



ANUÁRIO DO AGRONEGÓCIO CAPIXABA

INCLUI GUIA DE CAFETERIAS DO ESPÍRITO SANTO  NOVEMBRO 2019 # REALIZAÇÃO REVISTA SAFRA ES

CRÉDITO RURAL
EM CADA PEDACINHO
DE TERRA CAPIXABA,
SÓ O BANESTES TEM.



#TMJ

CRÉDITO | INVESTIMENTO | CUSTEIO

Crédito Rural, todo banco tem. Mas Crédito Rural disponível em todas as cidades do Estado, em cada pedacinho de terra, só o Banestes. Aqui, quem vive do campo tem recursos para investimento em maquinário e animais, custeio de despesas diversas do ciclo produtivo e muito mais. Esteja onde estiver, você tem **CRÉDITO RURAL BANESTES**, uma parceria fértil com o produtor capixaba.

PROCURE SEU GERENTE.

banestes.com.br



BANESTES
crescemos juntos



*Juntos,
transformamos*

frutos em

joias **raras.**



*Em parceria com os produtores
rurais, exaltamos as riquezas das
Montanhas Capixabas.*



TRISTÃO



**REAL
CAFÉ**

WWW.REALCAFE.COM.BR

EDITORIAL . PÁG 6

**ARTIGO LETÍCIA
TONIATO SIMÕES . PÁG 8**

ARTIGO ENIO BERGOLI . PÁG 10

ARTIGO JÚLIO ROCHA . PÁG 12

**ARTIGO GILMAR
DADALTO . PÁG 14**

ARTIGO PEDRO RIGO . PÁG 16

**AS FLORES GANHARAM
O ESPÍRITO SANTO . PÁG 20**

**EM TERRAS CAPIXABAS,
O ABACAXI É REI . PÁG 28**

**ONDE ESTÃO AS
ABELHAS? . PÁG 34**

**GENGIBRE: UM NEGÓCIO
DA CHINA . PÁG 38**

**NO ESPÍRITO SANTO,
OURO DÁ EM CACHOS . PÁG 44**

**A RESILIÊNCIA DO
CACAU CAPIXABA . PÁG 50**

A CACHAÇA É NOSSA! . PÁG 54

**A CERVEJA CAPIXABA TÁ
“POCANDO” . PÁG 56**

**CITROS CAPIXABA TENTA
SE REERGUER DEPOIS
DA SECA . PÁG 60**

**A CAPITAL NACIONAL DO
INHAME FICA AQUI . PÁG 64**

**MULHERES SÃO 14%
DOS PRODUTORES
RURAIS OCUPADOS
NO ES. PÁG 68**

**ÚNICO ESPUMANTE
CAPIXABA ENFRENTA
BARREIRA DE PREÇOS . PÁG 72**

**NOSSO MAMÃO GANHA
O MUNDO . PÁG 76**

**O DOCE SABOR DO MORANGO
CAPIXABA . PÁG 80**

**A HORA E A VEZ DA AGRICULTURA
ORGÂNICA . PÁG 84**

**TOMATE: O MOLHO
DO AGRONEGÓCIO
CAPIXABA . PÁG 88**

SEMENTES DE PROGRESSO . PÁG 92

ESMERALDA CAPIXABA . PÁG 96

É DIA DE FEIRA! . PÁG 102

ARTIGO LÉO DE CASTRO . PÁG 104

**O CAMARÃO DA MALÁSIA
RENASCE . PÁG 106**

**TILÁPIA, A RAINHA
DA PISCICULTURA
CAPIXABA . PÁG 108**

**AS GALINHAS DOS OVOS
DE OURO . PÁG 112**

**ARTIGO PAULO ROBERTO
FOLETTI . PÁG 118**

**ARTIGO ANTONIO ROBERTO
BOURGUIGNON . PÁG 120**

ARTIGO FRANCO FIOROT . PÁG 122

**ARTIGO ANTÔNIO CARLOS
MACHADO . PÁG 123**

**CAFÉ MADE IN ESPÍRITO
SANTO . PÁG 124**

**SUINOCULTURA CAPIXABA DÁ UM
SALTO DE PRODUÇÃO . PÁG 146**

**OS MAIORES DESAFIOS DOS
PRODUTORES RURAIS DAS
MONTANHAS . PÁG 148**

**ARTIGO CARLOS ANDRÉ
SANTOS DE OLIVEIRA . PÁG 151**

**ARTIGO WESLEY
MENDES . PÁG 152**

**ARTIGO ROBERTSON VALLADÃO
DE AZEREDO . PÁG 153**

**AÇÕES DO SEBRAE
AUMENTAM QUALIDADE
E PRODUTIVIDADE
DO AGRONEGÓCIO
CAPIXABA . PÁG 154**

**REDUÇÃO DO CRÉDITO RURAL
NO ESPÍRITO SANTO . PÁG 156**

**AGROTURISMO: DIVERSÃO
PARA OS VISITANTES,
RENDA PARA O PRODUTOR
RURAL . PÁG 160**

**ARTIGO JOSÉ GERALDO
FERREIRA DA SILVA . PÁG 167**

**A UNIÃO QUE SUPEROU DESAFIOS
E TRANSFORMOU VIDAS . PÁG 168**

**COOPERATIVAS AGRO
SÃO MAIORIA NO ES
E AS QUE MAIS FATURAM . PÁG 171**

**GUIA DE CAFETERIAS
ESPÍRITO SANTO . PÁG 173**

**FELIZ LEMBRANÇA: JOVENS
TRANSFORMAM A VIDA
DE COMUNIDADE RURAL
EM ALEGRE . PÁG 178**

**MACADÂMIA: A NOZ
CAPIXABA . PÁG 184**

**BOVINOCULTURA CAPIXABA
LEITE E CARNE DE
QUALIDADE NA MESA DOS
CONSUMIDORES . PÁG 186**

**O FIM DO ESTIGMA DO
EUCALIPTO . PÁG 192**

RANKING NACIONAL . PÁG 197

CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM

**PRONTA PARA GRANDES NEGÓCIOS.
DE PORTAS ABERTAS PARA VOCÊ.**

No sul do Espírito Santo está uma cidade pronta para o futuro, com alta competitividade e um cenário de negócios em pleno desenvolvimento. Conheça Cachoeiro de Itapemirim e invista em grandes oportunidades.



- Entre as 100 cidades mais promissoras para realizar negócios do Brasil - Fonte: Urban Systems
- Lei de Incentivos Fiscais - apoio a quem produz
- Nota A em Gestão Fiscal pelo TCE-ES

- Maior Cooperativa de Laticínios do ES
 - 330 mil litros de leite por dia
 - R\$ 300 milhões por ano
- Entre os 10 melhores cafés do Brasil





KÁTIA QUEVEDEZ
EDITORA

AGRONEGÓCIO CAPIXABA ROBUSTO, DIVERSO E PRONTO PARA A PRÓXIMA DÉCADA

Com a bagagem de oito anos de circulação da Revista Safra ES, percebemos que havia chegado o momento de alçar um voo mais ousado: o de entregar à sociedade um panorama do agronegócio capixaba, destacando as suas principais cadeias produtivas, com dados oficiais e análises dos últimos cinco anos da produção agropecuária do Espírito Santo. Uma publicação inédita que mostrasse a força do agronegócio e a importância econômica e social para todo o Estado e, em tempos de internet e redes sociais, para todo o país.

Para alcançar este objetivo, contamos com a parceria de muitas pessoas, empresas e instituições, porque não é tarefa fácil (ou simples) produzir um trabalho dessa dimensão.

Nos deparamos com Enio Bergoli, que coordenou nosso anuário com uma generosidade do tamanho da sua competência. Seria impossível construir esse trabalho sem a sua valiosa orientação. A você Enio, minha sincera gratidão e admiração. E também ao Daniel Tom, nosso apoio técnico.

Aos parceiros do Incaper, que cumpriram o papel de analistas em cada cadeia produtiva, nossos agradecimentos mais sinceros. Esta publicação foi extremamente enriquecida graças à colaboração de todos vocês.

OS MEUS AGRADECIMENTOS A TODOS OS QUE NOS APOIARAM, PRINCIPALMENTE OS ANUNCIANTES QUE ACREDITARAM NA NOSSA PROPOSTA E SE COMPROMETERAM EM VIABILIZAR ESTE ESTUDO QUE DELINEIA O CENÁRIO ATUAL DO AGRONEGÓCIO CAPIXABA NESTE FINAL DE DÉCADA

Frutos da pesquisa e extensão, diversas cadeias do agro capixaba mudaram de patamar. Variedades foram lançadas. Espécies se tornaram mais resistentes a pragas e doenças. E o produtor passou a conviver com a crise hídrica e a suportar um quadro de seca, em grande parte do estado, permanente.

Há muito o que avançar. Incorporar mais tecnologia ao campo. Qualificar ainda mais as pessoas, principalmente jovens e mulheres. Mas o saldo é muito positivo. Sigamos. Excelente leitura.

Até 2020!

EXPEDIENTE



DANIEL TOM
SUBCOORDENAÇÃO
TÉCNICA



LEANDRO FIDELIS
REDAÇÃO



JOSÉ RICARDO
ILUSTRAÇÃO
DA CAPA

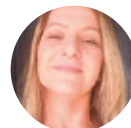


JULIANA ESTEVES
APOIO JORNALÍSTICO

VANESSA CAPUCHO
APOIO JORNALÍSTICO



ENIO BERGOLI
COORDENAÇÃO
TÉCNICA



FERNANDA ZANDONADI
REDAÇÃO



LUAN OLA
PROJETO GRÁFICO/DIREÇÃO
DE ARTE/DIAGRAMAÇÃO



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

FOTOS: DIVULGAÇÃO, GABRIEL LORDÉLLO, KÁTIA QUEVEDEZ, LEANDRO FIDELIS, MOSAICO IMAGENS, NITRO HISTÓRIAS VISUAIS, WANDA FERRERA E JEAN DAVIES E AS GENTILMENTE CEDIDAS PELO INCAPER - INSTITUTO CAPIXABA DE PESQUISA, ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL.

APOIO

- **AQUI NOTÍCIAS**

- **GRUPO FOLHA DO CAPARAÓ DE COMUNICAÇÃO**

- **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

COOPERAÇÃO

é fazer parte de um grupo
que cresce junto.

Somos feitos de
VALORES



Somos a maior instituição financeira cooperativa do país, com mais de **4,5 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.



LETÍCIA TONIATO SIMÕES
SUPERINTENDENTE DO SENAR-ES

A FORÇA DO AGRO SE CONSTRÓI JUNTOS

Estamos vendo o despertar de grande força no agronegócio capixaba. A maior parte da economia dos municípios é agrícola, uma das principais fontes de geração de emprego e renda para o Espírito Santo. Nosso carro chefe, o café, está cada vez mais voltado para a qualidade, e outras culturas estão assumindo posições de crescimento, como a avicultura, a fruticultura e a pimenta do reino.

Alcançar alta produtividade nós já conseguimos, mas estamos em uma nova era, a do agronegócio 4.0, em que a tecnologia e a inovação andam lado a lado com a produção agrícola e a pecuária. Vemos também uma agricultura com mais sustentabilidade, preocupada com a preservação ambiental.

É para contribuir com um cenário de crescente desenvolvimento da produção sustentável, da competitividade e de avanços sociais no campo que o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Espírito Santo (Senar-ES) existe. Em 2019, nosso maior foco foi a Assistência Técnica e Gerencial (ATeG) de produtores rurais, para que entendessem que não possuem uma propriedade, mas uma empresa que tem que produzir, gerar receita e lucro. O que queremos é fortalecer os negócios rurais.

Mais de 1.000 produtores começaram a conhecer os custos de sua atividade e viram que é importante ter um olhar sobre as novas tecnologias, sem deixar de lado a gestão do seu negócio. Acreditamos que somente com o crescimento da qualidade de vida no campo será possível evitar a evasão e, para isso, as famílias rurais precisam ter uma propriedade viável economicamente.

A sucessão familiar também está sendo trabalhada pelo Senar-ES. Neste ano, formamos a primeira turma do Curso Técnico em Agronegócio, composta de muitos filhos de produtores rurais que estão aplicando o conhecimento em suas propriedades. A Faculdade CNA, a distância, também

facilita o acesso dos jovens ao conhecimento, sem precisar sair de casa para fazer um curso superior.

O avanço econômico nas áreas rurais capixabas está em crescimento e, para acompanhá-lo, precisamos também promover avanços sociais. A economia não se faz sem pessoas, sem gente de bem que luta dia a dia, faça chuva ou faça sol. Pensando na qualidade de vida das famílias rurais, o Senar-ES promove, durante todo o ano, os Programas Saúde da Mulher e do Homem, com consultas médicas, exames, palestras sobre prevenção de doenças e atividades culturais e recreativas.

A mulher também está ganhando espaço a cada dia no agronegócio. Não com a intenção de querer se valer da prerrogativa de ser mulher e ser diferenciada. Ela é uma parceira do seu cônjuge, dos filhos, e precisa ser valorizada. Mulheres podem fazer diferença à frente de propriedades rurais, ocupando cargos públicos voltados para o agro, comandando lavouras e empreendendo. Para fortalecê-las ainda mais, realizamos em 2019 o Encontro Elas no Agro Capixaba, com mais de 600 participantes, e discutimos assuntos como saúde feminina, empreendedorismo, autoestima e violência no campo.

As crianças não poderiam ficar de fora de nossas ações. Para contribuir com a sua conscientização socioambiental e desempenho escolar, promovemos o Agrinho, que em 2019 completou 15 anos no Espírito Santo. O Programa envolveu mais de 78 mil alunos das escolas municipais rurais e mais de 4 mil professores, de 54 municípios, em torno do tema: Inovação e Tecnologia em Defesa do Meio Ambiente.

Para fazer tudo isso, contamos com apoio de parceiros importantes como a Federação da Agricultura e Pecuária do Espírito Santo (Faes), os Sindicatos Rurais e demais entidades e empresas ligadas ao agronegócio. A todos, nossos sinceros agradecimentos. Juntos podemos fazer um agronegócio muito mais forte! 🌱

Seja **20** Coop
20

Nós temos
princípios

www.ocbes.coop.br

**ENIO BERGOLI**

• ENGENHEIRO AGRÔNOMO DO INCAPER, ESPECIALISTA EM ADMINISTRAÇÃO RURAL E EX- SECRETÁRIO DE ESTADO DA AGRICULTURA

AGRONEGÓCIO E AGRICULTURA FAMILIAR: CONCEITOS E IMPORTÂNCIA NO DIA A DIA DAS PESSOAS

O termo agribusiness, traduzido em português para agronegócio, foi desenvolvido por professores da Universidade de Harvard em 1957 e tinha como objetivo comprovar que o setor agropecuário não era mais um elo isolado da economia, chamado de "primário". Pelo contrário, desde aquela época já era clara a percepção de que a produção agrícola estava fortemente conectada a indústrias fornecedoras de insumos e bens de produção e àquelas relacionadas ao beneficiamento e transformação das matérias-primas agrícolas.

O agronegócio começa com insumos de ponta, tem como base a produção agropecuária e chega ao final na forma de alimentos, bebidas, roupas, fibras, energia limpa e uma série de produtos acabados que desmontam completamente a ideia simplista da divisão da economia nos setores primário (agricultura), secundário (indústria) e terciário (serviços). As cadeias produtivas do agronegócio incluem tudo isso.

A conceito de agricultura familiar é mais recente. Surgiu no início deste milênio e foi formalizado com a Lei 11.326, do ano de 2006. A partir deste marco, a agricultura familiar é caracterizada pela pequena área dos estabelecimentos rurais, com até quatro módulos fiscais de terra, por utilizar predominantemente a mão de obra da própria família, por ter a maioria da renda familiar advinda das atividades agrícolas e pela administração do empreendimento ser realizada pelo próprio núcleo familiar.

No Brasil, infelizmente é frequente a afirmação de que o agronegócio é realizado por grandes produtores (e agroindústrias) e a agricultura familiar representaria um outro modelo mais sustentável e autônomo ou independente. Desde a sua origem, o termo agronegócio nunca esteve associado à grande produção, como afirmam em nosso país. Qualquer que seja a escala ou o tamanho do agricultor, uma necessidade de sobrevivência no mercado acaba por inseri-lo quase sempre nas cadeias agroindustriais sofisticadas, que envolvem tecnologia, processamento, marketing, abastecimento, distribuição e crédito, por exemplo. Atualmente, a política agrícola mais importante para o agronegócio é a logística.

Nesse sentido, não há nenhuma relação de confronto entre os conceitos de agronegócio e agricultura familiar. O agronegócio considera o conjunto de todos os elos de uma cadeia produtiva que tem como base a produção agropecuária. Dá uma dimensão maior ao setor. Já a agricultura familiar é mais caracterizada por um tipo de público que atua no setor da produção rural. Portanto,

trata-se de público, assim como os grandes e médios proprietários rurais, as grandes, médias e pequenas empresas agrícolas, arrendatários, parceiros, e tantos outros.

Contudo, o agricultor familiar é o segmento de público que tem a maior presença no rural. Em terras capixabas, 80,7 mil estabelecimentos rurais, de um total de 108 mil, são conduzidos pela agricultura familiar. São 3 propriedades a cada 4 com gestão e condução pelas famílias rurais. No Espírito Santo, a grande maioria dos agricultores familiares está inserida nas diversas cadeias produtivas do agronegócio capixaba, participando ativamente do mercado, pois produzem e comercializam de forma significativa os nossos principais produtos: café, frutas, hortaliças, leite, pimenta do reino, cacau, borraça, pimenta rosa, carne, ovos, dentre tantos outros.

Assim, o agronegócio, tendo como centralidade a produção agropecuária com a participação efetiva da agricultura familiar, está presente no dia a dia das pessoas. Quase tudo que se consome na alimentação vem da agricultura, sejam produtos de origem animal ou vegetal, ao natural ou processados. São frutos, sucos, carnes e embutidos, café, leite e lácteos, hortaliças, conservas e muitas bebidas. Mas, o setor não está somente relacionado com o que se leva à mesa para refeições. Participa ainda na produção de madeira para móveis e construções, fibras para os vestuários, além de gerar novas fontes de energias renováveis, em contraponto às fontes fósseis, que esgotam os recursos naturais.

Na visão de agronegócio, o setor revela-se como o segmento mais importante para 61 dos 78 municípios do Espírito Santo, em termos de geração de emprego e renda. Responde por 22-23% do Produto Interno Bruto (PIB) do Estado e ocupa um a cada três ou quatro trabalhadores capixabas. Para se ter uma ideia, na visão isolada de agricultura, analisando-se sob a ótica simplista do setor primário, a participação no PIB do Espírito Santo é inferior a 4%.

O agronegócio é proporcionalmente mais importante na socioeconomia aqui no Espírito Santo do que é comparativamente para o Brasil. Nesse sentido, o fortalecimento das diversas cadeias produtivas com base em matérias-primas agrícolas e o estabelecimento de políticas públicas sólidas para a agricultura familiar, são estratégias para que conquistemos o tão sonhado desenvolvimento regional equilibrado, com oportunidades para todos os capixabas. Em decorrência, mais bem-estar, qualidade de vida e alegria no campo e nas cidades! 🌱



JERÔNIMO MONTEIRO, A TERRA DA LARANJA

APÓS ERRADICAÇÃO DOS POMARES O MUNICÍPIO RETOMA O CULTIVO DE LARANJA E VOLTA A SER UM DOS MAIORES PRODUTORES DA FRUTA NO ESPÍRITO SANTO

Ierônimo Monteiro é o município pioneiro no cultivo de laranjas no Espírito Santo. Os plantios foram iniciados na década de 80 por agricultores que ainda permanecem na atividade. Contudo, durante os anos de 2000 e 2006 vários pomares foram erradicados devido a uma doença chamada “Pinta Preta”, causada pelo fungo *Guignardia citricarpa*, o que fez com que a área cultivada com laranja reduzisse drasticamente naquele período.

Em 2010 o município possuía 60 hectares cultivados com a fruta. O censo 2019 do IBGE mostrou que com a progressão contínua do cultivo, Ierônimo subiu de terceiro para o segundo lugar no ranking de produção de laranja no Espírito Santo, com cerca de 178 hectares cultivados, assumindo a liderança na produção de laranja na região Central Sul e Caparaó Capixaba.

As variedades cultivadas no município são aptas à extração de suco (Pera IAC, Pera Jetibá, Pera Rio, Natal Folha Murcha e Valência), ao consumo in natura (Navelina, Navelate, Lanelate, Lima) ou possui dupla aptidão (Salusitana). A principal variedade cultivada no Município é a “Natal Folha Murcha”, que é a mais tardia, produzindo entre os meses de outubro a janeiro. Esta variedade é a responsável por caracterizar o município como “Terra da Laranja”, pelo doce sabor diferenciado que a laranja de Ierônimo Monteiro possui.

Atualmente cerca de 73 propriedades rurais possuem laranja no município. Deste total aproximadamente 98% são agricultores familiares. Apesar de não ser a atividade principal da maioria das propriedades rurais, a cultura da laranja é uma importante fonte de diversificação da agricultura no muni-

cípio que, além de gerar renda alternativa, promove ocupação de mão de obra de forma mais distribuída durante o ano.

Para agregar valor ao fruto e identificá-la no comércio, em 2018, por iniciativa dos próprios agricultores, foi criado o selo “Laranja de Ierônimo Monteiro”, como é conhecida em todo o Estado do Espírito Santo e em outros estados, como Minas Gerais e Rio de Janeiro, dois grandes consumidores da fruta capixaba.

Com um sabor diferenciado e muito apreciada pelos consumidores é quase impossível passar por Ierônimo Monteiro sem notar a fruta, que é exposta por comerciantes em todo o território, condicionando aos visitantes experimentar e adquirir uma das frutas mais consumidas no mundo e, particularmente, a melhor laranja do Sul do Espírito Santo.



**JERÔNIMO
MONTEIRO**
PREFEITURA

Terra da Laranja





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

CAMINHANDO JUNTO AO **AGRO CAPIXABA**

Permitir que os produtores tenham motivos e vontade de interagir com os nossos Sindicatos Rurais e com todo o Sistema é uma prioridade que estamos trabalhando firme desde o início deste ano. Esse novo sindicalismo que implementamos busca a aproximação crescente da Federação da Agricultura do Espírito Santo (FAES) com os poderes constituídos.

Vamos além e acompanhando os passos orquestrados pela Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), que, com seus técnicos, tem assessorado o Ministério da Agricultura para abrir nichos de mercado no exterior que visam sobretudo beneficiar também nossos pequenos e médios produtores. Ressaltamos que os problemas mais agudos que afligem os produtores, em especial os capixabas, estão sendo trabalhados, como o caso das operações casadas que foram abolidas para proteger o homem do campo e auxiliar que em caso de insistência por parte de instituições bancárias tais ações podem e devem ser denunciadas e não poderão ser feitas.

Outros problemas graves continuam em pauta e em incessante busca de solução, como o crescimento do seguro agrícola que, neste plano safra vigente, já dispõe de R\$ 1 bilhão no Brasil, apresentando crescimento de 250% em relação ao valor da plano anterior. E sabemos que precisa crescer mais. Outro ponto são os juros agrícolas que são insistentemente trabalhados porque estão em patamares que não remuneram a atividade primária, necessitando ser mais acessíveis e próximos à realidade da produção rural.

Os esforços do Sistema CNA e FAES estão unificados para tirar produtores da inadimplência para que eles não fiquem impedidos de tomar novos créditos. Recentemente, em 16 de outubro, foi publicada pelo Ministério da Economia a Resolução 4.755/2019, que autoriza a composição de dívidas decorrentes de operações de crédito

rural contratadas por produtores rurais ou por suas cooperativas de produção. A medida visa à concessão de crédito para liquidação integral decorrente de uma ou mais operações contratadas até 28 de dezembro de 2017. E para isso interessados devem fazer a solicitação formal até 30 de abril de 2020.

No que diz respeito às consequências danosas para o setor agropecuário do Estado do Espírito Santo, a partir da maior seca dos últimos quarenta anos, durante o segundo semestre de 2014 até 2017, com impactos negativos para toda a sociedade capixaba que perduram até os dias atuais, em que praticamente todas as atividades agropecuárias amargaram perdas de produção que variaram de 30 a 100%, em todas as regiões do nosso interior, a FAES, junto a outros órgãos elaborou e protocolizou um ofício ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), em agosto deste ano.

Diante das reivindicações da categoria, e reforçando o pleito já encaminhado em agosto, ao MAPA, realizamos o I Encontro de Lideranças do Agro com a Política Capixaba, em Vitória, que reuniu mais de 1.500 pessoas, no dia 24 de outubro. Numa articulação inédita na história da agricultura capixaba, explicitamos à classe política presente, as questões que estão restringindo a atividade e que demandam uma sensibilização do setor público.

Entregamos ao ministro da Agricultura interino na ocasião, Marcos Montes, um documento oficial com as reivindicações do setor. Agora formamos um grupo de trabalho que está analisando os encaminhamentos e no aguardo de uma agenda com o Governador Renato Casagrande, para formarmos uma comissão e juntos irmos a Brasília para discutir os pontos do documento e os próximos passos.

Reforçamos nossa palavra a cada produtor capixaba que o Sistema CNA e FAES está empenhado na resolução dos gargalos para juntos dar força e incentivo para que a atividade que segura a economia do país seja próspera. 🌱

ENGENHEIRO CAPIXABA

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

Até **80** salários mínimos

Reembolso em até **36** meses

JUROS a partir de **0,3%** A.M.



Benefício Agropecuário

Recursos financeiros para a aquisição de animais, materiais, insumos, equipamentos, máquinas, implementos e para a execução de serviços.

CONFEA

Conselho Federal de Engenharia e Agronomia



CREA

Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Espírito Santo



MUTUA-ES

CAIXA DE ASSISTÊNCIA DOS PROFISSIONAIS DO CREA-ES



GILMAR DADALTO • PRESIDENTE DO CENTRO DE DESENVOLVIMENTO DO AGRONEGÓCIO (CEDAGRO)

CUSTOS E RENDA NA AGRICULTURA

Os custos de produção geral de várias atividades agrícolas, entre janeiro de 2017 e janeiro de 2019, tiveram um aumento médio de 6,37%. O percentual é bem próximo à inflação oficial do período, de 6,7%. Dentre os itens que compõem os custos, pela primeira vez, em 12 anos que o Centro de Desenvolvimento do Agronegócio (Cedagro) realiza esse estudo, os serviços obtiveram um aumento médio inferior aos insumos, 5,3% contra 11,60%, respectivamente. O menor aumento dos custos dos serviços pode ter ocorrido em função da redução da capacidade de pagamento dos produtores rurais e aumento relativo da oferta de mão de obra, em virtude dos seguintes fatores: crise financeira brasileira aliada à crise hídrica capixaba, que reduziu a renda rural e elevou as taxas de desemprego; redução da demanda de mão de obra rural em função da redução de tratamentos culturais e aumento discreto no valor do salário mínimo do período em relação à inflação acumulada.

Apesar do menor aumento nos custos dos serviços, eles ainda são os que mais compro-

meteram os custos de produção, representando em média 68,5% do total, contra 31,5% dos insumos. Em algumas culturas como o eucalipto, em áreas não motomecanizáveis, os serviços representaram 88% dos custos totais de produção. Só as operações de colheita e transporte do eucalipto representam em média 60% dos custos dos serviços. Na cultura do café conilon, os custos dos serviços envolvendo colheita e pós-colheita também são significativos, representando em média 50,42% de todos os serviços.

CUSTOS VERSUS MERCADO

Avaliando as principais culturas, o estudo mostra que os custos de produção no café arábica variam de R\$ 727,2/saca em baixas produtividades (10 sacas/ha), a R\$ 298,71/saca em altas produtividades (60 sacas/ha). O ponto de equilíbrio da atividade, onde não ocorre nem lucro e nem prejuízo, está ligeiramente acima de 40 sacas/ha, considerando os preços médios de 2018. Ressalta-se que a maioria dos produtores não alcançam

CUSTO MÉDIO - JAN/2019 DE ALGUMAS CULTURAS*

Mamão Havaí (70 t/ha)	R\$ 0,84/kg
Mamão Formosa (130 t/ha)	R\$ 0,55/kg
Goiaba (35 t/ha)	R\$ 0,34/kg
Abacaxi (41 mil frutos/ha)	R\$ 1,11/fruto
Maracujá (45 t/ha)	R\$ 1,33/kg
Manga Ubá (12 t/ha)	R\$ 0,41/kg
Café Arábica (40 sc/ha)	R\$ 381,13/saca
Café Arábica (60 sc/ha)	R\$ 298,71/saca

Café Conilon (45 sc/ha)	R\$ 342,21 /saca
Café Conilon (120 sc/ha)	R\$ 227,81/saca
Pimenta do Reino (5.600 kg/ha)	R\$ 4,95/kg
Eucalipto (40 m³/ha/ano)	R\$ 67,60/m³
Coco (24,5 mil frutos/ha)	R\$ 0,46/fruto
Palmito Pupunha (4.500 hastes/ha)	R\$ 1,70/haste
Tomate (60 t/ha)	R\$ 1,34/kg
Cacau (80 @/ha)	R\$ 120,29/@
Limão Tahiti (17 t/ha)	R\$ 0,52/kg
Tangerina (17 t/ha)	R\$ 0,51/kg
Pecuária de Leite (10 L/vaca/dia)	R\$ 1,03/L

*Obs: Não foram considerados no cálculo de custos o valor da terra, a remuneração do capital aplicado, taxa de elaboração de projetos e assistência técnica, licenças ambientais e taxas administrativas da propriedade rural.

essa produtividade e que essa avaliação foi em relação ao valor do café arábica tipo 7 bebida rio com até 12% de umidade, por ser o mais comumente produzido. A produção de café arábica de qualidade superior pode reduzir o ponto de equilíbrio da atividade e aumentar a rentabilidade, pois possuem melhores valores de mercado.

No café conilon irrigado, os custos médios variaram de R\$ 342,21/saca na produtividade de 45 sacas/ha e R\$ 227,81/saca na produtividade de 120 sacas/ha. Considerando o café conilon não irrigado os custos médios foram de R\$ 280,80/saca, bem acima do preço mínimo de garantia estabelecido pelo governo federal que é de R\$ 210,00/saca.

Quedas nos preços de mercado também foram observadas em vários produtos da fruticultura. Contudo, algumas frutas como mamão, goiaba, abacaxi e morango apresentaram alta rentabilidade média, acima de R\$ 15.000,00 por ha/ano, para aqueles produtores que conseguiram obter altas produtividades.

A silvicultura de eucalipto, por ser uma atividade de mais rústica e de baixo risco, continua atrativa, em áreas da propriedade com baixa aptidão

para outras atividades de alta renda, possuindo custo médio de R\$ 67,6/m³ e lucratividade de R\$ 1.895,82 ha/ano em uma produtividade de 40 m³/ha/ano, no programa produtor florestal da Suzano.

Em relação à pecuária leiteira, na produção de 10 litros de leite por animal por dia, o preço pago pelo produto foi ligeiramente superior ao custo de produção, possibilitando baixos ganhos na atividade (R\$ 423,87 por hectare/ano). Na produção de 5 litros de leite por animal por dia, que é próximo a média estadual, considerando os custos totais (fixos mais variáveis), a atividade apresentou rentabilidade negativa.

Dentre as olerícolas, destaca-se a rentabilidade da cultura do tomate com lucro superior a R\$ 50.000,00/ha.

Além do custo e rentabilidade média estimada nesse estudo, existem outros requisitos a serem considerados na tomada de decisão por parte do produtor/empreendedor rural como flutuação na demanda e valores de mercado, perecibilidade do produto, exigência de mão de obra, desenvolvimento tecnológico e riscos na produção, especialmente os climáticos, dentre outros fatores importantes do arranjo produtivo. 🌱

QUER SABER? AQUINOTICIAS.COM

INFORMAÇÃO DIGITAL EM UM MUNDO DIGITAL

COM MAIS DE 2 MILHÕES DE VISUALIZAÇÕES E MAIS DE 700 MIL USUÁRIOS POR MÊS, O AQUINOTICIAS.COM É O VEÍCULO IDEAL PARA VOCÊ FICAR POR DENTRO DE TUDO QUE ACONTECE NO SUL CAPIXABA, BRASIL E NO MUNDO. É INFORMAÇÃO ONDE QUER QUE VOCÊ ESTEJA.



COMERCIAL (28) 3521 7726
PUBLICIDADE@AQUINOTICIAS.COM

AQUINOTI
CIA.COM



PEDRO RIGO

SUPERINTENDENTE DO SEBRAE ES

A FORÇA DO CAMPO

A vida e a economia rural capixaba são impulsionadas pela força do pequeno negócio. Muito acima de média nacional, a produção da agropecuária familiar, no Espírito Santo, agrega valor, emprega milhares de pessoas, movimenta bilhões de reais todos os anos e atinge 38,6% do valor da produção. Enquanto a média brasileira é 23% de tudo que se arrecada no campo, o Espírito Santo aquece o mercado nas médias e pequenas cidades, empregando a população, tornando sustentável e crescente a ocupação profissional.

Esse dinamismo na agricultura familiar capixaba ameniza o êxodo rural, distribui riqueza nas localidades, incrementa o turismo, o comércio e aumenta a autoestima dos moradores e produtores que ofertam produtos locais e personalizados.

O censo agropecuário do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), recentemente, em 2017, cravou que 74,8% dos estabelecimentos rurais do estado pertencem à agricultura familiar, o que representa 80.775 estabelecimentos. Analisando as atividades, percebe-se que as atividades de pesca, horticultura, floricultura e lavouras permanentes são as que possuem maior concentração de estabelecimentos na agricultura familiar.

No Espírito Santo, 75,1% das agroindústrias pertencem à agricultura familiar e seus principais produtos são queijo e requeijão, com 1.764 estabelecimentos, a farinha de mandioca com 475 e o café torrado e moído que concentra 463 dos estabelecimentos. Mais da metade dos empregos gerados, precisamente 59,8%, ou seja 213.557 das 357.258 pessoas ocupadas, no campo capixaba são da agricultura familiar.

O Sebrae, atento aos números, atua intensamente auxiliando os empreendedores rurais, por meio de capacitações, consultorias gerenciais e tecnológicas, acesso a feiras, eventos e missões técnicas, para que o produtor possa ter melhor desempenho, produzir mais e vender melhor, com valor agregado e produtividade.

As entregas, as notas fiscais emitidas por cada empreendimento, nos capacita a estar servindo com mais empenho, levando inovação, profissionalismo e visão estratégica para aproveitar as oportunidades que surgem e, muitas vezes, são desprezadas. O Sebrae é a força do empreendedor, seja ele da área urbana ou rural. O nosso foco principal é trabalhar para construir o Sebrae que o Espírito Santo precisa. 🌱

NO ESPÍRITO SANTO, 75,1% DAS AGROINDÚSTRIAS PERTENCEM À AGRICULTURA FAMILIAR E SEUS PRINCIPAIS PRODUTOS SÃO QUEIJO E REQUEIJÃO, COM 1.764 ESTABELECIMENTOS. A FARINHA DE MANDIOCA COM 475 E O CAFÉ TORRADO E MOÍDO QUE CONCENTRA 463 DOS ESTABELECIMENTOS. MAIS DA METADE DOS EMPREGOS GERADOS, PRECISAMENTE 59,8%, OU SEJA 213.557 DAS 357.258 PESSOAS OCUPADAS, NO CAMPO CAPIXABA, SÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR

CUIDAR DA QUALIDADE DE VIDA DO HOMEM NO CAMPO ISSO É FAZER AGRICULTURA EM GUAÇUÍ

Em Guaçuí, cuidar da qualidade de vida do homem no campo é prioridade para que ele tenha sempre as melhores condições para produzir mais e com maior qualidade.

Por isso, a Prefeitura de Guaçuí, por meio da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Semag), tem investido cada vez mais na infraestrutura de produção e escoamento da produção, além de fortalecer os principais segmentos do setor no município.

ESTRADAS

A Semag realiza sistematicamente a conservação de 100% das estradas vicinais, pontes e mata-burros, para facilitar a circulação e escoamento da produção.



TERREIROS

O programa "Ação no Campo" concede desconto no frete para o transporte de saibro usado na construção de terreiros de cimento, nas propriedades rurais.



AGRICULTURA FAMILIAR

Apoio irrestrito à Agricultura Familiar com a realização da Feira do Produtor e participação do setor no fornecimento de alimento para merenda escolar e no programa Compra Direta de Alimentos (CDA) que atende famílias carentes.



CONCURSO LEITEIRO

Retorno do Concurso Leiteiro, na Expoagro e festas comunitárias, visando fomentar o fortalecimento da pecuária leiteira no município.



QUALIDADE DO CAFÉ

Participação ativa, em parceria com o Incaper e demais entidades, nos projetos e eventos que visam a melhoria da qualidade do café produzido em Guaçuí.



**Em Presidente Kennedy
sua nota fiscal vale prêmios.**



**A CADA R\$50
EM COMPRAS = 1 CUPOM**





**A CADA R\$500
EM NOTAS FISCAIS = 1 CUPOM
EMITIDAS**



Exija a nota, emita a nota e participe!
Sorteio dia 26/12, às 18h na Praça Manoel Fricks Jordão.

Onde trocar sua Nota Fiscal por Cupom:

Nota Legal (compras feitas no comércio) – Divisão de Arrecadação Tributária: Rua Atilia Vivacqua Vieira, número 49, centro, no horário de 8h às 17h.

Nota Rural: (emitidas por produtores rurais) - Núcleo de Atendimento ao Contribuinte (NAC): Secretaria Municipal de Agricultura, na Avenida Orestes Bahiense, no horário de 8h às 17h.



**PRESIDENTE
KENNEDY**
— PREFEITURA —



**CADEIA PRODUTIVA
DAS FLORES GERA
MAIS DE OITO MIL
EMPREGOS
E MOVIMENTA
R\$ 10 MILHÕES
POR ANO
NO ESTADO**

As flores encontraram terreno fértil no Espírito Santo e uma atividade que desponta como alternativa de renda para as famílias que vivem no meio rural. Hoje, a floricultura já ocupa cerca de 163 hectares em dezessete municípios capixabas, com 900 agricultores envolvidos no cultivo, o que gera mais de oito mil empregos na cadeia produtiva e movimenta mais de R\$ 10 milhões por ano. Os

municípios que mais se destacam na produção são Santa Teresa e Guaçuí.

Os produtores se mobilizam para organizar a produção. Este ano, uma reunião entre a Secretaria de Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), e a Associação de Produtores de Flores e Plantas Ornamentais da Região Sul/Caparaó-ES (Sulcaflor) deu mais um passo para a criação de um polo voltado à floricultura no sul

do Estado, com participação de institutos, universidades e demais entidades interessadas.

A Sulcaflor busca parcerias para alavancar não apenas a produção de flores, mas também a criação de estruturas que contribuam para o desenvolvimento econômico e turístico da região.

O papel da associação nessa atividade seria o de levantar os locais para a instalação dessas unidades demonstrativas nas propriedades rurais. Dessa forma, em vez de concentrar os trabalhos apenas em um único local, o que geraria mais custo para as instituições, a criação de unidades possibilitaria a geração de mais recursos para o produtor.

#LEI VAI INCENTIVAR A PRODUÇÃO

Este ano, a produção de flores ganhou um incentivo a mais. Uma lei publicada em novembro reúne diretrizes para uma política pública de incentivo à floricultura de qualidade.

Segundo a norma, devem nortear a produção de flores: a sustentabilidade econômica e socioambiental, o desenvolvimento tecnológico, o aproveitamento da diversidade cultural, ambiental, de solos e o estímulo às economias locais. O acesso ao crédito também está posto como prioridade aos agricultores familiares, pequenos e médios produtores rurais.

FAMÍLIA AJUDA A RECUPERAR ESPÉCIES DE ORQUÍDEAS EM EXTINÇÃO

O agricultor Edson Sperandio se emociona ao relatar a história do Orquidário Sperandio, inaugurado há 28 anos, na localidade de São Paulo do Rio Perdido, distrito de Várzea Alegre (Santa Teresa), na região serrana do Estado. Isto porque nem tudo foram flores na vida da família.

Apesar do sucesso nos negócios, a perda do filho primogênito e braço direito há cinco anos, em decorrência de um tumor no cérebro, quase fez Sperandio desistir da atividade, atualmente a única fonte de renda da família de origem italiana.

A virada de página ocorreu há três anos quando o caçula passou a ajudar no orquidário. “Meu filho tinha trinta e cinco anos e deixou um legado na reprodução de espécies em extinção na natureza”, conta Seu Edson às lágrimas.

O Orquidário Sperandio recebe de 40 a 50 pessoas por fim de semana e virou referência na região. São milhares de orquídeas de diversos gêneros com foco no consumidor final e a preços acessíveis. A maioria são do gênero *Phalaenopsis*, orquídeas de origem asiáticas, sendo as mais

conhecidas híbridos gerados de semente, e depois reproduzidas do caule.

INÍCIO

Tudo começou da iniciativa de Edson e os dois filhos mais velhos. Segundo o agricultor, por volta de 1991, eles procuravam orquídeas na Mata Atlântica para reprodução, e não para venda. Decidiram comprar plantas fora do Estado para começar a semear e fazer cruzamentos.

“Meus filhos aprenderam a fazer semeadura e nunca mais saíram para o mato atrás de plantas. Desde o início, nosso objetivo era recuperar espécies em extinção, não tirávamos da natureza para vender, apenas reproduzir”, conta Sperandio.

Segundo Seu Edson, certo dia a fiscalização ambiental foi até a propriedade. E, embora as plantas não estivessem devidamente registradas na época, os agentes acabaram cobrando uma multa menor, convencidos da contribuição da



TUDO COMEÇOU DA INICIATIVA DE EDSON E OS DOIS FILHOS MAIS VELHOS. SEGUNDO O AGRICULTOR, POR VOLTA DE 1991, ELES PROCURAVAM ORQUÍDEAS NA MATA ATLÂNTICA PARA REPRODUÇÃO, E NÃO PARA VENDA. DECIDIRAM COMPRAR PLANTAS FORA DO ESTADO PARA COMEÇAR A SEMEAR E FAZER CRUZAMENTOS.

O ORQUIDÁRIO SPERANDIO RECEBE DE 40 A 50 PESSOAS POR FIM DE SEMANA E VIROU REFERÊNCIA NA REGIÃO

EDSON SPERANDIO
AGRICULTOR



família para a recuperação da natureza da região.

Com a documentação das plantas em dia, a orquidofilia caminhava, mas não era ainda a principal atividade dos agricultores. O sítio, localizado a 28 km da sede do município, dividia-se entre plantios de café, milho, feijão, tomate e banana.

O primogênito Ediel propôs ao pai desistir da agricultura e tocar os negócios com as orquídeas. “Questionei: deixar de produzir comida para mexer com flor? Sempre achei algo supérfluo”, afirma Seu Edson.

Os dois filhos mais novos foram para a cidade até que Ediel propôs comprar um caminhão financiado

para ir a São Paulo adquirir plantas e vendê-las na propriedade. Sem capital, o agricultor hipotecou o terreno e dividiu em seis vezes as prestações do veículo.

E veio a surpresa. Seu Edson conta que logo no primeiro ano comercializando orquídeas deu para pagar a primeira prestação do financiamento do caminhão.

Após a morte de Ediel, Edvânio, o filho mais novo, dono de uma floricultura na cidade vizinha de São Roque do Canaã, e a mulher do agricultor, Lindaura Florenço, passaram a se dedicar ao orquidário, sempre presente em feiras e outros eventos na região.

FLORES E ASSOCIATIVISMO: COMBINAÇÃO PERFEITA

A Sulcaflor é a associação dos produtores de flores e plantas ornamentais da região Sul e Caparaó, com abrangência em 27 municípios: Alegre, Alfredo Chaves, Anchieta, Apiacá, Atílio Vivacqua, Bom Jesus do Norte, Cachoeiro de Itapemirim, Castelo, Divino de São Lourenço, Dorcas do Rio Preto, Guaçuí, Ibatiba, Ibitirama, Iconha, Irupí, Itapemirim, Lúna, Jerônimo Monteiro, Marataízes, Mimoso do Sul, Muniz Freire, Muqui, Piúma, Presidente Kennedy, Rio Novo do Sul, São José do Calçado e Vargem Alta.

“Estes produtores têm recebido o apoio do Incaper, com atividades em grupo, cursos de formação e visitas técnicas”, explica a engenheira agrônoma e agente de extensão em desenvolvimento rural do Instituto, em Guaçuí, *Márcia Varela da Silva*.



O grupo promove reuniões mensais itinerantes, em que discutem assuntos pertinentes à associação, como agenda de eventos e capacitações. Atualmente são 16 associados, que produzem e comercializam, principalmente, flores tropicais como antúrio, helicônia, bastão do imperador, sorvetão, folhagens, plantas para paisagismo e plantas de vasos como orquídeas, sunpatiens, cactos e suculentas.

**Os registros fotográficos são de reuniões, viagens técnicas do grupo e propriedades dos associados da Sulcaflor.*



FLORES RENDEM 6X MAIS QUE CAFÉ PARA AGRICULTORA DE ITARANA



"SABIA QUE TINHA POTENCIAL PARA FLORICULTURA EM ITARANA. FIZEMOS ANÁLISE DE TERRA E ENCARAMOS O DESAFIO"

DANIELI BECALI
FLORICULTORA



A floricultura é um divisor de águas na vida da ex-funcionária pública Danieli Becali, de Itarana. Depois de atuar com gestão na área de saúde e herdar uma propriedade do pai, à beira da rodovia entre o município e Santa Teresa, a agricultora descobriu vocação para a atividade e oportunidade para toda a família.

Localizado próximo à Estância Pedra da Onça, a Fazenda Vitória da JC tinha só plantações de café. Danieli buscou apoio do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) e foi até Holambra (SP), a “Capital Nacional das Flores”, para aprender com quem tinha mais experiência.

“Aprendi com os japoneses, que posteriormente vieram à minha propriedade identificar espécies ideais para suas condições”, conta a floricultora.

Desde o início, há três anos, a ideia de Danieli era encontrar outra alternativa para permanecer na roça. A escassez de água no município virou realidade. “Sabia que tinha potencial para floricultura em Itarana. Fizemos análise de terra e encaramos o desafio”.

Com apoio do marido, Fábio Covre, e do filho Daniel, de 15 anos,

Danieli começou com 600 pés de rosas de corte. Atualmente, mantém mais de 2.600 plantas, e comercializa vasos com rosa do deserto, begônias e suculentas. São quatro estufas só com flores envasadas, cada uma com 4.000 vasos.

Os investimentos foram aumentando e, dos 10m² iniciais de área com estufa, hoje são mais de 100m². A família comercializa as flores nas feiras da agricultura familiar de Itarana, Santa Teresa e Linhares, com clientela destes três municípios e também de Itaguaçu. Por semana, são vendidas de 300 a 350 dúzias de rosas.

Danieli Becali também contou com o apoio do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar/ES) para produzir com qualidade e sustentabilidade e enumera as vantagens da atividade.

“A floricultura permite fazer dinheiro rápido em pequeno espaço, tornando a propriedade produtiva. Rende seis vezes mais que o café, com alta produtividade. Em trinta dias, eu já estou vendendo as flores. Em termos de agricultura sustentável e familiar, não encontrei algo que me deu renda como a floricultura”, finaliza a floricultora.



COLEÇÃO DE CACTOS E SUCULENTAS VIRA NEGÓCIO EM DOMINGOS MARTINS

O hobby iniciado na infância virou negócio para o produtor rural Werner Bruske, de Domingos Martins, na região serrana. Apaixonado por cactos e suculentas, ele deixou de apenas colecionar as plantas em casa e, há dois anos, comercializa exemplares em um empreendimento na chegada da cidade serrana. O mercado está tão aquecido, principalmente por conta da “febre das suculentas”, que ainda neste mês o capixaba vai lançar um canal de e-commerce.

A venda das plantas é atualmente a única fonte de renda deste descendente de alemães que deixou o serviço público- já foi até encarregado de parques e jardins- para se dedicar à verdadeira paixão. Bruske tem 2.000 suculentas catalogadas e milhares de cactos de 120 variedades, mas ainda mantém a coleção pessoal e matrizes.

O acervo se diferencia pela raridade e beleza dos cactos, originários de desertos de várias partes do mundo. É possível levar um exemplar para casa a preços que variam conforme a espécie.

De acordo com Werner, todas as espécies florescem em algum período do ano. Com caules coloridos e de formatos diferentes, alguns cactos nem precisam estar floridos para impressionar por sua beleza.

Entres os mais exóticos, estão a *Euphorbia Lac-tea cristata*, bem parecida com algas marinhas, que custa em torno de R\$ 1.000,00, e também a *Echinopsis grussoni*, cuja primeira floração só ocorre após os 50 anos de idade.

O tempo de vida dos cactos é um detalhe à parte. Segundo Bruske, dependendo da variedade, uma planta adulta pode chegar aos 100 anos. “Eu tenho algumas plantas com mais de 15 anos que tinham o tamanho de uma bola de gude.”

E nos últimos meses, as suculentas se tornaram a bola da vez. Para Bruske, as plantas viraram “febre nacional e mundial”. Algumas chegam a custar R\$ 500,00.

O colecionador está sempre em busca de novidades em viagens pelo Brasil, Argentina e Chile e também importa sementes de qualidade dos Estados Unidos, Espanha e Alemanha. A propriedade fornece cactos e suculentas para floriculturas de todo o Estado, Minas Gerais, Rio de Janeiro e Bahia, sendo 80% das vendas feitas pela internet por meio da página do Facebook. As plantas chegam aos compradores por avião.

Werner Bruske afirma que apostar na produção de cactos e suculentas ampliou as opções de plantas decorativas no mercado. “Nas floriculturas, só se encontram as mesmas flores o ano todo. Para quem não fica muito em casa e não tem tempo de cuidar de plantas, os cactos e as suculentas são a melhor alternativa”, garante.

Para Bruske, a vantagem dessas espécies está na facilidade para cuidá-las. “São plantas que necessitam de pouca água e suportam altas temperaturas. Com as atuais mudanças climáticas e os espaços residenciais diminuindo, os cactos e as suculentas serão as plantas do futuro”.

Assim como outros produtores, Werner contribui com o meio ambiente preservando algumas espécies já extintas na natureza e desenvolvendo híbridos para garantir o melhoramento genético. 🌱



ANCHIETA

CRIATIVA E EMPREENDEDORA

O programa Anchieta Criativa e Empreendedora foi criado pela atual gestão do município para alavancar a economia. Nele estão contidos 10 projetos estruturantes



PREFEITURA DE
ANCHIETA
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Saiba mais em: www.anchieta.es.gov.br

PROJETOS



Incentivar

Visa criar incentivos fiscais e estímulos econômicos a empreendedores;



Empreender

Visa a criação de um fundo para concessão de crédito a microempreendedores cooperativas e autônomos;



Criarte

Visa auxiliar micro e pequenas empresas nascentes ou em operação;



Anchieta Mais Fácil

Visa promover a desburocratização dos processos administrativos (alvarás, impostos, etc)



Educação empreendedora

Visa fomentar o estudo do empreendedorismo no Currículo do sistema municipal de ensino;



Mais Receita

Visa buscar medidas para o incremento da arrecadação municipal;



Anchieta Mais Amiga do Idoso

Visa criar ambiente favorável para o nicho da terceira idade;



Quatro Estações

Visa a criação de um calendário anual de eventos diversos;



Anchieta em Rede

Objetiva a parceria da administração com pessoas físicas ou jurídicas para a prestação de serviços, além da utilização de espaços institucionais;



Anchieta mais verde

Prioriza a aplicação de recursos disponíveis para investimentos nas áreas de proteção ambiental, gerando emprego e renda.

EM TERRAS CAPIXABAS, O ABACAXI É REI

CULTIVADO EM PEQUENAS PROPRIEDADES,
O ABACAXI CAPIXABA GANHA PELA
CONSTÂNCIA E RUSTICIDADE DA PRODUÇÃO



O abacaxi é mesmo um patrimônio capixaba. Quem nunca ouviu passar o carro do abacaxi de Marataízes, com o alto falante dizendo que ali está o mais doce fruto que podemos consumir? O carro de som fala do abacaxi de Marataízes, o maior produtor capixaba. Mas pode ser de Presidente Kennedy, Itapemirim ou até do Norte do Estado, em São Mateus. Esses são os quatro maiores produtores de abacaxi do Espírito Santo.

O abacaxi capixaba é cultivado, principalmente, em pequenas propriedades rurais, com áreas que têm entre 1 e 5 hectares, empregando, em especial, a mão de obra familiar.

Cultura forte e constante, sofreu oscilações em 2015. A seca, que há dois anos já vinha castigando o Espírito Santo, é a principal causa da queda na produção. Se em 2014 – ano em que a seca se instalava – saíram mais de 50 mil toneladas de frutos das plantações, em 2015 o número baixou para 41 mil toneladas. Mas resistente, no ano seguinte a cultura se recuperava, segundo Luiz Santos Caetano, pesquisador do Incaper.

“O abacaxi tem problemas constantes que interferem na produtividade, que são as pragas, mas as doenças já são previstas. A seca, no entanto, é um fator diferente, que pode afetar sim essa produção, já que a irrigação do abacaxi é praticamente zero em Marataízes, Presidente Kennedy e Itapemirim”, afirma Luiz Carlos Santos Caetano, enumerando as cidades com maior produção no Estado e enfatizando que o abacaxi é uma cultura estabilizada no Espírito Santo, e rentável. “Mas é natural que existam flutuações nos preços e na produção ao longo dos anos”.

O Espírito Santo está atrás de Tocantins e Pernambuco em volume de frutos e toda a produção capixaba é para consumo no mercado interno brasileiro. O abacaxi produzido por aqui, da variedade Pérola, não é bem aceito no mercado internacional, que prefere variedades como o Smooth Cayenne e o Gold. “O mercado dá conta de consumir toda nossa produção dentro do país”, enfatiza Caetano.

Há uma tendência de expansão da cultura, especialmente, no Norte do Estado. As cultivares tradicionalmente plantadas são a Pérola (95% da área) e a Smooth Cayenne. Entretanto são suscetíveis à Fusa-

“A VARIEDADE VITÓRIA FOI LANÇADA EM 2006. MAS A PÉROLA AINDA É A MAIS PLANTADA EM TODA A REGIÃO. ACREDITO QUE A QUESTÃO É QUE A VITÓRIA É MAIS EXIGENTE EM TERMOS DE ÁGUA, NUTRIÇÃO, AO PASSO QUE O PÉROLA É DE CULTIVO MAIS RÚSTICO. EM UMA ÁREA EM QUE A CHUVA É ESCASSA, HÁ FALTA DE ÁGUA POR PERTO, O SOLO NÃO TEM UMA FERTILIDADE NATURAL TÃO BOA, A RUSTICIDADE DO PÉROLA É IMPORTANTE”

LUIZ CARLOS SANTOS CAETANO
PESQUISADOR DO INCAPER



riose, doença considerada a mais severa no Brasil, com perdas de 30 a 40% de frutos, que leva muitos agricultores a abandonarem as áreas de produção.

Para reduzir os prejuízos, foi lançada a cultivar de abacaxi ‘Vitória’, resistente à Fusariose. O Incaper incentiva os produtores interessados no cultivo do abacaxi a utilizarem essa cultivar, notadamente nos municípios de Jaguaré, São Mateus, Conceição da Barra, Vila Valério, Pedro Canário, Pinheiros, Montanha, Mucurici, Ponto Belo, Ecoporanga, Boa Esperança, Vila Valério, Nova Venécia, Vila Pavão, Barra de São Francisco e Água Doce do Norte, inseridos na região Norte do Espírito Santo, com grande aptidão para a consolidação do Polo de Abacaxi. A cultura gera em torno de 9.000 empregos e envolve agricultores de base familiar.

“A variedade Vitória foi lançada em 2006. Mas a Pérola ainda é a mais plantada em toda a região. Acredito que a questão é que a Vitória é mais exigente em termos de água, nutrição, ao passo que o pérola é de cultivo mais rústico. Em uma área em que a chuva é escassa, há falta de água por perto, o solo não tem uma fertilidade natural tão boa, a rusticidade do pérola é importante”, diz Caetano.

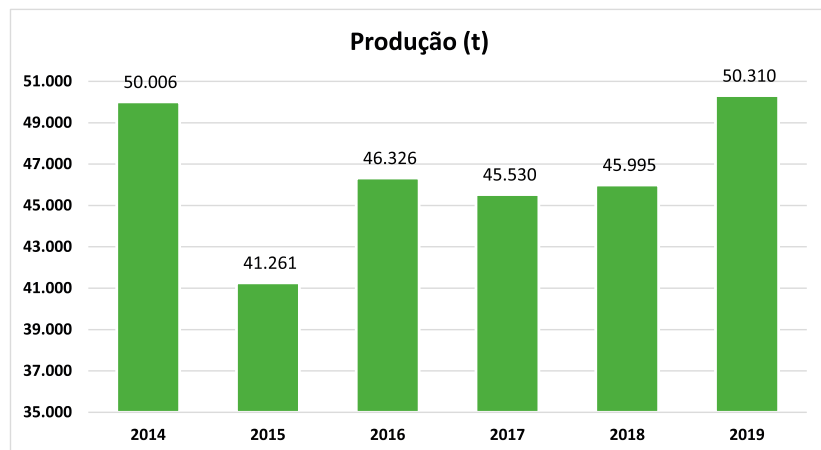
Se o abacaxi Vitória ainda tem entrada tímida nas propriedades rurais, ele pode ser um aliado na obtenção de renda ao produtor. As pesquisas do Incaper indicaram a viabilidade do uso dos resíduos dessa variedade na produção de uma substância chamada bromelina, que é bastante usada na indústria farmacêutica e de alimentos.

Abacaxi			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	2.280	50.006	21.932
2015	2.448	41.261	16.855
2016	2.429	46.326	19.072
2017	2.415	45.530	18.853
2018	2.423	45.995	18.983
2019*	2.429	50.310	20.712

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017 e 2018. *Os dados de 2019 são preliminares estimados pelo INCAPER, a partir de reuniões com o IBGE.

Municípios mais representativos na produção em 2018		
Município	Produção (t)	(%)
Marataízes	24.108	52,41%
Presidente Kennedy	17.600	38,27%
Itapemirim	2.970	6,46%
São Mateus	265	0,58%
São Domingos do Norte	150	0,33%
Conceição da Barra	150	0,33%
Jaguaré	110	0,24%
Colatina	100	0,22%
Água Branca	75	0,16%
Iconha	66	0,14%
Pedro Canário	60	0,13%
Pinheiros	60	0,13%
Pancas	52	0,11%
Nova Venécia	50	0,11%
Cariacica	45	0,10%
Montanha	40	0,09%
Afonso Cláudio	36	0,08%
Boa Esperança	25	0,05%
Vila Pavão	20	0,04%
Santa Leopoldina	13	0,03%
Total	45.995	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2018.



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017 e 2018. *Os dados de 2019 são preliminares estimados pelo INCAPER, a partir de reuniões com o IBGE.

INOVAÇÃO, TECNOLOGIA E FACILIDADE NA SECAGEM DO SEU CAFÉ



FIMAG
MÁQUINAS AGRÍCOLAS

VIVA!

-  Equipamento com melhor custo x benefício do mercado.
-  Equipamento com capacidade para até 40 mil litros.
-  Economia em torno de 40% do valor do investimento.
-  Com o nosso sistema, tenha o controle e monitoramento dos processos de secagem e beneficiamento de grãos na palma da sua mão, acessando via smartphone.
-  Elimine os contratempos com secagem e mão de obra.



SPA-FIMAG 500
Controlador de Monitoramento
e Secagem Automatizado
com Controle de Temperatura.

**Secador Rotativo
Horizontal para Café**

O ABACAXI CAPIXABA VAI TER NOME E SOBRENOME



CAMPEÃO

O título de melhor produtor do concurso promovido durante a 18ª Festa do Abacaxi de Marataízes, em agosto deste ano, ficou para Alan Brandão (São João). Os abacaxis pesaram 29,559 kg, e por isso o produtor ganhou uma moto. Em 2º lugar ficou Benedito Carlos (Brejo dos Patos), com a marca de 27,441 kg, e em 3º, Sidney Brandão (Timbó), com frutas pesando 26,420 kg.



O abacaxi de Marataízes e região deu o primeiro passo em busca da Indicação Geográfica (IG). No início de 2019, foi feita uma reunião para discutir a implementação, que reuniu produtores, o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), representantes do Sebrae e da prefeitura de Marataízes.

“O Incaper é peça-chave na obtenção da IG. Pesquisadores e extensionistas possuem as informações sobre a cultura, recomendações técnicas para o nivelamento das informações junto aos produtores. Além disso, o Instituto contribui na organização dos produtores, auxiliando as associações e cooperativas

no cumprimento dos protocolos de recomendações técnicas para o recebimento da IG”, disse Luiz Carlos Prezotti, gerente de pesquisa do Incaper que participou da reunião.

O abacaxi tem uma enorme importância econômica para os municípios, e a Indicação Geográfica é um registro conferido a produtos ou serviços que são característicos do seu local de origem, e apresentam qualidades particulares relacionadas a seu local de origem em função do solo, clima, vegetação e conhecimento (o “saber fazer”) dos envolvidos. Quem concede o registro e emite o certificado é o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). 🌿



Unir
para
evoluir.

Nossas raízes são feitas de famílias, de união e da força do café Conilon.

Com 56 anos de história e mais de 6 mil cooperados, a Coaabriel é a 1ª do Espírito Santo no ramo cooperativista agropecuário (Ranking IEL) e a maior cooperativa de café Conilon do Brasil.

Estar **entre as 10 melhores cooperativas do agronegócio** é motivo de orgulho e prova de que nossas raízes continuam fortes e preparadas para o futuro.



9º LUGAR
Setor Cooperativa



cooabriel.coop.br



ONDE ESTÃO AS ABELHAS?

**A PRODUÇÃO DE MEL CAPIXABA
TEVE UMA QUEDA E BUSCA SE
ENCONTRAR NO MERCADO**



“NOSSO MEL É DE EXCELENTE QUALIDADE. NAS REGIÕES COSTEIRAS, TEMOS UM MEL QUASE ORGÂNICO, POIS AS ABELHAS CIRCULAM EM MANGUEZAIS. ISSO DÁ AO NOSSO MEL UM SABOR E UMA COR DIFERENTES.”

JORGE GOMES SOARES
ENGENHEIRO AGRÔNOMO,
TÉCNICO EM DESENVOLVIMENTO
RURAL DO INCAPER E
COORDENADOR DO CENTRO
REGIONAL DE DESENVOLVIMENTO
RURAL (CRDR)



A produção de mel no Espírito Santo teve seu ápice em 2015, com 870 toneladas, e caiu, desde então. Em 2018, após uma leve recuperação, os apicultores colocaram no mercado 620 toneladas de mel. Os maiores produtores são Fundão, São Mateus, Aracruz, Domingos Martins e São Domingos do Norte, mas a atividade é desenvolvida em praticamente todos os municípios capixabas. Cerca de 250 apicultores capixabas estão organizados em associações no Estado. Porém, há em torno de 1,2 mil produtores envolvidos na atividade. A produção média de uma colmeia é de 25 kg a 30 kg por mês.

Se a queda na produção de mel é uma má notícia, a boa é que a criação de abelhas sem ferrão é uma atividade que vem crescendo no Espírito Santo. Atualmente, das 243 espécies de abelhas sem ferrão registradas no Brasil, 42 aparecem no Estado, sendo que apenas três espécies são comumente criadas: jataí, urucu amarela e urucu capixaba; e pelo menos oito espécies possuem potencial para criação: mumbuca, mandaçaia, guarai-po, monduri, tubiba, mandaguari amarela, borá ou jataí gigante e irai. Todas as espécies podem ser empregadas em programas de polinização. No Espírito Santo, a meliponicultura é praticada de forma tradicional, principalmente por agricultores familiares, comunidades indígenas e quilombolas.

A diversificação também é um ponto importante na cultura. “Temos apicultores que foram se especializando em outras áreas, como produtos originados do pólen, o própolis. Um exemplo é um produtor que produzia o pólen e começou a oferecer aos clientes de forma fracionada, em pequenas embalagens. Hoje, ele compra pólen de outros pro-



MEL EM ALDEIAS

O resgate de uma prática típica dá novo sentido às comunidades indígenas Tupinikim e Guarani de Aracruz, no Litoral Norte do Espírito Santo. Sessenta famílias estão envolvidas na criação de abelhas sem ferrão (meliponicultura) graças a um programa de sustentabilidade desenvolvido pela Suzano em parceria com o Centro de Desenvolvimento do Agronegócio e a Kambôas Socioambiental. Além da geração de renda com a venda do mel da marca Tupyguá, a atividade contribui para o fortalecimento do grupo e estimulou a criação da primeira cooperativa de produtores indígenas do município e a maior de índios meliponicultores das Américas, a Copygua. A entidade foi fundada em 2018 e conta com 32 cooperados.

dutores. Quer dizer, ele saiu da cadeia produtiva e entrou na comercial, encontrou um nicho de mercado”, conta o engenheiro agrônomo, técnico em desenvolvimento rural do Incaper e coordenador do Centro Regional de Desenvolvimento Rural (CRDR), Jorge Gomes Soares.

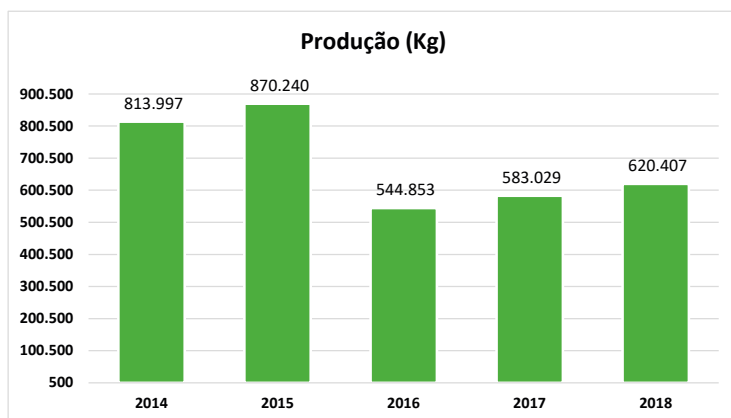
Segundo ele, o Nordeste do país concentra os Estados maiores produtores de mel do Brasil, e o Espírito Santo ainda tem uma produção pequena. “Produzimos pouco mel, mas é de excelente qualidade. Nas regiões costeiras, temos um mel quase orgânico, pois as abelhas circulam em manguezais. Isso dá ao nosso mel sabor e cor diferenciados”, relata Soares.

CLIMA E AGROTÓXICOS

A alternância nas condições climáticas, no entanto, tem gerado

prejuízo aos apicultores. “Todos os anos perdemos colmeias por falta de alimentos, os enxames também diminuíram muito”, revela Soares, explicando que não há uma explicação única para a redução das abelhas, mas fatores como o uso de agrotóxicos em época de florada podem explicar parte dessa queda.

Uma das saídas para alavancar novamente a produção, segundo Soares, é o uso de manejo e tecnologia adequados. “Tivemos uma evolução grande quando aplicamos a tecnologia e técnicas de manejo, com a substituição da rainha e alimentação proteica e energética quando o enxame precisa. Temos que adotar esses novos métodos porque a população de abelhas está diminuindo. Para dar uma ideia, em 2003, em São Mateus, tínhamos 2,2 mil colmeias. Hoje, temos uma redução de 40% nesse número”. 🍯



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

Municípios mais representativos na produção em 2018		
Município	Produção (Kg)	(%)
Fundão	93.840	15,13%
Aracruz	67.000	10,80%
São Mateus	52.000	8,38%
Domingos Martins	45.000	7,25%
São Domingos do Norte	32.640	5,26%
Colatina	29.580	4,77%
Santa Teresa	24.480	3,95%
Viana	20.000	3,22%
São Gabriel da Palha	19.000	3,06%
Ibiraçu	16.550	2,67%
Pancas	15.300	2,47%
Marechal Floriano	13.260	2,14%
Santa Maria de Jetibá	12.000	1,93%
Vila Velha	10.500	1,69%
Águia Branca	10.000	1,61%
Alto Rio Novo	10.000	1,61%
Jaguaré	10.000	1,61%
Venda Nova do Imigrante	10.000	1,61%
Guaçu	9.765	1,57%
Laranja da Terra	7.140	1,15%
Governador Lindenberg	6.500	1,05%
Linhares	6.200	1,00%
Divino de São Lourenço	6.120	0,99%
Dores do Rio Preto	5.800	0,93%
Conceição da Barra	5.500	0,89%
Afonso Cláudio	5.100	0,82%
Cachoeiro de Itapemirim	5.000	0,81%
Ecoporanga	5.000	0,81%
Ibatiba	5.000	0,81%
Nova Venécia	5.000	0,81%
Muniz Freire	4.890	0,79%
Rio Bananal	4.080	0,66%
Itaguaçu	4.000	0,64%
Muqui	4.000	0,64%
Iúna	3.400	0,55%
Conceição do Castelo	3.000	0,48%
Boa Esperança	2.200	0,35%
Cariacica	2.200	0,35%
Mantenópolis	2.040	0,33%
Castelo	2.000	0,32%
Santa Leopoldina	2.000	0,32%
Vila Valério	1.816	0,29%
Rio Novo do Sul	1.800	0,29%
Alfredo Chaves	1.780	0,29%
Guarapari	1.750	0,28%
São Roque do Canaã	1.653	0,27%
Ibitirama	1.439	0,23%
Serra	1.300	0,21%
Pedro Canário	1.250	0,20%
Vila Pavão	1.200	0,19%
Água Doce do Norte	1.020	0,16%
Baixo Guandu	1.020	0,16%
Barra de São Francisco	1.020	0,16%
Mimoso do Sul	1.020	0,16%
Vargem Alta	1.000	0,16%
Pinheiros	850	0,14%
Irupi	647	0,10%
Itapemirim	600	0,10%
Anchieta	490	0,08%
Iconha	430	0,07%
Piúma	390	0,06%
Alegre	300	0,05%
Itarana	250	0,04%
Bom Jesus do Norte	110	0,02%
Marataízes	75	0,01%
São José do Calçado	61	0,01%
Montanha	50	0,01%
Marilândia	1	0,00%
Total	620.407	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2018.





**CERCA DE 80% DA PRODUÇÃO
BRASILEIRA DA RAIZ SAI DO
SOLO CAPIXABA E GANHA
MERCADOS DOS ESTADOS
UNIDOS E EUROPA**

“Temos hoje o melhor gengibre do mundo”. As palavras são do maior exportador do produto do Espírito Santo, Wanderley Stuhr. “O mercado externo sabe disso e quer nosso gengibre”.

O Espírito Santo faz bonito lá fora e também no cenário nacional. Cerca de 80% da produção da tuberosa do país sai do solo capixaba. O maior produtor é Santa Maria de Jetibá, que responde por 38,54% de toda raiz produzida no Estado. Santa Leopoldina e Domingos Martins ocupam a segunda e terceira colocações no ranking.

A produção só cresce. Se em 2014 produzimos 12,9 mil toneladas, em 2019 foi quase o dobro: 23 mil toneladas de gengibre. Mais de mil produtores, a maioria da agricultura familiar, apostam na cultura. Comercialmente, a produção abastece o mercado interno em 20% e os 80% restantes são exportados para os Estados Unidos e para a Europa. E há mercado para absorver tanta produção?

“A demanda por gengibre é muito grande no exterior. Temos a possibilidade de aumentar ainda mais a produção, pois há, lá fora, um mercado imenso. Nosso maior concorrente é a China. Eles enviam em torno de 1,7 mil contêineres do produto para os Estados Unidos e seis a sete mil contêineres para a Europa, todos os anos. Para dar uma ideia, nós mandamos apenas 500 contêineres para cada um desses destinos anualmente. Então, há um mercado enorme a ser explorado”, explica Wanderley Stuhr.

Historicamente, continua Stuhr, os capixabas conseguem vender o gengibre por melhores preços do que os chineses alcançam. Isso por causa da qualidade dos produtos. Nosso gengibre tem tamanho, um sabor mais acentuado e forte, que atrai americanos e europeus.

“Temos clima, temos terra e temos dedicação no cultivo. O mato, por exemplo, é um inimigo do gengibre. Não pode deixar tomar conta da plantação, tem de tirar sempre. E as famílias que cuidam dessa lavoura são tão dedicadas, não tem sábado, não tem domingo. Estão lá, trabalhando. Isso garante um produto de altíssima qualidade”.

Mas ele garante que é preciso união entre os exportadores para garantir o preço no exterior. “Temos de estar juntos para competir com os chineses de forma profissional”, avalia.

PRODUÇÃO AUMENTA A CADA ANO

Em Domingos Martins, divisa com Santa Leopoldina, na localidade de Alto Galo, a família Kempim investe na cultura de gengibre. O produtor Deolindo Kempim afirma que a produção cresce a cada ano na região, com destaque para os últimos cinco anos.

O aumento da área plantada e o manejo correto já refletem em resultados na produtividade. “Tudo ocorre na base da tentativa e erro dos próprios produtores”, salienta.

Os Kempim trabalham em parceria com duas empresas de Linhares e uma de Belo Horizonte. O gengibre da família vai longe e chega aos mercados dos Estados Unidos e Europa. 🌱

Gengibre			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	313	12.900	41.214
2015	306	9.790	31.993
2016	314	17.450	55.573
2017	359	18.680	52.033
2018	356	18.680	52.471
2019*	439	23.060	52.528

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017 e 2018. *Os dados de 2019 são preliminares estimados pelo INCAPER, a partir de reuniões com o IBGE.

Municípios mais representativos na produção em 2018		
Município	Produção (t)	(%)
Santa Maria de Jetibá	7.200	38,54%
Santa Leopoldina	6.000	32,12%
Domingos Martins	4.800	25,70%
Marechal Floriano	400	2,14%
Itarana	120	0,64%
Cariacica	80	0,43%
Alfredo Chaves	50	0,27%
Santa Teresa	30	0,16%
Total	18.680	100%

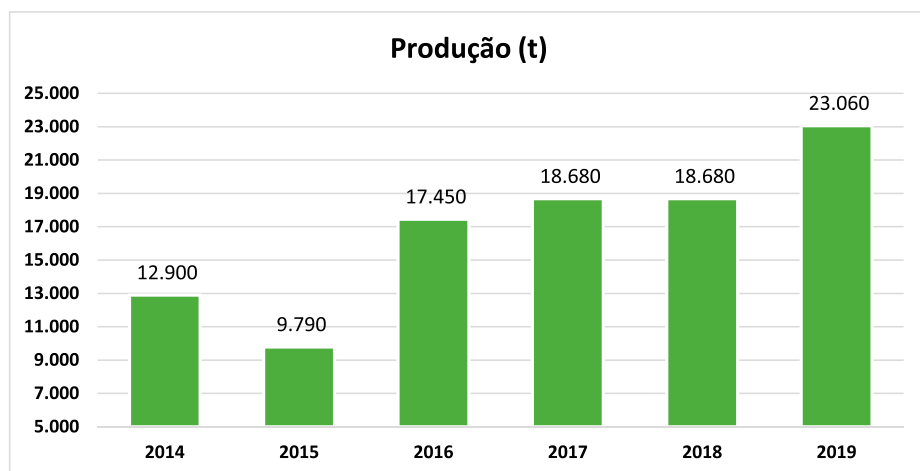
Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do GCEA-ES/IBGE-LSPA de 2018.

“A DEMANDA POR GENGIBRE É MUITO GRANDE NO EXTERIOR. TEMOS A POSSIBILIDADE DE AUMENTAR AINDA MAIS A PRODUÇÃO, POIS HÁ, LÁ FORA, UM MERCADO IMENSO.”

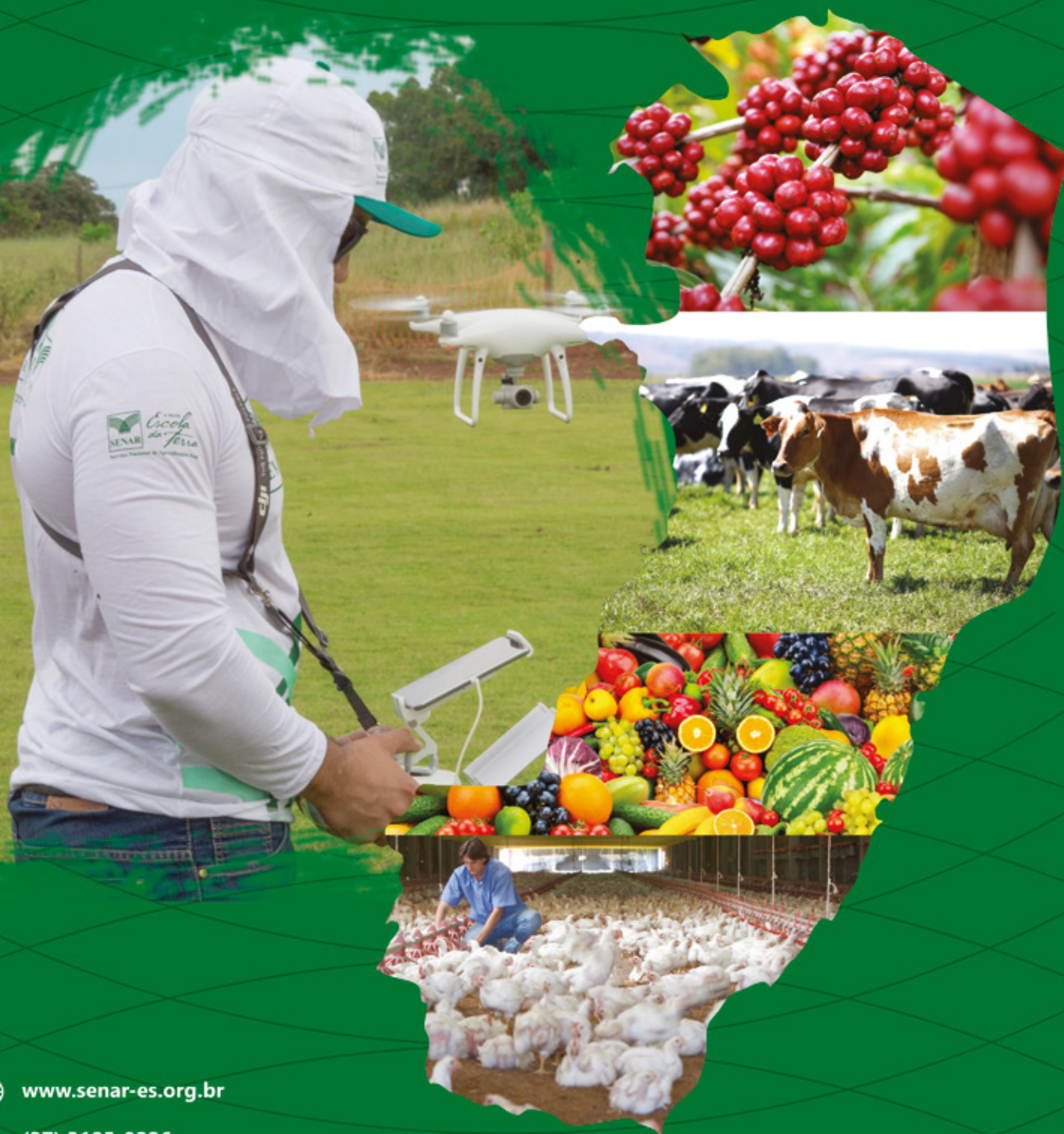
WANDERLEY STUHR # MAIOR EXPORTADOR DE GENGIBRE DO ESPÍRITO SANTO



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017 e 2018. *Os dados de 2019 são preliminares estimados pelo INCAPER, a partir de reuniões com o IBGE.



O SENAR-ES LEVA SOLUÇÕES PARA AS FAMÍLIAS RURAIS



 www.senar-es.org.br

 (27) 3185-9226

 Avenida Nossa Senhora da Penha, 1495
Edifício Corporate Center - Torre A - 11º andar.
Santa Lúcia, Vitória - ES.

 **SENAR**
Espírito Santo

EM CONCEIÇÃO DO CASTELO JOVENS ESCOLHEM VIVER NO CAMPO



Os irmãos Tobias Zacchi e José Naldo Zacchi (32anos)

Na comunidade de Montevidéo, interior do município de Conceição do Castelo, filhos de agricultores decidem seguir o exemplo de seus pais e mesmo após terem saído para estudar, decidem voltar e viver da agricultura. Hoje são produtores de sucesso de café conilon, tangerina ponkan, gado de corte e orquídeas.

Visitamos alguns desses jovens para conhecer um pouco dessa realidade e sobre como eles vivem como produtores rurais.

Os irmãos Tobias Zacchi (30 anos) e José Naldo Zacchi (32), são filhos de produtores rurais e herdaram dos pais não só as terras, como a paixão em viver no campo. "Nosso pai tem propriedade e vimos como oportunidade fazer bons negócios na produção de café conilon. A agricultura vem evoluindo e hoje, com a modernidade, ficou mais fácil aumentar a produção sem precisar de tantas pessoas para ajudar na lavoura. Utilizamos atualmente a técnica de poda, desbrota e novas variedades de café conilon, além da irrigação e adubação que ajudou muito. Mas o principal motivo de escolhermos ser produtores é a qualidade de vida que temos aqui", comentou os irmãos que hoje produzem mais de 400 sacas de

café e tiram da agricultura o sustento das suas famílias.

Outro exemplo de sucesso é a história de Tiago Zaque, que tem 35 anos de idade e dois filhos. Ele teve a oportunidade de fazer faculdade de Direito, mas decidiu construir sua vida no campo. Os pais de Tiago também são produtores e ele decidiu buscar conhecimento para inovar em sua propriedade. Atualmente produz mais de 500 sacas de café por ano, e em 2018 ganhou o primeiro lugar no concurso de melhor café conilon de Conceição do Castelo.

E não é só o café que compõe a renda do produtor. Ele colhe cinco mil caixas de tangerina ponkan, comercializa orquídeas, além do gado de corte. "Aqui tenho liberdade, sou dono do meu negócio, e não trocava por conta de um salário. Essas são as

vantagens de ser produtor rural; vejo muitos amigos que foram para a cidade e falam que se arrependeram de ter deixado a vida no campo. Aqui eu crio meus filhos. Quando eu comecei a administrar a propriedade eu via vários furos na produção e fui buscando conhecimento técnico (tem mais de ano que estou participando do programa de assistência técnica do Senar), melhorando a produção. Hoje, na propriedade, 100% é aproveitado e economicamente é sustentável", ressaltou Tiago Zaque.

Jullian Karla Zeferino e seu esposo Jean Carlos Dará estão à frente do Orquidário Esperança, localizado na comunidade de Santo Antônio do Areão, interior de Conceição do Castelo. Começaram a produção de orquídeas no ano de 2013 e hoje está se tornando parte da renda deles a comercialização de mais de 100 plantas por mês. Jullian é formada em administração e casou com o esposo que é produtor rural e escolheram morar na comunidade pela qualidade de vida. "Trouxe o conhecimento da minha faculdade para a propriedade e hoje nos sentimos realizados. Era um sonho que tínhamos e está se expandindo de forma rápida e em breve se tornará nossa



Tiago Zaque



Julian Karla Zeferino e seu esposo Jean Carlos Dará

principal atividade”, comentou Julian, que fica feliz por já terem ganho o primeiro lugar em duas exposições da planta.

Devido ao crescimento e destaque dos produtores jovens, a comunidade do Montevideo possui um conselho de desenvolvimento comunitário, fundado em 1989, com o objetivo de dar suporte aos produtores da comunidade. O conselho já obteve algumas conquistas em parceria com a prefeitura municipal, como o fornecimento de máquinas de beneficiamento de café (secadores) e a possi-

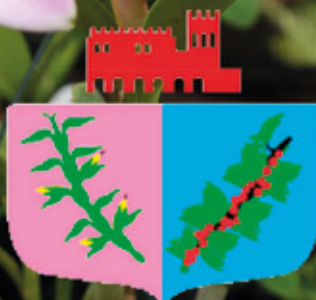
bilidade de os membros participarem da compra coletiva de insumos.

O Conselho realiza a festa anual do café conilon, o concurso de melhor ramo de café e o de adivinhação do peso do pé de café, atividades que movimentam a economia da comunidade.

E para incentivar os moradores o acesso ao meio virtual, existe na comunidade o Centro de Inclusão digital, que conta com mais de 20

computadores, um professor de informática e uma biblioteca Arca das Letras.

E quando perguntamos a esses produtores suas opiniões sobre a Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, a resposta foi unânime. “Aqui recebemos apoio técnico, incentivo e boa vontade em estar sempre atento às necessidades do produtor.”



Prefeitura de
**Conceição
do Castelo**



NO ESPÍRITO SANTO, OURO DÁ EM CACHOS

APÓS A CRISE QUE QUASE ACABOU COM
A PRODUÇÃO DE BANANAS EM SOLO
CAPIXABA, PRODUTORES DÃO A VOLTA
POR CIMA E ABREM NOVOS MERCADOS



"O TRABALHO DE ABERTURA DE MERCADOS FEZ COM QUE A PRODUÇÃO FOSSE RETOMADA PARA A QUANTIDADE DE ANTES DA CRISE DAS DÉCADAS DE 1980 E 1990. SE ATÉ 2005 ELES TINHAM ATRAVESSADORES QUE FICAVAM COM BOA PARTE DO LUCRO, DEPOIS OS PRODUTORES SE ASSOCIAVAM E LEVAVAM OS FRUTOS ATÉ O CONSUMIDOR FINAL, OU ATÉ O LOCAL DE VAREJO"



ALCIRO LAMÃO LAZZARINI
EXTENSIONISTA DO INCAPER

Com a tecnologia aplicada à produção, a busca de novos mercados e fomentos bancários, a banana garante seu lugar ao sol em solo capixaba. Em 2017, a produção deu um salto e chegou a quase 340 mil toneladas no ano. Para dar uma ideia do aumento, em 2016 o Estado produziu 262,5 mil toneladas. A área plantada também foi ampliada gradativamente ao longo dos últimos três anos, saindo de 23,3 mil hectares em 2016, para 28 mil hectares em 2019. Os principais municípios produtores são: Itaguaçu, Alfredo Chaves, Linhares, Laranja da Terra e Iconha.

Cerca de 80% de toda banana produzida no Espírito Santo é do subgrupo prata e as variedades Japira, Vitória e Anã são as mais cultivadas. Mas há outras também importantes no ciclo produtivo: a banana da terra e a cavendish nanica. Em menor escala, as bananas maçã e ouro.

Na prática, o Estado tem a tradição da cultura da banana, em especial as cidades do Sul. E esse conhecimento do manejo fez com que, nas décadas de 1980 e 1990, produtores e pesquisadores de outros Estados, em especial Minas Gerais e Bahia, viessem buscar conhecimento para aplicar em seus bananais. Aqui eles aprenderam como desbrotar e desfolhar as plantas, técnicas de adubação e também controle de pragas. Na época, a broca do rizoma era a principal doença que atacava as bananeiras.

Com a alavancagem da produção no país, o Espírito Santo perdeu mercado e o preço do produto caiu. "O preço, que até então girava em torno de 80 a 90 centavos o quilo, caiu para cinco centavos o quilo. Muitos produtores capixabas deixaram a



DAS TERRAS CAPIXABAS SÃO COBERTAS COM PLANTAÇÃO DE BANANAS. A PRODUÇÃO SE DIVIDE EM PEQUENAS ÁREAS DE CINCO HECTARES, EM MÉDIA, CADA. ISSO SIGNIFICA QUE O CULTIVO DA PLANTA NO ESPÍRITO SANTO ESTÁ NAS MÃOS DE PEQUENOS PRODUTORES.

Municípios mais representativos na produção em 2018		
Município	Produção (t)	(%)
Itaguaçu	44.070	10,78%
Alfredo Chaves	42.000	10,28%
Linhares	38.651	9,46%
Laranja da Terra	35.000	8,56%
Iconha	34.120	8,35%
Domingos Martins	25.100	6,14%
Santa Leopoldina	17.897	4,38%
Guarapari	17.480	4,28%
Rio Novo do Sul	16.506	4,04%
Marechal Floriano	15.000	3,67%
Viana	12.600	3,08%
Mimoso do Sul	6.330	1,55%
São Roque do Canaã	6.300	1,54%
Vargem Alta	6.080	1,49%
Colatina	6.000	1,47%
Cariacica	5.760	1,41%
Santa Teresa	5.760	1,41%
Barra de São Francisco	5.552	1,36%
Montanha	5.000	1,22%
Anchieta	4.800	1,17%
Pinheiros	4.400	1,08%
Itarana	3.970	0,97%
São Mateus	3.750	0,92%
Pancas	3.720	0,91%
Marilândia	3.660	0,90%
Baixo Guandu	3.000	0,73%
Castelo	2.451	0,60%
Atilio Vivácqua	2.016	0,49%
Cachoeiro de Itapemirim	2.000	0,49%
Governador Lindenberg	2.000	0,49%
Muniz Freire	1.800	0,44%
Santa Maria de Jetibá	1.568	0,38%
Águia Branca	1.500	0,37%
Rio Bananal	1.500	0,37%
Conceição do Castelo	1.440	0,35%
Fundão	1.380	0,34%
Aracruz	1.210	0,30%
Conceição da Barra	1.108	0,27%

Municípios mais representativos na produção em 2018		
Município	Produção (t)	(%)
Apiacá	1.080	0,26%
Sooretama	1.044	0,26%
Afonso Cláudio	1.040	0,25%
Ibiraçu	1.008	0,25%
Vila Pavão	845	0,21%
Pedro Canário	800	0,20%
São José do Calçado	800	0,20%
Alegre	750	0,18%
Ibitirama	750	0,18%
Nova Venécia	700	0,17%
Guaçuí	650	0,16%
Água Doce do Norte	600	0,15%
São Gabriel da Palha	560	0,14%
Venda Nova do Imigrante	528	0,13%
Ecoporanga	520	0,13%
Jaguaré	500	0,12%
Lúna	420	0,10%
Mantenópolis	400	0,10%
São Domingos do Norte	400	0,10%
Irupi	384	0,09%
Boa Esperança	375	0,09%
Brejetuba	360	0,09%
Presidente Kennedy	250	0,06%
Ibatiba	187	0,05%
Alto Rio Novo	181	0,04%
Bom Jesus do Norte	168	0,04%
Vila Valério	160	0,04%
João Neiva	155	0,04%
Itapemirim	142	0,03%
Muqui	121	0,03%
Ponto Belo	107	0,03%
Serra	78	0,02%
Dores do Rio Preto	60	0,01%
Piúma	50	0,01%
Mucurici	45	0,01%
Divino de São Lourenço	30	0,01%
Marataízes	13	0,00%
Total	408.740	100%

FONTE: ELABORAÇÃO PELO INCAPER, A PARTIR DE DADOS ORIGINAIS DO IBGE-PAM DE 2018.

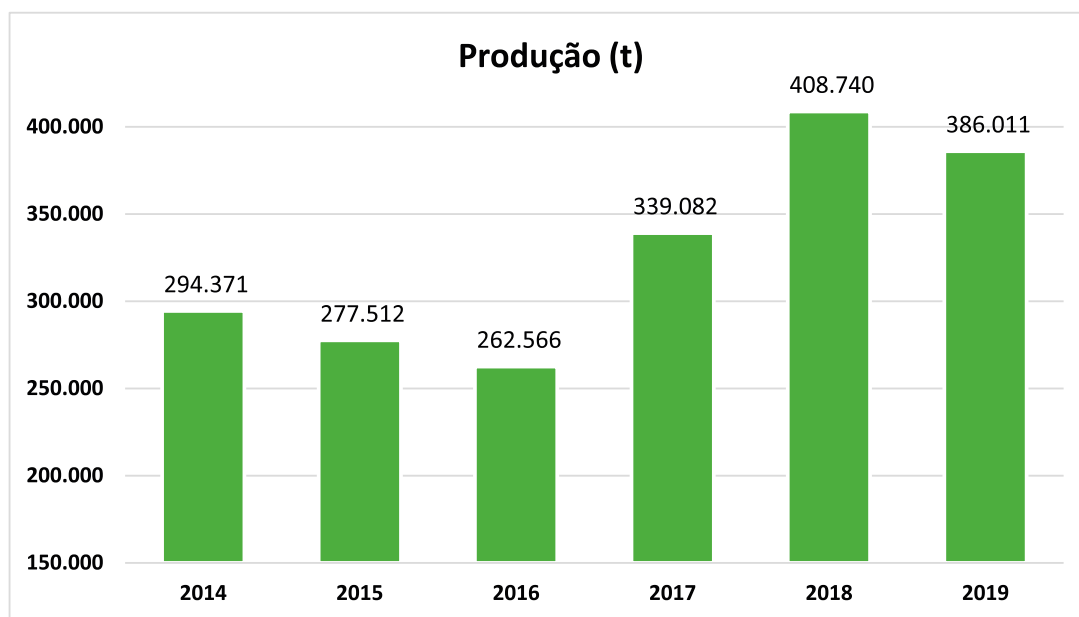
atividade de lado", conta o extensionista do Incaper, Alciro Lamão Lazzarini.

A partir de 2003, a cultura da banana capixaba foi retomada. Os produtos começaram a apresentar mais qualidade e a retomar o mercado que tinha se perdido no Rio de Janeiro. A guinada aconteceu em 2005.

"O Incaper lançou duas cultivares do subgrupo prata, resistentes às principais doenças: Sigatoka-amarela, Sigatoka-ne-

gra e Mal do Panamá. A Sigatoka-amarela e o Mal do Panamá já circulavam no Estado. Mas os pesquisadores do Incaper, preocupados com a Sigatoka-negra, que poderia chegar ao Espírito Santo a qualquer momento, lançaram um produto resistente à praga. A ideia era ter ao menos uma área plantada nas propriedades com a variedade resistente", conta Lazzarini.

Segundo o pesquisador do Incaper, José Aires Ventura, apesar do pessimismo em



FONTE: ELABORAÇÃO PELO INCAPER, A PARTIR DE DADOS ORIGINAIS DO IBGE-PAM DE 2014, 2015, 2016, 2017 E 2018. *OS DADOS DE 2019 SÃO PRELIMINARES ESTIMADOS PELO INCAPER, A PARTIR DE REUNIÕES COM O IBGE.

Banana			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	22.330	294.371	13.182
2015	23.638	277.512	11.740
2016	23.385	262.566	11.227
2017	25.020	339.082	13.552
2018	28.191	408.740	14.498
2019*	28.011	386.011	13.781

FONTE: ELABORAÇÃO PELO INCAPER, A PARTIR DE DADOS ORIGINAIS DO IBGE-PAM DE 2014, 2015, 2016, 2017 E 2018. *OS DADOS DE 2019 SÃO PRELIMINARES ESTIMADOS PELO INCAPER, A PARTIR DE REUNIÕES COM O IBGE.

relação à entrada da Sigatoka negra, a chegada das variedades resistentes de banana prata ajudou no incremento de área plantada e produtividade. "As variedades Vitória e Japira se adaptaram muito bem ao Espírito Santo. Inclusive, além de menos suscetíveis às doenças, são mais tolerantes à seca e têm uma produção maior", ressalta.

Essas novas variedades de banana, portanto, geraram confiança ao produtor e, por meio da Secretaria de Agricultura do Espírito Santo, foram produzidas e distribuídas aos agricultores do Estado 150 mil mudas.

Com as lavouras se reerguendo, em 2005, houve uma demanda por parte dos produtores junto

ao Incaper. A ideia era buscar novos mercados para o escoamento dos produtos. Se antes, os consumidores se concentravam nos municípios do Rio de Janeiro e Belo Horizonte, a abertura de mercado criou nichos em São Paulo, Santa Catarina e Goiás.

"Esse trabalho de abertura de centros consumidores fez com que a produção fosse retomada para a quantidade de antes da crise das décadas de 1980 e 1990. Se até 2005 eles tinham atravessadores que ficavam com boa parte do lucro, depois os produtores se associavam e levavam os frutos até o consumidor final, ou até o local de varejo", enfatiza Alciro Lamão Lazzarini.

PRODUÇÃO A TODO VAPOR

A partir de 2016, a produção de banana no Espírito Santo teve uma pequena queda, mas considerada dentro da média. O valor da caixa de 20 quilos do produto teve um aumento grande e chegou aos R\$ 21,86 pago ao produtor. O bom preço despertou interesse de novos produtores, alguns em escala industrial, que compraram terras em Linhares e no Sul da Bahia para o cultivo. A oferta, portanto, aumentou. Se em 2016 foram produzidas 262,5 mil toneladas no Estado, em 2017 a oferta saltou para 339 mil toneladas.

"Para dar uma ideia, o preço, em 2016, teve picos de R\$ 46 a caixa no Rio de Janeiro. Isso se

explica por problemas climáticos em Santa Catarina, que é um Estado produtor, o que gerou queda na oferta e aumento na procura."

Como o cultivo da banana é rápido - em um ano, há frutos - 2017 teve mais oferta de produtos e os preços caíram, chegando aos R\$ 16, em média, ao produtor. "Mas a produção foi tão grande que o volume de vendas, em dinheiro, superou em 46% o ano anterior".

O ano de 2018 também foi de queda de preço. A média foi de R\$ 11 a caixa. "Foi um ano bem difícil para os produ-

tores. Muitos relatavam que o preço não cobria o custo de produção, em Linhares, principalmente. Lá, o custo é mais elevado do que em outros municípios, já que tem de ter irrigação. "

Entre altos e baixos, em 2019, a produção continua a todo vapor: foram colhidas 386 mil toneladas. "Há alguns sinais de que os preços vão reagir, mas muito longe dos valores de 2016. Hoje, a caixa sai de R\$ 10 a R\$ 12. O ideal seria entre R\$ 18 e R\$ 20. E o custo da produção, principalmente combustíveis, encarece o processo".

VENDA DIRETO AO CONSUMIDOR ALAVANCA RECEITA DE PRODUTORES

Se a produção de bananas no Estado está em alta e o preço, em baixa, a hora é de encontrar alternativas de mercado. Uma boa ideia está gerando lucro para os pequenos produtores de Alfredo Chaves. Um grupo associou-se e conseguiu ser fornecedor de uma empresa que presta serviços de alimentação para uma mineradora.

"Eles precisavam de bananas para oferecer no refeitório, aos funcionários. As entregas são feitas duas ou três vezes na semana e o preço pago ao produtor é fixo: R\$ 2,80 o quilo, independente das flutuações de mercado".

Para chegar a esse ponto foi preciso investir em uma câmara fria para armazenagem e também em um caminhão para a entrega. "A vida desses produtores melhorou muito e é um mercado grande. Foi um projeto piloto que deu certo e hoje eles fornecem tanto para a Vale, ArcelorMittal e Porto de Praia Mole".

Atualmente, em Alfredo Chaves, 64% das bananas são comercializadas por 26 grupos organizados, que vendem direto ao consumidor. As cadeias curtas de venda garantem melhor receita aos produtores. Se antes eram até seis intermediários, hoje a venda é direta.

Uma outra alternativa de comercialização que se consolida em solo capixaba é o do mercado institucional da alimentação escolar. Essa política pública está sendo bem aproveitada, e os produtores regionais vendem as frutas direto para as escolas. Os contratos são feitos por meio de chamadas públicas anuais.

Com preço baixo ou alto, segundo José Aires Ventura, pesquisador do Incaper, o fato é que a banana tem seu lugar nas finanças do produtor. "É uma cultura que produz ao longo de todo o ano. É o dinheiro que vai pingando, diferente do café, que tem a produção anual. A flutuação de preço, claro, influencia, mas é um dinheiro certo. É o salário mensal do produtor rural".



A cultivar vitória chegou à propriedade da família De Nadai há mais de dez anos, com apenas duas mudas, como lembra o senhor Argeu. “Ganhei duas mudas de banana vitória do Incaper, tratei-as com carinho. O primeiro cacho que colhi tinha 22 kg, o segundo pesou 68 kg. Devido ao bom resultado, fui aumentando a produção e vou aumentar ainda mais. Essa banana foi realmente uma vitória para nós produtores”, comemora De Nadai.

Os números evidenciam a qualidade da banana vitória. A produção na propriedade de Argeu chega a 24 toneladas por hectare, no período de um ano. Sem encontrar renda semelhante, os produtores interromperam a produção de banana prata. Recentemente, iniciaram cultivos da Pacovan e Gurutuba, com boa produção e aceitação no mercado. 🍌



SAFRA_{ES}
DO AGRO CAPIXABA PARA O BRASIL

**DEPOIS DA VASSOURA
DE BRUXA E DA SECA,
A CACAUICULTURA SE
REERGUE E GANHA
O MUNDO**

O cacau é considerado um dos primeiros cultivos do baixo Rio Doce e gerou riqueza aos cacaucultores até a chegada da Vassoura de Bruxa, em 2001. O cacau é cultivado em mais de 2,8 mil propriedades, distribuídas em 45 municípios.

Dentre os sistemas de cultivo de cacau no Estado, estão: o cabruca, que possibilita a convivência da planta com áreas de proteção ambiental; os Sistemas Agroflorestais (SAF), que proporcionam o convívio com outras plantas cultivadas comercialmente; e o cultivo a pleno sol ou monocultivo,

de alta produtividade, porém, mais suscetível à proliferação de pragas e doenças.

Hoje, a cultura ocupa uma área de 16,9 mil hectares no Espírito Santo e os principais produtores são Linhares, responsável por quase 80% da produção, São Mateus, Colatina e Rio Bananal.

Apesar de a área plantada estar diminuindo (eram mais de 22 mil hectares até 2017), a produção das amêndoas aumentou e passou das 4,3 mil toneladas colhidas em 2014 para mais de 11 mil toneladas em 2019. Entre os



A RESILIÊNCIA DO CACAU CAPIXABA

principais motivos do aumento estão o manejo apropriado e o uso de tecnologia nas lavouras.

“Os clones, os materiais genéticos tolerantes à vassoura de bruxa e a outras doenças, além da tecnologia que o produtor começou a empregar na adubação e manejo fizeram a cultura se reerguer. Além disso, se antes o cacau era plantado em meio às matas, hoje ele migrou para áreas a pleno sol em consórcios diferentes, o que favorece a mecanização e os tratos culturais como a fertiirrigação”, avalia o extensionista do Incaper, Lucas Calazans.

Mas se a Vassoura de Bruxa dizimou as plantações capixabas, a seca também castigou a cultura no Estado. “A crise hídrica afetou a cultura prin-



Cacau (Amêndoa)			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	22.044	4.300	195
2015	22.265	5.467	246
2016	22.340	5.507	247
2017	22.568	6.674	296
2018	16.726	10.245	613
2019*	16.993	11.075	652

FONTE: ELABORAÇÃO PELO INCAPER, A PARTIR DE DADOS ORIGINAIS DO IBGE-PAM DE 2014, 2015, 2016, 2017 E 2018. *OS DADOS DE 2019 SÃO PRELIMINARES ESTIMADOS PELO INCAPER, A PARTIR DE REUNIÕES COM O IBGE.

cipalmente em 2015 e 2016. Em 2017, já houve a recuperação e esperamos que continue assim”, relata.

NOVOS CONSÓRCIOS

Vassoura de Bruxa, seca. Os tempos não foram fáceis para o cacau capixaba. Mas a cultura se reinventou diante das turbulências. Uma das formas encontradas por pesquisadores e produtores foi tirar o cacauzeiro do meio da mata e plantá-lo junto a outras culturas.

O cacau precisa de outras plantas por perto já que não gosta de sol pleno e sofre muito com o vento. Além disso, o pico de produção é em cinco anos, o que significa, na prática, que o produtor vai ter de aguardar meia década para ver o dinheiro entrar nos caixas.

“Então o consórcio com outras culturas é importante. E hoje ele casa bem com a banana, que gera uma sombra provisória e acaba com o risco de insolação. Além disso, em um ano e meio o produtor já colhe bananas, o que gera renda enquanto aguarda a produção do cacau. Há ainda experiências interessantes, que dão resultado, no consórcio com o abacate, com o coco, que é um excelente quebra-vento, e com a seringueira. Há aqueles que já começaram a produzir o cacau junto com pupunha. Dependendo do arranjo, são culturas que se dão bem juntas”, avalia Calazans.

QUALIDADE É NOSSO MAIOR TRUNFO

O Espírito Santo é o terceiro maior produtor de amêndoas do país, mas merece o topo do ranking

Municípios mais representativos na produção em 2018		
Município	Produção (t)	(%)
Linhares	8.167	79,56%
São Mateus	328	3,20%
Colatina	308	3,00%
Rio Bananal	192	1,87%
Águia Branca	145	1,41%
Marilândia	140	1,36%
João Neiva	123	1,20%
Governador Lindenberg	99	0,96%
Pancas	97	0,94%
Aracruz	90	0,97%
São Domingos do Norte	64	0,62%
Santa Teresa	59	0,57%
Nova Venécia	54	0,53%
Jaguaré	36	0,35%
Sooretama	36	0,35%
São Gabriel da Palha	24	0,23%
Fundão	21	0,20%
Guarapari	21	0,20%
Ibiraçu	20	0,19%
Conceição da Barra	19	0,19%
Iconha	19	0,19%
Alfredo Chaves	18	0,18%
Anchieta	18	0,18%
Vila Valério	18	0,18%
Pinheiros	14	0,14%
Boa Esperança	13	0,13%
Ecoporanga	13	0,13%
Itarana	13	0,13%
Itaguaçu	11	0,14%
São Roque do Canaã	10	0,10%
Baixo Guandu	9	0,09%
Santa Maria de Jetibá	8	0,08%
Santa Leopoldina	7	0,07%
Cachoeiro de Itapemirim	6	0,06%
Rio Novo do Sul	6	0,06%
Barra de São Francisco	4	0,04%
Serra	2	0,09%
Água Doce do Norte	2	0,02%
Laranja da Terra	2	0,02%
Piúma	2	0,02%
Viana	2	0,02%
Vila Pavão	2	0,02%
Afonso Cláudio	1	0,01%
Alegre	1	0,01%
Cariacica	1	0,01%
Total	10.245	100%

FONTE: ELABORAÇÃO PELO INCAPER, A PARTIR DE DADOS ORIGINAIS DO IBGE-PAM DE 2018.

no quesito qualidade. O cacau do produtor capixaba Emir de Macedo Gomes, de Linhares, por exemplo, foi escolhido em 2017 como um dos melhores do mundo no Salão do Chocolate, realizado em Paris. Conhecido como a Copa do Mundo do Chocolate, o evento premiou as 18 melhores amêndoas de todo o mundo. O resultado foi anunciado em outubro de 2017 em Paris, na França.

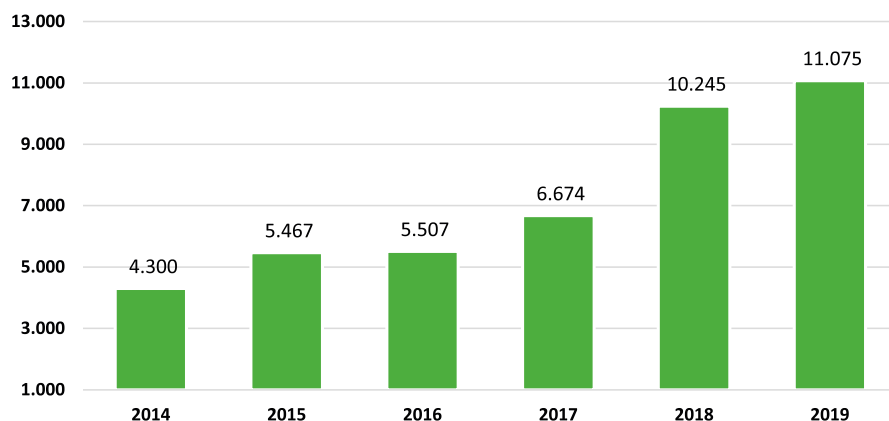
“E o Estado já ficou duas vezes entre as 50 melhores amêndoas do mundo. Quer dizer, no quesito qualidade, estamos muito bem”, finaliza Calazans. 🌿



“O ESTADO JÁ FICOU DUAS VEZES ENTRE AS 50 MELHORES AMÊNDOAS DO MUNDO. QUER DIZER, NO QUESITO QUALIDADE, ESTAMOS MUITO BEM.”

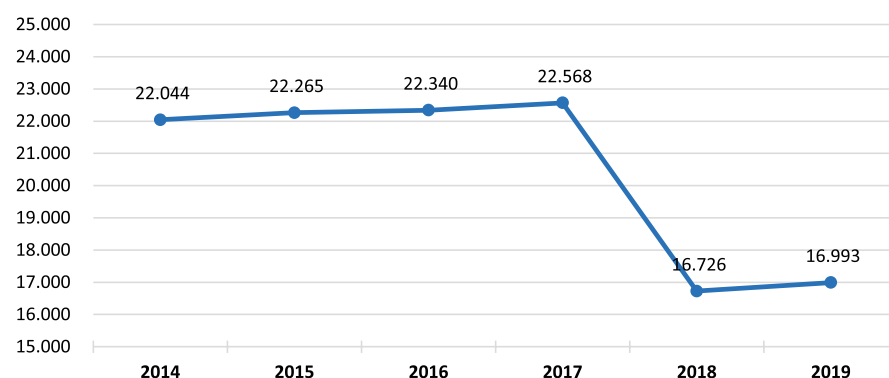
LUCAS CALAZANS
EXTENSIONISTA
DO INCAPER

Produção de amêndoas (t)



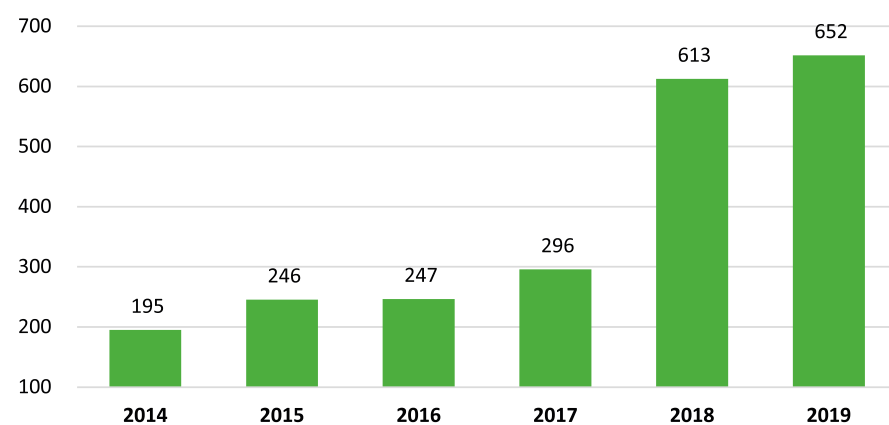
FONTE: ELABORAÇÃO PELO INCAPER, A PARTIR DE DADOS ORIGINAIS DO IBGE-PAM DE 2014, 2015, 2016, 2017 E 2018.
*OS DADOS DE 2019 SÃO PRELIMINARES ESTIMADOS PELO INCAPER, A PARTIR DE REUNIÕES COM O IBGE.

Área Colhida (ha)



FONTE: ELABORAÇÃO PELO INCAPER, A PARTIR DE DADOS ORIGINAIS DO IBGE-PAM DE 2014, 2015, 2016, 2017 E 2018.
*OS DADOS DE 2019 SÃO PRELIMINARES ESTIMADOS PELO INCAPER, A PARTIR DE REUNIÕES COM O IBGE.

Rendimento médio (Kg/ha)



FONTE: ELABORAÇÃO PELO INCAPER, A PARTIR DE DADOS ORIGINAIS DO IBGE-PAM DE 2014, 2015, 2016, 2017 E 2018.
*OS DADOS DE 2019 SÃO PRELIMINARES ESTIMADOS PELO INCAPER, A PARTIR DE REUNIÕES COM O IBGE.

A CACHAÇA É NOSSA!

**DUAS CIDADES
CAPIXABAS ESTÃO
ENTRE AS DEZ COM
MAIS PRODUTORES DE
CACHAÇA DO PAÍS: SÃO
ROQUE DO CANAÃ, NO
NOROESTE, E CASTELO,
NO SUL DO ESTADO**

A bebida mais brasileira de todas se instalou em solo capixaba. O Espírito Santo produz a melhor cachaça do Brasil, de acordo com o Ranking Nacional da Cúpula da Cachaça, realizado a cada dois anos. A marca se chama Princesa Isabel, com alambique em Linhares.

No Estado, estima-se que o setor registre um faturamento anual em torno de R\$ 250 milhões, empregando, em média, três mil colaboradores, entre diretos e indiretos, nos meios rural e urbano.

Dois cidades capixabas estão entre as dez com mais produtores de cachaça do país: São Roque do Canaã, no Noroeste, e Castelo, no Sul do Estado. Para dar uma ideia da força dessa produção no Estado, São Roque do Canaã possui dez alambiques e só está atrás de Belo Horizonte no ranking, que tem 19 locais de produção. Já Castelo, na nona posição nacional, tem cinco produtores.

Os dados fazem parte do Anuário da Cachaça no Brasil, lançado em 2019 pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e, segundo a publicação, São Roque do Canaã despontou no levantamento como uma surpresa e que a alta produção se deve à tradição no plantio da cana-de-açúcar.

Um outro dado da pesquisa leva em conta a chamada “densidade cachaceira”, que cruza os dados da quantidade

de produtores e o número de habitantes da cidade. Neste item, São Roque do Canaã ficou com a segunda posição. Na cidade, há um produtor para cada 1,2 mil habitantes, perdendo apenas para Bonfim, em Minas Gerais, cuja “densidade cachaceira” é de um produtor para cada 1,1 mil habitantes.

Em uma leitura entre Estados, o Espírito Santo aparece em terceiro lugar na colocação nacional de cachaça. São 74 produtores, contra 421 em Minas Gerais e 126 em São Paulo. O Rio de Janeiro abocanhou a quarta posição e tem 50 alambiques.

SALÃO DA CACHAÇA

A cachaça movimentou o cenário agro capixaba. O Salão de Negócios e o Congresso Brasileiro da Cachaça, realizados em setembro de 2019, no Centro de Convenções de Vitória, movimentou toda a cadeia produtiva e comercial da cachaça, envolvendo a participação dos principais players do mercado nacional.

O próximo congresso está agendado para acontecer em setembro de 2021, em João Pessoa, no estado da Paraíba. Já o Salão da Cachaça ganhará edições anuais em Vitória.

Durante o Congresso, os participantes redigiram a “Carta de Vitória” – uma espécie de manifesto, onde os congressistas produziram em consenso as diretrizes, apontaram os gargalos e também as oportunidades de negócios.

Entre os temas definidos está a promoção da cachaça como produto de qualidade e genuinamente brasileiro, com potencial de conquistar o protagonismo e destaque na mesa, eventos, bares e restaurantes de todo o Brasil e respeitabilidade no mundo.

Para o coordenador do Salão da Cachaça, Adão Cellia, o evento serviu, primeiramente, para fortalecer o segmento. “Precisávamos realizar este encontro para unificar o nosso discurso em torno da promoção da cachaça como produto nobre, de qualidade, histórico e genuinamente brasileiro. O Salão foi importante para pensarmos estratégias e enxergarmos as oportunidades de negócios no âmbito nacional e internacional. Também foi possível apresentar os nossos produtos a um público qualificado, como donos de supermercados, bares e restaurantes, jornalistas, classe política, além, é claro, dos apreciadores da bebida, entre confrarias ou individualmente. Foi uma grande festa, um evento ímpar, caloroso e importante para o fortalecimento do setor produtivo”. 🌿



A photograph of two men standing outdoors in front of a building with a half-timbered facade. The man on the left is wearing a black t-shirt, a white baseball cap with a logo, and has a beard. He is holding a glass of beer. The man on the right is wearing a red polo shirt and is also holding a glass of beer. They are both smiling. The background shows green foliage and a building with white walls and brown timber framing.

A CERVEJA CAPIXABA TÁ “POCANDO”

HOJE, JÁ SÃO 33 CERVEJARIAS
REGISTRADAS NO ESPÍRITO SANTO
QUE PRODUZEM, POR ANO, CERCA
DE 240 MIL LITROS DA BEBIDA

Quem gosta de uma boa cerveja, vai concordar: é uma delícia chegar ao fim de um dia de trabalho, abrir uma gelada que combina perfeitamente com alguma comida gostosa. Se antes a escolha da bebida era limitada em quatro ou cinco rótulos, hoje é possível encontrar dezenas de cervejas diferentes nas prateleiras, cada uma com um paladar e uma história diferente. São as cervejas artesanais, que chegaram para ficar e agradar até aos clientes mais exigentes.

E os capixabas capricham. A World Beer Awards 2019, escolheu a Rauchbock, da cervejaria Barba Ruiva, em Domingos Martins, a melhor cerveja do mundo na categoria defumada. Essa medalha inédita para o Estado é resultado da parceria entre a cervejaria e a Mano Bier, esta criada pelos amigos Alessandro Lins e Carlos Henrique Henezes. E há muito mais cerveja boa Estado afora.

“Chegaremos ao final de 2019 com 33 cervejarias registradas. Além de ser excelente para a degustação, a cerveja artesanal é uma ótima aliada do turismo. Em vários Estados do país já há rotas das cervejas artesanais, que viraram pontos turísticos. Ela agrega valor”, avalia o presidente da Associação da Cerveja Artesanal do Espírito Santo (Abracerva ES), Paulo de Victa Alves.

A produção artesanal no Estado chega a 240 mil litros por mês e, segundo Alves, há mercado consumidor para todo esse produto. “A maior parte da cerveja está sendo consumida no mercado interno, mas já há vendas para outros locais, como Minas Gerais. Enxergamos um mercado grande no segmento”.

CERVEJA COM GOSTINHO DE MOQUECA

A cerveja capixaba ganhou o mercado. Mas, muitos produtores começaram a trilhar esse caminho fazendo a bebida para consumo próprio. No Estado, cerca de 1,8 mil pessoas fazem a chamada “cerveja de panela”. Este ano, o encontro nacional de cervejeiros artesanais, que aconteceu em Vitória, trouxe uma deliciosa novidade ao público. A cerveja de moqueca.

“No encontro, fizemos a primeira cerveja na panela de barro. Levou malte, trigo, tomate e semente de urucum. Fazer cerveja em casa é um hobby como qualquer outro. Há quem goste de pescar, cozinhar, outros gostam de fazer cerveja.



Não é uma tarefa difícil, mas requer dedicação e estudo”, explica o presidente da Associação dos Cervejeiros Artesanais do Espírito Santo (Acerva-ES), Júlio Lorenzoni.

O movimento começou nos Estados Unidos, chegou ao Brasil e o mercado entendeu que era um bom nicho de negócios. Se antes, os insumos e equipamentos eram importados, hoje há empresas locais que comercializam todos os itens necessários para a produção.

Segundo Lorenzoni, muitos produtores, que hoje têm seus produtos no mercado, começaram fazendo cerveja em casa. “Costumo brincar que a Acerva é uma startup. Temos vários associados que começaram a fazer a cerveja doméstica e hoje estão ou já montaram sua cervejaria. Temos casos de cervejeiros artesanais que ganharam prêmios com a cerveja caseira. O Espírito Santo é bem representado nesse setor. No concurso nacional da Acerva, o Estado ficou em segundo lugar no quadro de medalhas”, finaliza Lorenzoni.

CEVADA CERVEJEIRA TEM POTENCIAL EM SOLO CAPIXABA



“FAZER CERVEJA EM CASA É UM HOBBY COMO QUALQUER OUTRO. HÁ QUEM GOSTE DE PESCAR, COZINHAR, OUTROS GOSTAM DE FAZER CERVEJA. NÃO É UMA TAREFA DIFÍCIL, MAS REQUER DEDICAÇÃO E ESTUDO.”

JÚLIO LORENZONI
PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO DOS CERVEJEIROS ARTESANAIS DO ESPÍRITO SANTO (ACERVA-ES)



Com a expansão do mercado de cervejas artesanais, a recomendação de cultivares de cevada cervejeira com bom potencial produtivo no Espírito Santo pode se tornar uma nova alternativa tecnológica para os agricultores.

Visando a dar mais estímulo a esse mercado, uma pesquisa desenvolvida pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), coordenada pelo pesquisador e doutor em Agroecologia da instituição, Jacimar Luis de Souza e com o apoio da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), avaliou o comportamento agrônômico e a qualidade de três cultivares de cevada, no município de Domingos Martins, no ano de 2017.

As três cultivares de cevada avaliadas “cv. BRS Kalibre”, “BRS Brau” e “BRS Sampa”, oriundas do programa de melhoramento genético da Embrapa-Trigo, na região serrana do Estado, localizadas em uma altitude de 950 metros.

Jacimar Souza contou que atualmente a produção de cevada está

concentrada na região Sul do Brasil, entretanto, a Embrapa, por meio do seu programa de melhoramento genético, tem desenvolvido cultivares de cevada com potencial produtivo para outras regiões brasileiras, como locais de altitude do sudeste brasileiro.

O programa enfoca o melhoramento genético para cevada cervejeira que possui duas fileiras de grãos nas espigas, que são aquelas mais eficientes para a produção de cerveja. Cultivares com seis fileiras de grãos são mais utilizadas para alimentação animal e humana.

Segundo o pesquisador, os níveis de produtividade de grãos obtidos foram satisfatórios comparados aos rendimentos observados em outras regiões.

A pesquisa também mostra que os grãos de cevada mostraram-se adequados à transformação em malte cervejeiro, uma vez que todas as cultivares apresentaram mais que 85% dos grãos classe 1 (maior que 2,5mm), poder germinativo acima de 95% e teores de proteína na faixa de 9,0 a 12,0%. 🌱

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.





CITROS CAPIXABA TENTA SE REERGUER DEPOIS DA SECA



**A LARANJA, A TANGERINA
E O LIMÃO SOFRERAM COM A SECA
E SE PREPARAM PARA ENFRENTAR
UM NOVO DESAFIO: O GREENING**



A citricultura no Espírito Santo, que envolve a produção de limão, laranja e tangerina, sofreu muito com a seca de 2014 e 2015. Tanto que a produção das três culturas teve uma queda grande em 2015 e 2016, principalmente.

“Se fizermos a leitura do clima e o impacto na citricultura, podemos falar que a cultura que mais sofreu foi o limão. Os pomares foram muito castigados. A tangerina também sentiu bastante a seca, mas por ser produzida em municípios mais altos e frescos, o impacto não foi tão negativo. Já a laranja também teve queda, mas muitos pomares são irrigados, o que reduziu o impacto da falta de água”, explica o pesquisador do Incaper, Flávio de Lima Alves.

A pressão externa também afeta bastante a produção capixaba. Grandes produtores, como São Paulo e Sergipe, enviam suas frutas para o Espírito Santo e abocanham uma fatia considerável do mercado interno. “Apesar disso, vemos que a maior parte dos municípios capixabas tem pomares com essas frutas e tentam ganhar mercado com elas”, ressalta Alves.

A forma de cultivo também é um empecilho para o crescimento dos citros no Estado. Nosso Estado é um grande produtor de café. E as duas culturas têm muitas pragas em comum. Na prática, quando o café é colhido, alguns vetores de doenças migram



“ESSA DOENÇA FOI ENCONTRADA ONDE HÁ UM NÚCLEO DE PRODUÇÃO DE CÍTRICOS. A PREOCUPAÇÃO É SE ESSA PRAGA PODE CHEGAR AO ESPÍRITO SANTO POR MEIO DE MUDAS DE OUTROS ESTADOS. POR ISSO ESSE ALERTA E O MONITORAMENTO.”

FLÁVIO DE LIMA ALVES
PESQUISADOR DO INCAPER



para as plantações de laranja, tangerina e limão, caso da mosca da fruta.

“O cafeeiro tem um fruto doce, que atrai a mosca e outras pragas. Acabou a colheita, essas moscas migram para as outras plantações. E essa mosca da fruta é uma praga mundial”, revela Alves.

Outra praga que já tirou o sono de muitos produtores é a pinta preta, que desencadeou uma crise no setor entre os anos de 2001 e 2008. “Perdemos quase mil hectares por erradicação do Idaf. Ainda estamos tentando recuperar essa área. Tivemos que acabar com alguns pequenos pomares”.

A doença que preocupa atualmente é uma bactéria batizada de *Candidatus Liberibacter asiaticus*, causadora do greening, uma das pragas de citros mais temidas, por ser de difícil controle e rápida disseminação. A bactéria obstrui os vasos condutores de seiva, dificultando a nutrição da planta. Não há ocorrência de greening no Espírito Santo, e a manutenção desse status é extremamente importante para preservar a citricultura capixaba. E o Estado está em alerta pela proximidade desta doença, que já foi detectada em São Paulo e Paraná, e recentemente chegou ao Sul de Minas Gerais.

“Essa doença foi encontrada onde há um núcleo de produção de cítricos. A preocupação é se essa praga pode chegar ao Espírito Santo por meio de mudas de outros Estados. Por isso esse alerta e o monitoramento”, explica Alves.

BONS EXEMPLOS, BOAS COLHEITAS

Se a citricultura capixaba passa por um momento delicado e de alerta, ainda cultiva bons exemplos, como o que ocorre no Caparaó, onde se trabalha com novas variedades de laranja, mais resistentes, segundo Flávio de Lima Alves.

“A finalidade do projeto é utilizar as cultivares em ações de diversificação agrícola nas pequenas propriedades rurais, em dez municípios do Caparaó. Para isso, o uso de combinações de porta-enxertos e variedades-copa de citros adaptadas às diferentes regiões do Estado do Espírito Santo, poderão reduzir os riscos de ataques de pragas e doenças, bem como agregar características desejáveis, como escalonamento da colheita, aumento da produtividade e melhor qualidade dos frutos para atender às exigências do mercado, seja de mesa ou para a indústria”, revela. 🌿

Municípios mais representativos na produção de laranja em 2018		
Município	Produção (t)	(%)
Jerônimo Monteiro	2.700	14,49%
Linhares	1.800	9,66%
Domingos Martins	1.640	8,80%
São Domingos do Norte	1.332	7,15%
Santa Leopoldina	750	4,03%
Viana	640	3,43%
Alfredo Chaves	600	3,22%
Aracruz	600	3,22%
Sooretama	575	3,09%
Guaçuí	561	3,01%
Colatina	540	2,90%
São José do Calçado	391	2,10%
Marechal Floriano	360	1,93%
Rio Novo do Sul	360	1,93%
Vargem Alta	340	1,82%
Santa Teresa	300	1,61%
Jaguaré	274	1,47%
Iconha	262	1,41%
Alegre	255	1,37%
Nova Venécia	255	1,37%
Cachoeiro de Itapemirim	243	1,30%
Apiacá	240	1,29%
Fundão	240	1,29%
Muniz Freire	216	1,16%
Mimoso do Sul	215	1,15%
Guarapari	213	1,14%
Presidente Kennedy	210	1,13%
Santa Maria de Jetibá	210	1,13%
Serra	200	1,07%
Mantenópolis	196	1,05%
Ibatiba	192	1,03%
Cariacica	180	0,97%
Irupi	144	0,77%
Água Doce do Norte	135	0,72%
Castelo	132	0,71%
Pinheiros	120	0,64%
Atílio Vivacqua	100	0,54%
Água Branca	96	0,52%
Itarana	90	0,48%
Lúna	80	0,43%
Afonso Cláudio	72	0,39%
Ecoporanga	60	0,32%
São Gabriel da Palha	60	0,32%
Itapemirim	50	0,27%
Conceição do Castelo	48	0,26%
Muqui	48	0,26%
Venda Nova do Imigrante	48	0,26%
Vila Valério	48	0,26%
Laranja da Terra	42	0,23%
Divino de São Lourenço	40	0,21%
Ibitirama	40	0,21%
Boa Esperança	32	0,17%
Bom Jesus do Norte	30	0,16%
São Roque do Canaã	21	0,11%
Baixo Guandu	7	0,04%
Total	18.633	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2018.

Laranja			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	1.240	16.984	13.697
2015	1.201	15.369	12.797
2016	1.231	15.798	12.833
2017	1.339	18.518	13.830
2018	1.350	18.633	13.802
2019*	1.358	17.519	12.901

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017 e 2018. *Os dados de 2019 são preliminares estimados pelo INCAPER, a partir de reuniões com o IBGE.

Municípios mais representativos na produção de limão em 2018		
Município	Produção (t)	(%)
São Mateus	3.480	24,78%
Linhares	3.000	21,36%
Itarana	2.475	17,62%
Viana	588	4,19%
Sooretama	400	2,85%
Guarapari	330	2,35%
Vila Velha	330	2,35%
Itaguaçu	315	2,24%
Santa Leopoldina	300	2,14%
Alfredo Chaves	220	1,57%
Colatina	216	1,54%
Pinheiros	210	1,50%
Domingos Martins	176	1,25%
Cachoeiro de Itapemirim	140	1,00%
Nova Venécia	140	1,00%
Santa Teresa	140	1,00%
Rio Novo do Sul	125	0,89%
Conceição do Castelo	120	0,85%
Presidente Kennedy	120	0,85%
Serra	110	0,78%
Afonso Cláudio	101	0,72%
Fundão	100	0,71%
Guaçuí	90	0,64%
Muniz Freire	80	0,57%
São José do Calçado	80	0,57%
Cariacica	75	0,53%
Laranja da Terra	75	0,53%
Santa Maria de Jetibá	75	0,53%
Conceição da Barra	72	0,51%
Marechal Floriano	70	0,50%
Água Branca	68	0,48%
Ibatiba	60	0,43%
Muqui	40	0,28%
Alegre	30	0,21%
Venda Nova do Imigrante	30	0,21%
Atílio Vivacqua	25	0,18%
Iconha	20	0,14%
Irupi	10	0,07%
Lúna	10	0,07%
Total	14.046	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2018.

Limão			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	563	12.375	21.980
2015	645	14.570	22.589
2016	647	12.258	18.946
2017	571	11.963	20.951
2018	675	14.046	20.809
2019*	665	14.292	21.492

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017 e 2018. *Os dados de 2019 são preliminares estimados pelo INCAPER, a partir de reuniões com o IBGE.

Municípios mais representativos na produção de tangerina em 2018		
Município	Produção (t)	(%)
Domingos Martins	9.180	40,57%
Santa Leopoldina	2.720	12,02%
Marechal Floriano	1.600	7,07%
Conceição do Castelo	1.468	6,49%
Venda Nova do Imigrante	1.241	5,48%
Alfredo Chaves	1.200	5,30%
Viana	722	3,17%
Guarapari	680	3,01%
Santa Teresa	680	3,01%
Linhares	570	2,52%
Santa Maria de Jetibá	400	1,77%
Fundão	374	1,65%
Muniz Freire	360	1,59%
Cariacica	216	0,95%
Cachoeiro de Itapemirim	185	0,82%
Iconha	182	0,80%
Castelo	182	0,80%
Afonso Cláudio	176	0,78%
Vargem Alta	125	0,55%
Brejetuba	90	0,40%
Mimoso do Sul	65	0,08%
São José do Calçado	64	0,28%
Alegre	60	0,27%
Guaçuí	45	0,20%
Atílio Vivacqua	42	0,19%
Muqui	34	0,15%
Água Doce do Norte	20	0,09%
Total	22.681	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2018.

Tangerina			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	1.262	26.360	20.887
2015	1.307	24.358	18.637
2016	1.299	25.701	19.785
2017	1.308	29.041	22.203
2018	1.329	22.681	17.066
2019*	1.278	21.951	17.176

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017 e 2018. *Os dados de 2019 são preliminares estimados pelo INCAPER, a partir de reuniões com o IBGE.

A close-up photograph of a person's arm and torso, wearing a bright yellow shirt, holding a large, heavy bunch of harvested yam roots. The roots are dark brown, covered in soil, and have many thin, fibrous roots extending from them. The background is a lush green field of yam plants with large, heart-shaped leaves and some small white flowers. The text 'A CAPITAL NACIONAL DO INHAME FICA AQUI' is overlaid in large, white, bold, sans-serif capital letters on the right side of the image.

A CAPITAL NACIONAL DO INHAME FICA AQUI



A CULTURA É TÃO IMPORTANTE NO ESTADO QUE UMA DAS PRINCIPAIS VARIEDADES DO TUBÉRCULO FOI ENCONTRADA EM SOLO CAPIXABA

Alfredo Chaves conquistou, este ano, o título de Capital Nacional do Inhame. O título se deve à alta produção do tubérculo na região e sua importância no cenário nacional. Em 2017, a cidade recebeu a indicação geográfica na produção de inhame no Brasil. Os títulos são mais do que merecidos.

Outras cidades também primam pela produção: Laranja da Terra, Marechal Floriano, Domingos Martins e Santa Maria de Jetibá estão entre os maiores produtores de inhame do Espírito Santo. O inhame capixaba é muito comercializado no Rio de Janeiro, um pouco em Minas Gerais e uma parte na Ceasa do Espírito Santo.

O cultivo também sofreu com a seca. Os anos de 2015 e 2016 tiveram queda na produção, reflexo da falta de água nas plantas. Mas, a partir de 2017, o cultivo começou a aumentar e manteve o Estado no topo do ranking, ocupando o posto de maior produtor de inhame do país.

Os produtores capixabas colocaram no mercado, em 2019, quase 100 mil toneladas do tubérculo, a maior produção dos últimos seis anos. E Alfredo Chaves, o maior produtor do Espírito Santo, respondeu por 31% dessa produção, com 28 mil toneladas no mercado em 2018 (os números de 2019 dos municípios ainda não foram consolidados).

“A questão climática ajuda no Espírito Santo. O inhame produz tanto em climas quentes quanto frios. Mas ele se adaptou muito bem em São Bento de Urânia, Alfredo Chaves”, explicou João Medeiros, extensionista do Incaper de Alfredo Chaves.

A produção, na região, é de base familiar e é rentável. “Chega a 25 toneladas por hectare. Nas partes mais altas e frias, ele demora mais para produzir, mas nas áreas mais quentes, o tempo é menor, de seis a oito meses”.

Além de produzir bem, a compra de mudas não precisa constar na planilha de gastos. Após a



“A QUESTÃO CLIMÁTICA AJUDA NO ESPÍRITO SANTO. O INHAME PRODUZ TANTO EM CLIMAS QUENTES QUANTO FRIOS. MAS ELE SE ADAPTOU MUITO BEM EM SÃO BENTO DE URÂNIA, ALFREDO CHAVES.”

JOÃO MEDEIROS

EXTENSIONISTA DO INCAPER DE ALFREDO CHAVES



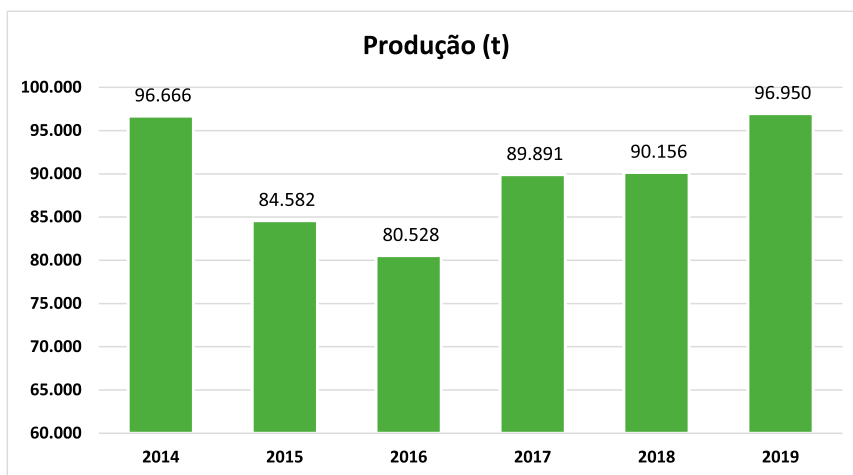
produção, segundo Medeiros, o produtor retira os dentes que vão para o mercado e guarda aqueles que darão origem a outras plantas.

INHAME SÃO BENTO

O inhame da variedade São Bento é a mais cultivada em solo capixaba e já ganhou várias partes do Brasil. Ela foi identificada em 1989 por agricultores locais e registrada pelo

Instituto Capixaba de Pesquisa e Extensão Rural (Incaper) em 2007. Ao contrário de outras variedades da hortaliça, o inhame de São Bento é genuinamente brasileiro.

O Inhame São Bento é uma raiz tuberosa com produtividade 30% superior às variedades tradicionais cultivadas no Estado. Por apresentar plantas vigorosas e rizomas de excelente aspecto comercial, apresentam-se mais propícios ao atendimento dos mercados, principalmente os externos.



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do GCEA-ES/IBGE-LSPA de 2014, 2015, 2016, 2017 e 2018.
*Os dados de 2019 são preliminares estimados pelo INCAPER, a partir de reuniões com o IBGE.

NOVAS TECNOLOGIAS NO CULTIVO

As novas tecnologias chegaram aos cultivos de inhame do Espírito Santo. Na localidade de Boa Vista, a quatro quilômetros do centro de Laranja da Terra, na Região Serrana do Estado, os irmãos Olavo e Otávio Krause utilizam tratores com piloto automático guiados por satélite no plantio do tubérculo e na montoa do terreno. Além da precisão no encarreiramento das plantações, a dupla nunca mais precisou alterar o sistema de irrigação após o investimento.

Otávio conta que ele e o irmão conheceram a novidade durante a 25ª Feira Internacional de Tecnologia Agrícola em Ação (Agrishow 2018), em Ribeirão Preto (SP). “É um investimento alto, muita gente não se interessa, porém é bom para os trabalhos nos plantio. Nossa área de 30 hectares não é grande, mas compensa”, diz.

Os irmãos adquiriram o computador em agosto e revezam o uso do equipamento entre dois tratores nos cultivos de inhames roxo e São Bento. O foco principal são o plantio e a montoa da terra para evitar erros de alinhamento de uma carreira para outra.

O equipamento já é usado no norte do Espírito Santo em cultivos de cana-de-açúcar, mas não se tinha notícia do uso do piloto automático em tratores na cultura do inhame no Estado. 🌱

Inhame			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	3.667	96.666	26.361
2015	3.099	84.582	27.293
2016	2.692	80.528	29.913
2017	3.252	89.891	27.641
2018	3.242	90.156	27.808
2019	3.294	96.950	29.432

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do GCEA-ES/IBGE-LSPA de 2014, 2015, 2016, 2017 e 2018. *Os dados de 2019 são preliminares estimados pelo INCAPER, a partir de reuniões com o IBGE.

Municípios mais representativos na produção em 2018

Município	Produção (t)	(%)
Alfredo Chaves	28.000	31,06%
Laranja da Terra	21.000	23,29%
Marechal Floriano	11.025	12,23%
Domingos Martins	6.624	7,35%
Santa Maria de Jetibá	6.000	6,66%
Santa Leopoldina	3.800	4,21%
Muniz Freire	2.505	2,78%
Baixo Guandu	1.400	1,55%
Itarana	1.360	1,51%
Castelo	1.275	1,41%
Afonso Cláudio	1.217	1,35%
Venda Nova do Imigrante	1.080	1,20%
Cachoeiro de Itapemirim	870	0,96%
Vargem Alta	600	0,67%
Iconha	450	0,50%
Brejetuba	440	0,49%
Pancas	430	0,48%
Guarapari	240	0,27%
Cariacica	202	0,22%
Ibatiba	200	0,22%
Itaguaçu	200	0,22%
Ibitirama	161	0,18%
Nova Venécia	160	0,18%
Água Doce do Norte	150	0,17%
Viana	150	0,17%
Rio Novo do Sul	140	0,16%
Fundão	90	0,10%
Conceição do Castelo	87	0,10%
Vila Pavão	75	0,08%
Águia Branca	52	0,06%
Santa Teresa	40	0,04%
Ecoporanga	36	0,04%
Dores do Rio Preto	32	0,04%
Atílio Vivácqua	24	0,03%
Anchieta	21	0,02%
Muqui	20	0,02%
Total	90.156	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do GCEA-ES/IBGE-LSPA de 2018.



**MULHERES
SÃO 14% DOS
PRODUTORES RURAIS
OCUPADOS NO ES**

O INCAPER CONTA COM 158 MULHERES NO QUADRO DE SERVIDORES, O QUE CORRESPONDE A 28% DO TOTAL. NO INSTITUTO, 25 MULHERES OCUPAM CARGOS DE CHEFIA, O QUE EQUIVALE A 20% DOS CARGOS DISPONÍVEIS NO INSTITUTO



As mulheres do agro são 13,6% dos 357.258 produtores ocupados no Espírito Santo. Os resultados definitivos do Censo Agropecuário 2017 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), revelam ainda que 86,3% dos produtores que dirigem o estabelecimento de agricultura familiar são do sexo masculino e 13,7%, do sexo feminino.

Apesar dos dados, autarquias ligadas à agropecuária do Estado não contam com informações mais detalhadas relativas à questão de gênero no campo. Por isso, vamos destacar dois programas em vigor focados no estímulo ao empreendedorismo, à autonomia e à liderança junto às mulheres do agro: o especial “Mulheres em Campo”, realizado pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar-ES), e o projeto novato “Elas no Campo e na Pesca”, lançado em agosto pela Secretaria de Estado da Agricultura (Seag).

O programa “Mulheres em Campo” reconhece que as mulheres superam desafios e aproveitam as oportunidades de crescimento pessoal e profissional, com a diferença que, no meio rural, elas ainda precisam de acesso ao conhecimento para contribuir mais com o sucesso das propriedades.

O Senar-ES criou o programa em 2014 (“Com Licença Vou à Luta” foi o nome até 2016) para despertar o interesse pela gestão e, assim, ampliar o protagonismo feminino na administração das empresas rurais. O “Mulheres em Campo” desenvolve competências de empreendedorismo e gestão, orienta na descoberta do potencial de cada participante e da propriedade, ensina a planejar e a transformar uma atividade em negócio.

Com carga horária total de 40 horas, divididas em cinco encontros de 8h e intervalo de uma semana entre eles, o programa propôs ampliar os conhecimentos das participantes sobre empre-

endedorismo, planejamento, custos de produção, indicadores de viabilidade e comercialização e desenvolvimento pessoal. Só este ano, já foram formadas seis turmas, num total de 90 mulheres.

Um dos resultados do programa foi a realização do 1º Encontro Elas no Agro Capixaba, no dia 13 de abril, durante a ExpoSul Rural em Cachoeiro de Itapemirim. Mais de 600 mulheres sindicalizadas, de norte a sul do Estado, participaram de palestra, roda de conversa e outros eventos, trocando informações e mostrando a força feminina no agronegócio.

*** ELAS NO CAMPO E NA PESCA**

O objetivo do projeto é a estruturação de ações voltadas para a melhoria da qualidade de vida das mulheres que vivem no campo e que atuam em atividades pesqueiras. A expectativa é de que pelo menos 300 mulheres sejam beneficiadas com essas ações, cujo Grupo de Trabalho é formado por mulheres representantes de diversas instituições, além da Seag.

Uma das ideias é o Plano Estadual de Políticas para Mulheres do Espírito Santo (PEPMES), com o eixo central de enfrentamento à feminização da pobreza e a garantia da autonomia econômica das mulheres.

O programa “Elas no Campo e na Pesca” pretende executar ações integradas até 2022, com a divulgação dos resultados, fomento a projetos, sensibilização da sociedade, produção de materiais audiovisuais e conteúdos midiáticos, construção de um banco de dados com as necessidades encontradas, capacitação de técnicos, realização de seminários e publicação de um livro mostrando os resultados do projeto.

EMPREENDEDORISMO COM PÓ DE CAFÉ E BISCOITOS

“NÃO SE VIA MULHER TRABALHANDO NAS COOPERATIVAS. SÓ OS HOMENS IAM NAS ASSEMBLEIAS E PARTICIPAVAM DE PALESTRAS E EVENTOS. A GENTE TRABALHA PARA DESPERTAR E ESTIMULAR AS MULHERES A ESCREVEREM UMA NOVA HISTÓRIA. HOJE, OS MARIDOS INCENTIVAM AS MULHERES A PARTICIPAR JUNTO COM ELES”.

NATÉRCIA BUENO VENCIONECK
AGENTE DE DESENVOLVIMENTO HUMANO DA CAFESUL



A mulherada protagoniza duas iniciativas empreendedoras no agro capixaba. Em Muqui, o Núcleo Feminino da Cooperativa dos Cafeicultores do Sul do Espírito Santo (Cafesul) está à frente do “Póde Mulheres”, primeiro blend de café 100% conilon especial feito por mulheres cooperativistas no Brasil.

O produto foi desenvolvido para valorizar o café e gerar renda para 20 mulheres. Além de gerar renda para o grupo, o “Póde Mulheres” promove uma vida mais digna e feliz no campo. O sabor do café traz consigo reencontro com as raízes e resgate da autoestima de mulheres, dentre irmãs e filhas de cooperados e associadas. Na terra conhecida pelos barões do café e pelo casario majestoso do século passado, são as mulheres a escreverem a nova história da cafeicultura.

O grupo feminino foi formado em 2012. Dois anos depois, o foco escolhido foram os cafés especiais devido à identificação das participantes com a atividade. “Na roça, a mulher não tem oportunidade de fazer coisas diferentes. Por meio dos cursos, nossas mulheres passaram a frequentar mais a cooperativa. Isso trouxe mais união e foi animando iniciar a produção do café conilon feminino”, destaca Natércia Bueno Vencioneck.

AS DONAS DO PEDAÇO

Em Alfredo Chaves, a agroindústria “Hora do Recreio” é outro negócio lucrativo com a participação delas. Um grupo de seis mulheres que já produzia pães, bolos e biscoitos para suas

famílias resolveu tirar a produção de dentro de casa para comercializá-la em supermercados e padarias do município, Iconha, Vargem Alta, Rio Novo do Sul e Vitória.

O nome, em homenagem à comunidade, ficou bastante sugestivo, já que o grupo ocupa justamente o espaço físico da antiga escola e fornece produtos para a merenda escolar por meio das políticas públicas de comercialização, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).

Todo esse trabalho melhorou, inclusive, a autoestima das mulheres de Recreio. “Antes a gente dependia do dinheiro dos maridos. Hoje, compra uma roupa melhor, compra batom, perfume... Eles ficaram um pouquinho enciumados porque estavam acostumados a ter a gente sempre em casa. Mas incentivam bastante a gente. É uma terapia, uma dá força pra outra”, diz Cecília Tomazini Bergami, a “Cila”, idealizadora e coordenadora do grupo.

Atualmente, as mulheres produzem biscoitos variados, como de polvilho, amido de milho, casadinho, de nata e fubá com coco, entre outros. Parte dos ingredientes como coco, limão, leite e maracujá são adquiridos nas propriedades do entorno. A produção da Hora do Recreio chega a 1.200 kg por mês.

“Nosso principal diferencial é que nossos biscoitos são assados no fogão a lenha. Mas o fato de ser um empreendimento tocado por mulheres e o fato de buscarmos matéria prima nas propriedades da região também atrai a



JOSANE LIMA, de Vila Pontões (Afonso Cláudio) é uma das lideranças femininas mais conhecidas no Estado. A cafeicultora ajudou a fundar o Núcleo Feminino local, que posteriormente virou associação, e há quatro meses, em sociedade com a amiga Selma Ruchdeschel, inaugurou um restaurante na localidade, o “Rubi”, que inclui as iniciais dos sobrenomes das duas famílias. “Nós mesmas que fizemos o projeto. Colocamos a mão na massa, quebramos, construímos e colocamos pra funcionar. Além de ter excelentes cafés especiais, Pontões agora tem também uma ótima comida”, diz Josane.



Em 59 anos de existência, a engenheira civil **LÚCIA VILARINHO (E)** é a primeira mulher a presidir o Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Espírito Santo. Segundo a presidente, esse é o momento ideal para trabalhar a ampliação da participação feminina, referindo-se ao 1º Fórum Capixaba de Mulheres da Área Tecnológica, realizado em julho. “O fórum vai conseguir avançar nas discussões que visam ampliar a participação feminina na área tecnológica”, disse. A engenheira geóloga **LEILA ISSA VILACA (D)**, assumiu a diretoria geral da Mútua-ES, Caixa de Assistência dos Profissionais do Crea-ES.

atenção das pessoas. Antes a gente pedia doação de leite aos vizinhos. Hoje já conseguimos pagar”, comemora a professora Maria Margaret Pessin.



PRODUTORAS NA CEASA/ES

Na Ceasa/ES, em Cariacica, 2.700 produtores cadastrados são responsáveis pela comercialização e distribuição de alimentos diariamente. Desse total, 350 são mulheres, número que tende a aumentar. Uma delas é Elizia Foesch Krause, produtora de Santa Maria de Jetibá, assim como a mãe, primas, tias e avós. Ela começou na agricultura trabalhando na lavoura, mas hoje comercializa os produtos da família na Central de Abastecimento. Para ela, o segredo para ser bem-sucedida é amar o que faz. “Eu tenho orgulho de ser produtora rural e ajudar no sustento da minha família. Venho para cá, tenho o respeito dos meus colegas de trabalho, vendo os meus produtos e ganho o meu dinheiro”, comentou.

FONTE: SEAG



ÚNICO ESPUMANTE CAPIXABA ENFRENTA BARREIRA DE PREÇOS



**PRODUÇÃO
ARTESANAL EM SANTA
TERESA, DE 12 MIL
LITROS POR ANO, SE
MANTÉM COM MÃO DE
OBRA FAMILIAR**

É na terra dos vinhos, Santa Teresa, que se encontra o primeiro e único espumante capixaba: o Sperandio, da Casa dos Espumantes. A produção, que era de 10 a 12 mil garrafas em 2016, saltou para 14 a 15 mil neste ano, em torno de 12 mil litros. Apesar da evolução na qualidade e nos negócios, os produtores ainda enfrentam a concorrência do produto importado, que sai mais em conta no mercado.

Antes de iniciar no ramo da bebida, a propriedade da família Sperandio, de origem italiana, era destinada ao cultivo de pêssago, ameixa e uva para venda *in natura*. Até que um dia, a safra foi muito grande e Sergio Sperandio decidiu fazer um pouco de vinho.

“Estávamos fazendo um teste com uma uva negra sem semente, e deu uma supersafra. Como sobrou, decidi fazer um pouco de vinho, preparei as garrafas e, ao abri-las, percebi que todas as cortiças tinham sido empurradas. Ele fermentou, novamente, na garrafa. O espumante surgiu daí, eu pensei que tivesse estragado o vinho”, conta Sergio.

Um colega de Sergio provou e aprovou a novidade, o que era o início de um espumante. A partir daí foi feita uma série de experiências. “Umás garrafas davam certo, outras não, foi difícil chegar até a forma que é hoje. Ninguém te ensina o passo a passo. O que mais funcionou foi o dia a dia e a prática. Chegamos a pensar até em parar a produção, pois de 1.000 garrafas, 80 estouravam”.

Hoje, o processo utilizado na produção do Espumante Sperandio é o “Método Champenoise” (*saiba mais a seguir), desenvolvido na França. É um método clássico utilizado na produção do Champagne, na região francesa de mesmo nome. O método é próprio para a produção artesanal.

A produção do espumante é feita praticamente toda com as seis variedades de uvas cultivadas na propriedade da família. A safra ocorre entre janeiro e fevereiro. Sergio conta com a parceria da mulher, Cássia Salviato Sperandio e do filho Pablo Salviato Sperandio.

Manter o preço do litro, em torno de R\$ 30 e R\$ 35, é ainda um desafio para os Sperandio, que vendem no próprio quintal. “A concorrência fica bem complicada para o produto artesanal. As grandes redes de supermercados compram o produto importado em quantidade, e o preço cai para o consumidor”, avalia Sergio.

Para o agricultor, se não fosse o uso de 80% de mão de obra familiar, o produto encareceria devido ao custo de produção. “Quando a produção aperta, a gente contrata terceirizados para ajudar na poda e na colheita, mas fora isso eu e minha família damos conta”.

Segundo Sperandio, a escassez de chuva dos últimos três anos contribuiu para a melhoria dos cultivos e na qualidade das uvas. A partir de

2020, a família vai testar a produção do espumante pro-seco. Há planos também para os próximos dois anos de testar novas variedades da fruta.

O produtor diz ser cedo para falar na expansão de novos mercados para o primeiro espumante capixaba, mas não descarta a possibilidade de ampliar a produção. “Não é possível falar em novos mercados cultivando apenas seis variedades e produzindo média de 15 mil garrafas”, diz.



MÉTODO CHAMPENOISE

O método Champenoise, também conhecido como tradicional ou clássico, consiste na segunda fermentação de um vinho base, dentro da própria garrafa. Durante dois meses, as leveduras transformam açúcar em álcool, e consequentemente liberam gás carbônico, dando origem a “perlage” do espumante. Após, o espumante passa por um processo de autólise e envelhecimento que pode durar meses ou até anos, sendo finalizado com a remoção das impurezas. Reconhecido pela sua qualidade, esse método é mais delicado e artesanal, resultando em espumantes com “perlage” fina, evolução nos aromas e complexidade gustativa.



VINHO PRODUÇÃO ANUAL EM SANTA TERESA CHEGA A 200 MIL LITROS

MUNICÍPIO É REFERÊNCIA COM AS PRIMEIRAS VINÍCOLAS REGISTRADAS PELO MAPA NO ESTADO

Santa Teresa é a primeira cidade brasileira fundada por imigrantes italianos, provenientes do Trento, Norte da Itália, em 1874. Os traços culturais resistiram por mais de um século, influenciando no surgimento de vários empreendimentos familiares em torno, principalmente, da agricultura. Hoje, descendentes dos imigrantes se orgulham de sua história e aliam tradição e qualidade em seus produtos, com destaque para a produção de uvas e vinhos de mesa artesanais.

Em uma extensão de 58 hectares, são cultivadas as uvas Niágara Rosada, Isabel Precoce, Violeta, Moscato Embrapa, Cabernet Sauvignon, dentre outras.

O município é referência capixaba nesta atividade, com produção entre 180 e 200 mil litros de vinho e fermentado alcoólico de jabuticaba, o popular “Vinho de Jabuticaba”. Em 2018, Santa Teresa teve as primeiras vinícolas registradas no Estado pelo Ministério da Agricultura (Mapa) para viabilizar a introdução dos produtos no mercado.

As informações são da Associação dos Vitivinicultores de Santa Teresa (Avist), que congrega representantes de nove vinícolas locais, algumas também dedicadas à fabricação de vinhos finos.

“O foco do nosso trabalho é todo voltado para o turismo, por isso não acessamos as grandes redes de supermercado para comercializar vinho. A ideia é oferecer o máximo de qualidade para atrair os turistas para Santa Teresa”, destaca o presidente da entidade, Eliton Stanger.

Do plantio das uvas até o vinho chegar às taças, são vários os processos que devem ser realizados com cuidado para garantir uma bebida de qualidade. As etapas mais importantes incluem boas práticas, tecnologia e higienização do ambiente de produção e engarrafamento.

No próximo dia 29 de novembro, está prevista a realização do 2º Encontro dos Vitivinicultores, quando serão entregues novos certificados de registro das vinícolas no Ministério da Agricultura.

Segundo Stanger, o evento vai marcar também o lançamento da Rota das Vinícolas, fomentando ainda mais o turismo nas propriedades. “Apesar de a atividade estar na sua fase inicial em termos de certificação, temos condições excelentes de produção e qualidade que não devem nada aos melhores vinhos do Sul do Brasil e importados”. 🌿



O MAMÃO
CAPIXABA
SUPERA A SECA
E MANTÉM
SEU FRUTO DE
QUALIDADE



NOSSO MAMÃO
GANHA O MUNDO



A seca que assolou o Espírito Santo entre 2013 e 2016 teve um peso importante na produtividade do mamão. Se em 2014 a produção alcançou quase 400 mil toneladas de frutos, em 2016, ápice da crise hídrica, foram colhidos 251 mil toneladas, mesmo sem grande mudança na área plantada.

“Além da pouca chuva, em algumas cidades as bombas foram lacradas pelos responsáveis pela liberação da água, o que dificultou a irrigação. A água ficou direcionada para o consumo humano e animal”, explica o pesquisador do Incaper, Renan Batista Queiroz.

A resiliência do produtor falou mais alto e, com a volta das águas, em 2019, foram colhidos mais de 402 mil toneladas de mamão no Estado, especialmente nos municípios de Pinheiros, Linhares, São Mateus, Pedro Canário e Montanha, principais produtores.

“Em 2017, com o retorno da chuva, começou uma nova produção. O preço também teve um peso grande no incentivo ao aumento do plantio”, ressalta.

O mamão é uma cultura importante para o Espírito Santo. Apesar de Pinheiros ser o maior produtor, Linhares é o principal exportador do fruto no Brasil. Considerado de grande qualidade, o mamão do Norte do Estado vai para mercados da Europa e dos Estados Unidos. Para chegar ao consumidor externo, o processo é longo e bastante cuidadoso. Manejo, plantio, colheita, seleção de frutas. Tudo é feito com cuidado e visando à qualidade de cada produto que

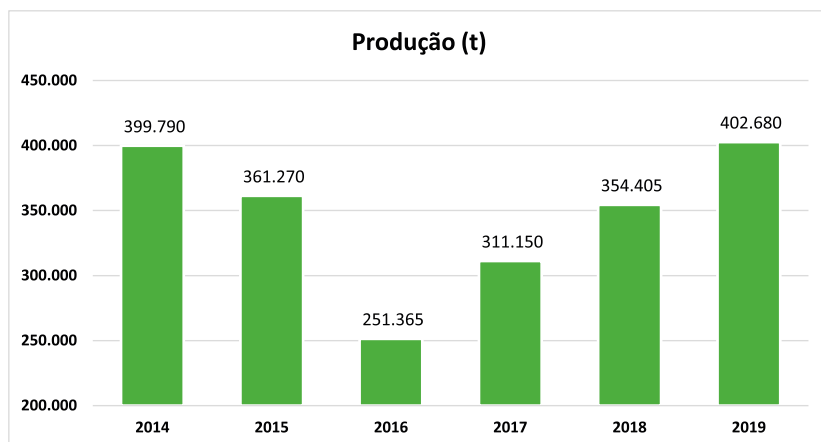
sai do Norte do Estado. “Somos o maior exportador, apesar de o maior produtor ser a Bahia. O mamão de Linhares tem mais qualidade”, diz o pesquisador.

E um fruto tão bom teve uma mão do melhoramento genético. Doçura, coloração, resistência no pós-colheita são características marcantes do mamão capixaba. Além disso, a produção é maior por planta e os mamoeiros são mais resistentes. Todo processo é cuidadosamente observado para ter o melhor fruto possível.

“Há período para colher, já que o mamão deve estar um pouco mais verde. Há controle de pragas, como a mosca da fruta, com esse processo. Além disso, as plantas infectadas, por lei, devem ser cortadas para não contaminar as demais. A irrigação com fertilizantes e a adubação foram muito adotadas pelos produtores. Eles acreditaram no melhoramento e na tecnologia e hoje somos referência nacional na cultura”, explica Renan Batista Queiroz.

O mamão está entre as sete primeiras frutas da pauta de exportação do Brasil. O Espírito Santo continua sendo o maior exportador dessa fruta, basicamente para países da União Europeia. Entretanto, menos de 1,6% do mamão brasileiro é exportado devido ao mercado internacional ser altamente competitivo, cada vez mais exigente em produtos com elevado padrão de qualidade e restritivo em relação aos problemas fitossanitários.

No Estado, há dois tipos de mamão: Solo e Formosa, sendo que o Solo (também chamado pa-



FONTE: ELABORAÇÃO PELO INCAPER, A PARTIR DE DADOS ORIGINAIS DO IBGE-PAM DE 2014, 2015, 2016, 2017 E 2018. *OS DADOS DE 2019 SÃO PRELIMINARES ESTIMADOS PELO INCAPER, A PARTIR DE REUNIÕES COM O IBGE.

“É UM DINHEIRO CONSTANTE, DIFERENTE DO CAFÉ QUE GERA UMA RENDA ANUAL. E COM A OSCILAÇÃO DOS PREÇOS, QUEM PRODUZ FORA DE ÉPOCA GANHA MUITO DINHEIRO”.

RENAN BATISTA QUEIROZ
PESQUISADOR DO INCAPER



paya) é o mais produzido. Menores, esses mamões ganharam o mercado com a mudança de hábito do consumidor. “Hoje as famílias estão menores, com poucos filhos, então um mamão grande como o Formosa pode gerar perdas. O Solo, por outro lado, é comido inteiro, na hora, sem desperdício. O Formosa, por outro lado, é bastante vendido para hotéis, onde há grande consumo. É um mamão delicioso, muito doce”.

PRODUTO DE VALOR

O retorno financeiro da cultura incentiva, e muito, o aumento na produção. Além da exportação, é um produto com retorno semanal. Quando a colheita começa, não para, segundo Queiroz. “É um dinheiro constante, diferente do café que gera uma renda anual. E com a oscilação dos preços, quem produz fora de época ganha muito dinheiro. Se em alguns momentos o preço da caixa fica em torno de R\$ 0,40, há épocas que alcança os R\$ 6. A dica para o produtor é: quando ganha muito, se previna para o preço baixo. Aí você terá um retorno constante”, salienta o pesquisador.

O aproveitamento de área também é importante. Hoje, há o cultivo de mamão consorciado com o café. A planta

Municípios mais representativos na produção em 2018

Município	Produção (t)	(%)
Pinheiros	84.000	23,70%
Linhares	60.000	16,93%
São Mateus	37.500	10,58%
Pedro Canário	36.400	10,27%
Montanha	35.000	9,88%
Sooretama	28.000	7,90%
Jaguaré	20.000	5,64%
Aracruz	13.000	3,67%
Vila Valério	12.000	3,39%
Ponto Belo	9.000	2,54%
Boa Esperança	5.000	1,41%
Conceição da Barra	4.000	1,13%
Itaguaçu	3.500	0,99%
Rio Bananal	2.100	0,59%
Presidente Kennedy	1.260	0,36%
Mucurici	1.250	0,35%
Itarana	900	0,25%
Nova Venécia	500	0,14%
Baixo Guandu	360	0,10%
Santa Teresa	280	0,08%
Afonso Cláudio	150	0,04%
Domingos Martins	60	0,02%
Muqui	50	0,01%
Cariacica	49	0,01%
São Roque do Canaã	46	0,01%
Total	354.405	100%

FONTE: ELABORAÇÃO PELO INCAPER, A PARTIR DE DADOS ORIGINAIS DO IBGE-PAM DE 2018.

Mamão			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	6.342	399.790	63.038
2015	7.014	361.270	51.507
2016	6.035	251.365	41.651
2017	6.118	311.150	50.858
2018	6.503	354.405	54.499
2019*	6.838	402.680	58.889

FONTE: ELABORAÇÃO PELO INCAPER, A PARTIR DE DADOS ORIGINAIS DO IBGE-PAM DE 2014, 2015, 2016, 2017 E 2018. *OS DADOS DE 2019 SÃO PRELIMINARES ESTIMADOS PELO INCAPER, A PARTIR DE REUNIÕES COM O IBGE.

dura dois anos, tempo exato para o crescimento e início da produção do café. Quer dizer, o solo usado está em constante produção e o dinheiro, caindo sempre no caixa do produtor. 🌱

Uma gráfica do tamanho dos seus sonhos.

graficagsa.com.br

Sonhar é visualizar antes, algo que a própria realidade ainda não está pronta para entregar. Por isso é preciso excelência para transformar uma ideia em realidade.

Há 50 anos, somos especialistas em materializar sonhos com competência, inovação e eficiência, expressando sua criação em impressos de tirar o fôlego.

GSA 50 Anos.
Sua qualidade merece a nossa!



27 **3232.1266**
R. Pedro Botti, nº 81
Consolação, Vitória/ES





O DOCE SABOR DO MORANGO CAPIXABA



**APESAR DA CRISE HÍDRICA,
O MORANGO CAPIXABA
RETOMOU A PRODUÇÃO E
CHEGOU A 2019 COM 14 MIL
TONELADAS SAINDO
DAS LAVOURAS**



A cultura do morango só cresce no Espírito Santo. A crise hídrica que assolou o Estado entre 2014 e 2016 reduziu a produção por dois anos, mas foi superada. Se em 2014, 11,9 toneladas do fruto saíram das lavouras, em 2019 foram mais de 14 mil toneladas. Ao todo, são 277 hectares de plantação, que envolvem diretamente mais de 3 mil agricultores de base familiar.

Os municípios maiores produtores de morango estão em regiões mais altas: Santa Maria de Jetibá, Domingos Martins, Afonso Cláudio e Venda Nova do Imigrante lideram o ranking, mas outras cidades como Castelo, Muniz Freire e Dolores do Rio Preto também apostam na cultura.

Em Santa Maria do Jetibá, maior produtor do Estado, são cerca de mil produtores, a maioria, familiares. “É uma cultura familiar, mas cara. A muda custa quase R\$ 1 cada. Se levarmos em conta que são 60 mil mudas por hectare plantado, só aí são R\$ 60 mil de custos para o produtor, sem falar em adubo e mão de obra”, explica o pesquisador do Incaper, Hécio Costa.

Mas, apesar do alto custo, o morango segue sendo um cultivo interessante para os produtores, que buscam alternativas para aumentar a produção e reduzir o valor. “Hoje, os produtores estão trabalhando com o morango hidropônico. Por ficar em um local longe do solo, o manejo é

“ESTAMOS PRODUZINDO MELHOR, COM MENOS AGROTÓXICOS E DE FORMA MAIS BARATA, O QUE RENDE MAIS GANHOS PARA O AGRICULTOR.”

HÉLCIO COSTA
PESQUISADOR DO INCAPER



mais simples, gasta menos defensivo e a colheita também é facilitada”.

Outra benesse do morango hidropônico é que uma mesma planta pode produzir por, pelo menos, dois anos. Como ficam em estufas, o produtor não precisa fazer rotação das áreas de produção, prática necessária para reduzir a podridão de raízes no sistema convencional. Quer dizer, além de menos trabalho, não é preciso comprar mudas a cada seis meses, tempo em que a cultura convencional produz diretamente no solo.

Dentre as tecnologias essenciais para produção de morango, destaca-se o manejo integrado de doenças, com combinações de métodos de controle físicos, biológicos, químicos e culturais. “O conhecimento dessas doenças e as táticas de manejo a serem adotadas são um desafio para que a cultura mantenha sua importância econômica, social e ambiental de forma sustentável por vários anos”, lembrou Hélcio Costa.

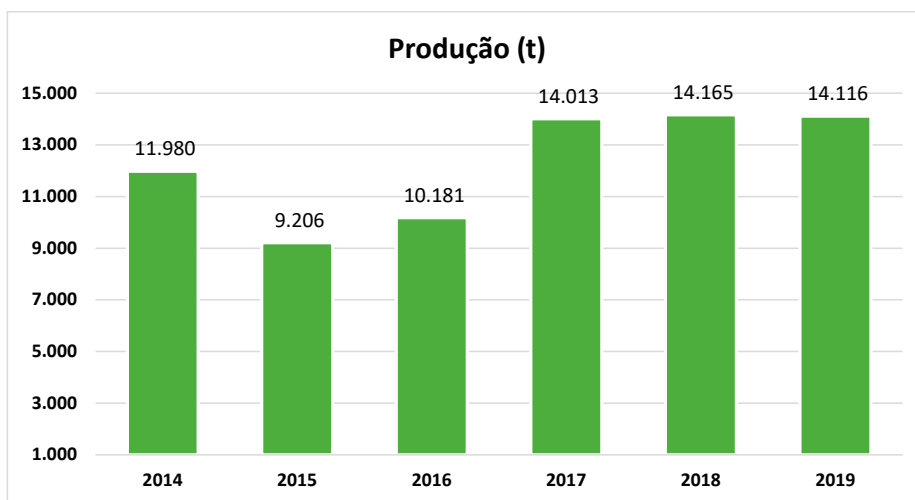
A previsão é de que a produção do morango aumente, mas não em área plantada, justamente por conta do hidropônico. “Estamos produzindo melhor, com menos agrotóxicos e de forma mais barata, o que rende mais ganhos para o agricultor”.

Morango			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	349	11.980	34.326
2015	291	9.206	31.635
2016	251	10.181	40.561
2017	273	14.013	51.329
2018	286	14.165	49.527
2019	277	14.116	50.960

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do GCEA-ES/IBGE-LSPA de 2014, 2015, 2016, 2017 e 2018. *Os dados de 2019 são preliminares estimados pelo INCAPER, a partir de reuniões com o IBGE.

Municípios mais representativos na produção em 2018		
Município	Produção (t)	(%)
Santa Maria de Jetibá	9.600	67,77%
Domingos Martins	1.725	12,18%
Afonso Cláudio	660	4,66%
Venda Nova do Imigrante	640	4,52%
Castelo	600	4,24%
Muniz Freire	350	2,47%
Dores do Rio Preto	150	1,06%
Vargem Alta	90	0,64%
Alfredo Chaves	70	0,49%
Divino de São Lourenço	50	0,35%
Guaçuí	50	0,35%
Ibitirama	50	0,35%
Iúna	50	0,35%
Marechal Floriano	40	0,28%
Irupi	30	0,21%
Brejetuba	10	0,07%
Total	14.165	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do GCEA-ES/IBGE-LSPA de 2014, 2015, 2016, 2017 e 2018.



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do GCEA-ES/IBGE-LSPA de 2014, 2015, 2016, 2017 e 2018. *Os dados de 2019 são preliminares estimados pelo INCAPER, a partir de reuniões com o IBGE.

DE OLHO NAS MUDANÇAS CLIMÁTICAS, PRODUTOR INVESTE EM CULTIVOS SEMI-HIDROPÔNICOS

O desafio de produzir morangos em qualquer época do ano com enfrentamento, principalmente, do calor intenso de épocas mais quentes levou um produtor de Alto Caxixe, distrito de Venda Nova do Imigrante, a investir em plantios semi-hidropônicos. Gilberto Carlos Gagno, o “Gil”, conseguiu diminuir a incidência de doenças e valorizar o produto no mercado após optar pelo sistema. No entanto, ele destaca a necessidade de pesquisas sobre novas variedades mais adaptadas à nova realidade climática.

Gagno resolveu apostar no morango semi-hidropônico há três anos. Ele conta que foi o segundo produtor da região a utilizar o sistema. Os primeiros plantios ocorreram em 2017. Em julho deste ano, os cultivos foram renovados com a introdução de 5.000 mudas suspensas. Segundo o produtor, a troca deve ser feita a cada dois anos. A produção de morangos de semi-hidroponia só tem um ano e dez meses e atingiu de 1,5 kg a 1,8 kg por pé na última safra.

Os cultivos semi-hidropônicos utilizam bancadas entre 60 e 80cm de altura, dependendo do terreno. A cada novo plantio, renova-se o substrato, que segura a umidade dos pés de morango por mais tempo. “Só na água, no sistema hidropônico completo, as frutas perdem o sabor”, avalia Gil Gagno.

O produtor ainda produz morango no chão e faz questão de ressaltar que, há dez anos, não usa agrotóxico em larga escala, só no caso de doença, com carência de um dia entre as aplicações. “No sistema semi-hidropônico utilizo menos ainda. Posso garantir que 80% do meu produto é natural”.

A variedade Álbio predomina nos plantios com produção o ano todo. Segundo Gagno, esse morango suporta mais o calor no verão, quando colhem-se frutas mais doces e suculentas.

“Enquanto no campo, o morango pega sol direto e não da fruta, na estufa o efeito da luz diminui,



e os cultivos ficam protegidos da chuva e de doenças. O custo é mais alto, porém consigo vender acima do valor de mercado”, diz.

Com duas décadas na atividade, Gil Gagno quer testar novas variedades para melhorar a produtividade. Para o produtor, as variedades atualmente disponíveis no mercado não acompanharam as mudanças climáticas do período. “Tem que ter mais pesquisa em cima do morango. O que temos é qualidade de vinte anos atrás. A temperatura está aumentando ano a ano, e as atuais variedades, ficando fracas”. 🌱





**NO ESPÍRITO SANTO, 300
PRODUTORES JÁ POSSUEM
CERTIFICAÇÃO ORGÂNICA E
1,3 MIL NÃO USAM QUALQUER
PRODUTOS QUÍMICOS
EM SUAS LAVOURAS**

A agricultura agroecológica e orgânica ganha, a cada ano, mais espaço nas propriedades rurais. No Espírito Santo, 300 produtores rurais já possuem a certificação orgânica. Em torno de 1,3 mil não utilizam produtos químicos nas lavouras, e outros 300 estão em fase de transição, quando saem do cultivo tradicional e começam a adotar práticas de agroecologia. Juntos, os produtores certificados e em transição colhem cerca de 12,8 mil toneladas por mês. Os produtos mais cultivados são frutas e olerícolas.

“TEMOS MUITAS PESQUISAS SOBRE VÁRIOS TEMAS: SEMENTES ORGÂNICAS, LANÇAMOS UM MILHO CRIULO EM DEZEMBRO, PLANTIO DIRETO NA PALHA, ADUBAÇÃO VERDE, ADUBO DE QUALIDADE. O DESENVOLVIMENTO DESSES ESTUDOS CONTINUA.”

JACIMAR LUIS DE SOUZA
PESQUISADOR DO INCAPER
E DOUTOR EM AGROECOLOGIA



A agroecologia está presente em pelo menos 40 cidades do Espírito Santo. São 9,5 mil hectares plantados e os principais municípios com propriedades certificadas são: Boa Esperança, Cariacica, Cachoeiro de Itapemirim, Ibitirama, Domingos Martins, Iconha, Iúna, Jaguaré, Laranja da Terra, Mantenópolis, Montanha, Muqui, Nova Venécia, Santa Leopoldina, Santa Teresa, Santa Maria de Jetibá, São Mateus, Venda Nova do Imigrante, Rio Bananal e Dorcas do Rio Preto.

“Temos muitas pesquisas sobre vários temas: sementes orgânicas, lançamos um milho crioulo em dezembro, plantio direto na palha, adubação verde, adubo de qualidade. O desenvolvimento desses estudos continua”, conta

Jacimar Luis de Souza, pesquisador do Incaper e doutor em Agroecologia.

No que se refere à produção animal agroecológica, o Incaper possui, na Fazenda Experimental de Linhares, uma Unidade Experimental de Produção Animal Agroecológica (Uepa). A unidade desenvolve trabalhos com galinhas caipiras, compostagem, abelhas sem ferrão e elaboração de fórmulas de ração visando a um melhor aproveitamento pelas aves, usando várias alternativas que possam baixar seu custo para o produtor.

A Uepa é uma unidade experimental e demonstrativa onde são realizadas visitas técnicas, demonstração dos métodos e instalações por meio de oficinas e também oferta de estágios para estudantes.

PRODUTORES DE DOMINGOS MARTINS COLHEM ALHO ORGÂNICO

Um estudo inédito no Espírito Santo e no Brasil sobre alho orgânico promete um produto de padrão comercial a partir de plantas com alta produtividade cultivadas em canteiros lonados. Os experimentos ocorrem na Unidade de Referência em Agroecologia, no Centro Regional de Desenvolvimento Rural do Incaper, na Fazenda do Estado (Domingos Martins).

“Para se plantar alho orgânico, a propriedade deve estar com equilíbrio ecológico estabelecido pelas várias práticas agroecológicas de caráter geral, como biodiversidade, solos

enriquecidos com matéria orgânica, adubação verde, manejo de mato com corredores de refúgio, entre outras medidas. A produção deve ser vista nesse contexto de propriedade orgânica”, destaca Jacimar Luis de Souza.

A Unidade de Agroecologia do Incaper em Domingos Martins também é referência em experimentos com resgate, seleção e multiplicação de variedades crioulas de tomate. O estudo consiste na seleção de variedades mais adaptadas ao sistema orgânico. São trabalhadas mais de 11 variedades da fruta que estão disponíveis para os agricultores.

TRÊS DÉCADAS DE PESQUISAS

O Incaper possui uma Unidade de Referência em Agroecologia, instalada na Fazenda Experimental Mendes da Fonseca, em Domingos Martins, conhecida como Fazenda do Estado. Trata-se de um polo de inovação e disponibilização de tecnologias sustentáveis, sobretudo na área de olerícolas. A unidade completará,

em 2020, 30 anos de pesquisas na área de agroecologia.

“A unidade é referência em agroecologia nacionalmente e a mais antiga do país. Já capacitamos muitos técnicos e alunos, por isso tornou-se referência”, explica o pesquisador do Incaper, Jacimar Luis de Souza.



EMBAIXADORA

A agricultora Selene Hammer Tesh cultiva hortaliças e plantas medicinais em sistemas agroecológicos na localidade de Alto Santa Maria, zona rural de Santa Maria de Jetibá. Ela preside duas importantes organizações de agricultores da região: a Associação Amparo Familiar e a Cooperativa dos Agricultores Familiares. Para ela, as mulheres rurais representam a vida do mundo, sendo assim de fundamental importância na agricultura e em outros setores.

“A mulher do campo é a cabeça. Ela sabe o que ela faz e como tem que ser feito, sabe orientar a sua família da maneira correta, se organizar melhor. Ela é a vida, dentro da família, dentro da sociedade, em tudo o que há, sempre existe um pouquinho de nós”, declara Selene, nomeada embaixadora da campanha Mulheres Rurais 2017. 🌱





**O TOMATE
CAPIXABA BUSCA
ALTERNATIVAS
PARA REDUZIR
O CUSTO, COMO
O MANEJO
INTEGRADO,
E JÁ GANHOU
O MERCADO
BRASILEIRO**

O tomate é uma cultura antiga no solo capixaba. O plantio começou pequeno, as famílias plantavam para consumo próprio. Nada sabiam sobre manejo ou adubação. Com a determinação dos primeiros produtores e aprimoramento das técnicas, hoje o Espírito Santo produz 169.105 toneladas do fruto todos os anos e tornou-se o terceiro maior produtor do país. A produção caiu um pouco durante a crise hídrica. Das 188 mil toneladas em 2014, passou para 144 mil em 2015, no auge da seca, e foi retomada ano a ano, até chegar ao patamar atual.

O destaque fica para o município de Afonso Cláudio, primeiro no ranking capixaba e quarto do país, com 28 mil toneladas produzidas em 2018. A cultura se instalou em boa parte do território capixaba e os grandes produtores são, além de Afonso Claudio, Muniz Freire, Santa Maria de Jetibá, Domingos Martins, Alfredo Chaves e Venda Nova do Imigrante.

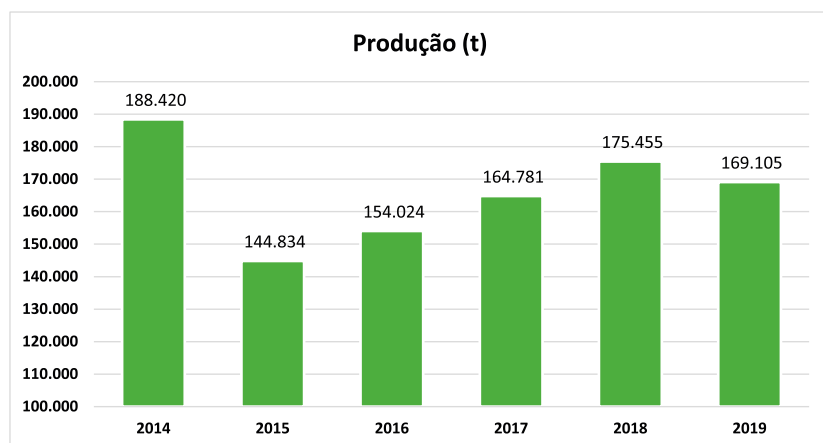
Com uma produção tão grande, o tomate capixaba ganhou o país. Cerca de 90% da produção vai para outros Estados, como São Paulo, Rio Grande do Sul, Rio de Janeiro e alguns Estados do Nordeste. “Os grandes produtores geralmente exportam. O tomate vendido na Ceasa do Espírito Santo e que vai para a mesa do capixaba geralmente vem de pequenos produtores. São Bento de Urânia, por exemplo, é uma região com pequenas propriedades e que abastece o mercado doméstico”, relata o pesquisador do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência e Extensão Rural (Incaper), Hécio Costa.

CUSTO E RENDA

Plantar tomate não é barato. Uma lavoura custa em torno de R\$ 80 mil a R\$ 100 mil por hectare, ou 12 mil plantas. “Fazendo as contas, cada pé de tomate custa, ao produtor, em torno de R\$ 7. Para dar ideia do preço, uma semente de tomate chega a custar R\$ 0,60. Só a semente. Se for o tomate enxertado, são usadas duas sementes. A vantagem é que ele produz mais. E o Espírito Santo é o Estado que mais tem tomate enxertado no país. Então já podemos notar que essa é uma cultura bastante avançada no Espírito Santo”, aponta Costa.

Gera custo. Mas garante emprego e renda. O tomate emprega, em média, cinco pessoas por hectare plantado. “E ainda há o pós-colheita, que ainda não foi mensurado. Fora o emprego indireto, da venda de adubo, máquinas, implementos. É uma cadeia importantíssima para o Espírito Santo”, explica Costa.

O tomate é uma cultura que gosta de clima ameno. Nem muito quente, nem muito frio. Por isso, a rotatividade de solo. Durante o inverno, as terras mais baixas e quentes são as escolhidas. Durante o verão,



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017 e 2018.
*Os dados de 2019 são preliminares estimados pelo INCAPER, a partir de reuniões com o IBGE.

Municípios mais representativos na produção em 2018		
Município	Produção (t)	(%)
Afonso Cláudio	28.000	15,95%
Muniz Freire	21.600	12,30%
Santa Maria de Jetibá	19.800	11,28%
Domingos Martins	19.000	10,82%
Alfredo Chaves	13.533	7,71%
Venda Nova do Imigrante	12.000	6,83%
Santa Teresa	8.400	4,78%
Castelo	6.890	3,92%
Laranja da Terra	5.200	2,96%
Ibatiba	4.800	2,73%
Brejetuba	3.600	2,05%
Íluna	3.500	1,99%
Aracruz	2.800	2,11%
Santa Leopoldina	2.700	1,54%
Vargem Alta	2.500	1,42%
Guaçuí	2.400	1,37%
Marechal Floriano	2.159	1,14%
Conceição do Castelo	2.100	1,20%
Itarana	2.010	1,14%
Irupí	1.600	0,91%
São Roque do Canaã	1.600	0,91%
Cachoeiro de Itapemirim	1.500	0,85%
Mantenópolis	1.500	0,51%
Itaguaçu	1.200	0,68%
Sooretama	1.200	0,68%
Ibitirama	800	0,46%
Água Doce do Norte	600	0,34%
Baixo Guandu	576	0,33%
Presidente Kennedy	525	0,30%
Montanha	300	0,17%
Guarapari	283	0,16%
Pinheiros	180	0,10%
Nova Venécia	165	0,09%
Muqui	126	0,07%
São Mateus	120	0,07%
Atílio Vivácqua	110	0,06%
Mucurici	45	0,03%
Cariacica	33	0,01%
Total	175.455	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2018.

Tomate			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	2.605	188.420	72.330
2015	2.503	144.834	57.864
2016	2.510	154.024	61.364
2017	2.532	164.781	65.079
2018	2.629	175.455	66.738
2019*	2.627	169.105	64.372

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017 e 2018.
*Os dados de 2019 são preliminares estimados pelo INCAPER, a partir de reuniões com o IBGE.

“OS GRANDES PRODUTORES GERALMENTE EXPORTAM. O TOMATE VENDIDO NA CEASA DO ESPÍRITO SANTO, E QUE VAI PARA A MESA DO CAPIXABA GERALMENTE VEM DE PEQUENOS PRODUTORES. SÃO BENTO DE URÂNIA, POR EXEMPLO, É UMA REGIÃO COM PEQUENAS PROPRIEDADES E QUE ABASTECE O MERCADO DOMÉSTICO.”

HÉLCIO COSTA
PESQUISADOR DO INCAPER

os tomateiros migram para as áreas mais altas. “A temperatura média tem de ficar em torno dos 25 a 28 graus. Se for mais quente, teremos frutos esbranquiçados. Se for mais frio, ele não madura”.

Sempre há variedades novas no mercado. Mais resistentes às pragas, exigem menos defensivos. O preço das sementes é um limitador, mas os produtores, ainda assim, buscam essas novidades. A orientação, segundo Costa, é o produtor experimentar, a primeira produção, em áreas menores, plantando entre dois e três mil pés, e depois, se a planta se adaptou, fazer a plantação em toda propriedade.

PRAGAS E DOENÇAS

Um dos encarecedores do plantio, o defensivo agrícola, ganhou aliados no combate às pragas e doenças. O manejo integrado, com o uso de armadilhas para capturar as pragas, faz a diferença nas roças. “As armadilhas já são de uso comum mas, em muitos casos, o uso de agrotóxico tem de ser posto em prática”.

Um exemplo do manejo biológico é o uso de uma microvespa, chamada *Trichogramma*, que parasita diversas

espécies de mariposas, que são prejudiciais aos frutos. A vespa sai do ovo do hospedeiro e já vai em busca de novos ovos de pragas para parasitar. Na cultura do tomateiro, essa espécie realiza controle efetivo de, pelo menos, três pragas importantes da cultura: A broca pequena do tomateiro, a broca grande do tomateiro e a traça do tomateiro. O melhor, o controle das pragas é preventivo, ou seja, as vespas parasitam os ovos e impedem o nascimento das pragas, não causam mal ao aplicador e não possui período de carência para a colheita do tomate.

E a carência na colheita e uso correto de defensivos, tornaram-se pontos importantíssimos após a implementação da rastreabilidade dos produtos, obrigatória desde maio de 2018. Na prática, rastrear o alimento significa que o consumidor tem acesso a informações sobre as etapas de produção, transporte, armazenamento e comercialização de alimentos produzidos ou comercializados no Estado. Essa é uma forma de contribuir para a segurança alimentar e o controle de qualidade dos produtos. “Os produtores capixabas estão muito conscientes em relação à rastreabilidade”, explica Costa. 🌱



TECNOLOGIA A SERVIÇO DO HOMEM DO CAMPO

A tecnologia está, cada dia mais, a serviço do agro. O produtor de tomate, Geraldo Gobbi, usa drones para pulverizar sua lavoura. Ele é o primeiro no Estado a alugar o serviço com uma empresa capixaba.

O pagamento é feito por hectare. Em geral, são três horas diárias de pulverização em plantios de Alto Guandu, Afonso Cláudio. Além de economizar com a mão de obra, há também redução no custo com defensivos.

O agricultor, que é morador de Alto Caxixe (Venda Nova do Imigrante), é uma unanimidade em tomaticultura. Em 2015, ele conquistou o segundo lugar em uma competição nacional com tomates de alta qualidade, se destacando por ser o único a cultivar o fruto em área aberta.

Gobbi cultiva 2,5 milhões de pés de tomate e colhe cerca de 750 mil caixas (20 kg cada) por ano, o equivalente a quase 8% da produção estadual.

Por trás da qualidade reconhecida, estão investimentos em estrutura física e de pessoal e no sistema de rastreabilidade. Além disso, a colheita ocorre o ano todo, graças ao gerenciamento profissional do plantio.



O ESPÍRITO SANTO
DESBANCA O PARÁ E
SE TORNA O MAIOR
EXPORTADOR DE
PIMENTA-DO-REINO
DO BRASIL

SEMENTES DE PROGRESSO

EM 2018, APENAS O MUNICÍPIO DE

**SÃO MATEUS PRODUZIU 22.275
TONELADAS DE PIMENTA,** O QUE

EQUIVALE A: 36,95% DA PRODUÇÃO ESTADUAL 3,8 VEZES
A PRODUÇÃO DA BAHIA 66,18% DA PRODUÇÃO
DO PARÁ 22% DA PRODUÇÃO BRASILEIRA

As exportações do agronegócio trouxeram resultados positivos para o Espírito Santo. E a pimenta do reino foi a grande estrela nesse contexto. De acordo com o Instituto Jones dos Santos Neves, em 2018, a pimenta ficou em terceiro lugar no ranking de exportações capixabas, com vendas estimadas em US\$ 80 milhões, atrás apenas da celulose e do café. No Estado, a cultura encontrou lugar em São Mateus, Jaguaré, Vila Valério, Rio Bananal e Nova Venécia.

Diante de um quadro tão otimista, o cultivo cresceu nos últimos anos no Estado. Se em 2014 a produção era de apenas 7,5 mil toneladas, em 2019, chegou a quase 62 mil toneladas. Mais oferta de produto, no entanto, causa queda nos preços.

“No geral, quando há bons preços, seja qual for a cultura, há uma tendência de mais produtores entrarem na atividade. No primeiro ano, há uma produção menor de pimenta, um quilo por planta. No segundo ano, já chegamos perto de dois quilos de pimenta seca por planta. Com três ou quatro anos, no ápice produtivo dela, já se colhem quatro quilos de pimenta. Então, como a pimenta estava com preços altos em 2014, mais produtores entraram no mercado e o ápice da produção chegou em 2017 e 2018, quando o preço não era tão atrativo”, salienta o pesquisador do Incaper, Lúcio Arantes.

Segundo a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), o pico de preço da pimenta do reino capixaba foi em outubro de 2015, quando o preço do quilo atingiu os R\$ 29,40. Para dar uma ideia de como esse valor é alto, em dezembro de 2018 o produto era vendido a R\$ 5,71 o quilo. Em 2019, o preço ficou na casa dos R\$ 7.

“Com o preço oscilando nos R\$ 7 ainda é possível ter lucro. Mas tem de ter experiência com a cultura e bom manejo. Dessa forma, é possível ganhar dinheiro”, enfatiza Arantes.

A saca a 420 reais ainda é possível viver da atividade, mas tem que ser eficiente. Nem todos, com preços a 7 reais têm lucro, mas quem tem experiência com a cultura e bom manejo consegue ganhar dinheiro.

O mercado externo pode ser um caminho para driblar os preços baixos. E em 2018, segundo Lúcio Arantes, o Espírito Santo tornou-se o maior produtor do país, tomando o título do Pará.

“Somos o primeiro Estado produtor do país, ultrapassando o Pará. São Mateus foi o maior produtor do Brasil, por muito tempo, mesmo que o Espírito Santo ainda fosse o segundo produtor do país. Acredito que São Mateus é um dos maio-

res produtores do mundo, ao menos entre os dez maiores”, ressalta Arantes.

Alguns exportadores citam, no entanto, que há uma certa preferência do mercado externo pela pimenta do reino do Pará, e essa preferência é atribuída à maior qualidade do produto do norte do país. Essa diferença, segundo eles, é atribuída principalmente ao processo de secagem do produto. No Pará, praticamente 100% da pimenta é seca de forma natural, ou seja, ao sol, em terreiros. No Espírito Santo, a maior parte da pimenta é seca em secadores, semelhantes aos de café.

“Quando isso é feito de maneira inadequada, pode comprometer a qualidade do produto de diferentes formas: contaminação dos grãos com fumaça, perda de substâncias que conferem aroma e sabor pela exposição dos grãos a temperaturas elevadas e, até mesmo, perda de massa, o que diminui o peso dos grãos”, ressalta Arantes.

Dessa forma, continua Arantes, é imprescindível que os produtores capixabas estejam muito atentos para a qualidade do seu produto, para que possam garantir a sua continuidade no mercado. “Quem não conseguir obter um produto com padrões mínimos de qualidade estará fora do mercado entre o curto e o médio prazo”, destaca.

CAMINHOS DA PRODUÇÃO

Plantar pimenta do reino não é tão caro, mas necessita cuidados. Apesar de não exigir muitos insumos, principalmente agrotóxicos, é uma cultura que necessita de adubação equilibrada, a colheita é toda manual, então essa etapa é a que mais consome dinheiro.

“Em nossa região, a partir do momento em que os produtores adotaram a irrigação, a pimenta produz o ano todo, ou seja, temos colheita manual o ano inteiro. Claro, há picos, em julho, outubro e novembro. Épocas em que a colheita é maior. Mas fora dessas épocas, a pimenta irrigada continua produzindo grãos”.

Daí entra um importante personagem do ciclo de produção capixaba: o agricultor familiar. “A agricultura familiar geralmente tem mão de obra disponível sem impactar no aumento do custo, por isso consegue fazer a colheita ao longo do ano de forma tranquila. Mas os grandes produtores, aqueles que dependem da mão de obra remunerada, na época de poucos cachos deixam de colher, por causa do custo do trabalho”.

“SOMOS O PRIMEIRO ESTADO PRODUTOR DO PAÍS, ULTRAPASSANDO O PARÁ. SÃO MATEUS FOI O MAIOR PRODUTOR DO BRASIL, POR MUITO TEMPO, MESMO QUE O ESPÍRITO SANTO AINDA FOSSE O SEGUNDO PRODUTOR DO PAÍS. ACREDITO QUE SÃO MATEUS É UM DOS MAIORES PRODUTORES DO MUNDO, AO MENOS ENTRE OS DEZ MAIORES”

LÚCIO ARANTES
PESQUISADOR DO INCAPER



MELHORAMENTO DA PLANTA

Desde 2014 o Incaper iniciou um programa de melhoramento genético da pimenta, visando à melhoria da qualidade do grão da pimenta, com odor e sabor mais atrativos, maior teor de piperina, que confere a pungência, a ardência da pimenta. O foco também é manter a boa produtividade e tolerância às principais pragas da pimenta do reino.

Uma das doenças que mais afeta o pimenteiro é um fungo de solo chamado fusarium, que causa a fusariose. Ele ataca a raiz da planta, entope vasos condutores e eles não conseguem, portanto, transportar água e nutrientes. A planta morre com sintomas de falta de água. No Brasil não há variedade imune à doença e não se conhece no mundo inteiro. “Estamos trabalhando com espécies primas da pimenta do reino, outras mais resistentes, para transferir a imunidade delas para a pimenta. É um trabalho longo, demorado, e acredito que essa nova variedade não surja em menos de 15 anos”.

FUTURO

Para os próximos anos, não há previsão de aumento significativo da produção. A tendência é de estabilidade, até porque o preço não está tão atraente no momento, o que não estimula o aumento da área de plantio. Mesmo em produção estável, a cultura é importantíssima para o agronegócio capixaba.

“A pimenta do reino no Espírito Santo gera muito emprego e há literatura que diz que, para cada uma tonelada de pimenta colhida, é um emprego direto no campo e outros tantos indiretos. Imagine quantos empregos. Fora toda a economia, comércio, ao redor disso. Restaurantes, casas de insumos, transporte. Pimenta é um alimento muito interessante porque é



COOPERAÇÃO

Os irmãos José Cleber e Leonidas Stelzer Zanelato (na foto da pág. 94) cultivam pimenta do reino às margens da BR-381 no trecho entre São Mateus e Nova Venécia. As plantações ocupam quase 100% dos 12 alqueires de terra da família divididos entre pimenta-do-reino e café conilon.

Desde a nossa reportagem de capa da edição nº 20 (fevereiro/março 2016), o cenário da pipericultura mudou na propriedade da família Zanelato. Em vez de 50 mil pés de pimenta, a maioria da variedade Bragantina, hoje o cultivo caiu pela metade. Leonidas explica que, com a idade das plantas, a redução da lavoura é natural.

A exemplo de muitos pipericultores, ele e os irmãos, junto com a mãe Evanize Stelzer, afirmam que a conquista de melhores preços e a independência em relação aos atravessadores só foi possível com a cooperação. “O cooperativismo está no nosso sangue”, afirma Leonidas, cooperado da Cooperativa dos Produtores Agropecuários da Bacia do Cricaré (Coopbac).

Há mais de 50 anos no lido com as lavouras de pimenta-do-reino, a matriarca faz uma comparação curiosa. “No início dos plantios, era igual cuidar de um jardim, mas numa proporção maior.” A agricultora engrossa o coro dos filhos, que consideram o produto o novo “ouro” do norte. “Se não fosse a pimenta, não sei como seriam nossas vidas.”

funcional, medicinal e muito bom para a economia como um todo”, finaliza Lúcio Arantes.



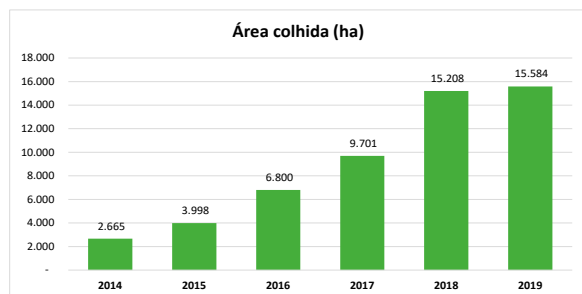
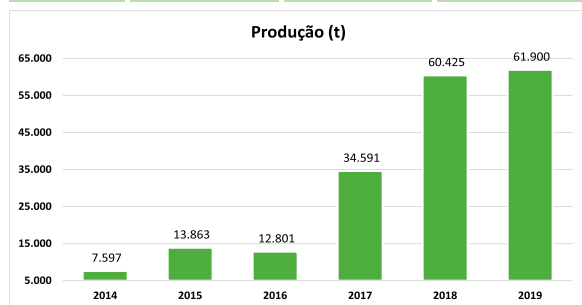
PIMENTA CAPIXABA GANHA O MUNDO

A Cooperativa dos Produtores Agropecuários da Bacia do Cricaré (Coopbac) foi destaque na exportação de pimenta do reino, de acordo com os números de 2018 da balança comercial divulgada pelo Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços. Dentre as 24.511 exportadoras do país, a cooperativa ficou na posição 5.026.

Ainda de acordo com os dados, das 243 cooperativas exportadoras, a Coopbac ocupou a 116ª posição em três anos de atuação no comércio exterior. Já no cenário capixaba, o grupo ficou na posição 182 entre as 671 empresas exportadoras. 🌱

Pimenta do Reino

Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	2.665	7.597	2.851
2015	3.998	13.863	3.467
2016	6.800	12.801	1.883
2017	9.701	34.591	3.566
2018	15.208	60.425	3.973
2019*	15.584	61.900	3.972



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017 e 2018. *Os dados de 2019 são preliminares estimados pelo INCAPER, a partir de reuniões com o IBGE.

Municípios mais representativos na produção em 2018

Município	Produção (t)	(%)
São Mateus	22.275	36,95%
Jaguaré	7.175	11,90%
Vila Valério	7.000	11,61%
Rio Bananal	4.230	7,02%
Nova Venécia	4.200	6,97%
Conceição da Barra	2.256	3,74%
Boa Esperança	2.100	3,48%
Sooretama	2.100	3,48%
São Gabriel da Palha	2.000	3,32%
Pinheiros	1.750	2,90%
Pedro Canário	1.050	1,74%
Governador Lindenberg	520	0,86%
Linhares	450	0,75%
Vila Pavão	363	0,60%
Montanha	360	0,60%
Aracruz	320	0,53%
Pancas	300	0,50%
Ponto Belo	285	0,47%
Águia Branca	270	0,45%
Barra de São Francisco	261	0,29%
São Domingos do Norte	240	0,40%
Marilândia	180	0,30%
Ecoporanga	150	0,25%
Mantenópolis	99	0,16%
Colatina	75	0,12%
Fundão	48	0,03%
Serra	40	0,07%
Itarana	39	0,06%
Santa Teresa	32	0,01%
Água Doce do Norte	30	0,05%
Alto Rio Novo	30	0,05%
Guarapari	28	0,05%
Itapemirim	25	0,04%
São Roque do Canaã	25	0,04%
Mucurici	24	0,04%
Ibiraçu	23	0,04%
Laranja da Terra	18	0,02%
Itaguaçu	15	0,02%
Anchieta	9	0,01%
Presidente Kennedy	7	0,01%
Afonso Cláudio	6	0,01%
Santa Leopoldina	6	0,01%
Muqui	5	0,01%
Viana	3	0,00%
Bom Jesus do Norte	3	0,00%
Total	60.425	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2018.

DE UMA UNIDADE
DE OBSERVAÇÃO
PLANTADA EM
2012, SURTIU A
POSSIBILIDADE DE
UMA NOVA CULTURA

ESMERALDA CAPIXABA

A cultura de oliveiras começou em 2012 no Espírito Santo, em uma unidade de observação que contava com 40 plantas, em Alto Caldeirão, Santa Teresa. Depois do quarto ano de cultivo, o olival floresceu, e no quinto ano, em 2017, frutificou. Esse era o indício de que era possível produzir azeitonas no Espírito Santo.

O Espírito Santo ainda é o filho caçula das regiões brasileiras produtoras de azeitonas. Mas a cultura é promissora no Espírito Santo, tanto por conta das condições climáticas, de solo, quanto pela busca dos agricultores por novas culturas para incrementar a renda das propriedades.

Segundo o extensionista do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) de Santa Teresa, Carlos Alberto Sangali de Matos, o cultivo de oliveiras é uma atividade inovadora e o Estado pode se beneficiar com o incremento da produção, em especial nas regiões Serrana e do Caparaó. Ele ressaltou que o mercado é promissor, com boa rentabilidade e pode ajudar, inclusive, a conter o êxodo rural. “É a redenção da agricultura de montanha capixaba”, declarou.

Hoje, no solo capixaba, há 200 hectares plantados. Cada hectare comporta 205 plantas e já há previsão de que a plantação aumente ao longo de 2019. “Temos em torno de 15 cidades no Estado com plantação de oliveiras. As principais são Santa Teresa, Santa Maria de Jetibá, Santa Leopoldina, Domingos Martins, Venda Nova do Imigrante, Marechal Floriano e Dolores do Rio Preto”, enumera a extensionista do Incaper de Santa Teresa, Ranusa Coffler, que salientou que, em 2019, algumas propriedades vão iniciar a produção e, a partir de 2020, há previsão de retorno comercial para os produtores.

Isso significa, segundo ela, que apenas em alguns anos será possível mensurar a produtividade, ainda embrionária, das oliveiras cultivadas nas montanhas do Estado. “Teremos esses indicadores ao longo dos anos. Hoje, trabalhamos a formação da planta para uma boa produtividade. Temos regiões propícias para isso, com altitude entre 900 e 1.000 metros. Isso gera acúmulo de frio, necessário para as plantas se desenvolverem”, avalia.





REDEÇÃO

O engenheiro agrônomo e filho de produtor de azeitonas Fernando Madalon (na foto que abre esta matéria) atribui à olivicultura a redenção na diversificação agrícola nas montanhas capixabas. Ele e o pai, Geraldo Madalon, mantêm cultivos há três anos na localidade de Alto Caldeirão, zona rural de Santa Teresa. “A oliveira na região tem excelente perspectiva para melhorar a renda do agricultor, que vivia do monocultivo do café. A redução de preço do arábica fez muitos contraírem dívidas com financiamentos, por isso apostaram nos cultivos de oliveira”, avalia Madalon.

“É A REDENÇÃO DA AGRICULTURA DE MONTANHA CAPIXABA”

CARLOS ALBERTO SANGALI DE MATOS
EXTENSIONISTA DO INCAPER



A umidade característica do clima capixaba pode ser um problema, segundo ela, mas pode ser contornada por meio de podas eficientes, que garantem a circulação de luz e ar e evitam a proliferação de fungos, a principal praga que pode atrapalhar a formação das plantas e frutos.

Para iniciar a cultura, explica Ranusa, a orientação é o cuidado com a formiga cortadeira, que ataca muito as oliveiras. “Orientamos o controle prévio. Essas formigas podem cortar uma planta em apenas uma noite, por isso é preciso ter cuidado. Fungos e outras pragas são de controle rápido, mas a formiga, tem que ter um trabalho prévio”, ressalta.

O ponto forte da planta é que é possível aproveitar o solo pobre, o que pode gerar renda em locais considerados improdutivos. “A oliveira ocupa áreas com altitudes muito elevadas, onde outras culturas não se adaptam. São terrenos pobres, ocupados por pastagens ruins, ou plantas como samambaia e café de baixa produtividade. Quer dizer, é possível cultivar oliveiras e, mesmo assim, manter os terrenos nobres de cultivo para cafeicultura e fruticultura”.

ESMERALDA CAPIXABA

Apesar de ser uma cultura nova, o Espírito Santo já produziu as primeiras 50 embalagens (250ml) de azeite feito com olivas colhidas em propriedades rurais capixabas. Em março de 2018, foram colhidos 150 quilos de azeitonas. Os frutos foram levados para o município de Catas Altas da Noruega, em Minas Gerais, onde foram processados na agroindústria Estância do Pinheiro. O azeite foi batizado de Esmeralda Capixaba. Segundo Ranusa, o produto final foi extraído das azeitonas colhidas na unidade de observação, em Santa Teresa, e a análise sensorial apontou um óleo de ótima qualidade.

PROCURA

Com tantas benesses, os produtores gostaram da ideia e estão em busca de conhecimento a respeito da cultura, explica a extensionista, que afirma receber grupos e excursões de outros municípios em busca de informação sobre o plantio.

Já foi criada, inclusive, uma associação de olivicultores no Espírito Santo, a Olives. O grupo já se reúne mensalmente, buscando caminhos e respostas sobre o cultivo e a comercialização das azeitonas.

E em Santa Teresa, terra do primeiro olival capixaba, a prefeitura já cedeu uma área, e o governo do Estado liberou recursos para a construção de uma agroindústria coletiva, de processamento das azeitonas para a produção de azeite. O início da construção do centro está previsto para este ano. Em torno de 100 produtores, que plantaram 200 hectares, serão beneficiados. “São agricultores familiares com plantação de, em média, dois hectares por propriedade”. 🌿






PRINCESA
Isabel

ESPÍRITO SANTO | BRASIL

CACHAÇA
DE ALAMBIQUE

ESPECIAL PARA CAIPIRINHA

750 ML

CACHAÇA DE ALAMBIQUE



Santa Maria de Jetibá: a cidade é também a maior em produção

Santa Maria de Jetibá tem hoje, segundo dados do IBGE, o maior PIB Agropecuário do Espírito Santo. O município é jovem, emancipado em maio de 1988, tem apenas 31 anos, e hoje conta com população aproximada de 40 mil habitantes. 80% de população é formada por descendentes de pomeranos. É um município essencialmente

agrícola, 65 % de seus habitantes vivem na zona rural. Possui 6.275 propriedades rurais.

Na Central de Abastecimento do Espírito Santo - Ceasa, em Cariacica/ES, o principal mercado de distribuição de produtos hortifrutigranjeiros do Estado, 40% de todas as hortaliças e 70% das folhosas comercializadas, vêm de Santa Maria de Jetibá.

Mesmo com toda essa produção, o município tem 40% de sua área total coberta com mata nativa preservada, uma das maiores coberturas vegetais do Espírito Santo.

A força da economia do município provém da agropecuária, destacando-se a agricultura familiar e a avicultura.

E os números impressionam!



Hoje Santa Maria de Jetibá é o maior produtor de ovos de galinha do Brasil. Por dia, são cerca de 14 milhões. Isso mesmo: 14 milhões

Agricultura Orgânica

Esse modo de produção assegura o fornecimento de alimentos saudáveis, mais saborosos e de maior durabilidade. Não utiliza agrotóxicos, preserva a qualidade da água usada na irrigação e não polui o solo nem o lençol freático com substâncias químicas tóxicas. O município é pioneiro e referência no Estado, com aproximadamente 120 propriedades auditadas e certificadas pelo Instituto Chão Vivo, envolvendo diretamente, mais de 200 famílias. Em 2018 foram produzidos cerca de 6 mil

de ovos por dia! E uma curiosidade: considerando que somos 4 milhões de pessoas no Espírito Santo, só a produção de ovos de Santa Maria de Jetibá consegue toneladas de produtos orgânicos (frutas, olerícolas, tubérculos, temperos, plantas medicinais e condimentos). Essa mercadoria é comercializada em feiras orgânicas em Santa Maria de Jetibá, em Aracruz e em 35 pontos na Grande Vitória. O município também fornece produtos orgânicos para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) em vários Estados Brasileiros através de Cooperativas de Produtores Familiares (CAF SERRANA e COOPER FRUIT).

fornecer mais de 3 ovos por dia para cada habitante! Toda essa produção se dá pela força do trabalho de 162 avicultores, e a maioria trabalha com mão-de-obra familiar. E engana-se quem pensa que a produção agropecuária está longe dos processos tecnológicos. Em Santa Maria de Jetibá, a postura comercial de ovos de galinha já conta com mais de 85% do seu processo automatizado, o que garante maior eficiência. Para manter toda essa produção, segundo a Associação de Avicultores do Espírito Santo (AVES), o consumo mensal de milho e soja chega a 90 mil toneladas ao mês!

“A atual gestão está empenhada em fomentar cada vez mais a atividade no município. O orçamento previsto para ser executado pela Secretaria de Agropecuária da Prefeitura neste ano de 2019 deve ser 140% maior que o investimento feito na área em 2016. Progresso para nossos agricultores e para o município”

Egnaldo Andreatta

Secretário de Agropecuária e Presidente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais SMJ



e mais pomerana do Espírito Santo Produção agropecuária do Estado!

O maior produtor de tomate orgânico do estado

Igo Tesch, Agricultor Orgânico

Em 2018 eu e outros 9 agricultores fizemos uma viagem, através da Prefeitura de Santa Maria de Jetibá, para conhecer novas técnicas e a realidade do setor na Região de Lins, na Áustria. Pude aprender várias técnicas inovadoras, uma delas, a produção de tomates em estufas, melhorando os resultados, tanto na qualidade, como na quantidade produzida. Graças a isso, hoje eu produzo tomates orgânicos durante o ano todo. Tenho uma produção de aproximadamente 24ton/ano, e sou o maior produtor do Estado.

Todos os produtores orgânicos têm auxílio técnico na elaboração de documentos para certificação de conformidade com as leis de produção orgânica, anualmente. A prefeitura ainda nos fornece, gratuitamente, uma análise da qualidade da água utilizada para irrigação e duas análises de solo por ano.



A Prefeitura e os investimentos na área

Para fortalecer ainda mais o segmento, Santa Maria de Jetibá conta hoje com 22 associações de agricultores familiares, com aproximadamente 2 mil associados, além das 04 cooperativas que apresentam juntas mais de 25 mil associados, duas escolas agrícolas que preparam os filhos dos produtores para darem seguimento ao negócio familiar com qualidade e de forma rentável e que funcionam em forma de alternância: uma semana os alunos ficam na escola e na outra vão para casa onde podem colocar em prática o que aprenderam.

A Prefeitura Municipal repassa anualmente um montante de R\$ 288 mil, para 16 associações de produtores rurais, R\$ 18 mil para cada. Recurso esse destinado à manutenção de tratores agrícolas, reforma de sedes e serviços contábeis. Além de R\$ 203.952,52 para a Escola Família Agrícola de São João de Garrafão, referente ao período de 2019/2020 para a manutenção das atividades e mais a cessão de aproximadamente R\$ 200 mil em material de construção, que será usado em reforma e adequação para acessibilidade.

Asfalto em todos os cantos do município



A Prefeitura está investindo fortemente na pavimentação de estradas vicinais. A previsão é que sejam construídos aproximadamente 60 quilômetros de asfalto. Destes, parte serão feitos com recursos próprios. É a primeira vez que uma obra desta natureza é realizada em Santa Maria de Jetibá, um importante avanço para as localidades que são ocupadas por agricultores e que precisam escoar suas mercadorias com qualidade e segurança. As obras fazem parte de um pacote de ações que conta com

investimentos municipais, federais e recursos obtidos pelo município, em parceria com a Caixa Econômica Federal - Finisa, que é a concessão de crédito para a realização de obras nos municípios. Só com o Finisa serão investidos cerca de R\$ 35 milhões em asfalto.

Outro importante projeto para os agricultores do município é a instalação de torres repetidoras de sinal de telefonia móvel, o projeto já está em fase de análise e viabilização, estas serão as primeiras do estado.



É DIA DE FEIRA!

O ESPÍRITO SANTO FAZ BONITO NAS FEIRAS
LIVRES E SE FIRMA COMO UM DOS GRANDES
PRODUTORES DE HORTIFRÚTIS NO PAÍS



Caldo de cana, pastel, produtos vindos direto do produtor, com preços camaradas e qualidade garantida. Essa é a cara das feiras livres que acontecem, ao menos uma vez por semana, em todas os municípios – ou bairros, nas cidades maiores – do Espírito Santo.

E bons produtos, temos de sobra. Somos os maiores produtores do país de taioba e chuchu, estamos em quarto no ranking de produção de repolho, somos o quinto maior produtor de batata baroa e berinjela, para citar algumas das iguarias que tomam conta das nossas feiras e das nossas mesas.

As feiras livres orgânicas são um evento à parte. No Espírito Santo, 300 produtores rurais já possuem a certificação orgânica. Em torno de 1.300, não utilizam produtos químicos nas lavouras, e outros 300 estão em fase de transição (saindo do cultivo tradicional e adotando as práticas de agroecologia).

Juntos, estes produtores (certificados e em transição) colhem cerca de 12.800 toneladas por mês. Os produtos mais cultivados são frutas e olerícolas. E boa parte dessa produção sai direto das mãos dos produtores para a mesa dos consumidores.

Na Grande Vitória, atualmente, são 24 feiras já implementadas em shoppings centers, praças e ruas da região metropolitana.

O próximo passo será levar a iniciativa para as demais regiões do Espírito Santo e garantir canais de comercialização para fortalecer a agricultura familiar. 🌱



O solo capixaba é o maior produtor de taioba do Brasil e o título é graças a Alfredo Chaves (primeiro lugar no ranking dos municípios) e Santa Maria de Jetibá (em quarto lugar).

O ESPÍRITO SANTO É O PRIMEIRO PRODUTOR NACIONAL DE CHUCHU, SENDO SANTA MARIA DE JETIBÁ O MAIOR MUNICÍPIO PRODUTOR DO PAÍS.

Os capixabas estão em quarto lugar no ranking nacional na produção de Abacate. Venda Nova do Imigrante é o maior produtor do fruto.

O REPOLHO DEU AO ESTADO O TÍTULO DE QUARTO MAIOR PRODUTOR NACIONAL, SENDO SANTA MARIA DE JETIBÁ O SEGUNDO MAIOR MUNICÍPIO PRODUTOR DO PAÍS.

Somos o quinto maior produtor de coco do país e São Mateus é nosso maior município produtor.

A BAROA CAPIXABA DEU AO ESTADO O QUINTO LUGAR NO RANKING NACIONAL, E DOMINGOS MARTINS SE FIRMA COMO O 13º MAIOR PRODUTOR DO PAÍS.

Santa Maria de Jetibá é o nono município que mais produz berinjela no Brasil e dá ao Espírito Santo o quinto lugar no ranking.

SANTA MARIA DE JETIBÁ É O 12º MAIOR PRODUTOR DE PEPINO DO PAÍS E O ESTADO É O SEXTO MAIOR PRODUTOR.

O jiló capixaba está em sexto lugar no quesito produção em todo país e Santa Maria de Jetibá é nosso maior produtor.

SANTA MARIA DE JETIBÁ MOSTRA FORÇA NA AGRICULTURA: É O SEGUNDO MAIOR PRODUTOR NACIONAL DE VAGEM E LEVA O ESTADO AO SEXTO LUGAR NO RANKING.

O pimentão capixaba deu o título de sétimo maior produtor do Espírito Santo. Santa Maria de Jetibá é o oitavo maior produtor do Brasil.



LÉO DE CASTRO
PRESIDENTE DA FINDES

O AGRONEGÓCIO E A ROTA AGROALIMENTAR

O desenvolvimento do Espírito Santo passa necessariamente pelas atividades do setor agroalimentar. Ele tem importância histórica para a economia capixaba, está presente em todos os 78 municípios e continuará a ser essencial para o crescimento econômico do Estado nas próximas décadas, principalmente se consideradas as tendências e as novas tecnologias.

São vários os produtos agrícolas que se destacam no Espírito Santo: somos o segundo maior produtor de mamão do Brasil, o segundo maior produtor de café, o segundo maior produtor de pimenta do reino, o terceiro maior produtor de cacau, o quarto maior produtor de ovos e o oitavo maior produtor de banana.

O setor agroalimentar também é importante na geração de emprego e renda com predominância de micro e pequenas empresas. Temos mais de mil indústrias nesse ramo, que abrange agricultura, pecuária, pesca, aquicultura, fabricação de bebidas, de produtos alimentícios, comércio atacadista de matérias-primas agrícolas, animais vivos, bebidas e fumo. Juntas, essas atividades empregam 23 mil pessoas formalmente.

A Federação das Indústrias do Espírito Santo (Fines), ciente da importância e do potencial deste setor como portador de futuro para o Estado, lançou neste ano a Rota Estratégica Agroalimentar e a Indústria do Café. O documento faz parte do projeto Indústria 2035, elaborado em conjunto com cerca de 180 profissionais da Fines, Ideies, empresários, técnicos, pesquisadores do setor e academias (faculdades). Trata-se de um plano de ações que visam a um futuro de excelência em sistemas agroalimentares. Planejamos também alcançar a referência internacional na transformação e na produção de café. Nosso objetivo é promover a competitividade da indústria capixaba.

No planejamento das rotas, construímos coletivamente os caminhos para o futuro desejado, a partir de visões, identificação de barreiras e fatores críticos e promovemos também a elaboração de uma agenda convergente de ações de curto, médio e longo prazo. Essas rotas são verdadeiros planos de ação para assegurar o desenvolvimento dos setores portadores de futuro.

No planejamento do Indústria 2035, também encontramos as tendências e as principais tecnologias de alto poder de impacto que já estão estabelecidos, ou que estão em desenvolvimento ou ainda são emergentes e necessitam ser utilizadas pelos diferentes elos do setor Agroalimentar. Entre essas tendências e tecnologias estão a biotecnologia, a economia circular, fazendas inteligentes, fontes alternativas de nutrientes, inovações em embalagens e automação.

Acreditamos que traçar os caminhos que o setor Agroalimentar e a Indústria do Café precisar percorrer no curto, médio e longo prazo é o primeiro passo para que o Estado alcance a excelência em sistemas agroalimentares sustentáveis com produtos competitivos e de alto valor agregado. 🌱

A FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DO ESPÍRITO SANTO (FINDES), CIENTE DA IMPORTÂNCIA E DO POTENCIAL DESTES SETOR COMO PORTADOR DE FUTURO PARA O ESTADO, LANÇOU NESTE ANO A ROTA ESTRATÉGICA AGROALIMENTAR E A INDÚSTRIA DO CAFÉ

1 a 5 abril
2020

Cachoeiro de Itapemirim - ES



Negócios, Sustentabilidade, Tecnologia & Inovação

O lugar certo para o
seu negócio



O CAMARÃO DA MALÁSIA RENASCE

**A SECA DE 2014
ATINGIU EM CHEIO
A PRODUÇÃO DO
CRUSTÁCEO NO
ESTADO, MAS A
PRODUÇÃO SEM
NECESSIDADE DE
ÁGUA CORRENTE PODE
SER A SAÍDA PARA
RETOMADA**

O camarão da malásia foi uma proposta que nasceu no Espírito Santo nos anos 1990 e que teve seu ápice nos anos 2000. Entre os anos de 2010 e 2011 a produção era estável, mas a seca de 2014 foi impiedosa e praticamente dizimou a produção capixaba. O Espírito Santo foi o maior produtor de camarão da malásia antes da falta de água.

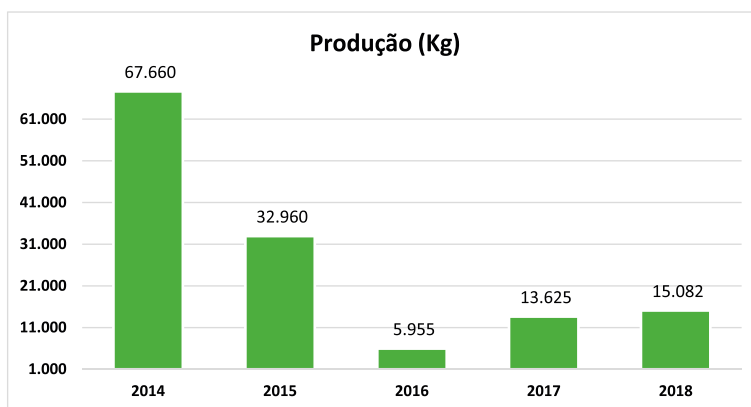
Para dar uma ideia da queda, se em 2014 foram 67,7 mil toneladas, em 2018 foram apenas 15 mil toneladas. O ponto mais baixo na produção foi em 2016, de menos de seis toneladas do crustáceo.

O principal produtor ainda é Governador Lindenberg, seguido de Santa Leopoldina, Ibiraçu, Muqui, Marilândia, Guarapari, Itaguaçu, Domingos Martins, Viana e Afonso Cláudio. O fim da água impactou diretamente na produção dos alevinos, quando o principal laboratório produtor fechou pela falta de água. Isso acabou ou, ao menos, reduziu drasticamente a cadeia produtiva.

Hoje, pequenos laboratórios produzem as larvas, ou alevinos, mas a produção ainda é pequena. “Se antes de 2014 chegávamos a produzir cinco milhões e meio de alevinos ao

Municípios mais representativos na produção em 2018		
Município	Produção (Kg)	(%)
Governador Lindenberg	7.500	49,73%
Santa Leopoldina	3.000	19,89%
Ibiraçu	2.500	16,58%
Muqui	1.000	6,63%
Marilândia	360	2,39%
Guarapari	300	1,99%
Itaguaçu	300	1,99%
Domingos Martins	90	0,60%
Viana	30	0,20%
Afonso Cláudio	2	0,01%
Total	15.082	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2018.



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

ano, em 2019 esse número chega a um milhão e 200 mil”, ressalta José Alejandro Garcia Prado, gerente de pesca, aquicultura e produção animal da Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag).

Prado ressalta que, para retomar a produção aos níveis de antes da crise hídrica, a produção de pós-larvas deveria chegar aos oito milhões por ano.

NOVOS RUMOS

Existe a possibilidade de retomada da cultura no Espírito Santo, segundo ele. Mas é necessário, primeiro, fechar a cadeia produtiva como um todo. Ou seja, ter uma unidade de processamento inspecionada, fomento à produção junto aos produtores que já trabalharam com o produto e a prospecção de novos produtores.

“Fizemos um levantamento no Norte e Nordeste, junto ao Incaper, e conseguimos identificar 71 interessados. Alguns, já estão produzindo um pouco e há os que querem voltar e os novos produtores. Mas isso depende dessa retomada da cadeia produtiva”.

Tradicionalmente, o camarão da malásia é produzido em açudes ou rios. Ele tem a necessidade de água corrente e circulação constante. Mas pesquisas desenvolvidas pelo Incaper, Ifes e Seag estão trabalhando a criação do camarão com sistema de reaproveitamento de água.

“Quer dizer, a produção para de depender da água corrente e só é preciso fazer a reposição dos 5% da evaporação semanal. É uma pesquisa que está pronta para ir a campo e será colocada em prática em janeiro de 2020”, explica Prado, ressaltando que o projeto é uma forma de fugir de outros períodos de seca. 🌱

“FIZEMOS UM LEVANTAMENTO NO NORTE E NORDESTE DO ESTADO, JUNTO AO INCAPER, E CONSEGUIMOS IDENTIFICAR 71 INTERESSADOS. ALGUNS, JÁ ESTÃO PRODUZINDO UM POUCO E HÁ OS QUE QUEREM VOLTAR E OS NOVOS PRODUTORES. MAS ISSO DEPENDE DESSA RETOMADA DA CADEIA PRODUTIVA.”

JOSÉ ALEJANDRO GARCIA PRADO

GERENTE DE PESCA, AQUICULTURA E PRODUÇÃO ANIMAL DA SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO, AQUICULTURA E PESCA (SEAG).



A PRODUÇÃO DE PEIXE SENTIU AS
CONSEQUÊNCIAS DA SECA NO ESPÍRITO
SANTO, MAS NOVAS FORMAS DE MANEJO
TENTAM RECUPERAR A CULTURA

TILÁPIA, A RAINHA DA PISCICULTURA CAPIXABA

A exemplo da maioria das cadeias do agronegócio do Estado, a piscicultura também sofreu os revezes da crise hídrica. A produção, que em 2014 estava em 7,9 mil toneladas, caiu para quase a metade em 2018, com pouco mais de 4 mil toneladas chegando ao mercado.

A criação de peixes no Estado se concentra na tilápia, que responde por 97,99% de tudo o que é produzido. Os maiores produtores são Linhares, Alegre, Domingos Martins, Marechal Floriano, Conceição do Castelo e Santa Teresa.

Antes de as consequências da seca reduzirem a cultura, o Espírito Santo contava com 165 piscicultores legalizados. Em 2019, o número é baixo: apenas 30 aquicultores ainda apostam no setor. A tendência, segundo José Alejandro Garcia Prado, gerente de pesca, aquicultura e produção animal da Secretaria de Estado de Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), é aumentar e profissionalizar essa cultura.

“Estamos trabalhando com sistema de produção de peixe com recirculação de água. Já há um centro em andamento em Regência, Linhares, com 24 tanques”, explica, afirmando que o projeto é feito a muitas mãos e tem o carimbo de várias instituições de apoio e fomento à agricultura.

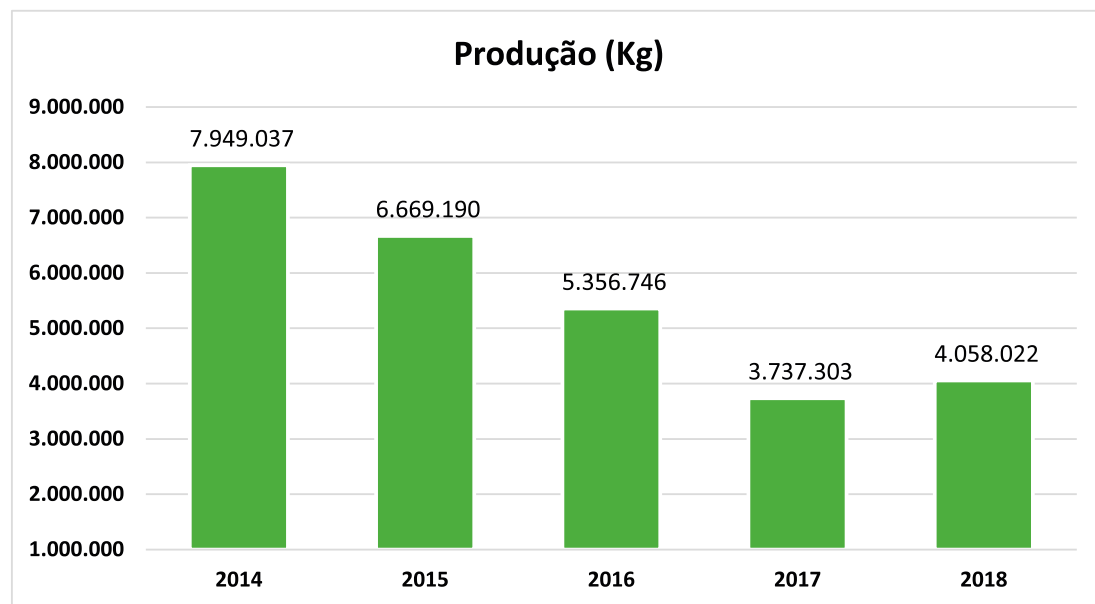
A tilápia, segundo ele, continuará sendo a rainha dos peixes que saem das águas capixabas.

Peixes mais produzidos em 2018		
Tilápia	3.928.392	96,81%
Carpa	32.792	0,81%
Pacu e patinga	31.487	0,78%
Tambaqui	28.630	0,71%
Outros peixes	12.918	0,32%
Pintado, cachara, cachapira e pintachara, surubim	4.639	0,11%
Truta	4.600	0,11%
Traíra e trairão	3.030	0,07%
Pirarucu	2.604	0,06%
Piau, piapara, piaçu, piava	2.200	0,05%
Curimatã, curimbatá	2.190	0,05%
Lambari	1.960	0,05%
Tambacu, tambatinga	1.750	0,04%
Matrinxã	800	0,02%
Pirapitinga	30	0,00%
Total	4.058.022	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2018.

Além de se adequar bem ao clima quente do Estado, é um peixe rústico, que se desenvolve bem nas águas do Sul e Sudeste do país.

“Paraná e São Paulo são os principais produtores, mas a tilápia também se dá bem no Espírito Santo. Para ter uma ideia, até na água salobra ela se adapta. Em São Mateus, no auge da seca, o mar entrou no Rio Cricaré, que estava com



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

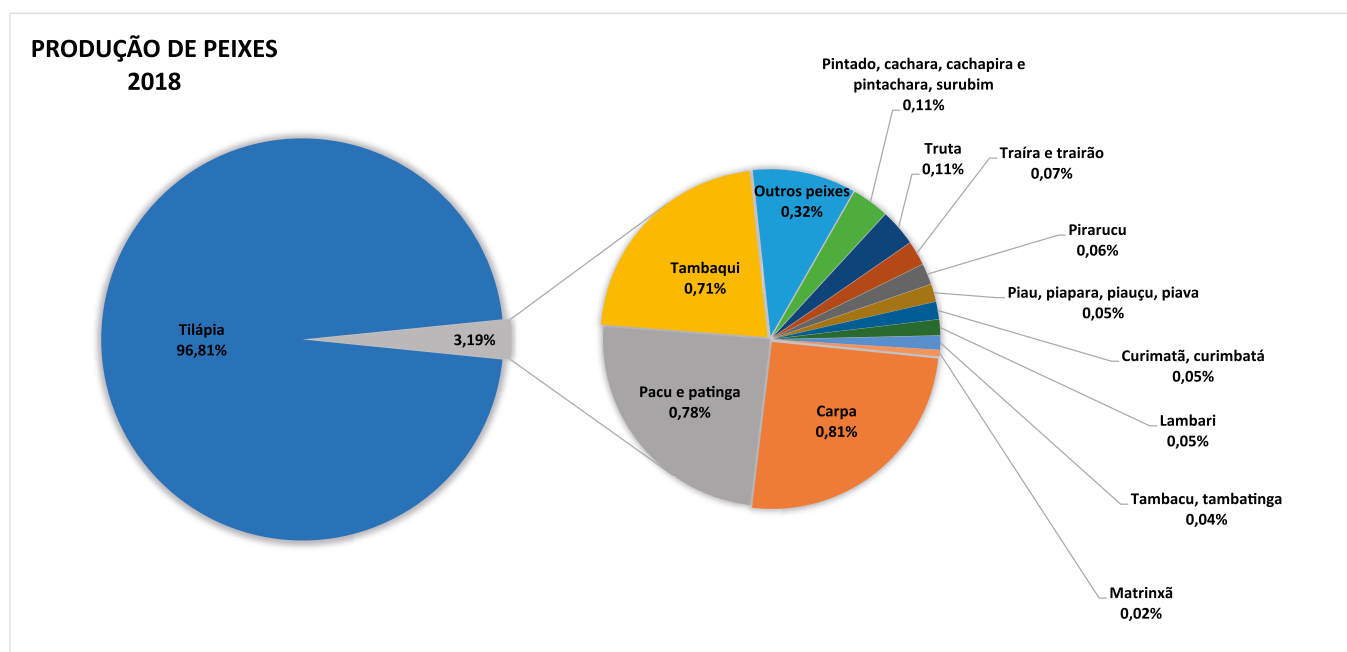
um fluxo muito baixo de água. O que notamos foi que as tilápias sobreviveram naquela água e algumas pessoas afirmaram que a carne ficou ainda mais gostosa”, relata.

A LAMA DE MARIANA

Não bastasse a seca, que tanto prejudicou a piscicultura capixaba, o

minério proveniente do rompimento da barragem da Samarco, em Mariana (MG), em 2015, também afetou a produção de peixe no Rio Doce.

“Todos que produziam peixe no entorno do Rio Doce sentiram o impacto. Isso porque o consumidor deixou de consumir esses produtos por medo de contaminação. Foi um impacto tremendo para aquicultores e pescadores”, avalia Prado.



SURURU, CARANGUEJO, OSTRAS E RÃS

A maricultura é a produção de organismos aquáticos no mar. É uma atividade bastante desenvolvida na região Sul do Brasil, litoral de São Paulo e Rio de Janeiro e que deve crescer em todo o país nos próximos

anos, devido à grande extensão marítima do país.

No Espírito Santo, há projetos pilotos em Aracruz e Guarapari. A maricultura é também uma forma de gerar o desenvolvimento socioeconômico das

regiões costeiras, gerando emprego e renda para os pescadores, além de elevar a produtividade destas áreas. No Espírito Santo, destaque para o papel que a mulher desempenha na atividade, contribuindo, principalmente, nas etapas de beneficiamento do produto. Muitas mulheres vivem da extração de ostras, sururu e caranguejo, entre outros.

Outra cultura importante no Espírito Santo é a criação de rãs. Por estar próximo aos grandes mercados consumidores, o Estado tem todos os requisitos necessários à criação comercial. O Espírito Santo já teve mais de 15 ranários.

Atualmente, Taiwan e China são os maiores produtores mundiais de rã. Nesses países, o sistema de criação é misto, ou seja, os animais passam parte da vida em cativeiro, parte no ambiente. Neste contexto, o Brasil se destaca como maior produtor de rãs em cativeiro, sendo que São Paulo e Rio de Janeiro são os Estados com maior número de ranários do país. 🌱

“ESTAMOS TRABALHANDO COM SISTEMA DE PRODUÇÃO DE PEIXE COM RECIRCULAÇÃO DE ÁGUA. JÁ HÁ UM CENTRO EM ANDAMENTO EM REGÊNCIA, LINHARES, COM 24 TANQUES.”

JOSÉ ALEJANDRO GARCIA PRADO
GERENTE DE PESCA,
AQUICULTURA E PRODUÇÃO
ANIMAL DA SECRETARIA DE ESTADO
DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO,
AQUICULTURA E PESCA (SEAG)



Municípios mais representativos na produção em 2018		
Município	Produção (Kg)	(%)
Linhares	1.223.485	30,15%
Alegre	756.492	18,64%
Domingos Martins	709.090	17,47%
Marechal Floriano	179.680	4,43%
Conceição do Castelo	110.000	2,71%
Santa Teresa	100.000	2,46%
Santa Maria de Jetibá	89.174	2,20%
Água Doce do Norte	79.900	1,97%
Cariacica	76.300	1,88%
Santa Leopoldina	71.268	1,76%
São Domingos do Norte	70.000	1,72%
Serra	60.000	1,48%
Mucurici	35.500	0,87%
São Mateus	33.100	0,82%
Guarapari	32.000	0,79%
Nova Venécia	31.410	0,77%
Fundão	30.000	0,74%
Mantenópolis	30.000	0,74%
Muniz Freire	28.000	0,69%
Conceição da Barra	26.500	0,65%
Alfredo Chaves	25.000	0,62%
Jaguaré	24.920	0,61%
Vargem Alta	22.500	0,55%
Mimoso do Sul	22.000	0,54%
Lúna	20.000	0,49%
Irupi	16.300	0,40%
Vila Pavão	15.310	0,38%
Anchieta	13.000	0,32%
Muqui	13.000	0,32%
Brejetuba	12.000	0,30%
Laranja da Terra	11.900	0,29%
Pedro Canário	10.500	0,26%
Ponto Belo	9.500	0,23%
Guaçuí	8.900	0,22%
Ibitirama	8.900	0,22%
Ibatiba	8.500	0,21%
Ibiraçu	6.200	0,15%
Castelo	6.000	0,15%
Colatina	5.000	0,12%
Venda Nova do Imigrante	5.000	0,12%
Itaguaçu	3.357	0,08%
Jerônimo Monteiro	3.000	0,07%
Viana	2.360	0,06%
Boa Esperança	2.300	0,06%
Cachoeiro de Itapemirim	2.118	0,05%
Atílio Vivacqua	2.000	0,05%
Itarana	1.590	0,04%
Montanha	1.000	0,02%
Aracruz	900	0,02%
Pancas	900	0,02%
Pinheiros	900	0,02%
Marilândia	720	0,02%
São Roque do Canaã	400	0,01%
Afonso Cláudio	148	0,00%
Total	4.058.022	100%

Fonte:
Elaboração
pelo INCAPER,
a partir de dados
originais do
IBGE-PPM de 2018.



AS GALINHAS DOS OVOS DE OURO

A AVICULTURA CAPIXABA RENDEU AO
ESPÍRITO SANTO O TÍTULO DE QUARTO
MAIOR PRODUTOR DE OVOS DO PAÍS



A avicultura tem um importante papel socioeconômico no Espírito Santo. Em 2018, foram produzidas 390,9 milhões de dúzias de ovos. Os números ficam mais impressionantes se observarmos o recorte diário: são 14 milhões de ovos que saem todos os dias das granjas capixabas.

No contexto geral, a produção da avicultura capixaba (galinhas de postura, codornas, frangos e pintos) teve seus números mais do que dobrados entre 2006 e 2017, crescendo 115%. A produção de ovos, por sua vez teve um aumento de 174%. Dados muito acima da média brasileira e dos principais Estados produtores.

Santa Maria de Jetibá tem o título de maior produtor do Estado, com produção, em 2017, de 340 milhões de ovos. Essa quantidade deu-lhe ainda o título de cidade maior produtora de ovos de galinha do país. Para dar uma ideia, a cidade responde por mais de 90% de toda a produção capixaba. O Espírito Santo é o quarto maior produtor do país.

“Os ovos que saem das granjas do Espírito Santo abastecem todo o Estado, mas é o Rio de Janeiro nosso grande consumidor, além de Minas Gerais e Bahia. Mandamos ovos até mesmo para São Paulo, Estados do Centro-Oeste e Nordeste. Em breve, vamos exportar”, explica Nélcio Hand, diretor-executivo da Associação dos Avicultores do Espírito Santo (Aves).

A atividade gera cerca de 30 mil empregos diretos. O setor avícola capixaba contribui ainda com a geração de renda para mais de 100 mil famílias em todo o Estado, principalmente por meio da agricultura, fruticultura e hortifruticultura, setores que utilizam grande quantidade do adubo orgânico que é produzido pelo setor avícola capixaba. Os números são referentes tanto às aves poedeiras quanto às de corte.

AVES DE CORTE

A modernização da atividade avícola gerou aumento na quantidade de aves abatidas nos últimos anos. Foram 133,6 mil toneladas em 2018, um salto em relação a 2014, quando foram produzidos 85,8 mil toneladas de frango no Estado. A mudança no modelo de produção foi crucial para essa alavancagem.

“Antes, a produção e comercialização eram de aves vivas, que iam para pontos de abate em outros Estados, como o Rio de Janeiro. Hoje, nossa produção vai para abatedouros no próprio Estado. Isso fortaleceu nossa produção. E temos a certeza de que a indústria de frango de corte tem capacidade para se fortalecer ainda mais. Com poucos



PRODUÇÃO MÉDIA MENSAL DO SETOR AVÍCOLA CAPIXABA

**OVOS DE GALINHA:
1,2 MILHÃO
DE CAIXAS
DE 30 DÚZIAS**

**OVOS DE CODORNA:
150 MIL CAIXAS
DE 50 DÚZIAS**

**FRANGO VIVO:
5,5 MILHÕES
DE CABEÇAS**

**ABATE DE FRANGO:
12 MIL TONELADAS**

**PINTOS DE CORTE:
4,5 MILHÕES
DE CABEÇAS**

**PINTAINHAS
DE POSTURA E CAPIRA:
450 MIL CABEÇAS**

“TEMOS A CERTEZA DE QUE A INDÚSTRIA DE FRANGO DE CORTE TEM CAPACIDADE PARA SE FORTALECER AINDA MAIS.”

NÉLIO HAND
DIRETOR-EXECUTIVO DA ASSOCIAÇÃO DOS AVICULTORES DO ESPÍRITO SANTO (AVES)



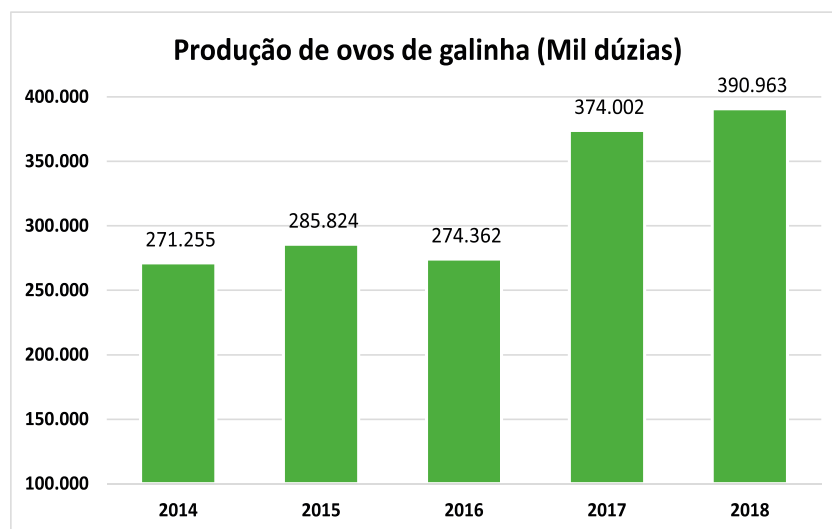
ajustes, como turnos dobrados, adequação da linha de abate, a perspectiva tende a ser bastante positiva”, explica Nélio Hand.

Nem mesmo a seca de 2014 e 2015, que castigou tantas culturas, teve impacto direto na avicultura capixaba, explica Hand. Segundo ele, nos últimos anos, o consumo de água por ave alojada foi bastante reduzido. Se antes, o líquido era corrente e passava por calhas para chegar até os animais e, depois, era descartado, hoje em dia o processo é com desperdício zero.

“A maior parte das granjas usa um sistema fechado, em que os animais

matam a sede sem desperdício. E essa água ainda pode ser reaproveitada para a lavagem dos locais. Há aqueles produtores que fazem uso da água da chuva. Quer dizer, tivemos pouco impacto da crise hídrica porque o consumo nas granjas foi reduzido em 300% nos últimos trinta anos. Isso só acabando com o desperdício”, relata.

Hand enfatiza ainda que o maior impacto da seca na avicultura foi a dificuldade em comprar milho para os animais. “Tivemos de importar até mesmo da Argentina, pois o Centro-Oeste, que também sofreu com a seca, não tinha produção suficiente”.



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

OPORTUNIDADES NOS NICHOS DE CONSUMO

O plantel de codornas é grande no Espírito Santo e vem ganhando força ao longo dos anos. Foram produzidas mais de 71 milhões de dúzias de ovos de codorna em 2018, o que levou o

Estado a ser o segundo maior produtor do país e Santa Maria de Jetibá, o maior município produtor do Brasil.

“No Espírito Santo, essa produção está vinculada diretamente aos ovos

Municípios mais representativos na produção de ovos de galinha em 2018

Município	Produção (Mil dúzias)	(%)			
Santa Maria de Jetibá	356.461	91,18%	Anchieta	55	0,01%
Santa Teresa	8.000	2,05%	Serra	51	0,01%
Domingos Martins	7.489	1,92%	Colatina	50	0,01%
Santa Leopoldina	6.150	1,57%	Iconha	47	0,01%
Venda Nova do Imigrante	5.418	1,39%	Muqui	47	0,01%
Conceição do Castelo	890	0,23%	Vila Pavão	46	0,01%
Itarana	851	0,22%	Sooretama	40	0,01%
Muniz Freire	560	0,14%	Presidente Kennedy	38	0,01%
Afonso Cláudio	450	0,12%	Conceição da Barra	37	0,01%
Alegre	360	0,09%	Jaguaré	36	0,01%
Nova Venécia	227	0,06%	Mantenópolis	35	0,01%
Castelo	223	0,06%	Boa Esperança	32	0,01%
Barra de São Francisco	215	0,05%	Marilândia	32	0,01%
Irupi	215	0,05%	Atilio Vivacqua	31	0,01%
Cachoeiro de Itapemirim	214	0,05%	Governador Lindenberg	31	0,01%
Alfredo Chaves	172	0,04%	Iúna	30	0,01%
Guarapari	153	0,04%	Ibatiba	25	0,01%
São Gabriel da Palha	133	0,03%	Itapemirim	22	0,01%
São Mateus	126	0,03%	Jerônimo Monteiro	19	0,00%
Água Doce do Norte	122	0,03%	Rio Novo do Sul	18	0,00%
Mimoso do Sul	121	0,03%	Apiacá	17	0,00%
Marechal Floriano	120	0,03%	Montanha	16	0,00%
Linhares	113	0,03%	Brejetuba	14	0,00%
Pancas	112	0,03%	Piúma	14	0,00%
Vila Valério	103	0,03%	São José do Calçado	14	0,00%
Baixo Guandu	87	0,02%	Bom Jesus do Norte	13	0,00%
São Domingos do Norte	87	0,02%	João Neiva	13	0,00%
Laranja da Terra	86	0,02%	Alto Rio Novo	12	0,00%
Ecoporanga	83	0,02%	Divino de São Lourenço	11	0,00%
Vargem Alta	80	0,02%	Guaçuí	11	0,00%
Viana	79	0,02%	Ponto Belo	11	0,00%
Itaguaçu	77	0,02%	Ibitirama	10	0,00%
Rio Bananal	74	0,02%	Mucurici	8	0,00%
Cariacica	72	0,02%	Pedro Canário	8	0,00%
Pinheiros	70	0,02%	Dores do Rio Preto	7	0,00%
São Roque do Canaã	70	0,02%	Marataízes	7	0,00%
Águia Branca	65	0,02%	Vila Velha	5	0,00%
Fundão	60	0,02%	Ibiraçu	3	0,00%
Aracruz	58	0,01%	Vitória	1	0,00%
			Total	390.963	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2018.

de galinha, especialmente pela logística. O cliente buscou os ovos de codorna e os produtores entenderam que seria um bom mercado. Foi uma oportunidade que os avicultores enxergaram e que deu certo”, revela Nélcio Hand.

E os nichos de mercado estão crescendo. Outros sistemas, dentro da avicultura, surgem e geram renda e trabalho ao homem do campo. Exemplo disso é a produção de ovos caipira, que se fortalece no Espírito Santo.

“É a produção caipira em larga escala e comercial. Quer dizer, há o mesmo cuidado sanitário em relação aos sistemas convencionais, mas o trabalho é voltado para esse tipo de criação. Outro nicho de mercado que está se abrindo é a produção de galinhas livres da gaiola. Há consumidores que buscam esses produtos e os produtores estão atentos a isso. São ovos mais caros, pois o processo de produção é mais caro, mas os consumidores estão dispostos a pagar por isso”, finaliza Hand.



BOAS PRÁTICAS

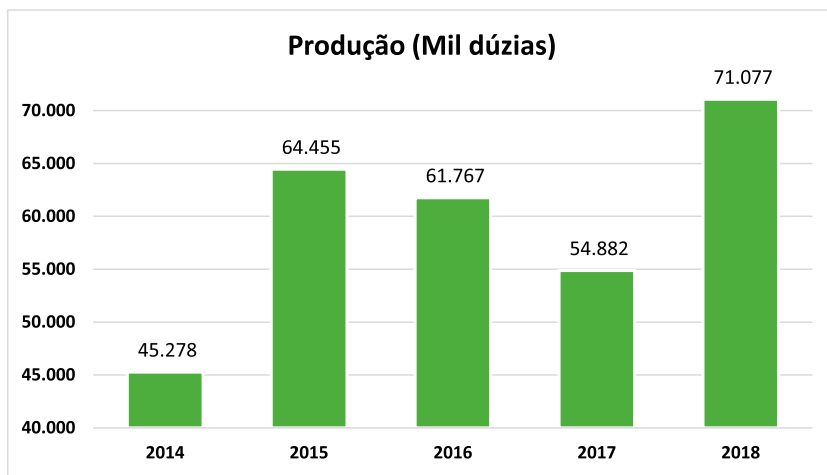
O avicultor Erguene Fösch, de São Sebastião de Belém (Santa Maria de Jetibá), município maior produtor de ovos do Brasil, é associado à Coopeavi e acompanhou o crescimento da cooperativa por conta do pai, Florêncio, que foi associado durante quase 50 anos. Por isso, o avicultor se considera nessa função desde sempre, auxiliando o patriarca na atividade. Fösch se destaca por conta das boas práticas na avicultura de postura comercial e já venceu concursos de qualidade. 🌱

Ovos de codorna	
Ano	Produção (Mil dúzias)
2014	45.278
2015	64.455
2016	61.767
2017	54.882
2018	71.077

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

Municípios mais representativos na produção de ovos de codorna em 2018		
Município	Produção (Mil dúzias)	(%)
Santa Maria de Jetibá	66.657	93,78%
Santa Leopoldina	3.000	4,22%
Santa Teresa	760	1,07%
Domingos Martins	412	0,58%
Barra de São Francisco	141	0,20%
Marechal Floriano	60	0,08%
Cachoeiro de Itapemirim	27	0,04%
Laranja da Terra	10	0,01%
São Gabriel da Palha	6	0,01%
Ecoporanga	1	0,00%
Linhares	1	0,00%
Nova Venécia	1	0,00%
São Domingos do Norte	1	0,00%
Total	71.077	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2018.



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

somos a sua cooperativa

A Coopeavi é uma cooperativa formada por pessoas. Pessoas e suas famílias que produzem alimentos para toda a sociedade.

Nosso propósito é unir e prover estas famílias com as melhores soluções, que agreguem valor e qualidade à sua produção, seja através de colaboradores interessados em seu negócio e de estruturas como: lojas agropecuárias, assistência técnica, serviços de logística, fábricas de rações, indústrias de alimentos e armazéns para beneficiar ou proteger os alimentos produzidos.

Esta união nos torna mais fortes, nos faz ir mais longe e nos motiva cada vez mais.

**Nós juntos somos a Coopeavi
Somos a sua cooperativa.**

nossas
marcas



www.coopeavi.coop.br

somoscoop»





PAULO ROBERTO FOLETTO

SECRETÁRIO DE ESTADO DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO, AQUICULTURA E PESCA – SEAG

O setor agrícola é um dos mais importantes da economia brasileira, e ao longo da história ele passou por diversos ciclos e transformações. No Espírito Santo não foi diferente. O desafio de estar à frente da Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca – SEAG – é reorganizar a casa e levar desenvolvimento para todo o Estado, para equilibrar o desenvolvimento econômico faturamento em moeda social.

Nesse primeiro ano de gestão, o Governo do Estado está realizando investimentos para melhorar a vida da população do campo. A infraestrutura rural tem sido um dos focos. O Programa Caminhos do Campo já investiu mais de R\$ 13,8 milhões em mais de 14 km pavimentados. Pensando na mobilidade e no bem-estar dos moradores e trabalhadores do campo, também foram investidos quase R\$ 7 milhões em calçamento rural, beneficiando 82 comunidades de 26 municípios do Estado.

A instalação de pontes também está facilitando a vida dos moradores do campo, em seus deslocamentos diários e no escoamento da produção agrícola. Ao todo, 70 pontes foram instaladas em 24 municípios do Espírito Santo, no total de 4,8 milhões investidos.

Para ajudar os agricultores a combater a escassez de água nos períodos de estiagem de forma sustentável, a parceria entre a Seag e o Banco de Desenvolvimento do Espírito Santo (Bandes) foi fundamental para conseguirmos desenvolver um programa inédito de financiamento para a construção de pequenas barragens no Estado denominado “Boas Práticas de Conservação de Água e Solo”.

Além disso, a entrega de diversas máquinas e equipamentos agrícolas para uso coletivo, reforça ainda mais a agricultura familiar no Espírito Santo, principalmente no interior do Estado.

Outro marco, foi a assinatura de mais de R\$ 2 milhões em contratos da segunda edição do Fundo Social de Apoio à Agricultura Familiar (Funsaf 2) que está apoiando financeiramente os projetos que contribuam para o desenvolvimento econômico e social dos agricultores capixabas, beneficiando associações, cooperativas, entre outros. O 3º edital em parceria com o Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) está previsto para 2020 e está em fase de preparação, com a previsão de ser o maior da história.

O papel da mulher na agricultura também é destaque. O “Projeto Elas no Campo e na Pesca” pretende executar ações integradas até o ano de 2022 com ações voltadas para a melhoria da qualidade de vida das mulheres que vivem no campo e que atuam em atividades pesqueiras. A expectativa é de que pelo menos 300 mulheres sejam beneficiadas com essas ações. Em similaridade, está em fase de reestruturação o Projeto Jovens no Campo e na Pesca que dará oportunidades no campo para os jovens rurais.

Diante destes desafios, a SEAG e suas instituições vinculadas - Incaper, Idaf e Ceasa - vêm se dedicando, de forma participativa, na construção do futuro do agronegócio capixaba.

PARA AJUDAR OS AGRICULTORES A COMBATER A ESCASSEZ DE ÁGUA NOS PERÍODOS DE ESTIAGEM DE FORMA SUSTENTÁVEL A PARCERIA ENTRE A SEAG E O BANCO DE DESENVOLVIMENTO DO ESPÍRITO SANTO (BANDES) FOI FUNDAMENTAL PARA CONSEGUIRMOS DESENVOLVER UM PROGRAMA INÉDITO DE FINANCIAMENTO PARA A CONSTRUÇÃO DE PEQUENAS BARRAGENS NO ESTADO DENOMINADO “BOAS PRÁTICAS DE CONSERVAÇÃO DE ÁGUA E SOLO”

J. AZEVEDO

MÁQUINAS AGRÍCOLAS LTDA

REVENDA AUTORIZADA MASSEY FERGUSON E STIHL
COM AMPLA VARIEDADE DE MÁQUINAS E IMPLEMENTOS AGRÍCOLAS.



NOVA SÉRIE DE TRATORES

MF 4200 Xtra

80 - 105 cv



Peças originais
Assistência técnica
Técnicos treinados
pela fábrica



Saiba mais sobre o Programa
Mais Alimentos e conheça
os equipamentos **STIHL**
participantes nesta loja.

STIHL®

Rua Agostinho Madureira, 02 Gilberto Machado – Cachoeiro de Itapemirim – ES
(28) 3526 3600 CEL (28) 99900 3600 - vendas@jazevedoes.com.br / estoque@jazevedoes.com.br



ANTONIO ROBERTE BOURGUIGNON
PRESIDENTE DO SINDICATO RURAL DE LINHARES

DE PORTAS ABERTAS

Com mais de 50 anos de história, o Sindicato Rural de Linhares continua contribuindo para o desenvolvimento da região. A instituição busca a cada dia cuidar de quem produz o alimento e movimenta a economia: o Produtor Rural.

Linhares é um grande polo do agronegócio nacional e recebeu, em 2019, da Assembleia Legislativa o título de “Capital Estadual do Agronegócio e Empreendedorismo”. O município é destaque nacional de produção em várias atividades, como café, mamão e cacau. “Toda cadeia produtiva local, em especial os nossos empresários rurais, está de parabéns pelos resultados”, afirma o presidente do Sindicato Rural Antonio Roberte Bourguignon.

Os desafios para o setor crescem a cada dia e o Sindicato Rural de Linhares se compromete a estar sempre presente para auxiliar o produtor e contribuir para o desenvolvimento do país. Antonio Roberte destaca que “o Sindicato tem o compromisso de defender nosso segmento e toda sociedade. Acreditamos em brasileiros que tem vontade de produzir e profissionalizar o agronegócio. Lutamos pelo dia a dia do agronegócio, da agricultura familiar e do empreendedorismo”.

Sempre buscando trazer inovações e soluções, o Sindicato é atuante na representação da categoria junto aos poderes constituídos e nos espaços de discussão referentes ao setor rural. Além disso oferece diversos serviços para os associados e toda comunidade linharensense.

Oferecemos atendimento nas áreas da medicina do trabalho, clínico geral e ginecologia. O Sindicato tem convênio com hospital, médicos, clínicas e laboratórios em geral do município. Fornecemos atendimento na área jurídica e trabalhista para nossos associados. Também na área contábil, oferecemos serviços de registro de empregados, folhas de pagamento, rescisão contratual, inscrição no INSS, declaração do ITR, contratos de parcerias e outros. Levamos capacitação ao campo, através de treinamentos em Formação Profissional Rural, Programas Especiais e Promoção Social, através do SENAR (Serviço Nacional de Aprendizagem Rural).

“As portas do Sindicato estão sempre abertas para todos que desejam fortalecer o agronegócio.”



Sindicato Rural de Linhares

Cuidando de quem produz
e alimentando inovações

(27) 3371-2077
contato@sruraldelinhares.org.br
www.sruraldelinhares.org.br
Rua Augusto Pestana, 1150
Centro - Linhares - ES

Faça um Test Drive nos dois maiores vencedores de 2019. Quem testa compra Nissan.



Innovation
that excites

NISSAN KICKS SL

- Câmera 360 graus
- Bancos zero gravity
- Controle de tração e estabilidade
- Kit multimídia com espelhamento



NISSAN FRONTIER LE

- Teto Solar
- Câmera 360 graus
- Kit multimídia com espelhamento
- Controle de tração e estabilidade
- Motor biturbo diesel 2.3 190 cv
- 4x4 | Automática



Kobe

VILA VELHA
LINDENBERG | (27) 3311.0000

SHOPPING VILA VELHA
DIVINO ESPÍRITO SANTO | (27) 3349.8122

VITÓRIA
GOIABEIRAS | (27) 3145.2900

LINHARES
NOVA BETÂNIA | (27) 3264.8950

CACHOEIRO
MARBRASA | (28) 3028.6610



QUEM TESTA COMPRA NISSAN.

No trânsito, dê sentido à vida.



MINISTÉRIO PÚBLICO DO TRABALHO E INSTITUTO NISSAN JUNTOS NO COMBATE AO TRABALHO INFANTE.

www.nissan.com.br





FRANCO FIOROT

ESPECIALISTA EM COMUNICAÇÃO INTEGRADA E EM GESTÃO DO AGRONEGÓCIO, SECRETÁRIO DE AGRICULTURA DE LINHARES

FRUTICULTURA: MAIS EMPREGO E RENDA NO CAMPO

O agronegócio brasileiro é um importante player no mercado internacional de commodities agrícolas com destaque para vários produtos relevantes, como carnes, soja, açúcar, café, suco de laranja, entre outros. Além de contribuir significativamente para o saldo positivo da balança comercial nacional, as exportações agrícolas colaboram no papel de estímulo do crescimento de nossa agricultura. De 1973 a 2014, a produção de nossa agricultura cresceu à taxa anual de 4,80%, superior ao incremento da população, o que dinamizou as exportações, e proporcionou queda do preço da cesta básica.

Embora com números tímidos ainda, comparando com os principais produtos da pauta exportadora do agro nacional, um segmento tem ganhado destaque nos últimos anos: a fruticultura. As estatísticas setoriais mostram que, mesmo com as exportações representando ainda apenas cerca de 3% do total do volume de frutas frescas produzidas e comercializadas, o potencial para crescimento é muito grande, principalmente considerando que os processos de abertura de novos mercados, inclusive os asiáticos, tem hoje um nível de prioridade diferenciado dentro do governo federal. Recentemente, o Brasil fechou acordo com a China que viabiliza a exportação de melão para o país asiático, grande mercado consumidor de alimentos. O acordo para exportação de melão é simbólico por se tratar do primeiro entendimento com os chineses sobre frutas. Além da diversificação da pauta exportadora agrícola para a China (a maioria das vendas é de soja e carne), o protocolo tem potencial de alavancar a fruticultura brasileira. Outras frutas nacionais podem se beneficiar futuramente, inclusive o nosso mamão capixaba, fruta com destaque na região norte e que leva o nome de nosso Estado mundo afora.

Segundo a Associação Brasileira dos Produtores Exportadores de Frutas e Derivados (Abrafrutas), a fruticultura no Brasil conta com mais de 2,5 milhões de hectares em todas as regiões do País. O volume de produção chega a 44 milhões de toneladas, e o setor emprega 16% da mão de obra agropecuária. Geração de emprego e renda em pequenas áreas. Isso é fator de produtividade que eleva o desenvolvimento. E é nas terras espírito-santenses que destaco a relevância da fruticultura no cenário econômico e social. Com clima e solos favoráveis para o cultivo de diversas frutíferas, o Estado pode avançar muito neste segmento, dinamizando sua produção rural e gerando mais renda e emprego.

Através de planejamentos regionais e setoriais adequados e as parcerias do setor privado com os governos, é possível estabelecer diretrizes e estratégias de desenvolvimento desta cadeia produtiva. Surge a necessidade, visando soluções mais consistentes, mesmo que a médio e longo prazos, que a União, Estados, Municípios e setores produtivos, que compõem cada região produtora, estabeleçam um plano de ações, traçando ações prioritárias e definindo os investimentos necessários, em cada região, para fomentar a implementação ou expansão das culturas frutíferas em nosso Estado.

O Espírito Santo é a terra do café e das frutas também!

RECENTEMENTE, O BRASIL FECHOU ACORDO COM A CHINA QUE VIABILIZA A EXPORTAÇÃO DE MELÃO PARA O PAÍS ASIÁTICO, GRANDE MERCADO CONSUMIDOR DE ALIMENTOS.



ANTÔNIO CARLOS MACHADO
DIRETOR-PRESIDENTE DO INCAPER

INCAPER: PASSADO, PRESENTE E FUTURO

O ano de 2019 foi para semear novos rumos para o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper). E 2020 já começa a florescer expectativas de uma farta colheita: bons resultados voltados para a agricultura familiar do Espírito Santo devem surgir pelos próximos meses.

Os investimentos feitos no Incaper ao longo de 2019 pelo Governo do Estado por meio da Secretaria de Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag) possibilitaram a adequação e modernização da infraestrutura física e tecnológica do Instituto, e refletem diretamente no crescimento da agricultura familiar capixaba.

Avançamos bastante no ano de 2019. Melhoramos a interlocução com os governos federal, estadual e municipais, o que fortaleceu a nossa instituição e, conseqüentemente, fortaleceu também o desenvolvimento rural capixaba. Muitos foram os braços que contribuíram para a retomada das ações de fortalecimento da Instituição, como: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), Fundagres, Deputados Federais, Senadores, Deputados Estaduais, prefeituras, empresas e instituições.

Além das parcerias, atribuímos a retomada do crescimento do Incaper ao diálogo e ao compartilhamento das decisões. O espírito de equipe sempre fez parte da atuação do Incaper, e o mérito das conquistas é dos mais de 500 servidores que o Instituto possui. São pessoas extremamente capacitadas, que não medem esforços para entregar os melhores resultados à agricultura familiar do Espírito Santo. Com muito trabalho, criatividade e esforço, os servidores conseguiram driblar as dificuldades para que o nosso Incaper continue firme.

Os repasses financeiros para a reestruturação do Incaper deram um novo fôlego à instituição, e serviram de motivação para os servidores. Muitos estavam desanimados por causa do sucateamento do órgão. Nos últimos anos houve sucessivas reduções no orçamento do Incaper, o que impôs uma fragilidade na execução das ações do Instituto.

Nos últimos cinco anos, houve uma queda acentuada nos valores de recursos repassados ao Instituto, e isso trouxe reflexos diretos ao campo. Entre 2013 e 2018 houve uma redução de 37,3% no número de pessoas assistidas pelo Incaper. Em 2014, o Incaper recebeu cerca de R\$ 1,1 milhão para ser aplicado em investimentos. Nos dois anos seguintes, este valor caiu para apenas R\$ 10 mil por ano. Em 2017, o valor repassado foi de R\$ 107.992,00 e em 2018, passou para R\$ 108 mil.

Dez mil reais por ano é um valor insuficiente para a manutenção da infraestrutura física e tecnológica mínima necessária ao funcionamento das unidades de atendimento do Incaper. As entregas que nossos servidores fazem são valorosas, transformam a vida das pessoas e são parte importantíssima da economia do nosso Estado. O Incaper é um órgão que lança grandes resultados, impulsionando fortemente o desenvolvimento da nossa agricultura, e merece estar sempre bem aparelhado para que tenha a possibilidade de continuar fazendo pesquisa, assistência técnica e extensão rural com excelência.

Diante desta situação, foi elaborado um documento que sintetizou muito bem as necessidades do Instituto. Em 2019, foram

destinados cerca de 9 milhões de reais para promover soluções tecnológicas e sociais por meio de ações integradas de pesquisa, assistência técnica e extensão rural, visando o desenvolvimento do Espírito Santo.

As ações têm por objetivo propiciar condições adequadas aos técnicos na execução das atividades de pesquisa, assistência técnica e extensão rural. Esta melhoria possibilita a ampliação dos atendimentos aos agricultores familiares capixabas, gerando resultados positivos para o desenvolvimento socioeconômico sustentável do Estado.

Escritórios Locais de Desenvolvimento Rural de 77 municípios capixabas serão reestruturados, reduzindo custos com a prestação e a manutenção dos serviços. Desta maneira, o Incaper assegura a eficiência operacional, transparência e segurança da informação, imprimindo mais agilidade em sua atuação.

Tais ações vão propiciar uma melhoria significativa no atendimento prestado pelo Incaper, garantindo mais agilidade na promoção de soluções tecnológicas e sociais por meio de ações integradas de pesquisa, assistência técnica e extensão rural. Desta maneira, o Incaper contribui ainda para o fortalecimento da agricultura familiar do Espírito Santo.

Além de contribuir na qualificação dos gastos públicos, a modernização da infraestrutura possibilita, ainda, a ampliação da atuação do Incaper, beneficiando agricultores, pesquisadores, extensionistas, servidores públicos, Governo e toda a sociedade capixaba.

Com novo ânimo, as entregas do Incaper já começaram a ser mais fortalecidas. Grandes ações e eventos marcaram o ano de 2019, como: Projeto HorizontES em Extensão; Simpósio de Pesquisa em Café; Semana Internacional do Café; Lançamento Oficial da Colheita de Café Conilon, que contou com a presença da ministra da Agricultura; Lançamento da Cultivar Conquista, variedade de café conilon propagada por semente; entre tantas entregas importantes.

Para 2020, a ideia é continuarmos investindo no Incaper. Nosso planejamento contempla ações voltadas para a infraestrutura, de maneira a oferecer condições de trabalho adequadas, valorizando cada vez mais os servidores. O Incaper respeita a sua história, opera suas ações na atualidade e planeja seu amanhã.

O passado, o presente e o futuro exprimem o conceito que o Incaper carrega em sua essência, de maneira a valorizar todas as etapas de sua trajetória: o Instituto resgata aspectos do seu passado que foram fundamentais para sua construção, mostra-se no presente com a força resiliente de quem supera áridas dificuldades, e planeja o futuro confiante no que possui de mais valioso: os servidores. Fortalecer o Incaper é fortalecer a agricultura do Espírito Santo. E quem ganha com isso, é toda a sociedade capixaba.



CAFÉ MADE IN ESPÍRITO SANTO

**DEPOIS DE SOFRER COM A CRISE
HÍDRICA, O CAFÉ CAPIXABA DEU
A VOLTA POR CIMA E TEVE UMA
PRODUÇÃO ELEVADA EM 2018**



Receita Bruta do Café Conilon, em R\$ Bilhões			
Ano	Espírito Santo	Brasil	Participação do Espírito Santo
2016	2,07	3,20	64,60%
2017	2,01	3,61	55,64%
2018	2,72	4,23	64,31%
2019	2,58	3,74	69,12%

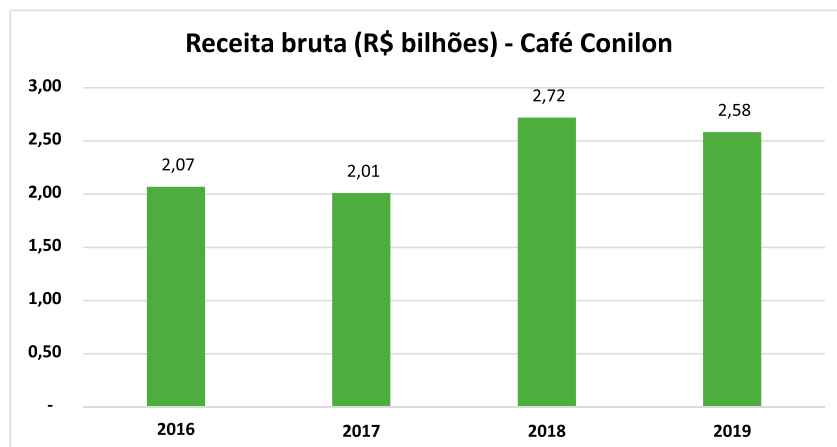
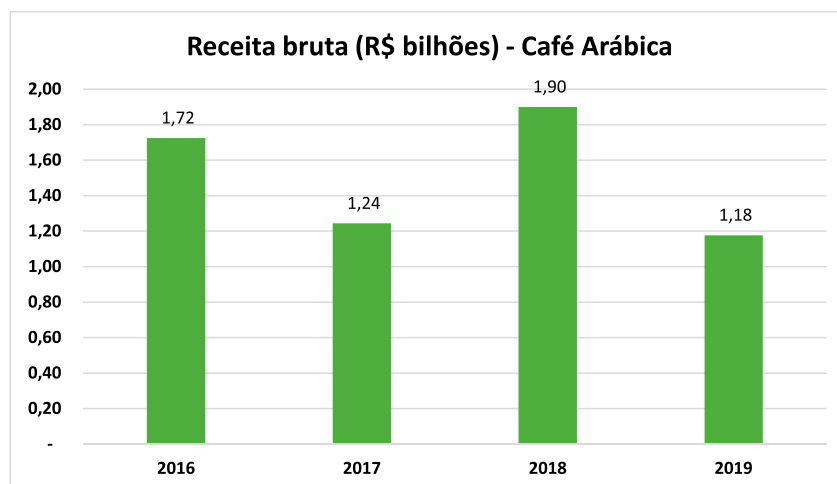
Receita Bruta do Café Arábica, em R\$ Bilhões			
Ano	Espírito Santo	Brasil	Participação do Espírito Santo
2016	1,72	23,51	7,34%
2017	1,24	15,36	8,10%
2018	1,90	20,00	9,50%
2019	1,18	13,72	8,58%

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

O ESPÍRITO SANTO, APESAR DE TER UMA EXTENSÃO TERRITORIAL PEQUENA, SE FOSSE UM PAÍS, SERIA O TERCEIRO MAIOR PRODUTOR DE CAFÉ DO MUNDO, JUNTO COM A COLÔMBIA. PERDERÍAMOS APENAS PARA O BRASIL E PARA O VIETNÃ.”

JORGE NICCHIO

• PRESIDENTE DO CENTRO DO COMÉRCIO DE CAFÉ DE VITÓRIA (CCCV)



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

A crise hídrica acertou em cheio um dos carros-chefes da agricultura capixaba. A produção de café experimentou uma queda drástica nos anos subsequentes à falta de chuvas. No caso do arábica, 2014, ano em que a produção é alta – o ciclo do café é bianual – foram colhidas 2,8 milhões de sacas. Um número aquém das 4,7 milhões colhidas em 2018, quando a cultura se recuperou da escassez de chuvas. O conilon também sentiu os impactos da seca, especialmente em 2016, quando a produção foi de pouco mais de cinco milhões de sacas. Para dar uma ideia da queda, em

2018 foram 8,9 milhões colocadas no mercado.

“Em 2018 e 2019, o Espírito Santo retomou a produção que foi bastante prejudicada pela crise hídrica. Temos muitas lavouras irrigadas no Estado, mas, em 2015, ocorreu a restrição na irrigação também. Quer dizer, os cafeicultores tinham toda estrutura de irrigação, mas não havia água nos rios e represas”, explica o presidente do Centro do Comércio de Café de Vitória (CCCV), Jorge Nicchio.

O conilon foi o que mais sofreu, segundo ele, já que está concentrado em municípios do Norte e Noroeste

do Estado, onde a seca foi mais intensa. Em 2017, segundo ele, toda produção de robusta ficou no mercado interno, pouco foi enviado para o exterior.

“Para ilustrar a crise hídrica com números, podemos pegar 2017, ano em que o volume de exportações pelo Porto de Vitória foi de 2,050 milhões de sacas. Em 2018, fechamos com 4,187 milhões de sacas exportadas, o dobro de 2017. E a previsão para 2019 é que chegaremos aos cinco milhões ou vamos, até mesmo, extrapolar esse número. É um indício de melhora na nossa produção, ou seja, a produção aumentou e as exportações, também”, relata.

Os sinais de melhora na produção vêm aliados com a melhora na qualidade dos produtos. “O Espírito Santo, apesar de ter uma extensão territorial pequena, se fosse um país, seria o terceiro maior produtor de café do mundo, junto com a Colômbia. Perderíamos apenas para o Brasil e para o Vietnã. Temos de aumentar a produção sim, é o que está acontecendo. E o melhor é que nossa produção é de café de qualidade. Esse trabalho se iniciou tempos atrás, tem se destacado cada vez mais. Se nosso café, há 20 anos, era considerado de má qualidade, hoje

está na categoria de café de excelente qualidade”, avalia Nicchio.

Segundo Frederico Daher, organizador do Simpósio Pesquisas dos Cafés do Brasil, que aconteceu em outubro de 2019, em Vitória, as discussões em torno do mercado do café, formas de preparo e degustações têm de ser discutidas para que o café capixaba alcance um patamar de qualidade ainda mais alto. “O Espírito Santo evoluiu muito na produção de café, mas ainda carece de maior progresso. Estamos agora trilhando um caminho da produção de cafés especiais e muitos produtores estão se dando bem nessa área”, avalia.

Jorge Nicchio vê com bons olhos a produção e a qualidade do café capixaba e de como ele vai ganhar mercado nos próximos anos. “Entre 2025 e 2026, estaremos produzindo 20 milhões de sacas entre conilon e arábica. Muitos pensam que a produção vai aumentar, o que vai deprimir o preço. Não é bem assim. O consumo mundial de café sobe entre 2% e 3% todos os anos, quer dizer, o mercado pede um acréscimo de quatro a cinco milhões de sacas a mais por ano, para atender a esse consumo. E o Brasil, principalmente Espírito Santo e Minas Gerais, serão protagonistas neste cenário”, finaliza.



Municípios mais representativos na produção de café arábica em 2018	
Município	(%)
Brejetuba	13,27%
Ílúna	10,83%
Irupi	8,85%
Ibatiba	6,50%
Muniz Freire	6,47%
Afonso Cláudio	5,00%
Guaçuí	4,52%
Ibitirama	4,06%
Mantenópolis	3,62%
Mimoso do Sul	3,31%
Domingos Martins	3,05%
Castelo	2,71%
Santa Teresa	2,57%
Alegre	2,35%
Dores do Rio Preto	2,32%
Vargem Alta	2,19%
Alfredo Chaves	1,95%
Itarana	1,82%
Marechal Floriano	1,78%
Venda Nova do Imigrante	1,68%
Divino de São Lourenço	1,46%
Conceição do Castelo	1,36%
Apiacá	1,20%
Itaguaçu	1,06%
Baixo Guandu	1,04%
Santa Maria de Jetibá	0,91%
São José do Calçado	0,90%
Alto Rio Novo	0,79%
São Roque do Canaã	0,41%
Santa Leopoldina	0,32%
Guarapari	0,31%
Muqui	0,27%
Rio Novo do Sul	0,18%
Jerônimo Monteiro	0,16%
Cachoeiro de Itapemirim	0,15%
Água Doce do Norte	0,13%
Bom Jesus do Norte	0,11%
Iconha	0,10%
Ecoporanga	0,08%
Colatina	0,05%
Laranja da Terra	0,05%
Água Branca	0,03%
Viana	0,02%
João Neiva	0,02%
Cariacica	0,02%
Barra de São Francisco	0,01%
Total	100%

Municípios mais representativos na produção de Café Conilon em 2018	
Município	(%)
Linhares	7,26%
Rio Bananal	5,76%
Jaguaré	5,63%
São Mateus	5,21%
Pancas	4,75%
Nova Venécia	4,74%
Colatina	4,42%
Vila Valério	4,12%
Sooretama	3,89%
Governador Lindenberg	3,75%
Pinheiros	3,70%
Marilândia	2,99%
Itaguaçu	2,90%
São Gabriel da Palha	2,76%
Santa Teresa	2,52%
Água Branca	2,44%
Aracruz	2,16%
Castelo	2,15%
Boa Esperança	2,11%
São Roque do Canaã	1,86%
Fundão	1,73%
Vila Pavão	1,65%
Montanha	1,38%
São Domingos do Norte	1,37%
Cachoeiro de Itapemirim	1,23%
Barra de São Francisco	1,19%
Mimoso do Sul	1,14%
Afonso Cláudio	1,11%
Santa Leopoldina	1,01%
Jerônimo Monteiro	0,83%
Baixo Guandu	0,82%
Iconha	0,80%
Muqui	0,78%
Alegre	0,69%
Laranja da Terra	0,67%
Vargem Alta	0,64%
Alto Rio Novo	0,60%
Muniz Freire	0,58%
Rio Novo do Sul	0,57%
Conceição do Castelo	0,54%
Água Doce do Norte	0,51%
Anchieta	0,49%
João Neiva	0,48%
Alfredo Chaves	0,46%
Ibiraçu	0,43%
Itarana	0,43%
Serra	0,36%
Conceição da Barra	0,34%
Pedro Canário	0,32%
Mantenópolis	0,30%
Guarapari	0,29%
Ecoporanga	0,23%
Atílio Vivacqua	0,23%
Apiacá	0,15%
Ponto Belo	0,14%
Itapemirim	0,07%
Viana	0,07%
Piúma	0,05%
São José do Calçado	0,04%
Cariacica	0,04%
Santa Maria de Jetibá	0,02%
Mucurici	0,02%
Presidente Kennedy	0,02%
Domingos Martins	0,02%
Bom Jesus do Norte	0,02%
Ílúna	0,01%
Total	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2018.

DO ESPÍRITO SANTO PARA O **MUNDO**

A exportação de café do Espírito Santo teve um salto impressionante em 2019. De acordo com a Companhia Docas do Espírito Santo (Codesa), houve um aumento de 306,4% nas exportações de janeiro a setembro de 2019 na comparação com o mesmo período do ano passado.

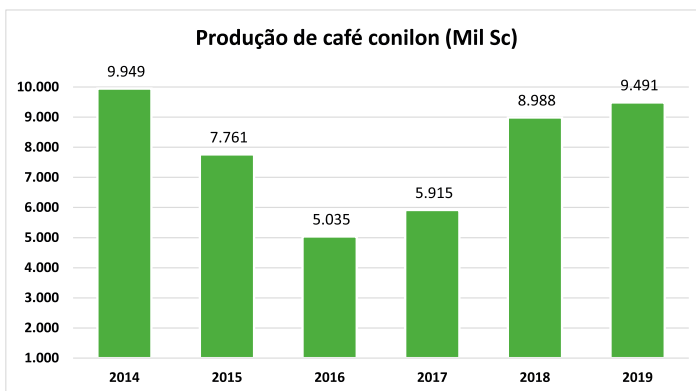
O total exportado entre janeiro e setembro em todo o Brasil permanece sendo o maior dos últimos cinco anos para o período - embarque de 30,4 milhões de sacas. Esse volume representa um crescimento de 27,7% em relação à mesma base do ano passado. Já a receita cambial cresceu 6,5%, chegando a US\$ 3,8 bilhões.



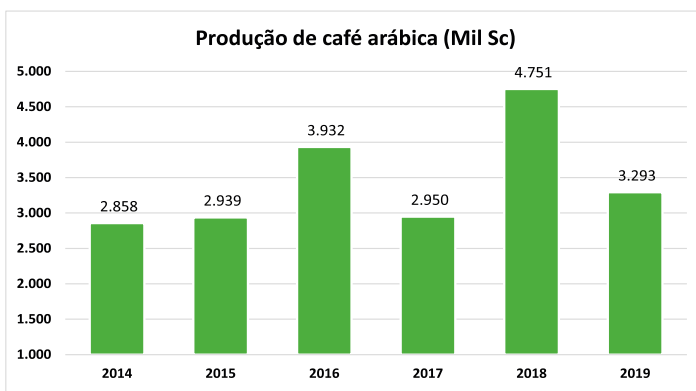
CAFÉ CAPIXABA RECONHECIDO PELA QUANTIDADE E QUALIDADE.

A família Lacerda, de Dorcas do Rio Preto, no Caparaó Capixaba, coleciona prêmios de qualidade de café Arábica. O registro é da comemoração de um dos títulos conquistados na Semana Internacional do Café, em Belo Horizonte.

Café Conilon			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (Mil Sc)	Rendimento médio (Sc/ha)
2014	283.124	9.949	35,14
2015	283.124	7.761	27,41
2016	260.032	5.035	19,36
2017	235.415	5.915	25,13
2018	231.323	8.988	38,85
2019	241.805	9.491	39,25



Café Arábica			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (Mil Sc)	Rendimento médio (Sc/ha)
2014	150.118	2.858	19,03
2015	150.118	2.939	19,58
2016	150.025	3.932	26,21
2017	150.123	2.950	19,65
2018	156.603	4.751	30,34
2019	152.097	3.293	21,65



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

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



UM POUCO DE HISTÓRIA E CONTEMPORANEIDADE

O café está presente no agro capixaba há mais de um século. A atividade cafeeira foi marcada por altos e baixos, mas o Espírito Santo se mantém em destaque no Brasil e no mundo, seja pelo volume ou pela qualidade. Durante muito tempo, as espécies arábica e conilon caminharam em vetores distintos até se convergirem no princípio que sustenta o mercado mundial: a qualidade.

Segundo o Centro de Comércio de Café de Vitória, o início da cafeicultura contemplava apenas o arábica. Os primeiros plantios datam da segunda década do século 19, se consolidando como importante elo da economia capixaba a partir de 1850, com a chegada dos imigrantes italianos e alemães.

Os polos iniciais eram o sul do Estado e a região centro-serrana. A partir de 1920, a atividade expandiu-se também para o norte do Rio Doce, ocupando áreas recém-desbravadas de Mata Atlântica.

Até o ano de 1962, o café arábica reinou absoluto na economia estadual, ocupando uma área com mais de 500 mil hectares. A partir dessa época, os solos com café começaram a apresentar sinais de exaustão. Os problemas se agravaram com o surgimento da "ferrugem", doença até então inexistente em território brasileiro.

Em função da imensa crise setorial, o governo federal lançou o plano de erradicação dos cafezais. Entre 1962 e 1970, a medida atingiu 53% da área de café no Espírito Santo. Um total de 180 milhões de pés de café considerados antieconômicos foram ceifados.

“O Estado foi o que mais erradicou, proporcionalmente, em todo o Brasil. A safra era grande demais, e a produtividade, muito baixa. O plano alcançava propriedades com menos de seis sacas por hectare. Eliminadas essas lavouras, aumentava-se a renda das mais produtivas e diminuía-se a oferta para voltar a dar preço no café”, ressalta o pesquisador da Embrapa Café, Aymbiré da Fonseca.

Só para se ter uma ideia da gravidade do plano de erradicação, 60 mil pessoas ficaram desempregadas. E o dobro desse contingente se viu obrigado a abandonar a zona rural e tentar a vida nas cidades maiores.

MODERNIZAÇÃO

Depois de 1970, o plano para revigorar os cafezais se deu com a implantação de uma cafeicultura moderna de arábica, que acabou confinada à região de montanhas. O município de Venda Nova do Imigrante é um exemplo, pois nessa época já produzia grãos de arábica de qualidade, deixando de ser apenas produtor de bebida "rio zona".

Assim como em outras localidades, o projeto pioneiro não se consolidou devido às dificuldades da transição entre a produção e o comercial. Por volta de 1998, um grupo de Venda Nova restaurou a experiência do passado com suporte da pesquisa, da assistência técnica, da tecnologia e da pós-produção.

A cidade criou um ambiente para que o programa de revigoramento dos cafezais se reinventasse. A Cooperativa dos Cafeicultores das Montanhas do Espírito Santo (Pronova), incorporada em 2015 pela Cooperativa Agropecuária Centro Serrana (Coopeavi), contribuiu neste processo, fomentando a qualidade do café em toda a região.

O passo seguinte foi profissionalizar a questão de mercado, de sustentabilidade, ou seja, aferindo qualidade não somente aos grãos como a propriedade como um todo, com novas tecnologias para o manejo do solo e das plantas.

Dados do Incaper mostram o arábica presente em 48 municípios, com 53 mil famílias na atividade, gerando em torno de 150 mil empregos diretos e indiretos. Os maiores produtores são os municípios de Brejetuba, Iúna, Vargem Alta, Ibatiba, Muniz Freire, Irupi, Afonso Claudio, Domingos Martins, Ibitirama, Castelo, Mimoso do



constante também contribui com o cenário mais favorável, com geração de renda familiar e desenvolvimento econômico regional.

Segundo o Incaper, a produção de cafés especiais no Espírito Santo passou de 5,2 milhões para 9,4 milhões de sacas nos últimos três anos. Só em 2018, foram produzidas cerca de 300 mil sacas com pontuação superior a 80 e com agregação mínima de 30% em relação aos cafés commodities.

Segundo o agrônomo do Incaper **Fabiano Tristão**, a produção de especiais cresce em torno de 15% ao ano, enquanto o mercado de cafés commodities registra entre 1,5% a 2,5%, o que demonstra uma tendência mundial para o aumento do consumo desses grãos de perfis diferenciados. “Não se trata apenas de um pequeno nicho de mercado, já que representa 12% do mercado mundial, com volume de cerca de 23 milhões de sacas por ano. É um campo fértil a ser explorado pelos cafeicultores brasileiros”, afirma.

Diferentemente do mercado de café commodity, o de especiais é mais pulverizado e baseado no relacionamento direto do consumidor com o produtor, criando o chamado “direct trade”. “Os preços são estabelecidos por contato, de acordo com as pontuações, perfis sensoriais, apelo social e ambiental dos cafés”.

CAFÉ E TURISMO

Além da agregação direta de valor, a produção de especiais possibilita o crescimento do turismo, como é o caso do Caparaó, região do entorno do Pico da Bandeira. Nos últimos anos, um crescente número de propriedades passou a receber visitas de especialistas do mundo inteiro por conta das particularidades dos grãos produzidos acima de 1.000m de altitude.

De acordo com o professor e coordenador do Laboratório de Classificação e Degustação de Café do Ifes

Sul e Santa Teresa. Em torno de 60% da produção é exportada para os Estados Unidos, Eslovênia, Alemanha, Argentina e países do Mediterrâneo.

De acordo com o Centro de Comércio de Café de Vitória, atualmente mais de 50% dos cafés arábica do Espírito Santo são de bebida dura para melhor. “A evolução do café do mundo tem se pautado muito pela qualidade e existe um esforço sobre-natural para alcançar mercados mais interessantes para equilibrar processos de produção e demanda”, conclui Aymbiré.

QUALIDADE COM SUSTENTABILIDADE

O conceito de qualidade se uniu ao de sustentabilidade, garantindo a permanência do homem no campo com dignidade, comprometimento com o meio ambiente e um futuro promissor para as novas gerações. A pesquisa

AO TODO, 73% DOS PRODUTORES CAPIXABAS SÃO DE BASE FAMILIAR, COM O TAMANHO MÉDIO DAS PROPRIEDADES DE 8 HECTARES. EXISTEM 131 MIL FAMÍLIAS PRODUTORAS CAPIXABAS.



campus Alegre, João Batista Pavesi Simão, a descoberta da zona cafeeira situada entre Espírito Santo e Minas Gerais ocorreu em 2013 com o Prêmio da Abic (Associação Brasileira da Indústria de Café). O excelente resultado chamou atenção do governo capixaba e de cafeterias do país e do exterior.

A visibilidade para o Caparaó, ainda que no contexto da produção de nano e microlotes de especiais, vem ganhando corpo, com os valores sendo proporcionais à melhoria de aspectos sensoriais e de pontuação. Cafés que são verdadeiros artigos de luxo. Uma saca pode alcançar R\$ 3 mil sem ser submetida a concurso ou leilão.

Um segundo momento da entrada do Caparaó na rota dos cafés gourmet foi incentivado por concursos municipais e regionais. Os produtores começaram a melhorar ainda mais os processos e a buscar capacitação. A partir de 2012, os campi do Ifes Alegre e Venda Nova os incentivaram a provarem os próprios cafés, e o mercado interno passou a adquirir mais grãos especiais capixabas.

Numa perspectiva otimista, o especialista considera possível que, na próxima década, das atuais 2,46 milhões de sacas produzidas no Caparaó,

10% do volume total seja de cafés especiais. A meta se baseia na adesão de novos produtores a este tipo de produção. “Temos meta de 246 mil sacas de especiais com ágio de pelo menos R\$ 200 por saca. Isto injetaria R\$ 50 milhões por ano na mão de pequenos produtores da região”.

IG

A garantia da identidade para os Cafés do Caparaó está na construção e no reconhecimento da Indicação Geográfica, protagonizada desde o princípio pelos cafeicultores locais. Nos últimos quase cinco anos, um grupo de especialistas e produtores dedicou-se à avaliação dos municípios e à documentação histórica, cultural e social da cafeicultura na região para a obtenção do selo de Denominação de Origem.

A candidatura ao registro reconhecido internacionalmente foi depositada neste ano no Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). O projeto conta com suporte do Sebrae e dos principais parceiros da cadeia da cafeicultura do Estado. O apoio do Sebrae estende-se ainda para as IGs das Montanhas do Espírito Santo e do Conilon Capixaba.



CAFÉS ESPECIAIS: ‘É PRECISO SE APEGAR À EXPERIÊNCIA DO VIZINHO E NA ASSISTÊNCIA TÉCNICA PARA AUMENTAR O VOLUME DE CAFÉS ESPECIAIS NO CAPARAÓ’



JOÃO BATISTA PAVESI SIMÃO

■ COORDENADOR DO LABORATÓRIO DE CLASSIFICAÇÃO E DEGUSTAÇÃO DE CAFÉ DO IFES- CAMPUS ALEGRE E ATUANTE NO PROJETO DE IMPLANTAÇÃO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA (IG) DOS CAFÉS DO CAPARAÓ.

Tenho uma provocação a fazer ao pequeno produtor que ainda não começou nos processos de produção de cafés especiais: não se afobar por tamanha quantidade de informações necessárias para processar café e atingir classificação no grupo de especiais. O mais importante é procurar assistência técnica, se orientar com quem já faz, com o vizinho, produtores de outros municípios, quem tem história

Nosso Laboratório de Classificação e Degustação de Café do Ifes, campus Alegre, processou, em 2018, 1.400 amostras de café, sendo a maior parte da região do Caparaó e 50% bebendo especial. Se o produtor se ativer aos detalhes e tentar seguir, vai desanimar. É importante não se preocupar com a quantidade de tarefas a cumprir. Procurar apoio das prefeituras e os parceiros do Caparaó, da Indicação Geográfica... Eles estão disponíveis para dar esse suporte e indicar por onde começar. A questão é seguir um protocolo mínimo para melhorar o aspecto daquilo que o produtor já faz.

Nestes tempos de preços baixos, nós temos uma preocupação a mais. Cafés com pontuação entre 80 e 83 pontos, nós conseguimos fazer, mas não vamos receber pelo valor da pontuação, uma vez que, na região, cafés com essa pontuação estão sendo comercializados como duro para melhor. Isto não ajuda nos cofres da família, produtor não recebe recurso proporcional à despesa que tem.

Nós temos que pensar em evoluir para começar a ter café com preços compatíveis com o mercado que paga diferenciado e despregarmos da proposta de se atrelar simplesmente à cotação de cafés comerciais. É preciso dar um passo de cada vez, se apegar na experiência de quem já faz e na possibilidade de assistência técnica. Ai sim vamos aumentar o volume de cafés especiais na região.

NOTORIEDADE

A vocação do Caparaó para os cafés finos ficou ainda mais visível nas últimas edições da Semana Internacional do Café. A conquista do 1º e do 2º lugar da categoria Arábica em 2018 foi a mais recente. A família de José Alexandre Lacerda, de Forquilha do Rio, no distrito de Pedra Menina (Dores do Rio Preto), cravou o seu nome dentre os principais produtores de cafés especiais do Brasil.

SUCESSÃO FAMILIAR

A família Venturim pratica cafeicultura há 137 anos no Espírito Santo. Tudo começou com a chegada do primeiro italiano a pisar em Venda Nova do Imigrante, Amadeo Venturin, que se estabeleceu no distrito de São João de Viçosa.

No início do século passado, Chico, filho de Amadeo, passou a explorar as terras desabitadas entre São Gabriel da Palha e São Domingos do Norte, então pertencentes a Colatina, para cultivar café. A primeira escritura data de 1923.

Os herdeiros deram continuidade à tradição cafeeira, e hoje os mais jovens comandam a Fazenda Venturim, em São Domingos. Em 2018, os irmãos Isaac, Lucas e Giovanni Venturim ficaram entre os cinco melhores conilon do Brasil durante a Semana Internacional do Café (SIC). O trio se destaca pela inovação na oferta do café conilon sem misturas, algo novo no mercado brasileiro e até mundial.

“Não adianta falar de sucessão familiar se não houver clareza de pensamento para quem vai abrir mão do controle das coisas”, destaca Lucas Venturim.

Outro aspecto importante no trabalho familiar é a sustentabilidade econômica. “O jovem não vai ficar na roça se tiver uma condição financeira pior do que teria na cidade. Ele quer o que vê na internet, nas redes sociais e trazer inovação para os negócios da família”.

O irmão Isaac acrescenta ainda a necessidade de profissionalização para a permanência do jovem no meio rural. “É relevante a capacitação para encontrar mais facilidade na execução do trabalho na fazenda e valorizá-lo. Quando se consegue isto, a nova geração alcança melhor remuneração e qualidade de vida”, diz.



REFERÊNCIA EM CONILON DE ALTITUDE

A Fazenda São Bento, de propriedade de Laurindo Bridi (sogro) e **Luiz Carlos Gomes**, em Córrego Alto Rio Perdido, na comunidade de Itanhangá, distrito de Várzea Alegre, zona rural de Santa Teresa, é considerada referência no cultivo de cafés com qualidade superior e chega a produzir 5 mil sacas de conilon e arábica por ano.

"Com todas as dificuldades que passamos por conta da crise hídrica e que maltrataram as lavouras, o clima

vem mudando e já estamos mais motivados. Antigamente só produziamos o arábica, e o conilon foi chegando com muito mais força com o tempo. Hoje estamos a 780 metros de altitude. Ele tem produzido até muito bem", contou Luiz Carlos.

De acordo com o cafeicultor, este ano a safra deve ser menor por conta das muitas intervenções para renovar a lavoura. A previsão é de média de 3.200 a 5.000 sacas, somando arábica e conilon, nos próximos dois anos. ("Com informações do Incaper e redação")





REAL CAFÉ TRADICIONAL INDÚSTRIA APOIA QUALIDADE HÁ MAIS DE 20 ANOS

Uma tradicional indústria capixaba teve contribuição de peso, há cerca de 20 anos, no fomento à produção de cafés de qualidade nas montanhas do Espírito Santo. Paralelamente ao incentivo de programas estaduais, a Real Café, empresa do Grupo Tristão, com 84 anos de fundação, promoveu o primeiro concurso do ramo, o Prêmio Realcafé/UCC de Qualidade.

A disputa teve 18 edições, e desde o primeiro ano, envolve 360 famílias de produtores da região serrana capixaba com o objetivo de desenvolver o mercado produtor. Em 2018, foram mais de 300 amostras. A previsão de prêmio para o primeiro colocado este ano é de R\$ 20 mil. A divulgação dos finalistas está prevista para o próximo dia 25 de novembro.



Henrique Tristão é da quarta geração da família, cujos primeiros negócios começaram em Afonso Cláudio, com a Casa Misael, seguida da fundação da Real Café Solúvel do Brasil, em 1971. Há 31 anos, o Grupo Tristão vem se consolidando como um dos grupos mais sólidos da economia capixaba e um dos maiores grupos da indústria de café do mundo.

Para o jovem, o Prêmio Real Café/UCC de Qualidade ajudou a desenvolver a cafeicultura capixaba na região de montanhas com apoio da Ueshima Coffee Company (UCC), empresa japonesa com atuação em todos os segmentos do café, desde cafeterias, torrefação, máquinas de café gelado, entre outros.

“Graças ao incentivo financeiro do concurso, os produtores viraram para o lado dos cafés especiais. Esta é a importância da entrada de empresas maiores no contexto da qualidade, pois compramos os cafés de todas as famílias. Fomos fomentando a produção ano após ano, e hoje o café do Espírito Santo vem ganhando todos os campeonatos mundiais”, afirma Tristão.

O empresário afirma que os cafés das montanhas capixabas se destacam por apresentarem características únicas na bebida. “São coisas que só conseguimos no Espírito Santo devido à altitude, ao clima... As montanhas são um polo produtivo de melhor qualidade. Dificilmente vão nos bater”.

Ao longo de duas décadas, a relação da Real Café com os cafeicultores se solidificou, mas sempre a maior parte dos lotes premiados- com ágio de R\$ 100 por saca- era exportada para a UCC no Japão.

Buscando agregar ainda mais valor aos grãos das montanhas, agora parte deste café fica em solo capixaba para ser processado. A empresa idealizou, há um ano e dez meses, a marca Real Café Reserva. O lançamento ocorreu no último concurso de qualidade.

Henrique é o criador da marca de cafés finos que já conta com mais de 300 clientes na negociação B2B (Business to Business)- empresas que fazem negócios como cliente e fornecedor. O Real Café Reserva promove edições especiais com os produtores de grãos de alta qualidade, sem qualquer mistura. Trata-se de um produto produzido em escala menor (16 kg por hora em um torrador de 5 kg), 100% artesanal, encontrado em supermercados do Estado e no canal de e-commerce em pacotes de 250g ou 1 kg.

Segundo o empresário, o Real Café Reserva trouxe novo significado para a sua vida. “Passei a vida inteira criado no meio café. Quando tomei um verdadeiramente especial, há quinze anos, descobri o que queria fazer da minha vida. Já fazia de tudo na empresa e buscava me encontrar aqui dentro, embora nunca tivesse dúvida de que queria trabalhar com café”, conta Henrique Tristão.



‘VIVEMOS TRANQUILAMENTE NA ROÇA, NOS RELACIONANDO COM O MUNDO’

O cafeicultor Joselino Meneguetti, de Rancho Dantas (Brejetuba), ingressou no mundo dos cafés especiais em 2010 devido à dificuldade que tinha produzindo commodity. “Era ruim de preço. Não dava para sobreviver se não tivesse mudança na conduta de trabalho”, conta Meneguetti.

Ele procurou o escritório do Incaper, pesquisou as melhores variedades e começou a despolpar café arábica com equipamento próprio no sítio, localizado a 1.100m de altitude.

Mas foi na participação em concursos de qualidade que Joselino Meneguetti ficou conhecido e atestou a evolução na produção de grãos especiais. A primeira foi o Municipal de Brejetuba, em 2011, de quebra faturando a primeira colocação.

No ano seguinte, o primeiro lugar se repetiu, e o lote de grãos especiais foi vendido para uma cafeteria do Rio. Ainda em 2012, o cafeicultor disputou o concurso estadual e o resultado não foi diferente: campeão de lavada. Foi a nota mais alta alcançada na análise sensorial, 93,4 pontos, afirma Meneguetti.

Confirmando a especialidade do café do produtor, em 2013 a barista Isabela Raposeiras (Coffee Lab, de São Paulo), passou a negociar exclusividade na compra dos lotes. A parceria dura até hoje. Este ano, a barista cotou em R\$ 2.500 uma saca do café do cafeicultor.

As conquistas mais recentes também colocam Joselino Meneguetti em destaque. Em 2017, ele faturou a 6ª colocação na etapa internacional do “Cup of Excellence”, realizada no Ifes Venda Nova. Em fevereiro deste ano, num concurso da modalidade de colheita tardia, o produtor vendeu um saco de 20 kg de café por R\$ 5.000.

“Os resultados me deixam muito contente e valorizado porque a gente trabalha em regime familiar. Graças aos cafés especiais, tive condições de manter a família na atividade, sem precisar perder recursos para sobrevivência. Vivemos tranquilamente, mantendo relacionamento com o mundo. O café especial nos ensinou a viver melhor”, finaliza Meneguetti.



TECNOLOGIA E INOVAÇÃO

PRODUÇÃO CIENTÍFICA DIGNA DE **RECONHECIMENTO MUNDIAL**



Pesquisas com foco em novas tecnologias para a cafeicultura colocam o Espírito Santo em destaque internacional na área. Apesar do contingenciamento no repasse de verbas pelo governo federal, a Universidade (Ufes) e o Instituto Federal (Ifes) continuam a exportar conhecimento.

Em 2018, a Ufes figurou entre as 25 universidades brasileiras por conta de mais de 2.000 artigos publicados nas áreas de agricultura e biologia. Mais recentemente, a instituição obteve a 12ª melhor nota do país em inovação no RUF (Ranking Universitário Folha 2019), sendo boa parte destes projetos ligados ao café.

Com 63 mestrandos e 28 doutorandos na área agrícola, a instituição de 65 anos atingiu

202% na porcentagem de crescimento das publicações científicas entre 2009 e 2018, ficando em segundo lugar, à frente até da produção nacional, na 5ª colocação do ranking dos últimos nove anos.

Em comparação com outras áreas de pesquisa da Ufes, artigos sobre agricultura e biologia são os segundos mais produzidos nesse mesmo período, somando 21,1% do total de publicações. Desta fatia, são mais de 100 dissertações de mestrado só na área agrícola.

As informações constam do levantamento apresentado na Assembleia Legislativa do Espírito Santo pelo diretor da Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PRPPG) da Ufes, Fábio Luiz Par-



PROFESSOR FÁBIO LUIZ PARTELLI

O ESPÍRITO SANTO É O 2º MAIOR PRODUTOR BRASILEIRO DE CAFÉ, COM EXPRESSIVA PRODUÇÃO DE ARÁBICA E CONILON. É RESPONSÁVEL POR 22% DA PRODUÇÃO BRASILEIRA.

ATUALMENTE, EXISTEM 435 MIL HECTARES EM PRODUÇÃO NO ESTADO. A ATIVIDADE CAFEIEIRA É RESPONSÁVEL POR 35% DO PRODUTO INTERNO BRUTO (PIB) AGRÍCOLA CAPIXABA.

telli, durante a comemoração do 65º aniversário da instituição.

De acordo com Partelli, quando o assunto é café (arábica e conilon), a universidade é a quinta que mais publica artigos no mundo. E sediada no Estado que coloca o Brasil como maior produtor de conilon/robusta do planeta, não seria diferente com outro recorde da Ufes: a instituição de ensino superior é a que mais publica artigos sobre a espécie de café em todo o globo.

“Os melhores profissionais estão na universidade, a grande maioria atuando na pós-graduação. A competência é diferenciada em nível acadêmico. Isto nos obriga a produzir ciência, o que aumenta o volume de artigos científicos”, destaca Partelli.

A Ufes patenteou duas cultivares de café em 2017 e 2018, respectivamente. São elas a “Tributun”, primeira cultivar da universidade em parceria com os agricultores com boa produtividade e resistência a pragas e doenças,

e a “Andina”, pioneira para altitude. Outras patentes estão em processo de aprovação.

“Grande parte dos estudos tem cunho prático e aplicável, gera tabela de informação, tecnologia de manejo, cultivares... É ciência básica para uso dos produtores”, completa o professor.

Partelli ressalta ainda a importância da Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Espírito Santo (Fapes), além do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), com o fornecimento de bolsas e editais de pesquisas, e da parceria com países e outras instituições de ensino e pesquisa brasileiras.

COOPERAÇÃO COM MOÇAMBIQUE

A ponte com o mundo traz resultados práticos. Após duas visitas a Mo-

çambique realizadas por meio do projeto “Desenvolvimento Sustentável do Café no Parque Nacional Gorongosa/Moçambique em sistema Agroflorestal Integrado no Contexto da Deflorestação, Alterações Climáticas e Segurança Alimentar”, a equipe da Ufes que coordena a parte brasileira do estudo já obtém, como um dos primeiros resultados, o manejo correto da cultura do café arábica no Parque Nacional da Gorongosa.

Com financiamento da Agência Brasileira de Cooperação e previsão de execução de 60 meses, o projeto teve início no final de 2017, quando foi assinado um acordo de cooperação técnica trilateral entre Brasil, Portugal e Moçambique. O objetivo é implementar um sistema de produção de café sustentável no Parque Nacional da Gorongosa para mitigar os efeitos da deflorestação e da pressão das alterações climáticas, promover o agronegócio e aumentar o rendimento e a segurança alimentar das famílias rurais da região.

O desafio é promover a orientação técnica para plantar café numa pequena área do parque, com cerca de 300 hectares, onde não há nenhuma tradição do cultivo dessa planta e que possui como atrativo principal o safari internacional, com grande população de leões, elefantes e rinocerontes, entre outros animais.

O coordenador da parte brasileira do projeto e professor da Ufes, Fábio Partelli, afirmou que o trabalho só é viável se possuir um grande valor agregado. “A ideia é produzir o café para ser comercializado na Europa e nos Estados Unidos, agregando qualidade e valor. Dessa forma, o projeto pode representar uma boa fonte de renda para as 1.600 famílias que moram na região, caracterizada pela pobreza extrema”, explicou.

Ainda segundo Partelli, a Ufes participa do estudo devido à sua forte presença mundial na pesquisa sobre café. O projeto envolve técnicos, estudantes e professores de graduação e pós-graduação do Brasil e de Portugal.

(*Com informações da Ufes)

IFES NO RADAR MUNDIAL

O Ifes está cada vez mais no radar mundial quando o assunto é a qualidade dos cafés capixabas. Os destaques são os projetos desenvolvidos no Laboratório de Análises e Pesquisas em Pós-Colheita de Café, campus Venda Nova do Imigrante. Em outro campus, o de Alegre, no sul do Estado,



o Laboratório de Classificação e Degustação de Café atua na implantação da Indicação Geográfica (IG) dos Cafés do Caparaó, certificação de extrema relevância para acessar novos mercados, revolucionando a cafeicultura da região antes estigmatizada pela produção de grãos inferiores.

A unidade de Venda Nova se tornou um importante ponto de contato entre os produtores do Espírito Santo e o mercado internacional. Por meio



do trabalho do grupo vinculado ao laboratório, amostras dos grãos e técnicas que possibilitam obter qualidade cada vez maior do produto final têm viajado a locais tão distantes quanto a Rússia e conquistado cada vez mais espaço, possibilitando que o mundo descubra e saboreie os cafés capixabas.

O professor Lucas Louzada Pereira explica que, do campus, estão envolvidos nos trabalhos seis docentes e 15 estudantes, dos cursos de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Administração, Técnico em Administração e Técnico em Agroindústria. Há ainda parcerias com o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) e as universidades federais de Viçosa (UFV), do Rio Grande do Sul (UFRGS) e do Espírito Santo (Ufes).

São cinco frentes de atuação no projeto denominado “Determinantes da qualidade do café no Espírito Santo”, englobando os seguintes temas com atividades de pesquisa e extensão: fermentação dos grãos, torra, consumo do café, melhoria do café conilon e transferência de tecnologia para agricultores do Espírito Santo.

Em 2018, a iniciativa ficou em primeiro lugar entre aquelas exibidas na Tenda Tecnológica da Reunião dos Dirigentes das Instituições Federais de Educação Profissional e Tecnológica (Reditec). Com isso, foi também apresentada no estande da Rede Federal no Congresso da Federação Mundial de Colleges e Politécnicos (WFCP, na sigla em inglês), realizado em outubro de 2018 em Melbourne, na Austrália.

DIA DO CAFÉ NA RÚSSIA

Dentre todas as ações realizadas dentro do projeto, as da área de fermentação têm gerado alguns dos resultados mais expressivos. Lucas conta que, em 2016, eles publicaram um trabalho pioneiro sobre fermentação para melhoria do perfil sensorial do café conilon, processo que foi assimilado



pelos produtores Lucas Venturim e Isaac Venturim. Uma primeira amostra desse café foi levada à Rússia pelo professor, em 2017.

“Após mais um ano de pesquisa conjunta e validação técnica dos processos, os produtores conseguiram, em 2018, exportar o café para a empresa Hummingbird Coffee, da Rússia, com alto valor agregado: três vezes o preço de mercado”, contou o professor, destacando que isso gerou uma validação tecnológica de um processo desenvolvido pelo Ifes e entregue à sociedade, com impacto no mercado de cafés especiais.

Em 1º de outubro deste ano, Lucas e Isaac Venturim participaram da comemoração do Dia do Café promovida pela Embaixada do Brasil na Rússia, onde foram convidados a falar sobre a importância do cultivo de cafés no Brasil, qualidade e sustentabilidade econômica. Lucas Louzada resalta que esse momento foi uma realização para todos os envolvidos. “O conhecimento saiu do

âmbito do artigo científico, dos muros do campus, e virou riqueza para alguém. Esse é o nosso papel.”

O professor destaca que esses novos processos podem revolucionar o mercado do café conilon e gerar um grande impacto no Espírito Santo como um todo, considerando que o Estado é o maior produtor dessa espécie no Brasil. “Criou-se um mito de que o café conilon é de baixa qualidade ou só poderia compor blends. Mas isso está errado, ele tem muito potencial para qualidade, dependendo do processo de pós-colheita. Isso poderá ser um salto para a produção, e o Ifes está na vanguarda”, explicou.

Além desses resultados com a empresa da Rússia, um outro participante do grupo vinculado ao Laboratório de Análise e Pesquisa em Café também está levando as técnicas para fora do Brasil. O aluno Dério Brioschi Júnior, do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, está realizando intercâmbio técnico-científico para capacitação profis-

sional e validação de novos processos de fermentação, que são parte do seu trabalho de conclusão de curso. Ficará em Vermont, nos Estados Unidos, até dezembro.

CAPACITAÇÃO DE PRODUTORES

Uma das partes mais importantes do trabalho, além do desenvolvimento de novas técnicas, é a conscientização e capacitação dos cafeicultores, relata Lucas, para que possam ter um produto cada vez mais valorizado no mercado nacional e internacional. “Temos como meta transferir processos e tecnologias e rotinas para 700 famílias em três anos, porém, conseguimos em 2019 já ofertar capacitação para quase 300”, contabilizou. A iniciativa tem a parceria do Sicoob.

São produtores não apenas da região serrana, mas de todo o Estado e até de Minas Gerais que têm marcado presença nos cursos. “Às vezes falta uma visão crítica da propriedade. Existe uma cultura, sempre foi feito de um determinado jeito e nunca chegou ninguém pra avaliar ou propor”, conta o professor, sobre o contato com os produtores. Segundo ele, a parte educacional vem para corrigir pequenas imperfeições e pode levar a grandes resultados.

Para difundir ainda mais o trabalho, o grupo está lançando uma série de cartilhas sobre fermentação, que serão entregues para que os cafeicultores possam empregar as tecnologias em suas propriedades. “Serão 12 fascículos, já lançamos o primeiro. É um material de distribuição gratuita”, reforçou.

O apoio da cooperativa de crédito supre o contingenciamento de verbas do governo federal na educação. Há dois anos, o Sicoob Sul Serrano se tornou o principal apoiador dos projetos do laboratório. A parceria

com uma cooperativa financeira é considerada inédita no Brasil.

A ponte com o Sicoob começou em 2017 no “Cup Of Excellence”, um dos principais concursos para cafés especiais do mundo, que reuniu no Ifes degustadores nacionais e internacionais e cafeicultores das principais regiões produtoras do país. Ali foi o primeiro passo para o convênio de três anos com a cooperativa para o desenvolvimento de novas tecnologias e processos de pós-colheita.

“Este modelo com o Sicoob não é comum, é inédito, e mostra mais uma vez o pioneirismo e a vocação da região serrana do Espírito Santo no associativismo e cooperativismo no sentido de desenvolver projetos em conjunto”, enfatiza o professor e coordenador do laboratório, Lucas Louzada.

O cafeicultor Rodrigo Vicentino, de Vargem Alta, utiliza os serviços do laboratório do Ifes e já participou de vários cursos. “É extremamente útil para aprimorar os nossos trabalhos e produzir um café de melhor qualidade para atender novos mercados e trazer benefícios para os produtores. Antes da unidade, ficávamos totalmente desorientados. Tínhamos produtos de qualidade, mas não aproveitávamos os seus atributos”, diz.

Ao apoiar as pesquisas em pós-colheita de café, o presidente do Sicoob Sul-Serrano, Cleto Venturim, acredita que a cooperativa está fazendo o “algo a mais” que ser apenas agente financeiro regional. “O Sicoob Sul Serrano nasceu com foco no crédito agrícola mas, embora seja de livre admissão, o café é uma alternativa interessante para atentar a sociedade sobre as mudanças do mercado e cumprir nossa missão de encantar os associados para a continuidade da atividade rural. Nosso grande ativo é o associado”, afirma Cleto Venturim.

O Sicoob Sul-Serrano se mostra aberto a novos projetos de outros campi do Ifes, desde que alinhados com o viés dos cafés especiais.

CAFÉ NA CRISTA DA **QUARTA ONDA**



As microtorrefadoras chegaram aos quintais dos sítios produtores de café. Focados na produção e no mercado de qualidade, os cafeicultores dedicam-se à industrialização do próprio grão. Adquirem equipamentos como os de uma indústria convencional, mas em tamanho reduzido, para a produção de pequena escala e controle total da torra. O movimento já é considerado a quarta onda do café.

No Espírito Santo, que concentra 60 mil propriedades produtoras de café (sendo 40 mil de conilon e 20 mil de arábica), estima-se que 500 produtores tenham microtorrefação.

De acordo com o agrônomo do Incaper Fabiano Tristão, o número de torrefações familia-

res tem crescido de forma exponencial impulsionado pela terceira onda, caracterizada pelos métodos de extração diferentes, cafés de 90 pontos, baristas e cafeterias badaladas e populares nas redes sociais.

No último levantamento, há dois anos havia aproximadamente 600 pequenas marcas de cafés no Estado, sendo mais de 90% de café arábica.

E a nova geração de cafeicultores “surfa” com mais facilidade na quarta onda do café. Mais conectados que os pais, os filhos dos produtores tornaram as redes sociais uma vitrine para os negócios e buscam estudar mais a fundo as técnicas de torrefação. ☕

PRODUÇÃO DE SUÍNOS QUASE DOBRA
EM QUATRO ANOS, MAS AINDA
NÃO ACOMPANHA DEMANDA
DO MERCADO CAPIXABA

SUINOCULTURA CAPIXABA DÁ UM SALTO DE PRODUÇÃO



A suinocultura capixaba deu um salto nos últimos três anos. As 13,7 mil toneladas abatidas em 2014 passaram para 25,6 mil toneladas em 2018, quase o dobro. A atividade, comandada por médios e principalmente pequenos produtores, configura-se uma importante ferramenta de acesso à renda para muitas famílias rurais do Espírito Santo.

A carne produzida é totalmente consumida no mercado interno e a produção estadual se concentra nos municípios de Cachoeiro de Itapemirim (36,18%), Viana (14,31%), Venda Nova do Imigrante (13,78%) e Vargem Alta (10,12%).

O setor gera em torno de 4,5 mil empregos diretos. Outros 15 mil trabalhadores têm, de alguma forma, vínculo empregatício decorrente da atividade. O faturamento bruto da atividade no Espírito Santo girou em torno dos R\$ 161,4 milhões. Mas a produção capixaba ainda está aquém do que o mercado absorve.

“A suinocultura capixaba está se preparando e se adequando para aumentar a produção. Percebemos que ainda há muito espaço para crescer. Hoje, o Espírito Santo ainda precisa importar carne suína. Quer dizer, o que produzimos não atende nem metade do que é consumido por aqui”, avalia Nélcio Hand, diretor executivo da Associação de Suinocultores do Espírito Santo (Ases).

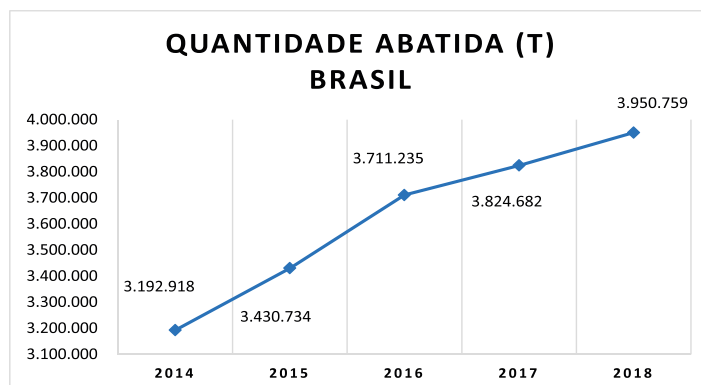
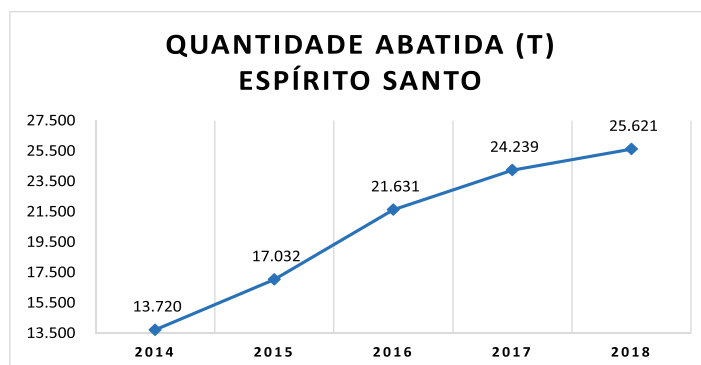
O uso da tecnologia na suinocultura proporciona benefícios a outros segmentos da cadeia produtiva: os dejetos provenientes da atividade, por exemplo, após devidamente tratados e processados, são transformados em adubo orgânico e usados na irrigação com fertilizantes.

O setor de transporte também é diretamente beneficiado pela atividade. Estima-se que são usadas cerca de 2,5 mil cargas mensais de caminhão, seja para transporte de insumos, animais ou produto final, que vai até o consumidor.

DÉCADAS DE HISTÓRIA

A atividade suinícola capixaba de caráter empresarial teve início nos anos 1950. Os primeiros empreendimentos localizavam-se de forma bastante distribuída no Estado, porém concentrando-se nos municípios de Castelo, Cachoeiro de Itapemirim e Venda Nova do Imigrante.

Nas primeiras décadas, as granjas com animais para abate comercial não diferiam muito das usa-



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

das para a criação que seria consumida pela família. Esse quadro mudou bastante nos anos 1980, quando os produtores começaram a perceber nichos que não eram atendidos pelos grandes produtores do Sul do país.

Com essa demanda em vista, esses produtores investiram em melhorias das instalações e em técnicas de produção. Na década de 1990, construção de plantas de abate foram iniciadas em Nova Venécia e outros municípios.

Nesse período, as novas normas legais de proteção ambiental entravam em vigor. No entanto, um fator desestimulou a produção: as variações do preço do mercado, algo que precisa ser trabalhado até hoje para estimular ainda mais o crescimento da suinocultura capixaba.

“Estamos atrelados ao setor nacional, quer dizer, o produtor só investe se tiver oportunidade de venda no mercado. Dificilmente o produtor vai alojar um animal se não souber para quem e por quanto vai comercializar. Ele tem de ter isso vinculado e é um processo que ainda está sendo construído”, avalia Hand. 🌱



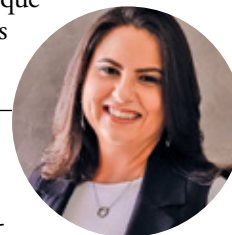
CULTURA E SUCESSÃO FAMILIAR

OS MAIORES DESAFIOS DOS PRODUTORES RURAIS DAS MONTANHAS



**NO CAPARÃO CAPIXABA,
ONDE OS AGRICULTORES
FAMILIARES PESQUISADOS
CONSIDERARAM O
CAPITAL CULTURAL COMO
MAIOR ENTRAVE
AO SEU BEM-ESTAR,
VEM DO DISTRITO
DE PEDRA MENINA,
EM DORES DO RIO PRETO,
UM EXEMPLO DE SUCESSO:
O CONEXÃO CAPARÃO.**

A falta de opção cultural e a sucessão familiar são pontos que mais preocupam os produtores rurais. A pesquisa “Capital social e fatores que influenciam o bem-estar dos agricultores familiares”, coordenada pela jornalista **Kátia Quevedez**, aponta os fatores responsáveis pela sensação de satisfação, ou não, de agricultores familiares. O estudo foi feito em duas regiões agrícolas vizinhas e com diferentes níveis de maturidade de capital social, que é um conceito bastante explorado para mensurar a satisfação de comunidades rurais.



A pesquisa ouviu a opinião de 417 produtores do Caparaó Capixaba, considerada uma região com baixo amadurecimento no capital social, e Venda Nova do Imigrante, com nível mais alto de maturidade. As duas localidades apresentaram desafios diferentes. No caso do Caparaó, o entrave para o desenvolvimento é a falta de opções culturais na região. Já em Venda Nova, a sucessão familiar se mostrou como a principal preocupação do produtor rural, segundo a pesquisadora Kátia Quevedez.

“Apesar de serem regiões vizinhas e predominantemente de agricultores familiares, Venda Nova do Imigrante e o Caparaó Capixaba apresentam traços culturais muito distintos. Os resultados da pesquisa confirmaram estágios diferentes no que se refere ao capital social das duas regiões e também percepções diferentes sobre os entraves ao bem-estar dos próprios produtores”, comenta.

RECADO

A pesquisadora salienta que o estudo é uma boa ferramenta para balizar as políticas públicas voltadas para o homem do campo. “Quando produtores do Caparaó anseiam por mais opções culturais ou os de Venda Nova por sucessão familiar, estamos falando da preocupação deles em se manter no interior e com qualidade de vida para a família. E isso é um grande recado para os gestores públicos, pois é algo diferente de eles almejarem manutenção de estradas ou telefonia celular, o que, aliás, seria óbvio”, ressalta.

De fato, existe a preocupação entre agricultores de Venda Nova do Imigrante de que seus herdeiros não permaneçam em suas propriedades rurais, motivados pela atração da vida urbana (principalmente) da capital tão próxima, Vitória. Por outro lado, há bons exemplos de sucessão familiar, como os Lorenção e os Cesconetto.



COM PALESTRAS, WORKSHOPS, RODADAS DE NEGÓCIOS, LEILÕES E CONCURSOS, ALIADOS A UMA PROGRAMAÇÃO CULTURAL E MUSICAL INTENSA, O CONEXÃO CAPARAÓ ATRAI COMPRADORES DE CAFÉ NACIONAIS E INTERNACIONAIS

SUCESSÃO FAMILIAR NAS MONTANHAS

O caso dos Lorenção, na Tapera, zona rural de Venda Nova do Imigrante, é emblemático. Quatro netos do casal Máximo Lorenção e Cacilda Caliman, pioneiros do agroturismo local, estão ao lado dos pais em dois empreendimentos do agronegócio.

Os irmãos Bernardo, de 34 anos, e Graciel, de 32 anos, são a nova geração da família na fabricação artesanal do socol, presunto italiano maturado naturalmente, e dos antepastos do Sítio Lorenção. Enquanto Bernardo agrega seu conhecimento técnico em agroindústria, Graciel, formada em Engenharia de Alimentos, busca se superar na produção sem conservantes. O irmão chegou a cursar a faculdade de Química, mas com os negócios da família melhorando, fez a mudança para o técnico e se diz “mais realizado”.

UNIÃO E BOAS IDEIAS PARA PRODUZIR TOMATE

No distrito de Alto Caxixe, também em Venda Nova do Imigrante, outros jovens permaneceram na propriedade da família. Lá, promovem mudanças e aproximam a produção de tomate das novas tecnologias. São os irmãos Laisi, 27 anos, e Bruno Bellon Cesconetto, 23 anos, além do primo Leandro Gagno Cesconetto, de 21 anos. Um trio pleno de ideias produtivas para os negócios dos pais.

Bruno é formado em Agronomia e sempre vislumbrou fazer carreira no empreendimento familiar quando se formasse. Já Laisi é engenheira ambiental, com mestrado na área e um doutorado em recursos hídricos e meio ambiente em curso, enquanto Leandro se formou em Administração.

Os Cesconetto foram pioneiros no comércio de tomate junto às Centrais de Abastecimento do Espírito Santo (Ceasa) e atualmente comercializam seus produtos em toda a Região Sudeste do país. Os herdeiros imprimem modernidade aos negócios, com a implantação de tecnologias para melhorar a produtividade e a gestão da propriedade.

CULTURA, ENTRETENIMENTO, ASSOCIATIVISMO E BONS NEGÓCIOS

No Caparaó Capixaba, onde os agricultores familiares pesquisados consideraram o capital cultural como maior entrave ao seu bem-estar, vem do distrito de Pedra Menina, em Dorcas do Rio Preto, um exemplo de sucesso: o Conexão Caparaó.

Com palestras, workshops, rodadas de negócios, leilões e concursos, aliados a uma programação cultural e musical intensa, o evento atrai compradores de café nacionais e internacionais, gera negócios para os produtores ligados à Associação de Produtores Rurais de Pedra Menina (Aprupem) e movimenta a comunidade cravada no Parque Nacional do Caparaó.

Na última edição, realizada em novembro de 2019, uma saca de café chegou a ser arrematada por três compradores por inacreditáveis R\$ 15 mil. Diversão, arte e excelentes negócios.

“Essa pesquisa realizada no Caparaó bateu na veia. Um evento como o ‘Conexão’ entrega algo feito por nós mesmos, os produtores. O sentimento dentro da comunidade é muito positivo. Na verdade, há até um certo medo de perdermos o controle. Começou pequeno, bem a nossa cara. E fazemos com o coração, com sentimento e um desejo muito positivo. É a aura do Conexão”, comemora José Alexandre Lacerda, membro da Aprupem. 🌱



CARLOS ANDRÉ SANTOS DE OLIVEIRA
SUPERINTENDENTE DO SISTEMA OCB/ES

A IMPORTÂNCIA DO COOPERATIVISMO NO AGRONEGÓCIO CAPIXABA

Entender a importância do cooperativismo, antes de tudo, é saber que somos um modelo de negócios constituído por pessoas. E quando falamos de pessoas, falamos de cuidado, de atenção e de cooperação. E esse é o elemento principal para mensurarmos a importância do cooperativismo no agronegócio capixaba.

Nas mãos das nossas cooperativas agro, temos mais de 50% da produção do leite do estado e 15% da produção de café, além de termos a maior cooperativa comercializadora de conilon robusta. E mais, nossas cooperativas hortifruti-granjeiras, com produção da agricultura familiar e pequenos produtores, estão presentes na alimentação de grande parte das escolas do nosso estado. Isso mostra o grau de relevância que o cooperativismo tem na economia capixaba, porque é por meio das cooperativas que o pequeno produtor lá do interior do estado consegue escoar sua produção e conquistar mercado. Fidelidade.

O pequeno produtor, o agricultor familiar, os produtores de médio e grande porte, todos e de qualquer porte, sem distinção, têm as mesmas oportunidades e atenção dentro do cooperativismo. Juntos, eles se tornam mais fortes, se ajudando na cadeia produtiva e na manutenção dos negócios. O acesso à tecnologia, inovação e insumos para a continuidade dos trabalhos nas propriedades rurais tem a assinatura do cooperativismo. Tem o apoio do Sistema OCB/ES.

Pensar o agronegócio capixaba é pensar nos pequenos produtores rurais. E as cooperativas têm papel fundamental no desenvolvimento e na manutenção da atividade no campo, disponibilizando as ferramentas necessárias para alcançar a excelência da qualidade do produto que vai para as casas de cada capixaba deste estado. O acesso às tecnologias é de alto custo, nós sabemos. Mas é nesse meio campo que as cooperativas atuam em defesa dos seus produtores, oferecendo essas ferramen-

tas para que o pequeno produtor se torne grande, tenha ganho de escala de mercado. Isso, sempre, por meio do investimento coletivo que é feito nas cooperativas, que é um bem de cada cooperado. Pertencimento.

Garantia, qualidade e preço justo. O cooperativismo no agronegócio capixaba é o elo que liga o mercado ao produtor e, mais do que isso, o produtor zela pelo negócio, porque a cooperativa também é dele. Saber que os bens produzidos e o valor gerado serão reinvestidos, cria um ciclo virtuoso dentro da agricultura, que repercute no desenvolvimento local. Fortalecimento.

Ser fundamental na saúde da propriedade e no crescimento dos cooperados demonstra o cerne do cooperativismo. Formada por pessoas, a cooperação está presente, portanto, no compartilhamento da informação, no acesso à tecnologia, na assessoria técnica fornecida ao produtor, no escoamento da produção, na promoção de mercado. A cooperativa faz parte do sistema de vida do produtor.

Somos 131 cooperativas registradas. Estamos nos 78 municípios do Espírito Santo. Somos responsáveis por cerca 8 mil empregos diretos. Temos aproximadamente 444 mil cooperados. Movimentamos mais de 5,3 bilhões de reais por ano na economia capixaba. Somos a força do cooperativismo no Espírito Santo. E sobre a importância do cooperativismo no agronegócio capixaba, parafraseamos nosso presidente do Sistema OCB, Mário Lopes de Freitas, "sem viabilidade econômica, a organização Cooperativa não existe. Sem viabilidade social, uma Cooperativa não tem razão de ser". É preciso sempre lembrar que nosso negócio é constituído por pessoas. E as pessoas são o nosso maior tesouro. 



WESLEY MENDES

PRESIDENTE DO SINDICATO RURAL DE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM

EXPECTATIVAS EMPOLGANTES

2019 foi muito significativo para todos. O país está em fase de mudanças. Os desafios foram enormes nas mais diferentes áreas e não foi diferente do setor agrícola. Mas, o Sindicato Rural de Cachoeiro de Itapemirim e seus parceiros estavam preparados e fizeram bonito logo nos primeiros meses do ano. Juntos mostramos que o trabalho e a coragem de fazer têm o poder da transformação. Estou falando da ExpoSul Rural que sacudiu o agronegócio no Sul do Estado, levantando a autoestima do produtor e de seus familiares, unindo a todos em torno do propósito de mostrar a força do agro.

A ExpoSul redefiniu o setor de eventos rurais do Espírito Santo. Maior evento do agro capixaba desde a primeira edição, a ExpoSul chegou a 2019 como líder absoluta do setor em volume de negócios, quantidade de visitantes, área ocupada, número de expositores, horas de programação técnica e participação dos atores mais relevantes do meio rural no Espírito Santo. Terá sua quarta edição em 2020, de 1 a 5 de abril, em Cachoeiro de Itapemirim. E as expectativas são empolgantes.

O modelo da ExpoSul Rural é bem diferente do formato já exaurido das exposições agropecuárias municipais, cujo foco muitas vezes é em grandes shows para atrair o público, parques de diversão e barraquinhas de alimentação e bebidas. Muito pelo contrário. A ExpoSul Rural é antes de tudo um evento regional de realização de negócios e difusão de tecnologias, com visão de sustentabilidade e inovação. A alegria do evento fica por conta do encontro de pessoas, o ambiente familiar, modas de viola promovidas pelos expositores, uma cachacinha servida com moderação, degustações de produtos agropecuários...

E claro, a grande alegria de quem fecha um bom negócio, seja comprador ou vendedor.

O produtor rural que vai ao evento para se atualizar entra em contato com as novas tecnologias em variados produtos em exposição no pavilhão de negócios, é recebido nos estandes das principais instituições do setor, participa gratuitamente da vasta programação técnica nos auditórios, visita as áreas demonstrativas agrícolas e participa do concurso leiteiro, das exposições de bovinos de diversas raças (inclusive ranqueadas de girolando e nelore), das variadas provas equestres.

A ExpoSul Rural é realizada pelo Sindicato Rural e pela Prefeitura Municipal de Cachoeiro de Itapemirim, mas tem centenas de parceiros entre empresas, associações, órgãos governamentais e, principalmente, produtores rurais.

Para se ter ideia do impacto do evento, em julho deste ano foi lançada uma revista especial sobre as três primeiras edições da ExpoSul Rural, recheada de depoimentos de autoridades como o Governador Renato Casagrande, segundo o qual o evento “transforma Cachoeiro de Itapemirim na Capital do Agronegócio Capixaba”. Para Júlio Rocha, Presidente da FAES, “a ExpoSul resgata uma tradição de liderança do setor empreendedor em todo o sul do estado”. Para o presidente da Cooperativa Selita, João Marcos Machado, o sucesso do evento acontece porque ele “inova em estrutura e conceito”. A publicação, com 56 páginas, tem tiragem de 5 mil exemplares e a versão digital pode ser acessada pelo site www.exposulrural.com.br

Não é à toa que as expectativas para a ExpoSul 2020 estão nas alturas. A maioria dos espaços da feira já está reservada, mas se correr ainda dá tempo de participar. Sem dúvida, de 1 a 5 de abril, o Parque de Exposições de Cachoeiro de Itapemirim é o melhor lugar para o seu negócio. 🌱



ROBERTSON VALLADÃO DE AZEREDO # SECRETÁRIO MUNICIPAL DE AGRICULTURA E INTERIOR DE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM

NA TERRA DO “REI”, O AGRO TAMBÉM É FORTE!

Cachoeiro de Itapemirim é um lugar privilegiado, e muito conhecido Brasil afora, por ser a terra de filhos ilustres, com destaque para o “Rei” Roberto Carlos, Sérgio Sampaio e os irmãos Newton e Rubem Braga, entre tantos outros. Sem dúvida, o orgulho e o bairrismo do cachoeirense é justificado pela riqueza da sua cultura.

O que, entretanto, para muitos passa despercebido, é que o Município possui muitas outras riquezas, que, com o desempenho da agri-cultura, da mesma forma, projetam o nome da cidade e confirmam a sua vocação de liderança no processo de desenvolvimento, socioeconômico e político do Estado do Espírito Santo. Aqui está a sede da maior Cooperativa de Laticínios do Estado, a Selita, que aos 81 anos de fundação, já se tornou uma referência de organização e sucesso no Cooperativismo brasileiro, renovando-se a cada ano, e cuja qualidade dos produtos, já desbancou até os mais famosos, lá no seu próprio Estado de origem! Para 2020, a Selita projeta inaugurar uma nova planta industrial, na qual estão sendo investidos cerca de R\$ 80 milhões.

Apesar da pouca representatividade na pujante cafeicultura estadual, o ainda pouco conhecido café conilon, produzido em Cachoeiro, tem encontrado lugar entre os melhores do país! Não será surpresa, se em breve, além de exportar novas cultivares, desenvolvidas em Pacotuba, trouxermos o título de campeão nacional de qualidade! Temos razões para acreditar nessa possibilidade e estamos trabalhando para isso.

Os maiores produtores de suínos do Estado, são de Cachoeiro, assim como, alguns dos melhores cavalos Mangalarga Marchador. Na Bovinocultura de Corte e Leite, estamos produzindo e exportando genética de alto

padrão. Somos campeões, também, na produção de ovo caipira e possuímos mais de 40 agroindústrias, devidamente inspecionadas.

Mais recentemente, Cachoeiro está descobrindo e desenvolvendo seu forte potencial turístico. Adequando a infraestrutura viária e de comunicações, mapeando as rotas, incentivando o empreendedorismo local, e capacitando as pessoas, o Município está se oferecendo como um novo destino para o Turismo Rural. Suas montanhas, cachoeiras, trilhas, rios, florestas, comunidades e propriedades rurais, estão sendo preparadas para a visitação, caminhadas, práticas de esportes radicais e de aventuras, onde o turista poderá desfrutar do lazer, com conforto e segurança.

Tanta riqueza, deu motivo à frase de Rubem Braga: “Modéstia à parte, eu sou de Cachoeiro!”, que tornou célebre, o bairrismo do cachoeirense, o que não significa, porém, que somos um povo egoísta. Somos capixabas, e a nossa riqueza verdadeira, está em compartilharmos o que temos de melhor. Nos vemos todos na Exposul Rural, de 1 a 5 de abril de 2020. Até lá!

**“APESAR DA POUCA
REPRESENTATIVIDADE NA PUJANTE
CAFEICULTURA ESTADUAL, O AINDA POUCO
CONHECIDO CAFÉ CONILON, PRODUZIDO
EM CACHOEIRO, TEM ENCONTRADO
LUGAR ENTRE OS MELHORES DO PAÍS”**

AÇÕES DO SEBRAE AUMENTAM QUALIDADE E PRODUTIVIDADE DO AGRONEGÓCIO CAPIXABA

CHRISTIANE CASTRO
GERENTE DA UNIDADE DE
ATENDIMENTO SETORIAL
AGRONEGÓCIO DO SEBRAE ES



O agronegócio no Brasil tem uma expressiva participação na economia. O volume exportado pelo país de janeiro a setembro deste ano cresceu 6% frente ao mesmo período de 2018, atingindo quantidade recorde. No Espírito Santo o setor também tem importância fundamental e o Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Espírito Santo (Sebrae ES) reconhece essa força, incentivando cada vez mais o segmento com ações e projetos para melhorar a qualidade e aumentar a venda dos produtos.

O foco está na agregação de valor aos produtos e no aumento da produtividade para que os agricultores se destaquem e prosperem na atividade. Dentre algumas ações citamos as consultorias tecnológicas com foco nas boas práticas agrícolas e de fabricação, adequação à legislação, licenciamentos ambientais, auditorias para certificação orgânica, apoio para o Cadastro Ambiental Rural (CAR), missões técnicas, feiras, seminários,

dias de campo e capacitações. Além de resultados positivos do ponto de vista econômico, as ações aumentam também a autoestima do homem do campo, mostrando que é possível se manter na atividade com maestria.

De acordo com a gerente da unidade de atendimento setorial agronegócio do Sebrae ES, Christiane Castro, os resultados são perceptíveis nas propriedades que recebem apoio da instituição. “As ações estão melhorando a qualidade e aumentando a renda no campo, sem abrir mão de práticas sustentáveis e conscientes”, afirmou.

Na pecuária leiteira, o objetivo é aumentar a produtividade leiteira e melhorar a qualidade do produto. “Nos últimos anos houve forte investimento em consultorias tecnológicas para a melhoria do processo produtivo. Atualmente, o foco é apoiar o melhoramento genético por meio da Fertilização In Vitro (FIV) e os bons resultados estão aparecendo”, explicou Christiane Castro. A produtividade

de litros diários por vaca aumentou em média 45,35% no biênio 2017-2018. Já a produtividade medida em litros por hectare aumentou em 141,63% no mesmo período.

No setor cafeeiro o Sebrae tem realizado diversas ações. Uma delas é o forte apoio à estratégia estadual de participação do segmento na Semana Internacional do Café, principal feira brasileira para o café, que acontece em novembro em Belo Horizonte. Resultado do investimento integrado nesta cadeia produtiva dos diversos atores e parceiros do agronegócio do estado foi o destaque de capixabas com os primeiros lugares nas categorias arábica e canéfora do Coffee Of The Year de 2018. Na categoria arábica, o produtor Afonso Donizete Lacerda, de Dorcas do Rio Preto, foi bicampeão, já que ganhou também em 2016.

Além disso, os incentivos da instituição focam na melhoria do processo de produção e no fortalecimento das vocações regionais e das regiões (origens) produtoras, por meio da estruturação das Indicações Geográficas do Caparaó, das Montanhas e do Conilon do Espírito Santo, em conjunto com diversos parceiros.

As Indicações Geográficas (IG) são ferramentas que agregam valor ao produto e protegem a região produtora. Além dos cafés, onde as IGs já estão estruturadas ou protocoladas junto ao INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial), o Sebrae também tem atuado fortemente para a obtenção das IGs para a Pimenta Rosa e Pimenta do Reino, que são classificadas por Denominação de Origem e Indicação de Procedência, respectivamente.

As IGs que regulamentam a produção da Pimenta Rosa e da Pimenta-do-reino estão em fase de estruturação e são classificadas por Denominação de Origem e Indicação de Procedência, respectivamente. A obtenção dessas indicações será muito positiva para os produtores e consumidores em geral, que terão a certeza de produtos de qualidade, que atendam às mais rígidas exigências mercadológicas, trazendo também toda uma história que as regiões capixabas têm com o cultivo das pimentas.

O Sebrae também teve participação fundamental na obtenção da IG do Socol de Venda Nova do Imigrante e continua trabalhando no reconhecimento de outros produtos, como a Carne de Sol do Extremo Norte Capixaba e do Inhame de São Bento de Urânia.



Para a agroindústria, o Sebrae atua por meio de formações técnicas e práticas que tratam de gestão, processos e qualidade, além da ampliação do acesso a mercados.

Na horticultura orgânica, a instituição atende produtores rurais que desejam fazer a transição do manejo convencional para o orgânico e também disponibiliza serviços de auditoria para certificação das propriedades. Tudo isso por meio de consultorias Sebraetec oferecidas ao produtor com subsídio no valor. Segundo Christiane Castro, dos produtores orgânicos certificados capixabas, cerca de 80% recebeu apoio do Sebrae para conseguir a concessão da certificação orgânica por auditoria.

No segmento de flores e plantas ornamentais a maioria dos produtores atendidos tem a atividade como secundária, ocupando pequena área da propriedade. De acordo com Christiane, essa realidade tem mudado, pois os produtores têm percebido que a atividade pode ser rentável. “Com as ações do Sebrae muitos estão buscando aprimoramento por perceber ser uma excelente alternativa para a agricultura familiar, com possibilidade de baixo investimento e alta rentabilidade por área plantada”, pontuou.

No segmento de ovinos e caprinos, as ações têm sido voltadas para o fomento da produtividade e a comercialização de animais de forma a atender às exigências do mercado. Dessa forma, o SEBRAE apoiou o desenvolvimento da marca coletiva “Cordeiro Capixaba” e o protocolo junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). 🌿

REDUÇÃO DO CRÉDITO RURAL NO ESPÍRITO SANTO

O crédito é um dos mais importantes indicadores de dinamismo no setor de agronegócios. Sempre foi e continua sendo determinante para o progresso técnico das atividades agrícolas, como ampliação da produtividade e melhoria da qualidade da produção, além de melhorar as condições de competitividade no mercado pelos agricultores. A aplicação do crédito rural cresceu significativamente no Espírito Santo desde o início deste século até fins de 2014. A partir daí, houve uma retração do volume de recursos aplicados, que permanece até os dias atuais.

O último ano safra de 2018/19 foi encerrado com números decepcionantes no uso do crédito pelos produtores rurais capixabas. Foram apenas 25 mil contratações ou operações e R\$ 2,03 bilhões aplicados. Para se ter um ideia, no ano safra 2014/15, o número de contratos de crédito rural foi superior a 60,6 mil e o volume utilizado foi de R\$ 2,76 bilhões. A redução verificada neste último ano safra foi de 58,7% no número de contratos e de 26,4% no volume aplicado, em relação a 2014/15. O ano safra na agricultura tem início em julho de um ano e termina em julho do ano seguinte.

"O somatório de recursos que deixou de ser aplicado em crédito nas atividades agropecuárias do Espírito Santo, a partir de 2015, chega a R\$ 3 bilhões, quando se faz a comparação em relação ao nível da aplicação do ano safra 2014/15", afirma Enio Bergoli, engenheiro agrônomo do Incaper, especialista em administração e socioeconomia rural.

Outra situação de gravidade pode ser demonstrada pelos números decedentes do crédito aplicado na modalidade investimento, caracterizada por mudar para melhor os sistemas de produção, quer por implantação de lavouras perenes em novas bases tecnológicas, quer pela aquisição de máquinas e equipamentos que melhoram a eficiência da produção agrícola, por exemplo. Apenas R\$ 550,8 milhões de reais foram investidos no último ano safra nesta modalidade, ante a quase R\$ 1 bilhão aplicados em 2014/15.

A redução drástica do número de contratos de crédito indica que houve uma queda na abrangência desse instrumento de política pública, e a diminuição dos recursos na modalidade de investimento afetou a qualidade da aplicação. "Quando o produtor rural utiliza recursos para

ENIO BERGOLI,
ENGENHEIRO AGRÔNOMO
DO INCAPER, ESPECIALISTA
EM ADMINISTRAÇÃO E
SOCIOECONOMIA RURAL.



Crédito Rural - Comparação entre os Dados Nacionais e do Espírito Santo

Ano Safra	Total BR		Total ES		Relação ES/BR (%)	
	Operações (nº)	Valor (R\$ Bilhão)	Operações (nº)	Valor (R\$ Bilhão)	Operações (nº)	Valor (R\$ Bilhão)
2014/15	2.598.363	156,05	60.639	2,76	2,33	1,77
2015/16	2.326.311	165,81	48.809	2,47	2,10	1,49
2016/17	1.864.977	157,46	31.390	1,67	1,68	1,06
2017/18	2.034.864	170,11	30.131	1,87	1,48	1,10
2018/19	1.882.163	172,80	25.046	2,03	1,33	1,17
Variação 2019/2014 (%)	-27,56%	10,73	-58,70%	-26,38%	-42,98%	-33,52%

ESPÍRITO SANTO - Evolução da Aplicação de Crédito Rural, anos safra de 2014/15 a 2018/19

Ano Safra	Custeio		Investimento		Comercialização		Industrial		Total	
	Operações (nº)	Valor (R\$ Milhão)	Operações (nº)	Valor (R\$ Milhão)	Operações (nº)	Valor (R\$ Milhão)	Operações (nº)	Valor (R\$ Milhão)	Operações (nº)	Valor (R\$ Milhão)
2014/15	36.042	1.430.326,52	24.248	994.727,10	349	330.403,40	-	-	60.639	2.755.457,02
2015/16	31.484	1.497.735,01	17.139	726.668,12	186	241.822,72	-	-	48.809	2.466.225,85
2016/17	18.799	964.383,65	12.474	533.330,83	112	155.157,15	5	16.850,00	31.390	1.669.721,63
2017/18	17.993	965.638,83	12.006	631.920,68	109	225.415,31	23	45.399,00	30.131	1.868.373,82
2018/19	15.567	1.076.528,04	9.309	550.860,23	158	362.539,65	12	38.608,72	25.046	2.028.536,64
Variação 2019/2014 (%)	-56,81%	-24,74%	-61,61%	-44,62%	-54,73%	9,73%	-	-	-58,70%	-26,38%

Fonte: Dados Originais do site Banco Central do Brasil, em 22.11.2019

investimento, há um avanço na evolução tecnológica dos cultivos, ao passo que a modalidade custeio serve basicamente para a manutenção das operações rotineiras das atividades agrícolas", afirma o engenheiro do Incaper.

Nos últimos cinco anos safra, houve ainda uma elevação de mais de 78% no valor médio por operação contratada, que passou de R\$ 45,4 mil para quase R\$ 81 mil. Para Bergoli, esse aumento do ticket médio dos contratos, associado à redução do número de operações realizadas, pode ser um indício de que o crédito rural se tornou disponível para quem tinha menos necessidade e possuía mais garantias para a formalização bancária, o que pode significar um viés no objetivo principal desse instrumento de política agrícola.

Em paralelo, desde 2015 os agricultores do Espírito Santo vivenciam dificuldades para recuperação de suas atividades, fortemente afetadas por uma seca sem precedentes, que

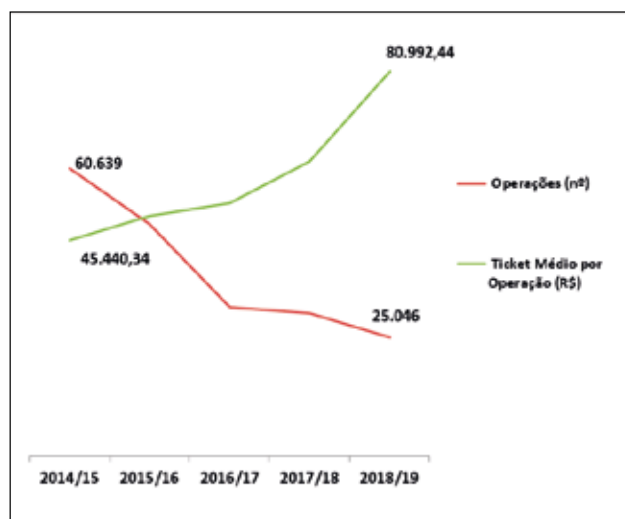
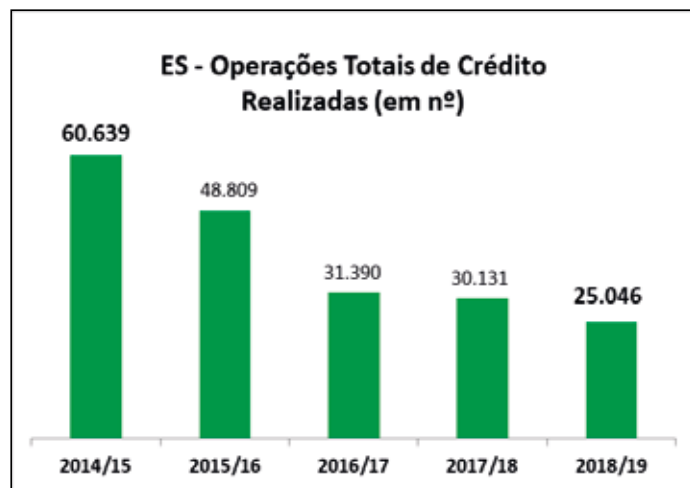
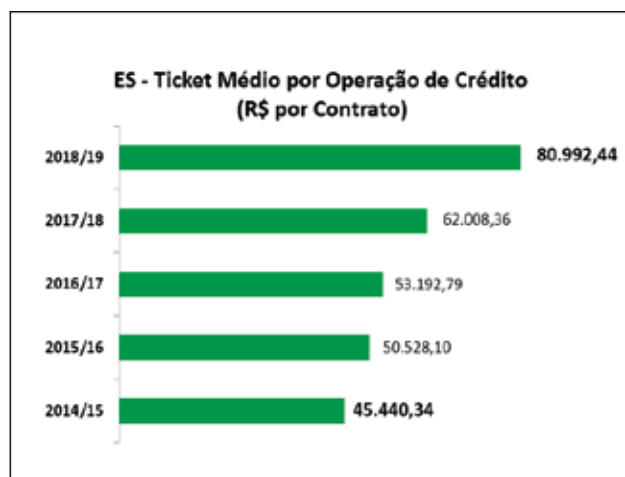
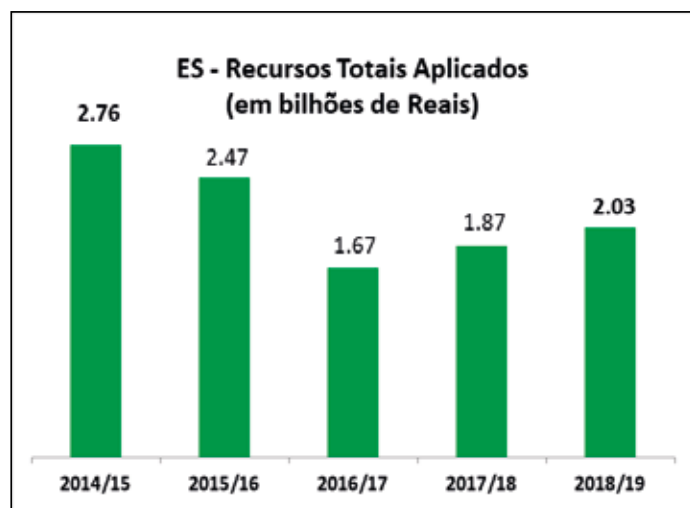
"QUANDO O PRODUTOR RURAL UTILIZA RECURSOS PARA INVESTIMENTO, HÁ UM AVANÇO NA EVOLUÇÃO TECNOLÓGICA DOS CULTIVOS, AO PASSO QUE A MODALIDADE CUSTEIO SERVE BASICAMENTE PARA A MANUTENÇÃO DAS OPERAÇÕES ROTINEIRAS DAS ATIVIDADES AGRÍCOLAS"

perdurou até 2017. Nesse sentido, a política de crédito é extremamente relevante para acelerar o restabelecimento da normalidade no campo. A redução do crédito influencia na velocidade de ganhos de produtividade e, portanto, na competitividade do agronegócio capixaba. Fato que se agrava porque grande parte dos produtores rurais não têm como compensar essa redução

creditícia com investimentos decorrentes de recursos próprios.

Segundo dados originais do Banco Central do Brasil, nos últimos quatro anos, a participação no uso do crédito rural pelos capixabas, em relação aos totais nacionais, despencou de 1,77% para 1,17% no número de operações, uma retração de 33,52%. No montante aplicado, a redução foi

ainda maior, de quase 43%, caindo de 2,33% para 1,33%. "Esses números demonstram, claramente, que estamos diante de um problema localizado aqui no Espírito Santo e que há necessidade de equacioná-lo o mais rápido possível, sob pena de estancarmos ou retardarmos o processo de desenvolvimento rural capixaba", pontua Bergoli. 🌱



O ÚLTIMO ANO SAFRA DE 2018/19 FOI ENCERRADO COM NÚMEROS DECEPCIONANTES NO USO DO CRÉDITO PELOS PRODUTORES RURAIS CAPIXABAS. FORAM APENAS 25 MIL CONTRATAÇÕES OU OPERAÇÕES E R\$ 2,03 BILHÕES APLICADOS. NO ANO SAFRA 2014/15, O NÚMERO DE CONTRATOS DE CRÉDITO RURAL FOI SUPERIOR A 60,6 MIL E O VOLUME UTILIZADO FOI DE R\$ 2,76 BILHÕES.

INOVAÇÃO E VISÃO DE FUTURO

**Estamos investindo em um novo
PARQUE INDUSTRIAL.
SUSTENTÁVEL, MODERNO E
COM TECNOLOGIA DE ÚLTIMA GERAÇÃO,
para continuarmos produzindo ALIMENTOS
SAUDÁVEIS, SABOROSOS E CONFIÁVEIS.
Essa é a nossa missão.**

*Selita, sua grandeza está na
união e no comprometimento
de seus cooperados.*



somos
coop



81
anos



AGROTURISMO:
**DIVERSÃO PARA OS
VISITANTES, RENDA PARA
O PRODUTOR RURAL**



**A REGIÃO SUL
CAPIXABA JÁ CONTA
COM 350 EMPRESAS
E GERA EMPREGO E
NOVAS OPORTUNIDADES**

O modelo italiano de turismo em que sítios e fazendas abrem suas portas para oferecer produtos típicos e lazer aos visitantes tem no sul do Espírito Santo um caso de sucesso. Estimativas do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae/ES) calculam que a região já conta com 350 empreendimentos, o equivalente a 70% do total em todo o Estado.

A atividade é completamente ligada ao meio rural e diversificou a renda das famílias de produtores para além da agricultura e pecuária. Cada empreendimento emprega, em média, três funcionários, o permitido para ser considerado agroturismo, o que totaliza cerca de mil pessoas vivendo diretamente dessa modalidade de turismo.

Noventa por cento dos associados da Associação de Agroturismo do Espírito Santo (Agrotures) estão na Região Serrana. E Venda Nova do Imigrante se destaca pelo pioneirismo. Há 25 anos, o município criou uma associação e acabou irradiando a iniciativa na região.

A cidade colonizada por italianos detém o título de “Capital Nacional do Agroturismo” e conta com 57 propriedades rurais catalogadas, comercializando queijos, embutidos de carne de porco, vinhos, antepastos, iogurtes e outros produtos antes só fabricados para consumo próprio das famílias.

Segundo o Sebrae/ES, o agroturismo rende aproximadamente R\$ 15 mil por ano aos produtores, uma realidade jamais imaginada no passado extremamente dependente da roça. E a atividade gerou nova perspectiva para as mulheres no campo, uma vez que elas são maioria à frente dos negócios em todo o Estado.

CAPARAÓ

Mais recentemente, os produtores rurais do Caparaó Capixaba passaram a se atentar para as vantagens de receber turistas e fazê-los permanecer por mais tempo na região onde fica o Pico da Bandeira. Se antes os visitantes tinham como destino apenas a terceira montanha mais alta do Brasil, atualmente eles têm opções diversas de lazer, gastronomia e ecoturismo no distrito de Pedra Menina, em Dolores do Rio Preto.

Nos últimos cinco anos, a localidade vive uma expansão de empreendimentos, que vão desde pizzarias, cafeterias servindo bebidas de paladar superior a partir de grãos especiais produzidos na região até bares com cervejas artesanais e restaurantes sofisticados.

Outro município em destaque no Caparaó é Iúna, com dezenas de empreendimentos de agroturismo. Além das delícias da roça e dezenas de cachoeiras, o clima marcado por temperaturas mais baixas é um convite a mais para conhecer a região.



CASA DO LAGO,
PIZZARIA, RESTAURANTE
E HOSPEDAGEM,
EMPREENHIMENTO
TURÍSTICO
EM PEDRA MENINA,
DORES DO RIO PRETO
(FOTO REDE SOCIAL)

CERTIFICAÇÃO

O agroturismo sul capixaba também está em conexão com o mundo. Em 2018, o socol de Venda Nova, presunto maturado de origem italiana, ganhou o reconhecimento de referência na produção com a Indicação Geográfica (IG) concedida pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), após dez anos do início do processo feito pela Associação Dos Produtores de Socol de Venda Nova do Imigrante (Assocol).

A certificação é utilizada para conhecer a procedência de serviços ou produtos, quando as características do que é comercializado remetem ao local de origem ou no momento que a área tornou-se mais conhecida.

A mesma marca de respaldo internacional vai imprimir também mais notoriedade

de aos cafés do Caparaó. Um inventário sobre as características únicas do produto está em fase avançada para conquistar a Indicação Geográfica em breve.



ESPÍRITO SANTO SEDIU A MAIOR FEIRA DE AGROTURISMO RURAL DO PAÍS

Mais de 15 mil pessoas prestigiaram a 15ª Feira Nacional de Agroturismo Rural (RuralTur), que aconteceu no final de novembro de 2019, em Venda Nova do Imigrante. Setenta estandes foram ocupados por representantes de nove estados brasileiros e os municípios que compõem as dez regiões turísticas capixabas. O evento foi realizado pelo Governo do Estado por meio da Secretaria de Turismo, o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), Prefeitura de Venda Nova do Imigrante, Agrotures e Montanhas Capixabas Convention Bureau.

DA MOQUECA À POLENTA: O TURISMO CAPIXABA GANHA O MUNDO

O Espírito Santo se divide em dez regiões turísticas, cada uma oferecendo diversas possibilidades de lazer, negócios, eventos, gastronomia, cultura, história e belezas naturais. A proximidade do mar e das montanhas oferece ao turista uma experiência única e contrastante: em terras capixabas,

tradição e modernidade, agitação e tranquilidade, aventura e cultura andam lado a lado.

Em 40 minutos, é possível sair do clima quente das praias e da autêntica moqueca capixaba, para apreciar o aconchego das montanhas com direito a pratos alemães e italianos e um bom vinho.



CONFIRA AS PRINCIPAIS REGIÕES TURÍSTICAS DO ESTADO:

REGIÃO METROPOLITANA

Composta por sete municípios, a Região Metropolitana oferece desde o agito da cidade aos refúgios do campo. Praias, gastronomia, turismo religioso, folclore, patrimônio histórico, teatros, museus, turismo de aventura, ecoturismo, parques, eventos, pesca marítima esportiva, agroturismo, badalação e a riqueza musical capixaba fazem parte das opções de turismo, negócios e lazer na Região. Além disso, este roteiro possui o maior aeroporto do Estado, ampla rede hoteleira e centros de convenções para eventos de negócios.

Municípios: Cariacica, Fundão, Guarapari, Serra, Viana, Vila Velha e Vitória.

REGIÃO DAS MONTANHAS CAPIXABAS

A Região das Montanhas Capixabas é composta por nove municípios que têm forte influência europeia. Os descendentes mantêm as tradições alemãs, italianas, austríacas, pomeranas e polonesas herdadas dos imigrantes. Suas belezas naturais e clima ameno dão um charme especial à Região. Com sua cultura, história, música, danças, gastronomia, festas típicas, agroturismo e sua hospitalidade, as cidades e os moradores encantam os visitantes. Durante o inverno, é a região mais procurada do Estado.

Municípios: Afonso Cláudio, Brejetuba, Castelo, Conceição do Castelo, Domingos Martins, Laranja da Terra, Marechal Floriano, Vargem Alta e Venda Nova do Imigrante.

REGIÃO DOS IMIGRANTES

Montanhas, rios, cachoeiras, história e cultura são alguns dos atrativos turísticos das oito cidades da Região dos Imigrantes. Os municípios dessa Região foram colonizados por imigrantes europeus e seus descendentes, que aqui vivem e preservam suas tradições. Destaca-se também o cultivo de uvas, maçãs e morangos com a agricultura familiar que possuem sítios abertos a visitação, pode até serem colhidas pelos próprios visitantes. Destacam-se o agroturismo, ecoturismo, esportes de aventura, a gastronomia, entretenimento e as festas típicas de origem europeia que celebram as tradições imigrantes.

Municípios: Ibirapu, Itaguaçu, Itarana, João Neiva, Santa Leopoldina, Santa

Maria de Jetibá, Santa Teresa e São Roque do Canaã.

REGIÃO DO CAPARAÓ

Ideal para a prática do turismo de aventura, do ecoturismo e do agroturismo, a Região do Caparaó é formada por dez municípios que ficam no entorno do Parque Nacional do Caparaó. A Região tem parte da Serra do Mar e da Mantiqueira, o Pico da Bandeira, terceiro mais alto do Brasil, e o Parque Estadual da Cachoeira da Fumaça. O Parque Nacional e seu entorno encantam por conta de suas belezas naturais, bucolicismo, misticismo, gastronomia, cultura e história.

Municípios: Alegre, Divino de São Lourenço, Dolores do Rio Preto, Guaçu, Ibatiba, Ibitirama, Iúna, Irup, Jerônimo Monteiro e São José do Calçado.

REGIÃO DO VERDE E DAS ÁGUAS

Composta por seis municípios, a Região do Verde e das Águas fica no litoral norte capixaba. Possui riquezas naturais e culturais que convidam o turista a descobrir a história e vivenciar o bucolicismo das inúmeras e belas praias, rios e lagos, em alguns pontos o encontro dos dois. A Região contém o maior complexo lacustre do Sudeste brasileiro, dunas em frente ao mar, e também abriga reservas das tribos Tupiniquins e Guarani, além de reservas biológicas.

Municípios: Aracruz, Conceição da Barra, Linhares, Rio Bananal, São Mateus e Sooretama.

REGIÃO DOCE PONTÕES CAPIXABA

A Região composta por sete municípios oferece diversas opções de turismo, como aventura, ecoturismo, turismo rural, religioso, cultural, gastronômico e de negócios e eventos. O turismo de negócios é o mais forte da Região, devido às potencialidades econômicas concentradas nos mercados de mármore e granito, confecções e vestuário e produção rural diversificada. As belezas naturais e os atrativos, principalmente religiosos, se destacam na região.

Municípios: Baixo Guandú, Colatina, Governador Lindenberg, Mantenedópolis, Marilândia, Pancas e São Domingos do Norte.

REGIÃO DOCE TERRA MORENA

Formada por dois municípios fica no extremo norte do Estado. A Região é rica em belezas naturais e culturais e recebeu esse nome devido sua forte produção de frutas (Doce), sua caracte-

rística de terras planas e férteis (Terra), por sua brasilidade e principalmente por sua deliciosa carne de sol (Morena), considerada a melhor do Estado. Possui rios e cachoeiras que proporcionam prática da pesca e do turismo de aventura com o rafting. O agroturismo, o artesanato e agricultura familiar são as principais atividades da região.

Municípios: Montanha e Mucurici.

REGIÃO DOS VALES E DO CAFÉ

Esta é uma Região Turística privilegiada, composta por três cidades, que reúnem lazer, belezas naturais, cultura e bons negócios. Lá fica o principal polo do Brasil no setor de mármore e granito. Além disso, um patrimônio histórico com palácios espalhados pelas cidades, alguns deles tombados. Também destacam-se os casarios que retratam a cultura da época colonial e resgatam os costumes e tradições dos povos libaneses, italianos e portugueses, e uma rica história que teve começo na produção e exportação de café no período colonial. Tudo isso cercado por montanhas e vales e paisagens de tirar o fôlego.

Municípios: Cachoeiro de Itapemirim, Mimoso do Sul e Muqui.

REGIÃO DA COSTA E DA IMIGRAÇÃO

De um lado, lindas praias, algumas delas semidesertas e com falésias, ideal para prática da tirolesa. De outro lado, belas cachoeiras que são um convite para esportes radicais como rapel e rafting, além de rampas para voo livre e também lugares para trilhas. A Região, que fica no litoral sul capixaba, é formada por cinco municípios que, além de riquezas naturais, têm a influência dos imigrantes europeus, e seus pontos fortes são o artesanato, cultura, dança, história, música nas festas típicas e os animados blocos de carnaval.

Municípios: Alfredo Chaves, Anchieta, Iconha, Marataizes e Piúma.

REGIÃO DAS PEDRAS, PÃO E MEL

Formada por cinco cidades ao extremo noroeste do estado, a Região tem força no ramo de mármore e granito. Possui atrativos diversos como artesanato, patrimônio histórico e cultural, cachoeiras, agroturismo e ecoturismo e festas típicas. Na gastronomia, a carne de sol é o destaque da Região.

Municípios: Boa Esperança Nova Venécia, São Gabriel da Palha, Vila Pavão e Vila Valério.

Fonte: Site institucional da Secretaria de Estado de Turismo do Espírito Santo (SETUR), consultado em novembro de 2019.



Organização e constituição jurídica: As agroindústrias individuais, ou seja, aquelas gerenciadas por apenas uma família de agricultores, predominam no Estado (88,8%).

Inserção em rotas ou circuitos turísticos: A maioria das agroindústrias capixabas (76,6%) não está inserida em rota ou circuito turístico.

Identificação e localização: A maior parte das agroindústrias (89,7%) tem um nome fantasia ou uma razão social constituída.

Função exercida na agroindústria: A maioria dos produtores entrevistados (44,7%) desempenha todas as funções desenvolvidas na agroindústria: produção de matéria-prima, processamento, comercialização e gestão do empreendimento.

Agricultura familiar: A maioria dos entrevistados declarou-se agricultor familiar e, destes, 75,9% possuem Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf) – DAP.

Comunicação: O levantamento demonstrou que a maioria dos entrevistados utiliza-se do telefone celular e acessa as redes sociais diariamente. Entretanto, quando necessitam de informações técnicas, os entrevistados recorrem a reuniões, seminários e intercâmbio com outros produtores.

Localização: Observou-se o predomínio de agroindústrias rurais (91,6%), e apenas 8,4% dos estabelecimentos estão situados nas áreas urbanas, como centros ou distritos urbanos dos municípios.

CIRCUITO DOS IMIGRANTES: ROTEIRO DE RICA CULTURA E GASTRONOMIA NO INTERIOR DE ANCHIETA

Anchieta é município repleto de belezas naturais. É um dos poucos no Estado que tem potencial para exploração turística de praias e montanhas. E aproveitando a rica geografia, aliada às tradições culturais dos imigrantes italianos, a cidade criou roteiros explorando essa diversidade.

E um dos roteiros que vem recebendo muitos visitantes fica no interior de Anchieta, o Circuito dos Imigrantes. A poucos minutos da praia, você encontra este reduto de descendentes de italianos cheio de história e tradições. Nas comunidades que fazem parte do trajeto, as antigas tradições ainda são preservadas na culinária e no jeito de falar.

O Circuito é composto pelas localidades por onde passaram e se estabeleceram os imigrantes italianos que chegaram em Anchieta: Baixo Pongal, Simpatia, Serra das Graças, Córrego da Prata, Dois Irmãos, Alto Pongal, Alto Joeba e Segundo Território. Desde 2018, o circuito foi revitalizado, ganhando novos empreendimentos.

E durante o inverno, várias iniciativas são realizadas para atrair novos visitantes. A intenção também é atrair visitantes para os empreendimentos durante a temporada de verão, quando o município e região recebem milhares de visitantes.

Além de um povo hospitaleiro, sempre pronto para uma boa prosa, é possível encontrar os sabores da gastronomia herdada pelos imigrantes. No caminho do roteiro, os visitantes podem contemplar a beleza das montanhas e a abundância do verde. Em muitas das comunidades, ainda é possível conhecer antigas casas construídas pelos primeiros moradores, imigrantes italianos. O circuito contempla restaurantes, agroindústrias de massas e doces, cachaçaria,

fábrica de sorvetes, embutidos e produtores de frutas e queijo.

FESTAS PARA MANTER TRADIÇÕES

Um povo alegre que gosta de festejar a cultura também é uma das características dos moradores desse reduto. Ao longo do ano, promovem diversas festas para celebrar seus padroeiros, agradecer a colheita e manter a cultura. E duas festas são as principais: Festa da Imigração Italiana, em Alto Pongal e a Moda de Viola ao Pé da Serra, em Alto Joeba.

Em Alto Pongal a festa dura dois dias, com muita música e comidas típicas. Desfile para escolher a rainha da imigração, tombo da polenta e carretela fazem parte da programação. Uma caminhada que dura dois dias, parte da sede de Anchieta, da praça de onde chegaram os primeiros imigrantes italianos à região e segue por diversas comunidades. Os participantes conhecem as belezas e as tradições ao longo do caminho. A chegada é em Alto Pongal, durante a festa, bem no momento do tombo da polenta.

Já em Alto Joeba, a Moda da Viola ao Pé da Serra é realizada durante um domingo inteiro, ao som de muita música raiz e comidas típicas. A pequena comunidade fica lotada de visitantes.

ALGUNS ATRATIVOS TURÍSTICOS

Pórtico: entrada do circuito, às margens da BR 101-Sul

Igreja de Santa Bárbara e São Pedro - Córrego da Prata: sua construção é toda em pedra e óleo de baleia e foi construída em 1927 em estilo Jesuítico. Uma curiosidade que ela possui são seus dois padroeiros Santa Bárbara e São Pedro, pois, como os imigrantes eram divididos nessa questão, chegou-se ao acordo, de a igreja ter os dois padroeiros.

Mirante do Cruzeiro – Alto Pongal: há uma religiosidade envolvida, o acesso é bem tranquilo e pode ser visitado frequentemente.

Gruta Nossa Senhora de Lourdes – Alto Joeba: o lugar recebe devotos de diversas partes da região para agradecer as graças alcançadas e até mesmo fazer pedidos aos pés da santa. Além da gruta, um rio de águas cristalinas passa bem em



frente e o barulho remete os visitantes a um ambiente de paz e tranquilidade.

Igreja Centenária de Nossa Senhora do Carmo – Alto Joeba: a igreja tem mais de cem anos e foi construída pelas primeiras famílias que povoaram a comunidade. Do alto da igreja, consegue-se contemplar toda a paisagem da localidade.

Cachoeira do Cafundó, em Alto Joeba: entre as matas da região, localiza-se uma cachoeira de águas cristalinas, formada pelo principal rio da localidade. Para ter acesso é necessário um guia.

ALGUNS EMPREENDIMENTOS

Os empreendedores da Associação Delícias de Joeba – ADEJO, Estação Alpes, Cachaça Pratinha, Mulheres da Prata, Restaurante Dom Bernardo, Massas Popinha, Defumados Boldrini, Lagoa do Ayub, Sorveteria Anjos, Empório dos Anjos, Casa da Tapioca e Orgânicos KI, estão desenvolvendo ações para promoção das atividades turísticas da região. 🌿

Fonte: Prefeitura de Anchieta



PÃES E QUEIJOS SÃO OS PRINCIPAIS PRODUTOS DAS AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES CAPIXABAS

O número estimado de agroindústrias familiares no Espírito Santo é de 2.024 empreendimentos. A maioria deles dedica-se à produção de pães, bolos, biscoitos e outros produtos derivados de trigo. E o município de Domingos Martins é o que concentra o maior número de estabelecimentos. Os dados foram apurados em um levantamento feito pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), que traz a caracterização da agroindústria familiar do Estado.

O levantamento foi organizado pela equipe da Coordenação Técnica de Segurança Alimentar e Estruturação da Comercialização do Incaper. “O objetivo desta pesquisa foi atualizar as informações sobre as agroindústrias familiares em todo o Espírito Santo quanto à sua caracterização social e econômica, abrangendo aspectos de localização, estrutura física, tipo e volume de produtos processados, qualificação e quantificação da mão de obra empregada, constituição jurídica, registro sanitário, licenciamento ambiental, canais de comercialização, entre outras informações”, disse a coordenadora **Rachel Quandt Dias**.

A pesquisa foi feita por amostragem, entre janeiro e dezembro de 2018, em 75 municípios capixabas. Extensionistas dos Escritórios Locais de Desenvolvimento Rural (ELDR) do Incaper e técnicos das secretarias municipais de agricultura foram a campo e aplicaram 465 entrevistas. Os empreendimentos foram selecionados aleatoriamente, e os resultados foram apresentados conforme cada macrorregião do estado: Metropolitana, Central, Norte e Sul. Os entrevistados, na maioria homens entre 30 e 59 anos, foram os próprios produtores das agroindústrias, embora as mulheres ainda representem a maior parte das pessoas atuantes na atividade. “Isso indica uma maior participação masculina nas agroindústrias nos dias de hoje, posto que inicialmente era uma atividade exercida essencialmente pelas mulheres rurais”, acrescentou Rachel.

O documento identificou, ainda, o tempo de existência dos empreendimentos. A agroindústria mais antiga do Espírito Santo fica em Alfredo Chaves e, há 86 anos, produz cachaça, seguindo a tradição da família que conduz o empreendimento. Em média, as agroindústrias capixabas funcionam há pouco mais de 13 anos.

“As agroindústrias familiares representam um importante papel social e econômico no desenvolvimento do rural capixaba, especialmente quando associadas às atividades do agroturismo. Os resultados deste levantamento evidenciam a importância da atividade, desenvolvida principalmente pela agricultura familiar capixaba, e indicaram que ela se encontra em franca expansão”, disse **Mariana Barboza Vinha**, engenheira de alimentos do Incaper, uma das responsáveis pela pesquisa.

As informações obtidas revelaram necessidades e demandas dos empreendedores familiares rurais, capazes de direcionar políticas públicas e ações estratégicas interinstitucionais com intuito de apoiar e promover o desenvolvimento das agroindústrias familiares em todo Estado.

O levantamento apresenta a situação socioeconômica da atividade, abordando os recursos investidos na implantação, sua contribuição para a renda familiar, faturamento e receita bruta, além de aspectos relacionados à mão de obra. Quanto à estrutura, a área física ocupada pelo empreendimento, o local de fabricação dos produtos e as vias de acesso à agroindústria também foram tratados. Foi dada atenção também ao uso da água e à destinação dos resíduos da produção.

Também foram abordados aspectos do processo produtivo: quais são e quais as origens das principais matérias-primas processadas pelas agroindústrias e quais os tipos de produtos fabricados pelos empreendimentos.



**JOSÉ GERALDO FERREIRA DA SILVA**

• DOUTOR EM ENGENHARIA AGRÍCOLA, PESQUISADOR DO INSTITUTO CAPIXABA DE PESQUISA, ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL (INCAPER) E PROFESSOR DA FACULDADE VALE DO CRICARÉ (FVC), NO PROGRAMA DE MESTRADO EM CIÊNCIA, TECNOLOGIA E EDUCAÇÃO

SUSTENTABILIDADE E MEIO AMBIENTE

Muitas das vezes, quando falamos sobre meio ambiente, visualizamos imagens exuberantes das florestas, lagos, rios e dos seres que vivem dentro dela. Porém, esquecemos do ser humano interagindo e agindo neste meio, com todas as suas consequências. As nossas casas, as cidades e tudo que nelas há e é produzido, também fazem parte deste meio ambiente.

A partir do momento em que o ser humano se sentir inserido no meio ambiente, ficará mais fácil compreender os problemas advindos da ação antrópica sobre o ambiente em que vivemos. Hoje, nos sentimos felizes a partir do momento que conseguimos consumir cada vez mais. Assim estamos sendo moldados.

Somos induzidos a consumir cada vez mais, para que os produtores de bens consumíveis possam produzir cada vez mais. Por um lado, estamos extrapolando a capacidade do meio ambiente de depurar os nossos rejeitos descartados após consumo. Por outro lado, estamos superando a capacidade deste mesmo meio ambiente de disponibilizar a matéria prima para produção destes insumos, levando ao esgotamento destes.

A produção indiscriminada leva ao esgotamento e em muitas das vezes à contaminação dos recursos naturais. O incentivo ao consumo, nos leva a gerar cada vez mais resíduos o que chamamos de lixo.

Para a produção dos resíduos, é preciso investir em reciclagem e outras tecnologias que possam retirá-los do ambiente ou dispô-los de forma correta. Mas quanto ao esgotamento e à contaminação dos recursos naturais, torna-se ainda mais preocupante, pois ao retirar mais recursos do que o meio ambiente nos disponibiliza, é seguir rumo à insustentabilidade ambiental.

Assim, quando se fala em desenvolvimento sustentável, envolve-se uma série de fatores de extrema complexidade. Desenvolvimento sustentável é aquele que “satisfaz as necessidades da geração atual sem, contudo, afetar as necessidades das gerações futuras”. Desta forma, como será garantido o atendimento das gerações futuras se hoje estamos ultrapassando a capacidade de sustentação do meio ambiente? Se estamos retirando mais do que a natureza é capaz de nos fornecer?

Nos processos produtivos dos alimentos, os solos estão atingindo a exaustão pelo depauperamento dos nutrientes, pela erosão, entre outros fatores ocasionados pelo uso incorreto do solo. Em muitos casos, os solos estão sendo contaminados pelo uso indiscriminado de insumos necessários à produção agrícola.

Não se pode deixar de falar do uso da água na produção de alimentos. É notório que, para produzir alimentos, precisa-se de muita água. Mas tem-se observado, em muitos casos, o uso incorreto das práticas de irrigação, o que compromete a quantidade de água disponível para consumo. Isto, além de gerar conflito pelo uso deste importante insumo, pode produzir a contaminação do mesmo pelos resíduos dos agroquímicos que podem ser carregados para o lençol freático, e impactam de forma negativa a qualidade da água e, conseqüentemente, da produção agrícola.

No Espírito Santo, segundo um levantamento realizado pelo CEDAGRO, existem 393 mil hectares de áreas degradadas: isto equivale a 16,65% das áreas agrícolas capixabas. Ainda segundo o CEDAGRO, 238 mil hectares são de pastagens degradadas, e 118 mil hectares, estão em áreas de cafeicultura. Além deste fato, precisamos nos atentar para as águas poluídas e contaminadas, situação que vem sendo observada com muita frequência nos mananciais.

Muitas vezes, estes problemas de degradação do solo, poluição e contaminação das águas, ocorrem na agricultura por falta de conhecimento. Mas, em muitos casos, por falta da consciência e responsabilidade. Assim, para produzir alimentos precisamos investir em tecnologia capazes de maximizar a produtividade, sem contudo exaurir os recursos naturais, em especial o solo e a água.

É preciso pensar numa agricultura sustentável, na qual seja possível obter altas produtividades com qualidade, em um ambiente saudável e por um longo período de tempo.

Ser sustentável no campo é garantir boa produtividade, mas com produtos de qualidade, livres de contaminação, mantendo também o ambiente em que se produz saudável, ou seja mantendo o solo produtivo por longos períodos, aplicando as tecnologias disponíveis, com uso racional dos insumos, assim como também, proporcionando um uso racional da água, não permitindo desperdícios e nem sua contaminação com os insumos utilizados para a produção agrícola. 

**ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES
RURAIS DE PALMEIRAS,
EM MIMOSO DO SUL:**

A UNIÃO QUE SUPEROU DESAFIOS E TRANSFORMOU VIDAS

O sul capixaba é rico em experiências positivas no meio rural. E uma das histórias é a da Associação de Produtores Rurais de Palmeiras (Amop), em Mimoso do Sul. Uma experiência associativista que deu certo, pois mudou a realidade de mais de 200 pessoas, pertencentes a 40 famílias a partir da agricultura.

Tudo em Palmeiras tem a ver com suas raízes, histórias e tradições. As propriedades começaram a se formar pelos idos de 1910, mas os cultivos se desenvolveram a partir da década de 1950.

Os produtores têm, basicamente, a mesma estrutura e condição financeira. Os principais cultivos são banana e, principalmente, café conilon, produto mais importante da região. As propriedades são pequenas e variam em torno de três a cinco hectares.

O grupo estimulou a fruticultura, principalmente, de manga, goiaba e acerola. A ideia desde o início foi trabalhar como acontece com o café. A plantação é individualizada, por propriedade e a comercialização, feita via associação.

As propriedades têm administração independente e cultivos distintos e quando há interesse comum de toda

a comunidade, algumas tarefas são desempenhadas em mutirão.

A forte religiosidade da comunidade sempre uniu o grupo. Acostumados às reuniões da comunidade católica, os produtores já tinham por hábito participar das celebrações e estudos bíblicos em grupos.

Todas as decisões do núcleo são resolvidas em reuniões, sem exceção, seja sobre captação de recursos, projetos, aquisição de equipamento e até contratação de serviços. Atualmente, conta com os seguintes equipamentos: três secadores de café, despulpador, caminhão e máquina de pilar.

O INÍCIO DA ASSOCIAÇÃO

Quem vive em Palmeiras sabe como a história da comunidade foi importante para promover tamanha transformação. No passado, tudo era muito difícil. Muito trabalho, mas pouco dinheiro. “Trabalhávamos de forma desorganizada e não tínhamos produtividade”, relatou o ex-presidente José Cláudio Carvalho para a Safra ES.

As transformações em Palmeiras começaram em 1991, ano em que um madeireiro de fora da cidade comprou um lote de terra e começou a cortar árvores no alto do morro. O desma-



tamento, que colocava em risco as nascentes e os rios da comunidade, gerou uma reação. “Imediatamente nós nos unimos, fizemos um abaixo-assinado e tentamos envolver órgãos que pudessem nos ajudar. Em uma semana, nós conseguimos impedir a derrubada”, disse o agricultor e associado Juvanildo Machado.

Além de salvar as nascentes, a reação dos agricultores marcou uma mudança de atitude. Pela primeira vez, eles agiram em grupo. No início, a associação, fundada em 1992, enfrentou dificuldades. Como a experiência era nova, muitas pessoas desconfiavam desse tipo de trabalho. Aos poucos, com muitas conversas, acertos e erros, as reuniões foram ficando cheias e o resultado apareceu.

Na primeira mudança, os agricultores começaram a trabalhar nas lavouras em um esquema de mutirão. Trabalhando em grupo, os vizinhos não precisavam mais gastar com mão de obra na hora da colheita.

Motivados pelo novo ambiente de trabalho, os agricultores decidiram resolver a questão da baixa produtividade das lavouras de café, outro problema sério da comunidade. Para isso, entraram em contato com entidades de pesquisa e assistência técnica da região.

O primeiro socorro veio do Incaper. Os agricultores passaram a receber visitas regulares de agrônomos e técnicos. Foi uma fase de aprendizado. Naquele tempo, as lavouras eram antigas e pouco adensadas. As plantas tinham muita praga e davam pouco café. As melhorias causaram uma

disparada na produtividade das lavouras. Antes, os agricultores não colhiam mais do que dez sacas por hectare. Há oito anos, a colheita, na mesma área, chegou facilmente a mais de 70 sacas e, hoje, há quem colha até 120 sacas.

As primeiras conquistas ligadas à associação foram tão positivas que acabaram mudando o ânimo de toda a comunidade. Muitos jovens agricultores, que já tinham largado o estudo, resolveram voltar para a escola e se formar no ensino médio.

ASSOCIAÇÃO AJUDA A MELHORAR RENDA DE AGRICULTORES

Outra grande dificuldade dos agricultores de Palmeiras era vender bem a produção de café. Cada família comercializava as suas sacas por conta própria. Como o volume era pequeno, os atravessadores desvalorizavam o grão. A virada começou quando a associação entrou em contato com o Cetcaf, Centro Tecnológico do Café, uma organização não governamental que faz pesquisa e transferência de tecnologia.

O objetivo era montar uma unidade moderna de beneficiamento que permitisse tanto o trabalho em grupo quanto a melhoria da qualidade do café. De acordo com o atual presidente, Leandro Pogian, cerca de 70% dos associados são cooperados da Cooperativa dos Cafeicultores do Sul do Estado do Espírito Santo (Cafesul).

Com o projeto do Cetcaf e o apoio da Cafesul, a beneficiadora saiu do papel em 2006. Os equi-

pamentos foram todos doados pelo Ministério da Ciência e Tecnologia. Entre a aparelhagem está a máquina que faz a seleção dos grãos. O produto é lavado e passa por esteiras e peneiras. No final, é separado em três categorias.

A venda do café também passou a ser feita de maneira coletiva, o que garante preços melhores. Além do ganho extra pela qualidade, de uns anos pra cá, o café da comunidade passou a ser exportado para a Europa com um selo social, o que aumenta ainda mais o preço do produto.

O selo Fair Trade, que quer dizer Comércio Justo ou Comércio Solidário, foi conquistado em um projeto da Cafesul. Para manter a distinção, os agricultores têm que manter crianças na escola, seguir leis do trabalho e respeitar a natureza.

Ao longo dos anos, os agricultores da associação não investiram apenas em atividades produtivas como agricultura. A comunidade também se envolveu com outras mudanças de comportamento ligadas ao meio ambiente e à qualidade de vida.

O trabalho regular de coleta do lixo deixou as propriedades da comunidade mais limpas e arrumadas. Todo material recolhido é vendido para um centro de reciclagem transforma-se em fonte de renda. O dinheiro é aproveitado em projetos da associação ou em melhorias para a comunidade.

Outra mudança fundamental foi resolver o problema do esgoto doméstico. Até alguns anos, todo material que saía das casas dos agricultores era despejado no rio da comunidade. A solução veio com a construção de fossas sépticas nos 40 sítios de Palmeiras. O projeto foi pago pela Fundação Banco do Brasil, outra entidade pública atráda pela associação. Circulando por caixas enterradas, o esgoto é filtrado e passa por um tratamento. O líquido que sai no final é uma água meio amarelada que tem 95% de pureza.

Vale lembrar que com essa implantação, 220 famílias deixaram de poluir

os córregos do lençol freático, os seus próprios quintais e, além disso, ainda usam o efluente, ou seja, a água que é liberada no processo, como adubo orgânico.

Se antes a sala de informática, inaugurada em 2009, era uma necessidade, hoje a torre de internet facilitou a vida dos moradores, que utilizam a rede pelo celular.

As melhorias na educação, no meio ambiente e nas atividades produtivas deram ao pessoal de Palmeiras uma vida com mais dignidade e conforto. Nos últimos oito anos, quase todas as casas foram reformadas, ampliadas ou até reconstruídas do zero. As famílias, que no passado eram pobres, contam com móveis, eletrodomésticos e equipamentos modernos. Já tem até agricultor com piscina do lado da roça.

Somando café, banana e outras fontes de renda, cada família da comunidade consegue atualmente uma renda média líquida de cerca de R\$ 3 mil por mês, descontados os custos de produção. Além da força de vontade, um dos segredos desse trabalho é que os agricultores souberam aproveitar oportunidades e projetos que estavam disponíveis na região. 🌱

AS PRIMEIRAS CONQUISTAS LIGADAS À ASSOCIAÇÃO FORAM TÃO POSITIVAS QUE ACABARAM MUDANDO O ÂNIMO DE TODA A COMUNIDADE. MUITOS JOVENS AGRICULTORES, QUE JÁ TINHAM LARGADO O ESTUDO, RESOLVERAM VOLTAR PARA A ESCOLA E SE FORMAR NO ENSINO MÉDIO.

LEANDRO POGIAN
PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES RURAIS DE PALMEIRAS (AMOP)



COOPERATIVAS AGRO SÃO MAIORIA NO ES E AS QUE MAIS FATURAM

As cooperativas agropecuárias correspondem a 45% do total de 129 entidades registradas no sistema OCB/ES. Os dados indicam ainda que as entidades que representam o agro obtiveram o maior faturamento em 2018. Juntas, as 28 cooperativas do segmento movimentaram R\$ 1.614.089.117,35.

Os dados constam no Sistema Nacional de Autogestão das Cooperativas (Sinac 2019) e no Programa de Desenvolvimento Econômico-Financeiro (GDA 2019) e não revelam as informações segregadas por cooperativas por questão de confidencialidade dos dados.

No ano passado, o cooperativismo agropecuário saiu na frente dos ramos de crédito, educacional, saúde, trabalho e transporte em faturamento. Vale ressaltar que, no ranking das 200 maiores e melhores empresas do Espírito Santo figuram 15 cooperativas, sendo três do ramo agropecuário.

O presidente da OCB/ES, Pedro Scarpi Melhorim, comenta o resultado. “Esse resultado é muito importante e mostra a competência das nossas cooperativas do ramo agropecuário para a economia capixaba. Isso demonstra claramente que temos competência e eficiência para unir pequenos produtores, por meio de uma ferramenta societária comum, que são as cooperativas, e que são capazes de gerar grandes resultados econômicos e sociais, consolidando esse modelo como o mais eficiente e pujante do mundo”, avalia.

As cooperativas agro também se destacam no quesito empregabilidade. Dos 7.968 colaboradores, 1.807 atuam nas 28 entidades do ramo. O

setor fica atrás somente das cooperativas de saúde, que empregam 4.187 pessoas no Estado.

Outros números relativos ao cooperativismo agro mostram a força do setor. A maior cooperativa comercializadora de café conilon (robusta) do mundo é do Espírito Santo, a Cooabriel (Cooperativa Agrária de Cafeicultores de São Gabriel).

Além disso, 15% do café capixaba é armazenado e comercializado via cooperativas. “Isto representa a força e a grandeza de nosso trabalho. É possível gerar trabalho e renda, além de mudar o rumo econômico de nossas cidades e a vida do homem do campo”, destaca Melhorim.

O presidente ainda ressalta a “grandeza” da Cooabriel, a quem chama de “gigante do norte”, e outras cooperativas ligadas à cafeicultura. “Temos cooperativas com certificações, que investem em qualidade, em segurança no campo, em ações de gênero que fazem dos cafés produzidos pelos seus sócios os melhores do Brasil e do mundo”.

AGRICULTURA FAMILIAR

Outro dado relevante do cooperativismo agro capixaba é que dos 32.519 associados às cooperativas agro, 83% são agricultores familiares. Para Pedro Melhorim, este dado mostra que o cooperativismo capixaba é um quadro importante para o desenvolvimento e distribuição dos produtos dos nossos pequenos agricultores.

“A grande importância para economia capixaba é que somos geradores e distribuidores de riquezas.



EM 2018, O COOPERATIVISMO AGROPECUÁRIO SAIU NA FRENTE DOS RAMOS DE CRÉDITO, EDUCACIONAL, SAÚDE, TRABALHO E TRANSPORTE EM FATURAMENTO. VALE RESSALTAR QUE, NO RANKING DAS 200 MAIORES E MELHORES EMPRESAS DO ESPÍRITO SANTO FIGURAM 15 COOPERATIVAS, SENDO TRÊS DO RAMO AGROPECUÁRIO.

Temos grande capilaridade e pulverizamos esse montante de recursos com os pequenos produtores que mantêm seus investimentos em suas regiões, fazendo com que o capital gere ainda mais riquezas para os municípios e para o nosso Estado”, afirma o presidente da OCB/ES.

Ainda segundo Melhorim, a forma de atuação dos agricultores familiares e do cooperativismo é o que os diferencia das grandes empresas e das multinacionais que atuam no setor produtivo, “que são extremamente extrativistas e retiram de nossas terras nossos valores de maneira concentrada, ou seja, em benefício de poucos, enviando para grandes centros e até mesmo para fora do Brasil o capital originário no Espírito Santo”.

LEITE

Outro destaque do cooperativismo capixaba vem do ramo de laticínios: 46% do leite e derivados industrializados e comercializados do Espírito

Santo, devidamente fiscalizados, são provenientes das cooperativas de laticínios capixabas.

“As cooperativas são mais que um modelo de negócios, não são apenas laticínios. Esta filosofia de vida torna o setor mais justo e equilibrado, proporcionando melhores oportunidades aos seus cooperados, quando se trata de cooperativas que atuam com a produção leiteira”, enfatiza.

Também no caso dos laticínios, a grande maioria dos cooperados são agricultores familiares, com produções em sua maioria pequenas e médias. Para Pedro Scarpi Melhorim, o impacto causado pela boa representatividade das cooperativas neste cenário econômico, com captação e comercialização de leite e derivados, garante desenvolvimento de forma sustentável a inúmeras famílias.

“Individualmente, elas enfrentariam dificuldades diversas. Em conjunto por meio de força coletiva, fortalecem as cooperativas para que cumpram seu papel na união de pessoas em torno de objetivos comuns”. 🌱



GUIA DE CAFETERIAS

ESPÍRITO SANTO



AFONSO CLÁUDIO

→ Café Pontões

Endereço: Rua Azulina de Sousa Manso, 78 – Centro. Horário: Segunda a Sexta, das 8:00 às 18 horas
Telefone: (27) 3735-1305

→ Junto e Misturado

Endereço: ES-264, 750 – Campo Vinte. Horário: Segunda a Domingo, das 18:00 às 23 horas
Telefone: (27) 99907-7291

ALEGRE

→ Café Bar Canto Caparaó

Endereço: Rua Padre Anchieta

ANCHIETA

→ Aryabe Café & Bistrô

Endereço: Rua Padre João Arriagui, 92, Centro. Horário: Terça-feira a Domingo, das 14:00 às 21 horas
Telefone: (28) 99915-8523

→ Cafeteria Café + Arte

Endereço: Av. Beira Mar – Iriri
Telefone: (28) 99952-7211

ARACRUZ

→ Confeitaria Zuccolotto

Endereço: Rua Tibúrcio Alves da Costa, 67 – Vila Rica. Horário: Segunda a Sábado, das 13:00 às 22 horas
Telefone: (27) 99810-3730

→ Skap Café

Endereço: Shopping Oriundi – Centro. Horário: Segunda a Domingo, das 11:00 às 22 horas

BARRA DE SÃO FRANCISCO

→ Cafeteria e Restaurante Moreira

Endereço: Rua Elizeu Divino, 170-270 – Centro. Horário: Segunda a Sábado, das 07:30 às 19 horas

BOM JESUS DO NORTE

→ Roth Café

Endereço: Rua Major Bley, 67 – Centro
Telefone: (28) 3562-2462

BREJETUBA

→ Mandalas Café

Endereço: Rua Eurides Cabral. Horário: Segunda a Domingo, das 19:00 às 23 horas
Telefone: (27) 99809-7979

CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM

→ Café Na Tuia

Endereço: Rua Agostinho Segundo Tirelo, 37 – Aeroporto. Horário: Segunda a Sábado, das 07:30 às 18 horas
Telefone: (28) 99966-8802

→ Cheirin Bão Cachoeiro

Endereço: Av. Governador, Av. Cristiano Dias Lopes, 108 – Gilberto Machado. Horário: Segunda a Sábado, das 9 às 19 horas

→ Mourad's

Endereço: Praça Jerônimo Monteiro, 13 – Centro. Horário: Segunda a Sábado, das 8 às 18 horas
Telefone: (28) 3522-9823

CARIACICA

→ Café Terapia

Endereço: Av. Expedito Garcia, 11 – Campo Grande. Horário: Segunda a Sábado, das 8 às 18 horas
Telefone: (27) 3039-6191

→ Suella Coffee & Cake

Endereço: Av. Expedito Garcia – Campo Grande
Telefone: (27) 99884-3122

CASTELO

→ Margarida Café e Confeitaria

Endereço: Rua Convívio Sebastião Moraes, 34 – Centro. Horário: Segunda a Sábado, das 7 às 19 horas
Telefone: (28) 3542-2699

COLATINA

→ Café Malagueta

Endereço: ES-080, Shopping Moda Brasil. Horário: Segunda a Sexta, das 7 às 17 horas
Telefone: (27) 3044-0348

→ Bar Ladym – Café & Beer

Endereço: Rua Francisco Teixeira Tardin, 5. Horário: Segunda a Sexta, das 06:30 às 22 horas

CONCEIÇÃO DA BARRA

→ Café com Arte

Endereço: Av. Gov. Jones dos Santos Neves, 207-171

→ Cafeteria Mariana

Endereço: Av. Gov. Jones dos Santos Neves, 51. Horário: Segunda a Domingo, das 8 às 19 horas
Telefone: (27) 99939-5839

DIVINO DE SÃO LOURENÇO

→ Cafeteria Destino

Endereço: Patrimônio da Penha
Telefone: (28) 99901-2516

DOMINGOS MARTINS

→ Café Koehler

Endereço: RUA João Batista Wernersbach, s/n – Sl 2 – Centro. Horário: Terça a Domingo, das 08:30 às 21 horas
Telefone: (27) 99789-3632

→ Klein Sabores

Endereço: RUA João Batista Wernersbach – Centro. Horário: Segunda a Domingo, das 7 às 21 horas
Telefone: (27) 99898-2818

→ Saiter Café

Endereço: RUA João Batista Wernersbach, 90 – 01 – Centro. Horário: Segunda a Domingo, das 8 às 21 horas
Telefone: (27) 99999-8082

→ Cafeteria e Lanchonete Müller

Endereço: Centro
Telefone: (27) 3268-1012

→ Expresso 37 Café

Endereço: BR 262 – KM 37, Rod. Pres. Costa e Silva, s/n. Horário: Segunda a Domingo, das 7:30 às 20 horas
Telefone: (27) 3127-5553

→ Café com Prosa

Endereço: Av. 38. Horário: Segunda a Domingo, das 8 às 20 horas.
Telefone: (27) 3268-2751

→ Cafeteria Portal Pedra Azul

Endereço: Rota do Lagarto

→ Cafeteira Café & Cia

Endereço: RUA Canal, 206 – Pedra Azul. Horários: Segunda a Domingo, das 10 às 20 horas.
Telefone: (27) 99741-2781

→ Venda da Rota

Endereço: Rota do Lagarto
Telefone: (27) 3248-2264

→ Café Colonial Peterle

Endereço: BR-262, s/n – Zona Rural. Horário: Segunda a Quarta, das 19 às 21 horas, Quinta a Domingo, das 15 às 21 horas

→ Du Café

Endereço: BR-262 – Pedra Azul

→ Heimen Coffee

Endereço: Rota do Lagarto. Horário: Sexta-Feira, das 8 às 17 horas, Sábado, das 8 às 19 horas, Domingo, das 8 às 18 horas, Segunda-Feira, das 8 às 17 horas
Telefone: (27) 3248-0076

→ Bistrô Vista Pedra Azul

Endereço: Sítio Vítório Colodette, Rodovia Geraldo Sartório – São Paulo do Aracê. Horário: Terça a Quinta, das 11 às 16 horas, Sexta e Sábado, das 11 às 22 horas, Domingo, das 11 às 17 horas
Telefone: (27) 99920-7123

→ Casario Pordenoni

Endereço: Rodovia BR-262, Km 90, s/n – Pedra Azul. Horário: Terça a Domingo, das 10 às 21 horas
Telefone: (27) 99831-9517

→ Café 262

Endereço: Rod. Pres. Costa e Silva, 95. Horário: Segunda a Domingo, das 10 às 22 horas.
Telefone: (27) 3248-1131

→ Ronchi Café

Endereço: Pedra Azul, BR 262 KM 90. Horário: Sábado, Domingo e Feriado, das 9 às 18 horas
Telefone: (27) 99836-9307

→ Café da Fazenda

Endereço: Rota do Lagarto

→ Sítio Uliana

Endereço: Unnamed Rd. Horário: Segunda a Domingo, das 7:30 às 18 horas.
Telefone: (27) 98801-0312

→ Cafeteria Pavão Azul, Artes e Aromas

Endereço: Pedra Azul. Horário: Terça a Domingo, das 9 às 17 horas

→ Café Espresso Tre Fiori

Endereço: Rodovia Angelo Girardi – Rota do Lagarto – Km 03
Telefone: (27) 99895-6571

→ Marietta Delicatessen

Endereço: Rota do Lagarto, s/n – Zona Rural. Horário: Quarta a Domingo, das 9 às 19 horas
Telefone: (27) 3248-2370

DORES DO RIO PRETO

→ Cafeteria Vilas Boas

Endereço: Rua Profa. Zacarias Fagundes, 1-49. Horário: Quinta a Domingo, das 18 às 22 horas
Telefone: (28) 3559-1323

→ Pousada e Cafeteria Villa Januária

Telefone: (28) 99922-3027

→ Paz Amor e Cafeteria

Endereço: ES-495

→ Cafeteria Grão a Dois

Horário: Fins de semana, das 9 às 21 horas
Telefone: (28) 99934-3764

→ Cafeteria Onofre

Endereço: Forquilha do Rio – Pedra Menina
Telefone: 28 99943-8432
altlinalacerda2017@gmail.com

→ Flor de Café

Endereço: Estrada Parque – Pedra Menina
Telefone: (32) 98415-8928 (28) 99958-1772
flordcafepousada@gmail.com

→ A Cafeteria

Endereço: Sítio Santa Rita – na divisa com Espera Feliz
Telefone: 28 99986-3744
www.acafeteria.com.br

→ Casa do Lago

Endereço: Fazenda Casa do Lago, Forquilha do Rio – Pedra Menina
Telefone: 28 99910-6140 28 99910-6140
casadolago@docaparao.com.br

GUACUÍ

→ Varanda Café & Prosa

Endereço: Av. Espírito Santo, 220 – Centro
Horário: Segunda a Sábado, das 08:30 às 19 horas
Telefone: (28) 99924-2795



O barista **Carlos Diego Manhabe**, o “Kaká”, comanda o Varanda Café & Prosa, em Guaçuí, sul do Estado. Um cantinho aconchegante que oferece grãos especiais da região do Caparaó como principal produto, valorizando o trabalho do produtor e dando destaque para o café.

Além de comidas de ótima qualidade, a boa prosa com o barista é garantida. Kaká adora preparar e servir cafés especiais para os clientes e também explicar um pouco sobre o grão que está sendo servido.

→ **Bom Bistrô - Cafeteria & Choperia**
Endereço: Praça 25 de Dezembro, 27 – Centro.
Horário: Terça a Domingo, das 14 às 00 horas
Telefone: (28) 99914-0021

GUARAPARI

→ **Confraria do Sabor Cafeteria**
Endereço: Rua Manoel Severo Simões, 86 – Loja 09 – Centro.
Horário: Segunda a Sábado, das 13 às 19 horas
Telefone: (27) 99610-4118

→ **Bistrô e Pousada Orquídea Café**
Endereço: Alameda dos Flamboyants, 21 – Meaípe.
Horário: Segunda a Domingo, das 12 às 17 horas, e das 20 às 00 horas
Telefone: (27) 99272-2612

→ **Emporio Goiano Cafeteria**
Endereço: Condomínio do Edifício Varandas do Mar – 075, Av. Beira Mar, 1900 – 48 – Praia do Morro.
Horário: Segunda a Domingo, das 13 às 23 horas

→ **Cafeteria Chocolate & Cia**
Endereço: Rua do Siri – Praia do Morro
Telefone: (27) 3114-0806

→ **Viva Café**
Endereço: Ed. Center Park – RUA Jacinto de Almeida, Loja 09 – Centro.
Horário: Segunda a Sexta, das 8 às 18:30 horas, sábado, das 9 às 12 horas

→ **Café com Churros**
Endereço: Condomínio do Ed. Dom Luiz Felipe – Rua Henrique Coutinho, n. 16 – Ed. Loja 01 – Centro

→ **Lanchonete+Café**
Endereço: Av. Donatário Francisco de Jesus, 71-147 – Meaípe

IBATIBA

→ **Cafeteria Expresso do Mato**
Endereço: Av. Mario Andreaza, 172 – Centro.
Horário: Terça a Domingo, das 14 às 20 horas
Telefone: (28) 99882-3394

→ **Café Teeiro**
Vista Alegre, BR-262
Horário: 07:00 às 17:30
Telefone: (28) 3548-3037

IBITIRAMA

→ **Café Carvalho**
Endereço: Córrego Santo Antônio
Fecha às 17:00
Telefone: (28) 99915-4059

ICONHA

→ **Deliciê Confeitaria & Cafeteria**
Endereço: Morro do Paraíso
Telefone: (28) 3537-2918

IRUPI

→ **Jane's Coffee**
Endereço: Rua Joaquim Cecilio Fernandes.
Horário: Segunda a Sábado, das 7 às 19 horas
Telefone: (28) 99927-7031

ITAPEMIRIM

→ **Bom Bistrô Cafeteria**
Endereço: Av. Marataizes, 250 – Joacima.
Horário: Segunda a Domingo, das 14 às 23 horas
Telefone: (28) 99902-9363

JUNA

→ **Adega & Gourmet 3 Taninos**
Endereço: Rua Desembargador do Amaral, 145 – Centro.
Telefone: (28) 3545-1671

→ **Café Serra Valentim**
Endereço: Barro Branco – Zona Rural, De segunda a sábado por agendamento
Domingo das 14 às 18 horas
Telefone: (28) 99939-0661

JAGUARÉ

→ **Cafeteria Terra do Café**
Endereço: Av. Nove de Agosto, 2238.
Horário: Segunda a Sábado, das 7 às 20 horas

→ **Café com Flores**
Endereço: Av. Nove de Agosto, 1532.
Horário: Segunda a Domingo, das 13 às 19 horas
Telefone: (27) 99715-6811



Filho de produtores de café de Ibatiba, **Marcelo Moreno** resolveu fazer um curso quatro anos atrás para aprofundar conhecimentos na área. O que era para ser hobby acabou virando profissão.

Trabalhou durante três anos nas principais cafeterias da Grande Vitória e, em 2018, participou do Campeonato Brasileiro de Aeropress, que é um método de café filtrado, com a conquista do segundo lugar na competição.

“Isto trouxe um pouco mais projeção para o meu nome, mudou minha carreira e o rumo do meu trabalho”, conta Moreno, prestes a abrir uma cafeteria em Ibatiba.

Além disso, o barista presta consultoria, ministra cursos e workshops e atua na empresa de turismo “Coffeea Trips”, que oferta experiências em café para leigos e profissionais tanto no meio urbano quanto rural. “A pessoa pode comprar conosco um roteiro pronto para conhecer todas as regiões cafeleiras do Brasil e do mundo”.

LARANJA DA TERRA

→ **Trinity Café**
Endereço: Rua Carlos Stabenow, SN | Centro

LINHARES

→ **Tulha Café e Bistrô**
Endereço: Av. Gov. Carlos Lindemberg, 1144 – Loja 05 – Centro.
Horário: Segunda a Sexta, das 8 às 20 horas
Telefone: (27) 3153-0668

→ **Lanchonete e Cafeteria Posto Conceição**
Endereço: 2801, Av. Prefeito Samuel Batista Cruz – Conceição.
Horário: Segunda a Domingo, das 06:30 às 20 horas
Telefone: (27) 3264-8500

→ **Caffè Zapra**
Endereço: Av. Nogueira da Gama, 1351 – Centro.
Horário de funcionamento: segunda à sexta, das 14h às 19h
Telefone: (27) 98810-2997

→ **Sorelle Caffè**
Endereço: Av. Pres. Getúlio Vargas, 1208 – Centro.
Horário: Segunda a Quinta, das 8 às 19 horas
Telefone: (27) 3151-3993

→ **Expresso onze8dois Cafeteria**
Endereço: Av. João Felipe Calmom, 1182 – Centro.
Horário: Segunda a Sexta, das 10 às 19 horas
Telefone: (27) 99984-4570

MARATAÍZES

→ **Dolce Café Marataizes**
Endereço: Av. Rubens Rangel, 1525 – Cidade Nova.
Horário: Segunda a Sábado, das 8 às 18 horas
Telefone: (11) 99996-9755

→ **Raizes café & bistrô**
Endereço: Av. Rubens Rangel, 22 – Cidade Nova.
Horário: Segunda a Domingo, das 11 às 22 horas

MARECHAL FLORIANO

→ **Doce Dom Espaço Gourmet**
Endereço: Av. Pres. Kennedy, 60 – Centro.
Horário: Segunda a Sábado, das 11 às 21 horas
Telefone: (27) 99700-0055

MARILÂNDIA

→ **NOVA Cafeteria e Lanchonete**
Endereço: Rua São Tarcísio, 55 – Centro
Horário: Segunda a Sexta, das 7 às 18 horas, Sábado, das 7 às 12 horas

MIMOSO DO SUL

→ **Cafeteria Bom Café**
Endereço: Rua Pres. Vargas – Centro.
Horário: Segunda a Domingo, das 7 às 19 horas
Telefone: (28) 99995-7720

NOVA VENÉCIA

→ **Café com leite**
Endereço: Rua James Santos Neves, 29 – Centro.
Horário: Segunda a Sexta, das 8 às 18 horas, Sábado, das 8 às 12 horas

PINHEIROS

→ **Cafeteria Dona Carmen**
Endereço: Av. Agenor Luis Heringer, 407 – Centro.
Horário: Segunda a Sábado, das 6 às 19:30; Domingo, das 6 às 10 horas
Telefone: (27) 3765-2676

PIÚMA

→ **Divino Sabor Cafeteria e Bistrô**
Endereço: Rua João Fernandes Lima, 408 – Lot. Jardim Mailly.
Horário: Terça a Domingo, das 14 às 20 horas
Telefone: (28) 99991-8065

→ **PADOCA**
Endereço: Rodovia Carlos Lindemberg, 447 – Niterói.
Horário: Segunda a Domingo, das 9 às 19 horas
Telefone: (28) 99901-0333

→ **Arrastão Espaço Café**
Endereço: Av. Isaías Scherrer, 35 – Centro
Horário: Segunda a Sábado, das 08:30 às 20 horas
Telefone: (28) 98100-2230

→ **Café.com**
Endereço: Rua Itapemirim, 440 – Centro.
Horário: Terça a Domingo, das 11 às 21 horas

SANTA TERESA

→ **Café Zanoni**
Endereço: Rua do Lazer, 75 – Centro.
Horário: Quarta-Feira, das 14 às 19 horas, Quinta-Feira, das 14 às 20 horas, Sexta e Sábado, das 12 às 23 horas, Domingo, das 12 às 17 horas
Telefone: (27) 99837-3558

→ **Caffè di Italy**
Endereço: Av. José Ruschi, 194 – Eco
Telefone: (27) 99866-6650

SÃO MATEUS

→ **Bombom Café**
Endereço: Av. José Tozzi – Centro
Horário: Segunda a Sexta, das 9 às 19 horas, Sábado, das 9 às 13 horas

→ **Café Duarte**
Endereço: Av. João XXIII, 734 – Boa Vista
Horário: Segunda a Sexta, das 7 às 17 horas
Telefone: (27) 3763-2382

→ **Espaço Damiani**
Endereço: Rodovia Othovarino Duarte Santos, 567 – Forno Velho.
Horário: Segunda a Domingo, das 06:45 às 23 horas
Telefone: (27) 3312-9733

SERRA

→ **The New York Café**
Endereço: Rua Marataizes, 250 – Loja 9 – Valparaíso.
Horário: Segunda a Domingo, das 7 às 22 horas
Telefone: (27) 3065-5544

→ **CAFÉ DONA LICA**
Endereço: dentro do Material de Construção C&C – RUA Pedro Zangrande, 232 – Lote B – Jardim Limoeiro.
Horário: Segunda a Sábado, das 9 às 18:30 horas
Telefone: (27) 3328-2863

→ **Caramello Cafeteria**
Endereço: Rua Castro Alves, 82 – Loja 19 – Parque Res. Laranjeiras.
Horário: Segunda a Sexta, das 9 às 19 horas
Telefone: (27) 99975-7299



→ **Mc Café**

Endereço: Av. João Palácio, 300
- Av. João Palácio - Eurico Salles
Telefone: (27) 3211-0444

→ **Oriental Cafeteria**

Endereço: Laranjeiras Shopping
- Av. Primeira Avenida, 231 - 1 andar
- Parque Res. Laranjeiras
Telefone: (27) 99995-3390

→ **Cafeteria Espuma de Leite**

Endereço: Av. Eudes Scherrer
de Souza - Parque Res. Laranjeiras.
Horário: Segunda a Sexta, das 7 às 19 horas,
Sábado, das 9 às 13 horas
Telefone: (27) 99896-1332

→ **Bookafé**

Endereço: Rua Guilherme de Almeida,
67 - Parque Residencial Laranjeiras
Telefone: (27) 3318-0361

→ **Cafeteria Requite do Café**

Endereço: Av. Eudes Scherrer de Souza,
2162 - Colina de Laranjeiras.
Horário: Segunda a Sábado,
das 10 às 22 horas.
Telefone: (86) 3122-6000

_VENDA NOVA DO IMIGRANTE

→ **Café da Roça Altoé da Montanha**

Endereço: Avenida Prefeito Nicolau
Falchetto, S/n - Bananeiras.
Horário: Segunda a Sexta, das 8 às 19 horas;
Fins de Semana, das 9 às 21 horas
Telefone: (28) 99915-9922

→ **Coletivo CAFÉ**

Endereço: Rodovia dos Produtores
- Alto Caxixe. Horário: Segunda a Sexta,
das 10 às 18 horas
Telefone: (21) 99797-3457

_VILA VELHA

→ **Caffè Lorenzon**

Endereço: Av. Hugo Musso, 1243
- Praia da Costa.
Horário: Segunda a Domingo,
das 7 às 21:30 horas
Telefone: (27) 3535-3602

→ **Coffeetown Vila Velha**

Endereço: Loja 6 45, RUA Maranhão
- Praia da Costa.
Horário: Terça a Domingo,
das 14 às 20:30 horas
Telefone: (27) 3535-0012

→ **Colher de Pau Cafeteria&Bistrô**

Endereço: 245-351, RUA Ibitirama
- Praia de Itaparica.
Horário: Terça a Domingo, das 14 às 21 horas
Telefone: (27) 98189-0666

→ **California Coffee**

Endereço: Shopping, Av. Luciano das Neves,
2418 - Ij 2044 - Centro.
Horário: Segunda a Domingo,
das 10 às 22 horas
Telefone: (27) 3340-6934

→ **Pancakes on the Beach**

Endereço: Rua Inácio Higino, 200 - 03
- Praia da Costa.
Horário: Terça a Sexta-Feira, das 16 às 22
horas, Sábado e Domingo, das 8 às 23 horas
Telefone: (27) 3061-2020

→ **Café Poesia**

Endereço: Rua Castelo Branco, 1984
- Centro de Vila Velha
Telefone: (27) 3229-2969

→ **Caffeina Cafeteria**

Endereço: Rua Porto Alegre, 302 - Itapuã.
Horário: Segunda a Sábado, das 8 às 18 horas
Telefone: (27) 99654-8099

→ **MR. Black Café**

Endereço: Av. Luciano das Neves, 2418
- Divino Espírito Santo.
Horário: Segunda a Domingo,
das 10 às 22 horas
Telefone: (27) 3533-2199

→ **Café da Vila**

Endereço: Rua Moema, 158-212
- Divino Espírito Santo.
Horário: Segunda a Domingo,
das 7 às 21:50 horas
Telefone: (27) 2127-8769

→ **Café com Cravo**

Endereço: Rua Cravo, 49 - Jardim Colorado.
Horário: Quarta a Domingo, das 15 às 21 horas
Telefone: (27) 99951-6728

→ **Cafeteria Will Café**

Endereço: Bis Shopping Loja 03,
RUA Inácio Higino, 371 - Praia da Costa
Horário: Segunda a Sábado, das 11:30 às
19:30 horas

→ **Havanna**

Endereço: Rua Inácio Higino, 65
- Praia da Costa.
Horário: Segunda a Domingo,
das 10 às 22 horas
Telefone: (27) 3320-6145

→ **Cafeteria e Sorveteria 40 Sabores**

Endereço: de Loja 04, Av. Rua
Jair de Andrade, 125.
Horário: Terça Feira a Sábado,
das 12 às 22 horas
Telefone: (27) 3077-0118

→ **Surf Café**

Endereço: Rua Expedicionário
Aquino Araújo, 53 - Centro de Vila Velha.
Horário: Segunda a Sexta,
das 7 às 18:30 horas
Telefone: (27) 3063-0941

→ **Cafecito Corbalan**

Endereço: Shopping, Av. Luciano das Neves,
2418 - Centro de Vila Velha.
Horário: Segunda a Domingo,
das 10 às 22 horas
Telefone: (27) 99666-2255

→ **Cafeteria Dona de Casa**

Endereço: Rodovia do Sol, 5000 - Itaparica.
Horário: Segunda a Domingo,
das 10 às 22 horas
Telefone: (27) 3072-8388

→ **Café Tu Grano**

- **Shopping Praia da Costa**

Endereço: Avenida Doutor Olivio Lira,
353 Shopping - Praia da Costa.
Horário: Segunda a Domingo,
das 10 às 21 horas
Telefone: (27) 3320-6209

→ **Café do Museu**

Endereço: Av. Leopoldina, s/n - Argolas.
Horário: Segunda a Domingo,
das 10 às 18 horas
Telefone: (27) 3326-8190

→ **Tonti Gourmet Cafe Bistrô**

Endereço: Rua Henrique Moscoso,
1383 - Centro de Vila Velha.
Horário: Segunda a Sexta, das 9 às 18 horas
Telefone: (27) 99984-0147

_VITÓRIA

→ **Café Bamboo**

Endereço: Rua Afonso Cláudio, 254
- Praia do Canto.
Horário: Segunda a Sábado,
das 10 às 21 horas
Telefone: (27) 3315-9204

→ **Cousa Café**

Rua Gama Rosa, 236. Centro Histórico
Segunda a sexta, das 12h às 19h. Sábado das
16h às 20h
(27) 99956-0277

→ **Café Terra Nova**

Endereço: Rua Elias Tomasi Sobrinho,
230 - Santa Lúcia.
Horário: Segunda a Sexta, das 11 às 18:30 horas
Telefone: (27) 3324-6426

→ **Kaffa Cafeteria**

Endereço: Rua Darcy Grijó, 50 - 03/04
- Jardim da Penha.
Horário: Segunda a Sexta, das 9 às 20 horas
Telefone: (27) 3097-2601

→ **Carnielli Cafeteria e Delicatessen**

Endereço: Rua Licínio dos Santos Conte,
51 - Enseada do Suá.
Horário: Segunda a Sábado, das 8 às 20 horas
Telefone: (27) 3014-1533

→ **364 Café Bar**

Endereço: Rua Chapot Presvot,
364 - Praia do Canto.
Horário: Segunda a Domingo, das 9 às 21 horas
Telefone: (27) 98169-2130

→ **Zayin Café**

Endereço: Rua Graciano Neves,
156 - Loja 2 - Centro.
Horário: Segunda a Sexta, das 9:30 às 18:30
Telefone: (27) 3102-9818

→ **Café Teu Grano**

Endereço: Rua Joaquim Lirio, 455
- Loja 1 - Praia do Canto.
Horário: Segunda a Sexta, das 9 às 20 horas
Telefone: (27) 3029-0406

→ **Prosa Café**

Endereço: Rua Dido Fontes, 520
- Jardim da Penha.
Horário: Segunda a Sábado, das 9 às 19 horas
Telefone: (27) 2142-4252

→ **Café 495**

Endereço: Rua Joaquim Lirio - Praia do Canto.
Horário: Segunda a domingo, das 9 às 21 horas
Telefone: (27) 99294-3622

→ **Delta Q**

Endereço: Av. Américo Buaiz, 200
- Enseada do Suá.
Horário: Segunda a domingo, das 10 às 22 horas
Telefone: (27) 3325-2413

→ **Caliente Cafeteria**

Endereço: Av. Mal. Mascarenhas de Moraes,
1905 - Loja 01 - Bento Ferreira
Horário: Segunda a sábado, das 8 às 19:30
Telefone: (27) 3314-2837

→ **Crema Brasile Gelateria e Cafeteria**

Endereço: Av. Ranulfo Barbosa dos Santos,
1065 - loja 5 - Jardim Camburi.
Horário: Quarta a Sábado, das 14 às 21 horas
Telefone: (27) 3099-5780

→ **Dicafé Cafeteria - Restaurante - Saladeria**

Endereço: Rua José Alexandre Buaiz,
190 - Enseada do Suá.
Horário: Segunda a Sexta, das 7:30 às 18:30
Telefone: (27) 2142-8292

→ **Plaza Café**

Endereço: Edifício New York Plaza, RUA Cons-
tante Sodré, 750 - Lojas 08/09 - Santa Lúcia.
Horário: Segunda a Sexta, das 7 às 19 horas
Telefone: (27) 3227-0741

→ **Café com Tudo**

Endereço: Av. Cezar Hilal, 905
- Loja 02 - Bento Ferreira.
Horário: Segunda a Sábado, das 06:30 às 20 horas
Telefone: (27) 3227-9192

→ **Cafezinho**

Endereço: Edifício Enseada Tower,
Av. João Batista Parra, 673 - Loja 02.
Horário: Segunda a Sexta, das 8 às 16 horas
Telefone: (27) 3042-7076

→ **Jalan Jalan**

Endereço: Avenida Rio Branco,
1083. Praia do Canto
Terça a sábado das 13h às 20h
Horário: (27) 99982-9139



ES VAI INAUGURAR A PRIMEIRA CAFETERIA DE CAFÉ CONILON DO MUNDO

Será inaugurada na sede da Coaabriel, em São Gabriel da Palha, no início de 2020, a primeira cafeteria de café conilon do mundo. O anúncio foi feito pelo presidente da cooperativa, Luiz Carlos Bastianello.

O objetivo é tornar a cafeteria um espaço para experiência de bebidas e receitas à base de café conilon, além de proporcionar um ambiente de convivência de produtores, visitantes, baristas e outros profissionais do setor. ☘



FELIZ LEMBRANÇA:

JOVENS TRANSFORMAM A VIDA DE COMUNIDADE RURAL EM ALEGRE

PAULO JUNIOR (DE VERMELHO), ATUAL PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES E MORADORES DE FELIZ LEMBRANÇA, AO LADO DE JOÃO ABREU, UM DOS PRIMEIROS PRESIDENTES DA ASSOCIAÇÃO.

Foi depois que o grupo de jovens da igreja resolveu recolher o lixo das propriedades rurais e reativar a associação de produtores que a comunidade de Feliz Lembrança, na zona rural de Alegre, virou exemplo de sucesso. Com 57 famílias distribuídas em 26 alqueires de terra, a comunidade é uma ilha de agricultura familiar com produção diversificada, cercada pela pastagem de uma propriedade criadora de gado.

Com atitude e perseverança, os jovens conseguiram evitar o êxodo rural e promover ações voltadas para

a conservação do meio ambiente, a movimentação da economia e a melhoria da qualidade de vida das famílias que vivem em Feliz Lembrança. Tudo com o apoio do Incaper e parceiros.

“A nossa comunhão com o Incaper é forte. A extensão atinge todo o processo de organização e mudou até a nossa fala. A gente não usa ‘eu’. A gente fala ‘nós’. Tudo o que conquistamos é fruto de um esforço coletivo”, disse Fabio de Souza Silva, um dos jovens envolvidos no grupo que ganhou status de porta-voz tamanha é sua de-

servoltura em apresentar as ações desenvolvidas na comunidade.

Além da organização dos jovens, o trabalho integrado de pesquisa, assistência técnica e extensão rural prestado pelo Incaper contribuiu na diversificação das culturas, nas ações de preservação do meio ambiente, no acesso a políticas públicas e a novas tecnologias. “Nós queríamos plantar abacaxi, porque a região é propícia para o cultivo. O extensionista falou que o Incaper tinha desenvolvido um abacaxi sem espinho, resistente à fusariose, e nos levou para a Fazenda de Pacotuba para conseguirmos as mudas”, disse o agricultor.

Hoje mais velho, Fábio Silva era um dos integrantes do grupo de jovens da igreja pioneiro nas ações em prol do desenvolvimento sustentável da comunidade. Atualmente, os jovens representam 70% dos moradores locais. E a maioria faz parte da Associação de Produtores e Moradores de Feliz Lembrança, cujas atividades estavam paralisadas desde a década de 1990, mas foram retomadas pelo grupo. Atualmente, a Associação possui 40 membros, todos trabalhando dentro dos princípios da agroecologia e da sustentabilidade.

Paulo Junior ingressou no grupo aos 18 anos e hoje, aos 22, preside a Associação. “Quando eles começaram, eu era bem novinho. Hoje sou presidente da Associação. A gente sente as consequências do trabalho deles. Hoje temos uma grande responsabilidade, mas seguimos firmes para dar exemplo para outros jovens rurais”, diz. “Para nós, é um orgulho que nossas ações sirvam de exemplo para outras comunidades. Nosso diferencial é justamente esse: o protagonismo da juventude na vida da sociedade”, acrescentou Fábio.

O empreendedorismo é característica marcante dos jovens de Feliz Lembrança. Com a ajuda da esposa e da irmã, Fábio administra a Frumel, uma agroindústria que produz sucos naturais. A matéria prima é plantada, colhida e processada dentro do pequeno território da comunidade. Atualmente, são quatro agroindústrias em Feliz Lembrança, que oferecem produtos diferenciados da agricultura familiar ao mercado local. “Onde tem uma política pública, a gente entra”, disse Fábio.

O impacto econômico da atuação dos jovens é significativo. O próprio grupo fez um censo comunitário e constatou que, em dez meses, a juventude rural de Feliz Lembrança movimentou recursos na ordem de R\$ 1,5 milhão na comercialização de produtos. “A comunidade sabe pro-

duzir, sabe beneficiar. Eles fazem isso muito bem. São unidades familiares independentes, mas que mantêm a unidade e a identidade, e levam sempre o nome da Associação”, disse Aline Chaves Pereira, extensionista do Incaper de Alegre que assiste a comunidade.

AS AÇÕES DESENVOLVIDAS PELOS JOVENS DE FELIZ LEMBRANÇA

A história de protagonismo da juventude rural de Feliz Lembrança é contada com emoção e alegria pelos próprios personagens. O grupo de jovens da comunidade tinha nas reuniões da igreja um dos poucos momentos de lazer. Até que um dia eles decidiram ir a campo para tentar resolver alguns dos problemas enfrentados pelos moradores.

“Conseguimos juntar 22 jovens rezando. Mas só rezar não resolve, tinha que colocar a mão na massa”, brincou Fábio de Souza Silva, um dos jovens envolvidos no grupo. “Nós discutimos e vimos que a palavra ‘oração’ significava ‘hora da ação’. Nós conseguimos trazer a comunidade para dentro da igreja, mas tinha que levar a igreja até a comunidade”, acrescentou.

Mas a saga dos jovens estava apenas começando. Logo de saída, eles enfrentaram o primeiro obstáculo: a resistência dos vizinhos e familiares. “O povo achava que era conversa de adolescente. As pessoas não acreditavam que iríamos adiante”, lembrou Fábio Silva.

Mas eles teimaram: queriam cuidar do meio ambiente. Foi quando num sábado bem cedo, se encontraram na pequena igreja e seguiram adentrando as propriedades rurais pra recolher o lixo que estava espalhado pela comunidade. “A gente morava num lixão e não sabia. Era lata de óleo no meio do cafezal, garrafa de refrigerante... Ficamos o dia inteiro. Juntamos tudo em três pontos. Tiramos 14 caminhões de lixo da comunidade”, lembrou Fábio. Desde aquele dia, a coleta é feita regularmente em Feliz Lembrança.

A iniciativa ajudou na conscientização dos moradores e aumentou a credibilidade do grupo de jovens junto aos vizinhos. A partir de então, as ações foram ganhando mais peso e novos focos: o esgoto deixou de correr a céu aberto depois que os jovens trabalharam na construção de fossas sépti-

cas. Os anciãos se sentiram mais valorizados depois que os jovens inventaram a Tarde de Lazer com os Idosos. “A gente buscava o idoso em casa e levava para passear. A pessoa mais vivida tem mais experiência, e isso encurta o nosso caminho. Nós aprendemos muito com eles”, afirmou Fábio Silva.

O que os jovens não esperavam é que o próximo desafio que enfrentariam era relacionado a eles próprios. “O jovem não se identificava com o campo. Nós íamos para as festas em Alegre e tínhamos vergonha de dizer que morávamos na roça. As moças estavam indo embora, só estavam ficando os homens na roça. E o pai falava para estudar. O campo te manda embora. E foi aí que nós resolvemos

reativar a associação de produtores rurais da comunidade”, lembrou o jovem agricultor.

As atividades da associação de produtores estavam paralisadas desde a década de 1990. “Tinha uma dívida de mais de mil reais no CNPJ da Associação. Começamos a fazer festas com rifa para juntar recurso, quitar a dívida e reestruturar a Associação”, pontuou Fábio. “Foi desse jeito que a gente mostrou para o jovem que o campo é importante para ele, que precisa se dedicar e lutar pelo seu espaço. A mudança tem que acontecer primeiro na cabeça das pessoas. Aí a gente muda o mundo todo. Mas tem que começar em cada um”, emocionou-se. (TEXTO INCAPER)

PECUARISTA FAZ GESTÃO PROFISSIONAL COM QUALIDADE DE VIDA NO CAMPO

Marcelo Prata é pecuarista de leite de Jerônimo Monteiro e conhecido como o “Marcelo do Queijo”. Com 30 anos, é só empolgação quando relata sua opção em viver no campo. Para ele, a vida na roça é o que o fortalece.

“Nasci aqui e nunca tive vontade de sair. Já tive oportunidade, mas não tive a mínima vontade. Quando meu pai faleceu eu tinha 15 anos de idade. Minha mãe conversou comigo, se eu queria estudar fora ou continuar por aqui. Terminei o Ensino Médio, e permaneci na nossa terra”.

O pecuarista cuida de 17 vacas em lactação e 18 prenhas para criar nos

próximos dois meses. Para dar conta de tanto serviço (ele ordenha, prepara, produz o queijo, entrega e cobra), a rotina de Marcelo começa às quatro da manhã. Ele utiliza quase todo o leite produzido e, quando sobra, encaminha para a Cooperativa de Laticínios de Mimoso do Sul (Colamisul).

“Nosso carro chefe aqui é o queijo; produzo as peças de segunda a sexta; sábado e domingo eu mando o excedente para a cooperativa, mas sobra pouco. Se precisar atender a mais encomendas de queijo, eu produzo e não gero sobras”.

Atualmente, a mãe de Marcelo não mora mais na fazenda e ele garante a



MARCELO PRATA É PECUARISTA DE LEITE DE JERÔNIMO MONTEIRO E CONHECIDO COMO O "MARCELO DO QUEIJO".

entrega dos queijos que produz em comércio de Jerônimo Monteiro e para particulares em Alegre e em Guaçuí.

Marcelo Prata faz uma gestão controlada de todos os setores na fazenda. É detalhista e exigente e atribui a isso todo o sucesso. "Acredito que a grande dificuldade do produtor rural é entender que ele não tem apenas uma roça, mas uma empresa localizada no meio rural. E dá para viver muito bem, controlando os custos, aumentando a qualidade, buscando informação e tendo muita dedicação e trabalho".

Mais recentemente, além dos queijos produzidos - uma vez que o foco ainda é a pecuária leiteira - Prata vem investindo no cruzamento das vacas da raça Girolando com reprodutores da raça Nelore. O objetivo é obter gado voltado para corte. O pecuarista atua com cria, recria e engorda, vendendo o cruzamento finalizado com média de 15 a 16 arrobas (o macho) e 11 a 13 arrobas (as fêmeas para abate).

Competitivo, Marcelo Prata é também figura tarimbada nas provas de três tambores da região sul capixaba. Acumula alguns títulos, mas garante que é só por diversão.

REVERTEU O ÊXODO RURAL E SE ENCONTROU COMO AGRICULTOR E LIDERANÇA

Também com 30 anos de idade, Rubney Gonçalves Sant'Ana é agricultor familiar nascido em Alegre e carrega nas veias o DNA da agricultura. Filho de agricultores do município, ele conta que, aos três meses de idade, os pais abandonaram o campo por falta de oportunidade.

"Minha mãe chegou a trabalhar como vendedora ambulante, costureira e em casa de família, enquanto meu pai, em pocilga, marmoraria, serraria e servente de pedreiro nesta luta toda para aumentar a renda da família, tendo em vista que minha irmã estava para nascer", lembra Rubney.



RUBNEY
GONÇALVES
SANT'ANA É
AGRICULTOR
FAMILIAR
NASCIDO EM
ALEGRE E
CARREGA NAS
VEIAS O DNA DA
AGRICULTURA

Após dez anos na cidade grande, a família conseguiu comprar a casa própria. O agricultor estudou em escolas públicas e, em todas as férias, gostava de ir para a casa dos avós na roça, onde andava a cavalo, tomava banho no córrego...

Quando Rubney tinha dez anos, o pai recebeu uma proposta para voltar a morar na zona rural e tocar a propriedade dos avós paternos. “Minha mãe não gostou da ideia porque ir para a cidade grande foi por causa da cabeça dura do meu avô que, no passado, não nos deu oportunidade para ficarmos no interior. Como saí dali com três meses de vida e não tinha condições de compreender nossa saída da roça, fiquei louco para voltar, e minha mãe acabou aceitando a proposta”, diz o agricultor.

O pai atuava na propriedade, no Córrego da Carneira, distrito de Anutiba, como meeiro do avô do agricultor. E mesmo estudando, no contraturno Rubney tinha várias obrigações, dentre elas descascar milho, cortar cana e tratar das criações de galinha e porco. “Não tinha aquilo como obrigação, mas sim um grande hobby”, afirma.

Rubney estudou até o terceiro ano do Ensino Médio, mas sempre com o pensamento fixo de continuar no campo. O trabalho da família era intenso, porém a renda “não era lá estas coisas. Nossa lavoura de oito mil pés de arábica produzia de dez a treze sacas para repartir com meu avô. Meu pai tinha que trabalhar fora do sítio para cobrir as despesas de casa. Foi me batendo um desânimo... Já estava

com dezessete anos, queria uma moto e fazer as coisas de um jovem da minha idade”.

O agricultor conta que via em outras regiões mais quentes o café conilon com produção maior, o que lhe chamava muita atenção. “Meus tios produtores de conilon falavam em 50, 60 e até em 100 sacas de café em uma pequena área. Aquilo me deixava doido e fui atrás de melhorias para a cultura e minha realidade”, lembra Rubney.

DESCOBERTA

Ele passou a participar de encontros de sindicatos e da Pastoral da Juventude Rural (PJR). E foi neles que descobriu que outros jovens também buscavam os mesmos objetivos para se manter na terra com dignidade. Comentou com o pai sobre o assunto, e ele gostou da ideia e “deu a maior força como sempre”.

Segundo Rubney, só havia um problema. O pai não era proprietário do imóvel onde a família morava. O avô embarreirou o projeto do neto de implantar uma nova lavoura. Até que um dia um tio-avô, que morava no Rio de Janeiro, cujas terras faziam divisa com o irmão, ofereceu a área para o sobrinho tocar a atividade, já que só tinha gastos com o terreno.

Rubney não pensou duas vezes. Plantou 1.000 pés de café e passou a administrar a lavoura enquanto ainda cursava o 2º ano na escola, a 18 km de distância, o que não foi tarefa fácil. “Eu não gostava de estudar, e a escola me comia boa parte do dia. Muitas vezes, tinha que fazer parte do trajeto a pé. Sem tempo para me dedicar à lavoura, acabei perdendo 800 plantas com o sol quente, pois ainda não tinha os conhecimentos e as técnicas certas para mexer com a cultura”.

O Sindicato Rural passou a orientar o produtor, que também buscou outras fontes de conhecimento, até surgir o convite do diretor da entidade para participar de um curso sobre gestão na propriedade em parceria com o Movimento de Educação Promocional do Espírito Santo (Mepes) voltado para jovens rurais. “O curso tinha tudo a ver comigo e foi nele que vi que estava enganado sobre os estudos. Para ficar na roça era, sim, preciso estudar”, diz.

Rubney aprendeu sobre café e outros temas relacionados ao meio rural e ousou mais ainda dessa vez. “Plantei três mil plantas e optei por mudas de sementes menos produtivas, porém mais toleran-

tes ao clima na minha região, e porque não tinha recursos para implantar irrigação no terreno”.

E o agricultor não ficou só no café. Com os conhecimentos do curso e a produção aumentando ano a ano, ele, o pai, a mãe e o tio já aposentado passaram a administrar toda a área do sítio, de 9,6 hectares, diversificando a renda na propriedade com piscicultura, fruticultura e criação de bezerros para engorda. Dois cavalos eram usados nos trabalhos pesados na lavoura, pois a família ainda não tinha carro para transportar o adubo e puxar o café para o terreiro.

Apesar dos negócios evoluírem, Rubney Sant’Ana ainda sonhava com um terreno “para chamar de seu” e continuar os projetos na agricultura, sempre com boa administração. Há dois anos, adquiriu um sítio de 4,8 ha, tudo em braquiária, no Córrego de Capoeirinha, também no distrito de Anutiba.

Ele construiu uma casa na propriedade, onde vive com a mulher, Chirlei, também filha de agricultores e apaixonada pela terra. Juntos, dão continuidade ao plano de tornar o sítio também produtivo com café, sem destruir a natureza.

ENGAJAMENTO

Em busca de sustentabilidade para se manter na terra, Rubney mostrou vocação também como liderança. Foi presidente por dois anos da Associação de Produtores Rurais da comunidade e convidado para compor chapa na diretoria do Sindicato dos Agricultores e Assalariados Rurais de Alegre na cota de jovem. Faz seis anos que ocupa este posto e também está à frente da Comissão Estadual de Jovens.

“Tenho compromisso com a juventude rural do Estado, mesmo diante das dificuldades. Sou militante da juventude, na busca por direitos e políticas públicas para os jovens do campo, pois penso que todos devem ter a oportunidade de se manter na roça com dignidade”, ressalta Rubney.

O agricultor organiza a participação dos capixabas no 4º Festival Nacional da Juventude Rural, que acontecerá de 28 a 30 de abril de 2020 em Brasília. A expectativa é da presença de 10 mil jovens rurais para levar a pauta de reivindicações da juventude rural até o governo federal. “A juventude rural é o presente e o futuro da agricultura familiar. Se o campo não planta, a cidade não almoça e não janta”, conclui. 🌱



RICA EM ÔMEGA 3, ÁCIDOS GRAXOS E ANTIOXIDANTES QUE PODEM RETARDAR O ENVELHECIMENTO, A NOZ DE MACADÂMIA TEM CONQUISTADO DESTAQUE NOS CENÁRIOS NACIONAL E CAPIXABA. O ESPÍRITO SANTO É O SEGUNDO MAIOR PRODUTOR DE MACADÂMIA DO BRASIL E POSSUI, ALÉM DO CLIMA FAVORÁVEL PARA O CULTIVO, UM INTENSO CONTROLE DE QUALIDADE DA AMÊNDOA TRITURADA

MACADÂMIA: A NOZ CAPIXABA

A macadâmia ganha cada vez mais espaço nos mercados nacional e internacional. A previsão é de que em 2019, a produção do Espírito Santo chegue a 1,3 mil toneladas em uma área plantada de 660 hectares, concentrada em São Mateus, no Norte do Estado, e responsável por mais de 99% de toda a produção capixaba. De acordo com a Associação Brasileira de Noz de Macadâmia (ABM), os capixabas e os paulistas são os maiores produtores da noz no país. São Paulo é responsável por 33% da produção, já o Espírito Santo por 31%. Em solo capixaba, a Cooperativa Agroindustrial dos Produtores de Noz de Macadâmia

(Coopmac), localizada em São Mateus, é a responsável por beneficiar e comercializar a produção dos 23 associados do Estado e da Bahia. Somente da cooperativa saem cerca de 800 toneladas por ano. A exportação, principalmente para os Estados Unidos, consome mais de 90% de tudo o que é colhido e beneficiado pela cooperativa. De tudo o que é produzido, apenas 20% e 25% representa a noz de macadâmia. Para retirar ela de dentro da casca, é preciso realizar o beneficiamento da semente. No caso da cooperativa capixaba, esse processo é mecanizado. O mercado não se restringe apenas à venda da semente para consumo in natura, também é

possível agregar valor a ela e transformá-la em diferentes produtos cosméticos e em diversos alimentos. Com a semente, é possível produzir manteiga, pé de moleque, óleo, pães, sorvetes, biscoitos e bolos, além de xampus e sabonetes.

A macadâmia ainda é rica em vitaminas do complexo B e é uma excelente fonte de minerais como ferro, magnésio, fósforo, zinco, cálcio e potássio.

NOVOS PRODUTORES

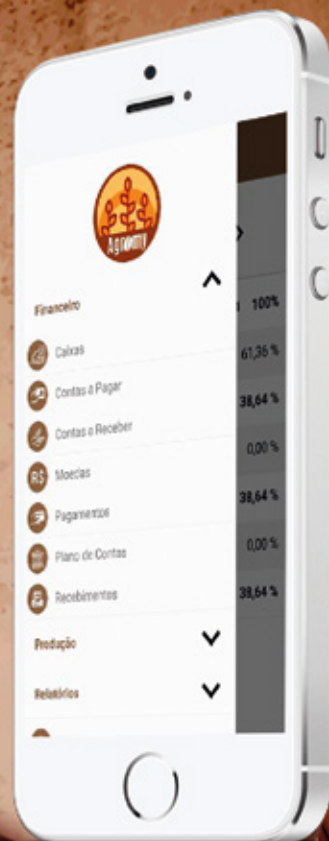
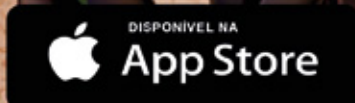
Quem quiser iniciar o plantio da fruta precisa prestar atenção em alguns detalhes. A muda demora cerca de dois anos para ficar pronta. Depois de plantada no campo, são de três a quatro anos para começar a dar os primeiros frutos e, a partir dos 10 anos, ela entra na fase adulta. A produtividade varia conforme condi-

ções de manejo, características de solo e clima. Costuma-se utilizar no cálculo de retorno e viabilidade, a árvore produzindo até os cinquenta anos de idade. Entretanto há relatos de árvores produzindo normalmente até os 70 anos. Esta árvore tem se mostrado bem adaptada a regiões com temperatura entre 23 e 25° C. 🌱

EM 2018, O ESTADO PRODUZIU 800 TONELADAS DA NOZ. JÁ NESTE ANO, ESPERA-SE UMA COLHEITA SUPERIOR A 1,5 MIL TONELADAS, DE ACORDO COM O PRESIDENTE DA COOPMAC, ELISEU BONOMO.
(FONTE: OCB ES)

APLICATIVO Agromy PARA O PRODUTOR.

Controle simplificado mas não menos eficiente.
Com esta ferramenta o produtor consegue acompanhar os custos do seu negócio.



www.agromy.com.br



27 995 048 862 / 3727 0569

Desenvolvido por
Ebase
SISTEMAS



BOVINOCULTURA CAPIXABA

LEITE E CARNE DE QUALIDADE NA MESA DOS CONSUMIDORES

AÇÕES DE PESQUISA, ASSISTÊNCIA
TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL PROMOVEM
SUSTENTABILIDADE À ATIVIDADE

O projeto Bovinocultura Sustentável tem por objetivo realizar ações voltadas para a pecuária bovina, e o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) vem trabalhando para fortalecer e desenvolver a cadeia produtiva da pecuária bovina capixaba com sustentabilidade, buscando melhorar a qualidade dos produtos ofertados e aumentar a produtividade e a renda dos produtores rurais.

O Espírito Santo possui uma área de 1,46 milhões de hectares de pastagens, destinadas em sua maior parte à bovinocultura de corte e leite. As pastagens naturais representaram apenas 0,18% de participação nas áreas agropecuárias capixabas enquanto as pastagens plantadas ocupam 48,91% do total. Nessas pastagens estão cerca de 1,94 milhões de cabeças de bovinos (IDAF, 2019), com destaque para os municípios de Ecoranga, Linhares e Nova Venécia, que possuem os maiores rebanhos do estado, ou seja, 24% do rebanho total. (PM IBGE, 2018)

A pecuária leiteira destaca-se por proporcionar renda mensal durante todo o ano para os produtores que fornecem leite em 90% dos municípios capixabas, o que contribui para a permanência das famílias no meio rural e para o desenvolvimento local. Na avaliação semestral, no final de 2018 e início de 2019, o estado do Espírito Santo produziu 330 milhões de litros de leite em um rebanho de 213 mil cabeças de vacas ordenhadas, registrando produção média diária de 55 litros por propriedade. Os municípios maiores produtores no estado são Ecoranga, Presidente Kennedy e Alegre, que, juntos, representam 22 % da produção leiteira estadual (SIGSIF, 2019).

A pecuária de corte e leiteira representaram 12% de participação total no valor bruto da produção agropecuária do Espírito Santo em 2017, sendo de 426,7 milhões de reais/ano para a pecuária leiteira e 677,77 milhões de reais/ano para a de corte (GALEANO et al., 2018). O leite, a carne e os seus derivados produzidos no Estado são, majoritariamente, destinados ao abastecimento do mercado consumidor interno (PEDEAG 3, 2015) e envolvem juntos 35.261 propriedades e 34.102 produtores (IDAF, 2019). Outro importante setor no Estado é o de animais geneticamente superiores com aptidão para produção de leite e carne, os quais movimentam o mercado pecuário nas propriedades, em feiras, em leilões e em exposições agropecuárias.

A PECUÁRIA LEITEIRA DESTACA-SE POR PROPORCIONAR RENDA MENSAL DURANTE TODO O ANO PARA OS PRODUTORES QUE FORNECEM LEITE EM 90% DOS MUNICÍPIOS CAPIXABAS, O QUE CONTRIBUI PARA A PERMANÊNCIA DAS FAMÍLIAS NO MEIO RURAL E PARA O DESENVOLVIMENTO LOCAL

A pecuária moderna tem como desafio conciliar o desenvolvimento rural sustentável e a preservação do meio ambiente, com o emprego racional dos recursos naturais e financeiros disponíveis nas unidades de produção. Neste processo, o papel do Incaper, como gerador de tecnologias e propagador de conhecimento para os pecuaristas capixabas, é fundamental.

*PROGRAMA CAPIXABA DE BOVINOCULTURA SUSTENTÁVEL

O programa objetiva fortalecer e desenvolver a cadeia produtiva da pecuária bovina com sustentabilidade, visando melhorar a qualidade dos produtos ofertados e aumentar a produtividade e a renda dos produtores rurais, por meio do incentivo à estruturação dos sistemas de produção de carne e de leite, da capacitação dos produtores e de suas

Bovinos (peso total das carcaças)			
Ano	Abate (t) Espírito Santo	Abate (t) Brasil	Participação do Espírito Santo
2014	176.084	16.126.450	1,09%
2015	162.193	14.986.871	1,08%
2016	138.288	14.717.555	0,94%
2017	149.585	15.363.075	0,97%
2018	129.093	15.979.031	0,81%

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

famílias, e da facilitação do acesso dos pecuaristas a animais melhoradores.

Dentre as práticas de manejo e de produção adotadas e incentivadas pelo programa estão a recuperação de áreas degradadas com o plantio direto de pastagens, a integração Lavoura-Pecuária-Floresta (iLPF), a conservação dos mananciais hídricos e das áreas de preservação ambiental, a conservação do solo e da água nas propriedades, o uso racional da água na irrigação, o manejo intensivo das pastagens, a produção de reserva alimentar para os períodos de estiagem, as biotecnologias da reprodução, a cria e a recria dos animais e as boas práticas para a obtenção do leite e da carne com qualidade, dentre outras.

Os produtores beneficiados são classificados em três grupos de trabalho, de acordo com as práticas de manejo adotadas nas suas propriedades:

1º Grupo – Propriedades que necessitam de intervenções no manejo básico e na estruturação da atividade, planejando a produção de alimentos nos pastos e nas áreas de produção de forrageiras de corte, incluindo canaviais, capineiras e a produção de sila-

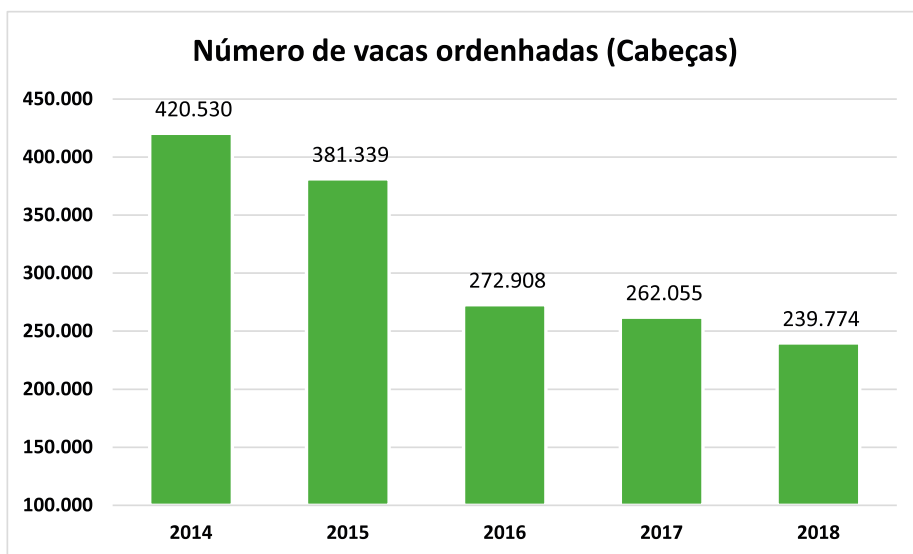
gens diversas, bem como o manejo da alimentação dos animais.

2º Grupo – Propriedades que possuem manejo intermediário e necessitam de ajustes nos manejos reprodutivo e do rebanho, e em que se iniciam a gestão zootécnica e econômica.

3º Grupo – Reúne as propriedades aptas a ofertar animais com bom potencial produtivo ao mercado, agregando renda aos produtores.

* AÇÕES EM CURSO DO PROGRAMA:

- Capacitação continuada dos técnicos.
- Capacitação dos produtores rurais.
- Implantação e acompanhamento das propriedades de referência nos municípios.
- Estruturação das fazendas experimentais do Incaper de Bananal do Norte e Linhares.
- Realização de feiras de touros do Pró-Genética.
- Criação das feiras de fêmeas bovinas.
- Workshops, encontros e cursos temáticos.



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

Municípios mais representativos na produção de vacas ordenhadas em 2018		
Município	Número de vacas ordenhadas (Cabeças)	(%)
Ecoporanga	16.000	6,67%
Alegre	10.437	4,35%
Nova Venécia	9.962	4,15%
Barra de São Francisco	9.669	4,03%
Presidente Kennedy	9.500	3,96%
Cachoeiro de Itapemirim	8.650	3,61%
Mimoso do Sul	7.260	3,03%
Itapemirim	7.013	2,92%
Linhares	6.259	2,61%
Mucurici	5.875	2,45%
Colatina	5.651	2,36%
Muniz Freire	5.600	2,34%
Guaçu	5.520	2,30%
Montanha	5.480	2,29%
Aracruz	5.017	2,09%
Castelo	4.900	2,04%
Água Doce do Norte	4.708	1,96%
Baixo Guandu	4.660	1,94%
Anchieta	4.510	1,88%
Águia Branca	4.397	1,83%
Atílio Vivacqua	4.133	1,72%
São Mateus	4.110	1,71%
Afonso Cláudio	4.075	1,70%
São José do Calçado	3.500	1,46%
Pancas	3.248	1,35%
Pinheiros	3.220	1,34%
Apiacá	3.150	1,31%
Ibitirama	3.150	1,31%
Serra	3.000	1,25%
João Neiva	2.948	1,23%
Guarapari	2.890	1,21%
Mantenópolis	2.835	1,18%
Vila Pavão	2.771	1,16%
Jerônimo Monteiro	2.710	1,13%
Divino de São Lourenço	2.691	1,12%
Laranja da Terra	2.519	1,05%
Alfredo Chaves	2.450	1,02%
Muqui	2.400	1,00%
Rio Novo do Sul	2.370	0,99%
Itaguaçu	2.268	0,95%
São Gabriel da Palha	2.262	0,94%
Ponto Belo	2.230	0,93%
Dores do Rio Preto	2.028	0,85%
Fundão	2.010	0,84%
Pedro Canário	1.922	0,80%
Alto Rio Novo	1.792	0,75%
Santa Leopoldina	1.667	0,70%
Lúna	1.580	0,66%
Iconha	1.550	0,65%
Viana	1.440	0,60%
Conceição do Castelo	1.427	0,60%
Vargem Alta	1.272	0,53%
Domingos Martins	1.230	0,51%
Cariacica	1.182	0,49%
Bom Jesus do Norte	1.100	0,46%
Boa Esperança	1.022	0,43%
Itarana	965	0,40%
Ibiraçu	950	0,40%
Piúma	940	0,39%
Santa Maria de Jetibá	884	0,37%
Vila Velha	760	0,32%
Ibatiba	748	0,31%
São Domingos do Norte	715	0,30%
Vila Valério	700	0,29%
Venda Nova do Imigrante	668	0,28%
Santa Teresa	660	0,28%
Governador Lindenberg	648	0,27%
São Roque do Canaã	603	0,25%
Brejetuba	550	0,23%
Rio Bananal	489	0,20%
Irupi	473	0,20%
Conceição da Barra	458	0,19%
Jaguare	458	0,19%
Marataizes	340	0,14%
Marilândia	282	0,12%
Sooretama	151	0,06%
Marechal Floriano	69	0,03%
Vitória	43	0,02%
Total	239.774	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2018.



PROJETOS DE PESQUISA ÁREA ANIMAL

1- Indicadores externos e internos para estimativa de consumo e digestibilidade aparente e uso de coprodutos na alimentação de ruminantes

Objetivos: avaliar a inclusão de níveis crescentes de coproduto do cacau (0, 8, 16 e 24% matéria natural) e do maracujá (0, 12, 24, 36% MN) em substituição ao feno de capim Tifton 85 e indicadores de produção fecal em dietas de novilhas leiteiras.

Principais resultados: O coproduto do cacau (cascas) pode ser utilizado em até 16% em substituição do feno de tifton 85 em dietas de novilhas mestiças leiteiras. O coproduto do maracujá pode ser adicionado em até 36% em substituição ao feno de tifton 85 em dietas para novilhas leiteiras. Os indicadores externos óxido crômico, LIPE®, NANOLIPE® e interno fibra em detergente neutro indigestível podem ser utilizados na estimativa da produção fecal e digestibilidade dos nutrientes.

2- Avaliação nutricional do capim elefante cv Napier ensilado com casca de café, coproduto do cacau ou do maracujá

Objetivos: avaliar características nutricionais e fermentativas de silagens de capim elefante cv Napier com adição de casca de café, cacau ou maracujá (0, 12, 24 e 36% na matéria natural).

Principais resultados: A inclusão de coproduto do maracujá em até 36% durante a ensilagem do capim-elefante melhora as características nutricionais e fermentativas e pode ser utilizado na alimentação de ruminantes nos períodos de escassez de forragem. Os coprodutos do cacau e do café apresentam limitações nutricionais quando adicionados à ensilagem do capim-elefante cv. Napier.

3- Consumo e desempenho de novilhas leiteiras em pastagem de braquiária brizantha cv. Paiguás, consorciada ou não com amendoim forrageiro – em andamento

Objetivos: avaliar o desempenho de novilhas leiteiras e a produtividade de pastagem de capim braquiária cv Paiguás adubada ou consorciada com amendoim forrageiro cv Belmonte.

Principais resultados: Em andamento

A PECUÁRIA MODERNA TEM COMO DESAFIO CONCILIAR O DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL E A PRESERVAÇÃO DO MEIO AMBIENTE, COM O EMPREGO RACIONAL DOS RECURSOS NATURAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS NAS UNIDADES DE PRODUÇÃO

Leite	
Ano	Produção (mil L)
2014	483.605
2015	469.375
2016	371.375
2017	374.029
2018	417.326

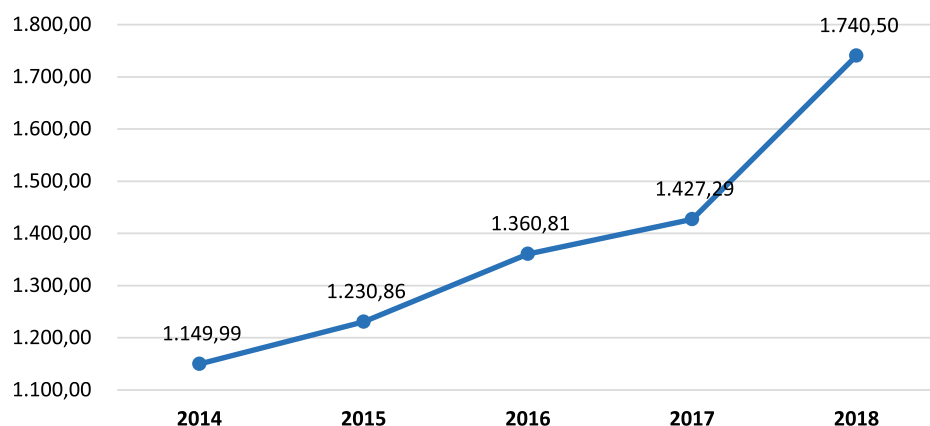
Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017 e 2018.

Municípios mais representativos na produção de leite em 2018

Município	Produção (mil L)	(%)			
Ecoporanga	27.500	6,59%	Venda Nova do Imigrante	3.480	0,83%
Nova Venécia	17.940	4,30%	São Gabriel da Palha	3.456	0,83%
Presidente Kennedy	17.668	4,23%	Iúna	3.432	0,82%
Alegre	16.000	3,83%	Ponto Belo	3.394	0,81%
Itapemirim	14.727	3,53%	Iconha	3.333	0,80%
Mimoso do Sul	13.003	3,12%	Serra	3.300	0,79%
Barra de São Francisco	12.800	3,07%	Alto Rio Novo	3.219	0,77%
Castelo	12.500	3,00%	Muqui	3.200	0,77%
Muniz Freire	12.300	2,95%	Pancas	3.184	0,76%
Cachoeiro de Itapemirim	11.500	2,76%	Fundão	3.170	0,76%
Linhares	11.335	2,72%	Conceição do Castelo	3.000	0,72%
Montanha	10.816	2,59%	Santa Leopoldina	2.891	0,69%
Guaçuí	10.064	2,41%	Pedro Canário	2.588	0,62%
Aracruz	9.783	2,34%	Santa Maria de Jetibá	2.298	0,55%
Mucurici	9.651	2,31%	Vargem Alta	2.262	0,54%
Colatina	9.101	2,18%	Viana	2.206	0,53%
Ibitirama	9.000	2,16%	Bom Jesus do Norte	1.879	0,45%
Água Doce do Norte	7.500	1,80%	Boa Esperança	1.777	0,43%
Divino de São Lourenço	7.200	1,73%	Domingos Martins	1.712	0,41%
Afonso Cláudio	6.815	1,63%	Ibatiba	1.585	0,38%
São Mateus	6.750	1,62%	Itarana	1.580	0,38%
Atilio Vivacqua	6.651	1,59%	Cariacica	1.552	0,37%
São José do Calçado	6.490	1,56%	Vila Valério	1.240	0,30%
Águia Branca	6.452	1,55%	São Roque do Canaã	1.200	0,29%
Anchieta	6.410	1,54%	São Domingos do Norte	1.137	0,27%
Baixo Guandu	6.200	1,49%	Irupi	1.017	0,24%
Alfredo Chaves	5.935	1,42%	Piúma	999	0,24%
Pinheiros	5.765	1,38%	Vila Velha	900	0,22%
Dores do Rio Preto	5.600	1,34%	Brejetuba	882	0,21%
Rio Novo do Sul	4.977	1,19%	Governador Lindenberg	728	0,17%
Laranja da Terra	4.869	1,17%	Ibiraçu	724	0,17%
Apiacá	4.664	1,12%	Conceição da Barra	565	0,14%
Vila Pavão	4.618	1,11%	Jaguaré	565	0,14%
Itaguaçu	4.456	1,07%	Marilândia	485	0,12%
Jerônimo Monteiro	4.392	1,05%	Rio Bananal	420	0,10%
Mantenópolis	4.292	1,03%	Marataizes	400	0,10%
Santa Teresa	4.000	0,96%	Sooretama	245	0,06%
Guarapari	3.845	0,92%	Marechal Floriano	138	0,03%
João Neiva	3.552	0,85%	Vitória	62	0,01%
			Total	417.326	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2018.

Produtividade (Litro de leite por vaca por ano)





OS ‘MARRENTOS’ DO LEITE

Proprietários de uma fazenda a 22 km da sede de Montanha, no distrito de Vinhático, Antônio de Oliveira e os três filhos, Alex, Odirlei, o “Lelei”, e Renato viraram referência na bovinocultura leiteira. Os populares “Marrinha” fizeram o caminho contrário de muitos pecuaristas da região. Em vez de investirem em modernos currais, eles se dedicam à produção de silagem a partir de plantios de milho, cana-de-açúcar e capim-açu.

O resultado é leite com alta produtividade. Se na época da nossa reportagem de capa da edição nº 22 (julho/agosto 2016) a média noticiada era de 2.500 litros por dia-impensável para propriedades de pequeno porte e clima e geografia da região, atualmente os “marrentos” de Montanha ostentam produção diária de 4.000 litros.

A área total de 100 hectares (ha) se mantém a mesma, mas os espaços dedicados à produção de silagem mudaram nos últimos três anos. Os pecuaristas extinguíram os piquetes e aumentaram a área de cana de 2,2 ha para 3 ha, quase triplicaram as plantações de milho, passando de 6 ha para 16 ha e, mais recentemente, iniciaram plantio de capim-açu, que garante silo melhorado, numa área de 4 hectares.

Os cultivos mudam a paisagem típica, que é plana, semiárida e repleta de pastos. “Nós temos gado na seca e comida no coxo. Mesmo antes de

melhorar a ordenha, já nos preocupávamos com a alimentação do rebanho”, destaca Alex.

O plantel dos “Marrinha” soma 280 cabeças, entre 150 vacas em lactação (vaca parida), 50 novilhas prenhas (gado solteiro) e 80 animais entre novilhas e bezerras, variando de sete a dez arrobas. A produtividade média é de 21 kg.

“Às vezes, o produtor quer dar um concentrado hoje e ter resultado amanhã. No nosso entendimento, vimos que o mais importante para o animal produzir é alimento. Nossa estrutura é simples, mas a comida está garantida para o rebanho. A alimentação correta influenciou até na precocidade da idade reprodutiva das vacas”, avalia Lelei.

Os “Marrinha” estão sempre à frente. A família investiu mais tecnologia e espaço desde o último encontro com a reportagem da Safra ES. Segundo Lelei, o trio arrendou outra propriedade na localidade de Balão para acomodar as vacas com produção menor, adquiriu dois tratores e um vagão que coloca comida no coxo sem interferência humana.

Além disso, os pecuaristas apostaram no sistema de confinamento “Compost Barn”, já conhecido entre os produtores de leite do sul capixaba. Eles construíram um galpão com 12m², para alojar 110 vacas, e vão ampliar o espaço para 40m². Com os animais mais confortáveis e refrescados, a produtividade média alcança 23 kg. 🌱

A SILVICULTURA SE
CONSOLIDA NO ESPÍRITO
SANTO ESPECIALMENTE
COM A PRODUÇÃO DE
EUCALIPTO, USADO
PARA PRODUÇÃO DE
CELULOSE, MÓVEIS E NAS
PROPRIEDADES RURAIS

O FIM DO ESTIGMA DO EUCALIPTO

A silvicultura, ou o plantio de florestas, como o eucalipto e a seringueira, é uma atividade econômica de grande rentabilidade para produtores do Espírito Santo. A madeira é usada tanto em toras, para produção de celulose, quanto cercar propriedades, produção de móveis, carvão e lenha. O eucalipto é a grande estrela neste setor. A origem da planta mais comum aqui no Estado é Austrália e Sudeste Asiático, na Indonésia. Existem em torno de 700 espécies e, há cem anos, algumas espécies foram trazidas para o Estado. As que se adaptaram melhor foram o Eucalipto urofilia, o grandis e o saligna.

Além da adaptação natural das plantas, o melhoramento genético vem sendo feito há 40 anos no Espírito Santo. Se há quatro décadas produziam-se 40 metros cúbicos de madeira por hectare, hoje a produção chega a 50 metros cúbicos.

E se há alguns anos falava-se muito que o eucalipto era uma cultura predadora, que atingia e secava lençóis freáticos, sugando toda água existente no subsolo, hoje já é sabido e provado que as plantas presentes no Estado não causam danos ao meio ambiente.

“Há sim plantas de raízes profundas dentro das 700 espécies. Mas as que se adaptaram ao Espírito Santo, têm raízes que não ultrapassam os dois metros de profundidade”, ressalta Pedro Galvêas, pesquisador da Embrapa e à disposição do Incaper, engenheiro agrônomo e mestre em genética de plantas.

“É preciso imaginar que todo negócio de madeira no mundo se resume a celulose e papel. Esse negócio é maior do que o mercado de turismo. São US\$ 350 bilhões movimentados por ano neste mercado. O mercado de celulose, desde seu nascimento até hoje, foi dominado por países com o Canadá, EUA, Japão e Suécia. São países ricos do hemisfério norte”.

FAKE NEWS

O Brasil, segundo Galvêas, no final da década de 1960 começou a incomodar, produzindo a celulose de eucalipto bem mais barato do que os países mais ricos. Se por aqui a tonelada saía por US\$ 200, nos outros países chegava aos US\$ 800. “Então incomodamos o mercado internacional”.

Foi desse incômodo que nasceu o boato da desertificação, algo sem qualquer comprovação científica, diz Galvêas. “Para ter ideia, em Santa Teresa essa espécie tem sido usada para restaurar

o solo degradado do café. Fazem um ciclo ou dois de eucalipto e depois, retornam à cultura cafeeira”.

PRODUÇÃO ESTÁVEL

A produção silvícola é considerada estável no Estado, mas a tendência, segundo Galvêas, é crescer, especialmente pelas mãos daqueles que não focam apenas na celulose. “As serrarias estão demandando muito essa madeira. Hoje, temos quase 300 serrarias no Espírito Santo, que usam 100% de toras de eucalipto. Essa madeira vira paletes, móveis, toras tratadas. Não se usa mais madeira de lei no Estado, quer dizer, o eucalipto ajudou a manter intacto o remanescente de Mata Atlântica em nosso Estado”.

A tendência, para os próximos anos, é aumento da produção. “Teremos expansão da silvicultura para o sul do Espírito Santo, principalmente após a estrada de ferro que a Vale promete construir no Litoral Sul e com a duplicação da BR-101. Isso tudo vai viabilizar o transporte de madeira. Quer dizer, os municípios de Itapemirim, Presidente Kennedy, Mimoso do Sul, que são aptos para plantar eucalipto mas têm como gargalo o transporte da madeira, poderão apostar nessa atividade”.

Isso vai gerar aos produtores do Sul do Estado uma nova opção econômica, com lucro de aproximadamente R\$ 1 mil ao ano por hectare. “É há a questão social. O plantio de eucalipto também gera trabalho no campo, já que demanda mais mão de obra do que a pastagem. Multiplica por dez o emprego e ainda auxilia na renda do homem do campo. É vantagem social, econômica e ambiental também. Se temos uma área de floresta nativa no Estado que cresceu muito, foi por causa da disponibilidade de madeira de eucalipto para todos os usos”, ressalta Galvêas.

SE HÁ ALGUNS ANOS FALAVA-SE MUITO QUE O EUCALIPTO ERA UMA CULTURA PREDADORA, QUE ATINGIA E SECAVA LENÇÓIS FREÁTICOS, SUGANDO TODA ÁGUA EXISTENTE NO SUBSOLO, HOJE JÁ É SABIDO E PROVADO QUE AS PLANTAS PRESENTES NO ESTADO NÃO CAUSAM DANOS AO MEIO AMBIENTE.

ESPÍRITO SANTO É O NONO MAIOR PRODUTOR DE TORA PARA CELULOSE DO PAÍS

A silvicultura no Espírito Santo atingiu o valor de produção de R\$ 259,6 milhões em 2018, valor 4,7% maior que no ano anterior. Os dados são do IBGE.

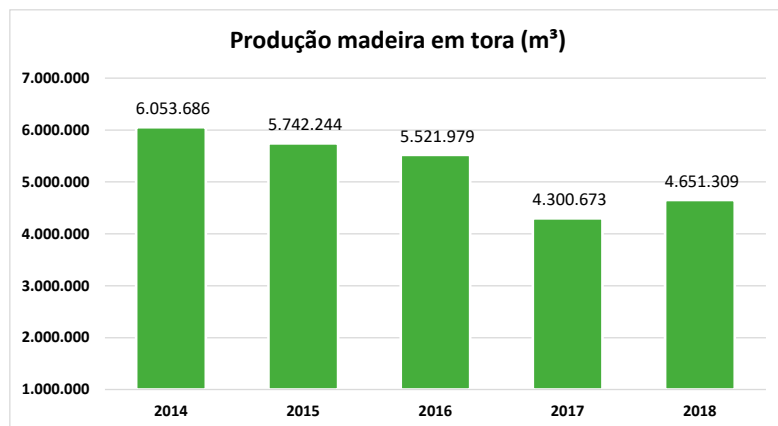
A produção de madeira destinada ao mercado de papel e celulose foi a que gerou maior valor em 2018 na silvicultura, com participação de 45,1% e registrando R\$ 117,0 milhões (crescimento de 9,5%). Houve aumento de 4,7% na produção de tora destinada a esta indústria. O Espírito Santo é o nono Estado com maior produção de tora para papel e celulose.

Segunda posição no valor da silvicultura, a produção de madeira em tora para outras finalidades representou 44,7% do total gerado pelo setor, somando R\$ 115,9 milhões (valor 0,2% menor que no ano anterior). Houve aumento de 15% no volume produzido entre 2017 e 2018.

Já a produção de carvão vegetal da silvicultura no Espírito Santo, em 2018, apresentou uma redução de cerca de 25%, quando comparada à do ano anterior. O valor de produção diminuiu 0,4%, alcançando R\$ 15,3 milhões em 2018.

A produção de lenha da silvicultura teve aumento de 9% e o valor de produção aumentou 10,2%, alcançando R\$ 4,8 milhões em 2018 no Espírito Santo.

Já a resina, produto não madeireiro da silvicultura, apresentou crescimento de 25,8% no valor de produção e de 3,0% na quantidade produzida.



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

Municípios mais representativos na produção de madeira em tora em 2018		
Município	Produção (m³)	(%)
Conceição da Barra	1.099.257	23,63%
Aracruz	586.857	12,62%
São Mateus	378.397	8,14%
Linhares	330.616	7,11%
Santa Teresa	253.000	5,44%
Domingos Martins	231.365	4,97%
Montanha	130.790	2,81%
Serra	117.216	2,52%
Pedro Canário	113.397	2,44%
Pinheiros	84.134	1,81%
Muniz Freire	79.641	1,71%
Marechal Floriano	78.289	1,68%
Jaguaré	78.259	1,68%
Alfredo Chaves	70.645	1,52%
Santa Maria de Jetibá	63.310	1,36%
Afonso Cláudio	61.053	1,31%
São José do Calçado	59.583	1,28%
Mucurici	56.080	1,21%
Brejetuba	53.375	1,15%
Marilândia	49.917	1,07%
Anchieta	47.813	1,03%
Venda Nova do Imigrante	47.738	1,03%
Rio Bananal	40.736	0,88%
Castelo	38.079	0,82%
Governador Lindenberg	38.039	0,82%
Santa Leopoldina	36.861	0,79%
Itaguaçu	35.812	0,77%
Conceição do Castelo	33.835	0,73%
Mimoso do Sul	31.075	0,67%
Colatina	23.654	0,51%
Irupi	20.638	0,44%
Guaçuí	17.921	0,39%
Nova Venécia	17.572	0,38%
Ibiraçu	17.032	0,37%
Pancas	16.950	0,36%
Ibatiba	16.637	0,36%
Alegre	16.025	0,34%
Vargem Alta	15.091	0,32%
João Neiva	14.389	0,31%
Ecoporanga	14.216	0,31%
Fundão	13.852	0,30%
Cachoeiro de Itapemirim	13.844	0,30%
Baixo Guandu	13.170	0,28%
Alto Rio Novo	11.735	0,25%
Água Doce do Norte	9.800	0,21%
Viana	9.428	0,20%
Itarana	8.869	0,19%
Sooretama	7.105	0,15%
São Domingos do Norte	6.153	0,13%
Presidente Kennedy	5.372	0,12%
Rio Novo do Sul	4.978	0,11%
São Gabriel da Palha	4.310	0,09%
Ponto Belo	4.000	0,09%
Iúna	3.441	0,07%
Vila Valério	3.129	0,07%
Muqui	2.155	0,05%
Mantenópolis	2.060	0,04%
Águia Branca	1.800	0,04%
Ibitirama	1.465	0,03%
Jerônimo Monteiro	1.243	0,03%
Dores do Rio Preto	1.207	0,03%
Apicã	1.149	0,02%
Itapemirim	1.082	0,02%
Guarapari	1.025	0,02%
Cariacica	801	0,02%
Marataizes	702	0,02%
Iconha	416	0,01%
São Roque do Canaã	354	0,01%
Laranja da Terra	304	0,01%
Divino de São Lourenço	265	0,01%
Boa Esperança	264	0,01%
Atílio Vivacqua	210	0,00%
Vila Pavão	204	0,00%
Bom Jesus do Norte	85	0,00%
Vila Velha	32	0,00%
Barra de São Francisco	6	0,00%
Total	4.651.309	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PEVS de 2018.

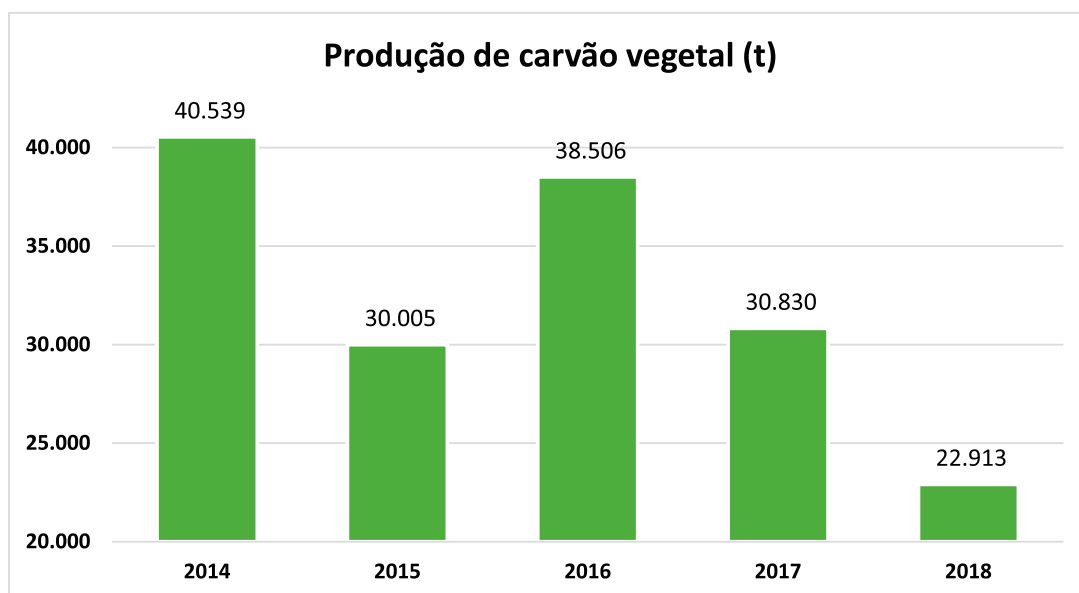
PRODUÇÃO DE RESINA É OPÇÃO DE RENDA PARA O PRODUTOR

A produção da goma resina de pinus ganhou as terras capixabas, por meio do Programa Pró-Resina. A ação promove a produção de Pinus, preferencialmente em consórcio com outras culturas, como cafezais ou áreas de pecuária em solos com declive acentuado e expostos à erosão. O objetivo é expandir a área de plantio de Pinus para cerca de 8 mil hectares em áreas ociosas ou degradadas. As primeiras florestas que foram exploradas ficam em Conceição do Castelo e Venda Nova do Imigrante.

Essa cultura dá origem à produção de goma-resina e madeira, ou seja, é uma alternativa de renda a seus produtores em paralelo à preservação do ambiente, pelo reflorestamento. Com a expansão da área plantada, o programa também viabiliza a implantação de uma unidade industrial de processamento de goma-resina no Espírito Santo. A coleta de resina é mensal e a planta produz por, em média, dez anos. 🌱

Municípios mais representativos na produção de carvão vegetal em 2018		
Município	Produção (t)	(%)
Jaguarié	4.348	18,98%
Linhares	3.172	13,84%
Aracruz	3.041	13,27%
Alto Rio Novo	2.664	11,63%
João Neiva	1.220	5,32%
Pinheiros	881	3,84%
São Mateus	866	3,78%
São Domingos do Norte	860	3,75%
Mantenópolis	842	3,67%
Colatina	572	2,50%
Rio Bananal	501	2,19%
Ibiraçu	485	2,12%
Conceição da Barra	460	2,01%
Domingos Martins	398	1,74%
Viana	366	1,60%
Marilândia	355	1,55%
Marechal Floriano	293	1,28%
Santa Teresa	292	1,27%
Fundão	263	1,15%
Cariacica	236	1,03%
Pancas	227	0,99%
Venda Nova do Imigrante	181	0,79%
Sooretama	121	0,53%
Itarana	61	0,27%
Baixo Guandu	58	0,25%
Santa Maria de Jetibá	51	0,22%
Santa Leopoldina	35	0,15%
Castelo	22	0,10%
Itaguaçu	18	0,08%
Governador Lindenberg	13	0,06%
Vargem Alta	12	0,05%
Total	22.913	100%

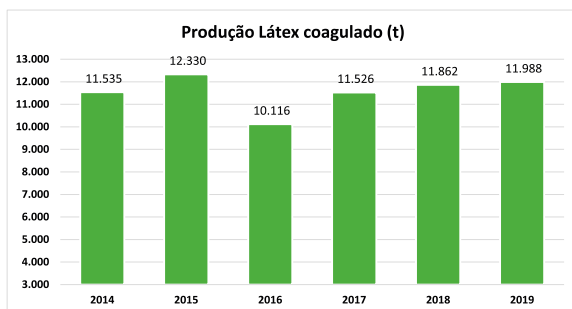
Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PEVS de 2018.



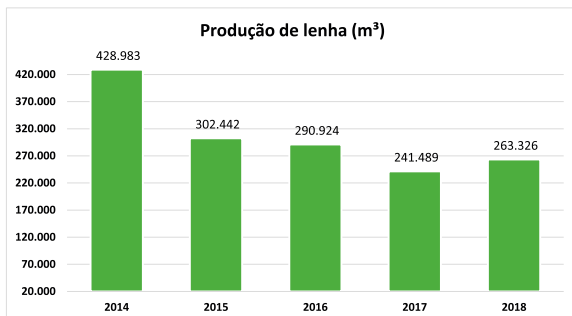
Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PEVS de 2014, 2015, 2016, 2017 e 2018.

Municípios mais representativos na produção de látex coagulado em 2018		
Município	Produção (t)	(%)
Guarapari	1.715	14,46%
São Mateus	1.500	12,65%
Serra	1.404	11,84%
Sooretama	1.200	10,12%
Pinheiros	935	7,88%
Aracruz	601	5,07%
Anchieta	600	5,06%
Viana	540	4,55%
Linhares	514	4,33%
Boa Esperança	446	3,76%
Rio Novo do Sul	344	2,90%
Mimoso do Sul	306	2,58%
Jaguaré	259	2,18%
Vila Velha	240	2,02%
Fundão	134	1,13%
Nova Venécia	114	0,96%
São Gabriel da Palha	108	0,91%
Apiacá	100	0,84%
Conceição da Barra	93	0,78%
Presidente Kennedy	90	0,76%
Ibiraçu	72	0,61%
Pedro Canário	70	0,59%
Piúma	70	0,59%
Vila Valério	63	0,53%
São Domingos do Norte	56	0,47%
Cachoeiro de Itapemirim	54	0,46%
Itapemirim	39	0,33%
Águia Branca	32	0,27%
Montanha	32	0,27%
Atilio Vivacqua	31	0,26%
Iconha	23	0,19%
Marataízes	20	0,17%
Rio Bananal	18	0,15%
Alfredo Chaves	14	0,12%
Pancas	6	0,05%
Colatina	5	0,04%
Água Doce do Norte	4	0,03%
Cariacica	4	0,03%
Alegre	2	0,02%
João Neiva	2	0,02%
Santa Teresa	2	0,02%
Total	11.862	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2018.



Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017 e 2018. *Os dados de 2019 são preliminares estimados pelo INCAPER, a partir de reuniões com o IBGE.



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

Municípios mais representativos na produção de lenha em 2018		
Município	Produção (m³)	(%)
Itapemirim	26.074	9,90%
Linhares	23.364	8,87%
Mimoso do Sul	20.207	7,67%
Marilândia	18.239	6,93%
Rio Novo do Sul	13.175	5,00%
São Mateus	12.630	4,80%
Jaguaré	12.551	4,77%
Alto Rio Novo	8.353	3,17%
Mantenópolis	7.412	2,81%
Colatina	7.048	2,68%
Santa Teresa	6.500	2,47%
Boa Esperança	5.478	2,08%
Dores do Rio Preto	5.027	1,91%
Rio Bananal	4.630	1,76%
Cariacica	4.547	1,73%
São Gabriel da Palha	4.499	1,71%
Conceição do Castelo	4.456	1,69%
João Neiva	4.442	1,69%
Vargem Alta	4.298	1,63%
Itaguaçu	3.990	1,52%
Pancas	3.570	1,36%
Vila Valério	3.417	1,30%
Nova Venécia	3.279	1,25%
Ibiraçu	3.200	1,22%
Aracruz	3.020	1,15%
Baixo Guandu	2.953	1,12%
Domingos Martins	2.858	1,09%
Castelo	2.740	1,04%
Santa Maria de Jetibá	2.652	1,01%
Pedro Canário	2.379	0,90%
Itarana	2.265	0,86%
Alfredo Chaves	2.192	0,83%
Marataízes	2.069	0,79%
Fundão	1.935	0,73%
Venda Nova do Imigrante	1.932	0,73%
Marechal Floriano	1.686	0,64%
Vila Velha	1.652	0,63%
Serra	1.605	0,61%
Santa Leopoldina	1.544	0,59%
Afonso Cláudio	1.474	0,56%
Viana	1.384	0,53%
Água Doce do Norte	1.318	0,50%
Conceição da Barra	1.145	0,43%
Governador Lindenberg	1.020	0,39%
Iconha	1.016	0,39%
Ibitirama	895	0,34%
Pinheiros	880	0,33%
São José do Calçado	861	0,33%
Presidente Kennedy	810	0,31%
Brejetuba	792	0,30%
Vila Pavão	770	0,29%
Guaçuí	767	0,29%
Irupi	715	0,27%
Cachoeiro de Itapemirim	636	0,24%
Anchieta	555	0,21%
Alegre	479	0,18%
Guarapari	409	0,16%
São Domingos do Norte	385	0,15%
Ibatiba	355	0,13%
Barra de São Francisco	311	0,12%
Sooretama	308	0,12%
Atilio Vivacqua	300	0,11%
Lúna	291	0,11%
Apiacá	272	0,10%
Piúma	264	0,10%
Divino de São Lourenço	250	0,09%
Muniz Freire	200	0,08%
São Roque do Canaã	200	0,08%
Muqui	132	0,05%
Jerônimo Monteiro	90	0,03%
Ecoporanga	65	0,02%
Vitória	50	0,02%
Montanha	29	0,01%
Águia Branca	15	0,01%
Mucurici	15	0,01%
Total	263.326	100%

Fonte: Elaboração pelo INCAPER, a partir de dados originais do IBGE-PEVS de 2018.

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	1º	Linhares	1º	1º
Café Arábica	3º	Brejetuba	1º	1º
Pimenta do Reino	1º	São Mateus	1º	1º
		Jaguaré	2º	2º
		Vila Valério	3º	3º
		Rio Bananal	4º	4º
		Nova Venécia	5º	5º
Mamão	1º	Pinheiros	1º	1º
		Linhares	2º	2º
		São Mateus	4º	3º
		Pedro Canário	5º	4º
		Montanha	6º	5º
		Sooretama	7º	6º
Gengibre	1º	Santa Leopoldina	1º	1º
		Santa Maria de Jetibá	2º	2º
		Domingos Martins	3º	3º
Inhame	1º	Laranja da Terra	1º	1º
		Domingos Martins	2º	2º
		Alfredo Chaves	3º	3º
		Santa Maria de Jetibá	4º	4º
		Santa Leopoldina	5º	5º
Chuchu	1º	Santa Maria de Jetibá	1º	1º
Taioba	1º	Alfredo Chaves	1º	1º
		Santa Maria de Jetibá	4º	2º
Ovos de codorna	2º	Santa Maria de Jetibá	1º	1º
Cacau	3º	Linhares	4º	1º
Tomate estaqueado	3º	Afonso Cláudio	4º	1º
Ovos de galinha	4º	Santa Maria de Jetibá	1º	1º
Morango	4º	Santa Maria de Jetibá	7º	1º
Abacate	4º	Venda Nova do Imigrante	30º	1º
Repolho	4º	Santa Maria de Jetibá	2º	1º
Coco	5º	São Mateus	5º	1º
Batata Baroa	5º	Domingos Martins	13º	1º
Beringela	5º	Santa Maria de Jetibá	9º	1º
Seringueira (látex)	6º	Guarapari	47º	1º
Jiló	6º	Santa Maria de Jetibá	12º	1º
Pepino	6º	Santa Maria de Jetibá	7º	1º
Vagem	6º	Santa Maria de Jetibá	2º	1º
Banana	7º	Itaguaçu	21º	1º
Pimentão	7º	Santa Maria de Jetibá	8º	1º

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

*Nota: Os dados de hortaliças referem-se ao ano de 2017.

**Nota: Os demais dados referem-se ao ano de 2018.

As empresas e as entidades que apoiaram esse projeto são muito mais que anunciantes. São organizações comprometidas com o Agronegócio Capixaba, que acreditaram no projeto e viabilizaram este trabalho, para que todas as informações contidas neste Anuário fossem compartilhadas com você.

A elas, nossos sinceros agradecimentos!

AARÃO DO BRASIL . PÁG 199	PREFEITURA DE ANCHIETA . PÁG 26 E 27
AQUI NOTÍCIAS . PÁG 15	PREFEITURA DE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM . PÁG 5
BANESTES . PÁG 2	PREFEITURA DE CONCEIÇÃO DO CASTELO . PÁG 42 E 43
CACHAÇA PRINCESA ISABEL . PÁG 99	PREFEITURA DE GUAÇUÍ . PÁG 17
COOABRIEL . PÁG 33	PREFEITURA DE JERÔNIMO MONTEIRO . PÁG 11
COOPEAVI . PÁG 117	PREFEITURA DE PRESIDENTE KENNEDY . PÁG 18 E 19
EBASE SISTEMAS . PÁG 185	PREFEITURA DE SANTA MARIA DE JETIBÁ . PÁG 100 E 101
EXPOSUL RURAL . PÁG 105	REAL CAFÉ . PÁG 3
FIMAG . PÁG 31	REVISTA SAFRA ES . PÁG 49
FINDES . PÁG 59	SEBRAE ES . CONTRA CAPA
GSA . PÁG 79	SELITA . PÁG 159
J.AZEVEDO . PÁG 119	SENAR ES . PÁG 41
MÚTUA ES . PÁG 13	SICOOB ES . PÁG 7
NISSAN KOBÉ . PÁG 121	SINDICATO RURAL DE LINHARES ES . PÁG 121
OCB ES . PÁG 9	



Aarão do Brasil

Desde 1992 oferecendo o melhor para seus animais.



A Aarão do Brasil, fundada no ano de 1992, por Ricardo Coelho Aarão, é uma indústria brasileira, com sede em Cachoeiro de Itapemirim (ES), especializada em suplementação animal. O Grupo Aarão, com quase 30 anos de mercado, sabe a importância de manter a qualidade no seu rigoroso processo de fabricação, possuindo profissionais capacitados e tecnologia de precisão para garantir a excelência de

seus produtos, sempre se adequando ao que há de melhor em nutrição animal. A Indústria Aarão do Brasil conta com uma ampla linha de produtos Pet, Vet e Premix. Além disso, você encontra produtos específicos para Pássaros, Aves Ornamentais e Pombos, tendo, como diferencial, uma atenção especial, voltada ao cuidado com a saúde dos animais de todas as espécies e idades.

Qualidade tem nome, Aarão do Brasil. 

Estrada São Joquim, Fazenda Olho D'água Parte 2 - Zona Rural - Cachoeiro de Itapemirim-ES Tel: 28 3036 3036 / 3036 2309

www.aarao.com / aarao@aarao.com



@aaraoodobrasil



Aarão do Brasil



28 99973 0466

CAFÉS DO ESPÍRITO SANTO

**Nos faltam palavras
para definir a importância
do café capixaba. Por isso,
trouxemos números.**

75% da produção
de café conilon do Brasil

2º maior produtor
de café do país

130 mil famílias
produzem café no estado

**Melhor café
conilon do Brasil***
Muqui

77 dos 78
municípios
capixabas produzem café

400 mil postos
de trabalho gerados a
partir da cafeicultura

13,6 milhões
de sacas produzidas
em 2018

**Melhor café
arábica do Brasil***
Região do Caparaó



Os cafés do Espírito Santo celebram o aroma e as virtudes da tradição e dedicação de pessoas que plantam com amor e muita fé. Os resultados desse trabalho são vistos no dia a dia e nas mesas de todos os brasileiros.



A força do empreendedor brasileiro.

0800 570 0800 | es.sebrae.com.br



/sebraees



@sebrae.es

* Resultados da premiação da Semana Internacional do Café 2019