

CONEXÃO SAFRA

ANO 11 | EDIÇÃO 55
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA / JUNHO 2023



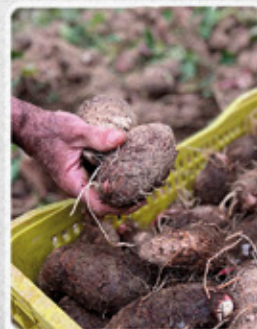
CAFÉ DAS MONTANHAS
DO ESPÍRITO SANTO



CACAU EM AMÊNDOAS
DE LINHARES



SOCOL DE VENDA NOVA
DO IMIGRANTE



INHAME DA REGIÃO DE
SÃO BENTO DE URÂNIA



PIMENTA-DO-REINO
DO ESPÍRITO SANTO



PANELAS DE BARRO
DE GOIABEIRAS



MÁRMORE DE CACHOEIRO
DE ITAPEMIRIM



CAFÉ DO CAPARAÓ



CAFÉ CONILON DO
ESPÍRITO SANTO

*Pimenta, café, cacau, socol, panela, mármore
e inhame... **SÓ IGs CAPIXABAS**
O resto é "peixada"*

TAMBÉM NESTA EDIÇÃO AS ESPECIAIS DA AGRISHOW, EXPOSUL RURAL, RURALTURES, PECUÁRIA, ARROZ CAPIXABA,
PLANO DE CAFEICULTURA SUSTENTÁVEL, GRIPE AVIÁRIA, VACINAÇÃO, LÚPULO E SILVICULTURA



A gente traz soluções para o agro crescer.

Há mais de 120 anos, o agro prospera com a gente. Conte com o nosso atendimento próximo e vamos encontrar as soluções ideais para o seu agronegócio.

- Linhas de crédito
- Seguros
- Investimentos
- E muito mais

*Fale com
a gente
e aproveite.*

**Aqui no Sicredi,
o seu agronegócio
rende um
mundo melhor.**





PROGRAMA
LOTES
cbl
PRODUTOR
RURAL

Invista em patrimônio,
COMPRE UM LOTE DA CBL!

**PARCELAS MENSASIS
REDUZIDAS E**

condições especiais
para produtores rurais.

Lote só traz vantagens:

**Investimento
SEGURO!**

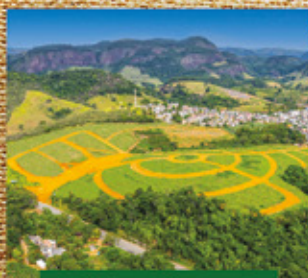
*Quem investe
em terra não erra.*

**Constante
VALORIZAÇÃO!**

*Se a cidade
cresce, o valor do
lote cresce junto.*

**Ótima moeda
de troca**

*para novos
investimentos!*



Columbia Park

Ibiraçu



Bella Viana Park II

Viana



Lagoa Park III

Linhares



Ita Park

Cachoeira de Itapemirim



Fale agora com um
especialista em lotes
e garanta o seu!



27 3325.4413



08

IGS: SOBRENOMES
QUE INDICAM
DESENVOLVIMENTO

06

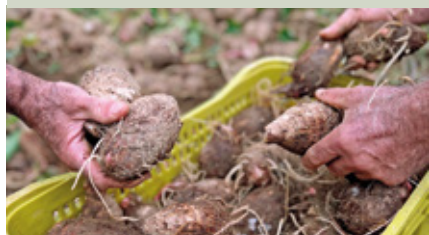
EDITORIAL

14

CAFÉS CAPIXABAS:
QUALIDADE RECONHECIDA
E DESENVOLVIMENTO
ATRAVÉS DAS IGS

18

ROTAS DO SOCOL
E DO VALE DO
INHAME VÃO
VALORIZAR
GASTRONOMIA
E IMPULSIONAR
TURISMO



22

LINHARES: PIONEIRISMO
DO CACAU DE QUALIDADE
COM INDICAÇÃO
DE PROCEDÊNCIA

25

DESAFIOS E
AVANÇOS COM A IG
PIMENTA-DO-REINO,
A ÚLTIMA CONQUISTA DO ES

26

REVISÃO DA IG DA
CARNE DE SOL PARA
FORTALECER QUALIDADE
E AUMENTAR VISIBILIDADE

29

A LUTA PELA INDICAÇÃO
GEOGRÁFICA
DO BEIJU DO SAPÊ
DO NORTE



36

DEU BOM! CAFÉS ESPECIAIS
CAPIXABAS CONQUISTAM
COMITIVA ESTRANGEIRA

38

GOVERNO LANÇA
PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL DA
CAFEICULTURA
DO ESPÍRITO SANTO

40

AGRISHOW 2023 IMPULSIONA
O AGRONEGÓCIO COM
RECORDE DE NEGÓCIOS
E AVANÇOS TECNOLÓGICOS

46

PESQUISA AVALIA
DESENVOLVIMENTO DO
LÚPULO EM MUCURICI,
NORTE DO ES

48

DE OLHO NOS
RENDIMENTOS,
PECUARISTA DE
MONTANHA APOSTA
EM CONFINAMENTO

50

CBL CHEGA AO SUL DO
ES COM TERRENOS E
CONDIÇÕES ESPECIAIS
PARA O PRODUTOR RURAL



52

SECA E CICLO PECUÁRIO:
O MOMENTO É DE
PLANEJAR O FUTURO
DO REBANHO

54

VIGILÂNCIA E VACINA:
ESPÍRITO SANTO LIVRE
DA FEBRE AFTOSA

56

GRIFE AVIÁRIA: DOS
PRIMEIROS CASOS
EM AVES SILVESTRES
NO ES ATÉ AS
MEDIDAS DE
VIGILÂNCIA

58

TRADIÇÃO E MEMÓRIAS
AFETIVAS SE MISTURAM
NA PRODUÇÃO DE
ARROZ CAPIXABA

64


EXPOSUL RURAL 2023:
SUCESSO DE PÚBLICO
E NEGÓCIOS

68

CEDAGRO E GOVERNO
DO ESTADO LANÇAM
ELABORAÇÃO DO PLANO
DE DESENVOLVIMENTO
FLORESTAL CAPIXABA
MADEIRA/ES

72

3º RURALTURES ATRAI
40 MIL PESSOAS E
MOVIMENTA
MAIS DE R\$ 2,3 MILHÕES



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



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.

#TMJ

banestes.com.br



BANESTES
crescemos juntos



_Kátia Quevedez

Como profissional de imprensa, sempre me questiono: para onde a Comunicação vai? São tantas as ferramentas, plataformas digitais, sites e redes sociais. Agora, surge a inteligência artificial na produção de conteúdo. Em alguns momentos a dúvida surge: para onde vamos?

Nessa caminhada de 12 anos produzindo conteúdo do agronegócio capixaba, percebo, na pele, essas mudanças. Nós, como veículos de Comunicação, precisamos estar antenados com a realidade e nos adequarmos. Quem não optou pelo digital está pagando um alto preço agora. A comunicação entre empresas, entidades, pesquisadores, academia e produtores rurais, acontece em tempo real. Por outro lado, ainda percebo o brilho nos olhos dos produtores e produtoras ao folhearem as nossas edições impressas. Dá muita satisfação e isso nos enche de orgulho.

Este ano, estaremos presentes nos principais eventos do nosso setor. A cobertura digital estará lá, oferecendo material instantâneo. E nossa revista impressa trará detalhes e aprofundamento do que aconteceu neles. E ainda temos o Anuário do Agronegócio Capixaba, que conta como foi o ano da agricultura e dos produtores. Integrar é sempre a melhor forma de falar ao seu interlocutor, esteja ele nas cidades, ou, nosso caso, no campo.

Aproveite essa edição impressa da nossa Conexão Safra. Está recheada de informação e ótimas histórias.

_PANELAS DE GOIABEIRAS E MÁRMORE DE CACHOEIRO

Duas Indicações Geográficas (IGs) não ligadas ao agro, colocam o Espírito Santo em destaque no mapa dos produtos autênticos internacionais. As Panelas de Goiabeiras e o Mármore de Cachoeiro de Itapemirim, ambas indicações de Procedência (IP). A produção artesanal das panelas artesanais de Goiabeiras, bairro de Vitória, utiliza uma técnica cerâmica de origem indígena. As panelas são usadas para fazer as famosas moquecas capixabas, reconhecidas como uma especialidade da gastronomia nacional. Um dos principais benefícios que a IP trouxe às panelas é a garantia de origem e legitimidade para estas tradicionais panelas, que, por terem alcançado fama em todo território nacional, eram muito copiadas e falsificadas.

Já Cachoeiro de Itapemirim é famosa pelo beneficiamento de mármore, que impulsiona sua economia. A cidade possui um parque tecnológico de rochas ornamentais que é a base da economia local. Em estado de pureza, o mármore é de cor branca, podendo apresentar uma ampla faixa de cores, que caracteriza o seu grande valor mineral. A evolução dos setores de exploração e beneficiamento, a produção e comercialização nacional e internacional transformaram Cachoeiro no centro mais importante do país. Um exemplo é a Feira Interna-cional do Mármore e Granito, que acontece desde os anos 1980.



_Kátia Quevedez

Jornalista Responsável
Editora
28 99976 1113
MTb 18569 RJ

_Luan Oia

Projeto Gráfico / Diagramação

_Fernanda Zandonadi

_Leandro Fidelis

_Rosimeri Ronchetti

Colaboradores da edição

_Circulação

Nacional

_Edição 55

Junho 2023

_Assessoria Jurídica

Bastos e Marques Advocacia

_Fotos da capa: em sentido horário, Mosaico Imagem, Acau, Leandro Fidelis (na parte superior); Reprodução Internet, Data Sebrae e Leandro Fidelis (Arquivo Conexão Safra)

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

_Endereço para correspondência

REVISTA CONEXÃO SAFRA
RUA RIO GRANDE DO SUL, 254
PAVIMENTO 2 - CENTRO
GUAÇUÍ - ES
CEP: 29.560-000

_Anuncie

Comercial
28 99976 1113
comercial@conexaosafra.com
Instagram: @conexaosafra

_Sugestão de conteúdo

jornalismo@conexaosafra.com

CONEXÃO
SAFRA



Com sua voz,
**NOSSO
PROPÓSITO
CHEGA**
mais longe

**+de
R\$ 400
milhões
distribuídos**

**JUROS AO CAPITAL +
DISTRIBUIÇÃO DOS
RESULTADOS**



Saiba mais em:

comunidadesicoob.com.br/ra

O sistema Sicoob ES é formado pelas cooperativas singulares: Sicoob Sul-Litorâneo, Sicoob Sul, Sicoob Conexão, Sicoob Coopermais, Sicoob Sul-Serrano e Sicoob Credirochas. CENTRAL DE ATENDIMENTO - Capitais e regiões metropolitanas: 4000 1111 - Demais localidades: 0800 702 0756 - Exterior: 55 61 3030 6767 (ligue a cobrar) SAC 24 HORAS: 0800 727 4420. OUVIDORIA (seg. a sex. das 8h às 20h) 0800 725 0996 - Deficiente auditivo ou de fala: 0800 940 0458 - ouvidoriasicoob.com.br

AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS TÊM SE MOSTRADO UMA IMPORTANTE ESTRATÉGIA PARA IMPULSIONAR O DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL DO AGRONEGÓCIO DO ESPÍRITO SANTO, PROMOVENDO A VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS E SERVIÇOS REGIONAIS E ESTIMULANDO O CRESCIMENTO DE PEQUENOS NEGÓCIOS

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS DO AGRO CAPIXABA

IGS: Sobrenomes que indicam desenvolvimento

LEANDRO FIDELIS**_jornalismo@conexaosafa.com**

As Indicações Geográficas (IGs) são selos de qualidade e origem que identificam produtos ou serviços que possuem uma ligação estreita com uma determinada região geográfica. Essa conexão é baseada em características distintivas e reputação que se desenvolvem ao longo do tempo. Podem ser aplicadas tanto a produtos agrícolas, como vinhos, queijos e cafés, quanto a produtos manufaturados, como cerâmicas e bordados.

As IGs são concedidas por órgãos competentes, reconhecendo a singularidade e o valor cultural de uma região, além da expertise local na produção ou no processamento desses produtos. Elas têm se mostrado uma importante estratégia para impulsionar o desenvolvimento econômico e social do Espírito Santo, promovendo a valorização de produtos e serviços regionais e estimulando o crescimento de pequenos negócios.

De acordo com o Ministério da Agricultura (Mapa), o Espírito Santo tem nove IGs registradas, sendo na modalidade Indicação de Procedência (IP) as Padeiras de Barro de Goiabeiras, o Mármore de Cachoeiro de Itapemirim, o Cacau em Amêndoas de Linhares, o Inhame da região de São Bento de Urânia, o Socol de Venda Nova do Imigrante, o Café Conilon do Espírito Santo e a Pimenta-do-Reino do Espírito Santo; e como Denominação de Origem o Café do Caparaó e o Café das Montanhas do Espírito Santo, ambos da espécie arábica. Além dessas,

outras quatro continuam em processo no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) (*Saiba mais na pág.29).

“A Indicação Geográfica é o ativo de propriedade intelectual mais sofisticado que existe. Porque, por si só, permite que o produto tenha um diferencial competitivo, principalmente com relação ao valor *premium* que pode ser colocado neste produto no mercado”, afirmou em outubro de 2022, à Agência Brasil, o então diretor de Marca, Desenhos Industriais e Indicações Geográficas no INPI, Felipe Augusto de Oliveira.

Segundo Felipe, a partir do momento que um produto recebe uma IG, a tendência de elevação fica em torno de 20% a 50%. “E, por consequência, ocorre um aumento do desenvolvimento local dessas regiões, principalmente por questões que envolvem turismo e melhorias das condições de renda”, explicou.

Para a gerente da Unidade de Competitividade e Produtividade do Sebrae/ES, Christiane Barbosa e Castro, a IG caracteriza um produto distinto, que segue um padrão de qualidade pré-determinado, com rastreabilidade que, segundo ela, são atributos pelos quais o mercado almeja cada vez mais. Além disso, com a “planificação” dos mercados e como legado da pandemia, os territórios e seus “saberes, cultura e regionalidade” ganharam ainda mais força.

O mesmo se dá para o comércio internacional. “O consumidor bem informado e com padrões de exigência cada vez mais elevados valoriza produtos com garantia de qualidade, o que possibilitam as IGs. Além disso, os produtos trazem no seu DNA qualidades únicas

[o] MOSAICO IMAGEM



advindas da sua origem, da cultura local, das vocações, do *terroir*. São diferenciais que, se bem trabalhados pelo território, agregarão, sim, mais valor, tornando os negócios mais competitivos. A projeção que o território ganha com a IG é da mesma forma amplificada, reverberando a sua reputação”.

Além de conferirem um diferencial competitivo, elas ajudam a preservar tradições locais, gerando um sentimento de pertencimento e identidade na comunidade, como veremos mais adiante. Isso fortalece a economia regional, atraindo turistas e investidores interessados nos produtos e serviços autênticos daquela área.

A produtora rural Bernadete Lorenzoni, do Sítio Lorenção (Venda Nova do Imigrante), referência na produção do socol, um presunto de origem italiana feito com lombo de porco e maturado naturalmente, destaca que obter uma Indicação Geográfica fez toda a diferença para a promoção do produto. “Você acaba acreditando mais que o seu produto é verdadeiramente grande quando a gente coloca o selo da IG. A gente passa a ter noção de que são produtos de verdade, de origem, de muita qualidade. Apesar da grandiosidade em

torno do selo, você não consegue ser grande produtor de socol, por isso que tem esse valor todinho para os pequenos negócios”, analisa.

O design e sócio-diretor da Agência Balaio, Chico Ribeiro, responsável pela elaboração de mais de 20 marcas de IGs do Brasil, enumera alguns benefícios da IG para os pequenos empreendimentos. “O primeiro ponto é a articulação do setor com a associação que vai fazer a gestão da Indicação Geográfica, porque ela acaba gerando um nível de comunicação e informação maior para os produtores da sua área de abrangência. Isso acaba aproximando os pequenos produtores de uma causa maior. Num segundo momento, os produtores são beneficiados pelo reconhecimento e valorização dos produtos da região, e isso causa uma percepção de valor e expectativa de retorno financeiro maiores, além do acesso a novos mercados”.

Além dos benefícios econômicos, as Indicações Geográficas também têm um impacto social significativo. Elas incentivam a formação de cooperativas e associações locais, promovendo o trabalho em equipe e a solidariedade entre os produtores. E ainda a valorização dos produtos e serviços regionais contribui para o fortalecimento da cultura local e para a geração de empregos, especialmente nas áreas rurais e menos desenvolvidas.

Ribeiro cita o exemplo do Café do Caparaó e de como a associação gestora, a APEC, criou uma ponte para que os pequenos produtores da região compreendida entre Espírito Santo e Minas Gerais passassem a dialogar com novos perfis de clientes e desbravar novas oportunidades comerciais. “Há oito anos, eram poucos produtores que iam à Semana Internacional do Café (SIC), em Belo Horizonte, por acharem não estar à altura do evento. E hoje temos produtores que conversam na Feira com novos compradores, desenvolvem novas parcerias e conhecem novas tecnologias. Ainda ocorre todo o desenvolvimento econômico local, atraindo maior número de turistas e de ações relevantes com o produto”.

**ALÉM DE CONFERIREM DIFERENCIAL COMPETITIVO,
AS IGS AJUDAM A PRESERVAR TRADIÇÕES LOCAIS,
GERANDO UM SENTIMENTO DE PERTENCIMENTO
E IDENTIDADE NA COMUNIDADE**



IMPULSIONANDO A VALORIZAÇÃO DOS PRODUTOS BRASILEIROS

O Sebrae possui uma metodologia especializada para realizar o diagnóstico do potencial de um determinado produto ou território para o registro de uma Indicação Geográfica (IG). Além disso, também oferece suporte na estruturação efetiva da IG, envolvendo estudos, levantamentos e outras atividades necessárias para instruir o processo a ser submetido ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI).

Com base na estratégia adotada para uma determinada IG, o Sebrae

disponibiliza um conjunto de soluções, considerando o posicionamento de mercado e a elaboração de um plano que inclui a gestão da marca (branding), ressalta a gerente da Unidade de Competitividade e Produtividade do Sebrae/ES, *Christiane Barbosa e Castro*.

Em 2021, o Brasil lançou dois selos de IG, um para Denominação de Origem e outro para Indicação de Procedência. “Esses selos têm como objetivo criar uma identidade nacional para os produtos e serviços brasileiros que possuem IG, estimulando seu uso por parte dos produtores e prestadores de



serviços, além de facilitar a identificação por parte dos consumidores”, afirma Christiane.

Nos próximos anos, espera-se que esses selos sejam cada vez mais adotados pelos produtores e outros agentes envolvidos, fortalecendo ainda mais a importância das Indicações Geográficas no país.

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS BRASILEIRAS

Indicações Geográficas (IGs) são ferramentas de valorização de produtos tradicionais vinculados a territórios específicos. Elas agregam valor ao produto e protegem a região produtora.

O sistema de IGs promove produtos e sua herança histórico-cultural, abrangendo área de produção definida, tipicidade, autenticidade no desenvolvimento dos produtos e disciplina no método de produção,

garantindo um padrão de qualidade. Isso confere notoriedade exclusiva aos produtores da área.

As IGs preservam a biodiversidade, conhecimento e recursos naturais, além de contribuir para as economias locais e o dinamismo regional.

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

Essa espécie valoriza a tradição produtiva e reconhece a qualidade diferenciada de produtos de determinada região conhecida por sua produção, extração ou fabricação.

Protege a relação entre o produto e sua reputação, com base na origem geográfica específica.

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Caracteriza-se por agregar um diferencial ao produto devido às características do território. Uma área específica produz um produto com qualidades influenciadas exclusiva ou essencialmente pelos fatores naturais e humanos desse lugar.

As peculiaridades da região devem afetar de forma identificável e mensurável o resultado final do produto.

COMO SOLICITAR O REGISTRO

Para solicitar uma Indicação Geográfica, preencha o formulário eletrônico específico no portal do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), no Sistema e-Indicação Geográfica. Inclua os dados do requerente, tipo de IG (indicação de procedência ou denominação de origem), nome e delimitação da área. **(*Fonte: Sebrae)**

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS DO AGRO CAPIXABA

MODALIDADE

INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA (IP)



SOCOL DE VENDA NOVA DO IMIGRANTE

Iguaria italiana, solicitou a IG em junho de 2014 e recebeu o registro em 2018. A região é reconhecida como referência na produção devido aos descendentes de italianos. O socol é um embutido de carne suína com processo artesanal e a IG destaca sua procedência e qualidade.



CACAU EM AMÊNDOAS DE LINHARES

Linhares tornou-se a primeira região do Brasil a receber a IG para o cacau em amêndoas. O registro foi concedido em 31 de julho de 2012 à Associação dos Cacaucultores de Linhares (Acau). A delimitação abrange uma área de 760.638 Km² dentro do município no Norte capixaba.



INHAME DA REGIÃO DE SÃO BENTO DE URÂNIA

São Bento de Urânia é reconhecida como a “Capital do Inhame” no Brasil. O Inhame São Bento, cultivar local, destaca-se pela produtividade superior. A região obteve a IG em 2016, abrangendo municípios como Alfredo Chaves, Castelo, Domingos Martins, Marechal Floriano, Venda Nova do Imigrante e Vargem Alta.



_CAFÉ CONILON DO ES

O Espírito Santo, reconhecido nacional e internacionalmente, destaca-se na produção de café conilon desde 1912, quando foram introduzidas as primeiras mudas e sementes no Estado. Em maio de



_PIMENTA-DO-REINO DO ES

O registro foi concedido em 8 de junho de 2021. A solicitação, feita pela Associação dos Pipericultores do Espírito Santo (Apes), abrange um território de 29 municípios. A conquista fortalece o protagonismo do Estado na produção dessa especiaria reconhecida nacional e internacionalmente pela sua qualidade.



MODALIDADE

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO)

_CAFÉ DO CAPARAÓ

O café arábica produzido na região, que abrange municípios do Espírito Santo e Minas Gerais, recebeu o registro de Denominação de Origem (DO). O selo da IG poderá ser aplicado aos cafés produzidos nos municípios que compõem a região. A solicitação foi feita em março de 2019 pela Associação de Produtores de Cafés Especiais do Caparaó (Apec) e foi validada em fevereiro de 2021.



_CAFÉ DAS MONTANHAS DO ES

O produto recebeu o selo de IG após pedido feito em dezembro de 2019 pela Associação de Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo (Acemes). A concessão foi publicada em maio de 2021. A conquista reconhece os cafés produzidos em 16 municípios da região e destaca as condições favoráveis de temperatura para o amadurecimento dos frutos.

(*Fonte: Sebrae e Incaper)

somos
coop


FEIRA
AGRO
NATER COOP
11ª EDIÇÃO

Nova Venécia - ES
06 a 08 de Julho

Santa Teresa - ES
20 a 22 de Julho

REALIZAÇÃO



APOIO



PATROCÍNIO
DIAMANTE



PATROCÍNIO
RUBI



PATROCÍNIO
OURO



CAFÉS CAPIXABAS: QUALIDADE RECONHECIDA E DESENVOLVIMENTO ATRAVÉS DAS IGS

O café continua a liderar como o produto com o maior número de Indicações Geográficas (IG) no Brasil, contando atualmente com 14 registros no Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), de acordo com a Embrapa Café. Dentre esses registros, nove são de Indicação de Procedência (IP), incluindo o Conilon do Espírito Santo; e cinco de Denominação de Origem (DO), como o Café do Caparaó e o Café das Montanhas do Espírito Santo, todos conquistados em 2021.

Um dos casos particulares é a Região do Cerrado Mineiro, registrada na modalidade IP e também como Denominação de Origem. Apesar de dois registros, o Ministério da Agricultura (Mapa) informou, por meio da assessoria, ter conhecimento de que os produtores atualmente utilizam apenas a DO para comercializarem os seus produtos.

Luiz Carlos Bastianello, presidente da Federação dos Cafés do Espírito Santo (Fecafes) e da Cooperativa Agrária dos Cafeicultores de São Gabriel (Cooabriel), destaca que as IGs garantem a qualidade mínima dos produtos e conferem segurança aos consumidores. "Além disso, agregam valor aos pequenos negócios, trazendo benefícios para a economia. A visibilidade e a competitividade proporcionadas pelas IGs têm impulsionado o comércio, gerando negociações com valor agregado. O maior benefício é para quem consome esses produtos", ressaltou.

Atualmente, os produtores que conquistaram a Indicação Geográfica (IG) do Café das Montanhas do Espírito Santo estão na fase de implantação do selo. Para isso, eles devem procurar a Associação, os escritórios locais do Incaper e as secretarias de Agricultura para credenciar suas propriedades nos 16 municípios da região. Segundo Rodrigo Dias, presidente da Associação dos Produtores de Cafés Especiais das Montanhas do Espírito Santo (Acemes), esse processo inclui o ca-



—Cecilia Nakao, presidente da Associação dos Produtores de Cafés Especiais do Caparaó (Apec)

dastramento da propriedade com mapeamento de talhões, informações sobre variedades, idades e produtividade, garantindo uma rastreabilidade completa. Pelo menos 80 produtores associados estão envolvidos nesse processo.

Além disso, os produtores precisam obter o laudo emitido

por laboratórios credenciados, que ateste a qualidade e os padrões do café de acordo com as especificações técnicas da IG. Dias afirmou que a intenção é colocar cafés com o selo ainda este ano no mercado. Ele destaca que o selo é concedido para cafés especiais com pontuação acima de 85

LEANDRO FIDELIS_NOV_2022

FOTOS DIVULGAÇÃO



_Luiz Carlos Bastianello, presidente da Fecafes e da Cooabriel, destaca que as IGs garantem a qualidade mínima dos produtos e conferem segurança aos consumidores



_Chico: "a valorização da procedência se torna essencial, oferecendo uma importante visibilidade mercadológica"

pontos e que já foram realizados leilões e premiações para promover o produto.

O presidente da Acemes ressalta a importância da sustentabilidade e do desenvolvimento econômico, especialmente para os pequenos negócios na cadeia produtiva do café. "O registro da IG permitirá uma gestão mais eficiente das propriedades e trará benefícios não apenas para os produtores, mas também para o turismo local dos municípios. A cafeicultura está intrinsecamente ligada ao agroturismo, e a IG proporcionará acesso a um mercado diferenciado, onde os consumidores poderão se aprofundar no universo dos cafés especiais".

Essas ações visam elevar a cadeia produtiva do café

aos padrões desejados pelo mercado consumidor internacional, garantindo a qualidade e sustentabilidade dos produtos e impulsionando o turismo e o comércio local nas regiões produtoras. "Com o registro, é possível gerir com mais eficiência, beneficiando não somente os produtores, mas o turismo regional. Antes, você não chegava numa propriedade produtora de café e topava com uma cafeteria. É o acesso a um mercado diferenciado, o consumidor buscando se aprofundar sobre cafés especiais", analisa Dias.

Cecília Nakao, presidente da Associação dos Produtores de Cafés Especiais do Caparaó (Apec), destaca que as IGs não são apenas uma concessão de selo, mas uma forma de preservar a cultura, a tradição e a paisagem das regiões. A produ-

tora cita o exemplo do Vale dos Vinhedos (RS), onde a DO tem se mostrado uma ferramenta poderosa de proteção da paisagem vitivinícola.

"Lá, a construção de um resort em uma área de DO foi impedida com base na premissa da IG, que visa preservar e valorizar o ambiente. Essa medida não só melhora a vida dos produtores, garantindo a sustentabilidade da atividade, como também proporciona vantagens para todos os envolvidos. No nosso caso, isso acontece mesmo com aqueles que não possuem o café selado. A IG promove a organização em torno da rastreabilidade e da comprovação da origem, antecipando as

AÇÕES VISAM ELEVAR A CADEIA PRODUTIVA DO CAFÉ AOS PADRÕES DESEJADOS PELO MERCADO CONSUMIDOR INTERNACIONAL, GARANTINDO A QUALIDADE E SUSTENTABILIDADE E IMPULSIONANDO O TURISMO NAS REGIÕES PRODUTORAS



„Rodrigo (Acemes) destaca que o selo é concedido para cafés acima de 85 pontos e que já foram realizados leilões e premiações para promover o produto

futuras exigências do mercado e fortalecendo a narrativa sobre o produto”, disse Cecília.

Ainda segundo a presidente da Apec, além de contribuir para o desenvolvimento do território, a IG impulsiona o turismo. “A economia local é afetada de forma positiva, com o turismo caminhando lado a lado e a valorização da origem atraindo olhares externos para a região. Há mais chances de os pequenos produtores se inserirem nesse mercado promissor, recebendo visitas na propriedade e vendendo seu próprio café torrado no estabelecimento. Esse vínculo com o comércio vai se ampliando”.

VITRINE INTERNACIONAL

Feiras estaduais como a Sabores da Terra e a ESX 2023, realizadas em maio, em Vitória, conectam produtores e compradores e aumentam a visibilidade das três IGs de cafés capixabas. Com apoio do Sebrae/ES, as três origens de cafés capixabas foram represen-

tadas com stands e muitos negócios foram gerados.

Mas a rede vem se ampliando em eventos de nível internacional, a exemplo da já citada SIC, sempre em novembro, em Belo Horizonte, e feiras pelo mundo. De 22 a 24 de junho, o trio de IGs capixabas participou, em Atenas, na Grécia, da feira de cafés especiais “*World of Coffee 2023*”, com apoio da Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA) e Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (ApexBrasil) por meio do projeto setorial “*Brazil. The Coffee Nation*”. Dentre as amostras do Espírito Santo, um dos destaques é uma do Café das Montanhas acima de 87 pontos.

Chico Ribeiro (Balaio) ates- ta que essa é a importância das

associações ao gerirem a entrada dos produtores em novos mercados e ampliar suas perspectivas. “Ao invés de vender apenas uma saca de café, é possível comercializar um contêiner, abrindo portas para oportunidades de mercado mais amplas. A valorização da procedência se torna essencial, oferecendo uma importante visibilidade mercadológica e atraindo compradores que desejam estar associados ao selo, o qual agrega maior valor aos produtos”.

Segundo o designer, um exemplo desse sucesso é a Cachaça de Paraty (RJ), que conquistou presença no mercado internacional e participa de feiras e exposições, visando expandir sua abordagem em níveis de mercado mais amplos, incluindo o processo de exportação da bebida.

[o] DIVULGAÇÃO



[o] FOTOS LEANDRO FIDELIS



Com as marcas Recanto da Paineira e Vidas Gerais, o produtor e vice-presidente da Apec, Sebastião Brinate, e família, de Caparaó (MG), incentivam o turismo rural, preservando matas nativas, nascentes e a biodiversidade local: “ser produtor é uma tarefa apaixonante, mas também desafiadora. No nosso universo dos grãos de café, há um fator que tem ganhado cada vez mais importância: a Denominação de Origem”, relata. Segundo Brinate, a IG é uma ferramenta que abre portas para o reconhecimento e o sucesso. “Permite que nós, pequenos produtores, sejamos protagonistas de uma história que começa aqui no sítio e termina em uma xícara de café apreciada por consumidores em todo o mundo”.



Bela Aurora, na zona rural em Venda Nova do Imigrante, inaugurou uma torrefação com equipamento de alta tecnologia e loja de cafés especiais instaladas em um casarão histórico. O local oferece experiências sensoriais aos clientes, em meio à sombra e à beleza das jabuticabeiras. O projeto foi iniciado por Luiz Felipe Andrião Zandonade e conta com a participação da irmã, Tatiani. A torrefação abriu as portas para a venda direta ao consumidor final, com lotes selecionados, que tem a chance de acompanhar o processo de torra no mesmo ambiente da loja.

ROTAS DO SOCOL E DO VALE DO INHAME VÃO VALORIZAR GASTRONOMIA E IMPULSIONAR TURISMO

[o] LEANDRO FIDELIS



_ Lorenzo Carnielli voltou para Venda Nova há dois anos para tocar os negócios familiares no agroturismo, ao lado do pai, Leandro

Venda Nova do Imigrante e Alfredo Chaves, na região Serrana do Espírito Santo, estão apostando na valorização dos seus produtos de Indicação Geográfica (IG) para impulsionar o turismo local. Com a criação das rotas do Socol e do Vale do Inhame,



respectivamente, as duas cidades buscam promover a gastronomia regional e atrair visitantes interessados em degustar e conhecer a origem dessas iguarias tradicionais.

O projeto de lei que prevê a implementação da Rota do Socol foi aprovado em junho na Câmara Municipal de Venda Nova, enquanto em Alfredo Chaves a iniciativa está sendo desenvolvida em parceria com produtores locais. Com a certificação

de IG, o socol e o inhame ganham ainda mais destaque, impulsionando o desenvolvimento dos pequenos negócios nessas regiões.

O Projeto de Lei Substitutivo (PSL) nº 43/2023 propõe incluir pontos estratégicos nos bairros Alto Bananeiras, Vila da Mata, Vila Betânea, Providência e Tapera, abrangendo empreendimentos como Angelim Socol, Caprinova, Dona Martha Delícias, Família Brioschi, Fazenda Carnielli,



_De Nadai e Gratieri, diretores presidente e executivo, respectivamente, da Apisbes, lideram movimento na região de São Bento de Urânia para fortalecer o turismo ligado à produção de inhame

Sítio Lorenção e Tio Vé Socol, todos membros da Associação dos Produtores de Socol de Venda Nova do Imigrante (Assocol), com 21 associados. A rota tem o objetivo de orientar os turistas a visitarem esses estabelecimentos e fortalecer a produção local.

Segundo o presidente da Câmara, Erivelto Uliana, a criação da rota é uma maneira de incentivar os empreendimentos e a organização produtiva local, além de

atrair visitantes interessados em conhecer esse produto icônico para o município. “Venda Nova do Imigrante já é referência no agroturismo nacional, e a rota é mais uma forma de atrair visitantes que querem conhecer esse produto tão importante para o desenvolvimento do município”, disse.

A conquista da IG em 2018 proporcionou aos produtores uma parceria valiosa para expandir o produto no mercado. Formado em duas engenharias

O PROJETO DE LEI QUE PREVÊ A IMPLEMENTAÇÃO DA ROTA DO SOCOL RECEBEU APROVAÇÃO NA CÂMARA DE VENDA NOVA

e após uma década em Aracaju (SE), Lorenzo Zandonade Carnielli (Fazenda Carnielli) voltou há dois anos para tocar os negócios familiares no agroturismo. Ele destaca que a IG fortalece os produtores, permitindo que eles se unam e se tornem mais visíveis como grupo. “Quando a gente consegue a certificação, você que é

**VENDA NOVA DO IMIGRANTE
PRODUZIU 14 MIL KG
DE SOCOL EM 2021, GERANDO
RECEITA DE R\$ 1,2 MILHÃO**

muito pequeno e não tem apoio de grande marketing, dinheiro da indústria e das comunicações, passa a ter um parceiro que te ajuda a fazer acontecer. Então, você tem dez produtores de socol em Venda Nova, sendo seis aptos para a venda, e esses seis juntos são mais fortes do que um só sozinho”.

Ele ressaltava ainda que a IG trouxe profissionalização ao setor, garantindo um produto padronizado e de qualidade. “Hoje, temos produtores dentro da IG com registros que garantem um produto muito mais limpo, organizado e padronizado, a exemplo do Selo Arte. Temos um nível hoje de organização bem diferente do passado. A origem da carne tem que ser muito bem determinada. Tudo isso

trouxe uma profissionalização para os negócios. Isso é fundamental para conseguirmos transmitir essa cultura daqui para frente, mantê-la viva, num cenário de equilíbrio financeiro e profissionalização dos produtores. Tradicional, deve ser só a receita do socol”, analisa.

Para Carnielli, o socol, com mais de 140 anos de história, surpreende as pessoas com seu sabor diferenciado, tornando-se destaque no mercado. O quilo é vendido em média a R\$ 130. “O produto é reconhecido por sua excelência, sendo apreciado não apenas localmente, mas também pelos chefs de cozinha, que o incluem em suas receitas”, diz. Lorenzo enfatiza que a IG não apenas aumentou a visibilidade e o respeito pelo socol na comunidade, mas também abriu portas para o mercado internacional, como é o caso da Cachaça de Paraty (RJ), que obteve participação no mercado global após a obtenção da IG.

Apesar dos desafios burocráticos e do trabalho em equipe necessário para administrar a IG, os benefícios são significativos, avalia o produtor. “O coletivo o tempo todo para gerenciar uma IG é intenso. Em Venda Nova, o público da IG do Socol está envolvido em outras atividades, a exemplo do agroturismo. Os horários são muito concorridos. Tivemos uma reunião recente à noite em pleno feriado. Nada vem de graça”.

A importância do presunto maturado na economia local é indiscutível. Conforme a Secretaria Municipal da Agricultura, em 2021 fo-

_Homenagem à IG Socol de Venda Nova do Imigrante durante o Connection Experience em 17 de maio, em Gramado (RS). O evento, que reuniu representantes de todo o país, destaca a importância da Indicação Geográfica e fortalece o setor turístico. A IG do Socol foi a única representante do Espírito Santo e recebeu reconhecimento como case de sucesso. Produtores e especialistas destacam sua relevância gastronômica e cultural única, disseminando sua cultura e processos de produção por todo o país. O evento também promove a conexão com os Terroirs do Brasil e conta com a participação de palestrantes internacionais



[0] HEITOR DELPUPO/POLENTA



Os eventos culturais são importantes para promoção das IGs, a exemplo da Festa do Socol, em sua 21ª edição, realizada nos dias 29 e 30 de abril, na comunidade de Alto Bananeiras, zona rural de Venda Nova. Os 150 voluntários produziram 300 kg do embutido para a ocasião

ram produzidos, em Venda Nova, 14 mil quilos de socol, gerando receita de R\$ 1,2 milhão naquele ano. Este ano, uma reportagem especial de TV em rede nacional gerou uma verdadeira corrida ao produto nas prateleiras e no e-commerce. No domingo em que foi exibida, faltou socol nos supermercados da Grande Vitória e as vendas pela internet bombaram. “O nome socol vende muito. Naquele dia, não sobrou nada. Atendi 700 pedidos pelo site e teve entrega até no Acre”, conta Leandro Carnielli, atual presidente da Assocol.

_ OPORTUNIDADES

A Rota do Vale do Inhame é um percurso estimado de

24 km, com início no km 71 da BR-262, em Victor Hugo, Marechal Floriano. Essa rota atravessa a BR-383 em São Bento de Urânia, Alfredo Chaves, e segue até Castelinho, na ES-164, em Vargem Alta. De acordo com a diretoria da Associação dos Produtores de Inhame de São Bento do Espírito Santo (Apisbes), a Prefeitura de Vargem Alta já realizou a aplicação de Revsol em 4 km do trajeto, enquanto outros 7 km devem receber o material pavimentoso com o apoio da Prefeitura de Alfredo Chaves.

Elson Antônio De Nadai, diretor presidente da Apisbes, destaca a importância da melhoria das estradas para o funcionamento da rota. Na região, existem cerca de 600 famílias, sendo que 90% delas são produtoras de inhame. Ele relata o desafio de escoar a produção,



_ Gratieri e De Nadai na RuralturES

mencionando que um sobrinho realiza em média 50 viagens de caminhão por semana para o Rio de Janeiro e Belo Horizonte.

O diretor executivo da associação, Jandir Gratieri, enfatiza que a Indicação Geográfica (IG) do Inhame de São Bento foi a mais rápida concedida pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) a um produto de origem vegetal no Brasil. Atualmente, a Apisbes conta com 15 associados. No entanto, o selo de IG ainda não está sendo utilizado, pois o planejamento estratégico para sua aplicação encontra-se na fase final de execução pelo Conselho Regulador.

Segundo Gratieri, a busca é por um processo de padronização, pois a produção tem atingido esse objetivo para atender às demandas dos supermercados. No entanto, o varejo ainda quer quantidade e não faz distinção da IG uma vez que o consumidor ainda não está habituado. “Por isso, o turismo de experiência é uma estratégia importante para o meio rural. E é nesse contexto que a Rota do Vale do Inhame desempenha um papel

crucial, pois a venda direta ocorrerá nas propriedades”. De Nadai complementa: “a agregação de valor do socol é um exemplo clássico. O lucro está ali embutido no produto para o consumidor final”.

Embora o tubérculo seja vendido principalmente *in natura*, os diretores ressaltam existirem inúmeras oportunidades para a produção artesanal de subprodutos de inhame pelos moradores da área de IG, o que pode gerar renda para pequenos empreendimentos. Gratieri menciona exemplos como leite vegetal de inhame, pães, doces como cocada, farinha e até mesmo bebidas. De acordo com eles, já existem no mercado brasileiro produtos como carne vegetal, suplemento nutri-

cional infantil e até mesmo queijo de inhame. “Nosso produto é saudável e pode proporcionar uma infinidade de possibilidades de negócio”, afirma Jandir Gratieri.

ROTA VALE DO INHAME E ROTA DO SOCOL

Aponte a câmera do seu celular para o QR CODE e veja as rotas completas.



LINHARES: PIONEIRISMO DO CACAU DE QUALIDADE COM INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA

O Cacau em Amêndoas de Linhares, no Norte do Estado, é pioneiro no Brasil em obtenção de registro de Indicação Geográfica (IG) na modalidade Indicação de Procedência. O processo teve início em 2009, e o registro foi concedido em 2012, tornando-se o primeiro do país a receber o certificado. A Associação dos Cacaucultores do Espírito Santo (Acau) lançou o selo de rastreabilidade da IG em 2019. Essas iniciativas fortaleceram a região, seus produtores e o produto, levando a conquistas de premiações nacionais e internacionais, como o Salão do Chocolate em Paris.

Segundo o secretário executivo da Acau, André Luiz Carvalho Scampini, o diferencial do Cacau de Linhares está relacionado ao *terroir* da região, que confere características

únicas de solo, clima e pluviosidade. “O certificado de IG atesta a origem e a qualidade diferenciada do produto, agregando valor tanto no mercado nacional quanto internacional.

A ACAU LANÇOU O SELO DE RASTREABILIDADE DA IG EM 2019



Coocafé

A força da união

12ª

Feira de

Negócios

Coocafé

**03 A 05 DE AGOSTO
NO ARMAZÉM
AREADO
em Lajinha/MG**

APOIO:

Altech
CROP SCIENCE



CaféBrasil
FERTILIZANTES

ICL

VITTIA
GRUPO

FERTIPAR
SUDESTE

PALINI ALVES
sempre à frente

HERINGER

SICOOB
Credicaf

syngenta

VARA
Knowledge grows

**MATHEUS
& KAUAN**

05 AGOSTO

COOCAFEST
2023

REALIZAÇÃO:



PRODUÇÃO:



PROMOÇÃO:





Qualquer pequeno, grande ou médio negócio que esteja dentro da área da IG e cumpra os padrões de qualidade determinados pela própria certificação pode obter o selo. Isso abre novas oportunidades de negócio e renda, pois a venda é com preço diferenciado”.

Em termos de sustentabilidade, a produção de cacau em Linhares é destacada por dois sistemas preservacionistas: o cultivo em cabruca, realizado na floresta nativa preservada que sombreia as plantações; e o Sistema Agroflorestal (SAF), que permite o consórcio de cultivos diferentes na mesma área, reduzindo o uso de defensivos, fertilizantes e água. A região de Linhares tem como exemplos os

consórcios cacau x seringueira, cacau x coco e até cacau x café.

Paulo Gonçalves, proprietário da marca de chocolates Espírito Cacau, destaca os benefícios da IG para os

pequenos negócios, como o maior interesse dos consumidores pelo produto de origem conhecida. Ele ressalta que é importante conhecer a diferença do próprio produto e

Fazenda Santo Antônio, de José Antônio Batista Sueiro



sua história para atuar com a IG. O empreendedor acredita que a IG pode impulsionar o turismo na região e tornar o produto reconhecido internacionalmente, desde que seja garantida a qualidade, impressa, principalmente, na fermentação controlada e

na secagem em estufa solar. “O marketing bem-feito é fundamental para explicar as características únicas do nosso produto ao mercado. Se os pequenos produtores, associações e cooperativas juntos produzirem um cacau fino, os compradores vêm até a região ver isso mais de perto”, diz.

Gonçalves utiliza o selo principalmente no mercado internacional, onde os consumidores valorizam o sabor diferenciado e a qualidade do produto. Ele participa de feiras pelo mundo, como a “*Summer Fancy Food*”, em Nova York, e o “*Sweet and Snake*”, em Chicago, ambas nos Estados Unidos, promovendo o Cacau de Linhares.

DESAFIOS E AVANÇOS COM A IG PIMENTA-DO-REINO, A ÚLTIMA CONQUISTA DO ES

Após o reconhecimento da Indicação Geográfica (IG) da Pimenta-do-Reino do Espírito Santo, em 2022, o processo enfrentou desafios relacionados à qualidade do produto. João Henrique Trevizani, agrônomo e agente de extensão rural do Incaper, destaca a necessidade de ajustes na produção para alinhar e definir as bases do caderno de campo. O projeto contou com a participação de diversas entidades, como a Associação dos Pipericultores do Espírito Santo (Apes) e a Cooperativa dos Produtores Agropecuários da Bacia do Cricaré (Coopbac), porém, após a obtenção da IG, falta às lideranças avançarem no uso do selo.

No cenário atual, a Apes, em conjunto com a Coopbac, assumiu a responsabilidade de calibrar e adequar os processos, identificar os produtores associados e estabelecer as condições do selo. Francisco Dantas, presidente da Apes, ressaltou a importância da IG como uma garantia da origem do produto para os compradores. Ele destacou que a pimenta-do-reino capixaba possui excelente qualidade intrínseca, porém, enfrenta barreiras sanitárias impostas pelos principais mercados compradores, como os Estados Unidos e a Europa, devido à ocorrência de salmonela em alguns embarques nos últimos quatro anos.

Como resultado, a Pimenta-do-Reino do Espírito Santo está sendo exportada para merca-

dos secundários, como Ásia e África, e o equivalente a 16% da produção também para o Vietnã, maior produtor mundial da especiaria. Francisco enfatizou que é uma perda de mercado, já que naquele país asiático a pimenta é misturada à produção local para melhorar sua densidade e passar por tratamentos fitossanitários antes de ser reexportada para os melhores mercados.

Com a conquista da IG, o grande desafio é melhorar a sanitização do produto. “A cadeia produtiva da Pimenta-do-Reino do Espírito Santo está concentrando esforços para oferecer a especiaria dentro de um padrão de sanidade que garanta a ausência de salmonela”, resalta Dantas.

O selo conquistado pela Associação permitirá a todos os produtores de pimenta do reino localizados acima do Rio Doce, no Norte do estado, além do município de Aracruz, requererem

[0] WENDERSON ARAUJO / CNA



seu uso, desde que sigam os critérios do caderno de especificações técnicas. Os produtores não precisam estarem associados à Apes.

Assim, avança o processo de Indicação de Procedência da Pimenta-do-Reino do Espírito Santo, buscando elevar a qualidade e valorizar a origem desse importante produto agrícola da região.



Revisão da IG da Carne de Sol para fortalecer qualidade e aumentar visibilidade

Caio Wand-Del-Rey destaca da IG: padronização e conscientização sobre a necessidade de seguir processos rigorosos

LEANDRO FIDELIS
_jornalismo@conexaosafra.com

O processo de obtenção da Indicação Geográfica (IG) da Carne de Sol de Montanha passará por revisão no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), após pedido de restrição da notoriedade do produto apenas ao município de Montanha, excluindo outros municípios do Vale do Itáunas, como Pinheiros, Mucurici, Ponto Belo, Conceição da Barra, Pedro Canário e Boa Esperança. Fontes envolvidas no projeto afirmam que o processo está sendo revisto, mas a associação gestora da IG foi desmantelada. No entanto, o Instituto Inovates, responsável pelos diagnósticos, estruturação e gestão das IGs, deverá assinar em breve um contrato com o Sebrae/ES para a repaginação da IG.

Um dos locais conhecidos pela produção da iguaria é a fazenda da família de Caio Wand-Del-Rey, proprietário da agroindústria e da loja Arroba Montanha. A propriedade adota um regime conhecido como pecuária regenerativa, que inclui o pastejo rotacionado móvel e o uso das fezes e urina dos animais como fertilizantes para o solo. Além disso, a fazenda implementou medidas de reflorestamento, incluindo o plantio de quase 600 árvores de mogno africano, e prevê espécies da Mata Atlântica, como Ipê, Jacarandá, Pau-Brasil, Braúna e Itapecuru ainda este ano, totalizando 3.000 árvores. A propriedade também possui nascentes preservadas e conta com uma usina fotovoltaica que supre mais de 30% da sua necessidade energética.



Caio Wand-Del-Rey destaca a importância da IG da Carne de Sol, mencionando que traz padronização, conscientização sobre a necessidade de seguir processos rigorosos e agrega valor aos produtos que atendem aos requisitos da IG. Ele também ressalta o potencial da IG para promover o turismo local, a culinária dos restaurantes e realizar eventos na cidade, beneficiando o comércio local, hotéis e atraindo turistas, considerando a diversidade de atrativos em Montanha. “Temos café especial, cachaça artesanal, produção de frutas como mamão, maçã, escalada em pedra e ainda existem trilhas para motociclismo e bike, lindas igrejas e águas limpas e transparentes. O belo que nos acostumamos é muito diferente para quem é de fora e não tem contato. Acredito que isso seja uma grande riqueza”, diz.

No entanto, o produtor também aponta os desafios envolvidos

na obtenção da IG, especialmente em relação às legislações sanitárias, boas práticas de manipulação, condicionamento, armazenamento, embalagem, temperatura, origem dos produtos e identificação em lotes. Ele destaca a necessidade de investimentos em infraestrutura e adequações, além dos desafios logísticos relacionados à comercialização dos produtos fora da região. O produtor acredita que a IG trará reconhecimento à região e proporcionará oportunidades de negócios, incluindo a expansão da Arroba Montanha para São Paulo, Rio de Janeiro e até mesmo exportação. “Hoje a Arroba Montanha está presente em todo o Espírito Santo, sendo a única marca artesanal com selo de inspeção estadual e certificação federal. A IG será um marco importante em nossa trajetória, levando o nome da nossa cidade e do nosso produto para o mundo todo”, conta.

A família já investiu mais de R\$ 500 mil em infraestrutura, consultorias, treinamentos e viagens em busca de conhecimento sobre carne de qualidade para aprimorar a carne de sol. “Somente neste ano, faremos um investimento de mais de R\$ 300 mil em expansão e melhorias na agroindústria. O caminho não foi fácil e continuará sendo desafiador, mas



_Carpaccio de carne de sol

nos dedicamos integralmente à empresa nos últimos 12 anos, projetando um crescimento de 200% nos próximos três. Temos certeza de que isso é apenas o começo de uma história de sucesso”. Wand-Del-Rey afirma ser a família quem introduziu no mercado a inovação dos cortes especiais em carne de sol, a tecnologia a vácuo e patenteou o hambúrguer, a linguiça e o carpaccio de carne de sol. “Somos pioneiros no Brasil em oferecer carne de sol de alta qualidade”.

Caio ressalta que a IG contribuirá para a geração de empregos, renda e riqueza, além de promover a educação da população em relação às boas práticas e à melhoria da qualidade dos produtos. Ele enfatiza a importância das capacitações, aumento da produção e agregação de valor e destaca a necessidade de políticas públicas que apoiem os produtores, oferecendo capacitação, crédito e assistência técnica. O produtor sugere ainda a facilitação do acesso ao crédito, serviços de inspeção com mão de obra qualificada, treinamentos, oficinas, regulamentação de produção e incentivos fiscais.



_Para o prefeito de Montanha, André Sampaio, mais pessoas produzindo com qualidade permite o acesso a diversos subprodutos e o reconhecimento dos pequenos produtores

O prefeito de Montanha, André Sampaio, comenta que houve negativas do INPI ao longo do processo e enfraquecimento da associação gestora da IG, mas afirma que ela será retomada. Ele destaca que o município possui uma pequena indústria registrada e liberada pelo Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal (Idaf) para comercializar a carne de sol, além de uma boutique especializada no produto. O maior desafio, segundo o prefeito, é adequar o espaço para a industrialização da matéria-prima de acordo com as exigências do Idaf.

Para Sampaio, mais pessoas produzindo com qualidade permite o acesso a diversos subprodutos à base da carne de sol e o reconhecimento dos pequenos produtores. Como a carne em geral vem de açougue, essa robustez de detalhes sanitários dificulta muito o município ter mais empreendimentos ligados à carne de sol. “Nenhum açougueiro quis migrar para essa parte, somente pessoas mais novas que investi-

ram no produto, como a Arroba Montanha, que tem inclusive o Selo Arte. Ao longo de mais de 40 anos, a Prefeitura vem apoiando os pequenos negócios em participações em feiras, a exemplo da próxima Feira dos Municípios, de 31 de agosto a 03 de setembro, em Carapina (Serra), oportunizando quem quer expor e vender o seu produto. A municipalidade tem esse papel de engajar, de levar e trabalhar os produtores para ter acesso a esses mercados”.

O prefeito ressalta que a IG da Carne de Sol será um importante impulsionador das boas práticas e das condições do município para o seu desenvolvimento. Ele destaca que a certificação trará visibilidade de alto nível para os produtos, permitindo acesso a mercados desconhecidos anteriormente e promovendo a qualidade e a proteção dos produtos. André Sampaio acredita que a região se tornará um atrativo turístico nos próximos anos, oferecendo pacotes de passeios que incluirão degustação e visita às unidades de produção de carne de sol.

A LUTA PELA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO BEIJU DO SAPÊ DO NORTE

A riqueza cultural e gastronômica das comunidades quilombolas do território de Sapê do Norte, situadas nos municípios de São Mateus e Conceição da Barra, está prestes a receber o merecido reconhecimento. Em dezembro de 2022, foi feito o depósito da Indicação Geográfica (IG) do Beiju do Sapê do Norte, e atualmente encontra-se em processo de análise, com previsão de duração ao longo de todo o ano de 2023 até obter o reconhecimento oficial.

A importância dessa conquista vai além do aspecto simbólico, pois traz consigo oportunidades de desenvolvimento socioeconômico para as comunidades envolvidas. Com o apoio do Sebrae/ES, os integrantes já estão sendo treinados sobre como utilizar o selo da IG, visando analisar as questões de controle, aplicação das normas e atuação da associação constituída especificamente para esse fim.

Os municípios de São Mateus e Conceição da Barra abrigam cerca de 33 comunidades quilombolas reconhecidas pela Fundação Cultural Palmares em 2021. Essas comunidades estão distribuídas predominantemente nas áreas rurais, ao longo do território denominado Sapê do Norte. O nome desse território quilombola tem origem na ligação e identificação das comunidades negras e camponesas com a natureza local, especialmente

por uma determinada vegetação presente nas terras cultivadas.

Com o objetivo de afirmar sua identidade quilombola e fortalecer sua presença, as comunidades se organizaram e criaram a Comissão Quilombola do Sapê do Norte, despertando o interesse e apoio de diversos atores envolvidos nessa luta. Um exemplo disso foi a participação dos quilombolas em um estande na 3ª RuralturES, de 15 a 18 de junho, em Venda Nova do Imigrante, que contou até mesmo com a visita do governador Renato Casagrande.

Domingas Verônica Florentino dos Santos, presidente da Associação das Produtoras Quilombolas de Beiju do Sapê do Norte, expressa a importância dessa conquista para as comunidades quilombolas. “A nossa promoção é através da união, do fortalecimento da agricultura e da tradição de geração em geração. Unificamos dois municípios para fortalecer a conquista da IG. Reconhecemos que um município produtor de beiju isolado não é suficiente para alcançar um feito tão grandioso. Ao adquirirmos o selo, não seremos reconhecidos apenas dentro da comunidade, mas teremos a possibilidade de expandir nosso alcance. Essa expansão garantirá a sustentabilidade de nossas famílias e nos permitirá alcançar objetivos que, sozinhos, não conseguiríamos”.

Ainda segundo Domingas, a união dessas comunidades de produtores de beiju, muitas vezes esquecidos, destaca a ausência de políticas públicas voltadas para os quilombolas. “Ao apre-



[O] LEANDRO FIDELIS

„O movimento não se limita apenas ao aspecto econômico, mas também representa uma batalha pela valorização e reconhecimento das comunidades quilombolas

sentarmos o beiju ao poder público, governo, mostramos nossa existência. Estamos aqui, negros, construindo e resistindo em nosso quilombo. Por meio do beiju, podemos impulsionar o mercado de trabalho, por isto a obtenção desse selo será um passo enorme, pois não temos algo certificado que ateste ser o produto proveniente das comunidades quilombolas. Isso contribuirá para o nosso senso de pertencimento”, analisa a presidente.

A batalha pela Indicação Geográfica do Beiju do Sapê do Norte é uma demonstração de perseverança e resgate da cultura ancestral, representando a luta por reconhecimento e valorização das comunidades quilombolas. Essa conquista não apenas promoverá a sustentabilidade econômica dessas famílias, mas também preservará sua história e tradições para as gerações futuras. “Estamos determinados a escrever nossa história e mostrar ao mundo que somos uma força viva, capaz de contribuir e prosperar. A obtenção do selo da IG será um marco significativo, um símbolo de nossa identidade e um impulso para nossa comunidade. Estamos prontos para enfrentar os desafios e construir um futuro melhor para nós e para as próximas gerações”, conclui Domingas.

IGS EM PROCESSO NO INPI

ATUALIZAÇÕES E AVANÇOS NOS PROCESSOS DE CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS REGIONAIS DO ESPÍRITO SANTO

_PIMENTA ROSA

O grupo de trabalho está atendendo a uma última pendência junto ao INPI e tem expectativas para conquistar o selo em breve. Desde 2019 foi dada a entrada no pedido de Indicação de Procedência (IP). A solicitação foi feita como "IP Pimenta Rosa ES". Mas, após ajustes e recomendações técnicas, o grupo de discussão mudou a proposta para "IP Pimenta Rosa São Mateus" e reduziu-se a área de abrangência para nove municípios: São Mateus, Linhares, Aracruz, Sooretama, Jaguaré, Nova Venécia, Boa Esperança, Pinheiros e Conceição da Barra.

_CARNE DE SOL

O processo será refeito junto ao INPI, após pedido de restrição da notoriedade do produto apenas ao município de Montanha, e não mais a outros municípios do Vale do Itaúnas como Pinheiros, Mucurici, Ponto Belo, Conceição da Barra, Pedro Canário e Boa Esperança. Segundo fontes envolvidas no projeto, o processo foi revisto, mas a associação gestora se desmantelou. O Instituto Inovates, responsável pelos diagnósticos, estruturação e gestão das IGs, deve assinar

um contrato em breve com o Sebrae/ES para repaginação da IG da Carne de Sol.

_GRANITO DO NOROESTE

O pedido para o selo de Denominação de Origem (DO) continua em análise. A IG envolve 21 municípios e partiu de um estudo profundo feito a várias mãos, incluindo a Associação Brasileira da Indústria de Rochas Ornamentais (Abirochas). Com expectativa de promoção das rochas do Noroeste do Estado no mercado internacional, o movimento envolve grandes empresários do setor e com governança forte na presença da Anpo (Associação Noroeste de Pedras Ornamentais).

_BEIJU DO SAPÊ DO NORTE

A Indicação Geográfica foi depositada em dezembro de 2022 e atualmente encontra-se em processo de análise. Esse processo deve ocorrer durante todo o ano de 2023, até obter o reconhecimento oficial. Com o apoio do Sebrae, os integrantes já estão sendo treinados sobre como utilizar o selo, visando analisar as questões de controle, aplicação das normas e atuação da associação constituída especificamente para a IG.

Os municípios de São Mateus e Conceição da Barra constituem o território quilombola denominado Sapê do Norte, apresentando

[o] FOTOS INOVATES/DIVULGAÇÃO



_Preparo do Beiju do Sapê do Norte em comunidades quilombolas

cerca de 33 comunidades reconhecidas pela Fundação Cultural Palmares (2021) e distribuídas, predominantemente, ao longo das áreas rurais dos municípios.

O nome Sapê do Norte tem origem a partir da ligação e identificação por parte das comunidades negras e camponesas com a natureza local, principalmente por uma determinada vegetação presente nas terras cultivadas.

Com o intuito de afirmar a identidade quilombola, as comunidades se organizaram e criaram a Comissão Quilombola do Sapê do Norte, despertando o interesse e apoio de diversos atores.

*Fontes: Instituto Inovates, Incaper, Sebrae/ES e fontes de Montanha consultadas pela reportagem

Capital Nacional do Agroturismo *só existe uma!*

Venda Nova do Imigrante

Um Município de Experiências

Polenta, cervejas artesanais, socol, queijos, ecoturismo, cafés especiais, esportes de aventura. Agroturismo por inteiro! Venda Nova do Imigrante vai muito além do básico e investe no fortalecimento da cultura e do turismo para proporcionar ao munícipe e ao turista, uma experiência única, digna da **Capital Nacional do Agroturismo**!

Sustentabilidade na Prática

A Prefeitura Municipal fomenta e incentiva práticas de conservação dos recursos hídricos, através de doação de mudas de espécies florestais nativas, e com a transformação digital da atual gestão, economizou só em 2022, mais de 405 mil folhas de papel.

O Melhor Ambiente para Negócios

A Federação das Indústrias do Estado do Espírito Santo (Fines), reconheceu Venda Nova do Imigrante como ambiente para negócios no Indicador de Ambiente de Negócios (IAN) em 2022. O Município alcançou a 1ª posição no Cluster 3, um tipo de agrupamento que reúne municípios com características similares.

Atrações para todos os gostos

Durante todo o ano, o Município conta com diversos eventos e espaços para visitação: Festa da Polenta, Serenata Italiana, RuralturES, Festa do Rodeio, Festa do Socol, Festa do Tomate, Festa do Café, Festa de Emancipação Política, Festa Junina de São João de Viçosa, Encontro de Cavaleiros e Violeiros, Polenta Off Road, Encontro de Trilheiros, Natal Luz, rota da cerveja artesanal e muito, muito mais!

*Visite
Venda Nova!*



Prefeitura Municipal de
**VENDA NOVA
DO IMIGRANTE**
Estado do Espírito Santo

@vendanova.es

prefeituravendanova

www.vendanova.es.gov.br



QUE ESTAMOS FAZENDO COM NOSSOS SOLOS?

**Eng. Agrônomo Douglas Muniz Lyra;
Diretor Administrativo da Mútua-ES**

"Vai chegar a hora que a terra não vai responder mais. Vai ser uma terra morta". Ailton Krenak – *Ativista indígena*



As práticas de gestão inadequadas do manejo dos solos têm levado a perdas de sua camada fértil. E a velocidade em que isso vem acontecendo é de assustar: entre 10 e 40 vezes mais rápido do que a capacidade de formação do próprio solo. Isso é extremamente preocupante porque é nele que ocorrem prestações de serviços ecossistêmicos, como produção de água e sequestro de carbono.

É também no solo que cerca de 25% de todas as espécies vivas residem. Um metro quadrado de solo contém bilhões de organismos e milhões de espécies, cada um cumprindo uma função essencial. Fungos e bactérias, por exemplo, decompõem a matéria orgânica do solo, controlam a dinâmica do carbono orgânico e tornam os nutrientes disponíveis às plantas.

A degradação do solo ocorre quando a camada superficial, onde se encontra a matéria orgânica e os nutrientes, foi parcialmente ou totalmente removida, suprimida ou compactada de modo a comprometer o desenvolvimento normal das atividades agrícolas e a vida de organismos e espécies.

Segundo relatório do Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA), há, anualmente, uma perda de solo fértil no mundo equivalente ao tamanho do território da Grécia.

E, segundo relatório da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), 30% dos solos do mundo estão degradados. Ameaças como erosão, compactação e perda de matéria orgânica, entre outras, atingem, também, quase um terço das terras do planeta.

Segundo a pesquisadora da Embrapa Solos, Maria de Lourdes Mendonça Santos Brefin, a perspectiva é de que a situação piore ainda mais se não forem adotadas ações concretas que envolvam indivíduos, setor privado, governo e organizações internacionais. A degradação dos solos no mundo é muito alta e pode trazer consequências desastrosas para milhões de pessoas nas áreas mais vulneráveis.

No estado do Espírito Santo, uma pesquisa coordenada pelo Centro de Desenvolvimento do Agronegócio (Cedagro), em 2012, chegou às seguintes constatações: o Espírito Santo possui 393.321,55 ha de áreas agrícolas degradadas, o que equivale a 8,54% da área estadual e a 16,65% da área agrícola total; 238.943,66 ha de áreas cultivadas com pastagem, equivalente a 18,10% de sua área total, encontram-se degradadas no Estado; e 118.706,79 ha de áreas cultivadas

com café, equivalente a 22,39% de sua área total, encontram-se degradadas no Estado.

Embora, o Estado do Espírito Santo tenha estabelecido a Lei nº 6607 com alterações da Lei nº 6.924 de 14/12/2001 que "Dispõe sobre o preparo do solo para fins agrícola, pecuário e florestal", estabelecendo em seu Art2º que o Solo agrícola é um patrimônio da sociedade, competindo ao Estado, proprietários rurais, posseiros, ocupantes temporários que a legislação rurais, posseiros, ocupantes temporários e, a comunidade em geral conserva-lo, exercendo-se nele direitos, com limitações que a legislação vigente estabelecem." Além do fato da inserção, mesmo que transversalmente do tema degradação do solo em programas de Governo na área agrícola, pecuária e florestal, não se verifica inversões dessa realidade.

Para interromper a degradação do solo é necessário focar em alguns pilares, como o aumento do conhecimento, da pesquisa, da integração da proteção do solo na legislação existente e de um novo instrumento legal, tudo isso reforçado pelo aumento das atividades de conscientização e educação ambiental e o reforço do investimento em pesquisa e tecnologias de recuperação.

Por todos os motivos expostos acima, a Mútua-ES, em celebração aos seus 45 anos, traz sua contribuição para esse importante debate sobre o solo. Produzimos quatro vídeos com o professor de solo da Universidade Federal de Viçosa, João Luiz Lani, com os seguintes temas: Solo, o Melhor Estratificador de Ambientes; Como Produzir Água – Chuva x Solo; Tetraedro Ecológico e os Geoambientes; e Leitura de Ambientes para melhor Uso dos Recursos.

Os vídeos têm um tempo médio de 35 minutos cada e buscam fornecer elementos técnicos e científicos que permitam enriquecer o debate sobre o tema. Dada à urgência do problema, sugerimos a todos que os assistam. É uma pauta não apenas nossa, mas de toda a sociedade, e podem ser acessados no endereço abaixo.

<https://www.youtube.com/@mutua-es>

***Fotos e desabafo do Eng. Agrônomo Helder Peixoto**

****Acredito que falta muita ação neste sentido. Tem grandes áreas virando deserto no extremo norte do ES. E a região Sul também está indo no mesmo caminho. Isso aí não pode ser chamado de pecuária.**



**COM. DE FERRO
ITABIRA LTDA.**

• ALUMÍNIO • BRONZE • COBRE • INOX • MÁQUINAS RECUPERADAS PARA INDÚSTRIA MECÂNICA E MADEIRA • MOTORES ELÉTRICOS • REDUTORES • MOTO REDUTORES (NOVOS E RECUPERADOS) • CHAPAS DE AÇO CARBONO NORMAIS E PERFURADAS • TUBOS PARA FORNALHA, CHAMINÉS E EXAUSTORES PARA A INDÚSTRIA DO CAFÉ • LENÇOL DE BORRACHA • TELHAS GALVANIZADAS E GALVALUMES • CABO DE AÇO NOVOS E RECUPERADOS DE 1/8" A 2"



FERRAGENS



MOTORES ELÉTRICOS



BOMBONAS



MÁQUINAS



CABOS DE AÇO



AÇO INOX



TELHAS METÁLICAS



EXAUSTORES

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

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



POR QUE PRODUZIR CAFÉS ESPECIAIS?

_MAWEL ASSIS

Esta é uma pergunta que muitos cafeicultores fazem aos técnicos e uma das respostas que podem ser dadas é que o café especial transforma vidas.

A transformação da vida passa por processos como o café também, desde sua formação até chegar à mesa do consumidor são muitos processos pelos quais ele passa, sempre pelas mãos cuidadosas dos cafeicultores e cafeicultoras.

Aqui vou discorrer brevemente um pouco da história que a Região do Caparaó vem construindo para a produção de cafés especiais. Difícil dizer com precisão quem iniciou o primeiro movimento na produção de cafés de qualidade, pois numa região onde a principal atividade econômica no campo é a Cafeicultura dizer que quem iniciou esse trabalho seria injusto com milhares de produtores de café. Todavia, o movimento para a produção do café especial tem um local que se diferenciou de muitos outros na região, sem demérito nenhum às outras localidades que começaram a produzir cafés especiais. Falo da Comunidade da Forquilha do Rio em São Raimundo da Pedra Menina, Dolores do Rio Preto.

Pelos idos do início dos anos 2000, as primeiras iniciativas, num contexto de cafés especiais, surgiram naquela Comunidade pela "curiosidade" de produtores de café em buscar a melhoria da qualidade do produto e valorizar melhor o que produziam. Assim surgem as primeiras conversas, excursões, eventos e outras ações dentro da Comunidade e fora dela visando conhecer e aprender técnicas para a produção dos cafés especiais. Essa iniciativa dos produtores foi apoiada por profissionais do Incaper e de outras instituições visando oportunizar a formação e a construção do conhecimento para a melhoria da qualidade dos seus cafés.

Muitas histórias vêm sendo contadas desde aquela época e hoje vemos a Região do Caparaó valorizada e reconhecida com excelência pelos cafés especiais aqui produzidos. Isso só está sendo possível pela dedicação de muitas famílias, digo famílias sim, porque sem a participação efetiva de todos os membros que formam as famílias produtoras de cafés especiais da região a história poderia ser outra.

Falar de prêmios conquistados pelos Cafeicultores e, são tantos, que nem é possível enumerar neste texto, mas é crucial ressaltar que os prêmios estimularam e estimulam

a cada produtor melhorar seu processo de produção de cafés especiais. Cada vez mais as famílias vão se envolvendo nesta labuta dedicada e cuidadosa com o ouro negro que possuem.

Falar de cafés especiais é também reconhecer e valorizar o trabalho das mulheres, digo sempre que sem elas não haveria produção de cafés especiais, pois o trabalho delas é diferenciado em relação ao dos homens. Nós somos força, ação focada no manejo e na produção dos cafés, elas são detalhistas, abnegadas, zelosas, tratam os frutos do café para que mantenham a qualidade que possuem lá nas plantas e, assim, os cafés especiais surgem em cada tulha ou armazém nas propriedades.

Outra transformação que vem acontecendo na região é a participação dos jovens na produção de cafés especiais, já que muitos deles continuam nas propriedades junto com os pais e muitos outros que já haviam saído ou pensavam em sair da roça já não querem mais. Sentem que a produção de cafés especiais pode também transformar suas vidas no campo, tendo qualidade de vida, acesso a bens e produtos que antes não conseguiam, ter condições de ganhar dinheiro e, mais que isso, serem respeitados, valorizados e reconhecidos como parte de uma engrenagem viva no cotidiano de cada propriedade.

E para finalizar o texto, mas não o assunto, pois este não acaba nunca, tenho que citar a grande transformação que aconteceu por meio do movimento coletivo dos produtores em buscar o reconhecimento da região como Origem Produtora de Cafés Especiais. A partir deste movimento foi criada em 2016 a Associação de Produtores de Cafés Especiais do Caparaó - APEC, envolvendo produtores de 16 municípios capixabas e mineiros.

O trabalho para o reconhecimento da região começou por meio de parcerias interinstitucionais para a elaboração dos estudos que qualificassem os diferenciais naturais, ambientais e humanos que proporcionam o "terroir" dos cafés do Caparaó e o reconhecimento da Indicação Geográfica na Categoria de Denominação de Origem "Caparaó" para Café veio em 2021 com a chancela do INPI.

Os produtores de cafés especiais associados ou não a Associação Gestora da Indicação Geográfica tem acesso ao Selo de Origem para os cafés crus e/ou torrados os diferenciando e valorizando o sentimento de pertencimento à Região do Caparaó.

***Maxwel Assis** é engenheiro agrônomo, chefe do escritório local do Incaper de Guaçuí, ex-presidente do Incaper e articulista da primeira edição da revista Conexão Safra (em 2011, Safra ES)



**A FESTA DA MAIOR BACIA LEITEIRA
DO SUL DO ES ESTÁ DE VOLTA!**

06 A 09/JULHO - PARQUE DE EXPOSIÇÕES

Presidente Kennedy celebra sua produção leiteira com sua 24ª Exposição Agropecuária. É o nosso campo mostrando o que tem de melhor. É nossa gente fazendo uma cidade ainda maior!

Confira a programação completa e participe!



**PRESIDENTE
KENNEDY**
PREFEITURA



Deu bom! Cafés especiais capixabas conquistam comitiva estrangeira

[0] FOTOS DIVULGAÇÃO



Equipe da Seag e comitiva estrangeira em visita ao Caparaó, no Sítio Forquilha do Rio, Pedra Menina, Dolores do Rio Preto.

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
_jornalismo@conexaosafra.com

O Espírito Santo recebeu, no final de maio, dirigentes de entidades internacionais e executivos de grandes indústrias de café dos Estados Unidos e da Europa para uma imersão em regiões produtoras do Estado. O objetivo da visita foi conhecer de perto as práticas ambientais, sociais e de governança da cafeicultura capixaba, fatores que surpreenderam positivamente os componentes da comitiva internacional. A visita foi organizada pelo governo do Estado, por meio da Secretaria da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), em parceria com

o Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (Cecafé).

“Cumprimos o objetivo de demonstrar para o trade internacional do café o que tem sido feito no Espírito Santo, especialmente a nossa evolução nos aspectos ambientais, sociais e de governança desse setor. O Espírito Santo é um gigante na produção cafeeira ao produzir as duas espécies de cafés mais comercializadas pelo Brasil, o arábica e o conilon, com qualidade, quantidade

e sustentabilidade”, afirmou o secretário de Estado da Agricultura, Enio Bergoli.

A comitiva internacional ficou no Espírito Santo por três dias, visitando propriedades que produzem café conilon, no Noroeste do Estado, e arábica nas regiões Sul, Serrana e Caparaó. O grupo também visitou e conheceu o trabalho desenvolvido pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) no Centro de Cafés Especiais do Espírito Santo (Cecafes), localizado na Fazenda Experimental do Incaper de Venda Nova do Imigrante.

Nos três dias de visita, a missão passou por propriedades rurais, cooperativas e centros de pesquisa nos municípios de São Domingos do Norte, São Gabriel da Palha, Domingos Martins, Dolores do Rio Preto, Brejetuba e Venda Nova do Imigrante.

_SUSTENTABILIDADE

Uma das propriedades visitadas foi a de Joselino Meneguetti, produtor de Brejetuba. Meneguetti produz café arábica de qualidade de forma sustentável, sendo um exemplo para todo o mundo. A propriedade



A comitiva internacional que veio ao Espírito Santo para conhecer as boas práticas e o potencial do café capixaba visitou iniciativas que são exemplos para o mundo: a Fazenda Uliana e a propriedade do Joselino Meneguetti, em Brejetuba; o Centro de Cafés Especiais do ES, na fazenda do Incaper, em Venda Nova do Imigrante; o Coffee Designer, do Ifes de Venda Nova; e a Pronova Coffee, da Nater Coop.



dele está inserida nas ações do Governo do Estado, por meio da Seag e do Incaper.

“A implementação recente do Programa de Desenvolvimento Sustentável da Cafeicultura do Espírito Santo, pelo Governo do Estado e parceiros, foi um sinal claro e decisivo para recebermos essa missão internacional com representantes dos diversos segmentos da cadeia produtiva mundial do café. E essa visita é consequência deste bom exemplo que os capixabas estão dando para o mundo”, destacou Enio Bergoli.

Entre os membros da comitiva estava Bill Murray, presidente da National Coffee Association USA (Associação da Indústria do Café dos Estados Unidos); Vanúsia Nogueira, presidente da Organização Internacional do Café (OIC); Hannelore Beerlandt, conselheira sobre café da Comissão Europeia DG INTPA F3 – Sistemas Alimentares Sustentáveis e Resilientes; Joseph Degreenia, da USDA; Márcio Cândido Ferreira, presidente do Conselho dos Exportadores de Café

do Brasil; e Emília Balsemão Pires, do Balcoffee Trading.

O grupo chegou ao Espírito Santo após participar, em São Paulo, do Coffee Dinner & Summit, evento internacional do setor cafeeiro que contou com a presença do governador do Estado, Renato Casagrande.

“Mostramos que o Brasil é líder na sustentabilidade.

O nosso papel é fazer com que o mundo veja todo o cuidado e carinho que o setor público e privado tem com essa pauta. Com as demandas importantíssimas e a mudança de conceito da cafeicultura no âmbito mundial, o olhar dessas referências internacionais é voltado para conhecer, reconhecer e valorizar a categoria capixaba”, destacou Márcio Cândido Ferreira, presidente do Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (Cecafé).

Fonte: Seag



Governo lança Programa de Desenvolvimento Sustentável da Cafeicultura do ES

[0] DIVULGAÇÃO



REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
jornalismo@conexaosafra.com

O governador do Estado, Renato Casagrande, lançou, no dia 22 de maio, o maior Programa de Desenvolvimento Sustentável da Cafeicultura do Espírito Santo. Inédito no País, o programa se baseia no conceito de sustentabilidade, tema que está incluso em todos os eixos de atuação e tem como meta o aumento da produtividade, adequação ambiental e ampliação dos cafés superiores. A solenidade de lançamento aconteceu no Palácio Anchieta, em Vitória.

Em sua fala, Casagrande destacou o avanço na produtividade da cafeicultura ao longo dos anos. “Fui secretário municipal de Agricultura na Serra entre 1995 e 1998. Naquela época, a produtividade média era de sete sacas de café por hectare,

hoje são sessenta sacas. Mesmo com 10% da área do estado de Minas Gerais, por exemplo, o Espírito Santo também se destaca na produção nacional. Não somos um grande centro consumidor, por isso temos que nos diferenciar pela competitividade. Esse programa nos leva a produzir mais, com mais qualidade e ser referência em cafés de qualidade no País”, disse.

O governador prosseguiu: “O café de qualidade, que está presente em 70% das propriedades capixabas, é um produto de distribuição de riqueza. Nós somos e queremos ser cada vez

mais um Estado sustentável. A inovação é outro eixo importante desse programa. Por isso, queremos inovar e modernizar ainda mais nossa produção, agregando valor ao produto. Nada é mais importante para este Estado do que desenvolvimento regional e o café é o maior produto do nosso desenvolvimento.”

Desenvolvido pelo Governo do Estado, por meio da Secretaria da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), o Programa de Desenvolvimento Sustentável da Cafeicultura do Espírito Santo é estruturado nos eixos de governança, sustentabilidade, tecnologia, social e agregação de valor, com o objetivo de inserir o Espírito Santo como uma das principais origens de cafés no mundo, sendo reconhecido como referência em produtividade e bem-estar das famílias produtoras. Ele foi construído com todos os elos da cadeia produtiva do café e será implementado por diversas instituições.

“Esse programa é seguramente o mais completo programa de desenvolvimento da cafeicultura do Brasil. O conceito de sustentabilidade é um tema que está incluso em todos os eixos de atuação e o objetivo é agregar valor à produção de café do Espírito Santo. Destacar as nossas potencialidades, diversidade, qualidade, valorizando a origem do café, fomentando e fortalecendo o setor”, afirmou o secretário de Estado da Agri-

cultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca, Enio Bergoli.

O Espírito Santo é uma referência nacional e mundial na produção de café, sendo responsável por três a cada quatro sacas de Conilon produzidas no País. O Estado produz em quantidade e com qualidade, as duas espécies de café que são consumidas no mundo: Arábica e Conilon. No ano passado, a área do Conilon no Espírito Santo foi de 259,174 hectares, o que rendeu uma média de 47,7 sacas por hectare.

Para este ano, a previsão é de 261.921 hectares e 43,8 sacas por hectare, segundo dados levantados pela Gerência de Dados e Análises da Secretaria da Agricultura. Ainda segundo o levantamento, a cafeicultura capixaba gera cerca de 400 mil empregos diretos e indiretos, e está presente em mais de 75 mil das 108 mil propriedades agrícolas do Estado.

“O que estamos estabelecendo aqui é uma direção para que possamos conduzir a nossa cafeicultura para este novo e desafiador ciclo, que o mercado determina que a gente busque. O café traz muitos benefícios e é fonte de renda, de estabilidade social para os capixabas. Somos um estado liderado por propriedades de base familiar. São pequenas propriedades, mas grandes produtores espalhados por todo o Espírito Santo. Temos entre 350 a 400 mil capixabas que lidam com a cultura do café no dia a dia. Portanto, não é possível pensar em desenvolvimento, sem considerar o papel da agricultura e a força econômica do café”, pontuou o vice-governador e secretário de Estado de Desenvolvimento, Ricardo Ferraço.

Ele destacou que o programa é resultado de um processo que demandou pesquisa, estudo e planejamento. “Hoje damos a partida e temos metas muito ousadas a cumprir. Vamos colocar este trabalho em pé para

que possamos entregar resultados, que farão a diferença no dia a dia dos capixabas, prezando pela sustentabilidade e pela qualidade do que produzimos”, completou.

O evento teve a participação de produtores rurais e representantes de entidades do setor. Carlos Alberto Roldi Filho, produtor de Arábica e Conilon há mais de 20 anos, falou sobre a expectativa com a ação. “É muito importante ter um programa que trabalhe a sustentabilidade para agregar ainda mais valor ao café capixaba. Estamos muito satisfeitos com mais essa ação do Governo do Estado em prol da Cafeicultura Capixaba, afirmou o produtor de Santa Teresa.

“O Espírito Santo se destaca na qualidade dos cafés e agora com a implementação desse programa o setor vai alavancar ainda mais. É muito importante essa agregação de valor e a preocupação com a questão ambiental e social referente aos trabalhadores do campo”, acrescentou o presidente do Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (Cecafé), Márcio Cândido Ferreira.

Também estiveram presentes o presidente da Assembleia Legislativa, Marcelo Santos; os deputados estaduais Lucas Scaramussa, João Coser, Denninho Silva, Mazinho dos Anjos e Dr. Bruno Resende; os secretários de Estado, Felipe Rigoni (Meio Ambiente e Recursos Hídricos) e Edmar Camata (Controle e Transparência); além de dirigentes de autarquias, prefeitos, vereadores e secretários municipais.

EIXOS DE DESENVOLVIMENTO

Um dos principais focos do programa é a sustentabilidade, tema que está incluso em todos os projetos do Programa. Entre as ações, está previsto o projeto de mapeamento do uso e controle das certificações, com o objetivo de ampliar a oferta de cafés certificados e rastreados. A capacitação de produtores e técnicos para o uso racional de agroquímicos, a

ampliação de uso de bioinsumos, o manejo de irrigação e a conservação florestal também estão entre as metas, assim como ações para a implementação da cafeicultura de baixo carbono.

_TECNOLOGIA

O programa vai atuar de forma estratégica para garantir mercado e qualidade de vida às famílias produtoras, por meio do projeto de ampliação da formação profissional e da capacitação de técnicos e produtores. Também serão desenvolvidos os projetos de geolocalização do parque cafeeiro, de fomento à mecanização e automação na cafeicultura, com o intuito de identificar gargalos e propor projetos de desenvolvimento de tecnologias digitais e de mecanização, além de assistência técnica digital, e o fortalecimento da pesquisa, extensão e inovação.

_SOCIAL

O Programa de Desenvolvimento Sustentável da Cafeicultura no Espírito Santo também é pautado por projetos sociais, como o de fortalecimento e o incentivo ao associativismo e cooperativismo. O objetivo é desenvolver estratégias para ampliar o quadro de cafeicultores nas cooperativas e incentivar e apoiar iniciativas conjuntas de associações e cooperativas nas áreas de marketing, comunicação e desenvolvimento tecnológico.

O projeto de desenvolvimento de jovens lideranças no café e a valorização das mulheres na cafeicultura, promovendo ações para incentivar a participação igualitária das mulheres no processo, estão entre as ações planejadas.

_AGREGAÇÃO DE VALOR

Vários são os fatores responsáveis por agregar valor à produção de café. Eles estão ligados à geolocalização, ao turismo, à valorização da origem, à qualidade, produtividade, qualificação profissional e à sustentabilidade dos cafés. O intuito é estabelecer parcerias para a inserção da origem do café do Espírito Santo em feiras e eventos nacionais e internacionais, fortalecendo e promovendo a identidade do produto capixaba.

Um dos focos será o fortalecimento das Indicações Geográficas (IG) da cafeicultura capixaba. A Indicação Geográfica é uma marca territorial, pois reconhece uma localidade como a origem de um produto, com qualidade única e específica.

Fonte: Seag



AGRISHOW 2023

Evento histórico impulsiona o agronegócio com recorde de negócios e avanços tecnológicos

“CONEXÃO SAFRA” PARTICIPOU DA MISSÃO TÉCNICA DO SEBRAE/ES E PREFEITURA DE VENDA NOVA DO IMIGRANTE QUE LEVOU 30 PRODUTORES RURAIS CAPIXABAS PARA A MAIOR FEIRA AGRO DA AMÉRICA LATINA, EM MAIO

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
jornalismo@conexaosafra.com

A “Conexão Safra” participou de mais uma Agrishow 2023 – 28ª Feira Internacional de Tecnologia Agrícola em Ação, de 1º a 05 de maio, em Ribeirão Preto (SP). O evento, considerado o maior do agro na América Latina, alcançou um volume recorde de R\$ 13,290 bilhões de negócios gerados e intenções de compra em máquinas agrícolas, de irrigação e de armazenagem.

Produtores rurais de todas as regiões do país e do exterior, num total de 195 mil pessoas, marcaram presença, incluindo representantes de Venda Nova do Imigrante e outros municípios de abrangência da unidade regional do Sebrae/

ES, que participaram por meio de uma missão técnica promovida numa parceria entre a entidade e a Prefeitura de Venda Nova. Ao todo, 30 produtores rurais formaram a comitiva, fortalecendo o setor agrícola capixaba na Feira.

Os produtores Marco Aurélio Caliman, Hélio Camata e Antônio Carnielli, de Venda Nova, participam há 25 anos da Agrishow. Para Caliman, a Feira tem tecnologia para os grandes, médios e pequenos. “Praticamente todos os equipamentos que uso na produção de milho foram comprados aqui e me ajudam muito. Fui pioneiro no município com pulverizadores e colheitadeiras de milho. Todo ano tem novidade, e a missão facilitou bastante minha vinda”, disse.

Camata tem uma mecânica que adapta maquinários para facilitar a produção agrícola. Ele

afirma ter levado da Agrishow a ideia do primeiro reboque com eixo Tandem para os produtores da região e analisa a rápida evolução tecnológica das últimas décadas. “Tenho uma satisfação muito grande de vir à Feira ver as novidades e tentar implantar na produção agrícola local. Em 1997, tinha tratores de, no máximo, 270 cavalos, hoje temos equipamentos com 640 CV. Em 2000, as plantadeiras maiores tinham 16 linhas, hoje existem com 64 linhas para a soja”.

Um mundo de oportunidades. É assim que Flávio Cola, presidente da Associação Comercial e Industrial de Conceição do Castelo (Acicc), observa sua participação na Agrishow 2023. “Hoje realizamos um trabalho na Associação para tornar o nosso comércio referência, e o Sebrae é importantíssimo para nós nesse sentido. Viemos aqui para buscar mais novidades. Se pudermos levar um pedacinho da Agrishow para nossa Feira de Negócios será importante para o nosso comércio”.

O vice-prefeito de Venda Nova, Tarcísio Bottacin, destacou que a administração municipal, juntamente com o Sebrae, tem desempenhado um papel importante que coloca os produtores do município e região no evento de agronegócio. “O objetivo é oportunizar os produtores, colocando-os em sintonia com o que há de mais novo no mercado de equipamentos e técnicas de produção. Com certeza, aqueles que visitaram a Agrishow voltaram para casa com outra cabeça”.

O prefeito, Paulinho Mineti, ressalta que a parceria com o Sebrae é antiga. “O Sebrae



_Danielly Monhol, estudante de agronomia, é de uma família de produtores de hortaliças e morango em Aracê (Domingos Martins) e participou pela primeira vez da Agrishow. "Achei a Feira grande e organizada. Tem tecnologias que podemos adaptar na região"



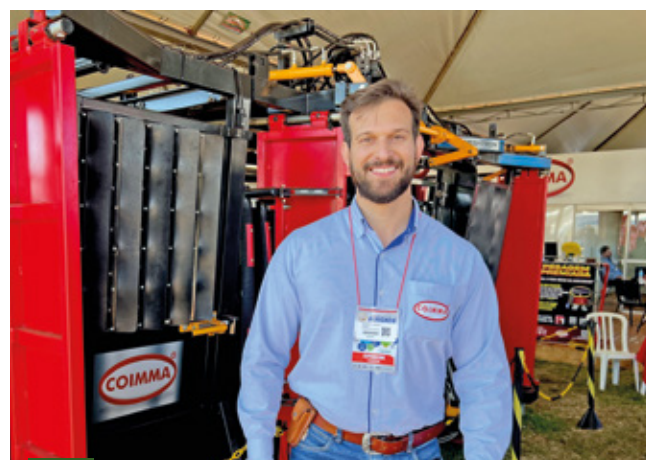
_O secretário de Agricultura de Venda Nova, Ivanildo Almeida, com Patrícia Cangussu (Sebrae/ES)

tem sido muito importante, na que medida em que promove cursos para empreendedores e traz feiras de grande porte para o município e outros. Além disso, a Prefeitura aderiu ao programa 'Cidade Empreendedora', o que nos permite refletir e rever o desempenho da gestão pública orientando sobre estratégias de melhores resultados".

Patrícia Cangussu, gerente da regional do Sebrae/ES de Venda Nova, afirma que a experiência



_Família Krause, de Laranja da Terra para o Brasil: Lucas, Márcia, Olavo, Aline, Otávio e Maria Augusta



_O zootecnista Gustavo Trivelin, coordenador de marketing da Coimma, levou o melhor da tecnologia em troncos de contenção e balanças bovinas. Com 72 anos de mercado, a empresa participa desde a primeira Agrishow

em Ribeirão Preto foi maravilhosa. "A Feira é uma cidade. Impossível dar conta de ver tudo em três dias de visita. Essa missão só foi possível por-

que a Prefeitura de Venda Nova nos apoiou e tenho certeza que levaremos novos ganhos, muito conhecimento e novas tecnologias para o município e região".

A Agrishow é uma iniciativa das principais entidades do agronegócio no país: Associação Brasileira do Agronegócio (Abag), Associação Brasileira da Indústria de Máquinas e Equipamentos (Abimaq), Associação Nacional para Difusão de Adubos (Anda), Federação da Agricultura e da

Pecuária do Estado de São Paulo (Fapesp) e Sociedade Rural Brasileira (SRB), e é organizada pela Informa Markets, integrante do Grupo Informa, uma das maiores promotoras de feiras, conferências e treinamentos do mundo com capital aberto. A próxima edição será realizada entre os dias 29 de abril e 3 de maio de 2024.



“O veterinário Guilherme Campanha (Kombee) aproveitou o espaço da Embrapa, em parceria com a Associação Abelha, para divulgar o projeto itinerante de educação ambiental que mostra a importância das abelhas brasileiras na produção de alimentos. “O principal objetivo é falar sobre polinização. Setenta por cento dos cultivos do mundo são beneficiados por agentes polinizadores. Destes agentes, 80% são abelhas”, disse



“André Luiz Pinheiro, coordenador de agricultura de precisão da PME Máquinas, representante da New Holland no Espírito Santo



“A embaixadora da Agrishow, Andressa Biata, ganhou uma edição especial das mulheres do agro



“De Conceição do Castelo, Cristiano Lopes, presidente da Associação Rota Vale do Emboque; e Flávio Cola, presidente da Associação Comercial e Industrial (Acicc)



_Valério Avance é sócio proprietário de uma loja agropecuária em Venda Nova e participou da missão da PMVNI e Sebrae/ES



_Alexsandro Hammer, Ildemar Hartwig e Rodnei Hartwig, de Santa Maria de Jetibá



_De Guaçuí, Caparaó Capixaba, Rodrigo Simões, no stand da Mahindra



_Hélio Camata, Marco Aurélio e Antônio Carnielli, de Venda Nova, participam há 25 anos da Agrishow



SAIBA MAIS

NA BIOECONOMIA
VOCÊ NÃO É
DONO DA NATUREZA,
VOCÊ É SÓCIO.

SUZANO.
RUMO À
BIOECONOMIA.

PLANTANDO UM FUTURO MELHOR
E CRESCENDO JUNTO COM ELE.



suzano

nós plantamos o futuro

Pesquisa avalia desenvolvimento do lúpulo em Mucurici, Norte do ES

[o] DIVULGAÇÃO



ROSIMERI RONQUETTI
_jornalismo@conexaosafra.com

Há três anos, o engenheiro agrônomo e extensionista rural do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), Felipe Lopes Neves, implantou uma unidade de observação para pesquisa com quatro variedades de lúpulo na comunidade Córrego Itaúnas, interior de Mucurici, no Extremo Norte do Estado. O plantio, feito em uma área de cerca de 700 m², faz parte do projeto de doutorado do engenheiro.

Implantada para fins experimentais, o objetivo é estudar os resultados agrônômicos e de qualidade relacionados ao desenvolvimento das variedades norte americanas de lúpulo (Cascade, Comet, Triumph e Zeus) na região, associados à aplicação de bioesti-

mulantes vegetais que tem como base de sua estrutura nanopartículas de carbono.

O lúpulo é comercializado pela qualidade, determinada principalmente pelos teores de alfa e beta ácidos presentes na planta. Quanto maior os teores de alfa e beta ácidos melhor a qualidade do lúpulo para uso cervejeiro. Lúpulo de baixa qualidade não serve para a produção de cervejas", explica o pesquisador.

Prestes a colher a segunda safra (safra de verão), Felipe diz que por se tratar de um experimento, optou por adotar um espaçamento diferente do usado em plantios comerciais.

"Adotei três metros entre linhas, por um metro e vinte entre plantas, em lavouras comerciais o espaçamento é na faixa de três metros entre as linhas de plantio, por um metro entre as plantas. No sistema tradicional de cultivo pode-se conduzir as plantas no sistema de treliça simples, com duas ou três guias em um único fio, por planta, ou em "V", com dois ramos de uma mesma planta guiados para um lado da entrelinha e dois conduzidos em direção a outra. Por uma questão de custo, usei o sistema de

treliça simples. A altura, devido às dificuldades operacionais, fiz com quatro metros, em vez de seis ou sete metros, altura usada comercialmente", destaca.

RESULTADOS

A pesquisa de Neves termina no início de 2024, porém, já é possível fazer algumas afirmações. "É uma cultura cara, desde as mudas, toda estrutura é cara. Em uma área de 700 m², já gastei cerca de R\$ 25 mil. É uma cultura para ter como segunda ou terceira fonte de renda. E já tem que plantar com parcerias certas com cervejeiros", pontua.

LÚPULO

Planta da espécie *Humulus lupulus*, o lúpulo é conhecido por ser largamente utilizado na produção de cervejas, sendo responsável pelo aroma e amargor da bebida. No Brasil, o aumento da produção de cervejas artesanais ampliou a procura por lúpulo de qualidade, principalmente porque esse tipo de cerveja exige maior quantidade do produto na composição.

**Inscrições por
tempo limitado:**

Processo Seletivo
Senar e-Tec 2023.2



SENAR

Formação Técnica

- ▶ **Polo Domingos Martins**
- ▶ **Polo Rio Bananal**

Curso Técnico em **Fruticultura**

**Torne-se profissional técnico qualificado para atuar
na cadeia produtiva de frutas, um dos setores que
mais emprega no agro.**

Atue em:

- ▶ Agroindústrias;
- ▶ Logística;
- ▶ Campo;
- ▶ Assistência técnica;
- ▶ Empreendimentos e mais!



70% online + 30% presencial



Duração: 2,5 anos

Acesse **etec.senar.org.br**
e inscreva-se já



SENAR
Espírito Santo





De olho nos rendimentos, pecuarista de Montanha aposta em confinamento

ROSIMERI RONQUETTI
_jornalismo@conexaosafra.com

Em 2022, o Brasil atingiu a marca de 6,95 milhões de bovinos confinados. Um crescimento de 4% no volume do gado engordado com ração, se comparado com o ano anterior, e 46% acima do registrado em 2015. Os dados fazem parte do Censo de Confinamento feito pela DSM, multinacional especializada em nutrição animal.

Ferramenta de manejo importante contra as variações sazonais do clima, o confina-

mento de gado é uma estratégia para os pecuaristas. Enquanto o animal no pasto ganha cerca de 500 gramas por dia, no confinamento sobe para 1,6 kg/dia.

De olho nessa tendência nacional em 2015, o produtor rural e médico veterinário, especialista em gestão de negócios e pessoas, Vitor Alves, decidiu investir na modalidade.

O projeto, implantado na Fazenda Esplanada, em Montanha, Extremo Norte do Estado, ocupa uma área de 50 mil metros quadrados, espaço suficiente para 3.500 animais, no sistema de confinamento a céu aberto. O negócio deu tão certo que Vitor já estuda triplicar a área.

“O processo é basicamente a criação do gado de forma confinada, com alimentação

no cocho, tratado cinco vezes ao dia. Essa é uma tática para o gado não sentir a seca. O confinamento te dá garantia do ganho de peso. O gado ganha peso em épocas estratégicas, o que melhora suas oportunidades comerciais, otimiza o fluxo de caixa e mantém as pastagens em bom estado”, explica Vitor.

O pecuarista pontua que os animais criados de maneira tradicional têm uma margem de lucro maior, mas sofrem com intempéries climáticas.

“No pasto se tem mais margem, é mais lucrativo, porém sofre com secas e tem um espaço de tempo entre receitas. O confinamento vem para conciliar margem com rotatividade”.

A família de Vitor também trabalha com gado no sistema de pastagem rotacionada e irrigada, além de produzir milho, soja e sorgo.

BOITEL: MODELO DE CONFINAMENTO ERCEIRIZADO

Além do plantel próprio, Vitor Alves também trabalha em parceria com um frigorífico da região no modelo de engorda em confinamento, conhecido pelo nome de “boitel”. O nome se dá por ser um “hotel” para bovinos.

Nesse modelo, o dono do boitel recebe os animais para engorda, até o abate, e fornece a estrutura necessária para que os animais possam apresentar todo o seu potencial produtivo.

O boitel, segundo Vitor, pode ser feito de duas maneiras. A diária, que tem a pos-



sibilidade de produzir com um custo menor, por arroba; ou a clássica, que dá ao dono do confinamento garantia de mercado.

“Na diária, você pode surfar na oportunidade de um aumento no preço da arroba. E se o seu gado tem uma genética muito superior, além de uma arroba mais barata, por essa genética superior e comida de alta qualidade você pode ter uma arroba produzida com custo menor”, salienta o pecuarista.

No modelo clássico, o gado é pesado na fazenda de origem e entregue ao confinador. O pagamento é feito no momento do abate, por quilo a mais que o plantel ganhou durante a estadia no confinamento.

“Hoje, temos uma diferença entre boi magro e boi gordo. O boi gordo está com o preço acima do magro, isso faz com que você ganhe um dinheiro parado no tempo. Além de folgar a fazenda, porque o seu pasto volta a crescer, você garante um preço futuro na arroba. E se por acaso eu quiser travar o preço da arroba na bolsa, com os valores de regulação do preço, já garanto a margem de ganho no preço desse gado”.

_BEM-ESTAR ANIMAL

Atento a todas as normas de bem-estar animal e parte sanitária, os animais recebem água limpa e tratada diariamente. Também tem irrigação para conforto térmico do gado e diminuição de poeira e controle nutricional, acompanhado por especialistas e veterinários, para garantir todos os cuidados durante o processo.



“O negócio deu tão certo que Vitor já estuda triplicar a área

“Quem investe em terra, não erra”: CBL chega ao Sul do ES com terrenos e condições especiais para o produtor rural

[o] DIVULGAÇÃO



FERNANDA ZANDONADI
_jornalismo@conexaosafra.com

Já diziam nossos avós: “quem investe em terra, não erra”. Com essa proposta, a Lotes CBL chega ao Sul do Espírito Santo oferecendo um novo conceito de investimento para os produtores rurais. O grupo, que está há 15 anos no mercado e já desenvolveu 24 bairros planejados em 11 cidades capixabas, traz o Ita Park, em Cachoeiro de Itapemirim.

Segundo o gerente geral de vendas da Lotes CBL, Renato Ferreira, o bairro conta

com toda infraestrutura urbanística, seguindo tendências mundiais a fim de gerar mais qualidade de vida para os moradores.

“Há toda um cuidado com qualidade de vida, praticidade, mobilidade. O Ita Park está a cinco minutos da avenida Beira Rio, mas ao mesmo tempo tem muita natureza, muito verde, para que o morador tenha qua-

lidade de vida. Percebemos que, depois da pandemia, o lar protagoniza nossas vidas, é nosso recanto, nosso espaço”.

Ferreira salienta a oportunidade de diversificação nos investimentos em terrenos e em bairros. “Trazemos uma oportunidade de diversificação pensando em patrimônio familiar. Sempre tivemos essa conexão muito forte com o produtor rural”.



Há condições diferenciadas para o produtor rural que pretende adquirir um dos terrenos. Na prática, a empresa adequou as formas de pagamentos para garantir que os agricultores tenham tranquilidade. Em todos os nossos empreendimentos, temos linhas de financiamento próprias da CBL e diretas ao cliente. Todos que queiram comprar para moradia ou investimento já tem esse financiamento garantido com a CBL. Para o produtor rural, ele tem o planejamento associado à colheita. Então nosso chamamento é 'pague seu lote na sua colheita'. Na prática, o pagamento é no momento adequado e o produtor não cria compromisso de uma parcela muito alta mês a mês", finaliza.

O grupo tem loteamentos em várias cidades capixabas. O mais novo, o Ita Park, fica em Cachoeiro de Itapemirim. O empreendimento conta com 502 unidades e áreas a partir de 250 m².

O empreendimento, que oferece lotes a partir de R\$ 150 mil, vai ocupar uma

área total de 142.211 metros quadrados, localizada em bairro com alto potencial de valorização, ao lado do Novo Parque e a cerca de cinco minutos do Centro da cidade. Fica próximo, assim, de vários serviços essenciais como escola, faculdade, padaria e supermercado.

Dentre os principais diferenciais do projeto está a vista privilegiada para o Pico de Itabira, ponto turístico de Cachoeiro, com cerca de 700 metros de altitude e formato

semelhante a um dedo indicador. A ventilação constante é outra vantagem inata do local que sediará o novo empreendimento. O Ita Park contará ainda com ruas amplas, infraestrutura completa, com terraplenagem, pavimentação, drenagem pluvial, rede de água e esgoto, paisagismo e iluminação.

_SERVIÇO

Site: <https://www.lotescbl.com.br/empreendimentos/ita-park/>

Instagram: @lotescbl

WhatsApp: 27 3325 4413



Seca e ciclo pecuário: o momento é de planejar o futuro do rebanho

[O] FOTO DIVULGAÇÃO PMCI



FERNANDA ZANDONADI
_jornalismo@conexaosafra.com

Manejo, melhoramento genético, sanidade, nutrição e bem-estar animal. Esses são os pilares da pecuária de qualidade e preceitos que têm sido levados em conta pelos produtores capixabas. A evolução do setor no Espírito Santo gera um círculo virtuoso. O cuidado e o planejamento reduzem a mortalidade e a aplicação de antibiótico e anti-inflamatórios, que geram carnes de mais qualidade e, conforme as regras do mercado, com melhores preços.

No Brasil, 80% do gado é de corte. E, dentro desses 80%, 85% são da raça Nelore. Levando-se em conta corte e leite, são 220 milhões de cabeças no país. O Espírito Santo responde por apenas 1% disso tudo, ou 2,2

milhões de cabeças. Apesar de um rebanho pequeno, há um trabalho ferrenho para se fazer mais com menos.

E quando se fala em investir na propriedade, é preciso planejamento. Antigamente, um animal era abatido com cinco anos. Hoje, o prazo foi reduzido para três anos por conta do melhoramento genético, vacina, nutrição. Aí entra o cálculo do ciclo pecuário.

Diogo Vivacqua, médico veterinário, pecuarista, instrutor do Senar-ES e professor universitário, explica que a carne do boi estava com bom preço de venda. O investimento na pecuária aumentou e, com mais oferta no mercado, o preço caiu. Com a queda, os pecuaristas que quiseram manter o negócio e não tinham gorduras financeiras para queimar, venderam todos os animais, até as fêmeas.

“Agora, muitos estão com pastos vazios. Então, podemos prever que em 2026 haverá falta de carne no mercado e o preço vai subir. Este é o momento de comprar e investir em pecuária. É o mercado futuro que mostra isso, não sou eu. Em 2028 e 2029, entraremos em um novo ciclo, de baixa. Então é preciso planejamento, organização a longo prazo”.

PLANEJAMENTO AÑO APÓS AÑO

Toda produção agrícola é passível de planejamento. A pecuária não foge à regra. A administração de um sítio ou fazenda pode fazer a diferença entre fechar o ano no vermelho ou com dinheiro em caixa. Exemplo disso é a compra de alimento para os animais. “Todos os anos teremos seca. A diferença é o período e a duração. Há anos que dura quatro meses, outros dura mais. E o preço da tonelada da silagem, na época das águas, sai a R\$ 280, em média. E pode ser estocada por até dois anos, sem problemas”.

Mas na época da seca, a tonelada da silagem pode passar para R\$ 500. “Sem planejamento, a conta não fecha. Por exemplo, um animal come, em média, uma tonelada por mês. Isso pode custar R\$ 280 ou R\$ 500 ao pecuaristas por animal, dependendo da época em que ele comprou a silagem. No ano passado, quando a seca apertou, alguns produtores chegaram a pagar R\$ 1.000 a tonelada. É uma diferença de mais de R\$ 700 por animal. Se falamos de 30 animais, é R\$ 21 mil a menos no bolso do produtor e circulando no comércio das cidades”, finaliza.

VOCÊ É DO AGRONEGÓCIO?

Agora você conta com
condições especiais para
financiamento do seu
sistema fotovoltaico
através do **FINAME!**

Benefícios FINAME

- 3 anos de carência pra iniciar a pagar;
- 7 anos para pagamento do financiamento;
- Menor taxas de juros do mercado;
- Linhas de crédito rápidas e acessíveis.



UNIÃO SOLAR
SOLUÇÕES INTEGRADAS

intelbras solar
O SOL COM SELO DE QUALIDADE

www.uniaosolar.com.br

Orçamento: (28) 99885-0813



Vigilância e vacina: Espírito Santo livre da febre aftosa

FERNANDA ZANDONADI
_jornalismo@conexaosafra.com

Além de manejo e boa nutrição, a saúde animal precisa de vigilância constante. E uma das doenças que, além de causar prejuízos na produção, afeta as vendas externas de proteína é a febre aftosa. Segundo o presidente do Fundo Emergencial de Promoção da Saúde Animal do Estado do Espírito Santo (Fepsa), Neuzedino Assis, o Espírito Santo está dentro do chamado Bloco 4, composto por 11 Unidades da Federação.

Os integrantes do bloco, que detém quase 60% do rebanho nacional, são considerados livres da febre aftosa. “Conseguimos, desde o

início do Fepsa, que o Espírito Santo entrasse na condição de livre da febre aftosa, com vacinação. Nosso objetivo é tornar o Estado livre da febre aftosa e sem vacinação. São estágios diferentes que o Estado percorre. Pode não estar livre, livre com uso de vacinação e livre sem vacinação, que é o que o Fepsa persegue”, explica o presidente.

Conseguir o status de livre de febre aftosa sem vacinação, reconhecido pela Organização Mundial de Saúde

Animal gera uma segurança maior para o pecuarista, no sentido de alcançar mercados que remuneram melhor pelos produtos.

O Espírito Santo tem a responsabilidade de executar 42 ações no Plano Nacional de Vigilância contra a febre aftosa. “Algumas delas competem à iniciativa privada e todos os órgãos, sejam da iniciativa privada ou pública, estão fazendo o dever de casa e avançando nas propostas”, explica Assis.

“Temos de nos preocupar agora com a influenza aviária e com a peste suína clássica, que já ocorreu em outros Estados do país. Então, a cadeia produtiva de bovinos, bubalinos, suínos, aves, caprinos e ovinos são todas alcançadas pela proteção do Fepsa”, conclui.

O ESPÍRITO SANTO TEM A RESPONSABILIDADE DE EXECUTAR 42 AÇÕES NO PLANO NACIONAL DE VIGILÂNCIA CONTRA A FEBRE AFTOSA

TODA A LINHA DE MOTOSSERRAS EM ATÉ 6X SEM JUROS*

**OFERTAS
ESPECIAIS
DE 50 ANOS
DA STIHL**



Visite a J. AZEVEDO MÁQUINAS AGRÍCOLAS, revendedor autorizada Stihl
Em Cachoeiro de Itapemirim, na Rua Agostinho Madureira, nº 02 – Gilberto Machado

J. AZEVEDO

MÁQUINAS AGRÍCOLAS LTDA

Gripe aviária: dos primeiros casos em aves silvestres no ES até as medidas de vigilância

FERNANDA ZANDONADI
_jornalismo@conexaosafra.com

No dia 15 de maio deste ano, surgiu a notícia de que aves silvestres encontradas no litoral do Espírito Santo testaram positivo para a Influenza aviária. Foram os primeiros casos no Brasil. A investigação foi feita após uma notificação recebida pelo Instituto de Pesquisa e Reabilitação de Animais Marinhos de Cariacica, na Grande Vitória. Os focos acenderam o sinal vermelho e levou instituições públicas e privadas a buscarem medidas extras de segurança e vigilância.

Sete dias depois do noticiado, o Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) declarou

estado de emergência zoonossanitária em todo o território nacional. “A declaração de estado de emergência zoonossanitária possibilita a mobilização de verbas da União e a articulação com outros ministérios, organizações governamentais - nas três instâncias: federal, estadual e municipal - e não governamentais. Todo esse processo é para assegurar a força de trabalho, logística, recursos financeiros e materiais tecnológicos necessários para executar as ações de emergên-

cia visando a não propagação da doença”, explicou, na ocasião, o ministro Carlos Fávaro.

Para dar uma ideia da propagação, no dia 1º de junho, 15 dias após a primeira confirmação, o Mapa confirmou 19 focos do vírus H5N1. Em 28 de junho, já eram 1.426 investigações realizadas e 53 focos de gripe aviária, ou Influenza Aviária de Alta Patogenicidade (IAAP), em todo país. Cada foco é uma unidade epidemiológica na qual foi confirmado pelo menos um caso da doença. Do total, 52 focos foram detectados em aves silvestres e um foco em aves de subsistência. As infecções confirmadas ocorreram principalmente em áreas litorâneas da Bahia, Espírito Santo, Rio Grande do Sul, Paraná e São Paulo.

No dia 1º de junho, membros da Associação dos Avicultores do Estado do Espírito Santo (Aves) participaram de uma reunião coordenada pela Secretaria da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), que contou com representantes de 15 municípios capixabas. Em pauta, o alinhamento de estratégias de contenção em caso de detecção de gripe aviária.

“Estamos atuando de forma intensa para impedir



PIXABAY

a disseminação da doença que, até o momento, atinge as aves silvestres. Precisamos que todos os órgãos estejam articulados e preparados em caso de foco, sobretudo se houver contaminação de aves domésticas e comerciais”, destacou o secretário de Estado da Agricultura, Enio Bergoli, na ocasião.

SANTA MARIA DE JETIBÁ

Localizado na Região Serrana do Espírito Santo, o município de Santa Maria de Jetibá é o maior produtor de ovos do país. E o vírus da gripe aviária é um inimigo que precisa ser combatido por várias frentes. O município, ao lado da Aves, Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) e Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal (Idaf) se reuniram no dia 31 de maio para fechar diretrizes de enfrentamento à doença.

Diretor executivo da Aves, Nélcio Hand esteve presente na apresentação do chamado Plano de Contingência para Influenza Aviária, que será coordenado pelo Serviço Veterinário Oficial com suporte da administração municipal. “Essa ação é muito importante para que, se for necessário que o plano de contingência seja colocado em prática, todos os envolvidos tenham uma visão do que vai ser feito e como será feito, seguindo o organograma”, ressaltou.

INFECÇÃO EM HUMANOS

Segundo o Mapa, os diversos subtipos do vírus da Influenza Aviária podem infectar

esporadicamente outras espécies, como mamíferos, incluindo pessoas. Os casos de infecção humana, entretanto, são considerados esporádicos e relacionados à exposição sem proteção adequada às aves doentes, não havendo registro de transmissão entre humanos. “Evidências de presença de outros vírus de Influenza Aviária de baixa patogenicidade já foram encontradas no Brasil anteriormente. Esses vírus circulam normalmente em populações de aves silvestres, principalmente as aquáticas, em todo o mundo, causando doença leve ou assintomática em aves domésticas e selvagens”, informaram. O ministério alerta que o contato direto com aves doentes ou mortas deve ser evitado. Todas as suspeitas de influenza em aves domésticas ou silvestres, incluindo a identificação de aves com sinais respiratórios ou neurológicos devem ser notificadas ao órgão estadual de saúde animal ou à Superintendência Federal de Agricultura e Pecuária.

VACINA PARA HUMANOS

O Instituto Butantan, em São Paulo, começou a desenvolver uma vacina contra a gripe aviária. Segundo o instituto, os testes estão sendo realizados com cepas vacinais que foram cedidas pela Organização Mundial da Saúde (OMS) e o primeiro lote já está pronto para o início dos testes pré-clínicos, ou seja, testes em laboratório.

O Butantan informou que a vacina começou a ser desenvolvida devido à preocupação de que ela possa se tornar uma nova pandemia. “A gripe aviária tem o potencial de causar nova pandemia, daí a mobilização da instituição, que se iniciou em janeiro

O MINISTÉRIO ALERTA QUE O CONTATO DIRETO COM AVES DOENTES OU MORTAS DEVE SER EVITADO

deste ano”, disse o instituto, em nota. De acordo com a Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS), as infecções deste vírus em humanos têm sido pouco frequentes. Mas sempre que o vírus da gripe aviária circula entre as aves, como alertou o Ministério da Agricultura do Brasil na semana passada, quando confirmou os primeiros casos de gripe aviária em animais no país, há um risco de casos humanos esporádicos.

Em humanos, a gripe aviária pode ser grave, com alta taxa de mortalidade. Ainda segundo o Ministério da Saúde, a transmissão entre humanos não é sustentada, ou seja, por enquanto, o vírus não se espalha facilmente de pessoa para pessoa.

(Fonte: Agência Brasil)

ESPÍRITO SANTO CONFIRMA PRIMEIRO CASO DE GRIPE AVIÁRIA EM AVE DOMÉSTICA

O Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) confirmou, no dia 27 de junho, a detecção do vírus da influenza aviária de alta patogenicidade (IAAP – H5N1) em uma criação de subsistência onde havia pato, ganso, marreco e galinha. A detecção ocorreu no município da Serra, no estado do Espírito Santo.

Esse é o primeiro foco detectado em aves domésticas em criação de subsistência desde a entrada do vírus no Brasil, no dia 15 de maio. É importante ressaltar que a ocorrência do foco confirmado de IAAP em aves de subsistência não traz restrições ao comércio internacional de produtos avícolas brasileiros. O consumo e a exportação de produtos avícolas permanecem seguros.

Tradição e memórias afetivas se misturam na produção do arroz capixaba

ROSIMERI RONQUETTI
_jornalismo@conexaosafra.com

Apesar de pouco difundida, a produção de arroz está presente em várias regiões do Espírito Santo e complementa a renda de dezenas de famílias. De acordo com o último Censo Agropecuário do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas (IBGE), o Estado produziu 371 toneladas de arroz em 2021,

em uma área de 98 hectares, com produtividade média de 3,8 toneladas por hectare.

São ao todo 214 estabelecimentos rurais com produção do cereal distribuídos nos municípios de Afonso Claudio, Águia Branca, Alto Rio Novo, Baixo Guandu, Barra de

São Francisco, Colatina, Laranja da Terra, Mantenedópolis, Nova Venécia, Pancas e Vila Pavão. Setenta e seis por cento dos produtores são da agricultura familiar.

Maior produtor capixaba, Nova Venécia representa 36,99% de todo o arroz colhido no Estado. Este ano, segundo informações da Secretaria de Agricultura do município, foram colhidas em torno de 70 toneladas.

“Juntas, as associações Barra da Boa Vista e Água Limpa concentram quase metade de toda a produção de Nova Venécia. Temos entre 50 e 80 famílias que cultivam arroz, a maioria para consumo próprio”, pontua Bruno Pilon Bastianello, secretário Municipal de Agricultura.

O extensionista e coordenador do escritório local do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) de Nova Venécia, Moizes Marre, explica que o solo capixaba é propício para a cultura.

“As áreas são muito propícias aqui no Estado. Temos água, clima e solos favoráveis, isso tudo influencia na produtividade do arroz. Na comunidade de Água Limpa, onde mais se produz arroz

[o] FOTOS DIVULGAÇÃO





em Nova Venécia, chegamos a 156 sacas por hectare”.

Ainda segundo o extensionista, o cultivo também representa uma alternativa de diversificação de renda, especialmente por se tratar de uma cultura de ciclo rápido.

“É uma excelente alternativa para diversificação na propriedade. É uma boa opção para quem dispõe de água e áreas para esse tipo de cultivo. Por ser de ciclo curto, é possível a rotatividade de culturas. Em setembro começa a preparar o solo e, em março, abril, já começa a colheita.

Tem um baixo investimento no cultivo, não requer alto consumo de agrotóxicos, por exemplo, e a produtividade é alta. Além do aproveitamento de áreas alagadas”, salienta Marre.

CULTURA PASSA DE GERAÇÃO EM GERAÇÃO

Cultura de base alimentar, o arroz também faz parte da cultura popular e seu cultivo no Espírito Santo, na maioria das famílias, passa de

geração em geração. “O arroz existe no município antes da emancipação política, antes mesmo do café. Porém, tinha sumido da nossa agricultura e agora está voltando. Já são cerca de 12 famílias de agricultores que plantam duas vezes ao ano e colhem aproximadamente 400 sacos de arroz para consumo próprio”, aponta o secretário de Administração e Finanças do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Pancas, Reginaldo Muniz.

Diferentemente das famílias que retomaram à tradição do cultivo do cereal nos últimos anos, o panquense Daniel De Avila (70) aprendeu a produzir arroz aos 12 anos com o pai e nunca mais parou. Morando desde criança no Córrego Icarai, que também dá nome ao sítio da família, Daniel se orgulha de dizer que é conhecido por muitos por “Daniel do Arroz”.

“Se procurar em Pancas por Daniel do Arroz muita gente sabe que sou eu. Já me conhecem porque vendo arroz há muitos anos”, explica o produtor. Este ano, a safra rendeu 83 sacos, mas Daniel já colheu até 120 em uma única safra. Ele conta que, além de usar no consumo de toda a família, cerca de metade da produção é vendida na cidade.

Apesar da idade, o agricultor não pensa em parar de plantar arroz e garante que, enquanto tiver saúde e disposição, vai continuar cultivando o cereal parte da história de vida dele. “É uma coisa que amo fazer, nunca pensei em parar. O arroz é uma coisa que é só você plantar e ele dá. Além de ser um alimento mais saudável é o que eu gosto de fazer desde criança. Espero que um dos meus cinco filhos ou algum neto dê continuidade quando eu morrer”, diz Daniel do Arroz.

Muda a cidade, mas a história se repete. Tradição há 50 anos na família da Sivanilda da Cruz Ratunde (43), do Córrego da Cutieira, em Vila Pavão, a agricultora familiar e o marido ajudam a manter viva a tradição que começou há décadas, com sua avó paterna. “Meu pai criou os nove filhos com a renda do cultivo do arroz. Cresci vendo meus pais plantando arroz e peguei gosto, principalmente pelo consumo. É mais saudável, um produto orgânico que a gente mesmo planta. Não quero deixar a

**A CULTURA PROMISSORA COMPLEMENTA RENDA
DE AGRICULTORES FAMILIARES EM VÁRIOS
MUNICÍPIOS DO ESPÍRITO SANTO**

tradição acabar. Quero muito que nossos filhos valorizem essa cultura”, disse a produtora.

Quando a colheita é boa, Sivanilda chega a 20 sacos de arroz por ano. Metade é para o consumo da família e a outra, vendida. Mas ela garante que, se colhesse mais, vendia tudo. “A procura é grande. Se tivesse mais vendia, porque as pessoas procuram. Eu aviso no Instagram que tem arroz e as pessoas me procuram. Vendo rapidinho”.

Assim como Daniel e Sivanilda, José Moreira Mota (58), do Córrego São Geraldo, em Mantenópolis, além de manter uma tradição familiar, fez do cultivo do arroz sua principal fonte de renda. Ele já trabalhou com café, mas deixou a cafeicultura e se dedicou apenas ao cultivo do cereal.

“Resolvi deixar o café e investir só no arroz por alguns fatores. Faltam mão de obra, preço e tempo. O café é um ano para colher, já o arroz são apenas seis meses com custo muito menor. Além de rentável, planto

também por uma questão afetiva. É algo que faço desde criança”, relata José.

Em uma área de 1,5 há, José colhe cerca de 500 sacos por ano do grão em casca, o que rende, em média, 16 toneladas de arroz pilado. Além da venda do produto, ele também beneficia parte da produção. Faz arroz torrado, farinha de arroz e arroz integral.

O arroz, tanto o comum, quanto o integral, é comercializado em feiras na Grande Vitória e em Mantenópolis. Já a farinha é comprada, boa parte, por uma fábrica de sabonete do Sul do Estado e por encomenda por pessoas que a usam para o consumo.

_O PLANTIO

O plantio do arroz começa com a semeadura, normalmente entre outubro e novembro, em uma área seca. A semente usada, geralmente, é do próprio arroz colhido na safra anterior. Cerca de 20 a 25 dias depois, as mudas são transferidas para uma área alagada.

“Algum tempo depois é preciso tirar o mato do meio e, por fim, é feita a colheita. Tudo a mão: plantar, limpar, cortar e bater, como antigamente. Trator só para arar e gradear a terra, antes do plantio”, explica Sivanilda.

A produção dela, do José e do Daniel são orgânicas.



“Não uso defensivos, apenas calcário ou ureia, quando necessário. É um trabalho completamente artesanal, sem agrotóxicos e sem conservantes no arroz”, lembra José.

APROVEITAMENTO DE ÁREAS DO PROVÁRZEAS

A maior parte das áreas onde hoje as comunidades plantam arroz no Espírito Santo, são terrenos que no passado fizeram parte do Programa de Aproveitamento Racional de Várzeas Irrigáveis (Provárzeas), do governo federal. O programa tinha o objetivo de aumentar a produtividade agrícola nas áreas de várzea e melhorar as condições de vida das populações rurais.

“Na prática, o programa fazia o nivelamento das áreas mais alagadas na propriedade para o cultivo do arroz. As terras mais à beira das margens dos córregos eram irrigadas por inundação e tornavam o manejo mais fácil. O trabalho ficou menos cansativo para o agricultor. Tem menos lama e ele controla a entrada e saída da água. Quando o arroz está para colher, ele baixa e colhe no seco. Essas áreas que hoje plantam arroz são, em sua maioria, áreas de Provárzeas, muito difícil uma que não seja”, explica o coordenador do escritório local do Incaper de Nova Venécia, Moizes Marre.

O programa foi difundido de Norte a Sul do Estado. Guarapari e Anchieta são exemplos de municípios onde o Provárzeas foi feito em muitos terrenos. “Se for feito um



mapeamento, hoje, de áreas de Provárzeas, vamos descobrir que no Estado tem muitas áreas para plantio de arroz”.

Para Marre, o que impede o levantamento é o fato de estarmos em um cenário de produção de commodities. Ele afirma que o cultivo só voltou em algumas regiões devido às políticas de incentivo a diversificação.

“As políticas públicas não são para esse tipo de cultura.

Foram por um período e depois acabaram. O crédito, a pesquisa e a própria assistência técnica não existem mais por conta de políticas públicas, nos guiaram a produzir commodities. Um zoneamento agrícola colocou na nossa cabeça que não era uma região propícia para esse cultivo e começamos a plantar café e culturas mais rentáveis. O arroz volta agora pela escassez de alimento e por uma política pública voltada para a diversificação”, destaca o coordenador.

Exposul Rural 2023: sucesso de público e negócios

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
_jornalismo@conexaosafra.com

Entre os dias 04 e 07 de maio, a maior feira do agronegócio capixaba levou cerca de 80 mil pessoas ao evento e um faturamento estimado em 37 milhões, segundo os organizadores. Realizada no novo centro de eventos do Parque de Exposição “Carlos Caiado Barbosa” em Cachoeiro de Itapemirim que, com 10 mil m² de área coberta e 50 mil m² de estacionamento, ofereceu melhor estrutura para os cerca de 500 expositores participantes.

Com uma programação vasta e diversificada, o evento sediou o 2º Seminário Estadual de Combate à Clandestinidade de Produtos de Origem Animal e o Seminário de Saúde Animal, promovidos pela Prefeitura de Cachoeiro de Itapemirim, audiências públicas, debates e palestras voltados ao agro capixaba e aula show.

A Exposul Rural contou ainda com feira de adoção de pets, ações de educação ambiental, prova de animais, coleta seletiva de resíduos recicláveis, arrecadação de alimentos, feira escolar, mini fazendinha e uma diversidade cultural ímpar.

O prefeito de Cachoeiro, Victor Coelho, comemorou o sucesso do evento e destacou a importância da feira para o Estado. “O meu sentimento é de muita satisfação e orgulho com o sucesso da Exposul Rural 2023. A nossa Exposul nasceu em 2017, e hoje é considerada a maior feira agropecuária do Estado. Nesta edição tivemos a oportunidade de elevar a feira a um novo patamar com os 10 mil metros quadrados de área coberta no novo centro de eventos no Parque de Exposições. Graças a parceria entre a Prefeitura e o Sindicato Rural, oferecemos um ambiente propício para a geração de negócios, troca de conhecimentos e fortalecimento dos laços entre os diversos setores da agropecuária, além de receber expositores de dentro e fora

[0] PREFEITURA DE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM



do Estado e partes do país. A Exposul se tornou uma plataforma de oportunidades para produtores, empresários e empreendedores se destacarem e mostrarem seus produtos. Muito obrigado a todos que contribuíram para o sucesso desse grande evento. E que venha a Exposul 2024”, disse Victor Coelho.

_FEIRA ESCOLAR

Alunos de 11 escolas municipais de Cachoeiro apresentaram ao público da Exposul o que aprenderam a partir de pesquisas sobre aspectos da

vida e da produção no meio rural. Os trabalhos compõem a terceira Feira Escolar e apresentaram trabalhos como: “o papel das abelhas na agricultura”, “alimentos orgânicos e sua relação com a saúde”, “o cooperativismo na pecuária leiteira”, “produção de flores e plantas ornamentais”, “a qualidade dos produtos das agroindústrias e a importância do tratamento de água” e “esgoto para a saúde e qualidade de vida das populações rurais”.

“Para desenvolver os projetos, os alunos participaram de pesquisas teóricas, visitas técnicas e fizeram

entrevistas com produtores rurais e lideranças do setor. Os estandes ficaram muito bonitos, ornamentados, de acordo a temática”, afirma a secretária de Educação de Cachoeiro, Cristina Lens.

BANCO DE ALIMENTOS

O Banco de Alimentos é um equipamento público de segurança alimentar e nutricional, responsável pela distribuição de cestas de alimentos para famílias em vulnerabilidade social e para instituições como lares de idosos, hospitais filantrópicos, entre outros. A equipe do Banco esteve presente na Exposul Rural e arrecadou cerca de 800 quilos de alimentos, por meio da entrada solidária. Os mantimentos foram doados como entrada solidária no evento e para divulgar as ações da unidade.

FAZENDINHA EDUCATIVA

Para apresentar um pouco da vida no campo e promover entre os pequenos a educação e valorização rural, a Exposul trouxe a Fazendinha Educativa. Um espaço com fogão a lenha, com um cardápio rural, bezerros em fase de amamentação, que simula a vida no campo.

ESTRELAS DO EVENTO

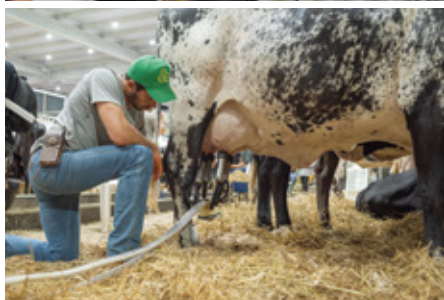
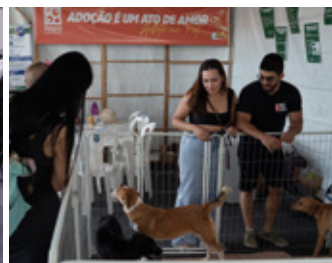
A Exposul também sediou a Etapa Nacional de Torneio Leiteiro Girolando e a Etapa Nacional do

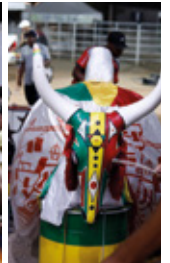
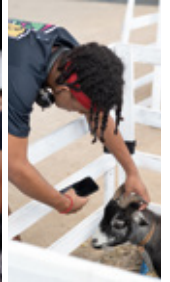
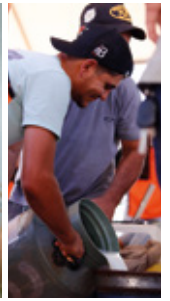


Concurso Girolando. No torneio leiteiro, a Campeã Vaca Jovem foi Sorocaba FIV Montross Santa Luzia, com uma produção de 139,570 kg/leite, média de 46,523 kg/

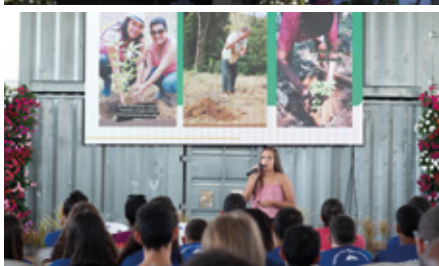
leite. A Campeã Vaca Adulta foi Heliacia FIV CAL, com produção de 289,180 kg/leite, média de 96,393 kg/leite.

O evento contou ainda com Prova de “Laço Campista”, Prova de “Ranch Sorting”, e o desfile de Muladeiros.









Cedagro e governo do Estado lançam elaboração do Plano de Desenvolvimento Florestal Capixaba - Madeira/ES

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
_jornalismo@conexaosafra.com

O Centro de Desenvolvimento do Agronegócio (Cedagro), em conjunto com a Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), lançaram no dia 24 de maio, em Vitória, o início da elaboração do Plano de Desenvolvimento Florestal Capixaba - Madeira/ES, com um público de 120 pessoas ligadas ao setor e mais de 50 representações institucionais e empresariais, dentre elas o presidente do Cedagro, Gilmar Dadalto; o vice-Governador, Ricardo Ferraço; o secretário da Agricultura, Enio Bergoli e o Diretor Executivo da Ibá (Indústria Brasileira de Árvores), José Carlos da Fonseca.

O Madeira/ES será construído tendo como base mais um dos estudos realizados pelo Cedagro, que dimensionou o setor de base florestal capixaba, responsável por quase 8% do PIB capixaba. Foram levantados a área plantada, o consumo dos diversos segmentos e as informações socioeconômicas e ambientais visando subsidiar o setor florestal com dados da economia florestal de 2021. A partir desse estudo um plano de ação será elaborado para superação dos desafios que deverá ser executado pelas autoridades competentes.

Para compreender a grandiosidade deste segmento, é preciso reforçar que o setor de base florestal contempla atividades desde a produção até o consumo de madeira por segmentos como a indústria de celulose, de painéis reconstituídos, moveleira, as unidades de desdobro para a produção de madeira serrada, a siderurgia, a agropecuária, a acomodação e arrumação de cargas, a construção civil, as residências e comércios, entre outros.



Em sua fala, o vice-governador Ricardo Ferraço pontuou as oportunidades do segmento florestal e como o Espírito Santo precisa se desenvolver nesta área, para promover desenvolvimento econômico, com uso de inovação e tecnologia

Estas atividades geram mais de 66.000 postos de trabalho, resultando em uma renda superior a um bilhão de reais anuais. O PIB do setor florestal corresponde a 7,89% do total do Espírito Santo e cerca de 26,3% do agronegócio capixaba. Além disso, esse setor representa aproximadamente 50% de toda a exportação de produtos do agro capixaba. Os tributos gerados anualmente totalizam cerca de R\$ 1,2 bilhões, o que corresponde a aproximadamente 7% do total arrecadado pelo Espírito Santo em 2021.

Com tudo mapeado, o Cedagro trabalha para produ-

zir um plano consistente, de forma participativa, dialogada e pactuada. “Concluimos que o Espírito Santo não possui um plano florestal robusto que considere, por exemplo, a demanda dos segmentos consumidores e os desafios existentes. Além disso, temos que prever as ações necessárias e as atribuições e responsabilidades para as diferentes instituições e empresas que possuem relação com o setor florestal”, disse o presidente do Cedagro, Gilmar Dadalto.

Ainda de acordo com as informações levantadas pela instituição, o setor florestal promove grande preservação

[0] DIVULGAÇÃO

ambiental. A cada 100 ha de área com eucalipto, 54 ha são preservados. De modo geral, 34% da área total das empresas de base florestal são ocupadas por florestas naturais preservadas. Ao considerar apenas os últimos 10 anos, somam 15.850,74 ha as iniciativas de restauração florestal concretas.

Também foi identificado que a área estadual ocupada por eucalipto (264.298,73 ha) e pinus (1.823,40 ha) é insuficiente para suprir a demanda dos diferentes segmentos consumidores, dimensionada em 13.363.906,41 m³ de madeira por ano, pois seriam necessários 425.602,00 ha de plantios (417.675 ha de eucalipto e 7.927 ha de pinus). Assim, o déficit total de madeira é de 159.481 ha.

Com o Plano de Desenvolvimento Florestal o objetivo é

garantir o suprimento de madeira em quantidade e qualidade aos diversos segmentos consumidores, melhorar o clima de negócios visando ampliação dos empreendimentos florestais já existentes e atrair novos negócios e investidores para o setor. Além disso, busca-se estimular a produção rural, industrial e comercial e ampliar a rede de negócios, renda e empregos nos diferentes elos da corrente produtiva florestal, o que consequentemente aumentaria a arrecadação estadual e ampliaria o número de pessoas beneficiadas nos programas sociais das empresas de base florestal.

O Espírito Santo é particularmente favorecido para o desenvolvimento da atividade florestal. Em função da localização geográfica estratégica, infraestrutura e condições agroclimáticas, junto ao desenvolvimento tecnológico, o Estado apresenta vantagens

competitivas importantes para o desenvolvimento de atividades de base florestal.

_DESAFIOS

De acordo com o documento elaborado pelo Cedagro, quase todos os segmentos consumidores de madeira apresentem um déficit de área plantada. Na produção florestal, produtores rurais destacam o crescente preço dos insumos, trazendo um aumento no custo de produção sem que haja um acréscimo proporcional no preço da madeira comercializada.

A disponibilidade de mudas com qualidade genética é um entrave na visão dos segmentos consumidores. Mesmo os segmentos que possuem base florestal própria, a produção e disponibilidade de mudas tem se apresentado como um desafio importante a ser superado.

Destaca-se ao mesmo tempo as dificuldades relacionadas ao licenciamento ambiental de atividades florestais e a falta de dados organizados por parte de diferentes segmentos consumidores, o que prejudica o planejamento estratégico de curto, médio e longo prazos.

SUZANO INTERNACIONAL: WOODSPIN INAUGURA FÁBRICA DE EMISSÃO ZERO PRODUTORA DA SPINNOVA

A Spinnova, empresa finlandesa pioneira em têxteis sustentáveis, e Suzano, a maior produtora de celulose do mundo, abriram oficialmente sua primeira unidade, em escala comercial, produtora da fibra criada a partir da árvore, a Spinnova®. Operada pela Woodspin – joint venture entre Spinnova e Suzano – a planta irá produzir 1.000 toneladas por ano de fibra têxtil sustentável, reciclável e totalmente biodegradável a partir da árvore cultivada de forma responsável. Essa unidade marca as primeiras operações industriais da Suzano fora do Brasil.

Capaz de produzir fibra têxtil com emissão zero, a moderna unidade também tem uma abordagem abrangente em relação à circularidade e sustentabilidade. Como o único subproduto da produção de SPINNOVA® é o calor, a unidade

não precisa de uma licença ambiental para operar. Utilizando um sistema de recuperação de energia avançado, o excesso de calor é reciclado para o sistema de aquecimento distrital, com estimativa de economizar 2,4kg CO₂e por quilo de fibra produzida. Combinada com um processo de produção que não agride o meio ambiente, a unidade pioneira de grande escala da Woodspin economiza mais emissões do que gera.

“As indústrias globais têxtil e da moda precisam de materiais sustentáveis e recicláveis de

alta qualidade. Na Woodspin, estamos trazendo para o mercado a fibra têxtil biodegradável inovadora da Spinnova, feita com o abundante fornecimento, pela Suzano, de celulose de eucalipto de origem renovável”, afirma Christian Orglmeister, Diretor Executivo de Novos Negócios da Suzano. “Ela tem um impacto ambiental consideravelmente mais baixo que as fibras alternativas, como o algodão, o que contribui para uma mudança positiva em direção a um futuro mais sustentável”, complementa.

3ª RuralturES atrai 40 mil pessoas e movimentou mais de R\$ 2,3 milhões

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
jornalismo@conexaosafra.com

A 3ª RuralturES (3ª Feira Estadual de Turismo Rural), realizada entre os dias 15 e 18 de junho, no Centro de Eventos Padre Cleto Caliman, o "Polentão", em Venda Nova do Imigrante (ES), atraiu público estimado em 40 mil pessoas em quatro dias de programação gratuita, um aumento de quase 15% em relação a 2022. Além disso, a Feira movimentou mais de R\$ 2,3 milhões apenas no evento, sem considerar a ocupação hoteleira e todos os serviços utilizados da cadeia produtiva do turismo do município e entorno.

Com mais de 30 horas de programação, a RuralturES surpreendeu o público com a diversidade de produtos oferecidos por mais de 140 empreendedores capixabas. Os visitantes puderam desfrutar de experiências diversas, como degustação de cafés especiais, cervejas artesanais, mel, morango, flores e artesanato. Também fizeram parte das atrações apresentações culturais de música e danças folclóricas, Cozinha Show, Expedição Tropeira, workshops, encontro do Polo de Turismo de Experiência do Sebrae, com a participação dos gestores do Sebrae nacional; e a Casa Nostra, um espaço que reproduziu a casa dos imigrantes italianos, permitindo uma imersão na cultura e tradição das famílias italianas que vieram para o Espírito Santo.

O objetivo principal do evento é divulgar os produtos locais e proporcionar experiências incríveis aos participantes, destacando o potencial do agroturismo capixaba e enfatizando o turismo de experiência como elemento central. Além dos empreendimentos locais, a Feira contou com a participação de expositores vindos do Pará e do Rio de Janeiro. E ainda oito caravanas do Espírito Santo participaram do evento, com receptivo e visitas ao agroturismo regional organizados pelo Sebrae/ES.

[o] FOTOS LEANDRO FIDELIS



A RuralturES é realizada pelo Montanhas Capixabas Convention & Visitors Bureau, em correalização com o Sebrae/ES, a Prefeitura Municipal de Venda Nova do Imigrante, o Governo do Estado (por meio das Secretarias de Turismo e Desenvolvimento), Associação de Agroturismo do Espírito Santo (Agrotures) e Agência de Desenvolvimento das Micro e Pequenas Empresas e do Empreendedorismo (Aderes), além do apoio do Ifes, Senac, Senar e Afepol, e do patrocínio do Sicoob e Sistema OCB/ES.

A Feira recebeu elogios de visitantes e expositores.

Adriana Oka, profissional de marketing paulista e atualmente em Vitória, visitou o evento pela primeira vez e destacou a variedade de produtos e a experiência positiva para toda a família. "Compramos cafés, queijos, carnes e doces, e nossa filha se encantou com os stands dos apicultores e as lindas apresentações de dança. Foi um programa maravilhoso para toda a minha família!".

O aposentado Valter José Lopes, também da capital capixaba, é outro estreante na Feira. "Achei a RuralturES fantástica. Maravilhoso o povo que constrói tudo isso aqui. Como



_ Valter José e Cristina



_ Lícia Caliman, secretária de Cultura, Turismo e Artesanato de Venda Nova



_ Leandro Carnielli e Pedro Rigo: parceria sólida na realização da RuralturES

apreciador, comprei um vinho da região para experimentar”. A mulher do aposentado, Cristina Lopes destacou as tradições agrícolas da RuralturES.

“Gostei de ver os processos de produção, a exemplo do açúcar mascavo. Não sabia como era feito. A questão dos cafés também me impressionou. Não sou tomadora da bebida, mas quando você vai descobrindo o processo passa a gostar e sempre aprende muito”, disse.

A dona de casa Sueli Pereira Netto, de Leopoldina (MG), já conhecia a região e veio pela primeira vez à RuralturES.

“Muito bem organizada, gostei muito e voltaria de novo. Parabéns aos organizadores! Queijo, mel e café me atraem muito. Compro os cafés da região sempre que venho”. Amiga da Sueli, Teresinha Bueno Gregorazzi saiu de São Carlos (SP) para conhecer a Feira. “Achei muito organizada. Sempre pratico turismo rural e, quando posso, vou a feiras e eventos na área. Recomendo a RuralturES”.

O prefeito de Venda Nova do Imigrante, Paulinho Mineti,

comemora mais uma edição da Feira Estadual de Turismo Rural. “Quero agradecer e parabenizar todos os envolvidos, governo do Estado, na pessoa do governador, Renato Casagrande; Sebrae/ES, na pessoa do Pedro Rigo; Aderes, entre outros parceiros. A RuralturES foi um sucesso, com recorde de público, de atrações, de experiências, lançamentos de programas novos, sempre com a parceria do Sebrae e do Convention Bureau”.

Lícia Caliman, secretária Municipal de Turismo, Cultura e Artesanato de Venda Nova, expressou sua satisfação com o resultado deste ano. “Acredito que conseguimos surpreender com o tamanho e a organização do evento, focado no turismo de experiência, levando ao visitante a riqueza da cultura e dos valores dos nossos antepassados. A Feira foi um sucesso, tanto pelos visitantes quanto pelos produtos apresentados pelos expositores!”.

Para a executiva de projetos do Convention Bureau, Andréia Rosa, a terceira edição



da RuralturES superou todas as expectativas. “Lançamos o desafio para fazer ainda melhor em 2024. Só agradecer!”. O presidente do Conselho Curador da Associação, Leandro Carnielli, também está agradecido “O agroturismo mais uma vez mostrou o quanto cresceu em grupo com a governança do Montanhas Capixabas. O nosso obrigado a todos que estiveram conosco”.

E para Pedro Rigo, superintendente do Sebrae/ES, correalizador da Feira, a RuralturES não somente alcançou plenamente seus objetivos como também fortaleceu o turismo rural e valorizou os produtos locais do Espírito Santo. “Essa conquista não é apenas do Sebrae/ES, mas de todos os envolvidos, dos empreendedores aos visitantes, que se encantaram com as experiências proporcionadas na programação. A parceria entre o Sebrae/ES e o Convention Bureau foi fundamental para o sucesso. Juntos, seguiremos impulsionando

o turismo rural, preservando nossa cultura, fortalecendo as economias locais e oferecendo experiências únicas aos

visitantes. Continuaremos apoiando e incentivando o desenvolvimento do turismo rural no nosso Estado”, avalia.

[o] ERIK ARAUJO/DIVULGAÇÃO



DIVERSIDADE E SUCESSO COM GASTRONOMIA, ARTESANATO E EXPERIÊNCIAS SURPREENDENTES



_A artesã Edna Maria Cardoso



_Andrey, Geovana e Anderson Côra



_O estande Rota Amazônia Atlântica levou as iniciativas da floresta tropical pela primeira vez para a Feira

A RuralturES encantou os visitantes com sua diversidade e proporcionou oportunidades de negócios para os expositores. Um dos destaques desta terceira edição foi o espaço Expedição Tropeira, coordenado por um grupo de amigos de Conceição do Castelo, com opções de petiscos à base de carne de porco na lata. O “Aquele Pão”, sanduíche feito com pão integral recheado com carne desfiada e molho à base de cebola, alho, leite e outros temperos, fez um tremendo sucesso.

Além disso, a Feira contou com cursos sobre decoração com kokedama, apresentou facas artesanais e revelou chocolates sem lactose e glúten. O intercâmbio cultural e as trocas de experiências entre os participantes e visitantes promoveram o fortalecimento do turismo rural e deixaram a expectativa para novas edições do evento.

A artesã Edna Maria Cardoso (Venda Nova), que trabalha com biscuit há 20 anos, partici-

pou de todas as edições da RuralturES. Este ano, ela encantou os turistas com um ímã de geladeira inspirado no socol. “Também faço a réplica da panelinha de polenta. O turista adora sempre levar alguma lembrança que represente nossa cidade. Agreguei ao meu trabalho com biscuit e estou bem satisfeita. E é muito importante a RuralturES, que ajuda a divulgar nosso produto”, disse.

vOs irmãos Anderson e Andrey Côra, este com a mulher, Geovana Sossai, representaram a AC Cutelaria Artesanal, também com sede no município anfitrião. Com mais de seis anos de experiência no mercado, eles conquistaram uma clientela fiel, principalmente em Minas Gerais, São Paulo e Nordeste. Utilizando as plataformas on-line, como Instagram e WhatsApp, eles divulgam e vendem suas facas exclusivas pela internet.

As facas artesanais confeccionadas pelo trio variam em preço, com as mais caras chegando a custar entre R\$ 1.300 e R\$ 1.600, dependendo dos materiais utili-

zados e do acabamento dos cabos. Entre os materiais mais exóticos estão chifre de cervo, osso de baleia e resina com madeira de canela.

A paixão pela cutelaria foi despertada em Andrey após assistir a episódios do programa “Desafio Sobre Fogo” do canal History. “Despertamos a curiosidade do público devido à singularidade do nosso ramo. Conseguimos atrair muitas pessoas e mostrar a diversidade dos nossos produtos aqui na RuralturES”, compartilhou Andrey. Geovana acrescentou: “Tivemos uma recepção incrível no evento. As pessoas ficaram surpresas por se tratar de produtos exclusivos da nossa região, que muitos ainda não conheciam. A Feira foi fundamental para superar nossas metas”.

Outro casal de empreendedores capixabas com estande na RuralturES foi Apasra e Moacyr Mendes (Titão Italiano). Eles produzem chocolates sem lactose, glúten, corante e conservante na Rota do Lagarto, em Pedra Azul (Domingos Martins). “Para nossa surpresa tivemos muitos depoimentos de pessoas intolerantes à lactose que gostaram da combinação do leite de arroz com chocolate. A gente ficou muito feliz em permitir a eles comer chocolate sem culpa. A RuralturES foi uma oportunidade excelente para divulgar nossa marca e fazer contatos com produtores de cacau, inclusive da região, e



_Curso de kokedama



_Bianca Corona, instrutora Senar



_Apasra e Moacyr

contato com donos de cafeterias, produtores de café e até fornecedores de outros Estados interessados em parcerias”, comemorou Moacyr.

E não foram só os expositores capixabas que celebraram a 3ª RuralturES. Os artesãos em madeira João Carlos Campaneli e Sônia Regina Correia Messias (Nós Na Madeira), de Cardoso Moreira (RJ), viria para a região só a passeio, mas acabou aproveitando para reservar um estande na Feira. “Juntamos o útil ao agradável. Está sendo uma experiência bastante incrível porque não tínhamos noção do tamanho desta Feira, que é muito bem organizada. Vamos levar esta experiência para nossa cidade e mostrar também ser possível fazer no interior do Rio o que é feito aqui”.

O estande Rota Amazônica Atlântica levou as iniciativas da floresta tropical pela primeira vez para a Feira, com destaque para as marcas “Vida Caboca” e “Seringo”, do Pará. O público pôde conhecer tênis feitos com borracha natural e geleia de açaí. “O público capixaba está surpreso e bem curioso de ver insumos e matérias-primas diferentes, a exemplo do tênis feito na única fábrica do Brasil com essa tecnologia. Muito bom esse intercâmbio. A rede que fizemos com o Sebrae/ES e o Convention Bureau, além das visitas às fazendas do agroturismo, são de grande aprendizado e troca de experiências. Esperamos voltar para intensificar esses contatos e trazer pessoas do Pará para ver como se organiza um evento de turismo rural como a RuralturES”, declarou Mário Carvalho (Vida Caboca).

Quem também compareceu à RuralturES foi a secretária Municipal de Turismo de Paty do Alferes (RJ), Juliana Massi, acompanhada de uma equipe da prefeitura. “Viemos conhecer o evento

para entender um pouco das experiências aqui da região e explorar mais Venda Nova e Pedra Azul para ver o trabalho realizado com agroturismo e levar boas ideias para a nossa cidade”.

No Espaço Flores, o movimento ficou todo por conta das dezenas de opções e do curso de Kokedama, ministrado por Bianca Corona, instrutora do Senac ES nas áreas de design de

interiores e paisagismo. Muitas pessoas foram ao local aprender o resgate de uma técnica japonesa que é ótima dica de decoração para apartamentos e que ganhou força com o movimento de biofilia na arquitetura. “É um coringa na decoração. A maioria das pessoas não conhecia e veio aqui aprender a fazer sua própria kokedama”.

_Para conhecer um pouco mais da cultura italiana, visitantes participaram de uma visita guiada na Casa Nostra



FAÇA

MEDICINA VETERINÁRIA NA MULTIVIX

INSCREVA-SE
multivix.edu.br



FACULDADE
MULTIVIX

CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM

ES SE DESTACA NO USO DE DRONES

O Espírito Santo se destaca como um dos principais Estados com maior número de operadores de drones registrados no setor agrícola, ao lado de São Paulo, Paraná e Minas Gerais. De acordo com a Divisão de Aviação Agrícola do Departamento de Sanidade Vegetal e Insumos Agrícolas (DSV) do Ministério da Agricultura, São Paulo tem 36 operadores registrados no Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimento Agropecuários (Sipeagro), seguido pelo ES (28), PR (15) e MG (15).

NOVA COLHEITA DE TRIGO

Com previsão de maior área cultivada, o Espírito Santo vai colher novamente trigo em agosto. Lideranças políticas e produtores rurais se preparam para o início de nova safra, na região Norte. O Estado começou a plantar o cereal em 2021, após incentivos da Sudene para os municípios daquela região. Um produtor de Pinheiros espera colher 500 toneladas.

CURSO TÉCNICO DE CERVEJA

A partir de 2024, Viana pode ganhar um curso técnico voltado para a produção cervejeira, com duração de até 18 meses, em parceria com o Ifes. De acordo com o prefeito, Wanderson Bueno, cursos similares têm custo médio de R\$ 21 mil, mas com o investimento da Prefeitura, a formação será gratuita. Viana é sede do primeiro polo cervejeiro de iniciativa pública do país.

ATUM EM CONSERVA

O atum em conserva produzido por uma agroindústria de Itapemirim, no Sul capixaba, conquistou o Selo Arte, permitindo à empreendedora Márcia Araújo vender o produto para todo o Brasil. Ela aumentou a produção para até 4 toneladas/mês com expectativas de receber encomendas de outros Estados.

GO GUTO NETTO



ENTRADA PARA VINHO ESLOVACO

Explorar as oportunidades de exportação de vinhos eslovacos para o mercado brasileiro através dos portos capixabas. Esse foi o objetivo da agenda do presidente da Assembleia Legislativa do Espírito Santo, deputado estadual Marcelo Santos, que visitou produtores daquele país, em março, para conhecer as técnicas e tecnologias utilizadas na produção.

- Segundo o deputado, a Eslováquia possui em torno de 400 produtores de vinhos, em um território de tamanho semelhante ao do Espírito Santo. Seus rótulos, especialmente os brancos e rosés, têm recebido prêmios internacionais nos últimos anos.

[o] DIVULGAÇÃO PREFEITURA DE ANCHIETA



_Marcus Vinícius Mezadri, de Anchieta, conquistou o título de sommelier Gradus, concedido pela International Sommelier Guild (ISG), uma das mais reconhecidas escolas de sommeliers do mundo, representada no Brasil pela Celebrare Escola de Vinho. É o único capixaba na lista dos seis brasileiros com o título.



AZEITE NOVO

As Montanhas Capixabas estão em pleno crescimento no mercado da olivicultura, com a expectativa de lançamento de 20 novas marcas de azeite até 2025 só na região de Pedra Azul (Domingos Martins). Entre elas está o Altoé, produzido por Leonardo Altoé. O azeite extra virgem já é considerado de alta qualidade, com acidez de apenas 0,57, abaixo do limite máximo de 0,8 exigido para a classificação.

[o] DIVULGAÇÃO



_Helen Lima, cafeicultora de Muqui ligada ao Póde Mulheres (Cafesul), foi selecionada para representar a instituição no Encontro de Mulheres Produtoras Fair Trade da América do Sul, organizado pela Clac. O evento, ocorrido em abril, no Paraguai, reuniu produtores e especialistas para discutir as normas e princípios do Comércio Justo.

PRIMEIRO CONHAQUE CAPIXABA

Sereno Rubert, experiente produtor de vinhos com nove anos de experiência, acaba de lançar o primeiro conhaque do Espírito Santo. O objetivo é impulsionar as vendas do seu negócio, a Gardin Rubert, e promover o turismo na região de Marechal Floriano.

- O processo de destilação do vinho para a produção do conhaque levou um ano para ser concluído. O lote foi de 200 garrafas, e um segundo deve ficar pronto em um ano.

SENAR ABRE PROCESSO SELETIVO PARA CURSOS TÉCNICOS GRATUITOS

O Serviço Nacional de Aprendizagem Rural está com inscrições abertas, até o dia 10 de julho, para cursos gratuitos de Formação Técnica (e-Tec) ofertados pela instituição em todo Brasil. No Espírito Santo, são 50 vagas distribuídas entre os municípios de Domingos Martins (25) e Rio Bananal (25) no curso Técnico em Fruticultura.

Os cursos são gratuitos, com duração de até 2 anos e meio, e contam com atividades educacionais a distância e presenciais. Os interessados em se candidatar precisam ter concluído o Ensino Médio.

De acordo com a pedagoga da Formação Técnica do Senar-AR/ES, Tiara Ceruti, mesmo antes de concluir o curso técnico o aluno recebe duas certificações intermediárias relativas ao curso para alavancar o seu currículo. “Quando concluir a formação ele receberá um certificado com a marca SENAR, homologado pelo Ministério da Educação e pelo Conselho Federal dos Técnicos Agrícolas, válido nacionalmente. É importante lembrar que, embora a maior parte da carga horária dos cursos seja de ensino a distância, é no polo de apoio presencial que os estudantes farão atividades práticas e avaliativas, além de revisão do conteúdo teórico”, afirma.

Leticia Simões, superintendente do Senar-AR/ES, conta que por meio dos cursos de formação técnica o Senar fortalece seu compromisso com as pessoas do campo. “O e-Tec é uma das formas que a entidade tem de proporcionar mudança de atitude no produtor ru-

ral e no trabalhador do campo, contribuindo para o desenvolvimento dos setores produtivos do agronegócio capixaba”, ressalta.

Para realizar a inscrição é só acessar: www.etec.senar.org.br.

PERFIL DO PROFISSIONAL

O técnico em Fruticultura formado pelo Senar é um profissional especializado nos processos da cadeia produtiva da fruticultura de acordo com as boas práticas agrícolas, normas técnicas, legislações e necessidades do mercado. Sua atuação não se limita aos processos internos de uma propriedade, podendo trabalhar em escritório, campo, estrada, instalações agrícolas, casa comercial, cooperativas (de crédito e de produção), laboratórios, agroindústria e prestadoras de serviço. Os técnicos atuam em empresas de pequeno, médio e grande porte ou de forma autônoma.

ALTA EMPREGABILIDADE PARA OS FORMANDOS

A grande vantagem para quem segue o caminho do curso técnico é chegar mais cedo ao mercado de trabalho. No caso do curso Técnico em Fruticultura, o formando entra num setor em expansão e que produz um forte impacto na economia brasileira, tendo em vista que possuímos uma diver-

sidade de culturas produzidas em diferentes climas e que o Brasil é o 3º maior produtor mundial de frutas.

_SERVIÇO

Processo seletivo
SENAR e-Tec 2023/2
Curso: Técnico em Fruticultura.
Inscrições: www.etec.senar.org.br
Prazo: até 10 de julho.
Gratuito

_SOBRE O SENAR-ES

O Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) desperta a população do campo com oferta de ações de Formação Profissional Rural, Atividades de Promoção Social, Ensino Técnico de Nível Médio, presencial e a distância, e com um modelo inovador de Assistência Técnica e Gerencial.

Criado pela Lei nº 8.315, de 23/12/91, é uma entidade de direito privado, paraestatal, mantida pela classe patronal rural, vinculada à Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) e administrada por um Conselho Deliberativo tripartite, composto por representantes do governo federal e das classes trabalhadora e patronal rural.

No Espírito Santo, vincula-se à Federação da Agricultura e Pecuária do Espírito Santo (FAES), sendo dirigido por um Conselho Administrativo composto por representações das Classes de Produtores e de Trabalhadores Rurais do Estado e um representante do SENAR Central. Para mais informações acesse: <https://www.senar-es.org.br/>

**OS CURSOS TÊM DURAÇÃO DE ATÉ 2 ANOS E MEIO
E CONTAM COM ATIVIDADES A DISTÂNCIA E PRESENCIAIS**

O cooperativismo é um jeito diferente de fazer negócio, que gera trabalho, renda e impacto positivo para toda a comunidade.

BORA COOPERAR

O cooperativismo é pra todos, é pra você.

Saiba mais em



somos.coop.br



Sistema **OCB/ES**
FECCOOP/SULENE | OCB/ES | GESCOOP/ES

somos **coop**»

**FERTILIZAÇÃO IN VITRO
(FIV)**

**SEU
REBANHO
PRODUZINDO
MAIS E
MELHOR**

O Sebrae paga
70%
DO VALOR

e você pode
pagar os 30%
**EM ATÉ
10 VEZES.**

**QUER
CONTRATAR ESSA
CONSULTORIA?**

Procure o Sebrae e/ou
Laticínio e Cooperativa
mais próximos de você



São Mateus
27 3767-2015

Nova Venécia
27 3752-7504

Linhares
27 3371-1069

Colatina
27 3721-4347

Aracruz
27 3256-6420

**Vila Velha, Viana,
Cariacica, Vitória e Serra**
27 3198-6776 / 27 3041-5610

**Venda Nova
do Imigrante**
28 3546 1700

Guarapari
27 3361-1918
27 3261-8418

Cachoeiro de Itapemirim
28 3521-0880
28 3522-0228

Guaçu
28 3553-1410
28 3553-3309

WWW.ES.SEBRAE.COM.BR



0800 570 0800