

ANUÁRIO DO AGRONEGÓCIO CAPIXABA

≡ JANEIRO 2021 # REALIZAÇÃO REVISTA SAFRA ES



TUDO PAROU, MENOS O AGRO



Unidos
por um objetivo,
juntos *pelo*
cooperativismo.



Sistema OCB/ES

FECOOP SULENE - OCB/ES - SESCOOP/ES

somos **coop**»

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



JUSTIÇA FINANCEIRA

é compartilhar os resultados
e ser tratado de forma justa.

Somos feitos de
VALORES



Somos uma instituição financeira cooperativa, com mais de **5 milhões de pessoas que crescem juntas**. Nossa missão é mais que oferecer soluções financeiras, é levar transformação para a vida da população, promovendo a cooperação, o pertencimento, a justiça financeira e a responsabilidade social.

Acesse feitosdevalores.com.br e conheça mais.

Central de Atendimento Sicoob
(Dúvidas relacionadas ao uso dos canais de autoatendimento) – Atendimento 24 horas
Capitais e regiões metropolitanas: **4000 1111** | Demais localidades: **0800 642 0000**
Ouvidoria Sicoob | De segunda a sexta, das 08h às 20h: **0800 725 0996**
Deficientes auditivos ou de fala | De segunda a sexta: **0800 940 0458**

 **SICOOB**
Faça parte.

P. 10 **RENATO CASAGRANDE**
A FORÇA DO
AGRONEGÓCIO

P. 11 **LETÍCIA TONIATO SIMÕES**
UM ANO DE DESAFIOS
E NOVAS SOLUÇÕES
PARA O AGRONEGÓCIO
CAPIXABA

P. 12 **CRISTHINE SAMORINI**
SETOR AGROALIMENTAR
TEM IMPORTÂNCIA
HISTÓRICA PARA A
INDÚSTRIA CAPIXABA

P. 13 **PEDRO RIGO**
NOVOS CAMINHOS

P. 14 **JÚLIO ROCHA**
VALORIZE O
PRODUTOR RURAL

P. 15 **ANTÔNIO CARLOS MACHADO**
OTIMISMO PARA
ENXERGAR OS
NOVOS HORIZONTES

P. 16 **DR. PEDRO SCARPI MELHORIM**
QUALIDADE E
DIVERSIFICAÇÃO:
O PAPEL DO
COOPERATIVISMO
NO SETOR
AGROPECUÁRIO
CAPIXABA

P. 17 **DENISE ZANDONADI**
O LONGO CAMINHO
DO CAFÉ CAPIXABA

P. 18 **BENTO VENTURIM**
PARCERIA PARA
A PRODUÇÃO
RURAL CAPIXABA
CONTINUAR
CRESCENDO

P. 20 **JORGE LUIZ E SILVA**
O PAPEL DO
ENGENHEIRO
AGRÔNOMO
E SUA IMPORTÂNCIA
NO CENÁRIO ATUAL

P. 21 **PAULO ROBERTO FOLETTO**
AGRICULTURA
CAPIXABA
EM MEIO À
PANDEMIA

P. 52 **CHARCUTARIA
DE VENDA
NOVA É
2º LUGAR EM
PREMIAÇÃO
NACIONAL**

P. 54 **A COROA
AINDA É DO
ABACAXI**



P. 22
**O AGROTURISMO
RENASCE**

P. 38 **A FORÇA DAS
ÁRVORES
CAPIXABAS**

P. 56 **A PANDEMIA
ATINGE AS
ÁGUAS
CAPIXABAS**

P. 44 **QUEM SÃO OS AGROINFLUENCIADORES CAPIXABAS**



p. 60 UM ANO DE
POUCOS BRINDES

p. 62 'MARIAS CEVADA'
AGREGAM ARTE
CERVEJEIRA À
HOSPITALIDADE
NAS MONTANHAS

p. 68 A NOBRE BANANA
PERMANECE NAS MESAS

p. 70 GUIA PAIXÕES
CAPIXABAS

p. 76 GENGIBRE
É UM NEGÓCIO
DA CHINA? NÃO!
É UM NEGÓCIO
CAPIXABA!!!

p. 78 FORÇA CÍTRICA
CONTRA A
PANDEMIA

p. 82 PLANTAR INHAME
NUNCA FOI
TÃO BOM

p. 84 NOSSO CAMARÃO
RESISTE

p. 86 UM BOM ANO
PARA OS CAFÉS
CAPIXABAS

p. 90 CRÉDITO RURAL E O ENDIVIDAMENTO
DOS PRODUTORES CAPIXABAS

p. 96 UMA PAIXÃO
CHAMADA
CONILON DE
QUALIDADE

p. 100 O ANO DAS
MONTANHAS
NO TOPO DA
QUALIDADE

p. 104 O 'CAFEICULTOR
DO ANO' NO
CAMINHO DA
SUSTENTABILIDADE

p. 108 AS ABELHAS
NÃO PARAM!

p. 110 AS SUCULENTAS
VENCERAM A
PANDEMIA

p. 114 O CACAU CAPIXABA
REVIVE A PLENO SOL

p. 116 O MORANGO
NAS ALTURAS

p. 118 MESMO COM
INTEMPÉRIES,
O TOMATE
REINA NO ES

p. 120 UM ANO
POUCO
GENTIL PARA
O AZEITE
CAPIXABA

p. 122 CACHAÇA
COM
SOTAQUE
CAPIXABA

p. 124 O MAMÃO
VENCEU

p. 126 O ESPÍRITO
DO VINHO

p. 128 ESTADO CADA
VEZ MAIS
APIMENTADO

p. 130 PRODUÇÃO DE
LEITE ESTÁVEL
NO ESTADO



A CAPITAL
NACIONAL
DOS OVOS
DE CODORNA
É AQUI

p. 134

p. 138 TODO PRATO
SAUDÁVEL
É UM
POUQUINHO
CAPIXABA





KÁTIA QUEVEDEZ
EDITORA

Não sabemos ainda como vamos lembrar de 2020 ou como o ano será contado nos livros de História. Há tantos adjetivos que podemos aplicar a ele: sombrio, nefasto, sofrido, impensável, paralisado. Sim, paralisado. De repente, o mundo parou. E, por mais absurdo que possa nos parecer, nos tornamos pessoas mais iguais, com os mesmos sentimentos.

Obviamente, a pandemia trouxe efeitos diferentes para cada um de nós. A desigualdade social ficou ainda mais latente, com o desemprego batendo às portas de tantos. Por outro lado, os muito ricos perceberam que um carro de luxo estacionado na garagem para pouco serve, e uma roupa de grife não tinha mais utilidade do que qualquer outra. Todos precisaram ficar em casa, ao lado das famílias e amigos mais íntimos.

Passamos por várias fases: a da insegurança, a da histeria, a da dúvida. E alguns desses sentimentos ainda nos acompanham. Mas o medo do desabastecimento foi terrível. A sensação foi de total falta de controle da situação e muitas pessoas correram para os supermercados nos primeiros dias. Afinal, vai faltar comida?

Os meses foram passando, a pandemia persistiu. E notamos que a vida é quase impossível sem os tantos que fazem a roda do mundo girar. Professores, cientistas, médicos, enfermeiros, auxiliares de enfermagem, psicólogos e, claro, o produtor rural, que nos garantiu alimentos no pior momento de nossa história recente.

No campo, a vida não para. O ciclo da plantação não espera. Enquanto estávamos isolados e protegidos em nossas casas, o produtor rural, mesmo com insegurança em relação ao vírus desconhecido, arava a terra e semeava o grão. O agro não parou. Não pode parar.

Uma corrente de solidariedade entre produtores e seus mercados consumidores alavancaram a evolução da atividade rural. A colaboração de várias instituições, que se reinventaram durante a pandemia, garantiram que o conhecimento chegasse aos agricultores. Esse apoio fez toda a diferença.

E esse comprometimento foi traduzido nas páginas da edição deste anuário. Os números do agronegócio capixaba mostram que o agro não parou em momento algum. A maior parte dos segmentos cresceu e, olha, essa resiliência e força deram uma baita esperança para todos nós.

Mesmo assim não há muito o que comemorar. Mas há um sentimento forte de esperança em nossos corações. No dia 14 de janeiro de 2021, o Brasil registrou a maior média móvel de casos de Covid-19 desde o início da pandemia. E três dias depois, assistimos a um fato extraordinário: o início simbólico da vacinação no nosso país.

Que impressionante mistura de sentimentos: dor e esperança. Sigo com a certeza e aplico o que aprendi durante esses tantos anos falando com o produtor rural: temos de ser persistentes, buscar soluções e ter muita, muita fé de que tempos melhores virão. E já estão vindo, com o trabalho dos cientistas, graças a Deus!

Agradeço aos colaboradores, apoiadores, anunciantes e parceiros desta edição que entregamos com muito orgulho, mostrando o resultado do agro capixaba, que é formado por um povo que empreende, trabalha e confia.

Boa leitura!

Nós também nos reinventamos e precisamos inovar as "entregas" para o nosso público. Com isso, em plena pandemia, criamos formatos diferentes de veicular notícias do agro capixaba.

Nasceu o podcast Conexão Safra (programas em áudio disponíveis gratuitamente nas plataformas digitais) e o HQ Safrinha, um jeito de recontar as histórias do site e da revista em formato de quadrinhos. São projetos que se tornarão robustos com o passar do tempo e do nosso próprio amadurecimento, afinal, estamos apenas começando. É possível acessar esses formatos gratuitamente pelo www.safraes.com.br

EXPEDIENTE

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

ENIO BERGOLI
COORDENAÇÃO
TÉCNICA CIENTÍFICA



DANIEL TOM VANDERMAS
COORDENAÇÃO
TÉCNICA 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



VITOR QUEVEDEZ
ASSISTENTE DE REVISÃO



Nossa equipe optou pelo recurso gráfico e artístico da ilustração para a capa do Anuário do Agronegócio Capixaba 2020. O trabalho do competente ilustrador cachoeirense Zé Ricardo retrata, com delicadeza, o movimento do agro que não parou, superando os desafios da pandemia, numa trajetória produtiva e iluminada do produtor ou produtora rural.

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

CIRCULAÇÃO: NACIONAL

CONTATOS: 28 99976 1113

KATIAQUEVEDEZ@GMAIL.COM
JORNALISMO@SAFRAES.COM.BR
COMERCIAL@SAFRAES.COM.BR

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.SAFRAES.COM.BR



A vida é mais "Selita"



Selita



www.selita.coop.br

[f/selitalaticinios](https://www.facebook.com/selitalaticinios)



FERNANDA ZANDONADI
JORNALISTA

A VIDA SEMPRE VENCE!

Um anuário fala sobre as principais ocorrências de determinado segmento durante o ano. Essa história pode ser contada por meio de números, eventos e pessoas. Por exemplo, se formos falar no agronegócio capixaba, teremos de citar que as intempéries na China causaram alta na procura do gengibre do Espírito Santo. O preço do produto subiu e gerou ainda mais interesse dos produtores capixabas, que ampliaram a área plantada e incrementaram a produção. Gol de placa!

Sim, esses dados nos dizem muito sobre o momento do agro. Mas as histórias... Ah! As histórias!!! Elas nos dão detalhes preciosos sobre o espírito dos tempos que paira em nossas plantações. E isso é

retratado com os agroinfluenciadores que mostram a vida no campo e inspiram jovens de todo país a permanecerem com os pés na terra, na turma do agroturismo se reinventando dia após dia e nas mãos que tiram música das árvores capixabas. Pura poesia.

A pandemia, claro, foi um balizador importante das histórias que contamos. Ela nos deu exemplos de resiliência dos agricultores e de todos aqueles que, de uma forma ou outra, têm as mãos na terra. Tantas pragas, doenças e intempéries já puseram em xeque a continuidade do agronegócio capixaba. Mas ele prosseguiu, cresceu, se fortaleceu. Porque terra é vida. Agricultura é vida.

E, num ano de pandemia como o que vivemos, com tantas perdas e dores, não podemos baixar a cabeça. Somos todos filhos da terra, fecundos em força, resiliência e amor. Vamos vencer. A vida sempre vence!

Boa leitura!!!



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

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



VITTIA
GRUPPO

Izabel Cristina Santos

Espirito Cacau

Gabriela Lima

Olima Culinária Afetiva

Luiz Carlos Azevedo

Padaria Panzzone



Comece por quem está do seu lado.

compre do pequeno

Quem compra dos pequenos negócios fortalece a sua comunidade.

Valorize o comércio local. Compre do pequeno.

No comércio de rua, respeite
os protocolos de segurança.



0800 570 0800



es.sebrae.com.br



27 3041-5500

A força do empreendedor brasileiro.



RENATO CASAGRANDE
GOVERNADOR DO ESPÍRITO SANTO

A FORÇA DO **AGRONEGÓCIO**

Quando as autoridades chinesas reportaram pela primeira vez a ocorrência da Covid-19 na província de Wuhan, o mundo comemorava a chegada de 2020. No Brasil, o primeiro caso foi registrado em São Paulo quase dois meses depois, no dia 26 de fevereiro. E foi preciso esperar mais duas semanas para que a Organização Mundial da Saúde (OMS) finalmente classificasse como pandemia a crise sanitária iniciada na China. Para muitos, essa demora foi responsável pela protelação de medidas capazes de reduzir a velocidade de contágio e, consequentemente, o número de vítimas. Outros afirmam que nenhuma ação poderia de fato ser empreendida antes de uma confirmação oficial. Diante dessa dúvida, muitos governantes só se moveram depois de instalada a transmissão comunitária.

No Espírito Santo, adotamos outro ritmo, muito diferente. Desde a divulgação do primeiro caso no país, começamos a desenvolver protocolos e alternativas para o enfrentamento da doença. Preparamos nosso sistema hospitalar, implantamos mecanismos próprios de monitoramento em todos os municípios do Estado, criamos ferramentas para garantir o controle social dos gastos emergenciais e colocamos toda a rede estadual de saúde em estado de prontidão para atender à população. Mas não ficamos por aí.

Conscientes dos impactos econômicos que viriam como consequência da pandemia, instituímos diversos mecanismos de apoio aos trabalhadores e empreendedores, no campo e nas cidades. Foram linhas especiais de crédito, prorrogação de débitos, ajuda financeira para os mais vulneráveis e estímulos a ações destinadas à preservação dos empregos, entre várias outras medidas. A essas iniciativas do governo estadual somaram-se

à resiliência, criatividade e solidez do setor produtivo capixaba, que seguiu operando no limite de suas possibilidades. O resultado desse esforço coletivo é que hoje, mesmo com a Covid-19 ainda ceifando vidas e exigindo cuidados extremos, todos os analistas concordam que o Espírito Santo está pronto para uma rápida recuperação econômica.

Nesse cenário de resistência e superação da crise, o agronegócio merece destaque especial. Basta olhar o balanço das exportações capixabas para se ter ideia da contribuição dada pelo setor nessa difícil e dolorosa travessia que ainda enfrentamos. Entre o primeiro e o segundo trimestres deste ano, registramos uma retração de 19,1% em nosso comércio internacional. Essa queda, basicamente assentada na redução da demanda mundial por commodities, foi amenizada pelas exportações do agronegócio, que registraram aumento de 19,3% no período. Assim, a participação do setor no total exportado saltou de 20,6% no primeiro trimestre para 30,4% no segundo. E tudo indica que continuará crescendo.

Com esses resultados, o agronegócio confirma sua importância para o conjunto da economia estadual. E revela, mais uma vez e melhor do que qualquer discurso, a capacidade, a determinação e a força dos empreendedores capixabas. A pandemia ainda não foi debelada e continuamos em estado de alerta. Mas a razão da nossa certeza de que sairemos fortalecidos dessa crise está expressa em nossa bandeira: no Espírito Santo, plantamos trabalho, para colher confiança. 🌱



LETÍCIA TONIATO SIMÕES
SUPERINTENDENTE DO SENAR-ES

UM ANO DE DESAFIOS E NOVAS SOLUÇÕES PARA O AGRONEGÓCIO CAPIXABA

2020 foi um ano desafiador para todos nós, inclusive para o agronegócio. Precisamos nos reinventar de diversas formas, ter criatividade e inovar para superar os obstáculos que apareceram em nosso caminho. Este é o slogan do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Espírito Santo (Senar-ES), escolhido em janeiro de 2020: “Fazemos conexões para oferecer novas tecnologias às famílias rurais” e, mais do que nunca, realmente precisamos recorrer às conexões e à tecnologia em nossa missão de levar conhecimento ao campo.

Por um período, os treinamentos de formação profissional e promoção social presenciais foram substituídos pelas videoaulas online disponibilizadas em nosso canal do YouTube. O atendimento da Assistência Técnica e Gerencial (ATeG) passou a acontecer de forma remota, por telefone celular, e começamos a compartilhar as novidades do agronegócio em formas de webinar e lives virtuais com profissionais da área. Tudo para não deixar de entregar informação às famílias rurais.

O produtor não parou de alimentar o mundo durante toda a pandemia e o Sistema Faes / Senar-ES / Sindicatos Rurais, mesmo à distância, buscou formas inovadoras para auxiliá-lo. Criamos o Banco de Oportunidades para promover as vagas de emprego no campo. Trabalhadores rurais agora podem cadastrar seus currículos e as empresas, publicar suas oportunidades de trabalho em: www.oportunidades.senar-es.org.br.

Também criamos a campanha “Valorize o Produtor Rural”, com o intuito de tornar as histórias e o trabalho de agricultores e pecuaristas capixabas mais conhecidos e valorizados. Divulgamos uma lista de

produtores que entregam em domicílio e as histórias de alguns deles estão publicadas no site: www.senar-es.org.br/ValorizeoProdutor. Em breve teremos novidades sobre esse projeto. Acompanhem nossas mídias sociais.

Além disso, iniciamos as ações da Feira Segura no Estado, para conscientizar produtores rurais, feirantes e a população em geral sobre a importância da prevenção do coronavírus, nas feiras livres da Grande Vitória e do interior, em parceria com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). Na ocasião também homenageamos os produtores que trabalham incansavelmente em suas propriedades rurais.

Queremos deixar mais uma vez nosso muito obrigada a todos os produtores e produtoras rurais pelo trabalho desempenhado neste ano difícil, mas também cheio de novas oportunidades. Nenhum de nós é melhor que todos nós juntos. Por isso, contem com o Sistema Faes / Senar-ES / Sindicatos Rurais sempre que precisarem! Vocês, produtores e produtoras rurais, são nosso orgulho! 

**VIMOS O QUANTO É IMPORTANTE
O VALOR DO PRODUTOR RURAL.
JUNTOS SOMOS CADA VEZ MAIS FORTES.
NENHUM DE NÓS É MELHOR
QUE TODOS NÓS JUNTOS.**



CRISTHINE SAMORINI
PRESIDENTE DA FINDES

SETOR AGROALIMENTAR TEM IMPORTÂNCIA HISTÓRICA PARA A INDÚSTRIA CAPIXABA

O desenvolvimento do Estado do Espírito Santo está estreitamente ligado ao setor agroalimentar, que tem importância histórica para a economia capixaba. O início do desenvolvimento do setor no Estado está atrelado à expansão da atividade cafeeira durante os séculos XIX e XX. A diversificação começou a partir de 1960/70, por meio da ampliação das atividades agropecuárias pelo território capixaba, com destaque para a produção da agropecuária bovina, avicultura, silvicultura, horticultura e fruticultura.

O setor agroalimentar está presente nos 78 municípios capixabas, sendo a principal atividade econômica em muitos deles. Esse fator se reflete na relevância para a geração de emprego e renda no Estado. No total, o setor possuía, de acordo com dados de 2019, 7.460 estabelecimentos que empregavam formalmente 52.710 pessoas.

Na cadeia do setor agroalimentar, a indústria cumpre o papel de agregar mais valor à produção do setor primário. Para tanto, esse segmento de beneficiamento respondeu por 34,2% das empresas e 59,2% dos empregos totais do setor. As atividades industriais que mais empregaram no Estado foram os produtos de padaria, laticínio, doces, balas e semelhantes (7.666), a fabricação de produtos de panificação (4.561) e o abate de suínos, aves e outros pequenos animais (3.403).

Em 2020, a agropecuária capixaba representa 4,0% do PIB do Espírito Santo calculado pelo Indicador de Atividade Econômica do Espírito Santo (IAE-Findes).

Também de acordo com o IAE-Findes, apenas a fabricação de produtos alimentícios responde por 9,2% do PIB da indústria do Espírito Santo neste ano, tornando-se um importante eixo do processo de industrialização.

Vários produtos se destacam no Estado, porém, o café é o mais relevante. O Espírito Santo possui a segunda maior produção de café do país. Em 2020, ano de bialidade positiva, a última divulgação da Conab estima que sejam colhidas no estado cerca de 13,6 milhões de sacas de café, sendo, aproximadamente, 9,1 milhões de sacas de café conilon e 4,5 milhões sacas de café arábica.

A Federação das Indústrias do Espírito Santo (Findes), ciente da importância e do potencial desse setor como portador de futuro para o Estado, lançou em 2019 o Rota Estratégica Agroalimentar. O documento faz parte do projeto Indústria 2035, uma construção coletiva que contou com a participação de 65 especialistas dos setores produtivo e público e da academia que, em conjunto, elaboraram o roadmap.

A “Rota Estratégica para o Futuro da Indústria do Espírito Santo – Agroalimentar 2035” traçou caminhos pelos quais os setores agroalimentares e a indústria do café deverão percorrer nos próximos anos para se desenvolverem em toda a sua potencialidade.

Trata-se de um plano de ações que visa um futuro de excelência em sistemas agroalimentares. As execuções dessas ações já estão em andamento, e algumas delas já estão concluídas, como por exemplo, a criação de um Selo para os Produtos Agroalimentares 100% Capixabas.

Estabelecemos uma governança conjunta da Rota Estratégica entre a Findes, por meio do Ideies e da Câmara de Alimentos e Bebidas, e o Governo do Estado, por meio da Sedes, Seag e Incaper, para o desenvolvimento das ações, o que impulsionará o setor agroalimentar no Espírito Santo.

Por meio da construção de futuro, da identificação de barreiras que dificultam o desenvolvimento do setor, da proposição das ações transformadoras de curto, médio e longo prazo e da articulação do desenvolvimento dessas ações, o setor Agroalimentar encontra no Espírito Santo o cenário propício para o seu desenvolvimento.

Planejamos alcançar a referência internacional na transformação e na produção de café e sermos excelência em sistemas agroalimentares sustentáveis. Nosso objetivo é promover a competitividade da indústria capixaba com produtos competitivos e de alto valor agregado. 🌱



PEDRO RIGO
SUPERINTENDENTE DO SEBRAE ES

NOVOS CAMINHOS

O ano de 2020 ficará na história, não só pela crise, como pela dicotomia, já que também impulsionou inovações, permitiu revisões de planos e deu início a projetos antes não pensados ou mesmo antecipou projetos que eram supostamente tidos como inviáveis em tempos comuns. Para o Sebrae no Espírito Santo não foi diferente. Foram investidos mais de R\$ 20 milhões em consultorias gratuitas em temas como marketing e vendas, gestão, tecnologia e finanças. Logo no início da pandemia no Estado novos canais de atendimento remoto foram lançados pelo Sebrae, visando garantir o atendimento a todos que viam na instituição uma luz no fim do túnel, a possibilidade de recomeçar, de se adaptar, de se reinventar.

Esse foi o ano do digital. Como mostrou a pesquisa sobre Agricultura Digital no Brasil, realizada pelo Sebrae, Embrapa e INPE, 84% dos respondentes já adotam ao menos uma tecnologia digital em seu processo produtivo; 70% fazem uso da internet para atividades gerais ligadas à produção e 57,5% utilizam redes sociais para obter ou divulgar informações da propriedade e da produção (WhatsApp e Facebook). Esses dados demonstram que a adoção de tecnologias digitais, seja para atividades produtivas diretamente, seja para controles, gestão ou para a busca de conhecimento é uma realidade crescente no campo.

A pandemia mostrou ainda a força do agro-negócio, quando a atenção da população se voltou para as fontes de alimento, para a saúde e para a valorização do produtor rural. O consumo de alimentos saudáveis aumentou expressivamente e a agropecuária foi o único setor da economia que cresceu no auge da crise. O Sebrae, atento a essas questões, lançou um documento de Análise da Crise e Impactos para Os Pequenos Negócios identificando

oportunidades diversas, inclusive ligadas ao campo, seja na produção de alimentos agroecológicos, nas certificações, nas boas práticas agropecuárias e em tantos outros aspectos, inserindo essas tendências na revisão do seu planejamento estratégico.

É importante citar também a consolidação da parceria com a Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Pesca (Seag), tanto para a execução de ações de forma inovadora, com adaptação de conteúdos presenciais para a versão on-line (Jovem Empreendedor no Campo, Maratona de Empreendedorismo e Palestra on-line Acompanhe as Tendências Empresariais e Invista na Gestão do Seu Negócio), como para o planejamento e a estruturação de importantes projetos.

Destacamos ainda, este ano, a criação do Programa Estadual de Desenvolvimento da Cafeicultura, conduzido pela Seag, Incaper e Sebrae, com a participação de diversos parceiros como Faes, Senar, Findes, CETCAF e OCB/ES, entre tantos outros, todos de extrema importância para que essa ação aconteça. A construção desse Programa, que tem como premissa a cocriação e o envolvimento de todos os elos da cadeia, teve o cronograma impactado pela pandemia, mas por outro lado, foi possível realizar um ciclo de mais de dez reuniões com os principais atores, a fim de que todos pudessem contribuir desde as primeiras etapas do planejamento. Fechamos o ano lançando uma das mais importantes pesquisas junto aos cafeicultores e demais elos da cadeia do café, aproveitando para conclamar a todos que participem ativamente desta etapa, fundamental para a efetiva estruturação do Programa. 



JÚLIO ROCHA ■ PRESIDENTE DA FEDERAÇÃO
DA AGRICULTURA E PECUÁRIA DO ESPÍRITO SANTO (FAES)

VALORIZE O PRODUTOR RURAL

Em tempos de pandemia, mais do que nunca, a saúde e a economia dependem daquilo que sai do campo. Enquanto houve restrições nos setores econômicos, o produtivo primário não parou. Entre os desafios de quem planta, cria e exporta está o de conciliar a essas atividades um novo fator: o de se proteger de um vírus e, mais ainda, aumentar os cuidados de tudo que se produz.

Nossos esforços enquanto Sistema que engloba os Sindicatos Rurais nos municípios, a Federação e o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Espírito Santo (Senar-ES) em âmbito estadual, a Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), o Senar e o Instituto CNA em esfera nacional, foram redobrados para orientar e auxiliar o trabalho incansável de nossos produtores rurais.

Várias são as discussões, umas já consolidadas e outras em andamento. Algumas ganham notoriedade e outras passam despercebidas pelos produtores.

Neste momento, o Sistema discute no Congresso Nacional a fixação de um limite (teto) nas taxas cartorárias, que recentemente tiveram redução significativa.

A venda casada de produtos nos bancos como seguros, aplicações e consórcios ao obter um financiamento de crédito rural já é proibida pelo Código de Proteção e Defesa do Consumidor (Lei 8.078/90, artigo 39, inc. I).

Em Brasília, são mais de 100 técnicos trabalhando em diversas áreas (relações institucionais, relações internacionais, superintendência jurídica e superintendência técnica). A superintendência técnica é composta por diversas comissões temáticas (pecuária de leite, de corte, fruticultura, grãos, políticas públicas, infraestrutura, dentre outras).

Recentemente, o Sistema conseguiu, junto ao Ministério da Economia, a ampliação do Programa de Subvenção ao Prêmio do Seguro Rural – PSR que, inicialmente era de R\$ 200 milhões para R\$ 1 bilhão, garantindo assim o fomento e a contratação de aproximadamente 220 mil apólices,

proporcionando a cobertura de 15 milhões de hectares e R\$ 43 bilhões de valor segurado incluindo pequenos produtores.

No Espírito Santo, realizamos a defesa junto à CNA ao pleito com propostas encaminhadas à ministra Tereza Cristina, voltadas para a prorrogação de dívidas, acesso ao crédito rural, tributação, exportação e seguros para os pequenos produtores rurais.

Temos reforçado a articulação da Simplificação da Reforma Tributária sem onerar a cadeia produtiva, além de batalhar pela garantia da manutenção dos Convênios ICMS/52 e 100. Caso eles não sejam renovados, todos os incentivos de impostos a rações, herbicidas, sementes, máquinas, dentre outros insumos e equipamentos necessários ao agronegócio serão cancelados. Conseguimos a postergação até março de 2021, mas ainda não é suficiente.

Como Estado produtor cafeeiro de destaque, participamos da construção de uma cartilha, do Governo do Estado, com orientações de saúde para produtores rurais durante a colheita do café, além de realizar com o Senar-ES ações voltadas à prevenção contra a Covid-19 com entrega de kits contendo máscaras, álcool em gel e cartazes com instruções aos trabalhadores do campo.

Atualmente, o Sistema defende a não extinção do Funcafé, que é um fundo privado constituído pela categoria dos cafeicultores.

Estamos agora realizando a Feira Segura, ação que objetiva conscientizar produtores rurais, feirantes e a população em geral sobre a importância da prevenção do coronavírus e que alcançará até 2021 mais de 30 municípios capixabas.

Precisamos valorizar quem faça chuva ou faça sol levanta cedo, planta, cuida, colhe e abastece nossas casas, e as entidades que, com legitimidade, os representa e defende. 🌾



ANTÔNIO CARLOS MACHADO
DIRETOR-PRESIDENTE DO INCAPER

OTIMISMO PARA ENXERGAR OS NOVOS HORIZONTES

Os desafios inéditos impostos pela pandemia do novo Coronavírus (Covid-19) ainda são enfrentados em todo o mundo e no Espírito Santo não é diferente. Os impactos assistidos na agropecuária capixaba, no entanto, não foram grandemente expressivos em comparação com outros setores igualmente importantes para a economia. Graças ao trabalho diário de nossos agricultores e agricultoras, o desabastecimento em meio à pandemia não foi um cenário imaginável para o Estado.

O trabalho do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) é parte desse resultado de continuidade do trabalho desenvolvido no meio rural que resulta em alimento na mesa dos capixabas. Para o atendimento dos agricultores familiares, nosso público-alvo, os técnicos, extensionistas e pesquisadores do Incaper estiveram próximos por meio do auxílio tecnológico.

A tecnologia ganhou ainda mais espaço e foi implementada como propulsora do trabalho do Incaper. Foram promovidos cursos on-line para a capacitação de técnicos e agricultores sobre as culturas de abacaxi, goiaba, manga, morango, cacau, citros e pimenta-do-reino, que ao todo somaram mais de 600 inscritos, o que demonstra um alcance superior ao de cursos presenciais. Esse resultado apresenta uma tendência que veio para se estabelecer.

Os investimentos do Governo Estadual para a compra de computadores e equipamentos de videoconferência possibilitaram a realização de diversas reuniões virtuais, realização de eventos e diversas outras ações. Os recursos para infraestrutura também podem ser observados na compra de carros destinados a escritórios do interior, o que facilita o deslocamento dos profissionais e, consequentemente, o atendimento ao produtor rural.

Toda a continuidade do trabalho durante o isolamento social foi possível com o esforço de cada profissional que compõe o quadro de servidores do Incaper. Mesmo distantes, muitos extensionistas e

técnicos se fizeram presentes na propriedade rural de agricultores prestando auxílio por meio de mensagens, telefonemas, análise de fotos e vídeos de lavouras e demais reinvenções no atendimento. Nossos pesquisadores mantiveram as pesquisas em pleno desenvolvimento. Prova disso foi o lançamento da tecnologia "Cultivo em Alamedas", pelos pesquisadores do Incaper Jacimar Luiz de Souza e João Batista Araújo, ocorrido em novembro.

Em todo o Estado, foram mais de 38 mil atendimentos realizados pelos extensionistas do Incaper até o início de dezembro. Os trabalhos de pesquisa somaram 89 projetos desenvolvidos em 2020. Ao longo do ano, foram finalizados 30 projetos de pesquisa e contratados 47 novos projetos, números que reforçam e expressam a continuação da pesquisa, tão fundamental para o desenvolvimento da agricultura.

A necessidade de reinvenção resultou também em novos formatos de projetos, a exemplo do HorizontES em Extensão de 2020. Bem como em 2019, na primeira edição, as 11 experiências de destaque no meio rural ganharam visibilidade, desta vez pelo ambiente virtual. A exibição on-line possibilitou mais uma vez a troca de conhecimentos e o intercâmbio de ideias inovadoras que promovem o desenvolvimento rural, além do reconhecimento dos profissionais que possibilitam as ações de sucesso realizadas com os agricultores.

Para 2021, mesmo ainda com o cenário de incertezas devido à pandemia, o otimismo deve prevalecer para enxergar os novos horizontes. Mostramos que mesmo em meio a desafios, a reinvenção do trabalho e a continuidade das entregas são possíveis. Esse resultado só foi possível com a atuação de todos os servidores do Incaper, que trabalharam em prol do agricultor e do avanço da agropecuária capixaba. São esses agentes que transformam a vida das famílias no campo, que merecem continuar com o apoio imprescindível do Governo Estadual para colhermos ainda mais frutos dessa parceria. 



DR. PEDRO SCARPI MELHORIM
PRESIDENTE DO SISTEMA OCB/ES

QUALIDADE E DIVERSIFICAÇÃO: O PAPEL DO COOPERATIVISMO NO SETOR AGROPECUÁRIO CAPIXABA

De longa data, o setor agropecuário é um dos mais pujantes no Espírito Santo e o responsável por estruturar a base da economia capixaba. Hoje, a importância dessa atividade prevalece devido a melhorias operacionais contínuas e frentes de trabalhos focadas na profissionalização dos produtores agropecuários no Estado. Há décadas, o modelo de negócio cooperativista tem contribuído de forma positiva para esse cenário frutífero, participando da evolução do agro capixaba em termos de volume e qualidade e facilitando a sua inserção em mercados competitivos.

Apesar de ter sido desafiador em muitos aspectos, o ano de 2020 não parou o setor agro no Espírito Santo e, muito menos, as atividades das cooperativas pertencentes ao Ramo Agropecuário. Pelo contrário, as organizações cooperativistas se mantiveram firmes e resilientes, buscaram inovar, formar parcerias e profissionalizar a sua gestão e governança.

Atualmente, existem 26 cooperativas agropecuárias atuantes no Estado que são representadas e acompanhadas de perto pelo Sistema OCB/ES. Juntas, elas somam mais de 36 mil cooperados e mais de 2 mil empregados. Além da geração de emprego e renda digna, essas cooperativas contribuem para a diversificação efetiva da cadeia produtiva agropecuária no Estado. Para se ter uma ideia, o Ramo Agropecuário congrega cooperativas produtoras de café, leite e derivados, hortifrutigranjeiros, espe-

ciarias, borracha e macadâmia, além de trabalhos na área da aquicultura.

Tamanha diversidade proporciona maior estabilidade para o setor agropecuário capixaba, garantido o acesso a uma alimentação de qualidade não só para a população capixaba, mas para outros Estados do Brasil e, inclusive, para outros países. Igualmente importante de ser mencionado é o reconhecimento que diversas cooperativas Agro têm conquistado em eventos como feiras e premiações de elevada reputação.

O trabalho coletivo, viabilizado através da cooperação, tem feito a diferença no setor agropecuário capixaba e mostrado que é possível aliar desenvolvimento econômico e social. 🌱

**APESAR DE TER SIDO
DESAFIADOR EM MUITOS
ASPECTOS, O ANO DE 2020
NÃO PAROU O SETOR AGRO
NO ESPÍRITO SANTO E, MUITO
MENOS, AS ATIVIDADES DAS
COOPERATIVAS PERTENCENTES
AO RAMO AGROPECUÁRIO**



DENISE ZANDONADI
JORNALISTA DE ECONOMIA

O LONGO CAMINHO DO CAFÉ CAPIXABA

Da época em que o café arábica do Espírito Santo era conhecido como o pior do Brasil e vendido por um preço menor do que os cafés de Minas Gerais, São Paulo e Paraná até o ano de 2020, quando um lote de café das montanhas capixabas, mais especificamente de Venda Nova do Imigrante, foi escolhido como o melhor do Brasil, muita coisa aconteceu.

O tempo em que o arábica capixaba era conhecido como “rio zona” ou “riado” - como se chama um café considerado de qualidade inferior, no que se refere à bebida - não está tão longe de nós assim. O meu contato com o café não começou na redação do jornal A Gazeta, em 1982, quando comecei a trabalhar, depois de me formar em Jornalismo na Universidade Federal do Espírito Santo. Conhecia o café e seus métodos de plantio desde que nasci, em Venda Nova do Imigrante.

Foi trabalhando no jornal, no entanto, que tomei contato com a realidade do café capixaba, ou melhor, tive mais informações sobre as dificuldades dos produtores para comercializar um produto desacreditado e visto como inferior pelos grandes comerciantes e torrefadores.

Na verdade, não havia dificuldades para comercialização do produto, desde que o produtor aceitasse que, mesmo sem análise mais detida, seu café era de qualidade inferior e valia apenas o valor determinado pelos compradores. Era praticamente impossível, em meados da década de 1980, conseguir um preço diferenciado para o arábica capixaba.

Em 2020, ano de muitos problemas e dificuldades provocadas pela pandemia do novo coronavírus, o Espírito Santo recebeu boas notícias com o arábica recebendo prêmios. Como o ocorreu com o produtor de Venda Nova do Imigrante, Luiz Ricardo Bozzi Pimenta de Souza, do Sítio Escondida, campeão do Cup Off Excellence – Brasil 2020, o principal concurso mundial de qualidade do café. É realizado pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA) em parceria com a Apex-Brasil e a Alliance for Coffee Excellence (ACE).

Esse é outro ponto importante e muito diferente de três décadas atrás: o surgimento dos chamados cafés especiais, que são aqueles que recebem tratamento diferenciado desde o plantio até a torra. Essa realidade tem levado os produtores a buscar, também, estabelecer sua própria marca de café,

ao invés de apenas comercializarem seus produtos para grandes comerciantes e exportadores.

Basta chegar em qualquer supermercado no Estado para encontrar dezenas de marcas de produtores locais que, agora, plantam, colhem, torram e vendem seu próprio produto. Criou-se um novo mercado para o café capixaba, e isso vale também para o conilon, uma variedade antes pouco valorizada e que hoje já pode ser encontrado com classificação de especial.

As mudanças que aconteceram no setor cafeeiro no Estado e no Brasil mostram que os caminhos encontrados para valorizar o produto foram acertados. O café não tem mais a relevância econômica que já teve para o Estado, mas certamente representa muito mais para os pequenos e médios produtores do que representava anos atrás.

Hoje, o Espírito Santo é o terceiro produtor de arábica do país e ocupa 165,3 mil hectares que devem render, este ano, 4,47 milhões de sacas. Já o conilon ocupa 243,4 mil hectares que devem garantir 9,13 milhões de sacas neste ano. No total, no país, a produção de 2020 chega a 47,37 milhões de sacas de arábica e 14,25 milhões de sacas de conilon. O Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento calcula em R\$ 33,38 bilhões o Valor Bruto da Produção total de café neste ano.

Vale dar uma olhada no consumo mundial de café, considerando o ano cafeeiro de 2019-2020. A estimativa é de que o mundo consuma 167,59 milhões de sacas. Já a produção mundial para o período está estimada em 168,84 milhões de sacas, volume que ficará 2,5% menor que do que no ano cafeeiro anterior (2018-2019).

O que mais chama a minha atenção, nesse período todo acompanhando o setor, é que todos os avanços não teriam sido possíveis sem investimentos públicos em pesquisa, acompanhamento e assistência técnica. Outro ponto importante é a organização dos produtores em associações, cooperativas e grupos específicos para conseguir também melhorar os cuidados na produção e colheita, além de buscarem comercializar o produto final, torrado e moído.

Estabelecer uma marca própria e definir áreas específicas de produção, como “Café das Montanhas”, do Caparaó ou de outra região, melhora as possibilidades de comercialização. Os caminhos estão abertos. É preciso continuar investindo. Produtores e técnicos já podem, inclusive, fazer cursos de degustação de café, o que agrega mais conhecimentos sobre o próprio café que produzem. 



BENTO VENTURIM
PRESIDENTE DO SICOOB ES

PARCERIA PARA A PRODUÇÃO RURAL CAPIXABA CONTINUAR CRESCENDO

O agronegócio continua sendo o principal motor da economia nacional, com suas exportações e o abastecimento interno. No Espírito Santo, o setor também registra um desenvolvimento que anda lado a lado com a história do Sicoob ES, e os produtores têm na instituição financeira cooperativa uma das principais parceiras para que o agronegócio continue crescendo.

A cooperativa foi concebida justamente para atender o público rural, que tinha o crédito como principal demanda. Por isso, o Sicoob ES e os produtores rurais compartilham uma trajetória de evolução em conjunto, sendo os produtores os responsáveis pela evolução e pela expansão da cooperativa, que hoje atua com todas as soluções financeiras.

Seja para comprar novos equipamentos, buscar alternativas mais modernas e sustentáveis para aumentar a produtividade ou custear as despesas da safra, os serviços e produtos da cooperativa de crédito são as melhores opções para os agricultores dos mais variados portes.

Além disso, o incentivo ao setor rural, uma das principais frentes de atuação do Sicoob ES, é de extrema importância para o desenvolvimento econômico regional e também para o fortalecimento das iniciativas que estão focadas na otimização dos recursos e na melhoria da qualidade da produção, por meio de parcerias com instituições de pesquisa como o Ifes. O café capixaba, por exemplo, tem sido premiado em diversos concursos nacionais.

Entre as soluções do Sicoob ES para os empreendedores do campo estão o crédito rural e variadas linhas de financiamento, o que possibilita a aplicação de recursos em todos os segmentos do agronegócio capixaba. Vale destacar ainda que, além de dispor de linhas próprias, a cooperativa é a maior repassadora de recursos do Fundo de Defesa da Economia Cafeeira (Funcafé) do Espírito Santo. Na safra 2019/2020, foram atendidos 601 associados com recursos do fundo.

A instituição trabalha com recursos do Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) e do Banco de Desenvolvimento do Espírito Santo (Bandedes). Nos últimos cinco anos, foram mais de R\$ 2,9 bilhões investidos pelo Sicoob ES no agronegócio e mais de R\$ 720 milhões liberados pelo Funcafé, nesse mesmo período. 🌱

SEJA PARA COMPRAR NOVOS EQUIPAMENTOS, BUSCAR ALTERNATIVAS MAIS MODERNAS E SUSTENTÁVEIS PARA AUMENTAR A PRODUTIVIDADE OU CUSTEAR AS DESPESAS DA SAFRA, OS SERVIÇOS E PRODUTOS DA COOPERATIVA DE CRÉDITO SÃO AS MELHORES OPÇÕES PARA OS AGRICULTORES DOS MAIS VARIADOS PORTES

É com dedicação e amor pelo que fazemos que construímos um verdadeiro ecossistema de soluções e oportunidades para nossos cooperados. Mais do que isso, somos inquietos e buscamos sempre melhorar. Nesses mais de 55 anos de história ajudamos muita gente a crescer, capacitamos, incentivamos e chegamos longe, sempre respeitando a diversidade. Hoje somos agro, somos energia, somos alimentos, somos antenados e estamos por toda a parte.

Nós somos a Coopeavi
e unir está em nosso DNA.

Unimos famílias



Nossas Marcas



LIVA



ações
coope coöpe

Somos o
cooperativismo
no Brasil

somos
coop

**JORGE LUIZ E SILVA**

* ENGENHEIRO AGRÔNOMO – PRESIDENTE DO CREA-ES

O PAPEL DO ENGENHEIRO AGRÔNOMO E SUA IMPORTÂNCIA NO CENÁRIO ATUAL

A agronomia é uma ciência agrária, com campo multidisciplinar, que visa aumentar a compreensão da agropecuária e melhorar as práticas agrícolas e zootécnicas. Usa de técnicas e tecnologias em favor da otimização da produção dos pontos de vista econômico, técnico, social e ambiental. O profissional que a exerce é capaz de trabalhar no manejo sustentável dos recursos naturais, visando a produção agropecuária desde o plantio ou criação do rebanho até a comercialização da produção.

A população mundial atual é de cerca de 7,6 bilhões de pessoas com previsão de até 2050 chegarmos a 9,6 bilhões e uma enorme demanda por alimentos. O acompanhamento do engenheiro agrônomo desde o plantio até a colheita é essencial para que se consiga obter o máximo potencial produtivo das culturas, aliando o manejo correto do solo, correção da fertilidade do solo, bem como o manejo de pragas e doenças. Assim, conseguimos produzir mais sem aumentar área cultivada, consequentemente preservando nossas matas nativas.

A agronomia e a agropecuária são um dos principais setores da economia capixaba e brasileira, tanto em geração de emprego como em geração de renda. O engenheiro agrônomo tem um papel muito importante no desenvolvimento das tecnologias que viabilizaram a colocação do setor agrícola como um dos pilares da economia do Espírito Santo e brasileira.

O termo engenharia vem porque nós, agrônomos, temos atribuições para trabalhar com construções rurais, pequenas habitações, sistemas de armazenamento, todo o sistema de criações zootécnicas, etc. Tudo isso está envolvido no que o agrônomo faz. O trabalho

do engenheiro agrônomo é fundamental, e a área da agronomia é uma das ciências que mais produz conhecimento no Brasil. Se essa tecnologia não chegar até o agricultor não há o desenvolvimento, ocasionando assim uma grande demora na produção e consequentemente o retardo da produtividade.

O primeiro curso de Agronomia do Espírito Santo completou 51 anos de atividade no mês de agosto deste ano. O marco coincide com a criação da antiga Escola Superior de Agronomia do Espírito Santo (Esaes), atualmente denominada Centro de Ciências Agrárias e Engenharias da Ufes (CCA-E-Ufes). Atualmente, o Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Espírito Santo (Crea-ES) possui 2.318 profissionais da modalidade de agronomia registrados.

Nossas ações em prol da valorização profissional farão diferença expressiva no desenvolvimento da agropecuária do Espírito Santo, na defesa ambiental, na produção de alimentos, entre tantas atividades tão necessárias de apoio técnico profissional. Para isso, vamos ajudar criando mecanismos, fortalecendo e incentivando a participação dos profissionais na nossa associação, a Sociedade Espiritossantense de Engenheiros Agrônomos (SEEA) e também da Câmara Especializada de Agronomia (Ceagro) do Crea-ES. Também abriremos o diálogo com órgãos públicos e privados, a fim de buscar cada vez mais recursos, projetos e ações que beneficiem os nossos profissionais e a sociedade como um todo. 🌱



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

AGRICULTURA CAPIXABA EM MEIO À PANDEMIA

Estamos vivendo um ano atípico com a pandemia do coronavírus (Covid-19), um ano onde todos os esforços e ações foram voltados para a saúde mundial. No Espírito Santo não foi diferente, o Governo do Estado trabalha incansavelmente para que o Estado consiga passar por esse momento da melhor forma possível.

Mesmo com a pandemia o agro não parou. Os nossos produtores rurais continuaram produzindo e alimentando os capixabas. As Centrais de Abastecimento do Espírito Santo (Ceasa) comercializaram, de janeiro a dezembro, mais de 500 mil toneladas de alimentos.

Na cafeicultura, o Espírito Santo é o maior produtor de conilon e o segundo Estado em produção de cafés do Brasil, portanto, essa que é a principal atividade do agronegócio capixaba, também o eleva à posição de destaque por ser uma das poucas regiões no mundo que possuem em quantidade e qualidade as duas espécies.

No conilon foram 9,1 milhões de sacas, 13% inferior à produção da safra anterior. Tal redução se deve às condições climáticas adversas no período das principais floradas. Já no arábica foram 4,5 milhões de sacas. O leve aumento na área produtiva, o ciclo de bienalidade positiva e as boas condições climáticas resultaram numa produção de 49,1% superior à obtida em 2019.

Na Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), muitos foram os investimentos em infraestrutura rural. Mais de R\$ 16 milhões foram investidos nas estradas rurais com o Programa Calçamento Rural. Foram mais de 30 quilômetros que mudaram a vida de 137 comunidades.

Outros destaques foram as conservas e pavimentações nas estradas do Programa Caminhos do Campo. Investimento de R\$ 12

milhões em 477 trechos. Além das entregas de barragens e equipamentos agrícolas para o desenvolvimento rural da agricultura familiar.

Mesmo em meio à pandemia, a Seag lançou o 3º edital do Fundo Social de Apoio à Agricultura Familiar (Funsaf). Serão destinados R\$ 3 milhões às ações que objetivam qualificar a infraestrutura produtiva das associações e cooperativas de agricultores familiares do Espírito Santo, por meio de apoio a projetos voltados para a produção, agroindustrialização, beneficiamento e comercialização dos empreendimentos.

A Seag, articulada com todas as representações do setor, produziu e entregou cartilhas com orientação aos produtores e trabalhadores rurais para evitar contágio do coronavírus (Covid-19) no momento de colheita do café e durante as feiras livres em todos os municípios capixabas.

Outro ponto em destaque foi a instituição do banco de projetos de pesquisa voltados para avaliação dos impactos socioeconômicos e ambientais gerados a partir da adoção de tecnologias e do acesso às políticas públicas para o desenvolvimento sustentável da agricultura, pecuária, abastecimento, aquicultura e pesca. Serão investidos R\$ 10 milhões na primeira contratação, que contará com 35 projetos em 15 temas estratégicos para o desenvolvimento rural e da pesca.

Muitas foram as ações em 2020, investimentos importantes para a agricultura e pesca capixaba e, sem dúvidas, em 2021 será muito melhor.

Não poderia encerrar sem registrar nosso agradecimento a todos agricultores e agricultoras, pois, muitos setores tiveram que fechar e vocês se mantiveram firmes, mostrando ao mundo toda a capacidade empreendedora, o compromisso com o abastecimento de toda a população e a importância do setor para a economia.

Muito obrigado e contem conosco!



O AGROTURISMO RENASCE

ÁREA CENTRAL DE VENDA NOVA DO IMIGRANTE, A CAPITAL NACIONAL DO AGROTURISMO

**A PANDEMIA TEVE UM
IMPACTO IMEDIATO
NO SETOR, QUE
ENCONTROU A
SOBREVIVÊNCIA NA
TECNOLOGIA E EM
NOVOS PONTOS DE
VENDA**

O agroturismo é uma fonte de renda importante para as cidades do interior capixaba. O visitante oferece, em troca da experiência, um dinheiro que não gera riscos ao meio ambiente e fomenta a geração de empregos em vários setores da economia. O caminho foi trilhado aos poucos e a pandemia do novo coronavírus colocou em xeque a sobrevivência de muitos empreendimentos que dependem

dos turistas para manterem as portas abertas.

Março e abril de 2020 foram meses críticos para o setor. Com o vírus chegando ao Espírito Santo, foi decretado estado de emergência. Viagens, só as necessárias. A orientação era ficar em casa e deixar o divertimento para depois. Hotéis e restaurantes ficaram vazios. Os empreendedores do agroturismo calculam que,

nesses dois meses, o faturamento caiu em torno de 70%. “Houve redução do fluxo de pessoas, muitos empreendimentos também aderiram à quarentena e fecharam as portas”, explica a secretária executiva do Montanhas Capixabas Convention & Visitors Bureau, Andreia Rosa.

E esse tombo na receita foi geral. O gerente da Unidade de Competitividade e Produtividade do Sebrae/ES, Luiz Felipe Sardinha, estima que, no período de março a novembro, aproximadamente 90% dos negócios da região sofreram com uma queda expressiva do seu faturamento.

Numa crise generalizada, a tentativa de manter o equilíbrio contou com a ajuda de muitas mãos. Desde o início das restrições a estabelecimentos comerciais dos roteiros de agroturismo, o Sebrae/ES disponibilizou aproximadamente R\$ 30 milhões em consultorias gratuitas nas áreas de gestão, finanças e marketing. “Identificamos que o empreendedor precisava (e ainda precisa) realizar ajustes rápidos em seus negócios por uma questão de sobrevivência”, afirma Sardinha.

Além disso, muitos estabelecimentos adotaram o e-commerce ou novas logísticas de distribuição nas cidades de origem da maior parte dos turistas frequentadores da região para manter as vendas. “Tendem a se destacar os empreendimentos que utilizarem estrategicamente a tecnologia para se comunicar e comercializar produtos e serviços, bem como facilitar e agilizar processos como cadastros, pagamentos, entre outros”, conclui o gerente.

O SETOR RENASCE, MAS COM PARCIMÔNIA

A resiliência do agroturismo, no entanto, impressiona. Se, por um lado, as perdas foram iguais ou superiores a outros segmentos da economia, por outro, os agroempreendedores encontraram na adversidade novas formas de chegar ao seu público. Segundo **Andreia Rosa**, as alternativas encontradas foram levar os produtos aos supermercados – que mantiveram uma venda estável no período – às feirinhas que ainda funcionavam e, claro, apostar nas entregas em domicílio. Essas novas alternativas seguraram as vendas no período mais drástico do isolamento.



Além disso, quando os municípios da Região de Montanhas entraram no chamado risco baixo de contaminação, o cenário mudou. Segundo Andreia Rosa, de julho até novembro o movimento na região aumentou 30% em relação ao mesmo período de 2019. Mais do que manter o fluxo semelhante ao ano anterior, o agroturismo chamou ainda mais turistas à região.

“Para quem mora em regiões metropolitanas, há uma percepção equivocada de que o interior do Estado está mais seguro à doença. É muito comum ver turistas circulando sem máscara ou não fazendo uso do álcool gel”, analisa a secretária executiva.

Mas em tempos de pandemia, todo cuidado é necessário. Alguns empreendimentos desautorizaram excursões em ônibus ou jardineiras para evitar aglomerações, mesmo sob agendamento prévio. Além disso, o Convention lançou uma campanha de conscientização para manter as

atividades antes que autoridades estaduais apliquem novas restrições aos comércios.

A GENTE QUER COMIDA, DIVERSÃO E ARTE...

Se o agroturismo recuperou as vendas e o fluxo de turistas, o mesmo não pode ser dito sobre o setor de eventos, que ainda sente na pele as consequências da pandemia.

Segundo o presidente do Espírito Santo Convention & Visitores Bureau, Alfonso Silva, o setor de eventos parou completamente durante um período longo, de março a novembro de 2020. “Todos os eventos pararam 100% neste período por força dos decretos de saúde pública. O turismo parou em torno de 70%, mas a paralisação do setor de eventos foi total e

as contas continuaram chegando. Não houve faturamento, por isso o custeio ficou por conta do empresário. Estimamos que, no setor de eventos, 30% a 35% das empresas fecharam efetivamente e as pessoas passaram a dar consultoria. Ainda não foi feito um estudo específico disso, é pesquisa empírica”.

Segundo ele, ainda não há um estudo específico sobre o segmento, mas pela observação dos empresários do setor, a estimativa é de que apenas 4% dos eventos programados no ano devem ter saído do papel. “E foram eventos regionalizados, não nacionais. E sabemos que são os eventos maiores que geram empregos e renda às cidades, pois há demanda por hospedagens e restaurantes. Os regionais, por outro lado, cortam a cadeia produtiva dos eventos”, ressalta.



‘NOSSA EMPRESA É 60% DIFERENTE DE QUANDO A PANDEMIA COMEÇOU’



Com 29 anos de atuação em Venda Nova do Imigrante, o Grupo Venturim (hotel, restaurante, agroindústria e posto de combustíveis) adotou estratégias para a sobrevivência dos negócios às margens da BR-262, no distrito de São João de Viçosa, nesta pandemia. “A pandemia mudou nossa vida. Nossa empresa é 60% diferente de quando o surto da Covid-19 começou. Estamos colocando o rio em um novo curso”, relata a sócia-proprietária Ana Venturim. Os negócios da família sempre dependeram do movimento de caminhoneiros e representantes comerciais durante a semana e do fluxo de turistas aos sábados, domingos e feriados. Nos últimos anos, o Grupo Venturim investiu no agroturismo com a produção de macarrões saborizados, café e biscoitos voltados ao público de maior poder aquisitivo. Porém, com os turistas deixando de passear por conta da quarentena,

as estratégias da família voltaram a focar no primeiro público, mais fiel e menos sazonal. E para não demitir funcionários, os Venturim baixaram o preço de todos os produtos do complexo comercial, incluindo o valor do prato feito, que custou R\$ 10 até agosto. A medida inclui até a contratação de um funcionário dedicado às compras para manter os custos das matérias-primas. “Voltamos a receber turistas, caminhoneiros e representantes comerciais, que estão em busca de produtos mais baratos”, diz Ana. As ações do Grupo Venturim também priorizam a comunidade local. A família abriu uma padaria, iniciou a venda de cerveja nos fins de semana e buscou parcerias para garantir leite para a fabricação de biscoitos. “A ideia é unir pessoas dispostas a viverem este momento com a mesma sensibilidade que nós”, finaliza.



AGRONOMIA FAZ A DIFERENÇA

O Engenheiro Agrônomo é fundamental para o sucesso do agronegócio do Espírito Santo e para que alimentos de qualidade cheguem à mesa dos capixabas.



CREA-ES

Conselho Regional de Engenharia e
Agronomia do Espírito Santo



MESMO À DISTÂNCIA, GRANDE VITÓRIA AJUDA AGROTURISMO A SE MANTER

Com a diminuição dos turistas nos sítios e fazendas por conta da pandemia da Covid-19, o agroturismo de Venda Nova do Imigrante sobrevive à crise com uma “mãozinha” da Grande Vitória. O comércio de alimentos da região metropolitana capixaba manteve os pedidos de antepastos, queijos e socol no período. No entanto, a ponte comercial não abrange todas as agroindústrias da “Capital Nacional do Agroturismo”. Nem todos os 44 empreendimentos estão legalizados para vender fora dos limites municipais. Diante da limitação para receber clientes, o queijeiro italiano Amedeo Mazzocco (a esquerda da foto), sócio da Queijaria Artelatte, passou a aceitar encomendas de queijos finos. Há quatro anos, ele sai de carro para entregar queijos na capital uma vez por semana. E os pedidos aumentaram 100% na pandemia. “Março e abril foram meses ruins, mas maio melhorou. Tenho recebido em torno de 40 pedidos por semana em Vitória e Vila Velha, além de atender clientes de Castelo e Vargem Alta, sempre reforçando os contatos no início da semana para garantir as vendas. Se não tivesse a cidade, a gente estava morto”, diz.





SOCOL FEITO A 1.200 METROS COM ENTREGAS POR DELIVERY

O Angelim Socol é uma das marcas detentoras do selo de Indicação Geográfica (IG) de Venda Nova do Imigrante. A produção é comandada pelo casal **Karla Falqueto** e **Alexandre Cesquim** na propriedade da família dela, no Alto Bananeiras, zona rural de Venda Nova. O clima de montanha proporcionado pela altitude de 1.200 m imprime sabor especial ao embutido feito com carne de porco. O casal produz o presunto maturado conforme a demanda dos clientes, dentre supermercados, cervejarias e consumidores finais do município, que recebem as encomendas em casa. “O início da pandemia foi mais parado, mas depois os pedidos se normalizaram. Quem sofreu mais foi o produtor que recebe na propriedade, o que não é nosso caso”, relata Cesquim, o atual presidente da Associação de Produtores de Socol (Assocol).





ROTEIRO NÃO TRADICIONAL É CONVITE PARA DESVENDAR DISTRITO

**A ROTA DA FERRADURA
CONTA COM PELO MENOS
DEZ EMPREENDIMENTOS
E PAISAGENS COMO A
PEDRA DO CAMARGO, NA
ZONA RURAL DE VENDA
NOVA DO IMIGRANTE**

A sete quilômetros do centro de Venda Nova, o distrito de São João de Viçosa, cortado pela BR-262, além de ser o quintal do primeiro imigrante italiano a chegar ao município, é uma localidade reinventada com o agroturismo. A rota no sentido Belo Horizonte conta com pelo menos dez empreendimentos, entre agroindústrias, hospedarias, cervejaria e orquidário situados na parte central e também nas comunidades de Viçosinha e Cachoeira Alegre.

Além disso, a “Rota da Ferradura”, como foi batizada pelos empreendedores, apresenta belíssimas paisagens naturais apreciadas por praticantes de esportes de aventura, como ciclismo, enduro de regularidade, rapel, escaladas e outros.

Um exemplo é a Pedra do Camargo. “Nós brincamos que queremos torná-la a nova Pedra Azul da região. É um belo cartão postal que pode ser avistado de vários pontos do distrito”, diz Stanislaw Deps Almeida, sócio-proprietário da Piwo Cervejaria, na Estrada da Viçosinha, ao comparar a rocha ao símbolo das Montanhas Capixabas, no município vizinho de Domingos Martins.

O roteiro não tradicional da “Capital Nacional do Agroturismo” já contava com instalações como o Sítio Ambrosim e foi se incrementando de novidades nos últimos anos. O acesso facilitado devido às boas condições das estradas – a da Viçosinha é asfaltada – convida o turista à



LEANDRO FIDELIS



FOTOS DIVULGAÇÃO

experimentação, seja se hospedando ou apenas curtindo o dia e experimentando as delícias do caminho.

O ponto de partida é o hotel, restaurante e posto de combustíveis do Grupo Venturim, onde, além dos produtos já citados nesta reportagem, é possível degustar cafés de paladar superior e premiados nacionalmente. Dali mesmo do pátio se toma a ES-473, a popular Estrada da Viçossinha.

A próxima parada fica logo à esquerda, a Piwo Cervejaria, aberta ao público em outubro de 2020. A Piwo (cerveja em polonês) é uma empresa familiar que tem como outras atividades a produção de conservas e cafeicultura. Desde seu surgimento, em 2016, busca a interação com meio rural e produtos de qualidade. Em dezembro, passou a ser terceira cervejaria de Venda Nova registrada no Ministério da Agricultura.



SERVIÇO - ROTA DA FERRADURA - VENDA NOVA DO IMIGRANTE

GRUPO VENTURIM

Hotel, restaurante, posto de gasolina- Pratos à la carte a partir de R\$ 10, cafés especiais, massas saborizadas e produtos exclusivos de café.

→ **Onde:** BR-262- km 110

→ **Mais informações:** <http://familiaventurim.com.br/>

→ **Instagram:** @familiaventurim

PIWO CERVEJARIA

Cervejas artesanais, produção de conservas e cafeicultura Rodovia ES-473 (Estrada da Viçosa), km 2,9

→ **Contato:** (28) 99978-5239

→ **Instagram:** @piwocervejaria

PRODUTOS DA ROZIMERE

Pães, bolos e biscoitos Rodovia ES-473 (Estrada da Viçosa), Km 3

→ **Contato:** (28) 99956-5551 (Lezia)

CASA DAS ORQUÍDEAS

Orquidário especializado em melhoramento genético Rodovia ES-473 (Estrada da Viçosa)

→ **Contato:** (28) 99975-0738

→ **Instagram:** @orquideasriocadasorquideas

CAFÉ MAIS AROMA

Agroindústria familiar produtora de pó de café 100% arábica, a partir de grãos cultivados e colhidos no terreno da família Spadetto. Rodovia ES-473 (Estrada da Viçosa)

→ **Contato:** (28) 99935-7060

→ **Facebook:** @CafemaiAroma

SÍTIO 3 LAGOS (ÂNGELO VENTURIM)

RANCHO DO SOSSEGO

Aluga-se para eventos e finais de semana. (28) 99935-9691 (Tanea Sossai)

SARA BOLOS

→ **Contato:** (28) 99986-6004

SÍTIO AMBROSIM

Cachoeira Alegre
*Acesso pela BR 262, no Km 112. Logo após são mais 3 km pela ES-473
(28) 3546-6635/99923-7662
→ **Instagram:** @sitio.ambrosim

CONSERVAS VENDA NOVA

Cachoeira Alegre
Rodovia ES-473- km 03
Indústria de beneficiamento, trabalha com conservas de palmito pupunha e real desde 2014.
→ **Contato:** (28) 3546-6272
<http://www.conservas-vendanova.com.br/>
→ **Instagram:** @conservasvendanova

FAZENDA EXPERIMENTAL VENDA NOVA DO IMIGRANTE (INCAPER)

*Principal base de pesquisa com café arábica do Espírito Santo, com cerca de 30 experimentos implantados, onde se produz também sementes e mudas da espécie. Também há cultivo de mais de 200 espécies de plantas medicinais usadas para atender à Pastoral da Saúde do município.
**Além da visita de agricultores, a Fazenda está aberta a receber grupos de estudantes.
→ **Contato:** (28) 3546-6136 (Chefe da Fazenda- José Spadetto)



ANTES DE PEGAR A ROTA, QUEIJOS, BISCOITOS E PIZZA DE POLENTA



Sempre há opções no caminho antes de iniciar a Rota da Ferradura saindo do centro de Venda Nova pela BR-262. Na localidade de Bananeiras, na altura do Posto BR, a dica é a indústria familiar **Luzia** e Nair. São 30 anos fabricando produtos caseiros e mantendo viva as tradicionais receitas da vovó.

Mãe e filha produzem mais de 20 variedades de produtos, dentre eles biscoitos, bolos e pães, a partir de receitas caseiras com influências italiana e brasileira. O diferencial é a fabricação no forno à lenha.

Continuando na rodovia federal no sentido São João de Viçosa, pede-se uma parada no Café da Roça Altoé da Montanha. Além das muitas opções para um café da tarde, a dica é experimentar a pizza e o hambúrguer de polenta.

Mais adiante, à esquerda da pista, funciona a lojinha dos Laticínios Venda Nova, a Aagrope. No local, conheça a fabricação de queijos, iogurtes e ricota e aproveite para degustar e levar para casa os produtos. A lojinha funciona de segunda a sexta, das 7h às 17h, aos sábados (7h às 15h) e aos domingos e feriados (7h às 10h).

Já no distrito de São João de Viçosa, antes de tomar a Rota da Ferradura, aproveite para conhecer a Oficina Escola de Mármore e Granito. Mantida



DIVULGAÇÃO

pela Prefeitura de Venda Nova, conta com 30 jovens que aprendem a moldar peças em mármore e granito.

A oficina funciona de segunda a sexta nos turnos da manhã e da tarde. A matéria-prima é doada por proprietários de empresas que trabalham com mármore e granito. Depois de prontas, as peças ficam em exposição na própria oficina.

MESMO COM TODOS OS DESAFIOS, O TURISMO DAS MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO LANÇOU NOVIDADES, SEGUINDO AS MEDIDAS SANITÁRIAS DA COVID-19



SERVIÇO

LUZIA E NAIR

Biscoitos, bolos e pães fabricados em fogão a lenha BR 262, km 106, atrás do Auto Posto BR Falqueto (Bananeiras)

→ **Contato:**

(28) 99912-6418

www.luziaenair.com

→ **Instagram:**

@produtosluziaenair

Café da Roça

Altoé da Montanha

Café colonial, artesanato, lanches, sucos, pizza e hambúrguer de polenta Avenida Prefeito Nicolau Falchetto (lateral à BR), Bananeiras

→ **Contato:**

(28) 99915-9922

Aagrope

(Laticínios Venda Nova)

Queijos, ricota, iogurte e outros BR- 262, Km 107 (Bananeiras)

→ **Contatos:**

(28) 3546-1611/99886-

3614/99941-1461

2ª a 6ª feira: 7h - 17h

Sábados: 7h - 12h

→ **Instagram:** @aagrope



DIVULGAÇÃO



LAVANDÁRIO É ABERTO AO PÚBLICO

Pioneiro na região, o Lavandário Pedra Azul foi aberto ao público em setembro, com a devida segurança. O empreendimento funciona toda sexta-feira, a partir das 14h, e aos sábados, domingos e

feriados, entre 9h e 17h. São mais de 15 mil plantas, que colore a paisagem e trazem paz ao ambiente, que conta com bistrô. No local, é possível experimentar tortas, sorvetes e cosméticos feitos com lavanda.



ROTA DOS IPÊS É NOVIDADE NAS MONTANHAS

Criada no final de 2019, a Rota dos Ipês (Domingos Martins) é um destino que tem atraído visitantes devido à proximidade com a Grande Vitória (cerca de 50 km) e, claro, da natureza exuberante no meio da Mata Atlântica. O roteiro, de 7 km (da entrada de Soído até Santa Úrsula) inclui pousadas, hotel e restaurantes e foi sinalizado recentemente para facilitar o acesso dos turistas.

LEANRO FIDELIS





BUDA GIGANTE TRAZ BOA SORTE PARA IBIRAÇU

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

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

O Buda será inaugurado oficialmente dia 25 de abril de 2021. A data do evento foi adiada em função da pandemia e para atender uma comitiva do Japão com presença confirmada. Mas antes mesmo da solenidade, o novo monumento turístico do Espírito Santo já é um sucesso: o local recebe 5 mil visitantes por semana.

E o agroturismo local aposta nesse movimento para alavancar os negócios e compensar a baixa dos meses de quarentena. A ideia dos empreendedores é aumentar a permanência do turista na zona rural de Ibiracú além da famosa Parada do Pastel ou para fotos rápidas com a estátua.

É o caso dos 20 empreendimentos do Circuito Caminhos da Sabedoria, o primeiro caminho espiritual do Brasil, criado em 1987. Com 108 km de extensão e abrangendo 17 localidades, a rota conta com hospedarias, pesque-pague, cachoeiras, lanchonetes e pontos com produtos artesanais localizados nos arredores do Mosteiro Zen-Budista e do Santuário Diocesano Nossa Senhora da Saúde.

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



_Confira matéria completa incluindo
guia de serviços acessando
o QR CODE no seu celular



GUARAPARI ALÉM DA PRAIA E COM GASTRONOMIA TÍPICA DO INTERIOR

FOTOS ROBERTA BOURGUIGNON



A DIFERENÇA DO FAMOSO BALNEÁRIO É QUE O INTERIOR DO MUNICÍPIO É RODEADO POR MONTANHAS E CONTA COM ROTA DE QUASE 13 KM

Com gastronomia típica do interior, muito verde e cachoeira, uma nova rota turística de Guarapari se tornou opção para quem quer fugir das aglomerações durante a pandemia. É mais uma rota batizada como “Ferradura”, com 12,7 km totalmente pavimentados interligando as comunidades de Buenos Aires, Boa Esperança e Jabuti.

A diferença do famoso balneário é que o interior do município é rodeado por montanhas. São diferentes points ao longo do trajeto, a exemplo do Restaurante e Bar do Ademir, com dez anos de existência, que tem como prato principal a galinha caipira ao molho pardo, e o Restaurante Bosque das Pedras, com opção de alimentação funcional.

“Suco solar”, dadinhos de tapioca com geleia e ravioli recheado com queijo brie, damasco e nozes estão no cardápio deste último. O restaurante

funciona aos sábados, domingos e feriados, das 12h às 19h.

Outro restaurante é o Cantinho da Tilápia, que surgiu por conta do comércio de tilápia fresca. Além do peixe, o cardápio possui iguarias como galinha caipira, carne de sol, franguinho e pastelzinho frito. O ponto funciona todos os dias, a partir das 11h, exceto às quartas-feiras.

Na comunidade de Jabuti, a dica é a Entrada da Figueira, em referência à árvore existente no local há mais de 100 anos. Ali funciona uma cafeteria com cappuccinos, pão com linguiça e pão de queijo recheado bem elaborados. Fica a 4 km do trevo e funciona todos os dias, das 7h às 19h.

Por fim, conheça a Família do Pereira, restaurante aberto em janeiro de 2020, que oferece desde tilápia frita à linguiça artesanal e carne de sol dentre os acompanhamentos para o almoço. O local funciona aos sábados, domingos e feriados, a partir das 11 horas.

VERÃO: TURISTA VAI PRIORIZAR ATRATIVOS **ONDE SE SENTIR SEGURO**

ASSCOM PMDM



EM DEZEMBRO, DOMINGOS MARTINS RECEBEU O TERCEIRO GRUPO DE VISITANTES, VINDO DE BRASÍLIA, COMO PARTE DA AÇÃO DE PROMOÇÃO DO DESTINO ESPÍRITO SANTO DENTRO DO PLANO DE RETOMADA DA ECONOMIA E DO TURISMO

O risco de contaminação pelo novo coronavírus em todo o país e as restrições de alguns países para a entrada de turistas brasileiros favoreceu o turismo interno capixaba. O verão chegou e o turismo capixaba poderá se beneficiar do turismo regional. Tudo vai depender do mapa de risco das cidades para o afrouxamento das atividades no comércio, parques, entre outros.

Para o gerente da Unidade de Competitividade e Produtividade do Sebrae/ES, Luiz Felipe Sardinha, o Estado tem boa infraestrutura para atender ao turista interno, que provavelmente virá de carro de um raio de até 500 km do atrativo.

“As primeiras análises apontam para uma tendência de crescimento do turismo regional. Mas, é preciso entender que essa demanda tende a se

consolidar no médio prazo e à medida que o turista se sinta confortável em relação à questão sanitária”, analisa Sardinha.

O que vai determinar o jogo é se o empreendimento estará adequado às boas práticas de saúde e segurança, tanto sob o ponto de vista dos colaboradores quanto do cliente. “O turista certamente irá priorizar aqueles atrativos onde ele se sentir seguro”, diz.

Em parceria com a Secretaria de Estado de Turismo e a Associação Brasileira de Agências (Abav-ES) e municípios, o Sebrae/ES tem promovido ações de “famtour” e “press trip” em algumas regiões do Espírito Santo. O objetivo é promover as potencialidades capixabas e contribuir para o aumento do fluxo turístico no Estado.



HÁ NOVE ANOS O AGRO CAPIXABA
SE ENCONTRA AQUI

ACESSE WWW.SAFRAES.COM.BR

SAFRAES
DO AGRO CAPIXABA PARA O BRASIL



MELHORIAS NAS CONDIÇÕES DE CIRCULAÇÃO EM 30 ROTAS TURÍSTICAS DO PAÍS INCLUEM O ES

Já começaram o mapeamento e o diagnóstico de 30 rotas turísticas estratégicas do Brasil, distribuídas em 158 municípios e contempladas no programa Investe Turismo. A parceria, firmada entre o Ministério do Turismo e a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), em outubro de 2020, vai permitir traçar as condições de transporte nestas rotas, incluindo a estrutura existente, integração dos modais e a disponibilidade de informações aos turistas. A Rota do Mar e das Montanhas Capixabas está contemplada, com os municípios de Vitória, Guarapari, Vila Velha, Venda Nova do Imigrante e Domingos Martins.



ACESSO ATÉ PEDRA DO ELEFANTE SERÁ PAVIMENTADO

A Secretaria de Estado do Turismo anunciou a liberação de R\$ 120 mil para a pavimentação do trecho de 4,6 km da estrada de acesso à Área de Proteção Ambiental (APA) onde fica a Pedra do Elefante, em Nova Venécia, região noroeste do Espírito Santo. Também está prevista a sinalização para pedestres e ciclistas nas vias de acesso ao conhecido destino turístico do município. 🌿



Cooperar é estar presente, em todos os momentos!

A Coaabriel se renova a cada dia para levar conhecimento, tecnologia e as melhores soluções do agro às mais de 6 mil famílias cooperadas. Com união e dedicação, superamos todos os desafios e crescemos juntos.

22º Lugar
Ranking Geral - IEL



COOABRIEL
Unir para evoluir.

somoscoop
cooabriel.coop.br



A FORÇA DAS ÁRVORES CAPIXABAS

O ANO NÃO FOI POSITIVO PARA PARTE DA SILVICULTURA CAPIXABA, COM QUEDA NA PRODUÇÃO DE EUCALIPTO E PREÇOS BAIXOS DO LÁTEX. MAS A ATIVIDADE BUSCA NOVOS CAMINHOS PARA SOBREVIVER



A madeira em tora teve um 2019 difícil no Espírito Santo. A produção foi de 2,5 milhões de metros cúbicos, pouco mais da metade da registrada em 2018, quando o Estado entregou 4,6 metros cúbicos de madeira ao mercado. Para dar uma ideia, em 2014, foram produzidos 6 milhões de metros cúbicos.

A maior parte da produção se concentrou no Norte do Estado, em Conceição da Barra (25,35% da produção), São Mateus (15,82%), Aracruz (13,45%) e Domingos Martins (3,3%) também têm cultivos, mas de forma mais tímida. “Foi um ano ruim. Com poucas atividades, ficamos parados com relação à silvicultura”, avalia Pedro Galvêas, pesquisador da Embrapa à disposição do Incaper, engenheiro agrônomo e mestre em genética de plantas.

A produção de látex, por outro lado, apresentou um leve crescimento em relação a 2019. Os dados de 2020 revelam uma produção de 13.495 quilos do produto, recolhidos de uma área plantada de 10.006 hectares. O rendimento médio também apresentou alta: de 1.254 quilos por hectare em 2019, passou para 1.349 em 2020. Os municípios mais representativos na produção do látex coagulado foram São Mateus (15,01%), Guarapari (13,93%) e Serra (10,56%).

A pandemia também gerou um impacto importante na produção e venda. A borracha extraída das seringueiras é usada, prioritariamente, na fabricação de pneus. “Como a indústria automobilística parou ou reduziu a produção, o preço da borracha caiu no mundo todo. No segundo semestre, com a retomada da indústria e o preço do dólar mais alto, tivemos uma melhora nas vendas. A madeira de eucalipto também sentiu o impacto. Com a paralisação da indústria e o freio da exportação, ocorreu queda na venda da madeira para a produção de paletes e itens para a acomodação de carga. O produtor ficou sem ter como escoar essa madeira”, explica Galvêas.

O desempenho ruim do látex e da madeira, no entanto, não deve desanimar o produtor que pretende ter, nessas culturas, uma fonte de renda. “A cadeia produtiva da silvicultura é muito maior”, salienta o engenheiro florestal e coordenador de Silvicultura da Seag, Pedro Carvalho., **Pedro Carvalho.**





A SILVICULTURA CAPIXABA É MAIOR DO QUE O LÁTEX E EUCALIPTO. HÁ MUITAS INICIATIVAS SENDO ADOTADAS NO ESTADO QUE PODEM DAR BONS FRUTOS NOS PRÓXIMOS ANOS

A seringueira, por exemplo, é uma cultura de ciclo longo. Na prática, o produtor vai plantar e recuperar o investimento em dez anos. “Hoje, poucos querem plantar por causa do preço ruim. Mas o que está ruim agora, pode melhorar em uma década. A seringueira consorciada com o café, por exemplo, está dando bons resultados. Ela é muito boa também para o consórcio com o cacau”.

#CULTURA EM EXPANSÃO

A silvicultura capixaba é maior do que látex e eucalipto. Há muitas iniciativas sendo adotadas no Estado que podem dar bons frutos nos próximos anos. “Temos pinus, para a produção de goma resina, nas regiões Serrana e do Caparaó. Uma empresa portuguesa que se instalou no Espírito Santo compra toda a produção. Temos o palmito pupunha, bastante usado na produção do agroturismo. Pequenos produtores estão apostando no açaí. Nada grande. Temos também um palmito, nativo da Mata Atlântica, que é o Juçara, que tem um potencial de comercialização imenso”, enumera Pedro Carvalho.

Carvalho ressalta também as árvores frutíferas da Mata Atlântica, como a uvaia, jabuticaba e araçáúna. “A expectativa é de que teremos avanços nos próximos anos. Ainda são pequenos produtores, fazem a polpa e vendem em feiras. Temos a amoreira, tan-

to a cultivada quanto a nativa. Somos exportadores da pimenta rosa. Temos um potencial imenso para silvicultura, alta produtividade”.

#O SOM DAS ÁRVORES CAPIXABAS

Raro e nobre, o pau-brasil é a estrela de uma atividade pouco conhecida, mas bastante valorizada pelos músicos. É com ele que o arquiteiro, artesão responsável em transformar a madeira em arcos de violino e violoncelo, dá início à produção dos belos instrumentos. De olho nesse mercado que se abre, produtores capixabas já aderiram à iniciativa de plantar o pau-brasil. “A maior parte da madeira usada para arcos de violino é de demolição. Então, já existe essa iniciativa de plantar o pau-brasil. Mas é um ciclo longo, não é de hoje para amanhã”, ressalta Pedro Carvalho.

No Estado, há um programa de extensão para incentivar o plantio. São duas espécies pouco conhecidas, mas com potencial muito grande, afirma Pedro Galvêas. “Quem ouve uma orquestra tocando na Alemanha, no Japão ou em outras partes do mundo pode ter certeza de que o arco do violino saiu do Brasil e do Espírito Santo. É um material único, que dá uma grande qualidade ao som. Cerca de 98% dos arcos de violino produzidos no Brasil e exportados saem do Espírito Santo. A média de preço de um arco é de R\$ 300 a R\$ 1,5 mil”.

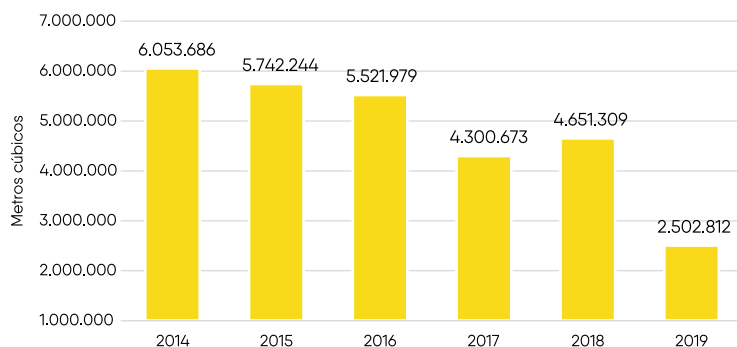




ARCOS PARA VIOLINOS FEITOS COM PAU-BRASIL QUE CHEGAM A 3 MIL DÓLARES

Em Domingos Martins, a capital capixaba da música popular e erudita, na região serrana, uma fábrica de arcos profissionais para violino, viola, violoncelo e contrabaixo e com 22 anos de tradição mantém clientes em quatro continentes. O objeto, produzido com madeira de plantio comercial de pau-brasil do próprio município, chega a custar US\$ 3 mil, o mais caro. Os pedidos chegam do Canadá, Estados Unidos, França, Inglaterra, Alemanha, Espanha, Suíça, Áustria, Holanda, além de Japão e Austrália. Segundo o proprietário, Marcos Raposo (na foto que abre esta reportagem), as encomendas diminuíram na pandemia, mas a média é da fabricação de 100 arcos por mês. A madeira é oriunda de uma floresta com 19 anos de idade. “Antigamente, os arcos eram côncavos. Só passaram a ser convexos por causa do pau-brasil. A madeira dá mais sonoridade, propaga melhor o som e tem melhor durabilidade”, afirma Raposo, ex-comissário de bordo que aprendeu a técnica dos arcos em Nova York. À frente do Instituto Verde Brasil, criado em 2004, o empresário informou que 100 mil mudas de pau-brasil estão sendo preparadas em convênio com a Prefeitura de Viana. As plantas serão doadas a agricultores para reflorestamento comercial e proteção de nascentes. Nos últimos 16 anos, o Instituto distribuiu 338 mil mudas no Estado, que conta com pelo menos 150 propriedades com cultivos. Conforme a legislação vigente, a madeira de pau-brasil só pode ser comercializada na forma de produto acabado. “O Espírito Santo é um Estado perfeito para fomentar plantios comerciais. Somos linha de frente e precisamos criar estrutura para legalizar e oferecer madeira para as indústrias brasileira e internacional futuramente”. 🌳

Madeira em tora - Produção (m³)



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PEVS de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019.

Municípios mais representativos na produção de madeira em tora em 2019		
Município	Produção (m³)	(%)
Conceição da Barra	634.541	25,35%
São Mateus	395.858	15,82%
Aracruz	336.629	13,45%
Domingos Martins	82.683	3,30%
Alfredo Chaves	81.005	3,24%
Pedro Canário	77.979	3,12%
Pinheiros	74.598	2,98%
Linhares	72.230	2,89%
Muniz Freire	60.942	2,43%
Vargem Alta	54.020	2,16%
Anchieta	42.152	1,68%
Guaçuí	39.472	1,58%
Montanha	38.798	1,55%
Rio Bananal	34.247	1,37%
João Neiva	32.140	1,28%
Marechal Floriano	31.725	1,27%
Santa Teresa	30.600	1,22%
Brejetuba	24.098	0,96%
Conceição do Castelo	23.477	0,94%
Afonso Cláudio	22.343	0,89%
Nova Venécia	22.089	0,88%
Colatina	17.871	0,71%
Ibatiba	15.500	0,62%
Santa Maria de Jetibá	14.618	0,58%
Castelo	13.731	0,55%
Alto Rio Novo	12.274	0,49%
São Domingos do Norte	10.750	0,43%
Baixo Guandu	10.582	0,42%
Santa Leopoldina	10.151	0,41%
Mucurici	10.105	0,40%
Água Doce do Norte	10.035	0,40%
Laranja da Terra	9.740	0,39%
Alegre	9.730	0,39%
Guarapari	9.676	0,39%
Venda Nova do Imigrante	9.124	0,36%
Mimoso do Sul	8.229	0,33%
Ecoporanga	8.190	0,33%
Cachoeiro de Itapemirim	7.855	0,31%
Pancas	7.610	0,30%
Ibiraçu	7.298	0,29%
São Roque do Canaã	6.405	0,26%
Itarana	6.087	0,24%
Águia Branca	5.915	0,24%
Irupi	5.393	0,22%
Barra de São Francisco	5.300	0,21%
Presidente Kennedy	5.113	0,20%
Dores do Rio Preto	5.103	0,20%
Muqui	4.310	0,17%
São Gabriel da Palha	4.038	0,16%
Lúna	3.923	0,16%
Viana	3.360	0,13%
Governador Lindenberg	3.230	0,13%
Sooretama	3.009	0,12%
Marilândia	3.000	0,12%
Serra	2.849	0,11%
Rio Novo do Sul	2.688	0,11%
São José do Calçado	2.676	0,11%
Ibitirama	2.535	0,10%
Itaguaçu	2.459	0,10%
Divino de São Lourenço	2.411	0,10%
Itapemirim	1.931	0,08%
Mantenópolis	1.400	0,06%
Boa Esperança	1.150	0,05%
Vila Valério	1.000	0,04%
Atílio Vivacqua	908	0,04%
Vitória	428	0,02%
Vila Pavão	400	0,02%
Cariacica	395	0,02%
Apicá	173	0,01%
Iconha	148	0,01%
Vila Velha	130	0,01%
Jaguaré	100	0,00%
Jerônimo Monteiro	88	0,00%
Bom Jesus do Norte	30	0,00%
Fundão	20	0,00%
Piúma	10	0,00%
Ponto Belo	2	0,00%
Total	2.502.812	100%

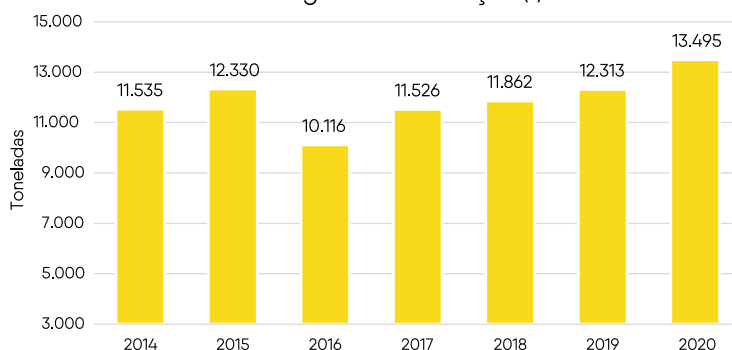
Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PEVS de 2019.

Municípios mais representativos na produção de látex coagulado em 2019

Município	Produção (t)	(%)
São Mateus	1.848	15,01%
Guarapari	1.715	13,93%
Serra	1.300	10,56%
Sooretama	1.200	9,75%
Pinheiros	856	6,95%
Aracruz	601	4,88%
Anchieta	600	4,87%
Viana	540	4,39%
Linhares	514	4,17%
Boa Esperança	490	3,98%
Mimoso do Sul	388	3,15%
Rio Novo do Sul	343	2,79%
Vila Velha	314	2,55%
Jaguaré	278	2,26%
São Gabriel da Palha	162	1,32%
Fundão	134	1,09%
Nova Venécia	104	0,84%
Conceição da Barra	101	0,82%
Presidente Kennedy	94	0,76%
São Domingos do Norte	85	0,69%
Apiacá	79	0,64%
Pedro Canário	73	0,59%
Ibiraçu	72	0,58%
Piúma	70	0,57%
Vila Valério	54	0,44%
Itapemirim	50	0,41%
Atilio Vivacqua	44	0,36%
Cachoeiro de Itapemirim	44	0,36%
Montanha	32	0,26%
Águia Branca	24	0,19%
Marataízes	20	0,16%
Rio Bananal	18	0,15%
Iconha	15	0,12%
Alfredo Chaves	14	0,11%
Colatina	10	0,08%
Santa Teresa	7	0,06%
Pancas	6	0,05%
Vila Pavão	5	0,04%
Cariacica	4	0,03%
João Neiva	3	0,02%
Água Doce do Norte	2	0,02%
Total	12.313	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2019.

Látex coagulado – Produção (t)



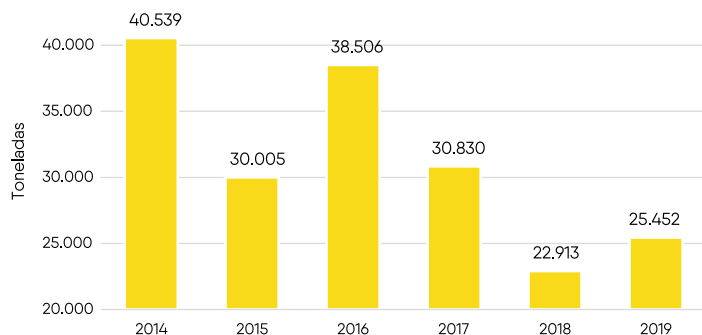
Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019. *Os dados de 2020 são preliminares, estimados pela REAGRO-ES (Reunião Estadual das Estatísticas Agropecuárias do Espírito Santo).

Municípios mais representativos na produção de carvão vegetal em 2019

Município	Produção (t)	(%)
Alto Rio Novo	4.720	18,55%
Aracruz	3.836	15,07%
Jaguaré	3.387	13,31%
Linhares	3.128	12,29%
João Neiva	1.829	7,19%
Venda Nova do Imigrante	1.433	5,63%
São Mateus	1.159	4,55%
Colatina	1.072	4,21%
Mantenópolis	932	3,66%
Marilândia	583	2,29%
Pancas	575	2,26%
Rio Bananal	547	2,15%
São Domingos do Norte	521	2,05%
Santa Teresa	337	1,32%
Fundão	303	1,19%
Baixo Guandu	297	1,17%
Ibiraçu	147	0,58%
Muniz Freire	137	0,54%
Santa Maria de Jetibá	125	0,49%
Sooretama	98	0,39%
Pinheiros	97	0,38%
Conceição da Barra	90	0,35%
Vila Valério	59	0,23%
Serra	36	0,14%
Cariacica	3	0,01%
Total	25.451	100%

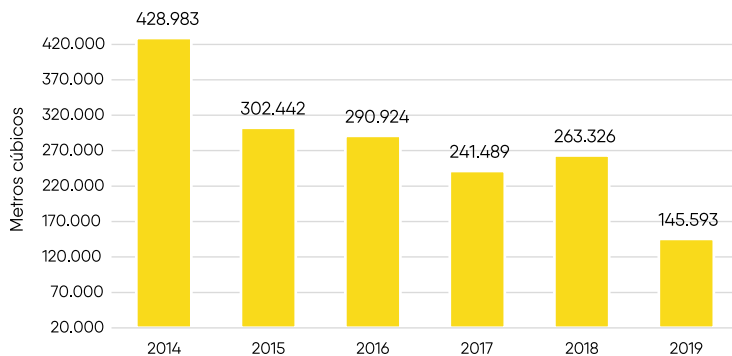
Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PEVS de 2019.

Carvão vegetal – Produção (t)



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PEVS de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019.

Lenha – Produção (m³)



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PEVS de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019.



Municípios mais representativos na produção de lenha em 2019		
Município	Produção (m³)	(%)
Alto Rio Novo	18.650	12,81%
Jaguaré	12.699	8,87%
Linhares	12.070	7,67%
Vila Valério	9.670	6,93%
Conceição do Castelo	6.639	
João Neiva	6.579	5,00%
Rio Bananal	5.815	4,80%
Rio Novo do Sul	5.431	4,77%
Boa Esperança	4.512	3,17%
São Mateus	4.397	2,81%
Venda Nova do Imigrante	4.200	2,68%
Caracica	3.797	2,47%
Baixo Guandu	3.477	2,08%
Marechal Floriano	3.274	1,91%
Ibiraçu	2.956	1,76%
Pinheiros	2.708	1,73%
Colatina	2.601	1,71%
Pancas	2.450	1,69%
Fundão	2.402	1,69%
Domingos Martins	2.390	1,63%
Vargem Alta	2.311	1,52%
Guarapari	1.887	1,36%
Aracruz	1.878	1,30%
Irupi	1.685	1,25%
Mantenópolis	1.400	1,22%
Alfredo Chaves	1.328	1,15%
Montanha	1.276	1,12%
Brejetuba	1.215	1,09%
Governador Lindenberg	1.120	1,04%
Santa Leopoldina	1.001	1,01%
Marilândia	1.000	0,90%
Dores do Rio Preto	939	0,86%
Divino de São Lourenço	838	0,83%
Castelo	830	0,79%
Guaçu	755	0,73%
Presidente Kennedy	751	0,73%
Muniz Freire	703	0,64%
Ibitirama	625	0,63%
Serra	526	0,61%
Pinúma	516	0,59%
Água Branca	507	0,56%
Viana	505	0,53%
Muqui	489	0,50%
Iconha	450	0,43%
Itaguaçu	445	0,39%
São José do Calçado	427	0,39%
Alegre	381	0,34%
São Gabriel da Palha	364	0,33%
São Domingos do Norte	300	0,33%
Marataizes	295	0,31%
Anchieta	272	0,30%
Apicá	212	0,29%
Conceição da Barra	195	0,29%
Vila Velha	192	0,27%
Afonso Cláudio	160	0,24%
Itapemirim	157	0,21%
Pedro Canário	155	0,18%
Santa Maria de Jetibá	155	0,16%
Nova Venécia	93	0,15%
Mimoso do Sul	91	0,13%
Itarana	90	0,12%
Ibatiba	50	0,12%
Santa Teresa	50	0,11%
Bom Jesus do Norte	46	0,11%
Sooretama	41	0,10%
Laranja da Terra	40	0,10%
Jerônimo Monteiro	31	0,09%
Atílio Vivacqua	30	0,08%
Vitória	28	0,08%
Água Doce do Norte	11	0,05%
Cachoeiro de Itapemirim	10	0,03%
Barra de São Francisco	9	0,02%
Ecoporanga	5	0,02%
Ponto Belo	4	0,01%
Ilha	2	0,01%
Total	145.593	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PEVS de 2019.



QUEM SÃO OS AGROINFLUENCIADORES CAPIXABAS



A ZOOTECNISTA RENATA ERLER NÃO SE CONSIDERA UMA AGROINFLUENCIADORA, MAS DESDE 2019 Foca em conteúdos relevantes sobre a pecuária nas redes sociais

ALÉM DE DIVULGAR A ROTINA DO CAMPO NAS REDES SOCIAIS, O OBJETIVO DOS NOSSOS INFLUENCIADORES É COMBATER A DESINFORMAÇÃO SOBRE O AGRONEGÓCIO

Em maio deste ano, a cantora Anitta alarmou o meio agro ao debater sobre o consumo consciente de carne em uma live com o deputado federal Alessandro Molon (PSB). Na oportunidade, a “Poderosa” levantou uma questão inusitada. Atribuiu o aumento do efeito estufa à emissão de gás metano pelas vacas. Para a artista, o “pum” dos bovinos impacta no meio ambiente. E anunciou que vai parar de comer carne para diminuir tal poluição.

A cantora não é especialista no tema, mas tem mais de 50 milhões de seguidores em uma única rede social que, muitas vezes, recebem informações sem fazer questionamentos.

Na contramão do “espetáculo”, existe um time segmentado ganhando força nas redes sociais. São os agroinfluencers ou agroinfluenciadores. Além de divulgar a rotina do campo em posts e fotos produ-

zidas, o objetivo é combater a desinformação sobre o agronegócio. Em muitos casos, os influenciadores capixabas ficam antenados à agenda da mídia para rebater mensagens equivocadas que mancham a imagem do setor junto à audiência leiga no assunto. A ideia é tirar a fama de vilão do agro, como insistem algumas personalidades nacionais.

E o Espírito Santo, destaque em produção e qualidade de muitos produtos agropecuários, tem uma seleção de influenciadores para chamar de sua. A reportagem da Safra ES conversou com o engenheiro agrônomo Enio Bergoli (Incaper), a estudante da área Stefany Sampaio, os médicos veterinários Raiany Resende e Diogo Vivacqua, a zootecnista Renata Erler e a jovem produtora rural Jamila Brambilla.

“Não dou audiência para quem fala besteira. As celebridades vivem numa bolha que valoriza a moda do que vende mais. Sinto até pena da falta de conhecimento básico não só do agro, mas de mundo, de estudo, de leitura. Geralmente descrevo algo técnico sobre o assunto, sem citar o influenciador, para aproveitar o tema do momento de forma positiva para o agro. Mas o efeito da rede social de famosos é bem maior, com certeza”, analisa Renata.

#CURRÍCULO

“Eu tenho uma história de identificação total com o agro e procuro divulgar, desde sempre, como o



“O agro capixaba é a melhor síntese do Brasil. O Espírito Santo, apesar da pequena dimensão territorial, é um gigante em várias cadeias produtivas do agronegócio nacional. O quadro natural tem muitas variações, com regiões quentes e frias, secas e chuvosas, planas e acidentadas. Esse ambiente diversificado nos faz ter um agro também diversificado. Somos expoentes na produção e exportação dos dois tipos de cafés produzidos no mundo. Nosso Estado ainda é o maior produtor e exportador de mamão, pimenta-do-reino, pimenta-rosa e gengibre. É um dos principais produtores de ovos e tem uma importância muito grande na produção de hortaliças, principalmente na região Serrana, só para citar alguns exemplos. Para os agricultores capixabas, eu tiro o chapéu!”

ENIO BERGOLI



setor impacta no nosso dia a dia. O agro é muito mais estratégico do que somente alimentar as pessoas. Vestuário, bebidas, construção civil, móveis, decoração, gastronomia, fármacos e tantos outros setores passam pelo agro”, diz Enio Bergoli.

Segundo o agrônomo, os mais de 35 anos de atuação no serviço público—tendo ocupado inclusive os cargos de presidente do Incaper e de secretário de Estado da Agricultura, o tornaram uma pessoa conhecida e identificada com o agro. “Ao divulgar minha experiência nas redes sociais, sou um agroinfluencer que busca maior compreensão da agricultura e os negócios associados para pessoas do urbano e do rural”.

Os impactos da pandemia da Covid-19 no setor, com interfaces para produtores e consumidores, foram temas recorrentes este ano nas redes sociais de Enio Bergoli. O agrônomo lembra que, quando postou que agro “tinha tudo a ver” com a contenção da doença, alguns seguidores ficaram até “incrédulos”.

“Eu me sinto bem quando compreendem que o álcool em gel vem da cana de açúcar e as máscaras de papel têm origem em árvores, enquanto as de tecido dependem dos plantios de algodão. Isso tudo é agro na veia”, diz. Enio se diz incomodado com a falta de conhecimento das celebridades.

“Talvez o maior desafio do agro seja uma comunicação mais adequada, sobretudo com as lideranças e influencers do urbano. Considero a comunicação um gargalo mais difícil de superar que os problemas tecnológicos de produção e os enormes entraves que ainda devemos superar em logística e infraestrutura. Ao contrário do que muitas fontes desinformadas e algumas maldosas veiculam, o agro é importante para garantir a biodiversidade, preservar o meio ambiente, na segurança alimentar e para a geração de divisas para o país, dentre tantos outros benefícios. Precisamos contrapor, divulgar sempre a verdade dos fatos, verbalizar conteúdos com cunho técnico-científicos e



não se calar diante de tantas injustiças. Só assim o agro vai ter o reconhecimento que é merecedor”, conclui.

#AGROLIVES FORTALECEM COMUNIDADE DE PROFISSIONAIS DA ÁREA

Para quem é do meio rural, pode soar estranha a falta de informação das pessoas da cidade sobre a presença do agronegócio no dia a dia. Campanhas como a da TV Globo (a intenção da reportagem não é questionar o viés ideológico da emissora) estão aí para ajudar a desmistificar muita coisa.

Recentemente, a veterinária recém-formada Raiany Resende (25), de Divino de São Lourenço (Caparaó), e atualmente mestranda em Campos dos Goytacazes (RJ), ficou surpresa com a repercussão do post de uma famosa no Instagram ao descobrir a bucha vegetal.



+ DE 4.200
SEGUIDORES

RAIANY RESENDE MOURA

IDADE: 25 ANOS

CIDADE: DIVINO DE SÃO LOURENÇO

PROFISSÃO: MÉDICA VETERINÁRIA

INSTAGRAM: @RAIANYRESEND

“A mulher estava simplesmente deslumbrada com o achado. Repercutiu tanto junto ao público dela, que você para pensar quantas pessoas não conheciam a bucha”, conta.

Quando o agro virou tema recorrente no perfil pessoal do Instagram, a ideia de Raiany era apenas reforçar o entendimento do que é genuinamente capixaba para públicos diversos, por meio de imagens de paisagens e da rotina como veterinária.

“Sempre fui ‘postadeira’, mas de forma orgânica, sem muita pretensão. Ainda quando estava na graduação, postava os eventos e estágios que participava, daí sempre tinha feedback de pessoas pedindo conselhos”, conta.

A jovem atuava em um estúdio de fotografia na cidade natal antes de ingressar na faculdade e



O veterinário e professor universitário **Diogo Vivacqua**, de Castelo, é outro que usa as redes sociais para falar do agro. Ele criou o canal de YouTube e perfil do Instagram “Papo com Diogo Vivacqua”, onde entrevista outros profissionais da área. Durante a pandemia, as lives estão sendo realizadas uma vez por semana.

“A agricultura capixaba tem um perfil familiar. O segredo é que aqui temos pequenas e médias propriedades rurais, diferentemente de outras regiões do país. Então, procuro produzir conteúdos que atendam este tipo de público e mostrar que as práticas com assistência técnica são de extrema importância para melhorar a produtividade e o ganho financeiro para os produtores. Além disso, faço vídeos simples, tirando as dúvidas do dia a dia. Sinto a repercussão pelas curtidas, visualizações e mensagens de WhatsApp”, diz Vivacqua.





JAMILA BRAMBILLA

IDADE: 21 ANOS
CIDADE: FORNO GRANDE (CASTELO)
PROFISSÃO:
 PRODUTORA RURAL
INSTAGRAM:
 @JAMILABRAMBILLA

acabou levando conhecimentos desse ofício para a profissão de carreira, retratada com bastante brilho no Instagram.

Em abril, em plena pandemia, Raiany passou a produzir “agrolives”. As transmissões ao vivo aumentaram os seguidores e a interação principalmente com estudantes de ciências agrárias.

“Eu busquei muita informação sozinha, por isso minha intenção passou a ser ajudar outras pessoas. Falar para elas o que ninguém nunca falou para mim. Não ligo de não ter milhões de seguidores, se tenho uma pessoa me ouvindo, isso para mim é muito importante”.

A intenção é criar uma comunidade de informação positiva por meio das redes sociais. “Esse mundo já está cheio de falta de empatia, e a rixa profissional fica tão grande que as pessoas esquecem de ajudar quem está entrando no mercado. Não são concorrentes, são parceiros”, defende.

#COM 21 MIL SEGUIDORES, AGRICULTORA INSPIRA JOVENS

Uma imagem rotineira na vida de Jamila Brambilla (21), de Forno Grande, zona rural de Castelo, a transformou na agroinfluencer capixaba com o maior número de seguidores. Em 2018, quando tinha menos de 500 “followers”, ela postou uma foto segurando um balde de morangos que lhe rendeu muitos “likes” em poucas horas.

Atualmente, a produtora rural ostenta 21 mil seguidores e virou fonte de inspiração para outros jovens no meio rural. “Ainda não me caiu a ficha de que eu possa estar influenciando pessoas. Meus 20k de seguidores são orgânicos, não comprei e não compraria nenhum”, diz.

Mesmo com toda repercussão, Jamila ainda se surpreende com perfis ligados à agricultura “repostando” suas publicações. Ela divulga o dia a dia na roça, e mesmo na “correria”, está sempre buscando mostrar ao máximo a verdadeira realidade.

“Recebo muitas mensagens de seguidores, boa parte jovens, que dizem se espelhar em mim para continuar na roça. Eles acompanham o processo inteiro da minha atividade, do plantio à colheita dos alimentos e querem tirar dúvidas sobre as culturas. A interação é primordial. Quanto maior o alcance das minhas publicações, mais pessoas conhecem meu perfil e o trabalho que faço aqui na roça”, afirma.

O resultado não podia ser outro. Este ano, Jamila fechou parcerias com empresas do agronegócio reconhecidas no Brasil e no mundo para conteúdo patrocinado no Instagram.



**+ DE 6.200
SEGUIDORES**

STEFANY SAMPAIO SILVEIRA

IDADE: 24 ANOS

CIDADE: LINHARES

PROFISSÃO: ESTUDANTE DE AGRONOMIA

INSTAGRAM: @STEFANY.AGRONOMIA

#NETA DE CACAUICULTOR EXALTA JUVENTUDE RURAL NAS REDES

A Safra ES tornou ainda mais conhecida a atuação da estudante de agronomia e neta de produtor de cacau Stefany Sampaio (24), de Linhares, norte do Estado, quando foi capa da edição 37.

“Lembro que recebi o convite para ser colunista da revista pela Kátia (a Quedevez, editora) minha primeira indagação foi que não tinha formação acadêmica ainda para escrever e disse: ‘sou

apenas técnica em administração e agronegócio. Acho melhor esperar eu me formar primeiro”, relata.

No entanto, Stefany diz que parou para refletir e se viu indo contra tudo aquilo que acreditava. “Precisamos parar de repetir que, como jovens somos o futuro, porque não somos. Somos o presente e devemos agir hoje”.

Ao se tornar uma comunicadora do agro, a juventude rural passou a ser a principal bandeira defendida pela estudante nas redes sociais. Ela sempre aborda a temática do jovem dentro da porteira, mostrando, segundo suas palavras, “o quanto esse lugar precisa ser mais ocupado”.

“Tentei sair do tradicional que sempre cai na questão da sucessão familiar. Acredito que o cenário está mudando e os atores recentes não são todos filhos de agricultores, mas também novos apaixonados pelo agro”, explica.

#DECISÃO

De acordo com Stefany, o avô paterno, Aluizio, era encantado pela cacauicultura em Linhares. Ela recorda que ele sempre a levava no lombo do burrinho para colher cacau na plantação de cabruca e virar as amêndoas para secar na barçaça.

Ainda segundo a estudante, ela começou a observar que o pai e os irmãos não tinham envolvimento com a agricultura, pois na adolescência deles ainda predominava um velho conselho: “vai estudar para não ficar na roça!”.

O avô morreu e os filhos venderam e lotearam as propriedades. Foi quando a percepção de Stefany começou a mudar. Prestes a ingressar no curso de administração da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), em 2016, a espera para o início das aulas foi decisiva na vida da agroinfluenciadora.

Em maio daquele ano, aproveitou o tempo ocioso para uma viagem técnica promovida pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar-ES) à Agrishow (maior feira de agronegócio da América Latina), em São Paulo. E a capixaba voltou para casa decidida a fazer agronomia, cursos prestes a concluir no Ifes de Itapina.

“Comecei a entender o potencial que tinha em mãos. Olhando para a



cacauicultura, vi que poderia trabalhar seguindo os passos do meu avô, mesmo saltando uma geração. A agricultura sempre foi o pilar que sustentava minha família. O cacau está no brasão de Linhares, mostrando a importância da cultura para o município, mas também somos mamão, café, coco... Somos o agronegócio!”, afirma.

A pandemia alimentou novas ideias para as redes sociais. Stefany passou a produzir vídeos para o IGTV e o canal do Youtube. Os destaques são as séries sobre cacau e café. “Precisava aproveitar que tudo está ainda mais virtual para mostrar para o mundo inteiro o que os produtores rurais que eu já co-



+ DE 3.100 SEGUIDORES

RENATA ERLER

IDADE: 35 ANOS

CIDADE: VITÓRIA

PROFISSÃO: ZOOTECNISTA

INSTAGRAM: @RENATAERLER

#POSTS SOBRE PECUÁRIA PARA APROXIMAR CAMPO E CIDADE

A zootecnista Renata Erler (35), de Vitória, não se considera uma agroinfluenciadora, mas desde 2019 produz conteúdos sobre pecuária nas redes sociais com forte interação.

“Não tenho um trabalho dedicado especificamente para a rede social. Mas se por meio dela consigo influenciar pessoas a questionarem informações distorcidas sobre a pecuária ou levar informações úteis aos pecuaristas para o seu negócio, além de elevar a valorização dos profissionais do agro capixaba; então a responsabilidade é grande. Não dá para pensar de forma individualizada, mas sempre no coletivo”, analisa.

Renata é gestora de agronegócio, atual presidente da Associação dos Zootecnistas do Espírito Santo (Azes), presta consultoria, atua com planejamento estratégico e ainda arruma tempo como palestrante e colunista da Safra ES.

A rotina agitada é acompanhada no perfil pessoal do Instagram por profissionais das ciências agrárias, produtores rurais, estudantes e curiosos sobre como funciona o agro.

Para a zootecnista, esse público é importante para acabar com algumas práticas nocivas ao agronegócio, baseadas em informações infundadas, que levam ao desconhecimento da atividade base da economia nacional e que movimentam a ciência e tecnologia à proteção socioambiental.

“Levo sempre informações do dia a dia das fazendas que visito e algumas práticas que podem fazer a diferença na gestão das propriedades e na produção de carne e leite, pois são áreas que me sinto segura para abordar. Não me aventuro em temas que eu não tenha exímio conhecimento técnico, justamente em razão da responsabilidade com o alcance das redes sociais”, afirma Renata. 🌱

nhacia fazem dentro da porteira. Eu me coloquei como interlocutora em um discurso que é deles, me encantei e me encontrei”.

Desde outubro de 2019, Stefany passou a realizar trabalhos remunerados como agroinfluencer dentro e fora do Estado e conta com patrocinadores fixos. A estudante não leva em consideração o número de seguidores e a busca por “likes” quando produz conteúdos, uma vez que sua taxa de engajamento nas redes sociais é mais alta que a de muitos influenciadores.

Ela gosta de ressaltar que não quer ser agroinfluencer, e sim, agrônoma, mas acredita que no futuro as duas coisas vão andar muito juntas. “O mais importante é aquilo que você entrega às pessoas. Um conteúdo de qualidade, uma verdade no que eu falo”, finaliza.

CHARCUTARIA DE VENDA NOVA É 2º LUGAR EM PREMIAÇÃO NACIONAL



Um conjunto de experiências, memórias e paixão pela arte da charcutaria inspiraram a produção da “Finocchiona”, salame preparado pelo chef Duaine Clements, na Charcutaria Novo Imigrante, em Venda Nova do Imigrante, região serrana capixaba, que conquistou o segun-

do lugar no “Prêmio Brasil Artesanal 2020 – Charcutaria”.

Além do Espírito Santo, foram dois finalistas do Rio Grande do Sul, um do Paraná e outro de Minas Gerais. Os prêmios foram R\$ 3 mil para o vencedor e R\$ 1,7 mil para o vice-campeão, além de certificados. O

**O PRÊMIO BRASIL
ARTESANAL 2020
É UMA INICIATIVA
DO PROGRAMA DE
ALIMENTOS ARTESANAIS
E TRADICIONAIS DO
SISTEMA CNA/SENAR**

terceiro colocado recebeu R\$ 1 mil, enquanto o quarto e o quinto lugar, R\$ 500 e R\$ 300, respectivamente.

Os cinco finalistas passaram por uma primeira etapa classificatória e eliminatória, onde a Comissão Julgadora avaliou uma série de características dos produtos, como textura, aroma, sabor, nível de gordura, entre outros. Já na segunda etapa, o júri convidado degustou os salames e votou no que mais agradou o paladar.

O prêmio é uma iniciativa do Programa de Alimentos Artesanais e Tradicionais do Sistema CNA/Senar, que oferece soluções e alternativas para pequenos e médios produtores rurais agregarem valor aos produtos. O objetivo da edição deste ano, realizada em parceria com a Academia da Charcutaria, é valorizar a produção de salames artesanais e reconhecer a qualidade dos produtos existentes no país. A marca Novo Imigrante era a única capixaba na disputa.

O chef Duaine Clements é um americano radicado na região serrana do Espírito Santo. Mudou-se para Venda Nova a convite de Cida Gomes, para comandar o restaurante Quinta dos Manacás, com a maestria que lhe é peculiar.

A paixão pela charcutaria, alimentada pelo desejo de resgate das origens portuguesas e espanholas de Cida- cujos pais e avós preparavam os salames em casa, o levaram a produzir peças para o restaurante. E devido ao interesse dos frequentadores em levar o produto para consumir em casa, fundou a marca Novo Imigrante Charcutaria em 2018.

O empreendimento conta ainda com outras peças em charcutaria bovinas, suínas e ovinas.

Pastrami, bresaola, coppa, speck, fiocco, lonza, bacon e pernil de cordeiro estão entre as produções já conhecidas. As novidades lançadas em dezembro são o capocollo e o salame calabresa.

#O SALAME PREMIADO

A Finocchiona possui um perfume ímpar, sabor suave e inesquecível. Com seus estudos e conhecimento da arte da charcutaria, Duaine aperfeiçoou a antiga receita com os produtos locais, do nosso terroir, como a erva funcho nativa da região, que acrescenta ao produto o sabor e o aroma que a diferenciam e destacam.

É um salame de médio calibre embutido em tripa natural, produzido com paleta suína, toucinho, sal e funcho (finocchio, em italiano). A flor de funcho das montanhas dá um toque especial à Finocchiona, que é maturada por um período entre 30 e 60 dias. Seu sabor é suave e levemente picante, com toque que remete à erva doce.

“Não é preciso buscar tempero fora porque nós temos produtos incríveis no Espírito Santo. Precisamos valorizar os ingredientes locais porque eles têm qualidade. A Novo Imigrante Charcutaria é a minha paixão e fico muito feliz de ter participado e conquistado o segundo lugar. É um sentimento gratificante ter o trabalho reconhecido e saber que estamos fazendo produtos de qualidade”, disse o chef.

Cida Gomes também comemora a premiação. “O Prêmio foi um projeto maravilhoso que estimulou nós produtores. Parabenizo a todos que participaram e também por incentivar nossa área de charcutaria no Brasil”, afirmou Cida.

Para o presidente da Federação da Agricultura e Pecuária do Espírito Santo (Faes), Júlio Rocha, a premiação a um produtor capixaba é motivo de muita alegria. “Dentro de um universo com outros Estados também de produção artesanal tradicional, a premiação da Charcutaria Novo Imigrante é, sem dúvida, um feito épico. Parabenizamos o vencedor capixaba e também agradecemos às colônias europeias que estão aqui, pois são ensinamentos que atestam a tradição que temos com as gerações passadas e que agora o conhecimento avança do consumo próprio para geração de renda. Esperamos que junto com o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Espírito Santo (Senar-ES) tenhamos mais pessoas integrando as agroindústrias”. 🌱

**EM TEMPOS DE
VÍRUS COROADO,
O ABACAXI
NÃO PERDE A
MAJESTADE E
ATRAVESSA A
CRISE MAIS
FORTE DO QUE
NUNCA**

A produção do abacaxi em 2020 teve uma leve queda em relação a 2019, mas se manteve dentro da média histórica. Com mais de 42 toneladas entregues no ano, o rendimento médio por hectare foi de 18,8 quilos. A área plantada, no ano, foi de 2.237 hectares. Maratáizes se firma como o maior produtor capixaba, respondendo por 56,27% da safra, seguido de Presidente Kennedy (34,99%) e Itapemirim (5,9%).

Nem mesmo a pandemia afetou o consumo, já que a venda direta garantiu o escoamento da safra. “O abacaxi não é dependente da merenda escolar, como outros frutos. A comercialização é direta e se dá por meio de vendedores em caminhões, o que gera um bom volume de venda. A polpa é muito vendida em supermercados e não sofreu impacto. E este ano, a produção foi boa”, afirma Luiz Santos Caetano, pesquisador do Incaper.

Os preços, segundo Antônio Carlos Franco, extensionista do Incaper em Maratáizes, tiveram elevação, o que sustentou a produção. “Tivemos elevação de preços e a pandemia não impactou a produção. Os agricultores assumiram os riscos e continuaram a plantar. Além disso, a demanda aumentou por conta da alimentação em casa. Muitas pessoas passaram a comprar mais insumos alimentares e a preparar as próprias refeições. No entanto, o aumento do preço de adubos e defensivos gera a possibilidade de impacto na próxima safra”, avalia.

#QUALIDADE

A maior parte do abacaxi chega ao consumidor por meio dos vendedores, em caminhões, que vão de cidade em cidade oferecendo o produto. Tanto que a venda na Ceasa (Centrais de Abasteci-

FOTO RODOLFO RÉBOLI



mento do Espírito Santo) responde por uma fatia pequena na saída. E o produtor, de olho no consumidor final, está trabalhando para gerar frutos com mais qualidade.

“Há esse trabalho com a melhoria da produção e qualidade dos frutos, já que ele é vendido diretamente para o consumidor. É um processo diferente e necessário, já que o fruto que vai para a indústria não exige tanta qualidade e perfeição”, explica Catano.

O manejo de doenças e o lançamento de novas variedades de abacaxi ajudam nesse processo de aumento de produção com qualidade de frutos. Além disso, a capacitação de técnicos e agricultores mostra-se essencial para o fomento e a melhoria da cultura no Estado. Nem mesmo a pandemia mudou esse quadro. Com o impedimento de eventos presenciais, por conta do coronavírus, em novembro o Incaper promoveu cursos de capacitação sobre o abacaxi e outras culturas importantes no Estado.

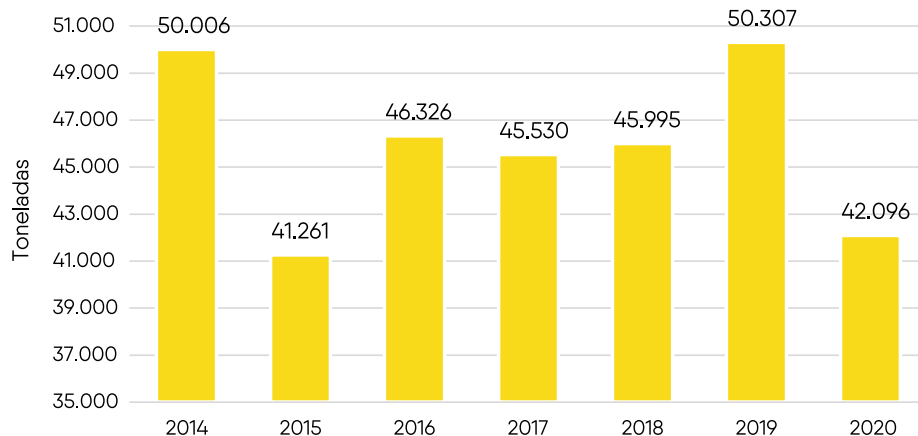
“Com as regras de distanciamento social e trabalho remoto, organizamos capacitações, inicialmente, apenas para os servidores. Agora elas abrangem agricultores, estudantes e técnicos de outras instituições. A interatividade com o público atendido mudou, são novas formas de atendimento que não substituem o presencial, mas que agregam para o conhecimento técnico e já fazem parte da rotina do Incaper”, afirmou a gerente de Transferência, Tecnologia e Conhecimento do Incaper, Vanessa Borges. 🌱

Municípios mais representativos na produção do abacaxi em 2019

Município	Produção (t)	(%)
Marataízes	28.308	56,27%
Presidente Kennedy	17.600	34,99%
Itapemirim	2.970	5,90%
São Mateus	331	0,66%
Jaguaré	250	0,50%
Colatina	120	0,24%
Conceição da Barra	116	0,23%
São Domingos do Norte	100	0,20%
Água Branca	64	0,13%
Pinheiros	63	0,13%
Pedro Canário	61	0,12%
Pancas	60	0,12%
Nova Venécia	54	0,11%
Cariacica	45	0,09%
Iconha	44	0,09%
Montanha	44	0,09%
Boa Esperança	26	0,05%
Vila Pavão	21	0,04%
Ecoporanga	20	0,04%
Santa Leopoldina	10	0,02%
Total	50.307	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2019.

Abacaxi-Produção (t)



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM 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).



A PANDEMIA ATINGE AS ÁGUAS CAPIXABAS

ESCOLAS E RESTAURANTES FECHADOS IMPACTARAM DIRETAMENTE NA COMERCIALIZAÇÃO E PRODUÇÃO DA PISCICULTURA NO ESPÍRITO SANTO, MAS HÁ REAÇÃO

A piscicultura capixaba depende de dois tipos de comércios distintos e que foram impactados diretamente pelo novo coronavírus: escolas e restaurantes. O fechamento dos números de 2020 devem apontar uma queda, que já vem se mostrando desde 2016. Em 2019, a produção foi de 3.911.147 quilos, bem abaixo do ano áureo de 2014, que fechou com os 7.949.037 quilos.

Junto aos entraves da pandemia, em 2020 ocorreu a falta de insu-

mos no Estado. “Além da falta de escoamento da produção, por conta da pandemia e fechamento de escolas e restaurantes, teve a falta de insumos, especialmente alevinos. Produtores e associações estimam uma queda de 40% a 50% na produção”, avalia José Alejandro Garcia Prado, gerente de Pesca, Aquicultura e Produção Animal da Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag).

É difícil avaliar o que gerou esse círculo vicioso, segundo Prado. “Acredito que a procura foi reduzida no mercado pela ausência de restaurantes e escolas abertas. Os produtores de alevinos diminuíram a produção e, no fim das contas, faltou o insumo”, avalia.

E foi uma queda geral. Tilápia, peixes marinhos, todos sentiram a redução no consumo e, consequentemente, de produção. “Tanto que fizemos um programa emergencial em março, no início da pandemia, para arrecadar recursos para cestas básicas para distribuir aos pescadores. Muitos passaram necessidade. Tinha peixe, mas não tinha mercado. Os que saíam embarcados, pararam de sair para economizar combustível. Foi um efeito dominó, a cadeia toda ficou estagnada”.

#HÁ LUZ NO FIM DO TÚNEL

A busca foi por alternativas. O mercado de peixe cultivado, como a tilápia, por exemplo, buscou nas entregas em domicílio uma possibilidade de escoamento da produção. “Tentamos cadastrar alguns estabelecimentos no portal Feira na Internet, do Sebrae, onde o feirante fornecia o número de contato e, pelo portal, o consumidor tinha acesso direto a ele. Entramos em contato, também, com várias peixarias no Estado todo, mas não ocorreu tanta adesão”, diz Prado.

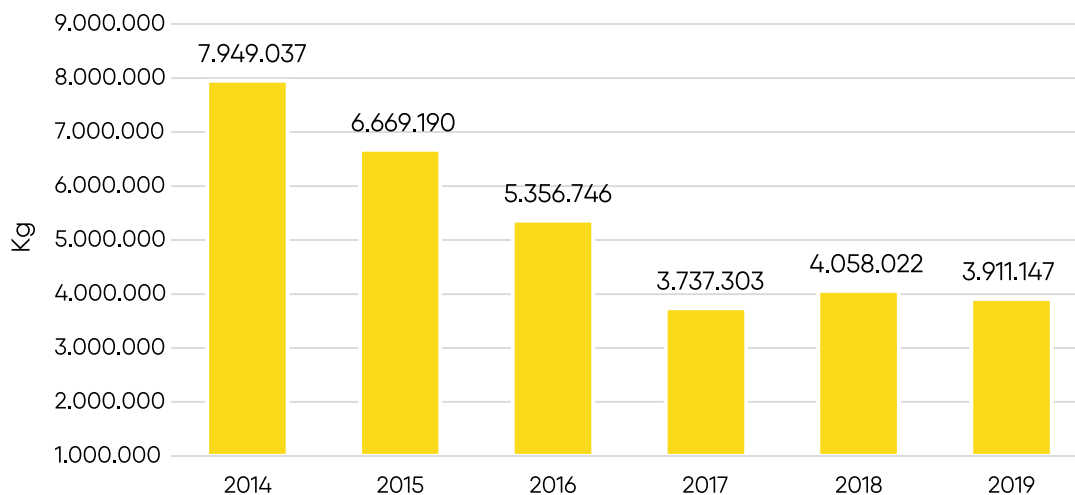
Não foi fácil. Um dos maiores exportadores do Estado precisou pedir auxílio ao governo para poder dar conta dos peixes que chegavam do mar. “Todos os frigoríficos estavam cheios. Muitos barcos estavam esperando no mar e não tinham como desembarcar. Precisaram de uma ajuda para os pescadores. O Governo do Estado fez ações, com empréstimo com juro baixo, para poder ajudar”.

A recuperação, segundo Prado, deve vir em 2021, durante a Semana Santa. “O ano de 2020 foi morto para a piscicultura. Mas estou otimista. Durante a pandemia, o Incaper elaborou um projeto chamado Aquicultura Sustentável, para fomentar a produção de peixes e camarões marinhos com menos uso de água. Há o fomento passo a passo para a produção, trabalhando com os Ifes de Alegre e Piúma. Acredito que, agora, tanto com o projeto do Incaper, quanto com o nosso, de fomento aquícola e que vai começar o ano que vem, teremos em 2021 o ano da reestruturação. Não vamos permitir que a empolgação morra. Vamos levar ela pro campo”. 🌱

Municípios mais representativos na produção de piscicultura em 2019		
Município	Produção (Kg)	(%)
Linhares	1.223.485	31,28%
Alegre	770.274	19,69%
Domingos Martins	500.500	12,80%
Marechal Floriano	277.500	7,10%
Conceição do Castelo	110.000	2,81%
Santa Teresa	100.000	2,56%
Santa Maria de Jetibá	84.180	2,15%
Água Doce do Norte	83.655	2,14%
São Domingos do Norte	75.000	1,92%
Santa Leopoldina	70.064	1,79%
Cariacica	57.190	1,46%
Serra	50.000	1,28%
Guarapari	34.000	0,87%
Mantenópolis	32.000	0,82%
Fundão	28.000	0,72%
Muniz Freire	28.000	0,72%
Jaguaré	25.980	0,66%
Alfredo Chaves	24.000	0,61%
Conceição da Barra	23.850	0,61%
São Mateus	22.600	0,58%
Vargem Alta	22.500	0,58%
Mimoso do Sul	22.000	0,56%
Castelo	20.000	0,51%
Ilha	20.000	0,51%
Nova Venécia	19.809	0,51%
Vila Pavão	16.608	0,42%
Irupi	16.300	0,42%
Muqui	12.600	0,32%
Anchieta	12.000	0,31%
Brejetuba	12.000	0,31%
Laranja da Terra	11.900	0,30%
Ponto Belo	11.260	0,29%
Mucurici	9.400	0,24%
Guaçu	8.900	0,23%
Ibitirama	8.900	0,23%
Itarana	8.522	0,22%
Ibatiba	8.500	0,22%
Viana	8.000	0,20%
Ibiraçu	7.000	0,18%
Colatina	6.000	0,15%
Pedro Canário	5.850	0,15%
Venda Nova do Imigrante	5.000	0,13%
Jerônimo Monteiro	3.000	0,08%
Boa Esperança	2.930	0,07%
Cachoeiro de Itapemirim	2.170	0,06%
Itaguaçu	2.125	0,05%
Atílio Vivacqua	2.000	0,05%
Pinheiros	1.312	0,03%
Montanha	1.050	0,03%
Pancas	1.000	0,03%
Aracruz	850	0,02%
Marilândia	815	0,02%
São Roque do Canaã	420	0,01%
Afonso Cláudio	148	0,00%
Total	3.911.147	100%

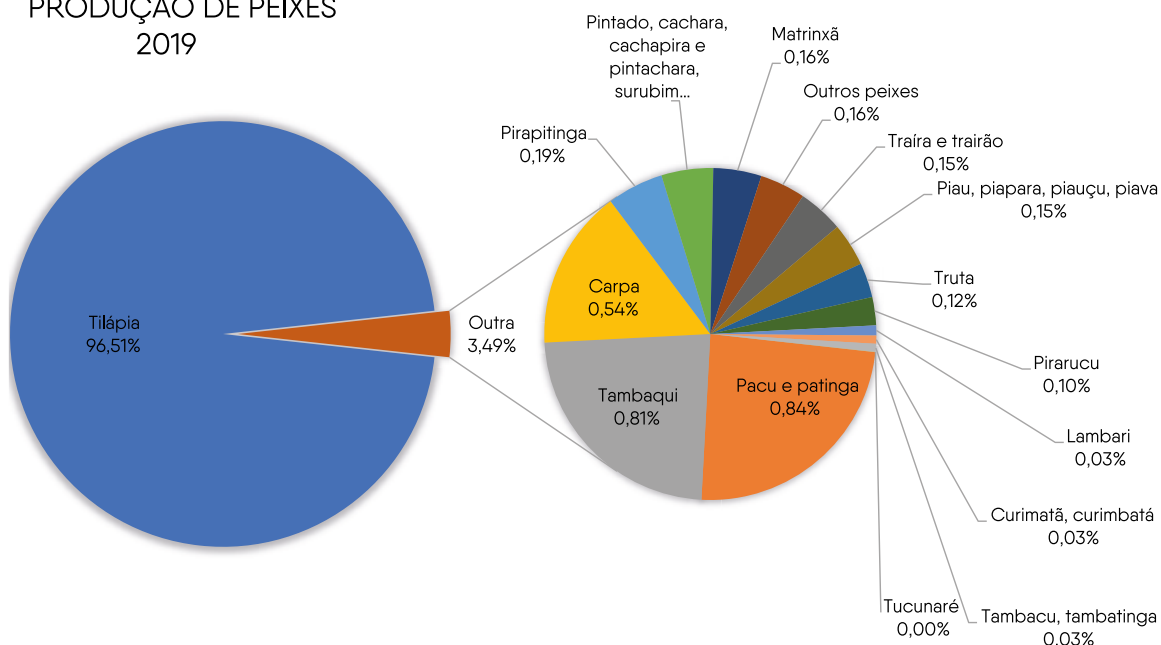
Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2019.

Piscicultura-Produção (Kg)



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019.

PRODUÇÃO DE PEIXES 2019



J. AZEVEDO

MÁQUINAS AGRÍCOLAS LTDA



MASSEY FERGUSON



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

FORÇA



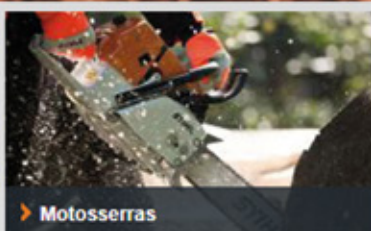
NOVO MOTOR ELÉTRICO - MUITO MAIS PERFORMANCE E ECONOMIA
VERSATILIDADE - ACEITA QUALQUER TIPO DE IMPLEMENTO
ROBUSTEZ - TRACÇÃO 4X4 PLATAFORMADO EM TODOS OS MODELOS
BAIXO CUSTO DE MANUTENÇÃO - DURÁVEL E CONFIÁVEL
MENOS POLUENTE - MOTOR MAR-1 EM CONFORMIDADE COM O PROCOME



MF4200 XTRA
A SÉRIE MAIS VENDIDA, AGORA DE CORAÇÃO NOVO.



➤ Produtos a bateria



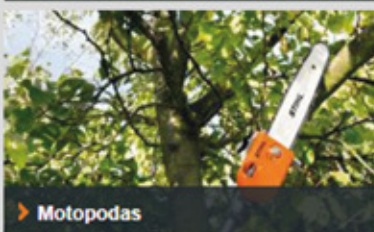
➤ Motosserras



➤ Roçadeiras



➤ Lavadoras de alta pressão



➤ Motopodas



➤ Cortadores de galhos



➤ Ferramentas multifuncionais



➤ Sopradores e aspirador



➤ Perfuradores

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

UM ANO DE POUCOS BRINDES

Nem mesmo as cervejas artesanais conseguiram superar incômodos as consequências da pandemia do novo coronavírus. Em alguns períodos, as vendas reduziram em até 90%. Foi um momento de reinvenção de mercado, segundo Paulo de Victa Alves, presidente da Associação Brasileira da Cerveja Artesanal (Abracerva). “As empresas se reinventaram e, aquelas que vendem a bebida engarrafada, apostaram no delivery para manter as vendas”.

Segundo Alves, o que levou o mercado a buscar novas formas de escoar a produção foi a queda nas vendas. Nos momentos mais duros da pandemia, a saída dos produtos caiu cerca de 90%, segundo ele, principalmente quando os eventos foram proibidos.

“Os eventos têm duas funções. A primeira é difundir, fazer um mercado consumidor. Depois, é a sobrevivência da cervejaria em si, pois é onde o produtor consegue vender o produto em si. Notamos também que as cervejarias que têm o apelo turístico, que trabalham gastronomia e bebida, conseguiram sobreviver mais fácil. Aquelas que têm o mercado somente no setor de bebidas, tiveram o problema da logística, de entrega”, avaliou.

No Espírito Santo há cerca de 40 empresas cervejeiras cadastradas no Ministério da Agricultura, Pecuária e

Abastecimento (Mapa). Esses empresários, normalmente, têm uma segunda atividade econômica e montaram um negócio paralelo. “São pessoas que não dependem diretamente do mercado da cerveja. São aqueles que vislumbraram um sonho e montaram um negócio. Então, alguns conseguiram sobreviver, alguns fecharam, outros paralisaram as atividades”.

Na prática, enquanto a crise na saúde não tiver fim, o mercado continuará oscilando. “No período mais preocupante da pandemia, a variação foi de 0% a 10% nas vendas. Começamos a ter uma melhora em outubro, quando começou a arrefecer a pandemia. Não chegamos ao ponto de antes, mas há alguma margem de sobrevivência. Temos uma expectativa de um 2021 ainda muito difícil”, avalia.

#FALTA GARRAFA NO MERCADO

A cervejaria artesanal é muito focada na venda do chopp. Mas, diante da pandemia, uma alternativa foi engarrafar os produtos para venda direta ao consumidor. No entanto, até mesmo aí o setor encontrou entraves.

“Estão faltando garrafas no mercado. Os insumos também subiram, pois a maioria é importada e tem os preços baseados em dólar. Há, no Estado, umas quinze cervejarias que vendem em garrafa e já estão em um ponto que não vão ter como entregar. Já tentamos até nos unir e comprar um contêiner de garrafas, mas lá fora não tem pra vender”, explica.

Segundo Alves, as garrafas no Brasil foram compradas pelas grandes cervejarias, o que fez com que o mercado ficasse desabastecido. Alie-se a isso a falta da matéria-prima para fabricar as embalagens e até mesmo a falta de mão de obra e a consequência é um mercado desabastecido. “Quem tinha garrafas em estoque, conseguia manter o produto nos supermercados. Agora, cada um está administrando da forma que consegue”.

**A PANDEMIA
ATINGIU EM CHEIO
O MERCADO
DE CERVEJAS
ARTESANAIS, QUE
ENCONTRARAM
NAS VENDAS
EM DOMICÍLIO
UMA FORMA DE
SOBREVIVER**

O ano de 2020 mostrou que a força do cooperativismo pode transpor qualquer obstáculo.

Em 2021, venha crescer com a gente!

*A Coocafé deseja a todos
um excelente ano novo!*



Coocafé

A força da união



FILHAS DE PROPRIETÁRIOS
DE POUSADAS CONHECIDAS
EM VENDA NOVA DO
IMIGRANTE INVESTEM EM
PROFISSIONALIZAÇÃO
PARA TOCAR CERVEJARIAS
ARTESANAIS

‘MARIAS CEVADA’ AGREGAM ARTE CERVEJEIRA À HOSPITALIDADE NAS MONTANHAS





O ambiente empreendedor do agroturismo de Venda Nova do Imigrante, na região serrana capixaba, estimulou duas jovens da cidade a se dedicarem à fabricação de cervejas artesanais no quintal das pousadas das famílias. As sommeliers de cerveja Eliza Bottacine Dalvi (23), filha dos proprietários da Pousada e Restaurante Bela Aurora, e Larissa Grecco (27), da Pousada Grecco, se profissionalizaram e criaram cervejarias próprias para agregar à oferta turística nas montanhas do Espírito Santo.

Em turmas diferentes, a dupla frequentou o mesmo curso da Escola Superior de Cerveja e Malte (ESCM), de Blumenau (SC), ministrado em Vitória, que concede certificação nacional e internacional por conta da parceria com uma instituição alemã. Segundo Eliza, o primeiro choque de realidade foi no primeiro dia de aula. “Éramos somente quatro mulheres entre 42 alunos”, conta a também técnica em agroindústria e em conclu-

“O MERCADO AINDA É ESTRITAMENTE MASCULINO, MAS A GENTE CHEGANDO COM ESSA CAPACIDADE PODE MOSTRAR QUE MULHER TAMBÉM ENTENDE E FAZ CERVEJA BOA. AS PESSOAS ESTÃO VALORIZANDO MAIS A MULHER EM ESPAÇOS QUE ANTES NÃO ERAM TÃO FEMININOS. NOSSOS AMIGOS ADORAM TROCAR IDEIAS, PORQUE TEMOS PERSPECTIVAS DIFERENTES. NUNCA SOFRI PRECONCEITO E ACHO QUE ISSO SÓ TEM A MELHORAR”.

ELIZA BOTTACINE DALVI



são do curso de Ciências de Alimentos pelo Ifes- campus Venda Nova.

Ainda no ensino médio, a sommelier já fazia práticas de bebida e teve o primeiro contato com a produção de cerveja. Mais interessada no assunto, passou a provar diferentes rótulos por meio de um clube de assinatura e foi adquirindo ainda mais conhecimento na faculdade, além de cursos no Estado e pela internet. “A ideia era fazer como hobby receitas prontas para os amigos e familiares provarem. Daí vi que podia conciliar com o restaurante a aproveitar o ‘boom’ das cervejas artesanais. Pensei: tem um mercado aí!”, conta Eliza.

A jovem investiu em equipamentos para produção caseira e há três anos lançou a “Aurora Cervejaria”. Atualmente, produz 120 litros por mês da bebida, nos estilos Apa, Ipa e Witbier, e também outras frutadas, entre elas uma de bergamota para o inverno. A

cerveja engarrafada só está disponível para consumo no restaurante da pousada, uma vez que o registro ainda não saiu. “A região tem muito potencial para ser Rota Cervejeira. Será muito positivo para nós”.

Em janeiro de 2021, Eliza Dalvi dará início à construção da sede da “Aurora Cervejaria”. Prevista para ficar pronta ainda no próximo ano, a obra de aproximadamente 500m² terá capacidade para produzir 2.500 litros de cerveja artesanal e um bar anexo, que vai servir a bebida e petiscos aos finais de semana. O empreendimento vai embelezar ainda mais o cenário verde do outro lado do lago onde os turistas passeiam de pedalinho.

**O termo “Maria Cevada” do título desta reportagem é uma referência ao blog de cerveja artesanal criado pela jornalista Amanda Henriques e pelo publicitário Anderson Senne.*

ELA LARGOU O DIREITO PARA TOCAR A 2ª CERVEJARIA REGISTRADA DA CIDADE

A bacharel em Direito Larissa Grecco ia concluir o estágio na área, na Capital, quando decidiu voltar para casa e ingressar no universo cervejeiro. Além do curso de sommelier pela escola catarinense, comprou treinamentos on-line, testou receitas e teve o apoio dos pais para construir a Cervejaria Grecco no mesmo terreno dos chalés da família, no Km 03 da Rodovia dos Produtores, no distrito de Alto Caxixe.

Com apoio do marido, Vitor Caliman (28), também aluno da ESCM, Larissa tocou a construção do empreendimento. A pandemia da Covid-19 atrasou as obras, e o espaço só foi aberto ao público em julho. Em novembro, a Cervejaria Grecco conseguiu o registro do Ministério da Agricultura (Mapa) e passou a ser a segunda do município apta à comercialização.

O local é ambientando em meio ao verde da localidade, sobre um imenso deck de madeira, onde

os visitantes podem apreciar a paisagem e degustar oito estilos de cerveja, entre elas tradicionais como a Pale Ale. A bebida sai direto das biqueiras na forma de chopp e ainda não é engarrafada. De acordo com a sommelier de cerveja, 80% da clientela são hóspedes dos chalés e turistas em visita à região.

O bar emprega quatro pessoas e só abre aos sábados e domingos durante o dia. A fábrica fica separada, na parte de trás da casa da família, onde são produzidos 3.000 litros de cerveja por mês. O dia de produção é puxado, relata Larissa. “A gente trabalha em torno de quatorze ou dezoito horas, mas já chegamos a ficar vinte e quatro horas na produção”.

A jovem e o marido têm planos para vendas externas da cerveja Grecco agora que a cervejaria está legalizada junto ao Mapa. “Espero que o mercado de cervejas artesanais cresça bastante, porque atendemos um leque gigante de clientes”, finaliza.



MAIS MULHERES DO ES ATUAM NA PRODUÇÃO ARTESANAL DA BEBIDA

Antes, apenas apreciadoras. Agora, cervejeiras por profissão. A participação das mulheres no segmento da bebida, um ambiente tradicionalmente masculino, vem aumentando. Prova disso, são as histórias da engenheira química Natália Assis e da administradora Marcela Spalenza, assumidamente cervejeiras e com muito orgulho.

Natália hoje trabalha em uma cervejaria artesanal localizada na Serra, a Convento. Começou a fazer cerveja em casa, em 2014. Ao longo dos anos, o interesse pelo processo de produção da bebida despertou. “Em 2018, depois de concluir meu curso de engenharia, tive a oportunidade de iniciar um estágio em uma micro cervejaria. Ali comecei a cogitar a possibilidade de atuar no ramo. E desde então venho buscando me especializar”, contou ela.

Sendo mulher e atuando nesse segmento, Natália revela que não se depa-rou com muitos obstáculos em razão do gênero. “Contudo, sei que existe a dificuldade em ocupar esse espaço. Então, busco aprimorar meus conhecimentos e ser ouvida como profissional. Trabalho com profissionais que me dão segurança e confiam na minha capacidade técnica para agregar qualidade ao processo produtivo”, explicou.

Já a administradora Marcela Spalenza (foto ao lado), além de cervejeira caseira (termo conhecido no meio como “homebrewer”) é sommelier e comanda a “Hops Club The Craft Beer”. Sobre sua trajetória, conta que “era apreciadora de cervejas artesanais. Fui me interessando cada vez mais pelo assunto, mas quando fiz minha primeira cerveja caseira, me apaixonei comple-

tamente por essa bebida maravilhosa e todo o processo envolvido. Dessa paixão nasceu a atuação no ramo”.

Marcela começou a estudar sobre a produção, em 2016, iniciando as atividades do ramo em 2019. Os desafios são muitos. “Como em toda pequena empresa, absorvo muitas atividades. Desde compras, negociação com fornecedores, manutenção de equipamentos, até a última etapa, que é a experiência do cliente”, explicou.

Mas, os obstáculos são superados. E sobre atuar nesse ramo sendo mulher, ela esclareceu que “estabelece parcerias com pessoas que me tratam com seriedade e respeito. É um meio majoritariamente masculino, há muito espaço para as mulheres, basta elas ocuparem. Bora fazer cerveja, mulherada!!!”, pontuou.

E o reconhecimento vem, segundo Marcela Spalenza. Na atuação de cervejeira caseira, ela criou uma Ipa e foi premiada com duas medalhas. Agora, a bebida vai ser preparada na Cervejaria Convento que, além de produzir para comercialização própria, atende aos chamados produtores de “cerveja cigana”, que são cervejarias sem fábrica própria, mas que para comercializar seus produtos de forma legalizada precisam produzir em uma fábrica autorizada pelo Ministério da Agricultura.

**A PARTICIPAÇÃO
DAS MULHERES
NO SEGMENTO DA
BEBIDA, UM AMBIENTE
TRADICIONALMENTE
MASCULINO, VEM
AUMENTANDO**

**“ÀS VEZES, OS RAPAZES
ESTRANHAM UMA
MULHER NO MEIO DA
CERVEJA E FAZEM
BRINCADEIRAS SEM
PERCEBER NOSSA
PRESENÇA. ACREDITO
QUE O TRABALHO
FEMININO NO RAMO TEM
MUITO A CRESCER E O
CENÁRIO VAI MUDAR”.**

LARISSA GRECCO





DIVULGAÇÃO



O QUE ELES PENSAM

Sócio da Convento Cervejaria, o empresário Léo Leal acredita que as mulheres são tão capazes quanto os homens para atuar como cervejeiras. Segundo ele, apesar do mercado ainda ter a predominância masculina, a contribuição feminina tem sido relevante e feito a diferença no dia a dia da fábrica. “Em geral, elas precisam vencer muitas barreiras para alcançar um lugar nesse segmento. Por isso, acabam estudando e se preparando mais. Com essa garra o setor de cerveja artesanal só tem a ganhar”, pontuou. 🍷

A PANDEMIA NÃO CAUSOU
QUEDA NO CONSUMO
DA BANANA CAPIXABA,
QUE SE MANTÉM RAINHA
NA ALIMENTAÇÃO DOS
BRASILEIROS

A NOBRE BANANA PERMANECE NAS MESAS

PEXELS / ARMINAS RAUDYS

Nem mesmo a pandemia do novo coronavírus reduziu o consumo da banana capixaba. A produção da fruta no Estado teve um ligeiro aumento em 2020, em relação ao ano anterior. Passou das 410.020 para 415.567 toneladas. O rendimento médio por hectare, no entanto, teve uma leve queda, de 14,5 para 14,4 quilos por hectare. Essa equação significa que houve mais área colhida (28.714 hectares), mas a terra deu um pouco menos frutos. Nada que fuja da média.

“A banana é amplamente consumida pela população urbana e rural e

vemos que esse consumo cresceu este ano. Nichos de mercado se abriram, até para exportação, o que é bom. No caso da banana, não observamos muito impacto da pandemia, por causa do hábito alimentar”, conta o pesquisador do Incaper, José Aires Ventura.

Os municípios que mais produziram em 2019 foram Alfredo Chaves, com 10,98% da produção capixaba, seguido de perto por Itaguaçu (10,75%). Há ainda Iconha, que responde por 8,74% das bananas que saem das lavouras, Linhares (8,64%) e Domingos Martins (6,12%).

Municípios mais representativos na produção de banana em 2019		
Município	Produção (t)	(%)
Alfredo Chaves	45.000	10,98%
Itaguaçu	44.070	10,75%
Iconha	35.826	8,74%
Linhares	35.430	8,64%
Domingos Martins	25.100	6,12%
Laranja da Terra	24.500	5,98%
Guarapari	22.882	5,58%
Santa Leopoldina	17.897	4,36%
Rio Novo do Sul	16.506	4,03%
Marechal Floriano	15.000	3,66%
Viana	12.600	3,07%
Colatina	10.205	2,49%
Mimoso do Sul	10.000	2,44%
Santa Teresa	6.240	1,52%
Vargem Alta	6.186	1,51%
Cariacica	6.160	1,50%
Barra de São Francisco	5.552	1,35%
Montanha	5.250	1,28%
Anchieta	5.100	1,24%
Pinheiros	4.510	1,10%
São Mateus	3.825	0,93%
Pancas	3.720	0,91%
São Roque do Canaã	3.600	0,88%
Itarana	3.020	0,74%
Baixo Guandu	3.000	0,73%
Castelo	2.451	0,60%
Marilândia	2.110	0,51%
Atílio Vivacqua	2.016	0,49%
Cachoeiro de Itapemirim	2.000	0,49%
Muniz Freire	1.680	0,41%
Alegre	1.666	0,41%
Santa Maria de Jetibá	1.568	0,38%
Aracruz	1.467	0,36%
Conceição do Castelo	1.440	0,35%
Conceição da Barra	1.268	0,31%
Nova Venécia	1.200	0,29%
Rio Bananal	1.200	0,29%
Afonso Cláudio	1.170	0,29%
Guaçuí	1.100	0,27%
Ibiraçu	1.044	0,25%
Águia Branca	1.040	0,25%
São José do Calçado	1.040	0,25%
Pedro Canário	1.038	0,25%
Sooretama	1.015	0,25%
Governador Lindenberg	1.000	0,24%
Fundão	954	0,23%
Vila Pavão	900	0,22%
Água Doce do Norte	600	0,15%
Ibitirama	600	0,15%
São Gabriel da Palha	595	0,15%
Apiacá	560	0,14%
Venda Nova do Imigrante	528	0,13%
Jaguaré	512	0,12%
Brejetuba	429	0,10%
Ecoporanga	400	0,10%
Mantenópolis	400	0,10%
Boa Esperança	390	0,10%
Iúna	386	0,09%
João Neiva	350	0,09%
Vila Valério	340	0,08%
Irupi	324	0,08%
Presidente Kennedy	300	0,07%
São Domingos do Norte	300	0,07%
Bom Jesus do Norte	240	0,06%
Muqui	200	0,05%
Dores do Rio Preto	182	0,04%
Ibatiba	172	0,04%
Itapemirim	168	0,04%
Alto Rio Novo	133	0,03%
Serra	120	0,03%
Ponto Belo	111	0,03%
Mucurici	48	0,01%
Divino de São Lourenço	42	0,01%
Pinuma	30	0,01%
Marataizes	14	0,00%
Total	410.020	100%

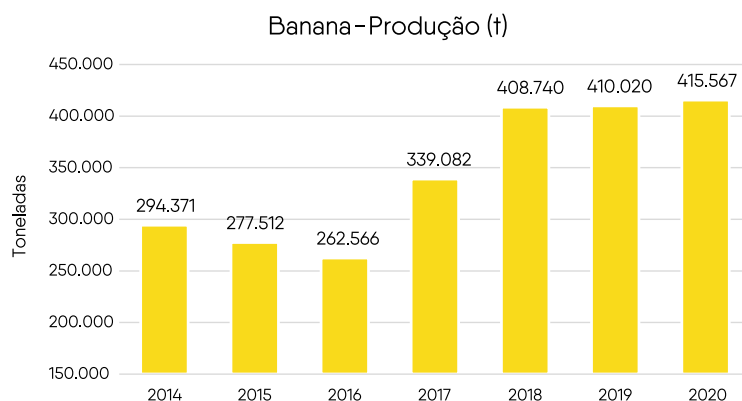
Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2019.



O cultivo da banana Vitória, resistente a pragas e doenças, tem crescido muito, segundo Ventura. “A Tropical, também recomendada pelo Incaper, tem um nicho de mercado menor, mas é importante na cadeia produtiva. Ela é a banana maçã, a tropical; já a cultivar Vitória é tipo prata”, conta.

Temos, no país e no Espírito Santo, cinco tipos de banana. A prata, com suas diversas variedades, a banana da terra, a nanica, a maçã e a ouro. “São esses os cinco tipos comercializados e há muitas variedades dentro deles. Tivemos alguns híbridos que não se adaptaram bem às condições locais”.

“De região para região, há ainda a diferença no consumo. No Espírito Santo, Rio de Janeiro e Minas Gerais, a prata é a mais consumida, segundo Ventura. No Sul do país e em São Paulo, a preferência é pela banana nanica. Outro dado é que no Sul há pouco consumo da banana da terra, que é bastante procurada por aqui e, hoje em dia, é até mesmo exportada”, finaliza. 🌱



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM 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).

PAIXÕES CAPIXABAS

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

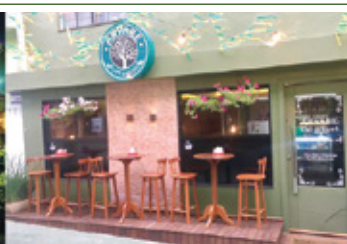
Mais do que o prazer do momento, este guia ajuda você a descobrir o que temos de melhor e a fortalecer os pequenos negócios. Um brinde!

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

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

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

Super agradecemos!



_CERVEJAS ARTESANAIS BORA TOMAR UMA!

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

_ALFREDO CHAVES

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

_ARACRUZ

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

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

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

_BAIXO GUANDU

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

_BARRA DE SÃO FRANCISCO

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

_CASTELO

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

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

_CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM

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

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

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

_CARIACICA

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

_DOMINGOS MARTINS

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

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

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

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

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

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

_GUAÇUÍ

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

_IBATIBA

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

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

_JERÔNIMO MONTEIRO

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

_MUNIZ FREIRE

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

_MUQUI

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

_SANTA TERESA

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

_SERRA

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

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

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

_VARGEM ALTA

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

_VENDA NOVA DO IMIGRANTE

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

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

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

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

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

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

_VIANA

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

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

_VILA VELHA

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

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

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

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

Cervejaria Artesanal Kingbier
(27) 99226-4206 / (27) 99981-2829 / (27)
99995-7456. Av. Álvares de Azevedo, 13
loja 03 - Riviera da Barra

Hood Tap Bar
(27) 3534-2049. Terça a Sexta de 16h às
23h. Sábado de 11h às 14h e de 16h às
23h. Rua José Pena Medina - 216 - Praia
da Costa

Seu Luiz Cervejaria Artesanal Capixaba
(27) 99279-0102 / (27) 99889-4595.
Atendimento apenas pelo WhatsApp
durante a pandemia. Rua S, Ulisses Gui-
marães

_VITÓRIA

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

Cerveja Casa 107
(27) 99773-7157. Terça a Sexta de 16h às
22h. Sábado e Domingo de 10:30h às
22h. Avenida Carlos Gomes de Sá, 730
- Loja 07 - Mata da Praia

Cervejaria Alquimistas/TopBeer Brasil
(27) 99609-5978. R. Domingos Póvoa Le-
mos, 30 - Jardim Camburi

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

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

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

_PARA VOCÊ CHECAR NA REDE...

Gárgula Cerveja Artesanal do Caparaó
(21) 99222-9366. www.facebook.com/cervejariagarguladocaparao
www.instagram.com/gargulacervejaria

Cerveja Caparaó
www.instagram.com/cervejacaparao.
www.facebook.com/cervejacaparao

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

Serpentário Brewery (Vitória)
*É cervejaria artesanal mesmo!
www.instagram.com/serpentariobrewery

__CACHAÇARIAS NÓS ENTENDEMOS DE PINGA!

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

__AFONSO CLÁUDIO

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

__ÁGUIA BRANCA

Cachaça Crioula
www.instagram.com/cachaca_crioula/
www.xn--cachaacrioula-mgb.com.br

__ALEGRE

Cachaça Monte Cristo
www.instagram.com/cachacamcristo.
Fazenda Monte Cristo

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

__ARACRUZ

Cachaça 6 Annas
(27) 98180-0027 / (27)99299-5664. Consultar horário de funcionamento via WhatsApp. Estrada ES 261 - km 8,5 - Balneário de Santa Cruz

__CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM

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

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

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

__CARIACICA

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

__CASTELO

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

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

__DOMINGOS MARTINS

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

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

Cachaça Granfina
(27) 3249-1138 (27) 99836-9973. www.instagram.com/granfinacachaca/
Sítio Granfina - Paraju

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

__DORES DO RIO PRETO

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

__GUARAPARI

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

__LINHARES

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

__SANTA TERESA

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

__SÃO ROQUE DO CANAÃ

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

__VARGEM ALTA

Cachaça Sinhazinha
(28) 99928-5044. Marcar visitaçao via WhatsApp. (28) 99928-5044. Zona Rural, Nova Concoridia

__VILA VELHA

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

__VITÓRIA

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

__CAFETERIAS DIVERSAS ORIGENS NUMA XÍCARA

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

__AFONSO CLÁUDIO

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

__ALEGRE

Café Bar Canto Caparaó.
(27) 99916-6142 - Terça a Domingo de 16h às 20h. R. Padre Anchieta, s/n - Centro

__ANCHIETA

Aryabe Café & Bistro
(28) 99915-8523. Terça a Domingo de 14h às 20h. R. Evilaio

__ARACRUZ

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

Skap Café e Doceria
(27) 99974-2703
Terça à Sábado de 09h às 21h
Shopping Oriundi

__BARRA DE SÃO FRANCISCO

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

__BOM JESUS DO NORTE

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

__BREJETUBA

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

__CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM

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

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

__CARIACICA

Suella Coffee & Cake
(27)99884-3122. De Segunda a Sábado por agendamento. Domingo das 14h às 18h Av. Expedito Garcia - Campo Grande

__CASTELO

Cafés Cezati-Montanhas Capixabas
(28) 99942-5274. 24h - Agendar via whatsapp

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

__COLATINA

Bar Ladym - Café & Beer
(27) 99881-4810. Segunda de 6h30 às 20h. Terça de 6:30h às 21h. Quarta, Quinta e Sexta de 6h30 às 23h30. Domingo de 12h às 15h. R. Francisco. Teixeira Tardin, 5 - Santo Antônio

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

__CONCEIÇÃO DA BARRA

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

__DIVINO DE SÃO LOURENÇO

Cafeteria Destino
(28) 99901-2516. https://www.facebook.com/Destino.PatrimoniodaPenha
Rua José Maria de Gonçalves, 38 - Patrimônio da Penha

__DOMINGOS MARTINS

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

Café 262
(27) 99502-7163. Todos os dias de 17h às 18h. BR 262, Fazenda do Estado

Café Colonial Peterle
(27)99650-5058. Sábado de 13h às 21h. Domingo 13h às 20h. Caminho da Rota do Lagarto
Café com Prosa
(27) 3268-2751. Sábado a Quinta de 7h às 19h Sexta de 7h às 20h. Rodovia BR 262, KM 38

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

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

Cafeteira e Lanchonete Müller
(27) 3268-1012. Consultar Horário via telefone. Centro

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

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

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

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

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

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

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

DORES DO RIO PRETO

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

NO ENTORNO DO PARQUE NACIONAL DO CAPARÃO

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

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

Cafeteria Onofre
Forquilha do Rio - Pedra Menina
(28) 99943-8432 / (28) 99958-1772
/www.instagram.com/cafeateriaonofre/

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

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

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

GUAÇUÍ

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

GUARAPARI

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

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

Confraria do Sabor Cafeteria
(27) 99610-4118. Segunda a Sábado, das 13h às 19h. R. Manoel Severo Simões, 86 - Loja 09 - Centro

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

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

IBATIBA

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

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

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

ICONHA

Deliciê Confeitaria & Cafeteria
(28) 3537-2918. Segunda a Sexta de 14h às 19h30. Sábado de 12h às 19h30. Rod. Pe. Roque Baptista Valiati - Centro

IRUPI

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

ITAPEMIRIM

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

IBITIRAMA

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

JÚNA

Cafés do Caparaó
(28) 99991-4278. 24h - Agendar via WhatsApp. Rua Salomão Cristóvão - 89 - Quilombo

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

LINHARES

Expresso onze8dois Cafeteria
(27) 99984-4570. Segunda a Sexta, das 10 às 19 horas. Av. João Felipe Calmom, 1182 - Centro

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

Tulha Café e Bistrô
(27) 3153-0668. Segunda a Sexta, das 8h às 20h. Av. Gov. Carlos Lindemberg, 1144 - Loja 05 - Centro

MARECHAL FLORIANO

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

MARATAÍZES

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

Raízes café & bistrô
(28) 99996-2882. Segunda a Domingo, das 11h às 22h. Av. Rubens Rangel, 22 - Cidade Nova

A MAIOR TECNOLOGIA NA MENOR PARTÍCULA



NHT® é uma linha de fertilizantes fluidos com altíssima concentração de nutrientes para a máxima produtividade e rentabilidade no campo.



_MARILÂNDIA

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

_MUNIZ FREIRE

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

_PINHEIROS

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

_PIÚMA

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

Divino Sabor Cafeteria e Bistrô
(28) 99991-8065. Terça a Domingo, das 14h às 20 h. R. João Fernandes Lima, 408 - Lot. Jardim Maily

_SANTA TERESA

Café Zanoni
(27) 99837-3558. Quarta-Feira, das 14h às 19h. Quinta-Feira, das 14h às 20h. Sexta e Sábado, das 12h às 23h. Domingo, das 12h às 17h. R. do Lazer, 75 - Centro

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

_SÃO MATEUS

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

Café Duarte
(27) 3363-2382. Segunda a Sexta, das 7h às 17h. Av. João XXIII, 734 - Boa Vista

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

_SERRA

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

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

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

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

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

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

The New York Café
(27) 3065-5544. Segunda a Domingo, das 7h às 22h. R. Marafazes, 250 - Loja 9 - Valparaíso

_VENDA NOVA DO IMIGRANTE

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

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

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

_VILA VELHA

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

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

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

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

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

Cafeteria Will Café
(27) 3072-8388. Segunda a Domingo, das 10h às 22h. Shopping, Av. Luciano das Neves, 2418 - Shop 2044 - Itapua

Caffè Lorenzon
(27) 3535-3602. Segunda a Domingo, das 7h às 21h30 horas. Av. Hugo Musso, 1243 - Praia da Costa

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

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

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

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

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

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

_VITÓRIA

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

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

_SANTA TERESA

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

Cantina Mattiello
(27) 99908-5282. Todos os dias de 10h às 16h. Rua São Lourenço, 1725 - São Lourenço

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

TERRAFÉ HortoMercado - Cafeteria e Empório
(27) 99627-2339. Consultar Horário via telefone. Shopping Jardins - Hortomercado - Tiffany Center - Aeroporto

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

_VINÍCOLAS TRADIÇÃO ITALIANA E RÓTULOS PREMIADOS

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

_DOMINGOS MARTINS

Adega Bortulini
(27) 99924-3877. Segunda a sexta de 08h às 17h. Sábado de 8h às 14h.
Sítio Canto da Mata - Chapéu

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

_JÚNA

Adega & Cafeteria 3 Taninos
(28) 99886-1963. Segunda a Quinta de 10h às 20h. Sexta de 10h às 21h. Sábado de 10h às 13h. Rua Desembargador Epaminondas do Amaral - 145 - Centro

Vinicola Tabocas
(27) 99840-7860. Consultar horário via WhatsApp. Vale de Tabocas

Vinicola Tomazelli
(27) 99898-9138 / (27) 99967-1295. Todos os dias de 08h às 18h
Sítio Bella Vista, Rodovia Santa Maria - Itarana

Vinicola Ziviani
(27) 99974-0850. Todos os dias
De 08h às 17h. Vale de Tabocas

Vinicola Labiata
Telefone: (27) 99974-4710. Rua São Lourenço, 635 - São Lourenço. Segunda a Domingo, no horário comercial.

_VENDA NOVA DO IMIGRANTE

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



{ }

ASSOCIATIVISMO
transforma

**Juntos, estamos prontos
para ir mais longe.**

Promover o associativismo é uma poderosa forma de fortalecer os sindicatos e todos aqueles que fazem da indústria capixaba a gigante que ela é.

Estamos firmes na busca de uma indústria com representatividade, pronta para a defesa dos interesses do setor e seremos cada vez mais fortes com a sua participação.

SINDICATOS FILIADOS

- | | | | | |
|----------------|-----------------|------------------|---------------|---------------|
| • SIGES | • SINDICALÇADOS | • SINDINFO | • SINDIROCHAS | • SINDIPESCA |
| • SINCAFÉ | • SINDICER | • SINDIPÃES | • SINDMADEIRA | • SINAES |
| • SINCONFEC | • SINDICIG | • SINDIPAPEL | • SINDMÓVEIS | • SINDIFABRA |
| • SINCONGEL | • SINDICOPES | • SINDIPEDREIRAS | • SINDUSCON | • SINDIJOIAS |
| • SINCONSUL | • SINDIFER | • SINDIPLASTES | • SINPROCIM | • SINDILATES |
| • SINDIBEBIDAS | • SINDIFRIO | • SINDIQUIMICOS | • SINVEL | • SINDIVIDROS |
| • SINDIBORES | • SINDIMASSAS | • SINRECICLE | • SINVESCO | • SINERGES |
| • SINDICACAU | • SINDIMOL | • SINDIREPA | | |

**Faça parte da indústria
que transforma. Associe-se!**

findes.com.br



GENGIBRE É UM NEGÓCIO DA CHINA? NÃO! É UM NEGÓCIO CAPIXABA!!!

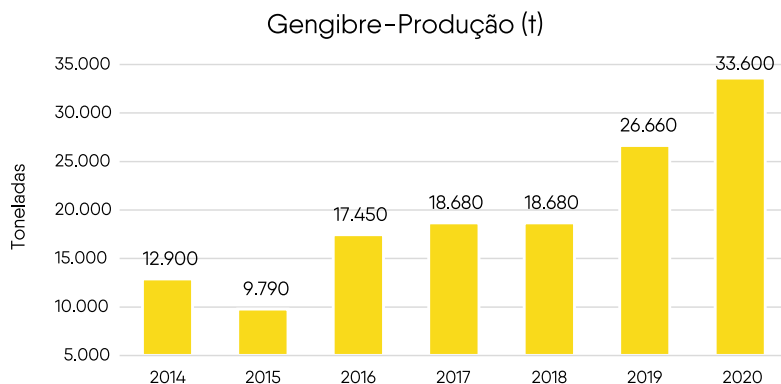
Se há uma cultura que não viu qualquer vislumbre de crise em 2020 foi a do gengibre. “O melhor ano, a melhor safra”, comemora Wanderley Stuhr, o maior exportador do Espírito Santo. Os números dão robustez à comemoração: saíram do solo capixaba 33,6 mil

toneladas do rizoma, quantidade muito superior às 26,6 mil toneladas colhidas em 2019.

O rendimento médio também surpreendeu: foram 54.457 quilos por hectare em 2020, mais de mil quilos acima do ano anterior. A cultura vem num crescente surpreendente. Para dar uma ideia, em 2015 a produção foi de módicas 9.790 toneladas, com um rendimento médio de 31 mil quilos por hectare. “Em 20 anos nunca tivemos uma safra como a deste ano. Melhor: o mercado está absorvendo essa produção e o preço chega a R\$ 150, pago ao produtor. A exportação aumentou em cerca de 30%”, avalia Stuhr.

Alta produção com alta demanda de mercado: a combinação perfeita. O maior concorrente do Brasil na exportação de gengibre é a China. São cerca de 1,7 mil contêineres chineses do produto que vão para os Estados Unidos e outros 7.000 indo para a Europa, todos os anos. No entanto, a produção chinesa, este ano, teve uma queda vertiginosa. Na prática, isso abriu um mercado para os produtores capixabas e gerou uma alta de preço no produto.

“Foi um ano excelente. E há uma expectativa muito positiva para 2021. Vamos ficar na torcida para que os preços também estejam bons. Somos o terceiro maior produtor do mundo, empatados



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, 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).



com o Peru. Temos a Índia, que é o segundo, mas toda produção é para consumo próprio. Então, o nosso concorrente direto na exportação é a China, o maior produtor mundial. Além do consumo alimentar, há ainda uma demanda crescente na indústria de cosméticos e farmacêutica”, explica Sturh, salientando que o consumo no Brasil também aumentou.

Cerca de 80% da produção brasileira da raiz ganha os mercados dos Estados Unidos e Europa. E o Espírito Santo é o maior produtor do país, sendo Santa Leopoldina, Santa Maria de Jetibá e Domingos Martins as principais cidades produtoras. A cultura é desenvolvida principalmente por agricultores familiares, predominantemente de origem alemã e pomerana.

Municípios mais representativos na produção de gengibre em 2019

Município	Produção (t)	(%)
Santa Maria de Jetibá	12.000	45,01%
Santa Leopoldina	7.800	29,26%
Domingos Martins	6.000	22,51%
Marechal Floriano	400	1,50%
Itarana	300	1,13%
Cariacica	80	0,30%
Alfredo Chaves	50	0,19%
Santa Teresa	30	0,11%
Total	26.660	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do GCEA-ES/IBGE-LSPA de 2019.



DIVULGAÇÃO



MOEDA DE TROCA EM REGIÃO PRODUTORA

A exemplo do café em muitas cidades capixabas, compras sem intermediação monetária ainda são bastante comuns em comunidades pomeranas produtoras de gengibre. Motos, carros, caminhões e até casas são comprados com a raiz. O comércio de localidades como Caramuru, zona rural de Santa Maria de Jetibá, já está até acostumado a receber gengibre como pagamento. Josué Gürtler (foto) vive da atividade desde 1999 e conseguiu adquirir duas propriedades em Santa Leopoldina em troca de gengibre. Ele relata oscilações na atividade, mas considera 2020 como bom ano. A expectativa de safra é de 3.000 a 4.000 caixas de 15kg. “Com o gengibre é assim. Dois ou três anos ruins de preço e um bom. Mas infelizmente, quem não produz com qualidade prejudica quem a faz”, diz. A safra começou no final de maio e foi até outubro, mas é possível colher gengibre o ano todo, segundo o produtor. “Colho o gengibre velho em janeiro e emendo com a colheita da raiz mais nova para aproveitar a demanda. A crise da Covid-19 não atingiu a cultura”. ☘



FORÇA CÍTRICA CONTRA A PANDEMIA



EM ANO DE COVID-19, OS CITROS ENTRAM EM CENA PARA FORTALECER OS CORPOS CONTRA A DOENÇA

Foi um ano de colheita farta de citros no Espírito Santo. A tangerina teve produção recorde, com 37.826 toneladas saindo dos pomares capixabas, quantidade muito superior à colhida em 2019, de 23.730 toneladas. Os produtores de limão podem comemorar os números - foram 17.224 toneladas produzidas, acima dos 14.355 do ano anterior - assim como os de laranja, cujo cultivo rendeu 18.611 toneladas da fruta (em 2019, foram 17.305). Aliado à boa produção, o preço dos citros também ficou num patamar alto, declarou o pesquisador do Inca-per, Flávio de Lima Alves. “No mercado, não houve baixa de preços”.

Os maiores produtores de tangerina no Estado são Domingos Martins, que respondeu por 46,42% da produção em 2016, seguido de Santa Leopoldina (11,46%) e Marechal Floriano (6,74%). Já os de laranja são Jerônimo Monteiro (14,82%), Linhares

(10,40%) e Domingos Martins (9,50%). Quanto ao limão, destacam-se São Mateus (24,65%), Linhares (23,69%) e Itarana (17,24%).

Diante de números tão bons, é preciso lembrar de um citro que foi relegado ao canto mais obscuro dos pomares: o limão galego. Segundo Alves, pode-se dizer que os consumidores olharam para esse antigo aliado da dieta saudável com mais atenção. Rico em vitamina C e bom amigo no fortalecimento da imunidade, a pandemia fez crescer a procura. “Tanto que o consumo do limão galego, tão tradicional e tão maltratado nas lavouras, disparou”, afirma.

Mas há uma história triste por trás do galego tão querido no país. A planta foi, tradicionalmente, usada para enxerto. “A citricultura nacional vem do limão galego. Mas, depois dos anos 2000, isso mudou. O pé foi tomado por uma doença que causava morte súbita da planta. E ele foi deixado de lado”, explica Alves.

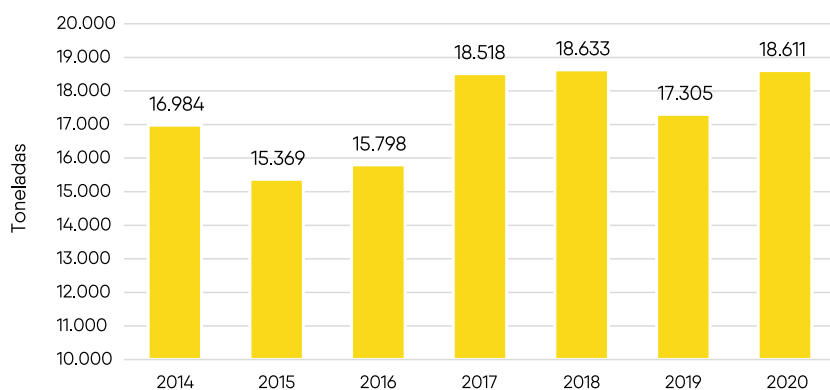
O dono do sabor marcante que mistura infância e histórias de outros tempos precisa ser olhado com mais atenção, segundo Alves. “É preciso cuidar do limão galego. Tenho fotos que tiramos após escarificar o limão. Encontramos pinta preta, mosca negra, que são doenças e pragas difíceis de controlar. O agricultor deixa no canto, pulveriza a roça toda e esquece do controle no pé de limão galego, que pode ser um inóculo, fica ali hospedando essas doenças. É preciso que o agricultor olhe essa planta com mais cuidado”, avalia. 🌿

Municípios mais representativos na produção de tangerina em 2019		
Município	Produção (t)	(%)
Domingos Martins	11.016	46,42%
Santa Leopoldina	2.720	11,46%
Marechal Floriano	1.600	6,74%
Conceição do Castelo	1.364	5,75%
Venda Nova do Imigrante	1.287	5,42%
Alfredo Chaves	1.200	5,06%
Guarapari	680	2,87%
Santa Teresa	600	2,53%
Linhares	570	2,40%
Santa Maria de Jetibá	400	1,69%
Muniz Freire	378	1,59%
Fundão	374	1,58%
Viana	264	1,11%
Cariacica	216	0,91%
Iconha	182	0,77%
Castelo	180	0,76%
Afonso Cláudio	176	0,74%
Vargem Alta	125	0,53%
São José do Calçado	80	0,34%
Brejetuba	66	0,28%
Alegre	63	0,27%
Guaçuí	55	0,23%
Atílio Vivacqua	42	0,18%
Água Doce do Norte	40	0,17%
Muqui	34	0,14%
Mimoso do Sul	18	0,08%
Total	23.730	100%

Municípios mais representativos na produção de limão em 2019		
Município	Produção (t)	(%)
São Mateus	3.538	24,65%
Linhares	3.400	23,69%
Itarana	2.475	17,24%
Sooretama	433	3,02%
Itaguaçu	420	2,93%
Viana	336	2,34%
Guarapari	330	2,30%
Vila Velha	330	2,30%
Santa Leopoldina	300	2,09%
Colatina	270	1,88%
Alfredo Chaves	220	1,53%
Pinheiros	210	1,46%
Domingos Martins	176	1,23%
Cachoeiro de Itapemirim	130	0,91%
Rio Novo do Sul	125	0,87%
Santa Teresa	125	0,87%
Presidente Kennedy	120	0,84%
Serra	115	0,80%
Fundão	102	0,71%
Afonso Cláudio	101	0,70%
Conceição do Castelo	100	0,70%
São José do Calçado	90	0,63%
Muniz Freire	84	0,59%
Nova Venécia	80	0,56%
Laranja da Terra	78	0,54%
Cariacica	75	0,52%
Santa Maria de Jetibá	75	0,52%
Conceição da Barra	72	0,50%
Marechal Floriano	70	0,49%
Águia Branca	68	0,47%
Guaçuí	68	0,47%
Ibatiba	45	0,31%
Muqui	40	0,28%
Alegre	36	0,25%
Itapemirim	30	0,21%
Venda Nova do Imigrante	30	0,21%
Atílio Vivacqua	22	0,15%
Iconha	20	0,14%
Iúna	16	0,11%
Total	14.355	100%

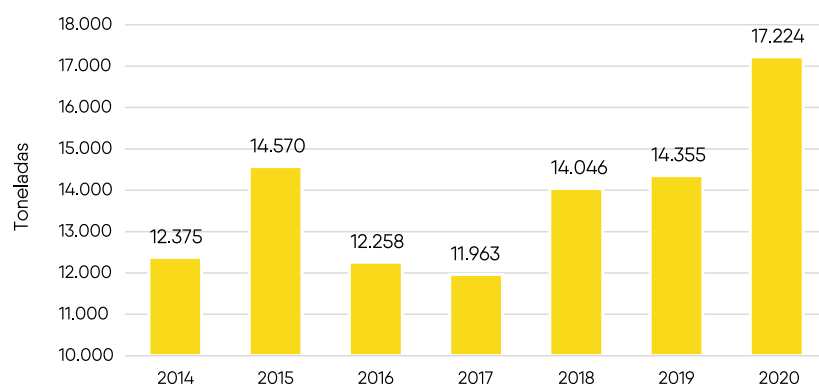
Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2019.

Laranja – Produção (t)



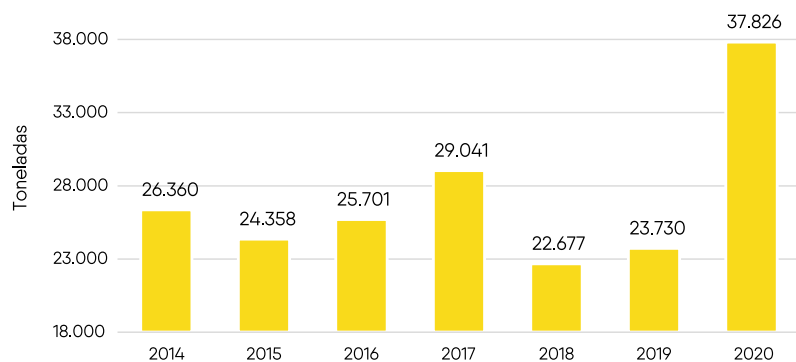
Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019. *Os dados de 2020 são preliminares, estimados pela REAGRO-ES (Reunião Estadual das Estatísticas Agropecuárias do Espírito Santo).

Limão – Produção (t)



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM 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).

Tangerina – Produção (t)



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM 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).

Municípios mais representativos na produção de laranja em 2019

Município	Produção (t)	(%)
Jerônimo Monteiro	2.565	14,82%
Linhães	1.800	10,40%
Domingos Martins	1.644	9,50%
São Domingos do Norte	790	4,57%
Santa Leopoldina	750	4,33%
Sooretama	667	3,85%
Viana	640	3,70%
Alfredo Chaves	620	3,58%
Aracruz	600	3,47%
Colatina	432	2,50%
Guaçuí	396	2,29%
Marechal Floriano	360	2,08%
Vargem Alta	340	1,96%
Fundão	302	1,75%
São José do Calçado	280	1,62%
Jaguaré	273	1,58%
Iconha	262	1,51%
Santa Teresa	255	1,47%
Cachoeiro de Itapemirim	244	1,41%
Rio Novo do Sul	240	1,39%
Muniz Freire	234	1,35%
Alegre	221	1,28%
Mimoso do Sul	215	1,24%
Guarapari	213	1,23%
Presidente Kennedy	210	1,21%
Santa Maria de Jetibá	210	1,21%
Mantenópolis	196	1,13%
Cariacica	180	1,04%
Serra	170	0,98%
Água Doce do Norte	162	0,94%
Irupi	162	0,94%
Castelo	132	0,76%
Ibatiba	125	0,72%
Muqui	122	0,70%
Nova Venécia	120	0,69%
Pinheiros	120	0,69%
Atilio Vivacqua	105	0,61%
Água Branca	96	0,55%
Lúna	96	0,55%
Itarana	90	0,52%
Apiacá	88	0,51%
Afonso Cláudio	72	0,42%
Ecoporanga	60	0,35%
São Gabriel da Palha	60	0,35%
Itapemirim	50	0,29%
Conceição do Castelo	48	0,28%
Venda Nova do Imigrante	48	0,28%
Vila Valério	48	0,28%
Divino de São Lourenço	41	0,24%
Laranja da Terra	38	0,22%
Bom Jesus do Norte	36	0,21%
Boa Esperança	24	0,14%
Ibitirama	24	0,14%
São Roque do Canaã	15	0,09%
Baixo Guandu	14	0,08%
Total	17.305	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2019.

AS CHUVAS GARANTIRAM UMA BOA SAFRA E O CONSUMO DAS FAMÍLIAS DENTRO DE CASA FIZERAM COM QUE O INHAME FECHASSE O ANO COM ÓTIMOS INDICADORES

PLANTAR INHAME NUNCA FOI TÃO BOM

As chuvas foram um bônus para a produção de inhame no Espírito Santo, que está num crescente e aumentou de 91.221 toneladas em 2019 para 93.287 em 2020. A produtividade manteve-se estável, passando de 27.634 para 27.706 quilos por hectare.

Segundo o extensionista do Incaper de Alfredo Chaves, João Medeiros, além da boa safra, o preço também ficou em alta. “Não tivemos problemas na comercialização, já que o consumo

aumentou. Plantar inhame nunca foi tão bom quanto agora. Acredito que essa melhoria se deve à qualidade do nosso produto, ao clima que ajudou e aos novos mercados que se abriram”, ressalta.

Minas Gerais e Rio de Janeiro são os principais compradores do tubérculo capixaba. “Notamos que a procura foi maior do que a oferta. Esses mercados passaram a comprar mais”, explicou o extensionista, afirmando que a alimentação em casa foi um dos

Municípios mais representativos na produção de inhame em 2019

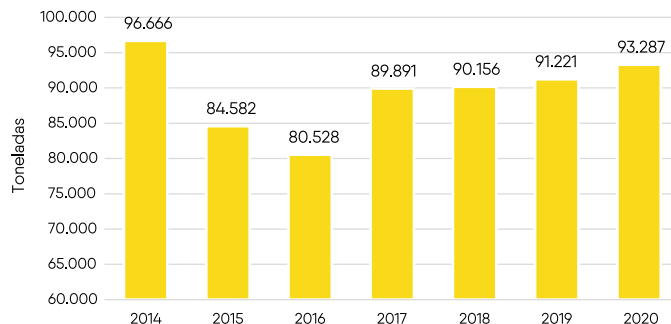
Município	Produção (t)	(%)
Alfredo Chaves	33.334	36,54%
Laranja da Terra	16.940	18,57%
Marechal Floriano	11.025	12,09%
Domingos Martins	6.624	7,26%
Santa Maria de Jetibá	6.000	6,58%
Santa Leopoldina	3.800	4,17%
Muniz Freire	2.277	2,50%
Castelo	1.515	1,66%
Baixo Guandu	1.400	1,53%
Afonso Cláudio	1.299	1,42%
Venda Nova do Imigrante	1.080	1,18%
Itarana	1.020	1,12%
Cachoeiro de Itapemirim	870	0,95%
Vargem Alta	600	0,66%
Brejetuba	440	0,48%
Pancas	430	0,47%
Iconha	405	0,44%
Guarapari	240	0,26%
Água Doce do Norte	225	0,25%
Cariacica	202	0,22%
Ibatiba	200	0,22%
Itaguaçu	200	0,22%
Nova Venécia	160	0,18%
Santa Teresa	150	0,16%
Viana	150	0,16%
Ibitirama	125	0,14%
Conceição do Castelo	102	0,11%
Rio Novo do Sul	100	0,11%
Fundão	90	0,10%
Vila Pavão	75	0,08%
Águia Branca	39	0,04%
Ecoporanga	36	0,04%
Atilio Vivacqua	27	0,03%
Anchieta	21	0,02%
Muqui	20	0,02%
Total	91.221	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do GCEA-ES/IBGE-LSPA de 2019.

fatores que causou mais impacto no aumento da demanda.

Mesmo com a pandemia, que fechou parcialmente bares e restaurantes, tradicionais compradores de inhame, as vendas não pararam. “Os consumidores passaram a procurar o inhame para

Inhame – Produção (t)



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, 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).

fazer a alimentação em suas residências, o que garantiu a demanda pelo produto”, avalia Medeiros.

O Espírito Santo permanece no posto de maior produtor de inhame do país. Em 2019, Alfredo Chaves foi o mais representativo na produção, entregando 33.334 toneladas do tubérculo, ou 36,54% do total. Em seguida, Laranja da Terra, com 16,9 mil toneladas, Marechal Floriano, com 11 mil, Domingos Martins, com 6.600 e Santa Maria de Jetibá, que produziu, no ano, 6.000 toneladas de inhame.

#MERCADO EM EXPANSÃO

O principal mercado do inhame do Espírito Santo ainda é o doméstico. A produção é consumida dentro do próprio Estado e nos vizinhos. Por enquanto, não há exportação do produto, o que pode mudar nos próximos anos. “Já estamos trabalhando na venda para o exterior. Estudamos uma proposta para a exportação para os Estados Unidos”, disse Medeiros.

E nada melhor comprar de quem conhece o assunto. O inhame São Bento, uma das mais cultivadas no Estado e que já ganhou cultivos em várias partes do país, nasceu aqui. Ela foi identificada em 1989 por agricultores locais e foi registrada em 2007 pelo Instituto Capixaba de Pesquisa e Extensão Rural (Incaper). A produtividade da planta é 30% maior do que as demais variedades. Além do São Bento, outras variedades que também tomam conta do solo capixaba: Carolina e Alfredo Chaves. 🌱

**APESAR DA QUEDA
NA PRODUÇÃO,
O CAMARÃO DA
MALÁSIA PERMANECE
EM TERRITÓRIO
CAPIXABA E SE
MOSTRA UMA ÓTIMA
OPÇÃO PARA QUEM
QUER INVESTIR**

NOSSO CAMARÃO RESISTE

A produção do camarão gigante da malásia teve uma ligeira queda em 2019 em relação a 2018. Foram 12.467 toneladas em comparação com as 15.082 do ano anterior. No Espírito Santo há pelo menos quatro larviculturas comerciais, duas localizadas no norte, uma no centro e outra no sul. A larvicultura é a produção de pós-larvas, que precede a de juvenis (berçário) e adultos (crescimento final ou engorda). O Estado recebe ainda, desde a década de 1990, pós-larvas e juvenis de uma empresa do Rio de Janeiro.

Os municípios mais representativos na produção do camarão foram Governador Lindenberg, que respondeu por 56,15% da entrega ao mercado, seguido de Ibirapu (21,66%), Muqui (8,02%) e Santa Leopoldina (4,01%). E há uma queda grande na produção, se a leitura é feita a partir de 2014, quando a produção no Estado chegou aos 67,6 mil quilos.

Mas há um horizonte para os produtores, desde que exista a qualificação de quem vai investir nesse projeto. O professor de Aquicultura do Ifes Alegre, Bruno Preto, explica que a fase de larvicultura é a mais delicada, necessitando de

controle constante dos parâmetros de qualidade da água e da alimentação dos animais.

“As larvas são obtidas a partir de reprodutores (fêmeas ovígeras) e são criadas até atingirem a fase de pós-larvas. O sistema utilizado é de recirculação de água (embora possa ser realizado em sistema aberto, que, no entanto, não é indicado). A água deve ser salobra por conta das características biológicas das larvas dos camarões. Há necessidade de aeração constante. Por isso, é importante que o larvicultor disponha de um gerador de energia elétrica no laboratório de produção”.

Para o desenvolvimento da carcinicultura de água doce no Espírito Santo é importantíssimo que os produtores se profissionalizem, principalmente aqueles que realizam a fase de engorda. A falta de profissionalismo é um grande gargalo para a atividade. Para isso, é importante a capacitação profissional e a assistência técnica especializada.

Muitas pessoas que desejam produzir camarões de água doce não se atentam às condições básicas para a realização da atividade. Uma das principais a ser analisada é a variação da temperatura na região onde a propriedade está localizada.

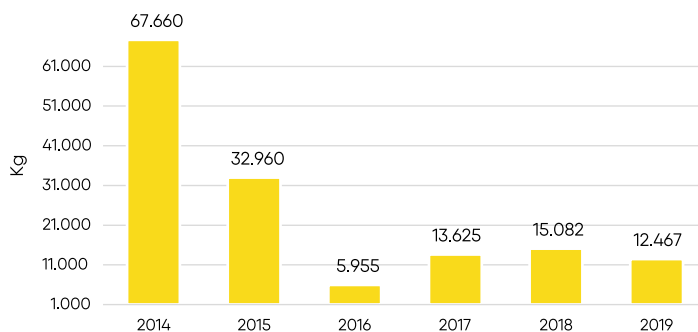
Os camarões crescem “bem” com a temperatura da água ao redor de 28° ou 30°C. De 22° a 28°C os camarões crescem menos, mas ainda crescem. Em temperaturas abaixo de 22°C, os camarões começam a parar de comer, ou seja, não crescem. Temperaturas inferiores a 18° C podem gerar mortalidade. ❄

MAS HÁ UM HORIZONTE PARA OS PRODUTORES, DESDE QUE EXISTA A QUALIFICAÇÃO DE QUEM VAI INVESTIR NESSE PROJETO

Municípios mais representativos na produção de camarão em 2019		
Município	Produção (Kg)	(%)
Governador Lindenberg	7.000	56,15%
Ibirapu	2.700	21,66%
Muqui	1.000	8,02%
Santa Leopoldina	500	4,01%
Itaguaçu	400	3,21%
Marilândia	400	3,21%
Guarapari	275	2,21%
Domingos Martins	190	1,52%
Afonso Cláudio	2	0,02%
Total	12.467	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2019.

Camarão gigante da malásia – Produção (Kg)



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019.



UM BOM ANO PARA OS CAFÉS CAPIXABAS

MESMO COM A PANDEMIA, O MERCADO CAPIXABA DE CAFÉ MOSTRA A FORÇA DO CONILON NA EXPORTAÇÃO E DO ARÁBICA NA QUALIDADE DOS FRUTOS

Foi um ano bom para os cafés capixabas. Foram produzidas 4.477 mil sacas de arábica, o melhor desempenho dos últimos seis anos. A área colhida foi de 156.294 hectares e a produção média foi de 28,64 sacas por hectare. O conilon teve uma produção um pouco menor do que nos anos anteriores, de 9.132 mil sacas, numa área colhida de 243.993 hectares e rendimento médio de 37,43 sacas por hectare.

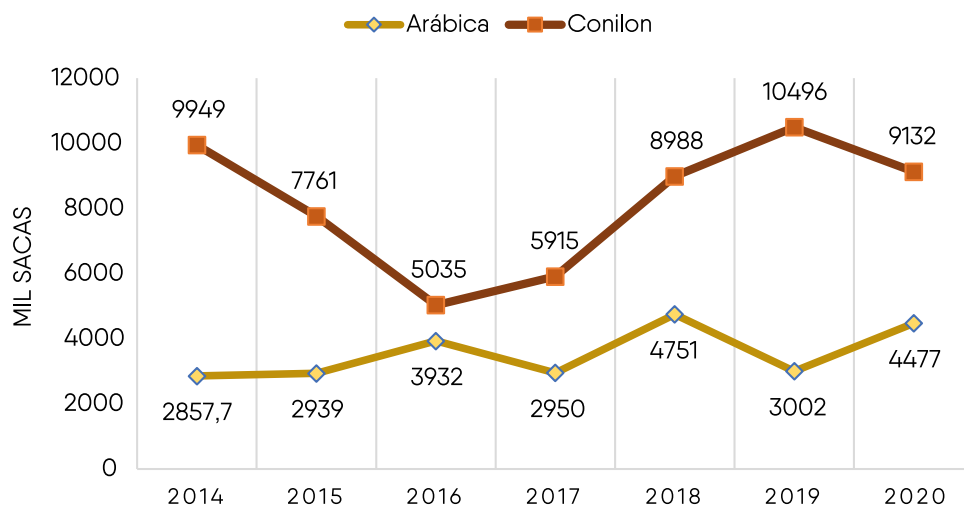
Os maiores produtores de conilon, no Estado, são Rio Bananal, que responde por 7,23% da produção, seguido de Linhares (6,75%), Vila Valério (5,77%) e Jaguaré (5,19%). Quando se fala em arábica, os maiores produtores são Iúna (11,04% da produção capixaba), Brejetuba (10,83%), Ibatiba

(6,62%), Irupi (5,60%) e Afonso Cláudio (5,47%).

Mesmo com a pandemia, o café capixaba gerou bons números no mercado externo. Em setembro de 2020, as exportações de café conilon pelo Espírito Santo registraram recorde histórico para um mês. Foram embarcadas 667.995 sacas de 60 quilos. Depois de passar 28 anos desde o último registro de sua melhor marca, ocorrido em agosto de 1991, o Estado superou, em menos de um ano e meio, seu recorde histórico para um mês: em julho de 2019 e em junho e setembro deste ano.

Segundo Márcio Candido Ferreira, presidente do Centro do Comércio de Café de Vitória (CCCCV), entida-

PRODUÇÃO - ARÁBICA X CONILON



de que reúne os exportadores de café do Espírito Santo, a razão para o bom desempenho sucessivo das exportações de conilon está na valorização do dólar, aliado à maior disponibilidade do grão e à sua competitividade internacional em relação ao “robusta” do Vietnã, maior concorrente do conilon capixaba. Márcio acrescenta que as cotações na Bolsa de Londres, referência para o mercado de conilon, apresentaram preços razoáveis para o produtor rural. “Os números da exportação confirmam nossa previsão do início deste ano de que teremos safra alta, somada a um grande volume de café remanescente da safra anterior”, declara o presidente do CCCV.

#CAFÉS ESPECIAIS

A produção de arábica pode não ter batido recordes de exportação, mas está cada dia mais apostando na venda de produtos de alta qualidade. No período entre 2002 e 2011, por exemplo, exportou-se mais do que foi produzido no Estado. Isso se explica porque a produção das Matas de Minas também foi escoada pelo Porto de Vitória.



RECORDES MENSAIS DE EXPORTAÇÃO DE CONILON

Agosto de 1991

546.769

Julho/2019

600.669

Junho/2020

629.350

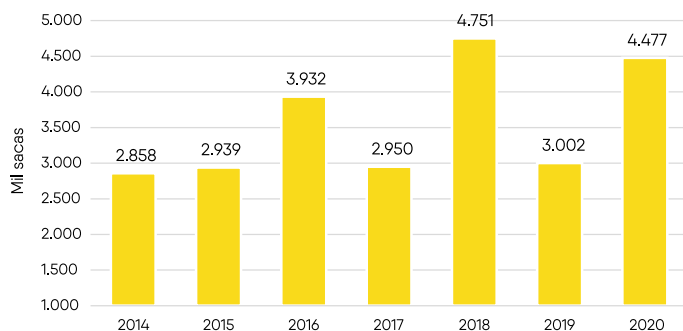
Setembro/2020

667.995

Contudo, desde 2012, observou-se exportação inferior à produção capixaba, mesmo nos anos de safra alta.

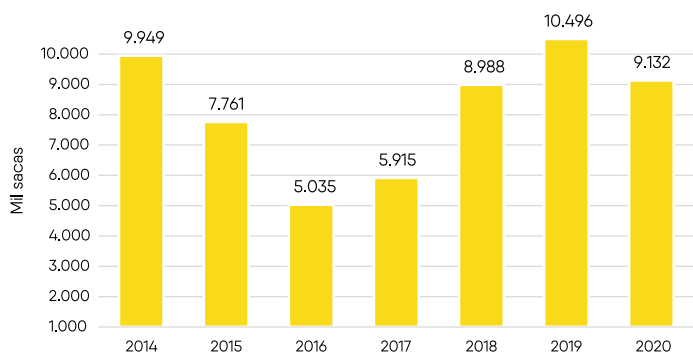
Para Márcio Candido Ferreira, o cenário de baixa exportação de arábica não tira o mérito quando o assunto é café especial. Ele destaca os bons preços praticados para os cafés arábica cereja descascado, variedade em que o Espírito Santo tem posição importante no cenário nacional e internacional, tanto em volume quanto em qualidade superior, fruto da dedicação dos produtores das Montanhas Capixabas nos últimos 20 anos. ☘

Café Arábica – Produção (Mil Sc)



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais da CONAB.

Café Conilon – Produção (Mil Sc)



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais da CONAB.

Municípios mais representativos na produção de café conilon em 2019	
Município	(%)
Rio Bananal	7,23%
Linhares	6,75%
Vila Valério	5,77%
Jaguaré	5,19%
São Mateus	4,79%
Nova Venécia	4,36%
Colatina	4,24%
Governador Lindenberg	3,45%
Pinheiros	3,41%
Pancas	3,30%
Sooretama	3,28%
São Gabriel da Palha	2,99%
Itaguaçu	2,86%
Marilândia	2,85%
Aracruz	2,85%
Castelo	2,35%
Santa Teresa	2,29%
Águia Branca	2,10%
Boa Esperança	1,94%
Fundão	1,77%
São Roque do Canaã	1,72%
Barra de São Francisco	1,69%
São Domingos do Norte	1,69%
Mimoso do Sul	1,67%
Vila Pavão	1,52%
Santa Leopoldina	1,38%
Montanha	1,27%
Afonso Cláudio	1,16%
Muqui	1,13%
Cachoeiro de Itapemirim	1,02%
Vargem Alta	0,90%
Água Doce do Norte	0,78%
Iconha	0,77%
Baixo Guandu	0,76%
Jerônimo Monteiro	0,64%
Ibiraçu	0,62%
Rio Novo do Sul	0,61%
Alto Rio Novo	0,57%
Alegre	0,57%
João Neiva	0,55%
Laranja da Terra	0,54%
Alfredo Chaves	0,52%
Muniz Freire	0,38%
Anchieta	0,36%
Conceição do Castelo	0,35%
Itarana	0,34%
Mantenópolis	0,33%
Serra	0,30%
Pedro Canário	0,29%
Guarapari	0,26%
Conceição da Barra	0,25%
Ecoporanga	0,24%
Atílio Vivacqua	0,22%
Cariacica	0,16%
Ponto Belo	0,13%
Viana	0,13%
Plúma	0,12%
Apiacá	0,08%
Itapemirim	0,07%
São José do Calçado	0,04%
Santa Maria de Jetibá	0,02%
Mucurici	0,02%
Presidente Kennedy	0,02%
Bom Jesus do Norte	0,02%
Domingos Martins	0,02%
Ituna	0,01%
Irupi	0,00%
Total	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2019.

Municípios mais representativos na produção de café arábica em 2019

Município	(%)
Ilúna	11,04%
Brejetuba	10,83%
Ibatiba	6,62%
Irupí	5,60%
Afonso Cláudio	5,47%
Domingos Martins	4,52%
Ibitirama	4,21%
Dores do Rio Preto	3,85%
Guaçuí	3,83%
Mimoso do Sul	3,68%
Muniz Freire	3,53%
Mantenópolis	3,49%
Santa Teresa	3,31%
Vargem Alta	3,25%
Alfredo Chaves	2,67%
Alegre	2,59%
Marechal Floriano	2,31%
Castelo	2,13%
Itarana	1,92%
Divino de São Lourenço	1,83%
Venda Nova do Imigrante	1,63%
Baixo Guandu	1,55%
Conceição do Castelo	1,52%
Itaguaçu	1,30%
Alto Rio Novo	1,16%
Santa Maria de Jetibá	0,99%
Apiacá	0,94%
São José do Calçado	0,88%
Santa Leopoldina	0,61%
São Roque do Canaã	0,60%
Guarapari	0,42%
Água Doce do Norte	0,25%
Muqui	0,22%
Cachoeiro de Itapemirim	0,20%
Colatina	0,16%
Rio Novo do Sul	0,15%
Iconha	0,15%
Bom Jesus do Norte	0,14%
Jerônimo Monteiro	0,13%
Ecoporanga	0,12%
Laranja da Terra	0,07%
Águia Branca	0,04%
Viana	0,03%
João Neiva	0,03%
Cariacica	0,02%
Barra de São Francisco	0,02%
Ibiraçu	0,00%
Total	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2019.

ENTREVISTA LEONARDO MONTEIRO PRESIDENTE DA SELITA

Como é ser presidente da Selita, num momento de pandemia, com tantos desafios?

É uma honra poder servir à Cooperativa, nesta missão que o quadro social me confiou, de presidir a empresa num momento tão desafiador como o que estamos vivendo. A pandemia e os seus impactos na economia aumentam a nossa responsabilidade e exigem decisões rápidas e soluções criativas. Estou seguro de contar com o apoio de um Conselho de Administração alinhado e comprometido. Sinto muito orgulho em dar minha parcela de contribuição para o desenvolvimento da Selita, assim como tantos outros que me antecederam.



O que a Selita faz para fortalecer o sistema cooperativista?

Aqui na Selita nós compreendemos que, de fato, as pessoas são as peças mais importantes do sistema. Então, nos dedicamos a elas. Não tem segredo. Investir nas pessoas! Promover a cooperação, permitir e facilitar a participação. É assim que fortalecemos os nossos vínculos. A Selita realiza um intenso trabalho de organização do quadro social e formação de novas lideranças, comprometidas com o ideal do Cooperativismo.

Como resultado desse investimento, percebemos uma evolução muito grande na visão que o cooperado tem da Cooperativa. Ele acredita no Cooperativismo, percebe a importância da Selita e se sente orgulhoso e privilegiado. Ele sabe que juntos somos mais fortes e aí, os resultados financeiros satisfatórios são a consequência natural desse trabalho sério e dedicado, criando um círculo virtuoso. O Cooperativismo é simples assim!

As sobras de 2020 tiveram um valor diferenciado, mesmo em tempos de pandemia. Qual o motivo e o que isso representa para a Cooperativa?

No exercício de 2020 a Selita apresentou um resultado próximo de R\$ 39,3 milhões. Desse total, 50% (quase R\$ 20 milhões), estão sendo distribuídos entre os sócios: parte em dinheiro, (R\$ 0,10, dez centavos de real) para cada litro de leite entregue no ano, o que representa, aproximadamente, o valor da produção de um mês inteiro. Este resultado financeiro é a consequência de um trabalho sério e responsável, e da união dos cooperados em torno da Cooperativa.

Vale ressaltar que esse montante de recursos entra, imediatamente, no comércio local, em todos os municípios do Estado, levando conforto para os cooperados e contribuindo para a recuperação da economia. Na Selita valorizamos a qualidade de vida das pessoas, em primeiro lugar!



CRÉDITO RURAL E O ENDIVIDAMENTO DOS PRODUTORES CAPIXABAS

Entre os anos de 2014 e 2017, o Espírito Santo enfrentou a maior crise hídrica de sua história. O resultado da falta de chuvas foi uma perda entre 30% e 60% das atividades produtivas agropecuárias, em alguns casos, 100% em todo o o Estado,

segundo levantamento da Federação da Agricultura e Pecuária (Faes). Como efeito cascata, o período de estiagem acarretou outra grave crise: o endividamento dos produtores rurais.

O período de estiagem tirou a capacidade de receita e fez com que os produtores usassem os recursos destinados ao pagamento dos compromissos financeiros para reinvestir no campo e, assim, ter condições de continuar trabalhando. O presidente da Faes, Júlio Rocha, explica que a situação é preocupante e que o endi-

**PERDA TOTAL DE RECURSOS, APLICADOS
NO CRÉDITO RURAL NO ESPÍRITO SANTO,
É DA ORDEM DE R\$ 3,5 BILHÕES EM CINCO ANOS**

vidamento é o maior desafio do produtor rural capixaba na atualidade.

“Um dos maiores desafios dos produtores capixabas é a questão do endividamento do setor. É uma situação muito preocupante. Temos produtores que estão se vendo impossibilitados de continuar na atividade. As correções do endividamento, considerando o valor original para os valores atualizados, foram exageradas de maneira que ensejam até uma discussão judicial. Temos casos de produtores que estão com todo o patrimônio comprometido por causa do endividamento”, diz.

O café, principal produto do campo capixaba, foi também a atividade mais impactada pela estiagem. O cafeicultor de Jaguaré, no norte do Estado, e representante da Faes junto à Comissão Nacional de Agricultura (CNA), Silvano Bizi, afirma que os prejuízos ultrapassam as perdas de produtividade.

“Perdemos produtividade, entre 60, até 100% em alguns casos. Perdemos nossa capacidade financeira, de investimento e de honrar com os compromissos junto às instituições financeiras”, pondera Bizi.

Outro fator, que segundo Bizi, contribuiu para o endividamento dos cafeicultores, foi o baixo preço do café nos anos posteriores ao período de seca. Descapitalizados pela estiagem e queda no preço, os produtores ficaram sem condições de voltar a ter estabilidade financeira. “Quando a chuva chegou e começamos a recuperação dos parques cafeeiros, o mercado de café desabou. Ocorreu uma desvalorização significativa da nossa mercadoria, e o nosso produtor continua descapitalizado, lutando, mas sem se recuperar financeiramente”, conclui.

Ademar Zanotti, diretor da Associação Agricultura Forte, movimento iniciado em 2015 em virtude dos problemas decorrentes da seca, aponta outras consequências do endividamento. “Além de descapitalizados, os produtores estão ficando sem sucessão familiar, perdendo mão de obra no campo, uma vez que os jovens estão abandonando as propriedades e migrando para cidade, e perdendo o valor das propriedades”.

DIVULGAÇÃO



ADEMAR ZANOTTI É O DIRETOR DA ASSOCIAÇÃO AGRICULTURA FORTE, MOVIMENTO INICIADO EM 2015 EM VIRTUDE DOS PROBLEMAS DECORRENTES DA SECA

ANÁLISE DE CRÉDITO RURAL ANOS SAFRA 2014/15 A 2019/20

O engenheiro agrônomo do Incaper e ex-secretário de Agricultura do Espírito Santo, Enio Bergoli, analisou os dados do crédito rural no Estado a partir dos anos safra 2014/15 a 2019/20. As estatísticas mostram uma perda total de recursos aplicados no crédito rural da ordem de R\$ 3,5 bilhões em cinco anos. Segundo

Bergoli, justamente na época que os produtores mais precisavam.

"Mais de R\$ 3,5 bilhões deixaram de ser aplicados em crédito rural nas atividades agropecuárias do Espírito Santo em apenas cinco anos, quando se considera o patamar aplicado no ano-safra 2014/15. Essa retração ocorreu justa-

mente no período em que os agricultores mais necessitavam de recursos, devido à maior seca dos últimos 80 anos", afirma.

Os dados mostram ainda que os recursos aplicados em investimentos, para compra de máquinas e equipamentos, caíram 37% nesse período. Já as operações de crédito realizadas no período tiveram queda de cerca de 60%. Ou seja, o Estado tem 108 mil estabelecimentos rurais. E se antes os recursos chegavam em 50% desses estabelecimentos, hoje não passa dos 25%.

"Um outro efeito foi a queda drástica do número de contratos de crédito rural, que saiu de um patamar de 60,6 mil em 2014/15 para menos de 25 mil operações no último ano-safra, fato que reduziu também a abrangência dessa política pública, que foi disponível apenas para uma pequena parcela dos mais de 108 mil estabelecimentos rurais capixabas", ressalta Bergoli.

As instituições financeiras que mais destinaram recursos para o crédito rural foram o Banco do Brasil,

com 59,55% dos recursos; Sicoob e demais cooperativas, com 20,90% e bancos privados com 14,78%.

O resultado da escassez de crédito se reflete, de acordo com o agrônomo, em atraso na aplicação de novas tecnologias e conhecimentos na produção rural do Espírito Santo, com consequência direta na perda da competitividade dos agricultores capixabas.

Wesley Mendes, presidente do Sindicato Rural de Cachoeiro Itapemirim, com 70% dos associados pecuaristas, endossa o que diz Bergoli.

"Tivemos impactos da seca sim, dificuldades de pagamentos, sim. E assim como os outros setores, não tivemos retomada de crédito nos últimos dois anos. Agora, após a divulgação do Plano Safra deste ano, é que percebo um movimento para retomar os investimentos em infraestrutura, galpões, pastagens e compra de animais. Mas nada parecido com 2011, 2012. Ainda vivemos o impacto da não retomada de crédito em função do endividamento", analisa Mendes.

DIVULGAÇÃO



WESLEY MENDES, PRESIDENTE DO SINDICATO RURAL DE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM



PESQUISA DETALHADA

Recursos totais aplicados nos ciclos 2014/15 a 2019/20

2014/15: R\$ 2,76 bilhões
2015/16: R\$ 2,47 bilhões
2016/17: R\$ 1,70 bilhão
2017/18: R\$ 1,87 bilhão
2018/19: R\$ 2,3 bilhões
2019/20: R\$ 2,12 bilhões

Recursos aplicados em custeio

2014/15: R\$ 1.430,32 milhões
2015/16: R\$ 1.497,74 milhões
2016/17: R\$ 971,65 milhões
2017/18: R\$ 965,64 milhões
2018/19: R\$ 1.077,10 milhões
2019 /20: R\$ 1.136,65 milhões

Recursos aplicados em investimento

2014/15: R\$ 994,73 milhões
2015/16: R\$ 726,67 milhões
2016/17: R\$ 554,24 milhões
2017/18: R\$ 631,94 milhões
2018/19: R\$ 550,33 milhões
2019 /20: R\$ 626,94 milhões

Número de operações de créditos realizados no período

2014/15: 60.339
2015/16: 48.809
2016/17: 31.269
2017/18: 30.136
2018/19: 25.042
2019 /20: 24.927

Número de operações de custeio: caiu 60%

2014/15: 24.248
2015/16: 17.139
2016/17: 13.006
2017/18: 12.011
2018/19: 9.303
2019/20: 9.722

ENTIDADES DO SETOR BUSCAM SOLUÇÃO

Na tentativa de sanar o problema do endividamento e da baixa na oferta de crédito para os produtores, entidades como Faes, Organização das Cooperativas Brasileiras no Espírito Santo (OCB-ES), Federação dos Trabalhadores na Agricultura (Fetaes) e Associação Agricultura Forte buscam alternativas junto aos bancos e o poder público.

Em uma investida conjunta, Faes, OCB-ES e Fetaes, enviaram em novembro de 2019, ao Ministério da Agricultura, documento intitulado “Reivindicação Coletiva do Agronegócio Capixaba”, solicitando juros diferenciados e renegociação das dívidas dos produtores.

Em nota, o Sistema OCB-ES informou que a partir do envio do documento foram obtidos alguns avanços. Entre eles o surgimento de resoluções e novas condições de parcelamento das dívidas e a Lei 13.340, que colocou o parcelamento de juros a 3,5% ao ano para produtores rurais, seus empreendimentos familiares rurais, agroindústrias familiares, cooperativas e associações, para produtores que estão na área da Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste (Sudene), que engloba 28 municípios do Estado, e ajustes nos planos safras.

No entanto, o diretor da Agricultura Forte, Ademir Zanotti, diz que a criação da Lei 13.340 para a área da Sudene permitiu renegociar o prazo de pagamento das dívidas em 12 anos, três de carência e nove para pagar. Porém, quando faz a renegociação, o produtor fica impedido de pegar novos recursos em virtude da classificação de riscos.

“Quando o produtor faz essa renegociação, ele fica incapacitado de pegar novos recursos. Isso porque os bancos aplicam a chamada classificação de risco. Eles avaliam seu capital, em dinheiro, e bens de garantia, mas esse produtor já está endividado e nenhum agente financeiro vai emprestar ou aplicar na agricultura para perder”, avalia Zanotti.

Julio Rocha diz que a Faes tem trabalhado com o apoio do Governo Federal, principalmente do Ministério da Agricultura, mas que com as dificuldades que o país atravessa, a solução não depende apenas do Ministério da Agricultura. “O país vive um momento turbulento e resolver essa situação dos produtores não depende apenas do Ministério da Agricultura, até mais, por exemplo, do Ministério da Economia”, defende.

Entre as demandas da Agricultura Forte para tirar os produtores rurais do vermelho, a secretária executiva da associação, Fernanda Marin, enumera algumas. Entre elas, não tornar o pro-

dutor incapaz de adquirir novos empréstimos; a criação de uma lei federal que torne obrigatório às instituições financeiras renegociarem nos moldes da Lei 13.340 ou um novo modelo da securitização, como adequações de carência de três anos, prazo de pagamento de dez anos e juros de 3,5% ao ano e abrangência a todas as linhas de crédito utilizadas em todas as instituições financeiras que atuam no Espírito Santo.

Ainda segundo a mesma nota, a OCB-ES ressaltou que a pauta está em curso constantemente, “tendo em vista que o objetivo é promover a regularização e a normalização da questão do crédito no Espírito Santo”.

WENDERSON ARAUJO



O PRESIDENTE DA FAES, JULIO ROCHA, AFIRMA QUE A SOLUÇÃO NÃO DEPENDE APENAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.

"QUANDO O PRODUTOR FAZ ESSA RENEGOCIAÇÃO, ELE FICA INCAPACITADO DE PEGAR NOVOS RECURSOS. ISSO PORQUE OS BANCOS APLICAM A CHAMADA CLASSIFICAÇÃO DE RISCO. ELES AVALIAM SEU CAPITAL, EM DINHEIRO, E BENS DE GARANTIA, MAS ESSE PRODUTOR JÁ ESTÁ ENDIVIDADO E NENHUM AGENTE FINANCEIRO VAI EMPRESTAR OU APLICAR NA AGRICULTURA PARA PERDER"

#ADEMAR ZANOTTI



Leia também "Crédito rural: Pode te ajudar ou te enforçar".
Acesse a matéria pelo QR CODE no seu celular

NOVA LEI DO AGRO CRIA AMBIENTE PARA O CRÉDITO

LEANDRO FIDELIS/ARQUIVO SAFRA ES



A Lei 13.986, aprovada em abril de 2020, originada da Medida Provisória 897 de 2019, permite a renegociação das dívidas dos produtores. A chamada “Lei do Agro” traz mudanças importantes para o crédito rural e o financiamento de dívidas e empréstimos para produtores rurais no Brasil.

A nova lei aprimora o ambiente regulatório para a concessão de crédito em três aspectos principais: cria duas novas modalidades de garantia nas operações de financiamento rural (o Fundo Garantidor Solidário-FGS e o Patrimônio Rural em Afetação-PRA); viabiliza a expansão do financiamento ao agronegócio por meio do mercado de capitais, inclusive para a atração de investimentos estrangeiros; e estimula o aumento da competição no mercado de crédito rural ao possibilitar a equalização de juros pelo Tesouro Nacional para qualquer instituição financeira autorizada a operar o crédito rural.

O advogado Gilberto Álvares dos Santos vê com bons olhos a nova Lei do Agro. “O objetivo é criar um ambiente para o crédito. A nova lei traz ferramentas e garantias, e o crédito propriamente dito. O que pode significar uma luz no fim do túnel para as entidades do setor e também para os produtores”, salienta.

Gilberto explica que a lei trouxe, entre outros pontos, o Fundo Garantidor Solidário (FGS), instrumento para garantia mútua de débitos entre produtores, com o objetivo de diminuir as taxas de juros e aumentar a liquidez dos produtores, tanto para dívidas já existentes e renego-

ciadas, como para novas dívidas. Trouxe também, segundo o advogado, a nova Cédula Imobiliária Rural (CIR) que, diferente da anterior, permite ao produtor fracionar a propriedade para diferentes operações de crédito.



ENTENDA

Como era

- A emissão da Cédula do Produtor Rural, CPR, era apenas de produtos;
- A emissão da Cédula do Produtor Rural, CPR, era apenas em real (R\$);
- As garantias dos empréstimos eram feitas apenas por bancos e seguradoras;
- Como garantia do crédito, 100% do imóvel era oferecido como garantia, e estava sujeito a ir a leilão, em caso de não pagamento da dívida;
- Investidor estrangeiro não podia receber o imóvel como garantia para liquidação da dívida.

Como ficou

- Agora, a Cédula do Produtor Rural, CPR, pode ser de produtos, sub-produtos e derivados;
- Foi autorizada a emissão da cédula de produtor rural-CPR em real (R\$), ou com cláusula de variação cambial, a qual também pode ser aplicada no Certificado de Recebíveis do Agronegócio (CRA);
- Agora, o Fundo Garantidor Solidário (FGS), permite formar um grupo para garantir o investimento, integrado por pelo menos dois devedores, um credor, e se tiver, um garantidor, com cotas definidas para cada parte;
- O produtor pode fracionar a propriedade para diferentes operações de crédito, sem comprometer todo imóvel em apenas uma dívida;
- O investidor estrangeiro poderá receber o imóvel como garantia, inclusive em áreas de fronteira.



UMA PAIXÃO CHAMADA CONILON DE QUALIDADE

Sempre que o assunto era café de qualidade, Maria Aparecida Checchin Correia (55) só ouvia falar do arábica e se perguntava: por que não conilon de qualidade? As respostas nunca foram convincentes. O interesse pelo tema ganhou força há

dois anos. Tudo começou quando um turco passou na pastelaria dela, às margens da rodovia 381, que liga São Mateus a Nova Venécia e corta sua propriedade, no primeiro município, procurando conilon de qualidade para comprar.

Na época, Aparecida conta que já produzia pimenta do reino e ofereceu o produto ao estrangeiro, mas ele disse estar em busca apenas de conilon de qualidade. Foi o incentivo para a filha de pecuarista, nascida e criada em fazenda, mas sem nenhum conhecimento na área,

PRODUTORA DE SÃO MATEUS, NO NORTE CAPIXABA, TRANSFORMA ANTIGA FAZENDA DE PECUÁRIA EM LAVOURA DE CAFÉ E LABORATÓRIO PARA PRODUÇÃO DE CONILON DE QUALIDADE



decidir se tornar produtora de conilon de qualidade.

“Não ouvia ninguém falar de conilon de qualidade, e isso me intrigava. Todo mundo me dizia que conilon não tinha qualidade. E eu comecei a questionar: como não dá, se já tem até concurso? Se tem concurso é porque tem alguém fazendo, e dá certo. Quando conhecemos o turco, em busca justamente de conilon de qualidade, decidi eu mesma plantar e produzir”, revela a cafeicultora.

Aparecida deixou para trás a carreira no serviço público e está transformando parte da antiga Fazenda Primavera, que recebeu de herança e rebatizou de Sítio Valdete Correia, em homenagem ao pai, em um laboratório para produção e beneficiamento de café conilon de qualidade. Onde sempre existiu pasto, agora estão 12.700 pés de café, destes 1.318 consorciados com açafraão, e 235 pés de moringa, onde também será plantada pimenta do reino.

Aparecida explica que a moringa plantada em meio ao café faz parte de um experimento. “Quero avaliar e comparar se o café plantado com sombreamento parcial, proporcionado pelos pés de moringa, apresentam melhor qua-

lidade ou diferença no sabor que os expostos 100% ao sol”, comenta. Já o açafraão, segundo a produtora, é uma forma de aproveitar o espaço livre do terreno enquanto as demais cultivares estão em formação.

Além do cuidado na seleção das mudas, todas feitas a partir de clones que já deram bebida boa, outra medida adotada pensando na qualidade dos grãos é a produção limpa. A propriedade caminha para se tornar 100% livre de agrotóxico. No momento, apenas a adubação ainda é feita com adubo convencional.

Caixas de abelha sem ferrão da espécie Uruçu Amarela, instaladas no sítio, garantem a polinização natural das plantas. Já no cafezal não é difícil encontrar joaninhas. Sinal de um ambiente em equilíbrio, diz Maria Aparecida. As joaninhas fazem o controle natural das pragas dos pés de café.

“Produção por produção de café todo mundo já faz. Plantei café para fazer qualidade, não quero ser mais uma produtora de café. Quero investir em qualidade, e quem sabe no futuro produzir cafés especiais”, declara a cafeicultora.

Além da pimenta plantada para aproveitar a moringa usada no experimento, Aparecida tem ainda cerca de 8.300 mil pés de pimenta.

PARADA OBRIGATÓRIA PARA OS APRECIADORES



A primeira colheita de café está prevista para este ano. Mas, enquanto não começa a produção, Maria Aparecida vai aos poucos mudando o ambiente ao redor da lavoura. Se o terreno onde só tinha pastagem agora é ocupado por plantação de café e pimenta, o antigo curral da fazenda, de aproximadamente 130m² e com mais de 30 anos, começa se tornar

o que promete ser uma parada obrigatória para apreciadores, produtores e demais interessados em conilon de qualidade.

Preservando as características do curral, o espaço vai aos poucos se transformando em uma casa de torra e preparo do café para degustação. Um local pensado para palestras, cursos e eventos diversos. Tudo voltado para a disseminação e a comercialização do conilon de qualidade.

“Quero fazer desse local parada obrigatória para apreciadores de bons cafés. Minha ideia é que a pessoa chegue e tome um café torrado e moído na hora, que ela veja e participe do processo. Quem sabe receber grupos de produtores e pesquisadores para conhecer a lavoura, pessoas realmente interessadas no conilon de qualidade”, explica Aparecida.

Além da casa de torra, ainda sem nome certo, Maria Aparecida já construiu a estufa para secagem dos grãos e plantou várias espécies de árvores nativas para sombrear o curral. A intenção é deixar tudo pronto até a colheita para que os testes comecem já com os primeiros grãos colhidos, e aos poucos ir aperfeiçoando todo o processo, desde a colheita até o produto final.

A motivação para toda essa mudança vem do amor pela terra e como forma de preservar o que o pai deixou. “A história do meu pai é muito bonita. O que ele não teve quis fazer para os filhos e conseguiu. Quando herdei parte da fazenda não quis deixar acabar. Quis preservar, por isso, estou transformando o curral, com tudo que tinha, em espaço para o café”, esclarece.

CARTA DE PRINCÍPIOS NORTEIA PRODUTORES EM BUSCA DE QUALIDADE



PRODUTOR DE SOORETAMA, TIAGO CAMILETTI É IDEALIZADOR DE UMA ASSOCIAÇÃO QUE REÚNE CAFEICULTORES DE CONILON DE QUALIDADE

Para ajudar produtores interessados em também produzir conilon de qualidade, Maria Aparecida e Tiago Camiletti, cafeicultor de Sooretama há três anos nesta área, resolveram formar uma associação na região. Diferente das associações convencionais, com estatuto e presidente, o que norteia a associação de produtores de conilon de qualidade é uma carta de princípios.

“Resolvemos reunir pessoas com o mesmo interesse, porém sem tanta burocracia que uma associação normal exige. Por isso optamos pela carta de princípios. Teremos tudo registrado, mas o que orienta o caminho a seguir é a carta de princípios para produzir conilon de qualidade, o nosso objetivo”, salienta Aparecida.

Idealizador do projeto, Tiago Camiletti explica que a associação é uma forma de divulgar o conilon de qualidade e mostrar ser possível fazer. Um dos objetivos é ajudar os cafeicultores, especialmente os pequenos.

“Queremos servir de exemplo, fortalecer essa ideia entre os produtores e ajudar, dar oportunidade aos pequenos que tem vontade de fazer o conilon de qualidade, mas não o conseguem sozinhos. Mostrar ser possível melhorar o valor agregado e ter mais rentabilidade com o café produzido”, comenta Camiletti.

Entre os princípios previstos na carta estão: compromisso com a terra, o meio ambiente e a planta. A previsão é que toda parte legal da associação esteja finalizada no primeiro semestre deste ano.

**ENTRE OS PRINCÍPIOS PREVISTOS NA
CARTA ESTÃO: COMPROMISSO COM A
TERRA, O MEIO AMBIENTE E A PLANTA**



O ANO DAS MONTANHAS NO TOPO DA QUALIDADE

COM A REPERCUSSÃO DO PRÊMIO, OS PIMENTA FECHARAM CONTRATO COM TRÊS CAFETERIAS, SENDO UMA DA CAPITAL E DUAS NA REGIÃO SERRANA

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

Os melhores cafés de 2020 são das montanhas do Espírito Santo. A região prestes a obter o selo de Indicação Geográfica (IG) conquistou três dos principais prêmios para cafés especiais do país: o “*Cup of Excellence- Brazil 2020*”, pela primeira vez nas mãos de um produtor de Venda Nova do Imigrante; o “*Coffee of the Year*” (“Melhor Café do Ano”), com Marechal Floriano, além do Concurso Florada Premiada, voltado às mulheres, com uma produtora de Afonso Cláudio.

O cafeicultor Luiz Ricardo Bozzi Pimenta de Sousa (20), do Sítio Escondida, em Venda Nova, fecha o

ano, literalmente, colhendo todos os frutos da dedicação à qualidade. Depois da vitória no “Cup”, os grãos de nota 90,03 produzidos pelo jovem foram arrematados pelo maior lance no leilão realizado pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA) em parceria com a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (Apex-Brasil) e a *Alliance for Coffee Excellence* (ACE).

Dividido em dois lotes, a primeira fração recebeu o equivalente a *R\$ 26,7 mil por saca (US\$ 40/lb-peso ou US\$ 5.291,20) e a segunda *R\$ 25,9 mil/saca (US\$ 38,9/lb-peso ou US\$

5.145,69), totalizando mais de R\$ 100 mil o lote de arábica especial em valor bruto, ainda sujeito à dedução do imposto.

Com formação em técnico agrícola, Luiz Ricardo é debutante na competição e vem de uma família cafeeira de pequenos produtores dedicados há anos ao cultivo de cafés descascados nas montanhas capixabas. “Uma conquista muito grande porque a gente sabe o tamanho do ‘Cup’ e a importância de o pequeno agricultor familiar conseguir chegar ao topo. Todos são capazes na nossa região de alcançar a vitória da forma mais simples possível”, declarou.

Apesar de a cafeicultura vir desde o berço, esse café campeão poderia nunca ter surgido, já que o pai, José Luiz Pimenta, desejava outros caminhos para os três filhos, sugerindo que outra profissão poderia ser melhor para Luiz Ricardo e os irmãos Luiz Henrique e José Luiz.

“Nosso pai realmente não queria que a gente permanecesse na propriedade, porque ele não desejava para nós o enfrentamento de todas as dificuldades e desafios quando se trabalha com a cafeicultura, quando se é agricultor. Ele entendia que poderíamos buscar carreira como médico, advogado ou veterinário”, conta Luiz Ricardo.

Mas o ingresso do irmão, em 2010, no Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes), campus de Venda Nova do Imigrante (ES), terra natal dos Pimenta, mudou completamente o futuro da família. “No Ifes, Luiz Henrique teve contato com o professor Lucas Louzada, que começou a transmitir muitos conhecimentos sobre cafeicultura, provas de degustação, a questão da qualidade e

“NOSSE PAI REALMENTE NÃO QUERIA QUE A GENTE PERMANECESSE NA PROPRIEDADE, PORQUE ELE NÃO DESEJAVA PARA NÓS O ENFRENTAMENTO DE TODAS AS DIFICULDADES E DESAFIOS QUANDO SE TRABALHA COM A CAFEICULTURA, QUANDO SE É AGRICULTOR. ELE ENTENDIA QUE PODERÍAMOS BUSCAR CARREIRA COMO MÉDICO, ADVOGADO OU VETERINÁRIO”

#LUIZ RICARDO

dos cafés especiais. Isso fez com que ele começasse a se apaixonar pelo ramo e despertasse um interesse muito grande pela atividade”, conta o irmão.

Já o curso técnico em agropecuária despertou em Luiz Ricardo a paixão por plantas, cultivares e solo. “Na escola, seguimos um princípio da agricultura orgânica, sustentabilidade, agroecologia. Isso fez com que eu me apaixonasse pelo setor e quisesse trazer algo diferente e melhor para dentro da propriedade. Foi através desse entusiasmo que começamos o desenvolvimento dos nossos cafés”, explica.

O “*Cup of Excellence- Brazil 2020*” teve outros vitoriosos das montanhas do Espírito Santo. Eduardo Tozi (Sítio Floresta, em Castelo) ficou com o 4º lugar e Jeremias Braga (Sítio Braga, em Afonso Cláudio), com o 8º no ranking dos 30 cafés mais especiais do Brasil.

DE OURO ATÉ NO NOME

Sempre muito aguardado entre os concursos de qualidade, o “*Coffee of the Year 2020*” anunciou os vencedores durante a transmissão on-line da Semana Internacional do Café (SIC). Depois de um histórico de vitórias consecutivas do Caparaó na categoria Arábica, as Montanhas do Espírito

Santo chegaram ao lugar mais alto do pódio com o café da família Douro.

A cafeicultura já está presente na quarta geração dos moradores da localidade de Victor Hugo, zona rural de Marechal Floriano. A família é composta pelo casal Estevão Denizart Douro e Maria da Penha



DIVULGAÇÃO

Dias e pelos filhos Thiago e Denizart Dias Douro, que inscreveu as amostras. O café Douro conquistou o paladar dos jurados, alcançando a pontuação de 89.79.

A Fazenda Douro Cafés Especiais produz café há cerca de 70 anos na região. Conta com aproximadamente 10 hectares de café arábica cultivado em altitude de 950 a 1.050m.

Na edição 38 da Revista Safra ES, de junho/julho 2019, mostramos como a família Douro se destaca em qualidade, inclusive investindo em microtorrefação.

“A premiação valoriza não só nós produtores, mas toda a região aqui de Marechal Floriano e das montanhas. O prêmio nos dá muita visibilidade de compradores e reconhecimento do nosso trabalho. O Incaper sempre esteve presente dando incentivo, prestando assessoria e orientação técnica para melhorarmos a produção e o cultivo”, ressaltou Thiago Douro.

Além do 1º lugar na categoria Arábica, o Espírito Santo ficou em 2º lugar na categoria Canéfora. Na categoria Fermentação Induzida Canéfora, também foi obtido o 2º lugar. Os cafés capixabas conquistaram ainda o pódio com o 3º lugar no Arábica, além dos 4º e 5º lugares no Canéfora.

"A PREMIAÇÃO VALORIZA NÃO SÓ NÓS PRODUTORES, MAS TODA A REGIÃO AQUI DE MARECHAL FLORIANO E DAS MONTANHAS. O PRÊMIO NOS DÁ MUITA VISIBILIDADE DE COMPRADORES E RECONHECIMENTO DO NOSSO TRABALHO. O INCAPER SEMPRE ESTEVE PRESENTE DANDO INCENTIVO, PRESTANDO ACESSORIA E ORIENTAÇÃO TÉCNICA PARA MELHORARMOS A PRODUÇÃO E O CULTIVO"

#THIAGO DOURO.

VITÓRIA COM ‘RARO MICROLOTE’ PRODUZIDO POR VIA ÚMIDA

Dezembro marcou a primeira vitória feminina do ano que consagrou as Montanhas do Espírito Santo nos concursos de qualidade de café nacionais. A cafeicultora Sueli Schwanz de Souza, do Sítio Alto Pontões, em Afonso Cláudio, foi campeã da categoria Via Úmida com "raro microlote" de 90,85 pontos no 3º Concurso Florada Premiada, promovido pelo Grupo 3 Corações, que reconhece e valoriza a cafeicultura feminina.

“Para mim foi fantástico ter meu trabalho reconhecido depois de tanto esforço e dedicação. Ser campeã deste concurso, em que disputei com mais de 950 produtoras de todo o Brasil, foi mágico, espetacular, uma grande vitória na minha vida”, declarou a vencedora.

O Grupo 3 Corações acredita no trabalho das mulheres cafeicultoras e, por isso, criou um projeto exclusivo para elas, o Projeto Florada. Tal iniciativa tem como principais objetivos: dar visibilidade ao trabalho realizado, e para isso conta com a parceria da Aliança Internacional das Mulheres do Café (IWCA); e oferecer acesso às melhores práticas na produção de cafés especiais através da plataforma de capacitação gratuita Florada Educa.

Como parte do projeto, é realizado o Concurso Florada Premiada, em parceria com a BSCA (Associação Brasileira de Cafés Especiais), que visa reconhecer e valorizar os Raros Microlotes cultivados por elas. As premiações são abrangentes e inclusivas, seguindo o forte pilar de inclusão do Projeto, visto que ao todo o Grupo 3 Corações abriu as portas para comercializar mais de 300 microlotes com cafeicultoras de todas as regiões produtoras de café 100% arábica do Brasil.

Nesta edição, os prêmios somaram R\$100 mil em dinheiro e uma viagem por sete dias em missão técnica para as campeãs de cada categoria com destino à Colômbia e com direito a acompanhante; compra dos lotes até pelo dobro da cotação; embalagens personalizadas



com a história de cada cafeicultora através de fotos, vídeos e até assinatura de cada uma delas e, por fim, as grandes campeãs também terão em breve seus Microlotes à venda em um e-commerce exclusivo para cada uma via www.mercafe.com.br.

**"FOI FANTÁSTICO TER MEU
TRABALHO RECONHECIDO
DEPOIS DE TANTO ESFORÇO E
DEDICAÇÃO. SER CAMPEÃ DESSE
CONCURSO, EM QUE DISPUTEI
COM MAIS DE 950 PRODUTORAS
DE TODO O BRASIL, FOI MÁGICO,
ESPETACULAR, UMA GRANDE
VITÓRIA NA MINHA VIDA"**

#SUELI SCHWANZ DE SOUZA



DEPOIS DE DUAS VITÓRIAS
CONSECUTIVAS NA SIC,
LUIZ CLAUDIO DE SOUZA,
DE MUQUI, FECHA ANO COM
CINCO NOVOS TÍTULOS
E AGUARDA SONHADA
CERTIFICAÇÃO ORGÂNICA

O 'CAFEICULTOR DO ANO' NO CAMINHO DA SUSTENTABILIDADE



LUIZ CLAUDIO COM O NETO PEDRO SOUZA (FILHO DO TASSIO) E A MULHER, NEUSA MARIA DA SILVA DE SOUZA

Desde o reconhecimento da qualidade do conilon, o nome de Luiz Claudio de Souza, de Muqui, na região sul, passou a figurar como exemplo de produção de excelência da espécie no Espírito Santo e no Brasil. O cafeicultor venceu por dois anos consecutivos (2018 e 2019) o “Coffee of the Year” (Melhor Café do Ano), na Semana Internacional do Café (SIC), e fecha 2020 com cinco novos títulos dentre estaduais (2) e nacionais (3). Sem dúvida, o capixaba Luiz Claudio é o “Cafeicultor do Ano”.

O último trimestre foi uma avalanche de conquistas para o proprietário do Sítio Grãos de Ouro e sócio-fundador da Cooperativa dos Cafeicultores do Sul do Estado do Espírito Santo (Cafesul). Em outubro, ele venceu o 6º Torneio do Melhor Café Fairtrade do Brasil – “Taza Dorada Brasil”, na categoria para microlotes de conilon.

Realizado pela Coordenadora Latino-Americana e do Caribe de Pequenos Produtores e Trabalhadores do Comércio Justo (Clac), em parceria com a Associação das Organizações de Produtores Fairtrade do Brasil (BRFair), o torneio contou com o apoio das organizações BSCA, Minasul e ITC. O objetivo principal é contribuir para a promoção dos cafés de Comércio Justo Fairtrade nos níveis nacional e internacional, incentivando a abertura de mercados para o produto (Café Fairtrade) e favorecendo a agregação de valor e distribuição de

renda por meio da produção e comercialização de cafés de qualidade, oriundos de processos sustentáveis de produção.

Em novembro não teve para ninguém. Mais uma vez Luiz Claudio de Souza ficou entre os cinco melhores cafés conilon do país com o vice-campeonato na SIC 2020. Trinta amostras de todo o país disputaram a final. Outros dois capixabas subiram ao pódio, mas este ano quem ganhou foi uma amostra da Bahia.

O mês foi de vitória também no 16º Concurso Nacional Abic de Qualidade do Café-Origens do Brasil (Safrá 2019), promovido pela Associação Brasileira da Indústria de Café. Luiz Claudio venceu com 7,7 pontos, maior nota atingida na origem “Conilon Capixaba”. Na ocasião, 15 origens brasileiras foram premiadas.

E dezembro confirmou 2020 como o ano do cafeicultor muquiense. Luiz Claudio faturou dois primeiros lugares do Prêmio Cafés Especiais do Espírito Santo: na categoria Conilon Qualidade, com café de pontuação 86,54; e na categoria Conilon Sustentabilidade, com 93,06 pontos. O total da premiação em dinheiro foi de R\$ 30 mil na edição do concurso promovido pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) e Secretaria da Agricultura (Seag). O objetivo é reconhecer e premiar a produção de cafés especiais produzidos de forma sustentável no Espírito Santo.

TRADIÇÃO, TECNOLOGIA E COOPERATIVISMO ANDAM LADO A LADO

E qual é o segredo desse sucesso? A cafeicultura baseada no tripé tradição x tecnologia x cooperativismo é o diferencial da produção de conilon especial no Sítio Grãos de Ouro. Nas palavras do campeão, é um trabalho movido a “amor e paixão, aliado à dedicação, perseverança, observação” com um objetivo: produzir café de qualidade superior para promover o café conilon e conquistar novos consumidores.

A tradição na cafeicultura vem de gerações na família Souza. “Nós gostamos do café, se tornou uma paixão”, diz Luiz Claudio. Com o apoio dos filhos, Talles (gerente Operacional e

degustador da Cafesul) e Tassio (extensionista do escritório do Incaper em Muqui), a propriedade, na localidade de Morgado e com acesso pela rodovia ES-289, se abriu às novas tecnologias. “A tradição associada às novas tecnologias disponíveis pelos órgãos de pesquisa, principalmente o Incaper, vem contribuindo muito para a evolução da produção, principalmente da qualidade”, afirma o cafeicultor.

Segundo Luiz Claudio, os dois filhos também são apaixonados por café, o que faz grande diferença. “Eles gostam do que fazem e estão aprimorando os conhecimentos acadêmicos, se especializando em qualidade de café. Com

O CAFÉ SE TORNOU A PAIXÃO
EM COMUM PARA TALLES, LUIZ
CLAUDIO E TASSIO



isso, acabam contribuindo com toda a região”, diz.

Apesar de a tradição sustentar os negócios da família, o “Cafeicultor do Ano” garante não ter criado resistência para novidades. “Nunca resisti às novas tecnologias, pois acredito no novo. Existe a pesquisa a nosso favor. E se quisermos evolução, temos que colocá-la em prática. É por isto que nosso café está sendo cada vez mais procurado e valorizado”, ressaltou Luiz Claudio de Souza.

Para o filho do meio, Talles, a propriedade da família é um laboratório a céu aberto. “Nós conseguimos colocar em prática nosso conhecimento. Nosso pai sempre permitiu e acreditou nas práticas de produção e pós-colheita que levamos para o sítio. O segredo da vitória é acreditar na pesquisa, colocá-la em prática e fazer tudo com amor e carinho”, diz o degustador.

O irmão caçula, Tássio, contribui por meio das avaliações sensoriais que permitem encontrar lotes superiores e moldar o sistema de trabalho para melhorar os perfis dos cafés, pontos de colheita, manejo de secagem e implantação de variedades melhoradas. “Foram as inserções feitas na propriedade que proporcionaram evoluir aspectos sensoriais dos lotes. A resistência inicial foi a dúvida se era ou não possível obter

cafés superiores. À medida que inserimos técnicas e os resultados foram aparecendo na xícara, veio a confiança e a quebra da resistência. Mas partiu do pai o interesse em fazer café especial”, diz o extensionista do Incaper.

Ainda na avaliação de Tássio, a tradição traz a persistência e a determinação na cafeicultura, enquanto a tecnologia aplicada facilita obter os resultados almejados. “A colheita, o pós-colheita e a secagem nos possibilitam alcançar incríveis sabores e aromas. São fatores que, juntamente com as variedades melhoradas, são determinantes para a construção de um café especial”.

A família credita à Cafesul a abertura de mercados para os cafés especiais do Sítio Grãos de Ouro. “A cooperativa é um importante canal de comercialização, pois garante excelentes preços, traduzidos em ganhos econômicos e satisfação para toda a família”, declara o patriarca.

“O cooperativismo contribui para os pequenos produtores terem acesso a todas as inovações tecnológicas, tanto de mercado quanto na orientação técnica para a produção”, sustenta Talles. Tássio completa: “O cooperativismo abre portas para acessar mercados que valorizam este trabalho e que agregam valor aos cafés com aromas e sabores especiais”, diz.

COMÉRCIO DE **CAFÉ 100% ORGÂNICO** A PARTIR DE 2022

Além de continuar o trabalho de qualidade superior, o trio vai converter toda a produção de conilon para orgânico em 2021. Os processos começaram em 2018 com suporte do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar-ES) e da Cafesul. A expectativa é a conquista da certificação IBD, a maior para orgânicos da América Latina, no próximo ano, para comercializar a produção como 100% orgânica a partir de 2022.

De acordo com Luiz Claudio de Souza, mais uma vez a Cafesul mostra sua importância ao firmar parceria com o Senar para prestar consultoria em cafeicultura orgânica aos produtores. O selo do IBD vem confirmar a primazia da famí-

lia com a sustentabilidade, quesito já reconhecido com a vitória na categoria específica do Prêmio Cafés Especiais do Espírito Santo e no Torneio Fairtrade.

A transformação do sistema de produção atual em orgânico, afirma Tássio, vem por conta da busca por qualidade de vida da família. “Existe uma grande procura por cafés conilon orgânicos no mercado externo e isso motiva as adequações, sempre fazendo um link entre sistema de produção e qualidade da bebida. Nossa meta é alcançar a certificação orgânica para acessar esses mercados, para que o conilon possa romper fronteiras, carregando aromas e sabores da nossa terra”. ☕



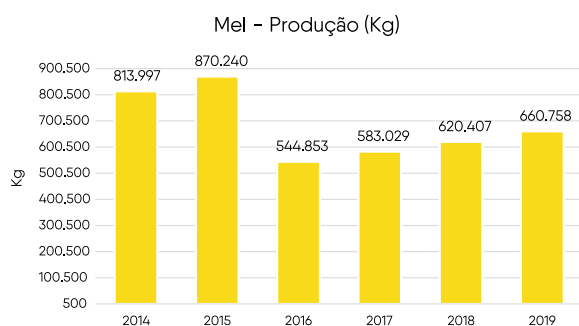
AS ABELHAS NÃO PARAM!

A produção de mel tem se consolidado no Espírito Santo. Em 2019, a produção ficou em 660 mil kg de mel, um pouco acima da consolidada em 2018, quando os produtores entregaram 620 mil kg ao mercado. Ainda longe do ápice de 2015, quando a produção foi de 870 mil kg, a cultura vem num crescente desde 2016, quando foram produ-

zidos 544 mil quilos de mel em solo capixaba. A produção média chega aos 30 kg por mês e envolve cerca de 1,2 mil produtores, sendo que 250 deles já estão organizados em associações.

A produção está presente em todas as regiões capixabas, sendo que os maiores produtores, em 2019, foram Fundão (80 mil kg), Marechal Floriano (77 mil kg) e Aracruz (55 mil kg). Há produção expressiva também em São Mateus, Domingos Martins, São Domingos do Norte e Colatina. No país, são 243 espécies de abelhas sem ferrão registradas e

PRODUÇÃO DE MEL NO ESPÍRITO SANTO SE CONSOLIDA E VEM CRESCENDO ANO A ANO



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019.

42 delas aparecem no Espírito Santo, três delas mais comumente criadas: jataí, urucu amarela e urucu capixaba.

A percepção é que a tanto a apicultura, que é a produção de mel com a abelha africanizada, quanto a meliponicultura, que é a abelha sem ferrão, estão se consolidando. No Estado, temos um comitê da apicultura e meliponicultura; a Federação está atuante e temos a Associação de Meliponicultura do Espírito Santo”, explicou Alex Fabian Rabelo Teixeira, extensionista do Incaper em Linhares.

E a organização é uma forma de alavancar vendas e fazer o setor crescer ainda mais, segundo Teixeira. Há apicultores que estão se organizando para conseguir as inspeções municipais e estaduais. Está sendo buscado, também, um selo de origem geográfica para nosso mel, tudo isso está sendo estudado.

Um dos passos que devem ser tomados, segundo Teixeira, é o investimento na apicultura migratória. “Temos boas floradas de café e eucalipto. E a apicultura migratória é aquela que o apicultor se desloca para os locais de florada. Por exemplo, temos uma boa florada no norte, então é hora de transportar essas colmeias para o local. A produção de mel, dessa forma, dura o ano todo”, explica.

Essa forma de produção, segundo ele, é um ganha-ganha. “O café, por exemplo, tem a polinização feita pelo vento. Mas a abelha no local aumenta a produção em até 30%, tanto o arábica quanto o conilon. É uma área a ser explorada, essa área de fazer polinização direcionada. Há alguns cafeicultores que pagam para colocar colônia na plantação deles. É um setor que deveria crescer”. ☘

Municípios mais representativos na produção de mel em 2019		
Município	Produção (Kg)	(%)
Fundão	80.000	12,11%
Marechal Floriano	77.000	11,65%
Aracruz	55.000	8,32%
São Mateus	50.850	7,70%
Domingos Martins	46.000	6,96%
São Domingos do Norte	32.000	4,84%
Colatina	30.000	4,54%
Viana	26.000	3,93%
Santa Teresa	20.000	3,03%
São Gabriel da Palha	18.400	2,78%
Pancas	16.000	2,42%
Ibiraçu	15.600	2,36%
Boa Esperança	13.200	2,00%
Águia Branca	11.000	1,66%
Conceição da Barra	10.800	1,63%
Venda Nova do Imigrante	10.000	1,51%
Vila Velha	10.000	1,51%
Jaguaré	9.820	1,49%
Guaçuí	9.400	1,42%
Alto Rio Novo	9.000	1,36%
Laranja da Terra	7.140	1,08%
Linhares	6.300	0,95%
Governador Lindenberg	5.900	0,89%
Divino de São Lourenço	5.800	0,88%
Dores do Rio Preto	5.500	0,83%
Santa Maria de Jetibá	5.220	0,79%
Afonso Cláudio	5.100	0,77%
Cachoeiro de Itapemirim	5.000	0,76%
Ibatiba	4.800	0,73%
Muniz Freire	4.600	0,70%
Ecoporanga	4.500	0,68%
Rio Bananal	4.300	0,65%
Muqui	4.000	0,61%
Nova Venécia	3.850	0,58%
Iúna	3.600	0,54%
Conceição do Castelo	3.000	0,45%
Itaguaçu	2.576	0,39%
Água Doce do Norte	2.000	0,30%
Castelo	2.000	0,30%
Mantenópolis	2.000	0,30%
Vila Valério	1.950	0,30%
São Roque do Canaã	1.660	0,25%
Cariacica	1.610	0,24%
Alfredo Chaves	1.600	0,24%
Guarapari	1.600	0,24%
Rio Novo do Sul	1.600	0,24%
Ibitirama	1.400	0,21%
Serra	1.200	0,18%
Vila Pavão	1.158	0,18%
Baixo Guandu	1.020	0,15%
Mimoso do Sul	1.020	0,15%
Barra de São Francisco	1.000	0,15%
Santa Leopoldina	1.000	0,15%
Vargem Alta	1.000	0,15%
Pinheiros	837	0,13%
Irupí	620	0,09%
Itapemirim	580	0,09%
Pedro Canário	580	0,09%
Anchieta	480	0,07%
Iconha	400	0,06%
Piúma	360	0,05%
Alegre	280	0,04%
Itarana	250	0,04%
Bom Jesus do Norte	95	0,01%
Marataizes	70	0,01%
São José do Calçado	70	0,01%
Montanha	62	0,01%
Total	660.758	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2019.



ENQUANTO AS FLORES DE CORTE TIVERAM QUEDA DE ATÉ 90% DURANTE A FASE MAIS DURA DA CRISE NA SAÚDE, AS PLANTAS EM VASOS SALVARAM AS CONTAS DOS PRODUTORES

AS SUCULENTAS VENCERAM A PANDEMIA

A recuperação da floricultura de corte será lenta no Espírito Santo. Dependente direto dos eventos, o setor viu as vendas despencarem com a paralisação de casamentos, festas e shows durante os meses mais duros da pandemia no Espírito Santo. A perda para o setor de corte, até Finados, foi de 90% da produção, estima a extensionista do Inca-per em Guaçuí, Márcia Varela.

“Não ocorreram eventos, nem mesmo os pequenos. As igrejas só faziam transmissões pela internet, não compravam flores para a decoração. Os agricultores com quem tive contato disseram que praticamente pararam de comercializar. Até quem conseguiu se manter nas feiras teve problemas, já que as pessoas priorizavam a compra de alimentos a flores”, explica.

Se há um lado positivo nisso tudo é que as flores de corte mais comuns no Espírito Santo são de plantas rústicas. “Então foi feita uma poda, para a limpeza, mas as plantas continuam lá, sendo preparadas para a próxima safra”, conta.

Se o período mais drástico da pandemia foi duro para os floricultores, em novembro a situação mudou um pouco. “Pequenos eventos têm acontecido”, disse Márcia Varela.

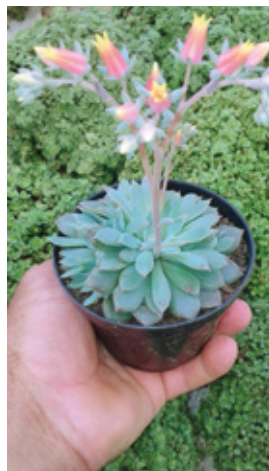
#VASOS DE VIDA

Se as flores de corte tiveram um desempenho desastroso durante a pandemia, o mesmo não se pode falar das plantas envasadas. “Elas continuaram com o mercado bem equilibrado, não teve tanta queda. Floriculturas e supermercados absorveram essa demanda. São Paulo sentiu muito o baque da pandemia e é nosso principal fornecedor. Para dar uma ideia, 80% das flores vendidas no Estado vem de Holambra. Por lá, ocorreu uma queda grande na distribuição, os fornecedores não estavam circulando com a mercadoria. Então as floriculturas começaram a comprar vasos dos produtores regionais”.

A mudança do comportamento provocado pelo “fique em casa” também mexeu com o mercado de plantas em vasos. “Quem ficou em isolamento, para ter uma atividade, começou a mexer com plantas, então as de vaso conquistaram esse novo mercado. Isso tudo fez com que as suculentas, que são plantas de fácil manejo, salvassem o mercado da floricultura e fizessem as vendas aumentar, de 20% a 30%, no segmento de envasados. 🌱

O QUE SE PLANTA POR AQUI

As plantas mais comuns cultivadas em solo capixaba são: roseiras, crisântemos, gérberas, lisianthus, gipsófila, antúrios, bastão do imperador, copos de leite e helicônia.



“O mercado de flores foi, realmente, muito atingido pela pandemia do coronavírus e o ano de 2020 foi muito difícil para o setor. As perdas para quem atua na área de eventos e festas, com decoração e ornamentação, arranjos, buquês e flores de corte foram muito grandes, porque essas atividades praticamente pararam. Porém, pelo fato de as pessoas ficarem isoladas, elas quiseram cuidar mais das suas casas e criar espaços mais harmoniosos. Com isso, as vendas de plantas de vasos para interiores, plantas de pequeno porte como cactos, suculentas, mini rosas, mini antúrios, kalanchoe, calandivas, hortênsias e orquídeas foram espécies que tiveram um aumento, em alguns casos, de até 200%.”

CLENILSON CÉSAR BARBOSA,
PRODUTOR RURAL, PRESIDENTE DA SULCAFLOR
- ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE FLORES E
PLANTAS ORNAMENTAIS DA REGIÃO SUL/CAPARAÓ.

GRUPO VITTIA APONTA CRESCIMENTO EM 2020 NO MERCADO CAPIXABA E EXALTA DEFENSIVOS BIOLÓGICOS

"Com relação a desenvolvimento de mercado e comercialização de produtos destinados à agricultura, sejam eles fertilizantes, organomineral, nutrição foliar ou biodefensivos, nós estamos tendo um crescimento muito expressivo a cada ano, haja vista que atualmente temos a maior fábrica de biodefensivos da América Latina.

Neste ano de 2020, nós tivemos um crescimento muito expressivo dentro da regional Espírito Santo e Minas Gerais. As vendas na linha de fertilizantes organominerais atingiram um crescimento em torno de 30%, e as da linha de biodefensivos, os defensivos biológicos, um patamar bem mais alto, até porque é uma linha de produtos que estamos iniciando no mercado e a nossa empresa é relativamente nova.

A linha de biodefensivos é um caminho sem volta e a tendência é só crescer. O mundo inteiro acredita nesse segmento porque se trata de um produto que tem uma eficiência muito grande no controle de pragas e doenças das plantas e que também protege a vida e a saúde do produtor, pois não agride o meio ambiente e a sua eficácia é muito grande.

O Grupo Vittia vem investindo a cada ano em muita



tecnologia, exatamente na parte de nutrição, controle de pragas e doenças das plantas e fertilidade do solo, e por isso tem obtido um crescimento tão vertiginoso, não só na regional capixaba e mineira, mas no Cerrado brasileiro e nos países em que temos parcerias, para onde exportamos nossos produtos. ⚙️

— **Daniel Arruda, Gerente regional MG/ES/RJ**

ROTA ESTRATÉGICA AGROALIMENTAR 2035

Qual o futuro desejado para o setor agroalimentar no Espírito Santo?

O projeto Rota Estratégica Agroalimentar 2035 tem essa resposta. Desenvolvido em 2019, com a participação de empresários, acadêmicos e instituições governamentais, apresenta o Espírito Santo como uma futura referência em sistemas agroalimentares, com produtos competitivos e de alto valor agregado.

Para o alcance dessa visão de futuro foi construído o Roadmap Agroalimentar com ações de curto, médio e longo prazo referentes ao poder público, empresários de toda cadeia produtiva, às instituições de pesquisas e entidades não governamentais.

Juntos podemos impulsionar o desenvolvimento Agroalimentar no Espírito Santo.

portaldaindustria-es.com.br



Acesse o Roadmap completo e conheça as ações





RESILIÊNCIA E PERSISTÊNCIA DOS PRODUTORES COM USO DE TECNOLOGIAS TRANSFORMARAM DESAFIOS EM OPORTUNIDADES PARA O CACAU CAPIXABA.

O CACAU CAPIXABA REVIVE A PLENO SOL

A produção de cacau no Espírito Santo apresentou uma leve alta em 2020 e chegou às 11.283 toneladas. Com uma área colhida de 17.187 hectares, o rendimento médio da planta foi de 656 kg por hectare. O principal produtor capixaba é, de longe, Linhares, que respondeu por

73,9% do que foi posto no mercado, seguido de Rio Bananal (4,62%) e São Mateus (4,16%).

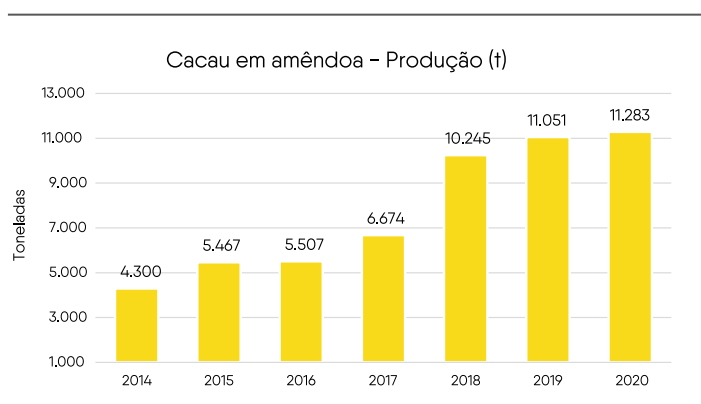
Linhares se manteve firme na produção, mesmo passando por muitos reveses ao longo dos anos. A terra do cacau quase perdeu o posto para a doença conhecida como vassoura de bruxa, um fungo que dizimou as lavouras no início dos anos 2000. O município, que chegou a produzir 14 mil toneladas da amêndoa por ano, viu essa produção despencar. Em 2014, por exemplo, foram colhidos pouco mais de 4,3 toneladas. Com as lavouras devastadas, muitos produtores

A PRODUÇÃO, QUE JÁ FOI DIZIMADA PELA VASSOURA DE BRUXA, GANHA NOVAS FORMAS DE MANEJO E MECANIZAÇÃO DAS LAVOURAS

Municípios mais representativos na produção de cacau em 2019		
Município	Produção (t)	(%)
Linhares	8.167	73,90%
Rio Bananal	511	4,62%
São Mateus	460	4,16%
Colatina	406	3,67%
Marilândia	165	1,49%
Águia Branca	142	1,28%
Pancas	126	1,14%
Governador Lindenberg	125	1,13%
João Neiva	93	0,84%
Santa Teresa	82	0,74%
Aracruz	81	0,73%
Sooretama	63	0,57%
Nova Venécia	60	0,54%
Guarapari	57	0,52%
São Gabriel da Palha	54	0,49%
Vila Valério	52	0,47%
São Domingos do Norte	48	0,43%
Ibiraçu	40	0,36%
Jaguaré	39	0,35%
Anchieta	30	0,27%
Conceição da Barra	27	0,24%
Pinheiros	23	0,21%
Iconha	22	0,20%
Alfredo Chaves	21	0,19%
Fundão	20	0,18%
São Roque do Canaã	15	0,14%
Boa Esperança	14	0,13%
Ecoporanga	14	0,13%
Itaguaçu	13	0,12%
Itarana	13	0,12%
Rio Novo do Sul	12	0,11%
Santa Maria de Jetibá	10	0,09%
Baixo Guandu	8	0,07%
Barra de São Francisco	8	0,07%
Santa Leopoldina	7	0,06%
Cachoeiro de Itapemirim	6	0,05%
Piúma	3	0,03%
Serra	3	0,03%
Vila Pavão	3	0,03%
Água Doce do Norte	2	0,02%
Laranja da Terra	2	0,02%
Viana	2	0,02%
Afonso Cláudio	1	0,01%
Cariacica	1	0,01%
Total	11.051	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2019.

venderam as propriedades, outros abandonaram e alguns enfrentaram o desafio de recomeçar. Mais



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM 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).

que isso, de se reinventar. A natureza comemorou a resiliência e a produtividade voltou a crescer.

O presidente da Associação dos Cacaucultores do Espírito Santo (Acau), Mauro Rossoni Junior, diz que Linhares cresce positivamente, tanto numericamente, quanto em modernização dos plantios e qualidade das amêndoas. “Linhares vem crescendo em uma vertente muito positiva. Após todos os problemas que tivemos com a vassoura de bruxa e os períodos de seca, os agricultores entenderam que é preciso fazer uma produção moderna, com irrigação, mudas de qualidade e vários outros pontos, inclusive para produzir com qualidade. Linhares está se tornando referência no cenário nacional e internacional com os prêmios de qualidade que vem ganhando. As expectativas são muito boas”, garante Rossoni.

Um exemplo é a produção de cacau a pleno sol, modelo de plantio adotado fora da região de Mata Atlântica após o aparecimento da vassoura de bruxa. Em 2011, o empresário e pecuarista Vanderlei Ceolin, que já produzia cacau na região do Baixo Rio Doce no sistema de cabruca, resolveu transformar a Fazenda Três Lagoas, tradicionalmente voltada para pecuária, em produtora de cacau plantado a pleno sol.

“Vanderlei entendeu, após várias pesquisas, que o futuro do cacau passa pelo cacau a pleno sol. A maior diferença é a produtividade por planta. O cacau a pleno sol produz mais. Outra diferença significativa é o manejo da lavoura, principalmente pela possibilidade de maior mecanização dos processos. A pulverização das plantas por exemplo, e a implantação de irrigação ficam prejudicadas no sistema de cabruca pela complexidade que é trabalhar embaixo da mata”, comenta Haroldo D’el Rey, diretor do Grupo MVC, do qual a Fazenda Três Lagoas faz parte. 🌱

MORANGO NAS ALTURAS



ANO A ANO OS AGRICULTORES CAPIXABAS VEEM
NO CULTIVO SEMI-HIDROPÔNICO UMA ALTERNATIVA
VIÁVEL PARA ALAVANCAR A PRODUÇÃO

O morango capixaba deixou o solo e partiu para o cultivo semi-hidropônico. O sistema, que começa a ganhar força na região serrana do Espírito Santo, principal produtora do Estado, utiliza bancadas entre 60 e 80 cm de altura, dependendo do terreno. A cada novo plantio, renova-se o substrato, que segura a umidade dos pés de morango por mais tempo.

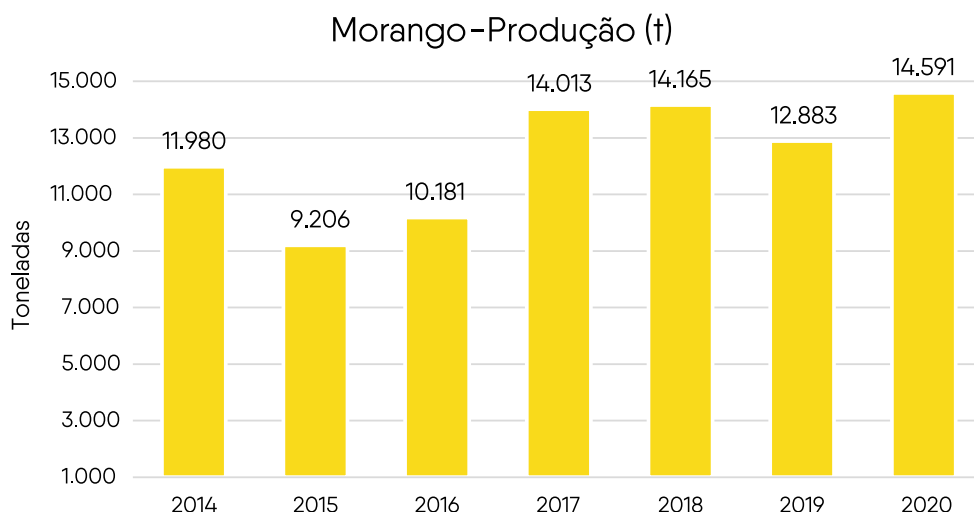
E tudo indica que a mistura entre “plantar no chão” e utilizar a nova forma de cultivo tem gerado, literalmente, bons frutos. Em 2020, a produção foi recorde e alcançou as 14.591 toneladas, a melhor colheita dos últimos anos. A produtividade alcançou mais de 50 mil kg por hectare e a área colhida aumentou para 291 hectares, contra 260 em 2019.

“Os produtores estão usando mais o cultivo semi-hidropônico e, ao que parece, o cultivo em campo aberto tende a diminuir. Santa Maria de Jetibá já tem vários produtores que adotaram a técnica”, ressalta o pesquisador do Incaper, Hélio Costa.

Não é à toa que o município de Santa Maria de Jetibá está à frente. Maior produtor em 2019, foi responsável por 64,58% da produção capixaba, bem à frente de Domingos Martins, que respondeu por 10,71% da produção, Castelo (6,99%) e Venda Nova do Imigrante (4,97%).

Municípios mais representativos na produção de morango em 2019		
Município	Produção (t)	(%)
Santa Maria de Jetibá	8.320	64,58%
Domingos Martins	1.380	10,71%
Castelo	900	6,99%
Venda Nova do Imigrante	640	4,97%
Afonso Cláudio	625	4,85%
Muniz Freire	350	2,72%
Dores do Rio Preto	150	1,16%
Divino de São Lourenço	100	0,78%
Vargem Alta	90	0,70%
Alfredo Chaves	70	0,54%
Ibitirama	50	0,39%
Lúna	50	0,39%
Irupi	48	0,37%
Marechal Floriano	40	0,31%
Itarana	38	0,29%
Guaçuí	22	0,17%
Brejetuba	10	0,08%
Total	12.883	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do GCEA-ES/IBGE-LSPA de 2019.



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, 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).

Com as chuvas que assolaram o Espírito Santo em janeiro, a produção de tomate foi diretamente impactada. As intempéries foram responsáveis por parte na queda da produção, que caiu para 150,9 mil toneladas, abaixo das 163,9 mil toneladas de 2019. A área colhida em um ano e outro foi praticamente a mesma (2.583 hectares em 2019 contra 2.605 hectares no ano seguinte), mas a produtividade não foi tão alta: 57.942 kg por hectare em 2020 contra 63.470 kg do ano anterior.

Mesmo com os preços mais altos em alguns meses – ocorreram várias oscilações durante o ano, muitas por conta da sazonalidade – nem sempre o bolso do produtor teve o lucro esperado. “Tivemos uma alta nos insumos na casa dos 20%. O produtor está desanimado sim, mas ainda está tentando plantar”, explica Vanderlei Cesconetti, produtor, presidente da Associação dos Produtores de Tomate das Montanhas Capixabas e um dos diretores da Comissão Nacional de Tomate de Mesa junto ao Instituto Brasileiro de Horticultura (Ibrahort).

**AS CHUVAS
DE JANEIRO
E A ALTA DOS
INSUMOS
INFLUENCIARAM
A PRODUÇÃO,
QUE TEVE QUEDA
NO ANO**

**MESMO COM
INTEMPÉRIES, O
TOMATE REINA NO ES**

Essa alta, segundo o pesquisador do Incaper, Hércio Costa, pode fazer com que os pequenos produtores busquem outras culturas para as pró-

ximas safras. “A área plantada, para 2021, pode ter uma redução. Os insumos estão caros, especialmente o adubo”, avalia.

Mas certamente o produtor de tomate não vai entregar a lavoura. Plantação tradicional no solo capixaba, o Estado já chegou a produzir mais de 188 mil toneladas do fruto no ano de 2014. De lá pra cá, a melhor safra foi em 2018, com 175 mil toneladas do produto saindo das lavouras. Os municípios mais representativos no cultivo são: Afonso Cláudio, que responde por 15,66% da produção, Domingos Martins (11,59%), Muniz Freire (10,7%) e Santa Maria de Jetibá (10,06%).

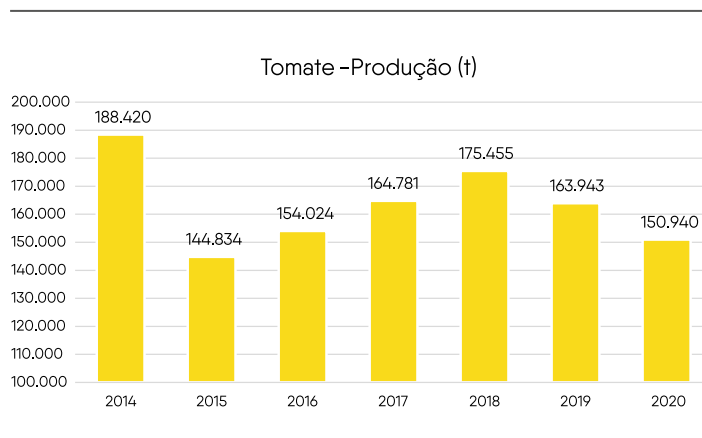
Municípios mais representativos na produção de tomate em 2019		
Município	Produção (t)	(%)
Afonso Cláudio	25.667	15,66%
Domingos Martins	19.000	11,59%
Muniz Freire	17.550	10,70%
Santa Maria de Jetibá	16.500	10,06%
Alfredo Chaves	15.037	9,17%
Venda Nova do Imigrante	12.000	7,32%
Santa Teresa	8.400	5,12%
Castelo	6.890	4,20%
Laranja da Terra	4.747	2,90%
Ibatiba	3.978	2,43%
Brejetuba	3.900	2,38%
Aracruz	3.067	1,87%
Santa Leopoldina	2.700	1,65%
Vargem Alta	2.500	1,52%
Itarana	2.010	1,23%
Cachoeiro de Itapemirim	2.000	1,22%
Marechal Floriano	2.000	1,22%
Conceição do Castelo	1.995	1,22%
Guaçuí	1.980	1,21%
São Roque do Canaã	1.750	1,07%
Iúna	1.600	0,98%
Irupi	1.590	0,97%
Sooretama	1.200	0,73%
Água Doce do Norte	1.000	0,61%
Itaguaçu	900	0,55%
Mantenópolis	900	0,55%
Ibitirama	650	0,40%
Baixo Guandu	576	0,35%
Presidente Kennedy	525	0,32%
Montanha	434	0,26%
Apiacá	200	0,12%
Pinheiros	195	0,12%
Nova Venécia	120	0,07%
Atilio Vivacqua	118	0,07%
São Mateus	110	0,07%
Guarapari	80	0,05%
Boa Esperança	50	0,03%
Cariacica	24	0,01%
Total	163.943	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2019.

#TOMATE NA ESTUFA

Os produtores estão buscando novas opções para incrementar mais o molho de tomate e a salada dos capixabas. O cultivo em estufas, ainda tímido, vem se mostrando uma nova opção para quem quer investir na cultura. A maior proteção e climatização em um ambiente controlado faz com que os frutos sejam mais uniformes, o que é bastante apreciado no mercado.

“Alguns produtores têm feito plantio em estufas mas, perante o total produzido no Estado, ainda é uma área de plantação muito pequena. Há viabilidade nessa forma de cultivo, mas para um tomate diferenciado, um grape, cereja, tomate de penca, tomate amarelo. Para o tomate de mesa, não é muito viável”, explica Cesconetti. 🌱



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM 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).

UM ANO POUCO GENTIL PARA O AZEITE CAPIXABA

CULTURA RECENTE NO
ESPÍRITO SANTO,
A OLIVICULTURA
AINDA LUTA POR
SEU LUGAR AO SOL



O ano de 2020 não foi gentil com as oliveiras capixabas. A cultura é jovem no Estado. Começou de forma tímida em 2012, com 40 plantas em uma unidade de observação em Alto Caldeirão, Santa Teresa. A ideia ganhou força a partir de 2015 e a produção se espalhou por 15 cidades capixabas. Mas algumas intempéries atrasaram o que parecia o início de uma série de boas novas.

A primeira safra do Estado, prevista para março de 2021, ainda não tem local fixo para virar azeite. A agroindústria para produção só deve operar a partir de janeiro de 2022, em Santa Teresa. Essa é a data prevista pela Secretaria de Estado da Agricultura (Seag), que apoia financeiramente o projeto, após reunião virtual em agosto de 2020 com representantes da prefeitura, do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) e da Associação dos Olivicultores (Olives).

“O objetivo é ter o projeto adequado às necessidades dos produtores e perfeitamente entendido e aprovado pelos órgãos do governo. Estamos confiantes e percebendo o compromisso do governo com o projeto da olivicultura no Espírito Santo. Estamos trabalhando agora na busca de soluções”, declarou, na ocasião, o presidente da Olives, Marco Aurélio de Castro.

Um outro problema, agora nas lavouras, acendeu o sinal de alerta dos produtores. Uma das variedades da bactéria *Xylella fastidiosa*, conhecida por causar doenças na citricultura, foi detectada em amostras de oliveiras cultivadas na região serrana do Espírito Santo. Os testes foram realizados nos laboratórios do Centro Avançado de Pesquisa de Citros Sylvio Moreira, ligado ao Instituto Agrônomo de Campinas (IAC).

O Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) vem acompanhando o problema e afirma não registrar novos casos desde novembro de 2019. Porém, os produtores devem ficar atentos à doença para evitar prejuízos porque a patologia não tem cura. ❁

CACHAÇA COM SOTAQUE CAPIXABA



ESPÍRITO SANTO SE CONSOLIDA COMO O TERCEIRO ESTADO COM MAIS PRODUTORES DA BEBIDA

O Espírito Santo é o terceiro Estado com mais estabelecimentos produtores de cachaça do país, segundo dados da publicação "A cachaça no Brasil 2020", do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), com 62 alambiques registrados. O Estado só fica atrás de Minas Gerais, que conta com 375 locais produtores, e São Paulo, com 126.

São Roque do Canaã é o segundo município do Brasil com mais produtores de cachaça. Ainda segundo o levantamento, a densidade cachaceira em São Roque é de uma fábrica para cada 1.242 moradores. A cidade também é a 9ª no ranking nacional em número de marcas, um total de 50. Não à toa São Roque é considerada a Capital Estadual da Cachaça.

No mesmo levantamento, que considerou apenas registros ativos até 2019, o município de Domingos Martins figura em 9º lugar, com seis estabelecimentos.

No registro de fábricas de aguardente, o Estado aparece em 5º lugar no Brasil, com 24 empreendimentos, com destaque para Castelo e Cachoeiro de Itapemirim. Os municípios capixabas ocupam a 3ª e a 5ª posição, respectivamente, no ranking.

#PINGA SABOR CHOCOLATE

A fabricação da cachaça ganhou novos sabores no Espírito Santo. O profissional de Tecnologia da Informação (TI), André Scampini, um apaixonado pela fabricação de destilados, viu na produção de cacau do sogro uma grande oportunidade de em-

preendedorismo: uma aguardente feita a partir das sobras de cacau.

E essa ideia une empreendedorismo e sustentabilidade, já que apenas parte do fruto é aproveitada para a produção da matéria-prima do chocolate: a amêndoa de cacau.

“Os produtores de cacau tinham uma demanda por melhor aproveitamento do fruto, do qual somente a amêndoa era utilizada na produção do chocolate. Foi quando resolvi aproveitar meus conhecimentos na fabricação de destilados e fazer algumas experiências que resultassem em um produto de qualidade e, ao mesmo tempo, visasse a sustentabilidade”, explica Scampini.

A aguardente de cacau, batizada de Cacahuatl (“suco amargo” em Asteca), teve amostras enviadas para os EUA, Portugal, Bélgica, Suíça, e participou como convidada de três feiras na Alemanha. Atualmente, sua produção é terceirizada por um alambique em Linhares, e está disponível no mercado desde o mês de novembro, inclusive no exterior, de onde já tem pedidos de importação. “A exportação de um produto que une tradição local, tecnologia e sustentabilidade é um importante passo para alavancar a economia brasileira, ainda mais em um cenário de instabilidade econômica gerado pela pandemia”, complementa o empreendedor capixaba.

Além de ser sustentável e agregar alto valor ao produto final, a produção da aguardente criou novas oportunidades de renda para os trabalhadores rurais da plantação de cacau. “A parte do fruto que antes era dispensada, hoje é vendida pelo trabalhador rural e seus familiares para ser utilizada como matéria prima da aguardente, gerando um ganho na economia local e na sustentabilidade, devido ao melhor aproveitamento do fruto e menor desperdício. No final, ganham o meio ambiente e a economia de Linhares”, finaliza. ☘

O PROFISSIONAL DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO (TI), ANDRÉ SCAMPINI, UM APAIXONADO PELA FABRICAÇÃO DE DESTILADOS





O MAMÃO VENCEU

O mamão capixaba experimenta altos e baixos. Mas, em tempos de pandemia e dólar alto, o fruto foi uma bela surpresa para os produtores. A produção atingiu as 439 mil

toneladas, acima das 403 mil toneladas de 2019, que já havia sido um bom ano para o cultivo. O rendimento médio foi de mais de 60 mil quilos por hectare e a área colhida também aumentou de 6,8 para 7,3 hectares.

Os municípios maiores produtores capixabas são Pinheiros, que responde por 24,30% do que foi colocado no mercado, seguido de Pedro Canário (15,37%) e Linhares

COM O DÓLAR ALTO EM 2020, O CULTIVO DO FRUTO PROSPEROU NO NORTE CAPIXABA

(14,88%). Já o maior exportador é Linhares, que escoar também parte da produção da Bahia, Estado maior produtor do Brasil.

“O Espírito Santo é o segundo maior produtor e é o maior exportador do país. Com o dólar alto, os agricultores apostam mais no cultivo, há um estímulo para cuidar das lavouras”, avalia o pesquisador do Incaper, Renan Batista Queiroz.

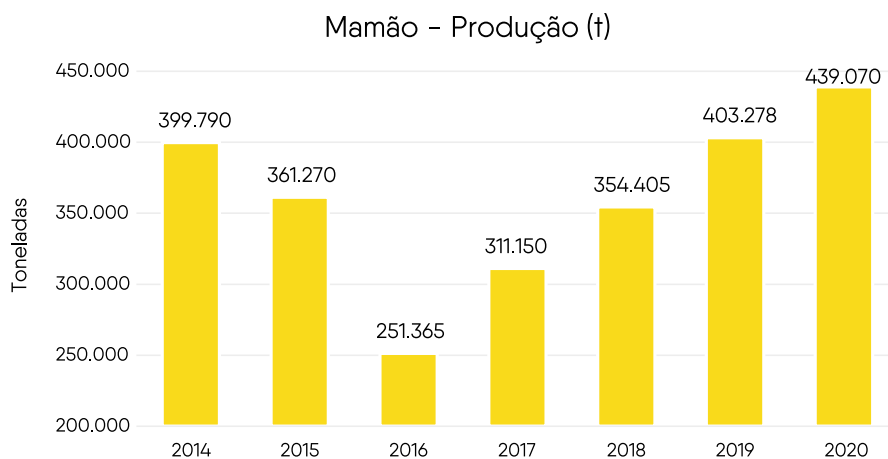
Esse domínio sobre o que a lavoura produz é reflexo de anos de trabalho no manejo das plantas. Na prática, se o agricultor observa que há demanda no mercado, ele investe na plantação e obtém muitos e bons frutos. “Os produtores conseguem fazer esse trabalho pois já conhecem bem como trabalhar com as plantas”, salienta Queiroz.

Um mamoeiro produz por, aproximadamente dois anos. Mas não é uma cultura fácil, pois há muitas pragas e doenças que podem devastar a plantação. O cuidado nutricional é importantíssimo, assim como a forma de colheita dos frutos e o manejo no pós-colheita. Então, para que valha a pena colocar os frutos no mercado, é preciso ter bom preço.

“Por exemplo, quando o preço de mercado está muito baixo, não compensa fazer a adubação, pois o valor gasto nos insumos não retorna para o produtor. Já com o dólar alto, vale a pena adubar mais, manter a roça por mais tempo. Compensa”, finaliza Queiroz. ❀

Municípios mais representativos na produção de mamão em 2019		
Município	Produção (t)	(%)
Pinheiros	98.000	24,30%
Pedro Canário	62.000	15,37%
Linhares	60.000	14,88%
Montanha	38.500	9,55%
São Mateus	36.000	8,93%
Sooretama	27.200	6,74%
Jaguaré	20.800	5,16%
Vila Valério	14.000	3,47%
Aracruz	13.000	3,22%
Ponto Belo	9.360	2,32%
Boa Esperança	7.800	1,93%
Conceição da Barra	4.000	0,99%
Itaguaçu	3.500	0,87%
Presidente Kennedy	2.400	0,60%
Rio Bananal	2.100	0,52%
Mucurici	1.250	0,31%
Nova Venécia	832	0,21%
Itarana	600	0,15%
Vila Pavão	600	0,15%
São Roque do Canaã	560	0,14%
Baixo Guandu	396	0,10%
Santa Teresa	160	0,04%
Afonso Cláudio	150	0,04%
Domingos Martins	60	0,01%
Cariacica	10	0,00%
Total	403.278	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2019



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM 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 ESPÍRITO DO VINHO

CAPIXABAS ESTÃO NO TOPO DO RANKING COMO OS MAIORES CONSUMIDORES DE VINHO DO PAÍS

O Espírito Santo está no topo do ranking dos maiores consumidores de vinho do país. Uma pesquisa de 2018, a mais recente realizada pela Ideal Consulting em parceria com a Pró-Vinho, aponta que o capixaba consome, por ano, o equivalente a oito garrafas de 750 ml, ou 6,2 litros da bebida. O consumo no Estado é mais alto do que em outros - que intuitivamente estariam no primeiro lugar - como Rio Grande do Sul (5,46 litros), Rio de Janeiro (4,29 litros) e São Paulo (2,7 litros).

Os números da pesquisa são antigos e podem não refletir o que aconteceu durante o isolamento social exigido pela pandemia do novo coronavírus, em 2020. No entanto, uma outra pesquisa da mesma consultoria apontou que durante o período da crise na saúde, o consumo do produto aumentou em todo país.

Somente no primeiro semestre do ano, a soma das importações e dos rótulos brasileiros totalizou os 200 milhões de litros, um aumento de 27,8%

em relação ao mesmo período de 2019. Em junho, mês em que o inverno já está configurado nas terras tupiniquins, foram comercializados 60 milhões de litros da bebida.

O consumo per capita é ainda maior quando se analisa apenas os dados do segundo trimestre de 2020. De abril a junho, foi de 2,81 litros por habitante maior de 18 anos, aumento de 39% na comparação com o mesmo período de 2019. Observando apenas o consumo da quarentena, o

aumento foi ainda mais substancial, de 72% em relação ao ano anterior.

O vinho de mesa, elaborado com variedades de uvas não viníferas, lidera esse crescimento. Comparando os primeiros trimestres de 2019 e 2020, o aumento do volume comercializado foi de 39%, ou 45 milhões de litros. A alta mais expressiva ocorreu nos vinhos finos brasileiros, de 50%. Os importados também não ficaram atrás e tiveram aumento de 8% no consumo, chegando aos 10 milhões de litros.

VINHO DE SANTA TERESA **VALE OURO**

O vinho capixaba está em outro patamar. O vinho Tabocas Cabernet Sauvignon (safra 2017), produzido no Vale do Tabocas, em Santa Teresa, Região Serrana do Espírito Santo, ganhou a medalha de ouro no concurso “*Wines of Brazil Awards 2020*”, realizado pela Vini Bra Expo, no Rio de Janeiro.

A bebida premiada tem passagem por barril de madeira de jequitibá-rosa - árvore símbolo do Espírito Santo -, oriunda de floresta caída na Amazônia, mais conhecido como seru.

O concurso premia os melhores do ano em cada campo de atuação do vinho brasileiro. Ao todo foram 2.048 rótulos inscritos.

Com 13 anos de atividade, a Vinícola Tabocas, dos sócios Divanir Zotelli, Sandro Salvador e Vinicius Corbellini, é pioneira na produção do fino Cabernet Sauvignon em terras capixabas e também a primeira a conquistar o ouro nacional.

“Com muita satisfação a gente ganhou este concurso. A safra 2017 foi difícil, pois na colheita invernal em agosto fez muito frio com chuva intermitente. Mas a gente conduziu com dedicação e conseguimos um ganho de vinho. Foi um ano atípico, com safra diferente das outras, mas deu um grande resultado. Na característica final do vinho, 85% é da matéria-prima, o que se pode fazer na adega é muito pouco”, relata Corbellini.

Para o sócio, a medalha consolida o trabalho na vinícola e coloca o Estado em destaque nacional

e “potencial produtor de vinho de alta qualidade e excelência”. “Com insistência estamos obtendo bons resultados”, diz.

Em 2019, na mesma competição nacional, a Vinícola Tabocas conquistou duas medalhas de prata com vinhos da safra 2014. De acordo com Corbellini, a diferença é que neste ano foi utilizada madeira brasileira certificada.

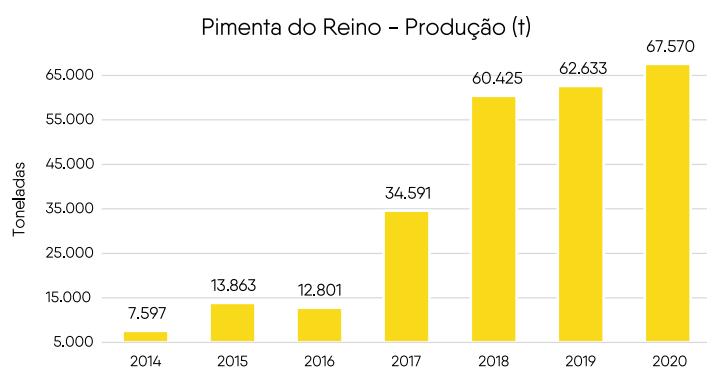
“É o primeiro Cabernet Sauvignon do mundo maturado em madeira de jequitibá-rosa e a conquistar uma medalha com maturação neste tipo de madeira”, finaliza. ✿





ESTADO CADA VEZ MAIS APIMENTADO

A PRODUÇÃO DE PIMENTA-DO-REINO NO ESPÍRITO SANTO EM 2020, CHEGOU A QUASE 68 MIL TONELADAS



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM 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).

A pimenta-do-reino no Espírito Santo vem num crescente desde 2014. Em 2017, o primeiro salto de produtividade, quando passou de 12,8 mil toneladas para as mais de 34 mil toneladas de grãos. De lá para cá, a safra só aumentou, chegando as 67,5 mil toneladas em 2020.

A área colhida também experimentou um aumento significativo nos três últimos anos. Passou de 9,7 mil hectares para mais de 17 mil. O rendimento médio é estável, fechando 2020 em 3,9 mil quilos por hectares.

O norte do Espírito Santo é, disparado, a região que mais joga grãos no mercado. A lista dos maiores produtores é encabeçada por São Mateus, que responde por 33,98% da produção capixaba, em seguida Jaguaré (12,44%) e Vila Valério (9,28%). Essas cidades são, também, as maiores produtoras do país.

“O Espírito Santo já se tornou o principal produtor nacional de pimenta-do-reino, ultrapassando o Pará. Entre os motivos do sucesso do cultivo estão a competência dos produtores capixabas, que são excelentes em cultivos intensivos, além das condições climáticas muito boas, especialmente em sistemas irrigados. Temos muitas horas de sol e uma umidade relativa do ar adequada ao desenvolvimento dos frutos, mesmo que ocorram adversidades climáticas em alguns momentos”, explicou Lúcio Arantes, pesquisador do Incaper.

Além de o cultivo da pimenta ter se consolidado no Espírito Santo, a qualidade dos grãos tem chamado atenção do mercado. No final de 2019, a produção de pimenta-do-reino do Espírito Santo teve o pedido de reconhecimento da Indicação de Procedência “Norte do Espírito Santo” aprovada pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). Essa é a primeira Indicação Geográfica da pimenta-do-reino no Brasil.

Essa certificação é reflexo da qualidade da pimenta capixaba, que melhora ano a ano. Tanto o Incaper quanto as cooperativas disseminaram a importância de se obter um produto de qualidade. Concomitante a isso, há ações para se obter um produto mais limpo, livre de contaminação, de fungos e impurezas e bem beneficiado para o mercado internacional. Hoje, nossos maiores compradores no mercado externo são, basicamente, Estados Unidos e Alemanha”, avalia.

Se a chegada do novo coronavírus teve algum impacto na produção? “Não notamos. O agro, de forma geral, funcionou, mesmo com alguns problemas por conta da pandemia. Ocorreram, claro, alguns problemas pontuais, mas não perdemos produção por isso e não deixamos de fazer vendas. A demanda da pimenta é mais ou menos constante, é importante tanto na alimentação quanto na indústria de fármacos”, finaliza Arantes. 🌱

Municípios mais representativos na produção de pimenta-do-reino em 2019		
Município	Produção (t)	(%)
São Mateus	21.285	33,98%
Jaguaré	7.790	12,44%
Vila Valério	5.813	9,28%
Rio Bananal	4.950	7,90%
Nova Venécia	4.118	6,57%
Sooretama	3.000	4,79%
Conceição da Barra	2.407	3,84%
São Gabriel da Palha	2.400	3,83%
Boa Esperança	2.240	3,58%
Pinheiros	1.900	3,03%
Linhares	1.375	2,20%
Pedro Canário	1.240	1,98%
Governador Lindenberg	520	0,83%
Marilândia	400	0,64%
Vila Pavão	388	0,62%
Montanha	384	0,61%
São Domingos do Norte	360	0,57%
Aracruz	318	0,51%
Ponto Belo	304	0,49%
Águia Branca	246	0,39%
Ecoporanga	195	0,31%
Barra de São Francisco	174	0,28%
Pancas	150	0,24%
Mantenópolis	105	0,17%
Colatina	75	0,12%
Serra	65	0,10%
Fundão	56	0,09%
Água Doce do Norte	45	0,07%
Guarapari	40	0,06%
Itarana	39	0,06%
São Roque do Canaã	39	0,06%
Mucurici	30	0,05%
Itapemirim	25	0,04%
Santa Teresa	25	0,04%
Alto Rio Novo	23	0,04%
Ibiraçu	23	0,04%
Baixo Guandu	15	0,02%
Itaguaçu	15	0,02%
Presidente Kennedy	10	0,02%
Anchieta	9	0,01%
Laranja da Terra	8	0,01%
Afonso Cláudio	6	0,01%
Santa Leopoldina	6	0,01%
Viana	6	0,01%
Muqui	5	0,01%
Bom Jesus do Norte	4	0,01%
Piúma	2	0,00%
Total	62.633	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2019.

**PRODUTIVIDADE DOS
ANIMAIS EM TERRAS
CAPIXABAS FICA ABAIXO
DA MÉDIA NACIONAL**

PRODUÇÃO DE LEITE ESTÁVEL NO ESTADO

Em 2019, a produção de leite no Espírito Santo foi de 415,6 milhões de litros, o que aponta uma queda de 0,4% em relação ao ano anterior. Foram 239,6 mil vacas ordenhadas no Estado. A média estadual de produtividade atingiu 1.735 litros por ano por cada animal, valor ainda abaixo da média nacional, que é de 2.141 litros por ano por cada vaca.

No Estado, destacam-se na produção leiteira os municípios de Ecopo-

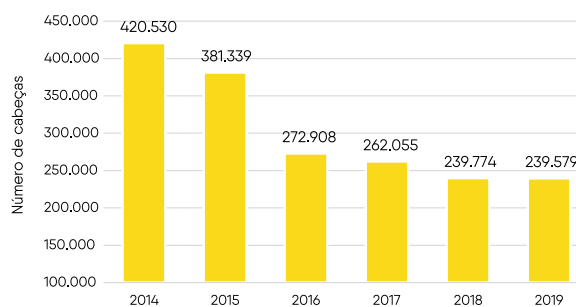
ranga, Presidente Kennedy, Alegre, Nova Venécia e Itapemirim. O valor de produção gerado pela atividade em 2019 foi de R\$ 43,1 bilhões no Brasil e de R\$ 532,4 milhões em terras capixabas.

Já a produção brasileira de leite no Brasil, em 2019, foi de 34,8 bilhões de litros, apresentando um aumento de 2,7% em relação ao ano anterior. Foram 16,3 milhões de vacas ordenhadas no Brasil.

Municípios mais representativos na produção de vacas ordenhadas em 2019		
Município	Número de vacas ordenhadas (Cabeças)	(%)
Ecoporanga	19.069	7,96%
Alegre	10.403	4,34%
Barra de São Francisco	10.073	4,20%
Presidente Kennedy	9.800	4,09%
Nova Venécia	8.847	3,69%
Cachoeiro de Itapemirim	8.793	3,67%
Mimoso do Sul	7.446	3,11%
Mucurici	7.260	3,03%
Itapemirim	7.210	3,01%
Linhares	6.279	2,62%
Aracruz	5.456	2,28%
Montanha	5.450	2,27%
Colatina	5.175	2,16%
Muniz Freire	5.168	2,16%
Baixo Guandu	5.108	2,13%
Castelo	4.940	2,06%
Água Doce do Norte	4.700	1,96%
Guaçuí	4.608	1,92%
Afonso Cláudio	4.268	1,78%
Atílio Vivacqua	3.946	1,65%
São Mateus	3.919	1,64%
São José do Calçado	3.519	1,47%
Água Branca	3.448	1,44%
Pancas	3.384	1,41%
Pinheiros	3.175	1,33%
João Neiva	3.112	1,30%
Ibitirama	3.092	1,29%
Apiacá	2.987	1,25%
Ponto Belo	2.965	1,24%
Laranja da Terra	2.889	1,21%
São Gabriel da Palha	2.821	1,18%
Mantenópolis	2.808	1,17%
Jerônimo Monteiro	2.782	1,16%
Anchieta	2.677	1,12%
Vila Pavão	2.564	1,07%
Guarapari	2.539	1,06%
Alfredo Chaves	2.500	1,04%
Rio Novo do Sul	2.500	1,04%
Muqui	2.408	1,01%
Itaguaçu	2.381	0,99%
Divino de São Lourenço	2.233	0,93%
Fundão	2.000	0,83%
Dores do Rio Preto	1.920	0,80%
Alto Rio Novo	1.862	0,78%
Pedro Canário	1.780	0,74%
Santa Leopoldina	1.726	0,72%
Iconha	1.600	0,67%
Serra	1.563	0,65%
Iúna	1.446	0,60%
Conceição do Castelo	1.405	0,59%
Viana	1.374	0,57%
Vargem Alta	1.299	0,54%
Domingos Martins	1.206	0,50%
Cariacica	1.144	0,48%
Itarana	1.103	0,46%
Santa Teresa	1.100	0,46%
Bom Jesus do Norte	1.023	0,43%
Boa Esperança	925	0,39%
Santa Maria de Jetibá	840	0,35%
Vila Valério	823	0,34%
São Domingos do Norte	811	0,34%
Plúma	799	0,33%
Ibiraçu	788	0,33%
Vila Velha	760	0,32%
Ibatiba	694	0,29%
Venda Nova do Imigrante	682	0,28%
São Roque do Canaã	616	0,26%
Governador Lindenberg	515	0,21%
Rio Bananal	503	0,21%
Brejetuba	456	0,19%
Jaguaré	430	0,18%
Conceição da Barra	398	0,17%
Inupi	382	0,16%
Marataizes	289	0,12%
Sooretama	258	0,11%
Marilândia	246	0,10%
Marechal Floriano	68	0,03%
Vitória	43	0,02%
Total	239.579	100%

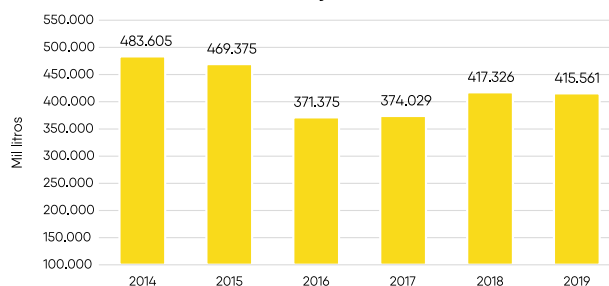
Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2019.

Vacas ordenhadas



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019.

Leite-Produção (Mil litros)



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019.

#CABEÇAS DE GADO

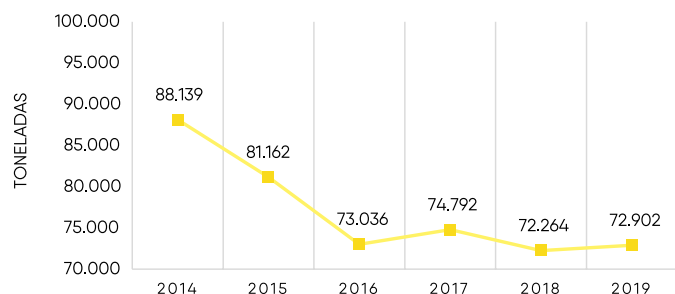
Em 2019, o efetivo de bovinos no Brasil foi de 214,7 milhões de cabeças, apresentando um aumento de 0,4% em relação ao ano anterior. No Espírito Santo, o efetivo de bovinos foi de aproximadamente dois milhões de cabeças, com um aumento de 1,5% em relação ao ano anterior. Entre os municípios capixabas destacam-se Ecoporanga (204,0 mil cabeças), Linhares (141,3 mil cabeças) e Montanha (90,7 mil cabeças). 🌿

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%

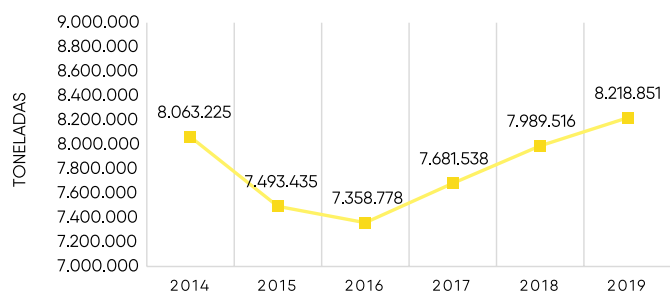
Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-SIDRA de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019.

QUANTIDADE ABATIDA (T) ESPÍRITO SANTO



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019.

QUANTIDADE ABATIDA (T) BRASIL



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-SIDRA de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019.

“Não imaginávamos que 2020 seria tão bom para a pecuária de leite. O preço subiu no início do ano e, com o dólar caro, o governo não conseguiu importar para colocar mais leite no mercado e baixar os preços. Isso foi bom, porque os insumos, que também têm os preços acompanhando o dólar, ficaram mais caros. Mas foi um ano bastante produtivo e promissor para a pecuária leiteira”.

RENATO COSTA DE OLIVEIRA,
PECUARISTA DO NORTE
DO ESPÍRITO SANTO

Municípios mais representativos na produção de vacas ordenhadas em 2019		
Município	Número de vacas ordenhadas (Cabeças)	(%)
Ecoporanga	19.069	7,96%
Alegre	10.403	4,34%
Barra de São Francisco	10.073	4,20%
Presidente Kennedy	9.800	4,09%
Nova Venécia	8.847	3,69%
Cachoeiro de Itapemirim	8.793	3,67%
Mimoso do Sul	7.446	3,11%
Mucurici	7.260	3,03%
Itapemirim	7.210	3,01%
Linhares	6.279	2,62%
Aracruz	5.456	2,28%
Montanha	5.450	2,27%
Colatina	5.175	2,16%
Muniz Freire	5.168	2,16%
Baixo Guandu	5.108	2,13%
Castelo	4.940	2,06%
Água Doce do Norte	4.700	1,96%
Guaçu	4.608	1,92%
Afonso Cláudio	4.268	1,78%
Atílio Vivacqua	3.946	1,65%
São Mateus	3.919	1,64%
São José do Calçado	3.519	1,47%
Água Branca	3.448	1,44%
Pancas	3.384	1,41%
Pinheiros	3.175	1,33%
João Neiva	3.112	1,30%
Ibitirama	3.092	1,29%
Apiacá	2.987	1,25%
Ponto Belo	2.965	1,24%
Laranja da Terra	2.889	1,21%
São Gabriel da Palha	2.821	1,18%
Mantenópolis	2.808	1,17%
Jerônimo Monteiro	2.782	1,16%
Anchieta	2.677	1,12%
Vila Pavão	2.564	1,07%
Guarapari	2.539	1,06%
Alfredo Chaves	2.500	1,04%
Rio Novo do Sul	2.500	1,04%
Muqui	2.408	1,01%
Itaguaçu	2.381	0,99%
Divino de São Lourenço	2.233	0,93%
Fundão	2.000	0,83%
Dores do Rio Preto	1.920	0,80%
Alto Rio Novo	1.862	0,78%
Pedro Canário	1.780	0,74%
Santa Leopoldina	1.726	0,72%
Iconha	1.600	0,67%
Serra	1.563	0,65%
Íluna	1.446	0,60%
Conceição do Castelo	1.405	0,59%
Viana	1.374	0,57%
Vargem Alta	1.299	0,54%
Domingos Martins	1.206	0,50%
Cariacica	1.144	0,48%
Itarana	1.103	0,46%
Santa Teresa	1.100	0,46%
Bom Jesus do Norte	1.023	0,43%
Boa Esperança	925	0,39%
Santa Maria de Jetibá	840	0,35%
Vila Valério	823	0,34%
São Domingos do Norte	811	0,34%
Piúma	799	0,33%
Ibiraçu	788	0,33%
Vila Velha	760	0,32%
Ibatiba	694	0,29%
Venda Nova do Imigrante	682	0,28%
São Roque do Canaã	616	0,26%
Governador Lindenberg	515	0,21%
Rio Bananal	503	0,21%
Brejetuba	456	0,19%
Jaguaré	430	0,18%
Conceição da Barra	398	0,17%
Irupi	382	0,16%
Marataizes	289	0,12%
Sooretama	258	0,11%
Marilândia	246	0,10%
Marechal Floriano	68	0,03%
Vitória	43	0,02%
Total	239.579	100%



Benefícios

criados pra você!

Com a Mútua fica mais fácil alcançar seus sonhos e objetivos. Criada para atender os profissionais registrados no Crea, oferece benefícios reembolsáveis com juros a partir de 0,3% a.m. + INPC com prazos muito generosos e benefícios sociais que não necessitam de reembolso.

De imediato, os associados têm acesso a planos de saúde e uma das previdências privadas mais rentáveis do país, o TecnoPrev, que conta, ainda, com coberturas adicionais pra invalidez ou

morte, taxa zero de carregamento e até 12% de dedução no Imposto de Renda.

Ainda tem mais! Diversos convênios regionais e nacionais para você economizar nas suas compras físicas ou digitais.

Está esperando o quê para se tornar um mutualista? **Entre em contato com a Mútua ou acesse o nosso site para saber mais.**

CONFEA  **CREA**
Conselho Federal de Engenharia e Agronomia Conselho Regional de Engenharia e Agronomia



MUTUA-ES
CAIXA DE ASSISTÊNCIA DOS PROFISSIONAIS DO CREA

27 99602-3308 • www.mutua.com.br • es@mutua.com.br

A PRODUÇÃO, EM 2019, FOI DE 81,7 MILHÕES DE DÚZIAS, O QUE EQUIVALE A 25,9% DA PRODUÇÃO NACIONAL

AS CODORNAS DOS OVOS DE OURO

O Espírito Santo, levado por Santa Maria de Jetibá, ocupa o posto de maior produtor de ovos de codorna do país, ultrapassando São Paulo. Em 2019, a produção foi de 81,7 milhões de dúzias, equivalente a 25,9% da produção nacional. E Santa Maria é, de longe, o maior produtor do Estado, respondendo por 77 milhões de dúzias no mercado e 3,7 milhões de animais produzindo.

E a cidade vai além. Segundo a Pesquisa da Pecuária Municipal (PPM 2019), Santa Maria de Jetibá seguiu apresentando o maior valor de produção de produtos de origem animal dentre todos os municípios brasileiros: R\$ 1,1 bilhão. Desse total, 92,5% foram provenientes da venda de ovos de galinha.

#PRODUÇÃO DE OVOS

A produção nacional de ovos de galinha foi de 4,6 bilhões de dúzias em 2019. O Estado de São Paulo foi o maior produtor nacional, responsável por 25,4% do total de ovos, seguido pelo Paraná (9,5%) e Minas Gerais (8,9%). O Espírito Santo ocupa a quarta posição, com 8,6% do total de

ovos produzidos no País (397 milhões de dúzias). Entre 2018 e 2019, a produção de ovos de galinha cresceu 1,4% no Estado.

Entre os municípios brasileiros, Santa Maria de Jetibá lidera o ranking, com uma produção de 361,3 milhões de dúzias, seguida por Bastos (SP), com 280,5 milhões de dúzias. Entre 2018 e 2019, a produção de ovos de galinha cresceu 1,4% no município.

#ANIMAIS

O total de galináceos no Estado foi de 36,6 milhões de cabeças, enquanto o de galinhas ficou em 18,6 milhões de cabeças, apresentando queda de 3,3% em relação a 2018. Santa Maria de Jetibá novamente foi o município que apresentou os maiores efetivos tanto de galináceos (19,6 milhões) quanto de galinhas (16,4 milhões) do país.

Já o efetivo de suínos no Estado foi de 235,6 mil cabeças, apresentando queda de 2,5% na comparação com 2018. Cachoeiro de Itapemirim, Vargem Alta e Venda Nova do Imigrante foram os municípios com os maiores efetivos. ❁

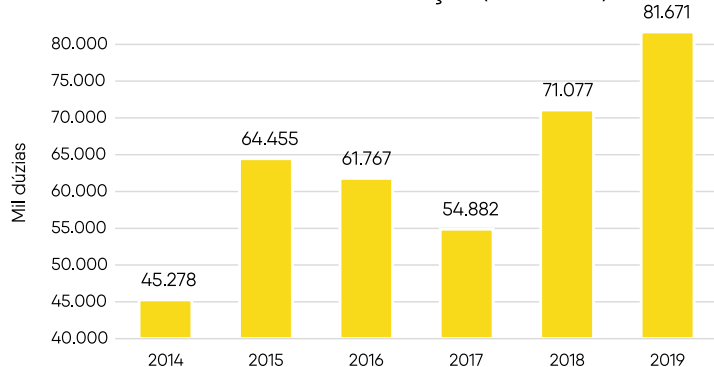


IMPACTOS DA PANDEMIA

Se 2019 foi um ano muito bom para a produção de ovos codornas, em 2020, cujos números oficiais ainda não foram divulgados, foram mais difíceis. Segundo o diretor executivo da Aves e Ases, Nélcio Hand, o segmento foi o que mais sofreu em função da pandemia do novo coronavírus. “Algumas granjas reduziram mais de 50% do seu plantel. Os ovos de galinha também devem sofrer queda no ano, especialmente pela alta dos insumos, milho e soja, que subiram mais de 70% em relação a 2019”.

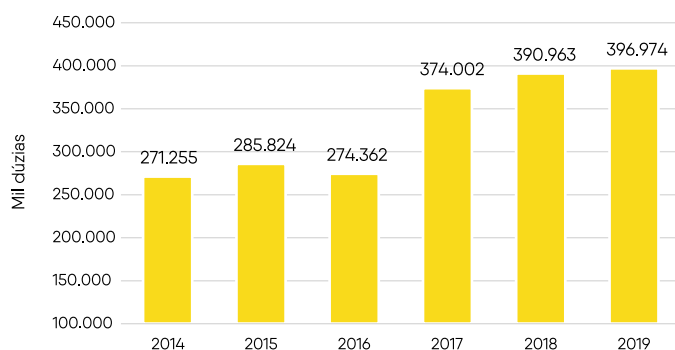


Ovos de codorna – Produção (Mil dúzias)



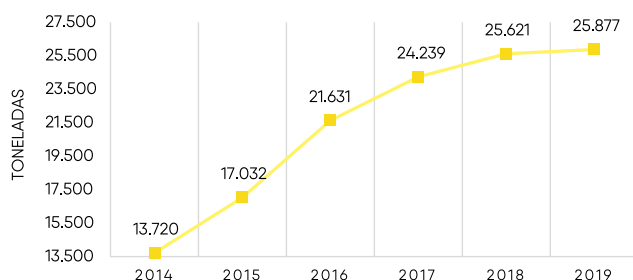
Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019.

Ovos de galinha – Produção (Mil dúzias)



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019.

QUANTIDADE DE SUÍNOS ABATIDA
(T) ESPÍRITO SANTO



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-SIDRA de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019.



“Esses números de 2019 mostram a relevância do setor avícola capixaba tem no cenário nacional e a importância para a economia local. A produção de ovos contribui com a geração de mais de 30 mil empregos diretos e proporciona renda a mais de 100 mil famílias no Estado. Nossos números são ainda mais otimistas do que os levantamentos do IBGE e dão conta de que a produção comercial no Estado significou quase 12% da produção nacional. Isso significa 15 milhões de ovos por dia em 2019”.

NÉLIO HAND
DIRETOR-EXECUTIVO
DA AVES E ASSES

Municípios mais representativos na produção
de ovos de codorna em 2019

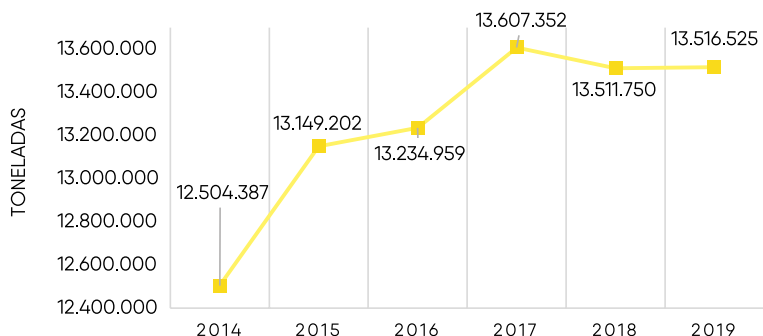
Município	Produção (Mil dúzias)	(%)
Santa Maria de Jetibá	77.086	94,39%
Santa Leopoldina	3.000	3,67%
Santa Teresa	1.020	1,25%
Domingos Martins	327	0,40%
Barra de São Francisco	132	0,16%
Marechal Floriano	52	0,06%
Cachoeiro de Itapemirim	27	0,03%
Laranja da Terra	10	0,01%
São Gabriel da Palha	6	0,01%
Colatina	2	0,00%
Pancas	2	0,00%
Ecoporanga	1	0,00%
Linhares	1	0,00%
Mantenópolis	1	0,00%
Nova Venécia	1	0,00%
Rio Bananal	1	0,00%
São Domingos do Norte	1	0,00%
São Roque do Canaã	1	0,00%
Total	81,671	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2019.

Municípios mais representativos na produção em de ovos de galinha 2019		
Município	Produção (Mil dúzias)	(%)
Santa Maria de Jetibá	361.283	91,01%
Santa Teresa	8.545	2,15%
Domingos Martins	7.620	1,92%
Venda Nova do Imigrante	5.812	1,46%
Santa Leopoldina	5.523	1,39%
Marechal Floriano	1.019	0,26%
Itarana	1.006	0,25%
Conceição do Castelo	760	0,19%
Muniz Freire	642	0,16%
Afonso Cláudio	450	0,11%
Alegre	340	0,09%
Castelo	223	0,06%
Nova Venécia	221	0,06%
Cachoeiro de Itapemirim	214	0,05%
Irupí	205	0,05%
Alfredo Chaves	175	0,04%
Guarapari	160	0,04%
São Gabriel da Palha	141	0,04%
São Mateus	124	0,03%
Mimoso do Sul	121	0,03%
Ecoporanga	114	0,03%
Linhares	114	0,03%
Vila Valério	110	0,03%
Barra de São Francisco	105	0,03%
Pancas	102	0,03%
Laranja da Terra	86	0,02%
Vargem Alta	80	0,02%
Viana	79	0,02%
Itaguaçu	77	0,02%
Rio Bananal	74	0,02%
Cariacica	72	0,02%
Pinheiros	71	0,02%
Água Branca	66	0,02%
Água Doce do Norte	65	0,02%
Aracruz	61	0,02%
Mantenópolis	60	0,02%
Anchieta	57	0,01%
Baixo Guandu	50	0,01%
Fundão	48	0,01%
Iconha	48	0,01%
Muriqui	47	0,01%
Vila Pavão	46	0,01%
Colatina	45	0,01%
São Roque do Canaã	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	36	0,01%
Jaguaré	35	0,01%
Atílio Vivacqua	31	0,01%
Boa Esperança	31	0,01%
Governador Lindenberg	31	0,01%
Ibatiba	31	0,01%
Marilândia	27	0,01%
Itapemirim	24	0,01%
Ituna	24	0,01%
Apiacá	21	0,01%
São Domingos do Norte	20	0,01%
Rio Novo do Sul	19	0,00%
Jerônimo Monteiro	18	0,00%
Montanha	16	0,00%
Piúma	15	0,00%
Brejetuba	14	0,00%
João Neiva	14	0,00%
Bom Jesus do Norte	13	0,00%
São José do Calçado	13	0,00%
Divino de São Lourenço	10	0,00%
Guaçuí	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%
Marataizes	7	0,00%
Vila Velha	5	0,00%
Ibiraçu	3	0,00%
Vitória	1	0,00%
Total	396.973	100%

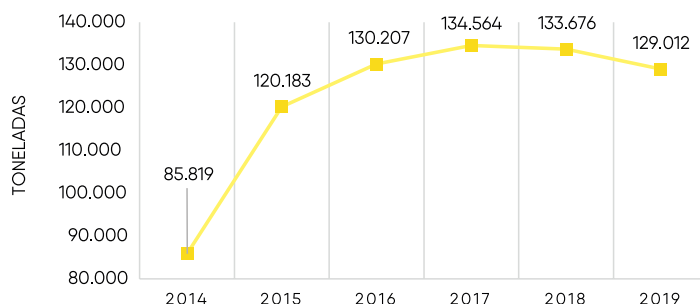
Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2019.

QUANTIDADE DE FRANGOS ABATIDA (T) BRASIL



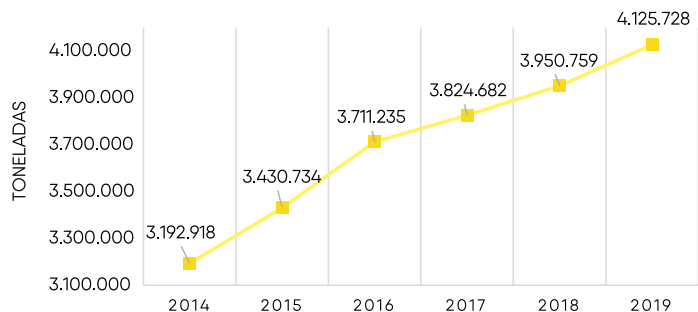
Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-SIDRA de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019.

QUANTIDADE DE FRANGOS ABATIDA (T) ESPÍRITO SANTO



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-SIDRA de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019.

QUANTIDADE DE SUÍNOS ABATIDA (T) BRASIL



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-SIDRA de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019.

TODO PRATO SAUDÁVEL É UM POUQUINHO CAPIXABA

ESTADO ESTÁ NO TOPO DO RANKING NA PRODUÇÃO DE TAIOBA E CHUCHU

Se você gosta de uma alimentação colorida, com verduras e frutas, certamente há uma pitadinha do sabor dos cultivos das terras capixabas em seu prato. O Espírito Santo é, por exemplo, o maior produtor de chuchu e taioba do país. Santa Maria de Jetibá ocupa o primeiro lugar entre os municípios, no caso do chuchu, e Alfredo Chaves, de taioba.

Mas não para por aí. É do solo capixaba que sai também boa parte da produção nacional de abacate, repolho, coco, batata baroa, berinjela, jiló, pepino, vagem e pimentão.

E, se há um celeiro no Estado, chama-se Santa Maria de Jetibá. A cidade é citada em praticamente todas as listas de produção de alimentos. No caso das hortaliças, além da taioba, o município responde pela primeira colocação estadual na produção de berinjela, jiló, pepino, vagem e pimentão.

MAGDA EHLERS / PEXELS



DESTAQUES CAPIXABAS NA PRODUÇÃO NACIONAL				
Produto	Classificação do Espírito Santo no ranking nacional	Ranking dos municípios brasileiros		Ranking estadual
		Municípios capixabas com destaque nacional	Classificação no ranking nacional dos municípios	Classificação no ranking capixaba dos municípios
Café Conilon	1°	Rio Bananal	1°	1°
Café Arábica	3°	Iúna	23°	1°
Pimenta do Reino	1°	São Mateus	1°	1°
		Jaguaré	2°	2°
		Vila Valério	3°	3°
Mamão	1°	Pinheiros	1°	1°
		Pedro Canário	2°	2°
		Linhares	3°	3°
Gengibre	1°	Santa Leopoldina	1°	1°
		Santa Maria de Jetibá	2°	2°
		Domingos Martins	3°	3°
Inhame	1°	Laranja da Terra	1°	1°
		Domingos Martins	2°	2°
		Alfredo Chaves	3°	3°
		Santa Maria de Jetibá	4°	4°
		Santa Leopoldina	5°	5°
Chuchu	1°	Santa Maria de Jetibá	1°	1°
Taioba	1°	Alfredo Chaves	1°	1°
		Santa Maria de Jetibá	4°	2°
Ovos de codorna	1°	Santa Maria de Jetibá	1°	1°
Cacau	3°	Linhares	4°	1°
Tomate estaqueado	3°	Afonso Cláudio	4°	1°
Ovos de galinha	4°	Santa Maria de Jetibá	1°	1°
Morango	4°	Santa Maria de Jetibá	7°	1°
Abacate	4°	Venda Nova do Imigrante	17°	1°
Repolho	4°	Santa Maria de Jetibá	2°	1°
Coco	5°	São Mateus	6°	1°
Batata Baroa	5°	Domingos Martins	13°	1°
Beringela	5°	Santa Maria de Jetibá	9°	1°
Seringueira (látex)	7°	São Mateus	46°	1°
Jiló	6°	Santa Maria de Jetibá	12°	1°
Pepino	6°	Santa Maria de Jetibá	7°	1°
Vagem	6°	Santa Maria de Jetibá	2°	1°
Banana	6°	Alfredo Chaves	25°	1°
Pimentão	7°	Santa Maria de Jetibá	8°	1°

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE de 2019. *Nota: Os dados de hortaliças referem-se ao Censo Agropecuário de 2017.
 **Nota: Os demais dados referem-se ao ano de 2019.



*Tudo
vai
ficar
bem!*

*2020 foi um ano
desafiador para todos nós.
Mas você, produtor rural,
mais uma vez trabalhou
muito e alimentou o povo
capixaba.*

*Temos orgulho de você!
Desejamos que **2021** seja
cheio de boas colheitas e
grandes alegrias!*



**FAES
SENAR
SINDICATOS**