freire	6,54%
Ibatiba	6,52%
Guaçuí	4,66%
Ibitirama	4,07%
Domingos Martins	3,81%
Afonso Cláudio	3,02%
Castelo	2,71%
Dores do Rio Preto	2,61%
Mimoso do Sul	2,49%
Mantenópolis	2,36%
Marechal Floriano	2,17%
Santa Teresa	2,10%
Alfredo Chaves	1,99%
Venda Nova do Imigrante	1,97%
Alegre	1,75%
Itarana	1,71%
Divino de São Lourenço	1,70%
Conceição do Castelo	1,60%
Vargem Alta	1,25%
Itaguaçu	1,06%
Santa Maria de Jetibá	1,04%
São José do Calçado	0,99%
Alto Rio Novo	0,88%
Apiaçá	0,84%
Baixo Guandu	0,82%
Santa Leopoldina	0,54%
São Roque do Canaã	0,41%
Guarapari	0,32%
Muqui	0,16%
Bom Jesus do Norte	0,16%
Jerônimo Monteiro	0,12%
Cachoeiro de Itapemirim	0,11%
Iconha	0,11%
Águia Doce do Norte	0,11%
Coletina	0,11%
Ecoporanga	0,08%
Laranja da Terra	0,06%
Rio Novo do Sul	0,02%
Viana	0,02%
Águia Branca	0,02%
Cariacica	0,02%
João Neiva	0,02%
Barra de São Francisco	0,01%
Total	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2020.

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

Outra DO, os Cafés das Montanhas do Espírito Santo conquistaram o registro definitivo em 4 de maio junto ao INPI. O pedido foi protocolado em dezembro de 2019, pela Associação de Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo (Acemes). Desde então, passou por uma série de análises, sendo preliminarmente deferido em junho de 2020.

A Denominação de Origem abrange os municípios de: Afonso Cláudio, Alfredo Chaves, Brejetuba, Castelo, Conceição do Castelo, Domingos Martins, Iconha, Itaguacu, Itarana, Marechal Floriano, Rio Novo do Sul, Santa Maria de Jetibá, Santa Teresa, Santa Leopoldina, Vargem Alta e Venda Nova do Imigrante.

O presidente da Acemes e produtor de café, Rodrigo Dias, destaca que a conquista da IG agrupa valor ao produto e reconhecimento dos agricultores e da região. “O selo garante a produção com rastreabilidade e origem controlada. Também assegura que

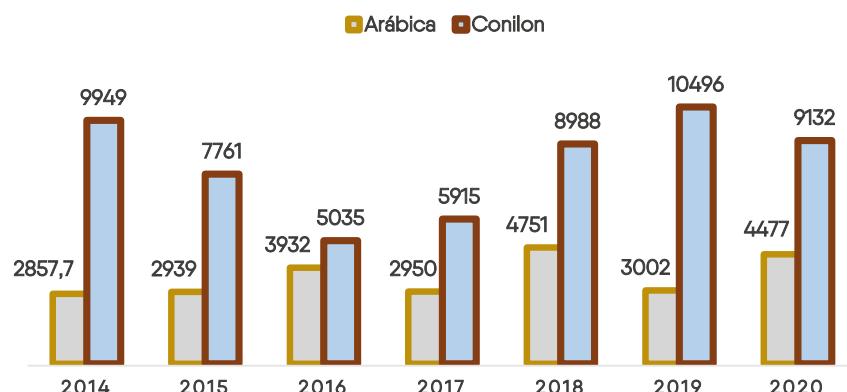
o café foi produzido de acordo com as normas do Caderno de Especificações Técnicas elaborado pelas instituições parceiras, o que confere ainda mais segurança para o consumidor. Certamente vamos alavancar o agroturismo dos dezesseis municípios”.

Uma semana após as Montanhas, foi a vez do Conilon Espírito Santo obter a Indicação Geográfica. A concessão do registro como Indicação de Procedência (IP) para os cafés desta espécie produzidos no Estado foi publicada em 11 de maio, na revista do INPI. Quando se fala em café conilon, o Estado é referência nacional e mundial. A cafeicultura do conilon foi iniciada ainda em 1912, com grande expansão da produção na década de 1960, quando a crise cafeeira afetou a produção do arábica.

A modalidade IP autoriza a utilização do nome geográfico “Espírito Santo” para o produto Café Conilon produzido em território capixaba, passando a ser identificado como Café Conilon Espírito Santo. O reconhecimento oficial, que veio após três anos do pedido junto ao INPI, levou em consideração a reputação, a notoriedade e a fama do território capixaba para este produto.

O trabalho foi estruturado pelo Sebrae/ES, em conjunto com diversos parceiros, como Seag, Incaper, Embrapa Café, Ifes, Senar, OCB-ES, Ministério da Agricultura, Cetcaf, Sicoob, entre outros, com consultoria do Instituto Inovates, cabendo destacar

PRODUÇÃO - ARÁBICA X CONILON



ainda a importância do papel da Federação dos Cafés do Estado do Espírito Santo (Fecafés), a representante dos produtores de conilon junto ao INPI e responsável pela gestão desta Indicação Geográfica.

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

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

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

Com a formalização do registro de IG na modalidade Indicação de Procedência, o café conilon do Espírito Santo, que já tinha espaço no mercado internacional, agora passa a ser reconhecido oficialmente, possibilitando novos ganhos e segurança nas negociações.

Municípios mais representativos na produção de café conilon em 2020

Município	(%)
Rio Bananal	7,07%
Linhares	6,12%
Vila Valério	5,61%
Jaguaré	4,78%
São Mateus	4,72%
Nova Venécia	4,17%
Colatina	4,16%
Governador Lindenberg	3,88%
Sooretama	3,59%
Castelo	3,55%
Pancas	3,54%
São Gabriel da Palha	3,37%
Pinheiros	2,77%
Aguia Branca	2,37%
Aracruz	2,23%
Santa Leopoldina	2,23%
Santa Teresa	2,14%
Barra de São Francisco	2,07%
Mimoso do Sul	1,96%
Itaúqueu	1,95%
São Roque do Canaã	1,93%
São Domingos do Norte	1,90%
Boa Esperança	1,78%
Vila Pavão	1,51%
Marilândia	1,40%
Fundão	1,31%
Afonso Cláudio	1,27%
Montanha	1,23%
Cachoeiro de Itapemirim	1,15%
Iconha	1,00%
Muqui	0,90%
Águas Doce do Norte	0,88%
Vargem Alta	0,82%
Muniz Freire	0,74%
Jeronímo Monteiro	0,72%
Ibirapu	0,69%
Alto Rio Novo	0,65%
Alegre	0,64%
Baixo Guandu	0,64%
Conceição do Castelo	0,62%
Laranja da Terra	0,61%
Alfredo Chaves	0,58%
João Neiva	0,50%
Rio Novo do Sul	0,46%
Ecoporanga	0,40%
Itarana	0,38%
Mantenópolis	0,37%
Pedro Canário	0,32%
Conceição da Barra	0,31%
Serra	0,31%
Guarapari	0,30%
Anchieta	0,26%
Aflito Vileáquua	0,24%
Carreca	0,19%
Viana	0,14%
Ponto Belo	0,13%
Plúma	0,10%
Aplicá	0,09%
Itapemirim	0,08%
São José do Calçado	0,04%
Santa Maria de Jetibá	0,04%
Mucurici	0,02%
Bom Jesus do Norte	0,02%
Iúna	0,02%
Domingos Martins	0,02%
Presidente Kennedy	0,01%
Irupi	0,00%
Total	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2020.

ESTADO TEM A MAIOR ÁREA IRRIGADA DE CAFÉ DO BRASIL

O Espírito Santo, além de ser o maior produtor de conilon do Brasil, é o Estado com maior área irrigada de café do país. Os dados são da Agência Nacional das Águas (ANA). Em alguns anos, a chuva não é suficiente para atender a demanda hídrica da lavoura mas, mesmo assim, o Espírito Santo possui índices pluviométricos mais elevados do que em muitos outros Estados do Brasil.

Os dados da agência mostram o quanto os produtores capixabas são receptivos para novas tecnologias. Eles entendem que a irrigação é algo essencial para assegurar a produção e incrementar produtividade.

O Espírito Santo apresenta de 80% a 90 % de sua área irrigada por sistemas localizados (gotejamento e micro aspersão). As médias de produtividade das áreas irrigadas do Estado são de aproximadamente 90 sc/ha.

A metodologia de trabalho do produtor capixaba deu tão certo que está sendo replicada em outras regiões do Brasil. Exemplo disso é a região do extremo sul da Bahia, que compreende da divisa do Espírito Santo até o município baiano de Eunápolis, região essa que já apresenta mais de 70 % das áreas irrigadas por sistemas localizados.

Os sistemas de irrigação localizados, principalmente o gotejamento, são os responsáveis diretos por alavancar o nível agrícola do Estado. A irrigação por gotejamento apresenta maior eficiência do uso dos recursos hídricos e, assim como o conceito de verticalizar produção (produzir mais em menor área cultivada), ela possui o principal objetivo de produzir mais usando menos água. A receptividade da tecnologia, a vontade de inovar e a coragem de quebrar paradigmas do produtor capixaba são exemplos que estão sendo seguidos cada vez mais por produtores de todo o Brasil.

**Texto editado Agrolink*



FOTOS HYDRA IRRIGAÇÕES/DIVULGAÇÃO E LEANDRO FIDELIS



SIC 2021: CAPIXABAS MAIS UMA VEZ ENTRE OS MELHORES CAFÉS DO BRASIL

O Espírito Santo confirmou sua vocação em qualidade de café e brilhou, conquistando o principal prêmio na categoria Canéfora no “Coffee Of The Year” (COY) 2021, o 4º lugar na mesma disputa e outros quatro títulos na categoria Arábica. Os vencedores foram anunciamdos no encerramento da Semana International do Café (SIC 2021), dia 12 de novembro, em Belo Horizonte.

O produtor Luiz Claudio de Souza (Sítio Grãos de Ouro), de Muqui, no sul do Estado, sagrou-se tricampeão em canéfora. Vale lembrar que, desde 2018, somente no ano passado Luiz Claudio não levou o primeiríssimo lugar, mas ainda assim voltou para casa com o vice. Na mesma categoria, Luciano Pimenta, de Afonso Cláudio, garantiu a 4ª colocação.

Já na categoria arábica, os capixabas conquistaram as 2ª, 3ª, 5ª e 7ª posição. O vice ficou com Thiago Dias Dourado, de Marechal Floriano (Montanhas do Espírito Santo), que venceu em 2020 na mesma disputa.

O reconhecimento dos capixabas no prêmio não é para menos. Do total de 200 amostras finalistas, 25% foram de cafés do Espírito Santo, nas categorias arábica, canéfora, fermentação induzida arábica e fermentação induzida canéfora. Nessas duas últimas, os três primeiros colocados foram todos de Minas Gerais e Rondônia, respectivamente.



O TOTAL DE 200 AMOSTRAS FINALISTAS NA EDIÇÃO DE 2021, 25% FORAM DE CAFÉS DO ESPÍRITO SANTO



CONHEÇA OS CAFÉS CAPIXABAS PREMIADOS!

MELHORES AMOSTRAS DE ARÁBICA

- 2º lugar**- Thiago Dias Douro (Marechal Floriano- Montanhas do ES)
3º lugar- Ronaldo Pansini (Conceição do Castelo- Montanhas do ES)
5º lugar- José Alexandre Lacerda (Dores do Rio Preto- Caparaó- ES)
7º lugar- Altilina Lacerda (Dores do Rio Preto- Caparaó- ES)

MELHORES AMOSTRAS DE CANÉFORAS

- 1º lugar**- Luiz Claudio de Souza (Muqui- ES)
4º lugar- Luciano Dutra Pimenta (Afonso Cláudio- Montanhas do ES)



NO CORAÇÃO DA CIDADE!

SOLIDEZ É O QUE NOS DEFINE HÁ MAIS DE 30 ANOS

[f](https://www.facebook.com/CREDIGUACUI.OFICIAL) CREDIGUACUI.OFICIAL | CREDIGUACUI.COM

28 3553 2194
Rua Bom Jesus do Livramento,
25 - Centro – Guaçuí-ES



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

AUTORIDADES DA CAFEICULTURA NACIONAL FALAM SOBRE O CAFÉ CAPIXABA

SILAS BRASILEIRO

PRESIDENTE DO CONSELHO NACIONAL DO CAFÉ



A cafeicultura capixaba vive um grande momento, momento de alta produtividade e acima de tudo de qualidade. Os produtores do Espírito Santo têm a seu favor um conjunto de fatores: pesquisa, que o Incaper faz com muita competência, o apoio das cooperativas, também extraordinário, representação política na Câmara Federal, tem aqui a OCB/ES, que trabalha muito bem, apoiando os produtores, e o Sicoob que financia os cafeicultores. Ou seja, o Estado tem conhecimento técnico científico, recurso financeiro, apoio das cooperativas, que servem no armazenamento, distribuição de insumos e na realização de concursos de qualidade, o que incentiva os produtores a produzir mais e melhor. O mercado consumidor prefere o blend dos cafés produzidos aqui no Brasil, e aí esse blend vem com certeza do café produzido em abundância aqui do Espírito Santo, que é o nosso canéfora. O Espírito Santo realmente está indo muito bem e o futuro da cafeicultura aqui é muito promissor.

SILVIO LEITE

ESPECIALISTA EM CLASSIFICAÇÃO, DEGUSTAÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE DE CAFÉ



O Espírito Santo é um gigante na produção de arábica de qualidade, fruto de um processo que começou há 20 anos com os cafés das Montanhas Capixabas e agora chegou a vez do canéfora. Assim como aconteceu com o arábica, o conilon está saindo do marco zero e precisa de tempo e de todo um trabalho, não explode da noite para o dia. Mas, sem dúvida, o Espírito Santo lidera quando o assunto é a qualidade do conilon, não só pelo volume de produção, mas porque tudo que acontece na variedade é o Espírito Santo que comanda. Outros Estados também estão fazendo, como Bahia e Rondônia, mas o Espírito Santo é que comanda. Importante dizer que o Estado tem toda uma estrutura acadêmica por trás, tem força intelectual. É um caminho sem volta, quanto mais as pessoas descobrem, mais expande, e o Espírito Santo vai continuar liderando esse movimento. O futuro do conilon é, sem dúvida, promissor no aspecto da qualidade no Estado.

VANUSIA NOGUEIRA

DIRETORA EXECUTIVA DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉS ESPECIAIS (BSCA)



O Espírito Santo vive um ótimo momento com relação ao conilon de qualidade. Não existe ninguém que faz conilon de qualidade igual aqui, em nenhum outro lugar do mundo. O Estado é a referência e já tem um monte de gente perguntando como faz para aprender por aqui. Os produtores do ES estão sendo extremamente profissionais em fazer todo esse processo de qualidade. Estão conseguindo fazer com que o mundo entenda e quebre esse paradigma de que o conilon não tem qualidade. Costumo dizer que aqui tem o ciclo completo para o setor de café, da cadeia de café. É o único Estado no Brasil que você tem arábica e altíssima qualidade, canéfora de altíssima qualidade, tem também os exemplares em níveis comerciais dos dois, arábica e canéfora. Você tem indústria, torrefação, indústrias de solúvel extremamente bem estabelecidas no Estado. Você passa a ter um consumo muito interessante com exemplares já de cafeterias, de mestres de torra extremamente recomendados e apreciados no mundo, toda a cadeia do setor dentro de um único Estado, isso é único no Brasil e talvez seja único no mundo. Talvez a Indonésia tem alguma coisa parecida com o que tem o ES, mas vocês têm um milhão de oportunidades aqui.



ED MARTINS

PRESIDENTE DO SINDIROCHAS (SINDICATO DAS INDÚSTRIAS DE ROCHAS ORNAMENTAIS, CAL E CALCÁRIO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO)

OS IMPACTOS DA CRISE NO COMÉRCIO INTERNACIONAL NO **SETOR DE ROCHAS ORNAMENTAIS CAPIXABA**

Não é de hoje que os setores produtivos exportadores e importadores têm sobrevivido com a escassez mundial de contêineres e principalmente de navios, movimento percebido muito antes da pandemia de Covid-19, de forma mais amena, mas que foi potencializado por ela. O setor de rochas ornamentais capixaba vem sentindo esses impactos de forma mais acentuada desde o último trimestre de 2020, pelo menos.

A falta de contêineres está mais relacionada ao desequilíbrio do fluxo de importações/ exportações do que a inexistência física, em todo o mercado, deste tipo de equipamento, ou seja, não se trata da inexistência dos contêineres, mas da sua não presença nos locais em que estão sendo demandados, sendo necessária a movimentação de contêineres vazios para atender esta demanda, o que também depende da disponibilidade de espaços nos navios. A disponibilização de contêineres integra o serviço de transporte prestado pelos armadores, sendo que em nosso setor, no Espírito Santo, a maior participação de mercado é da empresa MSC.

Dados estimados pelo Centrorochas (Centro Brasileiro dos Exportadores de Rochas Ornamentais), entidade que representa o setor de rochas a nível nacional, apontaram uma potencial perda acumulada, caso o cenário de dificuldades fosse mantido, que somente no estado do Espírito Santo, de julho a dezembro deste ano, na ordem de US\$ 100 milhões.

No fechamento registrado em outubro deste ano, as exportações capixabas do segmento fecharam com evolução de 36,61%, quando comparada com o mesmo período do ano passado. O crescimento acompanhou o movimento brasileiro que registrou alta semelhante e fechou com faturamento de US\$ 1 bilhão superando todo o valor realizado ao longo

de 2020. Esses números poderiam ser maiores, não fosse todas as dificuldades logísticas enfrentadas pelo setor para escoar sua exportação.

No início de outubro, tendo por base as exportações em setembro, realizamos uma pesquisa que contou com a participação de associados e não associados, onde registrou-se significativo impacto referente à falta de contêineres e espaço em navios para escoamento das exportações. Metade delas, 50%, embora com capacidade produtiva, deixaram de exportar volumes entre 16% e 40% daqueles que teriam condições. Outros 20% perderam a oportunidade de embarcar entre 11% e 15% de sua produção. Também houve registro de 5% entre os respondentes, de possibilidades não concretizadas e de perdas acima de 50%. Importante reforçar que este problema não é exclusividade do setor de rochas, havendo registro de impacto em todos os setores exportadores.

Segundo especialistas em transporte marítimo, a crise da cadeia de suprimentos que ameaça a economia mundial corre o risco de durar pelo menos mais um ano, a não ser que os governos interfiram para ajudar a atenuar o desabastecimento. Apesar das previsões nada animadoras, temos trabalhado, juntamente com o Centrorochas, buscando soluções. Nossa expectativa é que esses impactos ainda devem ser sentidos, pelo menos, entre o primeiro e segundo semestre de 2022. O SindiRochas, com sua atuação no Espírito Santo, e o Centrorochas, com foco no setor a nível Brasil, têm atuado junto aos atores envolvidos no processo de escoamento das exportações, bem como com autoridades públicas, na busca de soluções que a curto prazo possam reduzir os impactos sentidos, mas com vistas a soluções mais permanentes para o setor de rochas ornamentais.

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

REDAÇÃO
jornalismo@conexaosafra.com

A nova fábrica da Selita, em Safra, Cachoeiro de Itapemirim, é um símbolo da força da união do cooperativismo capixaba. A unidade, que foi inaugurada no início de outubro de 2021, permite que a empresa dobre sua capacidade de produção e chegue a 850 mil litros por dia. O investimento foi de R\$ 130 milhões e as obras começaram em 2017. E a imponência da planta industrial só foi possível por conta da união entre cooperados da indústria de laticínios e da intercooperação.

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 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 orgulho na cooperativa. São R\$ 130 milhões de investimentos. 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 intercooperação. 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. Cooperativa olhando para cooperativa, talvez um prenúncio de que a força dessa forma de empreender esteja na união entre pares.

SELITA E SICOOB

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 importíssima. 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 comunidade”, diz Rubens Moreira, presidente do Sicoob Sul.

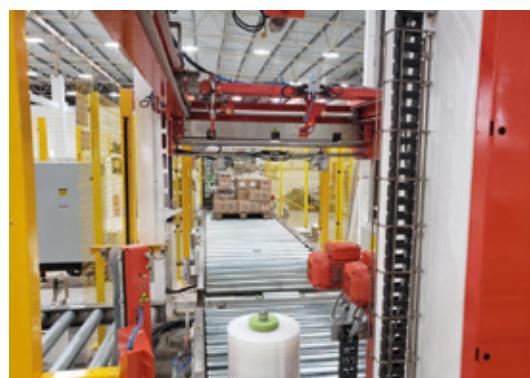
E é assim, sempre de mãos dadas, que as cooperativas capixabas ganham espaço e se mantêm fortes no

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 envasando 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 da 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 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”.





SANDRO REIS

ENGENHEIRO AGRÔNOMO E DE SEGURANÇA DO TRABALHO

#ORGULHO DE SER CAPIXABA

Na contramão do desenvolvimento do setor industrial do Brasil, o Espírito Santo recebeu vários investimentos nos últimos anos, alavancando a economia. Apesar de a área de atuação da Sudene (que tem vários benefícios, dentre eles, os fiscais) englobar apenas 28 municípios no Norte do Estado, o Estado recebeu inúmeros investimentos, principalmente no setor agroindustrial. Entre os segmentos que foram alavancados, o processamento de leite e café.

Com economia forte, apesar das dificuldades enfrentadas com a crise, pandemia e outros fatores, o Estado buscou investir em infraestrutura. Isso é visto com bons olhos pelos investidores. Conta, ainda, o fato de o Espírito Santo ser vizinho de um grande consumidor, principalmente de produtos agroindustriais, que é o Rio de Janeiro.

Projetos tão sonhados pelos capixabas vêm tomando forma, como a duplicação da BR-101, a construção do Porto Central, em Presidente Kennedy, e outros já concluídos, como a ampliação do aeroporto de Linhares, que recebeu investimentos R\$ 65 milhões, sendo R\$ 45 milhões, ou 70% do valor, vindos dos cofres estaduais. Outros R\$ 18 milhões são recursos federais.

Obras como a ampliação do aeroporto de Linhares contribuem com o aumento das oportunidades de exportação não somente de produtos para outros Estados brasileiros, mas também para outros países, principalmente quando consideramos produtos perecíveis, como o mamão.

Um dos setores que recebeu grandes investimentos no Estado do Espírito Santo é o leiteiro. Gigantes como a Cacau Show, uma das maiores fábricas de chocolate genuinamente brasileira, já anunciou a instalação de uma unidade industrial em Linhares, utilizando assim, além do leite, o cacau.

Algumas indústrias se instalaram em terras capixabas, como os Laticínios Porto Alegre, com

capacidade de recepcionar até 250 mil litros de leite por dia, o que deu créditos ao Sul do Estado, mesmo sendo uma região onde a Sudene não atua, injustamente. Outras estão em fase de expansão, como a maior cooperativa de produtores de leite do Estado, a Selita, que propõe a duplicação de sua recepção para 850 mil litros de leite por dia. Além de algumas indústrias de processamento de lácteos como a cooperativa Cavig, que anunciou em novembro de 2021 que vai reabrir sua unidade industrial em Bom Jesus do Norte, também no Sul do Estado, com a fabricação de queijos finos e bebidas à base de leite voltadas para a linha fit.

Mas, há uma pergunta que não quer calar quando estudamos a fundo a atividade leiteira capixaba: será que o Estado tem capacidade de atender, com matéria-prima, todas essas indústrias de processamento de leite? Ou será necessário importar leite de outros Estados? Como fica o produtor de leite capixaba dentro dessa questão?

Acreditamos que o maior beneficiado será o produtor de leite, que terá maior facilidade em comercializar sua produção, além da oportunidade de receber um melhor preço pela mesma. Mas nada disso adianta se o produtor não estiver capacitado e atualizado, podendo assim ter a oportunidade de reduzir seu custo de produção por meio da profissionalização da sua atividade. Por isso, o apoio ao produtor, principalmente ao pequeno, será essencial para o sucesso desta empreitada.

*Especialista em Pecuária Leiteira (Universidade da Florida – EUA), Especialista em Produção de Ruminantes (Ufla), Especialista em Gestão do Agronegócio (Ufes), Mestre em Medicina Veterinária (Tecnologia de Alimentos – UFF) e Estudante de Doutorado em Medicina Veterinária (Tecnologia de Alimentos – UFF), sendo parte do curso realizado na Universidade de Melbourne – Austrália.

Atualmente é Consultor Técnico Autônomo e responsável pelo projeto de reativação da nova indústria da CAVIL no Estado do Espírito Santo (Consultoria realizada através de uma parceria entre Cavig e Sescoop – ES).

Para nós o saneamento é
só o ponto de partida.
Com empatia, presença,
proximidade e entusiasmo,
levamos mais bem-estar e
qualidade de vida.

Transformar a vida das pessoas
levando o saneamento para
muito além do básico.

Este é o nosso propósito!

**Muito
além do
básico**



Transforme sua vida com o conhecimento do Senar-ES!

O Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Espírito Santo leva mais informação e inovação para as famílias rurais capixabas através dos seus serviços.

- Treinamentos
- Programas Especiais
- Assistência Técnica e Gerencial
- Formação Técnica

Para participar das nossas ações, procure o Sindicato Rural do seu município: www.faes.org.br/sindicatos-rurais

 @faessenares
 @senarespiritosanto
 Sistema Faes Senar-ES
 (27) 3185-9226
www.senar-es.org.br

