

ANUÁRIO DO AGRONEGÓCIO CAPIXABA

ANO V • DEZEMBRO 2023 • REALIZAÇÃO CONEXÃO SAFRA

NAS RAÍZES, O PRESENTE

SABE POR QUE VILA VELHA É TERRA DE GENTE FELIZ?

Em pouco mais de 1000 dias de gestão, Vila Velha passou do atraso e isolamento para se transformar na cidade mais moderna, inovadora, tecnológica, atrativa e humana do Espírito Santo. Essa transformação pode ser vista em todos os cantos e todas as áreas:

EDUCAÇÃO

- . 14 novas escolas entregues.
- . 100 escolas reformadas e melhoradas.
- . Kit uniforme completo.
- . Alimentação nutritiva e de qualidade.
- . R\$ 72,5 milhões investidos no Bolsa Aluno, maior programa sócio-educacional da história.



SAÚDE

- . UPA de Riviera da Barra entregue funcionando após 12 anos de espera.
- . Três novas unidades de saúde entregues.
- . Novo CAPS infante juvenil de Jabaeté.
- . Contratação de 326 novos profissionais de saúde.
- . Sistema de agendamento on-line.



INFRAESTRUTURA

- . R\$ 3,5 bilhões investidos em obras de infraestrutura.
- . 70 novos espaços de lazer e convivência entregues.
- . 126km de ruas e avenidas pavimentados.
- . Limpeza de 50km de canais e 55km de galerias.

QUALIDADE DE VIDA

- . Construção de 12 estações de bombeamento para minimizar os alagamentos.
- . Aumento do efetivo e entrega de novos equipamentos, armas e viaturas para a Guarda Municipal.
- . 47 mil novas empresas e 104 mil novos empregos.
- . Construção, reforma e conservação de oito áreas verdes.
- . Investimento de R\$ 28 milhões em tecnologia e inovação.





PORQUE A PREFEITURA
CUIDA DAS PESSOAS.



PREFEITURA DE
VILA VELHA

06	EDITORIAL - KÁTIA QUEDEVEZ NOSSO "PEQUENO GIGANTE" DO AGRONEGÓCIO NACIONAL	42	SUINOCULTURA SUÍNOS: PRODUÇÃO AUMENTA NO ES	74	CITRICULTURA CITRICULTURA: PRODUÇÃO DE LARANJA AVANÇA NO NORTE CAPIXABA
08	EDITORIAL - FERNANDA ZANDONADI NOSSAS RAÍZES, NOSSOS FRUTOS	44	SUINOCULTURA COFRIL ESTÁ ENTRE AS MAIORES E MELHORES EMPRESAS DO SETOR DE ALIMENTOS DO ES	80	INHAME OS NOVOS CAMINHOS DO INHAME
09	ARTIGO DANIELTOM VANDERMAS	46	NOVAS CULTURAS NOVAS CULTURAS EMERGEM EM SOLO CAPIXABA	82	MORANGO INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL A SERVIÇO DOS MORANGAIS
10	CAFEICULTURA CAFÉ CAPIXABA: INTEMPÉRIES, TRABALHO E NOVOS MERCADOS	50	INVESTIMENTOS INVESTIMENTOS ESTREITAM LIGAÇÃO ENTRE AGRONEGÓCIO E INDÚSTRIA	86	MARACUJÁ EM BUSCA DOS TEMPOS ÁUREOS DO MARACUJÁ
18	ARTIGO RENATO CASAGRANDE	52	EXPORTAÇÕES EXPORTAÇÕES DO AGRONEGÓCIO CAPIXABA ULTRAPASSAM O VALOR COMERCIALIZADO EM 2022	90	PIMENTA-DO-REINO ESPÍRITO SANTO BATE RECORDE DE PRODUÇÃO DE PIMENTA-DO-REINO
19	ENTRE ASPAS	56	ABACATE A REDESCOBERTA DO ABACATE	96	GENGIBRE O GENGIBRE CHEGOU PARA FICAR!
20	CAFEICULTURA UMA JORNADA DE DEDICAÇÃO QUE CULMINOU NO BRILHO DOS CAFÉS DO ES NA SIC	60	BANANA YES, NÓS TEMOS BANANAS, E DE QUALIDADE	100	PECUÁRIA UM ANO DESAFIADOR PARA PECUÁRIA CAPIXABA
28	COFFEE BUSINESS A HARMONIOSA FUSÃO ENTRE CAFÉS ESPECIAIS E CERVEJAS ARTESANAIS	64	MAMÃO MAMÃO CAPIXABA GANHA OS ARES	108	FLORICULTURA HORTÊNSIAS DAS MONTANHAS CAPIXABAS EMBELEZAM FESTA DE APARECIDA
32	COFFEE BUSINESS EMPRESÁRIA DE DORES INOVA COM COSMÉTICOS À BASE DO CAFÉ DO CAPARÃO	68	ABACAXI EM BUSCA DA SALVAÇÃO DO JUPI, O ABACAXI DOCE FEITO O MEL	110	SILVICULTURA PRODUÇÃO DE MADEIRA NO ES PERMANECE ESTÁVEL
36	AVICULTURA AVICULTURA CAPIXABA CRESCE, APESAR DA GRIPE AVIÁRIA	72	ABACAXI EMPRESÁRIA LANÇA GLOSS DE ABACAXI DE MARATAÍZES E INVESTE EM EXPANSÃO	116	SILVICULTURA REFERÊNCIA EM FLORESTA PLANTADA DE PINUS E EUCALIPTO NO ES

- 120** **COMUNICAÇÃO NO AGRO**
O AGRO BRASILEIRO JÁ APRENDEU QUASE TUDO, MENOS A SE COMUNICAR
- 122** **CACAU**
PRODUÇÃO DE CACAU SEGUE EM FRANCA EXPANSÃO
- 128** **CACAU**
PROJETO TRANSFORMA A REALIDADE DE PRODUTORAS RURAIS E MOSTRA A FORÇA FEMININA NO CAMPO
- 138** **APICULTURA**
ESPÍRITO SANTO, ESTADO DO MEL
- 142** **QUEIJOS**
QUEIJARIAS DO ES CONQUISTAM MEDALHAS EM CONCURSO NACIONAL
- 148** **QUEIJOS**
QUEIJOS DE VENDA NOVA SÃO OS PRIMEIROS A RECEBEREM SELO ARTE
- 150** **FEIJÃO**
VENDA NOVA DO IMIGRANTE TERÁ SAFRA RECORDE DE FEIJÃO
- 154** **TOMATE**
CULTIVO PROTEGIDO DE TOMATE É A BOLA DA VEZ
- 158** **PANCOS**
PROJETO UNE MEIO AMBIENTE E GASTRONOMIA EM VARGEM ALTA
- 162** **ECONOMIA**
BANDES OFERECE LINHAS DE FINANCIAMENTO VOLTADAS PARA A AGROINDÚSTRIA
- 164** **DRONES**
ES É O 2º ESTADO COM MAIS OPERADORES DE DRONES REGISTRADOS NO MAPA
- 166** **MAMÃO**
ESTUDO PIONEIRO AVALIA EFICIÊNCIA DO DRONE PULVERIZADOR NO MAMOEIRO
- 168** **CACHAÇAS**
CACHAÇAS DO ES CONQUISTAM MEDALHA DE OURO EM CONCURSO INTERNACIONAL
- 170** **PROGRAMA**
AGRINHO SENAR-ES: RESPONSABILIDADE SOCIAL E COMPROMISSO COM O FUTURO
- 171** **ATEG DO SENAR-ES**
IMPACTA RESULTADOS DO COFFEE OF THE YEAR DE 2023
- 172** **HERDEIROS DO CAMPO:**
O FUTURO DO AGRO NO ESPÍRITO SANTO
- 173** **PROGRAMA DE SAÚDE DO**
HOMEM E DA MULHER RURAL: TRANSFORMANDO VIDAS NO CAMPO
- 174** **LÚPULO**
PESQUISA AVALIA DESENVOLVIMENTO DO LÚPULO EM MUCURICI, NORTE DO ES
- 180** **CERVEJAS ARTESANAIS**
O PODER DAS COLLABS: A ESSÊNCIA COLABORATIVA NO UNIVERSO CERVEJEIRO
- 186** **PIMENTA-ROSA**
CONCEDIDA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA À PIMENTA-ROSA DE SÃO MATEUS
- 188** **PISCICULTURA**
ESPÍRITO SANTO INAUGURA PROJETO PIONEIRO DE PISCICULTURA
- 194** **CAMARÃO GIGANTE DA MALÁSIA**
RESILIENTE, PRODUÇÃO DE CAMARÃO DA MALÁSIA PERSISTE NO ES
- 196** **AGROTURISMO**
A APOSENTADORIA É SÓ O COMEÇO
- 206** **CLIMA**
EL NIÑO E O IMPACTO PARA A AGRICULTURA
- 208** **CRIATIVIDADE**
CRIATIVIDADE EM ALTA
- 210** **INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL**
ESTUDO PROMETE POTENCIALIZAR PECUÁRIA NO ESPÍRITO SANTO
- 214** **AMUNES, UMA**
INSTITUIÇÃO CADA VEZ MAIS FORTE!
- 216** **ECONOMIA**
EMPRESAS ORGULHAM O AGRONEGÓCIO CAPIXABA E TRABALHAM JUNTO AO PRODUTOR RURAL
- 218** **PRÊMIOS**
TRÊS TROFÉUS QUE ENALTECEM O JORNALISMO COOPERATIVISTA E AGRÍCOLA CAPIXABA
- 222** **EMPREENDEDORISMO**
CRIADORA DO BARBECUE DE BANANA VENCE PRÊMIO SEBRAE MULHER DE NEGÓCIOS



KÁTIA QUEVEDEZ
EDITORA

NOSSO "PEQUENO GIGANTE" DO AGRONEGÓCIO NACIONAL

Pequeno em extensão, mas gigante em eficiência, o Espírito Santo surpreende com seus resultados e sua incrível diversificação. Seja na produção do café, nossa principal estrela, ou de tantas outras como pimenta-do-reino, pimenta rosa, mamão, cacau, laranja, banana, abacate, abacaxi, milho, arroz, soja, inhame, gengibre, verduras, flores, leite, ovos, carne bovina, aves e até madeira, nossos produtores rurais capixabas estão evoluindo e buscando mais eficiência e novos mercados. As exportações estão voando: produtos do agro capixaba já seguem para mais de 100 países. Tecnologia, inovação e sustentabilidade, são algumas das chaves para tanta competência.

No Anuário do Agronegócio Capixaba 2023, que neste ano vem recheado de novidades, você vai conhecer muito de toda essa evolução.

Com dados disponibilizados e análises dos segmentos concluídas, ao final da produção do Anuário do Agronegócio 2023 tivemos a sensação de um "retorno às raízes". E isso faz todo o sentido. Afinal, agro também é ciência e ela só avança e evolui a partir do que foi proposto, defendido, observado repetidas vezes e comprovado ao longo do tempo. Só então pode ser considerado um avanço. Com novas tecnologias e inovação, o setor demonstra que é fundamental observar para dar o próximo passo.

E o Espírito Santo, nosso pequeno gigante do agro, avança e continua fazendo bonito em várias frentes. Nosso desafio é extrapolar as fronteiras e divulgar para o Brasil e o exterior, e além das fronteiras das propriedades, o vigor e a robustez desse segmento essencial para a economia capixaba.

E uma nota especial: as empreendedoras do agro capixaba estão dando um show de bola nesta edição. Potência, poder, resiliência, planejamento são palavras-chaves para que você se antene ainda mais aos conteúdos deste ano.

Vamos a eles. Boa leitura!

Kátia Quevedez
Editora



+ MAIS OBRAS POR TODA A CIDADE



OBRA DO VALÃO DA GRANDE BELA VISTA

**+ DE 100 KM DE PAVIMENTAÇÃO
EM TODA CIDADE**

**ARACRUZ VAI PASSAR DE 33%
PARA 93% DE ESGOTO TRATADO**

**+ DE 830 KM DE SERVIÇOS
DE PATROLAMENTO**

**Cuidando da *noSSa* terra
e da *noSSa* gente.**

**O MAIOR INVESTIMENTO
EM OBRAS DA HISTÓRIA:**

**+ DE R\$ 500
MILHÕES**



**PREFEITURA DE
ARACRUZ**



FERNANDA ZANDONADI
COORDENADORA DE CONTEÚDO

NOSSAS RAÍZES, NOSSOS FRUTOS

A memória afetiva pela roça está no sangue dos capixabas. Seja por morar, em parte da vida, em alguma cidade do interior ou passar férias nas casas dos tios ou avós em um sítio cheio de frutas e plantações. A memória dos pés no chão e dos olhos na goiaba madura, inalcançável, lá no alto do pé, nos leva a um tempo em que muito se fazia com o pouco que se tinha.

E isso balizou o Anuário do Agronegócio Capixaba 2023, que nos mostra o quão longe a ciência da sobrevivência pode levar um povo. Foi por nós que eles fizeram do passado um presente e esta terra ser tão amada por tantos povos que aqui nasceram ou para cá vieram.

Sem a força e a resiliência dos nossos ancestrais, nosso mundo não seria possível. Por isso, buscamos levar a você, querido leitor, uma edição quentinha, aconchegante, que mostra que se a agricultura, hoje, é forte e tecnológica, é porque lá atrás nossos pais, avós e bisavós foram resilientes e pegaram no cabo da enxada para plantar o primeiro grão.

Mas nada foi feito tão à deriva. Nosso agro é fruto de conhecimentos milenares aplicados no solo espirossantense desde sempre. Nossos antepassados, os velhos agricultores, já faziam ciência separando as sementes das melhores plantas para a safra seguinte, utilizando irrigação e fazendo a poda. Eram meteorologistas pós-graduados na lida diária, e sabiam se a chuva era boa, torrencial ou passageira só pelo lado do céu de onde surgiam as nuvens. Conhecimento empírico, como dizem. Conhecimento encharcado de suor.

Se olharmos para o horizonte do passado, veremos os olhos dos nossos ancestrais observando de longe, no tempo, orgulhosos do legado que deixaram. Honremos nossas raízes e nos tornemos raízes tão fortes para nossos filhos, netos e bisnetos como eles foram para todos nós.

EXPEDIENTE

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



DANIEL TOM VANDERMAS
COORDENAÇÃO
TÉCNICA CIENTÍFICA

FERNANDA ZANDONADI
COORDENAÇÃO DE CONTEÚDO



LEANDRO FIDELIS
REDAÇÃO

LUAN OLA
PROJETO GRÁFICO/
DIREÇÃO DE ARTE/DIAGRAMAÇÃO



JOSÉ RICARDO
ILUSTRAÇÃO DA CAPA

ROSIMERI RONQUETTI
REDAÇÃO



CIRCULAÇÃO: NACIONAL

CONTATOS: 28 99976 1113

KATIAQUEDEVEZ@GMAIL.COM
JORNALISMO@CONEXAOSAFA.COM
COMERCIAL@CONEXAOSAFA.COM

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

**DANIEL TOM VANDERMAS**

■ MESTRE EM ADMINISTRAÇÃO NA LINHA DE PESQUISA: DESEMPENHO E COMPETITIVIDADE ORGANIZACIONAL (UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO - UFES); GERENTE DE DADOS E ANÁLISES NA SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO, AQUICULTURA E PESCA (SEAG)

METODOLOGIA ESTATÍSTICA DO ANUÁRIO

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

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

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

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

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

Juntas, essas três instituições fornecem os principais dados utilizados como fonte estatística para embasar as reportagens e relatos de especialistas do agro. O fluxo de trabalho adotado pela Conexão Safra para elaborar a visualização dos dados através dos gráficos e tabelas consiste, basicamente, em cinco etapas: 1) acessar a base de dados; 2) selecionar os produtos; 3) selecionar as variáveis (área colhida, quantidade produzida, rendimento médio, valor da produção, etc.); 4) selecionar o período; 5) fazer download do arquivo. Após essas etapas, o software Excel da Microsoft é utilizado para compilar os dados e formar uma visualização mais intuitiva. Escolhemos a visualização de tabela e gráfico para sintetizar os dados e facilitar a análise. Na visualização em tabela são inseridas variáveis como ano, área colhida, quantidade produzida e rendimento médio. Para os dados mais recentes, é elaborada uma tabela específica com o ranking dos municípios mais representativo na produção do produto. Na visualização em gráfico de coluna é destacada a produção dos produtos no período de 2014 a 2022.

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

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

EXPECTATIVA
É DE QUEDA NA
PRODUÇÃO, DEVIDO
ÀS SIGNIFICATIVAS
PERDAS NA
FLORAÇÃO TANTO
DO CAFÉ ARÁBICA
QUANTO DO CAFÉ
CONILON

CAFÉ CAPIXABA: INTEMPÉRIES, TRABALHO E NOVOS MERCADOS



FERNANDA ZANDONADI
jornalismo@conexaosafra.com

A agricultura do Espírito Santo oferece ao Brasil e ao mundo o que há de melhor. E, se há uma cultura que se destaca, é a cafeeira. A produção de arábica, em 2022, ficou em 4.363 mil sacas, acima das 2.986 mil sacas colhidas em 2021. Esse número surpreende porque a área colhida foi menor em 2022: foram 143.305 hectares ante 151.584 hectares no ano anterior. A alta se respalda, portanto, na produtividade, que passou de 20 para 30 sacas por hectare. Os maiores produtores de arábica no Estado são Brejetuba (14,84%), seguido de Iúna (11,84%), Irupi (8,31%), Muniz Freire (6,82%) e Ibatiba (5,51%).

O conilon, por outro lado, mostrou aumento de área colhida, produção e produtividade, um mix de sucesso para o cafeeiro. Em 2022, a área colhida ficou em 259.174 hectares, ante 248.858 em 2021. Já a produção passou de 11.140 mil sacas para 12.358 mil sacas e o rendimento médio também deu um salto, passando de 43 para 48 sacas por hectare. Os municípios que mais se destacam na cultura são: Rio Bananal, que responde por 6,70% da produção capixaba, seguido de Linhares (6,03%), Vila Valério (5,59%), São Mateus (4,81%) e Jaguaré (4,66%).

“Em 2022, tivemos uma produção razoável. Mas, para 2023, a expectativa é de queda. Isso porque, no meio do ano, ocorreram muitas perdas na floração tanto do arábica quanto no conilon. No caso do arábica, a bienalidade já era esperada, mas a perda maior foi por conta da seca. Já o conilon, além da falta de chuva, ocorreram ventos fortes que derrubaram as flores”, explicou o superintendente da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) no Espírito Santo, Leilson Novaes Arruda, ressal-

tando que o conilon floresce em agosto e setembro e o arábica, entre setembro e novembro.

A seca, segundo ele, atingiu o Espírito Santo do final de março até setembro. “O que nos preocupa mais é o El Niño. Ele ocorreu em 2016 e 2017 e causou queda na produção e há um receio de que o mesmo possa acontecer no ano que vem”, disse.

EXPORTAÇÃO

Mesmo com os reveses causados pelo tempo, a indústria a céu aberto, como é chamada a agricultura, ainda respira e busca novos mercados mundo afora. Neste ponto entra a Zona de Processamento de Exportação (ZPE) de Aracruz. Com área total de 50,2 hectares, é a primeira ZPE privada do país.

As Zonas de Processamento de Exportação são áreas de livre comércio destinadas à produção de bens para exportação e à prestação de serviços vinculados à atividade exportadora. Elas contribuem para o desenvolvimento local e para a diminuição das desigualdades regionais. A produção no espaço da ZPE, exclusivamente para exportação, garante às empresas isenção de IPI, PIS, Cofins e Imposto de Importação e AFRMM (Adicional ao Frete para Renovação da Marinha Mercante) na aquisição e importação de insumos e matérias-primas.

O Centro do Comércio de Café de Vitória (CCCV), entidade de classe que representa os exportadores de café do Estado do Espírito Santo, manifestou total apoio à instalação. Segundo o grupo, estimativas indicam que o consumo mundial de café deve crescer entre 1,5% e 2% anualmente, e os cafés conilon/robusta serão cruciais para suprir essa demanda em expansão. “O Estado do Espírito Santo, como o segundo maior produtor global de cafés robusta/conilon, precisa estar preparado para aproveitar plenamente essa oportunidade, o que envolve

o desenvolvimento de sua infraestrutura logística”, informaram, em nota.

Nos últimos anos, segundo o CCCV, o formato atual de operação portuária (cabotagem) e os altos custos portuários têm prejudicado a competitividade das exportações de café pelos portos capixabas, resultando em redução significativa dos volumes embarcados de conilon e arábica, apesar do aumento expressivo da produção estadual.

“Nossa visão é de que a implementação de uma ZPE privada complementará outros elementos essenciais para o desenvolvimento da atividade exportadora de café aqui no Espírito Santo e acreditamos que essa iniciativa culminará com a criação de uma nova unidade portuária em Aracruz, contribuindo não apenas para as exportações de café do nosso estado, mas também para as dos estados de Minas Gerais e Bahia”.

CAFÉ E MUDANÇAS CLIMÁTICAS

“O clima está doido”. A frase, dita com cada vez mais frequência, mostra que chuva demais em algumas regiões do país, calor demais em outras já interfere no agronegócio, especialmente no café. No Brasil, a temperatura aumentou nas áreas cafeeiras em 0,8°C e 1,5°C, segundo análise dos últimos 30 anos, especialmente entre os meses de junho e julho.

“Isso significa que a condição vai persistir e a temperatura pode aumentar ainda mais. Cada vez mais teremos eventos extremos, com ondas de calor e temperaturas elevadas. Observamos também que os meses de primavera têm sido mais quentes na região Central-Sudeste e junho e julho estão acima da média. Com o aquecimento – e a curva não mostra que vai baixar – vamos chegar sim a temperaturas mais elevadas nas áreas de café”, explicou o chefe do Serviço do Centro de Análise e Previsão do Tempo do Instituto Nacional de Meteorologia (Inmet), Francisco de Assis Diniz.

Um estudo da revista científica Plos One, da Public Library of Science, investigou as condições de cultivo de três culturas: café, caju e abacate. As conclusões não são otimistas e vão de encontro às palavras de Diniz: o clima das áreas de cultivo mudará nos próximos 30 anos nos principais países produtores. Isso inclui, claro, o Espírito Santo e o Brasil.

A análise levou em conta as projeções do Painel Intergovernamental sobre Mudanças Climáticas, que estima aumento de temperatura entre 1,2 a 3°C

Municípios mais representativos na produção de café arábica em 2022

Município	(%)
Brejetuba	14,84%
Lúna	11,84%
Irupi	8,31%
Muniz Freire	6,82%
Ibatiba	5,51%
Afonso Cláudio	5,23%
Guaçuí	5,17%
Domingos Martins	4,28%
Ibitirama	3,31%
Santa Teresa	2,67%
Mantenópolis	2,66%
Mimoso do Sul	2,41%
Venda Nova do Imigrante	2,38%
Alegre	2,13%
Conceição do Castelo	2,06%
Dores do Rio Preto	1,98%
Itarana	1,95%
Santa Maria de Jetibá	1,87%
Castelo	1,86%
Alfredo Chaves	1,78%
Marechal Floriano	1,46%
Divino de São Lourenço	1,41%
Itaguaçu	1,21%
Vargem Alta	1,15%
São José do Calçado	1,07%
Apiacá	0,94%
Alto Rio Novo	0,79%
Santa Leopoldina	0,67%
Baixo Guandu	0,59%
São Roque do Canaã	0,33%
Guarapari	0,32%
Muqui	0,17%
Água Doce do Norte	0,15%
Bom Jesus do Norte	0,14%
Cachoeiro de Itapemirim	0,11%
Jerônimo Monteiro	0,10%
Iconha	0,10%
Ecoporanga	0,06%
Colatina	0,05%
Laranja da Terra	0,03%
Cariacica	0,02%
Rio Novo do Sul	0,02%
João Neiva	0,02%
Barra de São Francisco	0,01%
Águia Branca	0,01%
Viana	0,004%
Ibiraçu	0,002%
Total	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2022.

até 2050. “Tais mudanças vão afetar diretamente a adequação climática das regiões de cultivo para as culturas e, portanto, podem causar deslocamentos nas regiões de produção ou exigir medidas de adaptação no manejo agrícola, como variedades mais tolerantes ao calor ou à seca”, diz o estudo, que estima uma redução das áreas mais adequadas para o cultivo em até 50%.

E a falta de chuvas, outro problema relacionado às mudanças climáticas, também mostra as caras nas análises das últimas três décadas. “No Espírito Santo, a diminuição foi de 10 milímetros para setembro e em outubro secou ainda mais. Temos em torno de 50 mm de queda em toda a área de café no país, com exceção do Norte do Paraná. Mas em Minas Gerais, Sul da Bahia e Espírito Santo, a chuva está atrasando”, avalia Francisco de Assis Diniz.

As mudanças apontadas pela publicação e por meteorologistas, no entanto, mostram que os locais mais altos (e mais frios), podem lucrar com a mudança. “Espera-se que apenas algumas regiões, especialmente nas fronteiras norte e sul das áreas de cultivo, lucrem com as mu-

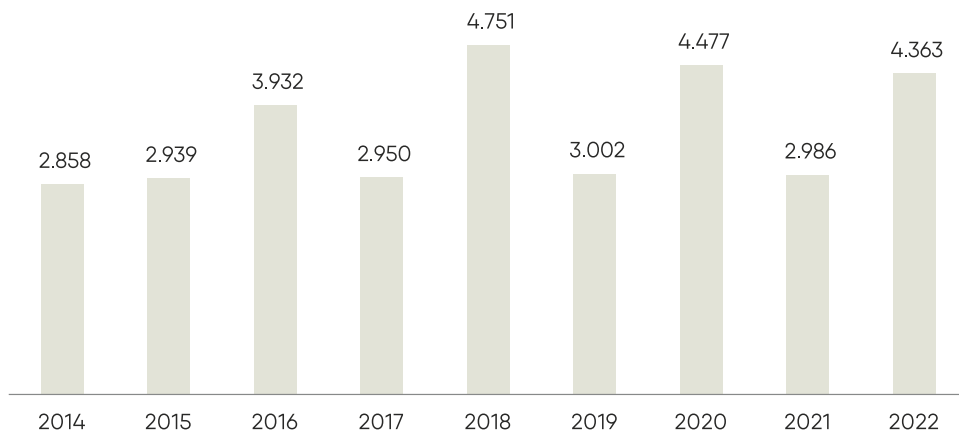
danças climáticas (por exemplo, Sul do Brasil, Uruguai, Argentina, Chile, EUA, África Oriental, África do Sul, China, Índia, Nova Zelândia) devido ao aumento das temperaturas mínimas do mês mais frio”, cita a pesquisa da *Plos One*.

PREOCUPAÇÃO DE DÉCADAS

A busca por respostas a respeito do clima e do café não é nova. Segundo um estudo de 2001, chamado Zoneamento Agroclimático do Cafeeiro para o Estado de Minas Gerais, publicado pela Revista Brasileira de Meteorologia, temperaturas médias anuais para a produção do arábica oscilam entre 18°C e 22°C. A ocorrência frequente de temperaturas máximas superiores a 34°C causa o abortamento de flores e, conseqüentemente, perda de produtividade. Além disso, temperaturas entre 28°C e 33°C provocam uma redução na produção de folhas e, conseqüentemente, na atividade fotossintética do cafeeiro.

Outro estudo, batizado de Clima e Cafeicultura no Brasil, “é menos preocupante do que o da *Plos One*”, mas foi

Café Arábica – Produção (mil sacas)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais da CONAB.

produzido em 1985, época em que a discussão sobre as mudanças climáticas engatinhava. Nele, a indicação que o café arábica, em um cenário climático pessimista (sem mitigação dos gases de efeito estufa), poderia perder, em 2070, cerca de 33% de sua área. “Os principais Estados produtores se tornariam de alto risco climático e, no futuro, a cultura poderia migrar para regiões atualmente mais frias, tal como o Sul do país”.

O CLIMA DO ESPÍRITO SANTO SERÁ OUTRO

O climatologista Carlos Nobre está na linha de frente dos estudos sobre a devastação da Amazônia e seus impactos no clima global. Segundo ele, para manter o limite de aumento de temperaturas em 1,5°C (valor definido como limite pelos climatologistas no chamado Acordo de Paris), a tarefa é grandiosa, mas não impossível. Será necessário reduzir em 50% as emissões de carbono até 2030 e zerar as emissões até 2050.

“E se todos nós – e nem imagino aceitar essa trajetória – continuarmos a emitir muitos gases de efeito estufa, ou reduzirmos muito pouco, o Espírito Santo vai mudar totalmente. O clima será outro, e muito diferente do clima de décadas, séculos, milênios”.

Nobre salienta a necessidade de buscar a agricultura sustentável como forma de mitigar os efeitos das mudanças climáticas no Espírito Santo e no mundo. “Uma política de restauração florestal tornando a agricultura estadual muito mais produtiva e liberando áreas para a restauração florestal fará com que o Estado

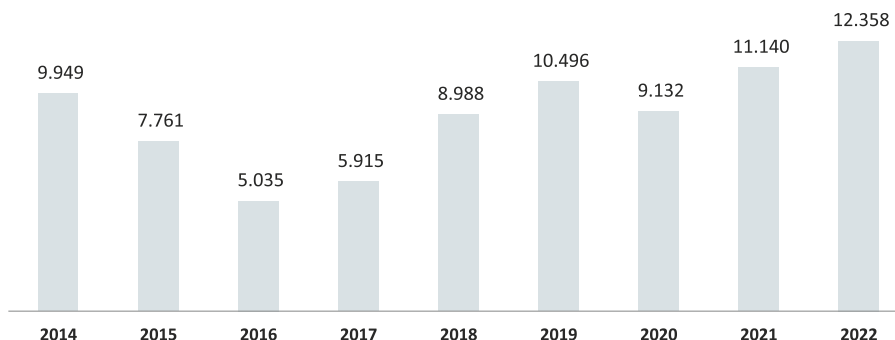
Café Arábica			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (Mil Sc)	Rendimento médio (Sc/ha)
2014	150.118	2.858	19
2015	150.118	2.939	20
2016	150.025	3.932	26
2017	150.123	2.950	20
2018	156.603	4.751	30
2019	152.097	3.002	20
2020	156.294	4.477	29
2021	151.584	2.986	20
2022	143.305	4.363	30

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais da CONAB.

Café Conilon			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (Mil Sc)	Rendimento médio (Sc/ha)
2014	283.124	9.949	35
2015	283.124	7.761	27
2016	260.032	5.035	19
2017	235.415	5.915	25
2018	231.323	8.988	39
2019	241.805	10.496	43
2020	243.993	9.132	37
2021	248.858	11.140	43
2022	259.174	12.358	48

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais da CONAB.

Café Conilon - Produção (mil sacas)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais da CONAB.

colabore para combater as mudanças climáticas. A restauração florestal não apenas melhorará o clima do Espírito Santo, mas protegerá a biodiversidade, reduzirá os impactos dos eventos extremos e a temperatura, diminuirá inundações em cidades e áreas agrícolas e trará grandes benefícios para a agricultura do Espírito Santo. É preciso resiliência, adaptação, redução das emissões, uso de energias renováveis, que o Espírito Santo tem um grande potencial”, explica Carlos Nobre.

#O SEMIÁRIDO AVANÇA

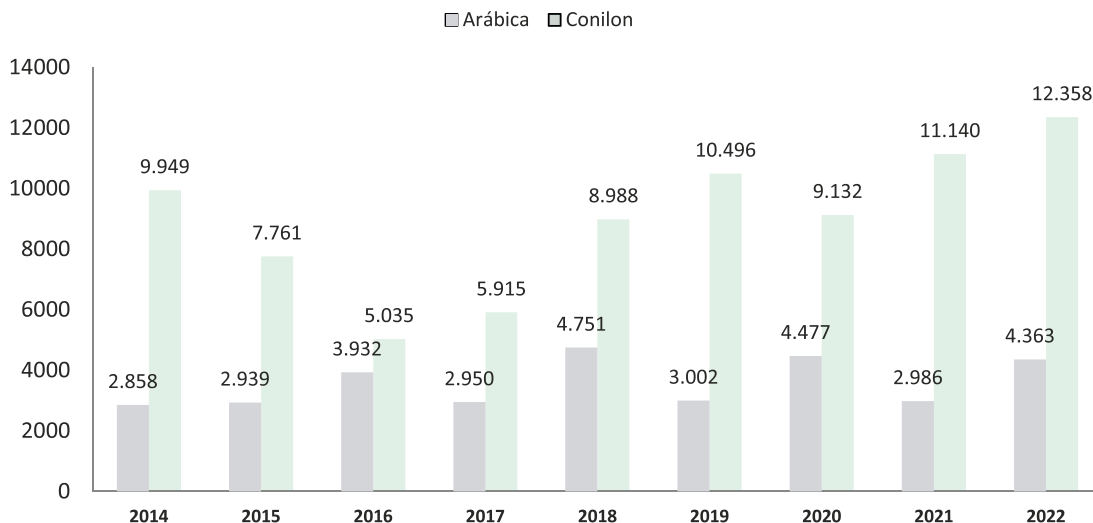
Frear as emissões de carbono a fim de limitar as mudanças climáticas “é o maior desafio que a humanidade já enfrentou”, segundo Carlos Nobre. De acordo com ele, se o Acordo de Paris não for levado a sério, o Norte do Espírito Santo se tornará semiárido. E mais, o semiárido vai se expandir para o Sul e chegará a uma boa

parte do Estado, o que vai impactar não apenas na cadeia cafeeira, mas em toda a produção agrícola.

E o processo começou. São 32 municípios capixabas na chamada área da Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste (Sudene). A classificação é usada mais para definição de políticas de desenvolvimento do que para refletir processos climáticos. São municípios ao Norte do Rio Doce que, historicamente, têm alto índice de déficit hídrico anual e ainda não se enquadram na categoria semiárido.

No entanto, por conta da seca severa que se abateu sobre o Estado entre 2014 e 2017, foi elaborada uma análise sobre a alteração do clima capixaba. Se, até então, o Espírito Santo estava na borda do semiárido, em 2021, em função da atualização das normais climatológicas, seis municípios entraram na região do semiárido: Baixo Guandu, Ecoporanga, Itaguaçu, Itarana, Mantenedópolis e Montanha.

CAFEICULTURA - Produção (mil sacas)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais da CONAB.

FRIO, CALOR, SECA, CHUVA

Frio, calor, sol ou chuva. "Qualquer mudança climática é preocupante para o cafeicultor". Segundo o professor e climatologista Luiz Carlos Molion, em uma palestra virtual a convite do Conselho Nacional do Café (CNC), para os próximos 15 anos ele observa uma menor frequência de El Niños fortes, com chuvas mais localizadas e tempestades isoladas. E concluiu, citando Francis Bacon: "Não podemos comandar a natureza, apenas obedecê-la".

"Se a temperatura passar do limite, pode comprometer o desenvolvimento da planta. Mas as soluções podem contribuir ou minimizar os efeitos da seca, favorecendo melhor desenvolvimento do sistema radicular, por meio do melhoramento do solo. Assim, a planta terá maior capacidade de absorção de água e nutrientes, fornecidos por fertirrigação. Há também a biotecnologia, com soluções constituídas à base de aminoácidos e extratos vegetais, que promovem redução do estresse fisiológico da planta. Isso gera melhor desenvolvimento do vegetal, faz com que ele consiga desenvolver seus diferentes estados fenológicos, seja na fase vegetativa, reprodutiva ou na maturação da planta. Isso gera uma condição mais favorável para o vegetal expressar suas características genéticas".

As palavras de Marcos Revoredo, PhD em Ciência do Solo pela Unesp de Jaboticabal, mostram que a ciência já se movimenta de olho nas mudanças climáticas, em especial, em torno do estresse hídrico que pode afetar algumas regiões produtoras de café.

Segundo ele, o estresse hídrico tornou-se uma grande preocupação nos últimos anos, seja devido às mudanças climáticas ou, para algumas regiões, pela falta de uniformidade de chuvas. Por isso, as empresas e a pesquisa buscam inovações para conseguir superar essas adversidades.

"O melhoramento genético, trabalhado em diversas culturas, inclusive o café, busca ter melhor desenvolvimento do sistema radicular das plantas e fazê-la suportar melhor o estresse hídrico. Assim como existem pesquisas em manejo nutricional, para que as plantas tenham a capacidade de, antes do estresse hídrico ocorrer, fecharem o ciclo e ter um bom desenvolvimento", explica.

"Quando falamos de seca, a pergunta que fazemos agora é: 'qual o nível de estresse a planta suporta?'. Em alguns períodos que promovemos o condicionamento da planta, ela teve capacidade de superar o período de seca", avalia.

Municípios mais representativos na produção de café conilon em 2022

Município	(%)
Rio Bananal	6,70%
Linhães	6,03%
Vila Valério	5,59%
São Mateus	4,81%
Jaguaré	4,66%
Pancas	4,55%
Nova Venécia	4,52%
Colatina	3,96%
Governador Lindenberg	3,81%
Sooretama	3,35%
Marilândia	3,21%
São Gabriel da Palha	3,09%
Pinheiros	3,02%
Itaguaçu	2,51%
Águia Branca	2,43%
Santa Teresa	2,22%
Castelo	2,19%
Aracruz	1,97%
São Domingos do Norte	1,89%
Boa Esperança	1,75%
Mimoso do Sul	1,69%
São Roque do Canaã	1,63%
Barra de São Francisco	1,63%
Vila Pavão	1,62%
Santa Leopoldina	1,41%
Afonso Cláudio	1,37%
Cachoeiro de Itapemirim	1,33%
Montanha	1,21%
Fundão	1,18%
Muqui	1,18%
Laranja da Terra	1,08%
Iconha	0,82%
Ecoporanga	0,80%
Jerônimo Monteiro	0,76%
Alfredo Chaves	0,76%
Baixo Guandu	0,75%
Vargem Alta	0,73%
Água Doce do Norte	0,70%
Conceição do Castelo	0,59%
Muniz Freire	0,55%
Alto Rio Novo	0,51%
Alegre	0,50%
Ibiraçu	0,50%
João Neiva	0,45%
Rio Novo do Sul	0,42%
Itarana	0,41%
Atílio Vivácqua	0,41%
Conceição da Barra	0,40%
Pedro Canário	0,38%
Anchieta	0,37%
Mantenópolis	0,31%
Serra	0,29%
Guarapari	0,26%
Ponto Belo	0,15%
Cariacica	0,10%
Piúma	0,09%
Apiacá	0,09%
São José do Calçado	0,07%
Viana	0,06%
Itapemirim	0,06%
Mucurici	0,03%
Bom Jesus do Norte	0,02%
Presidente Kennedy	0,02%
Santa Maria de Jetibá	0,02%
Domingos Martins	0,02%
Iúna	0,01%
Irupi	0,00%
Ibitirama	0,00%
Total	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2022.



RENATO CASAGRANDE # GOVERNADOR DO ESPÍRITO SANTO

O Espírito Santo tem se tornado uma referência em inovação no agronegócio, que tem transformado nosso Estado. Apesar de sermos pequenos em território, conseguimos entregar resultados surpreendentes tanto para o Brasil quanto para o exterior.

O segredo para esse sucesso está na nossa capacidade de adaptação e de aproveitar as oportunidades que surgem no setor. Por meio de investimentos em tecnologia, pesquisa e capacitação, os agricultores capixabas têm se reinventado e encontrado soluções cada vez mais eficientes para melhorar a produção e a qualidade dos alimentos. A inovação no agronegócio do Espírito Santo pode ser vista em diversas áreas, como na implementação de técnicas de manejo sustentável, no uso de drones para monitoramento das lavouras, na aplicação de agricultura de precisão e na adoção de máquinas e equipamentos modernos. Além disso, há um trabalho feito pelo Governo do Estado, principalmente em extensão e pesquisa, através do Incaper.

Um exemplo notável dessa inovação é a produção de café especial. O Espírito Santo se destaca no mercado nacional e internacional com cafés de alta qualidade, resultado de um trabalho meticuloso desde o plantio até o pós-colheita. A adoção de práticas sustentáveis e o uso de tecnologias inovadoras na colheita e processamento têm permitido a produção de grãos com sabores e aromas únicos, conquistan-

do até mesmo consumidores exigentes de países como Estados Unidos e Alemanha.

A exportação dos produtos agrícolas capixabas é outro aspecto que demonstra a competência e o potencial de inovação do estado. Apesar de seu tamanho reduzido, o Espírito Santo tem se destacado na venda de commodities como café, cacau, frutas e peixes para diversos países ao redor do mundo. Tal feito é resultado de um trabalho conjunto entre produtores, cooperativas, Governo do Estado.

Além disso, é importante ressaltar que a inovação no agronegócio capixaba não se limita apenas à produção. O estado também investe em logística e infraestrutura para assegurar que os produtos cheguem aos mercados de forma ágil e com qualidade preservada. A modernização dos portos, a construção de estradas que temos feito, e a ampliação do acesso a tecnologias de informação são iniciativas que têm impulsionado o desenvolvimento do setor e garantido a satisfação dos clientes.

Em suma, a inovação no agronegócio do Espírito Santo é uma realidade que tem se consolidado como diferencial competitivo para o estado. Por meio do uso de tecnologias avançadas, práticas sustentáveis e a busca constante por melhorias, conseguimos entregar resultados expressivos para o Brasil e para o exterior. Estou orgulhoso de fazer parte dessa história e acredito que ainda temos muito a conquistar e a contribuir para o desenvolvimento do setor agropecuário.

A INOVAÇÃO NO AGRONEGÓCIO DO ESPÍRITO SANTO PODE SER VISTA EM DIVERSAS ÁREAS, COMO NA IMPLEMENTAÇÃO DE TÉCNICAS DE MANEJO SUSTENTÁVEL, NO USO DE DRONES PARA MONITORAMENTO DAS LAVOURAS, NA APLICAÇÃO DE AGRICULTURA DE PRECISÃO E NA ADOÇÃO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS MODERNOS



"O agronegócio capixaba é potencializado pela sinergia entre sustentabilidade, tecnologia, prática e pesquisa. Estas são as bases que transformam nosso setor rumo a um patamar de excelência, combinando inovação, respeito ao meio ambiente e conhecimento para alavancar ainda mais o potencial do agro no Espírito Santo."

Letícia Toniato Simões, Senar ES



"A agroindústria é parte fundamental da economia capixaba. Ao integrar sustentabilidade, tecnologia de ponta, investimento em pesquisa e extensão e qualificação profissional, se torna mais produtiva e competitiva no mercado, contribuindo assim com o desenvolvimento socioeconômico do Estado."

**Cris Samorini,
presidente da Findes**



"A sustentabilidade para o Brasil é uma oportunidade ímpar. Com a tecnologia tropical e com foco na inclusão social e no equilíbrio ecológico, desenvolvemos, nas últimas quatro décadas, uma revolução verde que representa hoje a maior produção e produtividade de alimentos saudáveis para o país e para o mundo, chegando a alimentar 1,25 bilhões de pessoas."

**Jorge Silva,
engenheiro agrônomo
presidente do Crea-ES**



"Com nossas pesquisas e ações de extensão rural, fazemos parte da história e da evolução da agropecuária capixaba. Temos um compromisso com o desenvolvimento desse setor e seguiremos apontando caminhos para torná-lo cada vez mais sustentável, produtivo e resiliente frente aos desafios do futuro."

**Franco Fiorot,
diretor-presidente do Incaper**



"A agricultura cada vez mais de precisão, pautada em inteligência artificial (IA), é que vai garantir a permanência dos agricultores no mercado. Estamos plantando as bases para um salto de produtividade, qualidade e sustentabilidade, com programas estratégicos voltados para o desenvolvimento sustentável da agropecuária capixaba com foco em inovação e na modernização tecnológica."

**Enio Bergoli, secretário
de Estado da Agricultura**



"A Prefeitura de Aracruz tem se destacado por uma gestão agropecuária inovadora. Além da ação de equipes técnicas, a mobilização e o engajamento de atores ligados ao agronegócio sustentável no campo e na cidade têm garantido resultados importantes para o município. Os agricultores locais têm investido na cultura do eucalipto, do café conilon, mamão, cacau, pimenta do reino, banana, coco da Bahia e seringueira. Já na área da pecuária o investimento maior é na bovinocultura de leite e de corte. O município também tem sido destaque na apicultura por assumir o posto de maior produtor de mel do Espírito Santo. A gestão está caminhando para fortalecer o agronegócio em Aracruz, impulsionando não apenas as empresas do setor, mas também a agricultura familiar, que se constitui uma cadeia produtiva de sustentabilidade."

Luiz Carlos Coutinho, prefeito de Aracruz

**A CONQUISTA
DO PRÊMIO MAIS
AGUARDADO DO
ANO NÃO APENAS
PREMIOU TALENTOS
INDIVIDUAIS,
MAS TAMBÉM
RECONHECEU
O ESFORÇO
COLETIVO
DAS ORIGENS
PRODUTORAS
CAPIXABAS**



UMA JORNADA DE DEDICAÇÃO QUE CULMINOU NO BRILHO DOS CAFÉS DO ES NA SIC

LEANDRO FIDELIS
jornalismo@conexaosafra.com

No dia 10 de novembro, deste ano, na cerimônia de encerramento da Semana Internacional do Café (SIC) em Belo Horizonte, os cafeicultores capixabas Deneval Vieira Júnior, de Iúna, e Wagner Gomes Lopes, de Alto Rio Novo, eternizaram seus nomes como campeões nas categorias Arábica e Canéfora, respectivamente, do concurso “Coffee of the Year” (COY 2023). Com quase 50% dos prêmios desta edição, o Espírito Santo consolidou-se como ícone na produção de cafés especiais.

A conquista do prêmio mais aguardado do ano não apenas premiou talentos individuais, mas também reconheceu o esforço coletivo das origens produtoras capixabas (Caparaó, Conilon e Montanhas do Espírito Santo), a inovação e a paixão dos cafeicultores. O sucesso ressoa como um tributo ao compromisso contínuo com a qualidade e a excelência na produção de cafés especiais no Estado.

Deneval Júnior destaca a consistência do trabalho familiar com a qualidade ao longo dos últimos oito anos no Sítio Cordilheiras do Caparaó, localizado na Fazenda Alegria, zona rural de Iúna. “Apesar de o título sair somente neste ano, estávamos sempre buscando melhorias, estudando muito (meu pai começou em 2010 para começar a produzir cinco

anos depois). E daí para frente, nunca mais paramos de estudar e sempre aprender coisas novas”, declara.

O COY não é apenas um concurso. É um capítulo na saga do café capixaba, onde a paixão, dedicação e a inovação se misturam, criando uma história que transcende o aroma e sabor, alcançando as estrelas da excelência cafeicultora.

Ele conta que a família Vieira ficou maravilhada com o concurso nacional desde a primeira vez na SIC. “A vibração da galera na hora da premiação contagia. A partir de 2017, primeiro ano que disputamos, conseguimos ficar em 9º lugar entre os dez melhores. Isso já deu uma visibilidade boa e, no ano seguinte, a gente tinha noção que a qualidade do nosso café era ainda melhor que da amostra de 2017. Aquilo ficou entalado porque achamos que seríamos campeões. Aquele café marcou a vida de muitas pessoas na época. E desde então, perseguimos o resultado deste ano”.

O cafeicultor revela os segredos do terroir “abençoado do Caparaó”, o que considera fator determinante para a região limítrofe entre Espírito Santo e Minas Gerais se destacar no COY. Desde 2014, a origem produtora acumula seis prêmios, revezando ora Espírito Santo, ora Minas no topo do pódio. A exemplo de 2022, com a vitória do município mineiro de Alto Jequitibá. “Na Feira, até alguém brincou que Deus apontou o dedo e disse: ‘Aqui serão produzidos os melhores cafés do Brasil!’. E tivemos a benção de termos nascido na região”.



UM PEDAÇO DO CÉU EM CADA XÍCARA

Notas sensoriais raras, como de pêssego, floral, melão e papa de milho verde tornaram a experiência do público da SIC um contato direto com o divino. Quem experimentou o café arábica campeão nas famosas garrafas térmicas do evento talvez não imaginasse a fé religiosa que move a família Vieira a trabalhar unida pelos “melhores cafés possíveis”. “Gostaria de citar a influência de Deus nas nossas vidas. Desde quando começamos, o colocamos à frente de tudo, sempre conectados com Ele, que está sempre nos ajudando e nos mostrando os caminhos para chegar aonde chegamos”, relata Deneval Júnior. *(“Na foto, de novembro de 2022, a família comemorava a 10ª colocação de Valzileine Dutra Vieira, à esquerda, no COY). Para o campeão do Arábica, a junção desse terroir com a força da agricultura familiar e a união dos produtores da região também pesaram*

para a vitória. Deneval Júnior expressa as aspirações futuras da família Vieira. “Queremos investir mais na área de torrefação. Nossas safras de cafés verdes e crus vêm se esgotando rapidamente todos os anos, e já temos para onde vendê-los, mas queríamos investir no projeto de cafés torrados para agregar valor. Com a premiação do COY, vamos aumentar a venda dos torrados e chamar atenção ainda mais para a nossa região. Antigamente, aqui neste alto de lúna, tínhamos fama de pior café do Brasil”.

O gerente de Assistência Técnica e Extensão Rural (Ater) do Incaper, Fabiano Tristão, analisa que a região do Caparaó vem se empenhando num trabalho focado em levar cafés de excelência para a SIC. “Existe um trabalho intenso voltado à Indicação Geográfica (IG) o que faz toda a diferença. É uma região produtora que vem evoluindo ano a ano, muito focada na produção de cafés especiais e exóticos, com determinação, tecnologia, trabalho, inovação, e os produtores estão bem treinados. O resultado aparece”.



DO ASFALTO À ROÇA E AO TOPO DO COY 2023

O policial militar Wagner Gomes Lopes, de Alto Rio Novo, no Noroeste capixaba, desafiou as expectativas ao conquistar o campeonato na categoria Canéfora. Sua história, uma fusão audaciosa de ruralidade e urbanidade, adicionou um toque de imprevisibilidade ao enredo do COY 2023. “Não tinha vínculo com roça, vim da região metropolitana do Estado e, embora há muitos anos no interior, sempre vivi predominantemente na área urbana. O resultado foi bom para desmistificar o perfil do ganhador”, conta.

Em 2018, Wagner teve a oportunidade de adquirir um sítio, que tinha apenas pasto. Considerando a economia local, predominantemente centrada na produção de café, o neorrural optou por investir nessa cultura. O sítio, inicialmente concebido como

investimento, transformou-se em um desafio estimulante para Wagner, que, apesar de não ter origens no meio agrícola, decidiu implantar a lavoura com determinação, trabalho árduo e persistência.

Ao longo do processo, dedicou-se a aprender, buscando informações, adotando boas práticas e co-

**APESAR DE NÃO TER ORIGENS
NO MEIO AGRÍCOLA, WAGNER
DECIDIU IMPLANTAR A LAVOURA
COM DETERMINAÇÃO, TRABALHO
ÁRDUO E PERSISTÊNCIA**



OS PERFIS DOS CAFÉS DO ES CAMPEÕES DO COY 2023



CATEGORIA ARÁBICA

- **Origem produtora:** Caparaó
- **Campeão:** Deneval Vieira Júnior (Iúna)
- **Sensorial:** notas de pêssego, floral, melaço de cana e papa de milho verde
- **Oferta da Coffee++ durante a SIC pela saca:** R\$ 8.000,00



CATEGORIA CANÉFORA

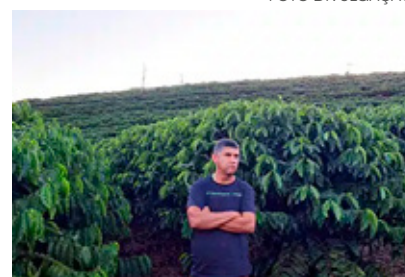
- **Origem produtora:** Conilon do ES
- **Campeão:** Wagner Gomes Lopes (Alto Rio Novo)
- **Sensorial:** notas de chocolate e especiarias, além de caramelo e açúcar mascavo
- **Oferta da Nater Coop durante a SIC pela saca:** R\$ 10 mil

lhendo os resultados positivos. “É muito difícil, mas a dedicação valeu a pena. Muitas pessoas visitavam meu sítio e notavam a mudança”, conta. Ele cita como principal incentivador o também PM e pioneiro em cafés especiais na região, Wilson Mont’mor. “Ele sempre dizia que a lavoura estava bonita, bem cuidada e desenvolvida e isso me motivava cada dia mais”.

A mostra campeã do COY provém da primeira safra de café na propriedade de Wagner Lopes. A qualidade excepcional da safra chamou a atenção de Mont’mor, que sugeriu a participação em competições de cafés especiais. Apesar do ceticismo inicial, Wagner aceitou a sugestão devido à vasta experiência de Wilson. “Tive total apoio dele com o suporte do seu despoldador, terreiro suspenso, toda a infraestrutura da produção de especiais. Eu acabava a panha às 16h, colocava no carro e ia no sítio dele despoldar, separar amostra e colocar no terreiro suspenso. Saía dez, onze horas da noite”, lembra Lopes.

O reconhecimento nacional, especialmente ao ficar entre os 30 primeiros e, posteriormente, entre os 15 finalistas com duas amostras de Alto Rio Novo, é celebrado como uma vitória significativa para Wagner e outros produtores do município, representando um divisor de águas para a região. O apoio de Rodrigo

FOTO DIVULGAÇÃO



EM 2018, WAGNER TEVE A OPORTUNIDADE DE ADQUIRIR UM SÍTIO, QUE TINHA APENAS PASTO. CONSIDERANDO A ECONOMIA LOCAL, PREDOMINANTEMENTE CENTRADA NA PRODUÇÃO DE CAFÉ, O NEORRURAL OPTOU POR INVESTIR NESTA CULTURA

Fernandes (Incaper), que viabilizou a participação no evento internacional, contribuiu para esse sucesso.

“Este ano foi emocionante, sensação de dever cumprido e de desafio de continuar. A gente conseguiu colocar três cafés entre os 15 do ranking, quatro entre os 30, e dois entre os cinco melhores. Ganhar faz parte do processo, e a continuidade é mais trabalho por excelência. Até hoje assistindo aos vídeos a gente arrepia!”, diz o extensionista do Incaper.

De acordo com Rodrigo, o município de Alto Rio Novo ficou com cinco finalistas no COY deste ano, sendo um na categoria Arábica. Dentre os quatro concorrentes na categoria Canéfora, dois foram os primeiros colocados do Concurso Municipal de Qualidade de Café, sendo Wagner Lopes a repetir a vitória na SIC. Além desses, Adair Batista Borges, o quinto colocado do COY, venceu o prêmio da Cooabriel.

Quem acompanhou de perto a festa alto-riovense foi a ex-prefeita de Alto Rio Novo (2013 e 2016) e atual secretária de Estado do Governo, Maria Emanuela Alves Pedroso. “É muito importante para Alto Rio Novo um reconhecimento como este, pois vai além do orgulho natural. Penso que abre portas para um desenvolvimento mais amplo, tendo o café como referência, de modo a potencializar o crescimento do município e da região”.



SECRETÁRIA DE ESTADO DO GOVERNO, MARIA EMANUELA ALVES PEDROSO, DE ALTO RIO NOVO, E ENTUSIASTA DA CAFEICULTURA DO MUNICÍPIO





PROJETO 'MISSÃO SIC': O CAMINHO PARA A EXCELÊNCIA CAPIXABA NO COY 2023

Fabiano Tristão (Incaper) destaca os resultados positivos alcançados este ano, especialmente após o domínio de Rondônia no pódio do Canéfora no ano passado. O pesquisador compartilha insights sobre o projeto “Missão SIC”, uma iniciativa que envolve o Incaper, Senar ES, Seag, Sebrae ES, OCB ES e cooperativas especializadas em cafés

especiais, fundamental para o destaque capixaba no COY 2023.

Tristão explica que o foco foi intensificar esforços na colheita e pós-colheita, visando orientar os cafeicultores sobre tecnologias para a produção de especiais. O trabalho abrangeu produtores de conilon em todo o Estado, com técnicos fornecendo orientações alinhadas com pesquisas, resultando na submissão de amostras à SIC. O destaque do projeto reside na disseminação de soluções tecnológicas e orientações, contribuindo para a excelência na produção de cafés especiais e o retorno do Espírito Santo ao protagonismo no prêmio.

O Sebrae também desempenhou papel fundamental, oferecendo apoio significativo aos produtores capixabas vencedores, por meio de ações, capacitações e atividades. “Eles já receberam, por exemplo, consultorias sobre negócios, melhoria da produção e na gestão rural, oficina de fotografia para empreendedores, assistência técnica e empresarial no campo”, relatou a gerente da regional central do Sebrae, Carla Bortolozzo Bassetti.

E esse esforço incessante dos cafeicultores capixabas não para, pois a Semana Internacional do Café 2024 já tem data: 20 a 22 de novembro, em Belo Horizonte.

FOTO DIVULGAÇÃO



ADAIR BATISTA BORGES (ALTO RIO NOVO), O 5º COLOCADO DO COY, TAMBÉM VENCEU O PRÊMIO DA COOABRIEL

O DESTAQUE DO PROJETO RESIDE NA DISSEMINAÇÃO DE SOLUÇÕES TECNOLÓGICAS E ORIENTAÇÕES AOS PRODUTORES



O Espírito Santo consolida sua presença no cenário cafeeiro brasileiro ao conquistar os dois principais títulos no prestigiado Coffee of The Year (COY 2023). O lema “Trabalha e confia”, estampado na bandeira do Estado capixaba, ecoou na cerimônia de premiação, refletindo o empenho e a confiança dos produtores locais. As origens produtoras de Conilon do Espírito Santo (03 troféus), Caparaó (06) e Montanhas do Espírito Santo (01) foram enaltecidas, evidenciando a diversidade e qualidade dos cafés cultivados nessas regiões.

Na categoria Arábica, além do campeão Deneval Vieira Júnior (Iúna), o vice-campeão foi José Alexandre Lacerda, de Espera Feliz (MG), também do Caparaó, enquanto o terceiro lugar ficou com Ana Paula Sperandio Lima, de Marechal Floriano (ES). Ao citar a segunda colocação de José Alexandre, leva-se em conta o Caparaó como origem representativa tanto do Espírito Santo quanto de Minas Gerais.

As 65 amostras finalistas, dispostas em garrafas térmicas durante os três dias do evento, proporcionaram ao público a oportunidade de apreciar a diversidade e qualidade dos cafés participantes. Após a cerimônia de premiação, os campeões participaram do cupping, permitindo aos com- pradores conhecerem de perto os cafés premiados e consolidando o sucesso do evento no universo cafeeiro nacional.



CONFIRA OS VENCEDORES DO COFFEE OF THE YEAR 2023!

ARÁBICA

- 1º lugar:** Deneval Miranda Vieira Júnior- Iúna (ES)
- 2º lugar:** José Alexandre Lacerda- Espera Feliz (MG)
- 3º lugar:** Ana Paula Sperandio Lima- Marechal Floriano (ES) (*foto abaixo)
- 4º lugar:** Eduardo Pinheiro Campos Filho- Patos de Minas (MG)
- 5º lugar:** - Cedro Fornari- Iúna (ES)
- 6º lugar:** Lucas Antonio Gonçalves Franco- Botelhos (MG)
- 7º lugar:** Waldemar Ferreira de Paula Neto- Pedra Bonita (MG)
- 8º lugar:** Maria Aparecida Barroso dos Santos- Alto Jequitibá (MG)
- 9º lugar:** Valzilene Dutra Vieira- Iúna (ES)
- 10º lugar:** Carlos Alberto Monteiro- Alto Jequitibá (MG)

CANÉFORA

- 1º lugar:** Wagner Gomes Lopes- Alto Rio Novo (ES)
- 2º lugar:** Luciene de Jesus Maia Santos- Cacoal (RO)
- 3º lugar:** Pedro Marcos Demartine Castro- Jerônimo Monteiro (ES)
- 4º lugar:** Mauro Torres Ribeiro- Alegre (ES)
- 5º lugar:** Adair Batista Borges- Alto Rio Novo (ES)



A HARMONIOSA FUSÃO ENTRE CAFÉS ESPECIAIS E CERVEJAS ARTESANAIS



CALIFORNIA COMMON (PIWO)

LEANDRO FIDELIS
 jornalismo@conexaosafra.com

A crescente tendência da “Escola Brasileira de Cerveja” e sua abordagem centrada em insumos locais têm impulsionado uma série de experimentações criativas no mundo das cervejas. No Espírito Santo, Estado que se destaca como um dos maiores produtores de cafés especiais, essa sinergia não poderia ser mais perfeita, culminando na criação das famosas “Coffee Beers”.

A conquista das cervejarias capixabas na etapa Sudeste da Copa Cerveja Brasil, de 24 a 29 de julho, em Vitória, é um reflexo vívido dessa união. O pódio da categoria foi dominado por cervejas espírito-santenses: a “Pilsen Árábica” da Barba Ruiva (Domingos Martins), conquistou a medalha de ouro; a “Dry Stout Coffee” da cervejaria Conceição (Linhares), levou a prata; e a “Hop Árábica Terminator” da Panzert (Ibatiba), garantiu o bronze.

As premiações não apenas ilustram a qualidade excepcional dessas cervejas, mas também reforçam a reputação do Espírito Santo como um polo de

FOTO LEANDRO FIDELIS



**A CONQUISTA DAS CERVEJARIAS
 CAPIXABAS NA ETAPA SUDESTE
 DA COPA CERVEJA BRASIL É UM
 REFLEXO VÍVIDO DESSA UNIÃO**



COFFEE BEERS DA AURORA (VENDA NOVA), PANZERT (IBATIBA) E TRÊS TORRES (SANTA TERESA)

inovação e excelência na produção de bebidas artesanais. O trio capixaba de medalhistas garantiu vaga na etapa final da Copa Cerveja Brasil, em dezembro, em São Paulo.

A “Pilsen Arábica” da Barba Ruiva é resultado da criatividade e expertise do cervejeiro Daniel Buaiz, que descreveu a Coffee Beer como uma “pilsen turbinada com o maravilhoso café Black Tucano Coffee Honey, dos nossos amigos Marcos Stockl e Karla Espíndula”.

A excelência das cervejarias capixabas é inegável, e essa realidade é atestada pelas palavras do “Barba Ruiva”: “É muito gratificante saber que, depois de dez anos no mercado cervejeiro e mesmo após o surgimento de mais de 50 cervejarias no Estado, continuamos nos destacando com cervejas de altíssima qualidade.”

O apelo das cervejas premiadas é complementado pela oferta dos produtos artesanais das Montanhas Capixabas, criando uma experiência completa para os amantes da cerveja.

Bruna Machado (cervejaria Conceição, de Linhares) conta que utilizou o café para ressaltar ainda mais as notas de

chocolate meio amargo e café na segunda melhor Coffee Beer do concurso, a “Dry Stout Coffee”, e valorizar o produto local do Espírito Santo, o café 100% conilon “Flor de Lis”. Já é a segunda cerveja que Bruna faz com a marca cafeeira. Na mesma proposta, fez uma versão com nibis de cacau.

“Fiquei bem feliz. A cerveja ficou muito boa, o café ressaltou ainda mais o sabor dela. Ter um pódio totalmente capixaba foi melhor ainda, sendo as outras duas vencedoras com café arábica. O conilon provou o seu valor”, afirma a cervejeira.

Carlos Eduardo Rodrigues, da cervejaria Panzert, ressaltou a revolução que sua cerveja, a “Hop Arábica Terminator”, trouxe ao unir o café à cerveja clara, expandindo as possibilidades de sabores e combinações. Essa inovação é prova de como ingredientes locais podem agregar valor e reconhecimento em competições nacionais e internacionais.

“Ao pensarem em cervejas de café, muitas pessoas logo lembram da Stout, feita com malte torrado e mais forte, mas nós revolucionamos com uma cerveja clara feita de café”, diz Carlos Eduardo.



DANIEL BUAIZ (BARBA RUIVA) COM A PILSEN ARÁBICA, MEDALHISTA DE OURO NA ETAPA SUDESTE DA COPA CERVEJA BRASIL

O café especial, produzido por Samuel Trindade Bolçoni sob a marca “Alto Grano Coffee”, de Iúna, também no Caparaó, trouxe nuances de amêndoas e chocolate para a cerveja, criando uma experiência sensorial única. Esse casamento entre duas paixões regionais é um testemunho do potencial criativo e empreendedor do Espírito Santo, impulsionando não apenas a economia, mas também o orgulho da comunidade capixaba.

“No cenário nacional, o Espírito Santo se destaca como um grande produtor de cafés especiais, com grande parte de sua produção concentrada no Caparaó capixaba. A ‘Hop Arábica Terminator’ se tornou uma das favoritas dos nossos clientes, acumulando prêmios desde a sua criação”, complementa o cervejeiro da Panzert.

A jornada de explorar novos horizontes de sabor continua, alimentando a imaginação e os paladares dos amantes da boa cerveja. Conheça outras Coffee Beers capixabas!



CONHEÇA OUTRAS COFFEE BEERS CAPIXABAS!

RED ARÁBICA (FATTO A MANO)

Utiliza grãos de café de 90 pontos. Tem teor alcoólico de 5,2% e 29 de IBV (International Bitterness Unit), que mede o amargor de uma cerveja.

CALIFORNIA COMMON (PIWO)

A cerveja leva grãos de café de altíssima qualidade produzidos pela família Bastianello. Traz em sua base algumas notas de caramelo, sabor maltado, um leve chocolate e, claro, café.

STRONG GOLDEN ALE (AZZURRA)

Com adição de Cold Brew de café 100% arábica, foi produzida em parceria com o projeto “Lado a Lado”, do Q-Grader Rafael Marques. Uma das quatro cervejas da Série “KM Zero” que utilizam produtos locais com intuito de fomentar a região.

CATUCAÍ EXPERIMENTAL BEER (AURORA)

Fruto da parceria com o Café Zandonadi. Cerveja com perfil mais maltado e fermentação limpa para trazer mais as notas dos grãos de arábica especiais. Com 4,5% vol.

JACU RUSSIAN IMPERIAL STOUT- RIS (TRÊS TORRES)

Com brassagem em barril de carvalho francês, tem 10% vol. e leva Café Jacu. Novo lote saiu recentemente.



EMPRESÁRIA DE DORES DO RIO PRETO INOVA COM COSMÉTICOS À BASE DO CAFÉ DO CAPARAÓ

LEANDRO FIDELIS
jornalismo@conexaosafra.com

A empresária Mônica Chambella, de Dores do Rio Preto, no Caparaó, está revolucionando o mercado de cosméticos com uma linha diferenciada e inovadora, desenvolvida a partir do café da região. O entorno do Pico da Bandeira, no Parque do Caparaó, é conhecido por produzir um dos melhores cafés do Brasil e do mundo.

Com formação em Farmácia e especialização em cosmetologia e desenvolvimento de cosméticos, Mônica sempre sonhou em criar uma linha de produtos naturais, livres de conservantes sintéticos e com propriedades benéficas para a pele. A inspiração veio do café, que faz parte da vida e sustento de muitas famílias na região.

“Dores cresceu nos últimos anos e parte disso se deve à força do café e da agricultura familiar. Inúmeras famílias, inclusive a minha, tem no grão fonte de sustento. O café e o agronegócio fazem parte da minha vida”, diz Mônica.

Em parceria com a equipe da Farmácia Terapêutica de Guaçuí, composta por farmacêuticos especializados em cosméticos naturais, veganos e eco-certificados, Mônica desenvolveu uma linha de produtos cosméticos à base de café, com propriedades antioxidantes e potencial para ativar a microcirculação e melhorar a textura da pele.

A inspiração para essa linha também veio de um estudo da Universidade Estadual Paulista (Unesp), em parceria com a Universidade de Lisboa, que desenvolveu um protetor solar à base de café, aumentando o nível de proteção solar. Essa descoberta despertou o interesse de Mônica em utilizar o café em todos os produtos da linha, visando também a proteção da pele.

“Queria ter uma linha diferenciada, natural e livre de conservantes sintéticos que não fosse só mais uma no mercado. Fiquei ainda mais apaixonada pelo café e seu potencial quando descobri seus benefícios para a pele”, conta a empreendedora.

A preocupação com a qualidade dos insumos utilizados nas fórmulas é primordial para a marca. Todos os fornecedores são minuciosamente estudados e testados antes de serem escolhidos, e apenas matérias-primas congruentes com o conceito natural da marca são selecionadas. O segredo da marca está na extração, estabilidade e incorporação do blend de café nas fórmulas, tornando o produto um poderoso antioxidante natural, rico em flavonoides- que inibem o estresse oxidativo e é capaz de ativar a microcirculação, reduzindo o inchaço do rosto e melhorando a textura da pele.

Um dos diferenciais da linha é o uso de insumos que muitas vezes são considerados rejeitos na indústria do café, como o café verde e a borra do café. “Trabalhar com esses insumos permite a utilização

de uma fonte renovável, sustentável e ecologicamente correta”, afirma Mônica.

Todos os produtos são cuidadosamente desenvolvidos e testados no laboratório da Farmácia Terapêutica, com um controle de qualidade rigoroso. Além disso, são naturais, veganos, livres de corantes, conservantes e derivados de petróleo. Mônica destaca o desafio “químico e estrutural” de criar produtos com boa eficácia, sensorial agradável, espalhabilidade, aroma diferenciado e adequados aos diferentes tipos de pele e climas do Brasil.

“Esse foi nosso verdadeiro desafio: associar a biodiversidade brasileira, com manteigas e óleos da Amazônia e extrato de café em fórmulas suaves e

ideais para o nosso dia a dia. As pessoas ainda se surpreendem quando descobrem que os benefícios do café vão muito além da cafeína”, conta Mônica Chambella.

**MÔNICA CHAMBELLA,
DE DORES DO RIO
PRETO, TRANSFORMA
PAIXÃO POR CAFÉ EM
NEGÓCIO PROMISSOR
COM LINHA DE
COSMÉTICOS NATURAIS
À BASE DE CAFÉ
DA REGIÃO**

Da mina à mesa, comprometidos com uma **agricultura sustentável**



EUROCHEM

A agricultura capixaba pode contar com a EuroChem. Estamos presentes em todo o território brasileiro, com uma linha completa de fertilizantes premium, solúveis e convencionais que entregam melhores resultados no campo.



Produzimos
Nitrogênio, Fósforo e
Potássio



Presentes em
mais de 100 países



Soluções nutricionais
para todas as
culturas agrícolas



Lavoura de
café conilon
em Linhares/ES

Saiba mais em:
www.eurochemsam.com

Fertiva®
19-04-19

1%Mg + 2%S + 0,2%B + 0,1%Zn

- Fórmula balanceada para seu cafezal
- NPK no mesmo grânulo
- Nitrogênio nítrico e amoniacal
- Potássio na forma de nitrato de potássio
- Fósforo altamente solúvel



RURALMAC


NÓS TEMOS O TORRADOR
QUE VOCÊ PRECISA!



 **(33) 98404-7761**

 **rural_mac**

ruralmacmaquinasagricolas@gmail.com

 **ruralmactorradores**

www.ruralmac.com.br

AVICULTURA CAPIXABA CRESCCE, APESAR DA GRIPE AVIÁRIA



FERNANDA ZANDONADI
jornalismo@conexaosafra.com

Em 2022, a participação do Espírito Santo no cenário brasileiro de abate de frango teve uma leve alta e as granjas capixabas entregaram ao mercado 1,05% da produção nacional, percentual acima dos 0,93% entregues no ano anterior. Foram 135.352 toneladas de frangos ante 12.875.404 toneladas abatidas no país. A produção de ovos de galinha, por outro lado, registrou uma leve queda, passando de 368.040 mil dúzias em 2021 para 346.241 mil dúzias em 2022. Os maiores produtores de ovos do Estado são Santa Maria de Jetibá, que responde por 92,01% da produção capixaba, seguido de Santa Teresa (2%), Santa Leopoldina (1,45%), Venda Nova do Imigrante (1,44%) e Domingos Martins (1,24%).

Se a constância na produção de 2022, um ano pós-pandemia e que vários setores sentiram desgaste, é uma boa notícia, o ano de 2023 trouxe uma preocupação gigantesca para os avicultores de todo

o país. Em maio, o Ministério da Agricultura e Pecuária confirmou os primeiros casos registrados no Brasil de Influenza Aviária de Alta Patogenicidade (H5N1), conhecida como gripe aviária, em duas aves marinhas resgatadas no litoral do Espírito Santo. As aves eram da espécie Trinta-réis-de-bando e foram encontradas em Marataízes e em Vitória, Capital do Estado. Em junho, mais um desenrolar do problema: o primeiro foco de gripe em uma criação de subsistência. A ave era um pato e estava em uma pequena propriedade que abrigava também ganso, marreco e galinha.

Apesar da gravidade da situação, as boas práticas impediram que a doença atingisse as granjas capixabas. “Não ocorreram impactos porque a enfermidade não atingiu o plantel comercial, muito por conta das ações que foram elaboradas pelo setor e que já vinham ocorrendo há muitos anos. A avicultura trabalha a biossegurança há muitos anos e essa situação só colocou à prova que o sistema de biossegurança nacional está funcionando. Destaco que a atenção segue redobrada, com os produtores e empresas fazendo os investimentos necessários para manterem



Frango (peso total das carcaças)			
Ano	Abate (t) Espírito Santo	Abate (t) Brasil	Participação do Espírito Santo
2014	85.819	12.504.387	0,69%
2015	120.183	13.149.202	0,91%
2016	130.207	13.234.959	0,98%
2017	134.564	13.607.352	0,99%
2018	133.676	13.511.750	0,99%
2019	129.012	13.516.525	0,95%
2020	136.807	13.787.480	0,99%
2021	136.480	14.636.478	0,93%
2022	135.352	12.875.404	1,05%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-SIDRA de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

suas granjas protegidas”, explicou Nélcio Hand, diretor executivo da Associação dos Avicultores do Estado do Espírito Santo (Aves).

A vigilância e o trabalho de sanidade ainda estão em vigor, destaca Hand. “Todas as medidas e recomendações ao setor comercial seguem e vêm sendo transmitidas para que a informação seja contínua, por exemplo, desinfecção de veículos no acesso às granjas; troca de roupas e calçados na entrada das granjas; restrição de entrada de pessoas nos ambientes das granjas; medidas para evitar o contato das aves comerciais com animais silvestres e de fora das granjas; reforço das telas de proteção das granjas etc. Em relação à população de uma maneira geral, também vêm sendo emitidas orientações para que a atenção continue sendo focalizada, pois os cuidados também devem valer para

as produções de fundo de quintal e de subsistência e, é claro, com as aves silvestres. Estamos reforçando as orientações nos municípios para que todos fiquem atentos e estejam em alerta para qualquer tipo de caso”.

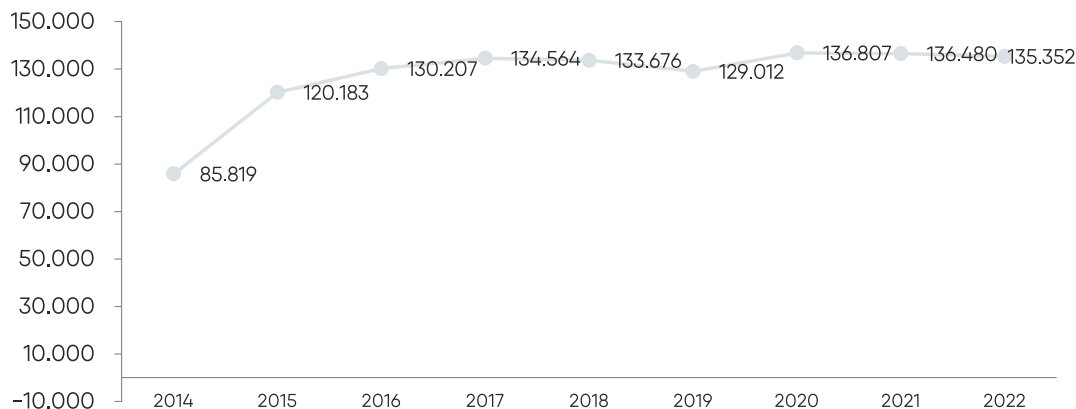
Neste momento, segundo Nélcio Hand, o Estado vive um período de baixa na enfermidade, não foram detectados casos da Influenza Aviária. Isso porque, avalia, o período de migração das aves está em um momento reverso, com os animais retornando para o Hemisfério Norte do planeta. “Nós já temos algumas semanas que não são registrados casos. Mas, mesmo não tendo nenhuma incidência neste período, a atenção e os cuidados seguem sendo realizados”, explica, em entrevista concedida em novembro de 2023.

Questionado sobre como será o processo da gripe aviária nos próximos anos, Hand avalia que não é um quadro que deve se estender por muito tempo, tendo em vista o histórico da doença. “A doença existe há mais 20 anos em várias partes do mundo e, mais recentemente, chegou nas Américas como um todo e, no ano passado, ‘desembarcou’ na América do Sul e, em maio, no Brasil. O que nós, enquanto setor, estamos reforçando, é que as granjas estejam cada vez mais preparadas para lidar com essa situação, trabalhando as medidas sob o ponto de vista de biossegurança com as exigências sendo cada vez maiores, ou seja, produtores e empresas terão sempre de redobrar a atenção e trabalhar para mitigar os riscos. Por outro lado, espera-se que as autoridades estaduais e federais tomem medidas que possam ajudar o setor no controle com ações de fiscalização, registro dos estabelecimentos, discussões com o setor avícola nacional sobre o uso ou não de vacinas, estabelecimento de ações para casos estratégicos de combate ao foco, etc”.

Mesmo com os revezes, o setor continua a crescer. Na postura comercial, se comparados os plantéis, entre setembro

APESAR DA GRAVIDADE DA SITUAÇÃO, AS BOAS PRÁTICAS IMPEDIRAM QUE A DOENÇA ATINGISSE AS GRANJAS CAPIXABAS

FRANGO – Quantidade abatida (t)
Espírito Santo



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-SIDRA de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

de 2022 e setembro de 2023, a produção do Espírito Santo cresceu 6,26%. Fazendo um comparativo entre os meses de janeiro e setembro de 2023, a produção está 7,5% maior do que no início do ano, mas esse número deve evoluir para cerca de 10% ao final do ano. “Mesmo com esse crescimento, é importante ressaltar que a produção está bem abaixo dos volumes que nós tivemos em outros anos, principalmente em 2021, durante o período da crise dos grãos, pandemia e as guerras, com um mercado que se manteve mais aquecido com os custos e fazendo com que os alojamentos reduzissem drasticamente. Se formos comparar o início de 2021 com setembro de 2023, nós temos uma diferença grande. Hoje, a avicultura de postura comercial capixaba produz em torno de 13 milhões de ovos por dia, sendo que em 2021 a produção era de 15,5 milhões de ovos por dia. O segmento vem se recuperando dessa queda, mas ainda não se tem uma perspectiva a curto prazo de uma recuperação total, pois nós tivemos produtores que pararam suas atividades”.

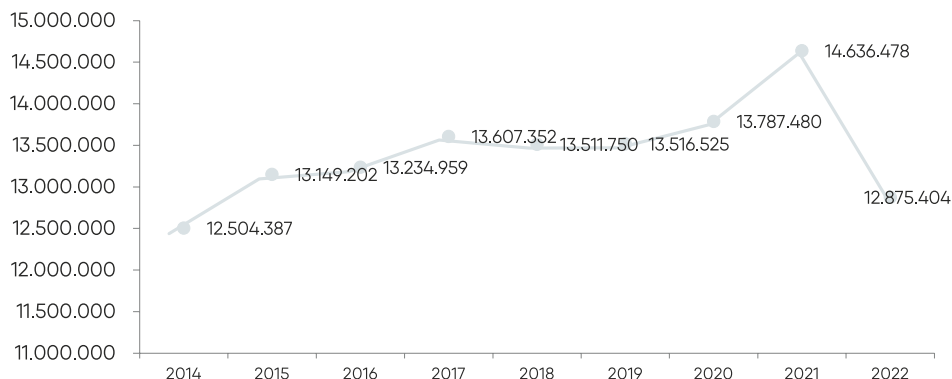
No caso do segmento de frango de corte, os números do acumulado entre janeiro e setembro de 2022 e o mesmo período de 2023, ocorreu um alojamento 10,7% menor. “Isso também é ocasionado pelos altos custos. A carne de frango também sofreu queda em seus preços, o que fez com o que o alojamento capixaba tivesse uma redução. Nossa perspectiva é que essa diminuição entre 2022 e 2023 possa ser na ordem de 8% até 10%, haja vista que

o mercado tem apresentado uma recuperação, mas ainda não suficiente para dar confiança às empresas e aos produtores para produzirem mais”, ressaltou, afirmando ainda que as exportações correspondem a 8% da produção de frango capixaba, apresentando uma estabilidade. Hoje o Espírito Santo exporta frango especialmente para a Ásia, Europa e América. No caso dos ovos, não há registro de volumes exportados.

Ovos de galinha		
Ano	Produção (Mil dúzias)	Valor da produção (Mil R\$)
2014	271.255	572.675
2015	285.824	580.025
2016	319.123	685.229
2017	374.002	981.891
2018	391.682	1.027.062
2019	396.973	1.077.554
2020	402.077	1.268.667
2021	368.040	1.450.191
2022	346.241	1.682.240

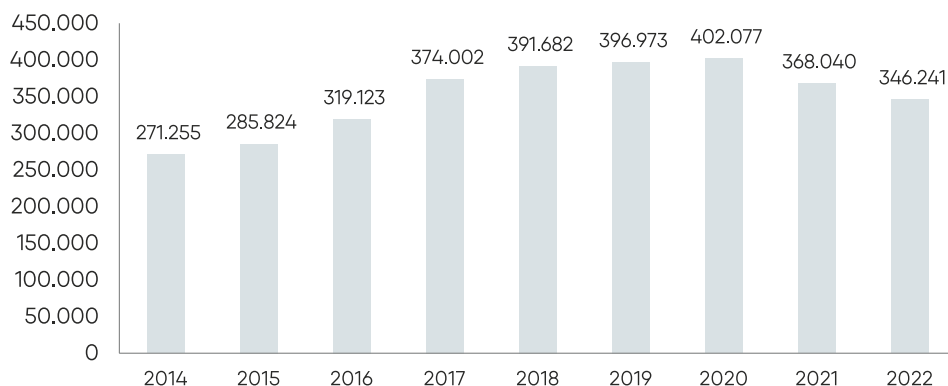
Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

FRANGO - Quantidade abatida (t)
Brasil



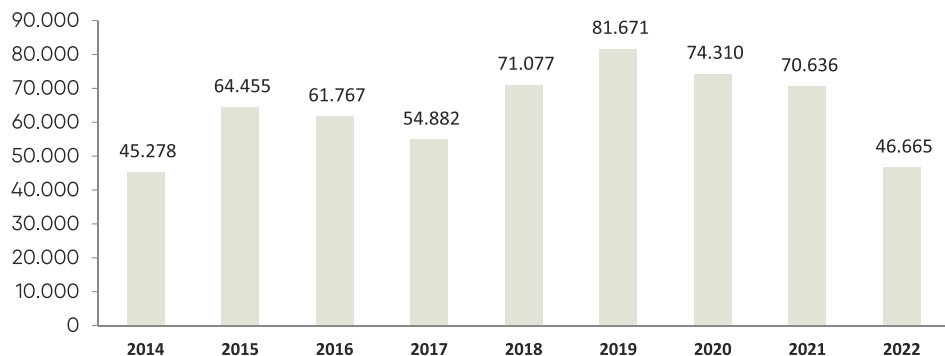
Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-SIDRA de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

Ovos de galinha - Produção (mil dúzias)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

Ovos de codorna - Produção (mil dúzias)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020 e 2021.

Municípios mais representativos na produção em de ovos de galinha 2022		
Município	Produção (Mil dúzias)	(%)
Santa Maria de Jetibá	318.573	92,01%
Santa Teresa	6.920	2,00%
Santa Leopoldina	5.033	1,45%
Venda Nova do Imigrante	4.984	1,44%
Domingos Martins	4.306	1,24%
Conceição do Castelo	765	0,22%
Itarana	724	0,21%
Muniz Freire	557	0,16%
Alegre	372	0,11%
Afonso Cláudio	352	0,10%
Marechal Floriano	339	0,10%
Irupi	227	0,07%
Castelo	174	0,05%
Nova Venécia	173	0,05%
Cachoeiro de Itapemirim	170	0,05%
Alfredo Chaves	137	0,04%
Guarapari	125	0,04%
Itaguaçu	112	0,03%
São Gabriel da Palha	110	0,03%
São Mateus	97	0,03%
Linhares	97	0,03%
Mimoso do Sul	95	0,03%
Ecoporanga	89	0,03%
Vila Valério	86	0,02%
Barra de São Francisco	82	0,02%
Pancas	80	0,02%
Laranja da Terra	67	0,02%
Vergem Alta	63	0,02%
Pinheiros	62	0,02%
Rio Bananal	58	0,02%
Viana	55	0,02%
Águia Branca	53	0,02%
Água Doce do Norte	51	0,01%
Serra	48	0,01%
Aracruz	48	0,01%
Mantenópolis	47	0,01%
Cariacica	47	0,01%
Anchieta	45	0,01%
Iconha	44	0,01%
Colatina	39	0,01%
Baixo Guandu	39	0,01%
Muqui	37	0,01%
Vila Pavão	36	0,01%
São Roque do Canaã	33	0,01%
Jaguaré	33	0,01%
Sooretama	31	0,01%
Alto Rio Novo	31	0,01%
Presidente Kennedy	30	0,01%
Fundão	28	0,01%
Conceição da Barra	28	0,01%
Lúna	27	0,01%
Ibatiba	27	0,01%
Boa Esperança	26	0,01%
Átilio Vivacqua	25	0,01%
Governador Lindenberg	24	0,01%
São José do Calçado	23	0,01%
Marilândia	21	0,01%
Itapemirim	19	0,01%
Apicá	19	0,01%
São Domingos do Norte	16	0,00%
Guaçuí	16	0,00%
Rio Novo do Sul	15	0,00%
Jerônimo Monteiro	15	0,00%
Montanha	14	0,00%
Piúma	13	0,00%
Brejetuba	13	0,00%
Vila Velha	11	0,00%
João Neiva	11	0,00%
Ibitirama	11	0,00%
Dores do Rio Preto	11	0,00%
Bom Jesus do Norte	10	0,00%
Ponto Belo	9	0,00%
Pedro Canário	8	0,00%
Divino de São Lourenço	8	0,00%
Mucurici	7	0,00%
Marataizes	7	0,00%
Ibiraçu	2	0,00%
Vitória	1	0,00%
Total	346.241	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2022.

Municípios mais representativos na produção de ovos de codorna em 2022		
Município	Produção (Mil dúzias)	(%)
Santa Maria de Jetibá	46.003	98,58%
Santa Teresa	278	0,60%
Domingos Martins	163	0,35%
Santa Leopoldina	104	0,22%
Barra de São Francisco	101	0,22%
São Gabriel da Palha	5	0,01%
Marechal Floriano	4	0,01%
Pancas	2	0,00%
Colatina	2	0,00%
São Roque do Canaã	1	0,00%
São Domingos do Norte	1	0,00%
Mantenópolis	1	0,00%
Ecoporanga	1	0,00%
Cariacica	1	0,00%
Total	46.667	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2021.

Ovos de codorna		
Ano	Produção (Mil dúzias)	Valor da produção (Mil R\$)
2014	45.278	29.300
2015	64.455	50.804
2016	61.767	49.420
2017	54.882	45.956
2018	71.077	61.207
2019	81.671	81.389
2020	74.310	71.884
2021	70.636	85.162
2022	46.665	76.062

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020 e 2021.

FOTOS FREEPIK/ PHOTOARTE





SUÍNOS: PRODUÇÃO AUMENTA NO ES

FERNANDA ZANDONADI
jornalismo@conexaosafra.com

O ano de 2022 foi bom para a produção de suínos no Espírito Santo. Foram 25.011 toneladas abatidas, ante 23.610 no ano anterior. Com o aumento da produção também no país, a participa-

ção do Espírito Santo no total nacional permaneceu a mesma: 0,48%.

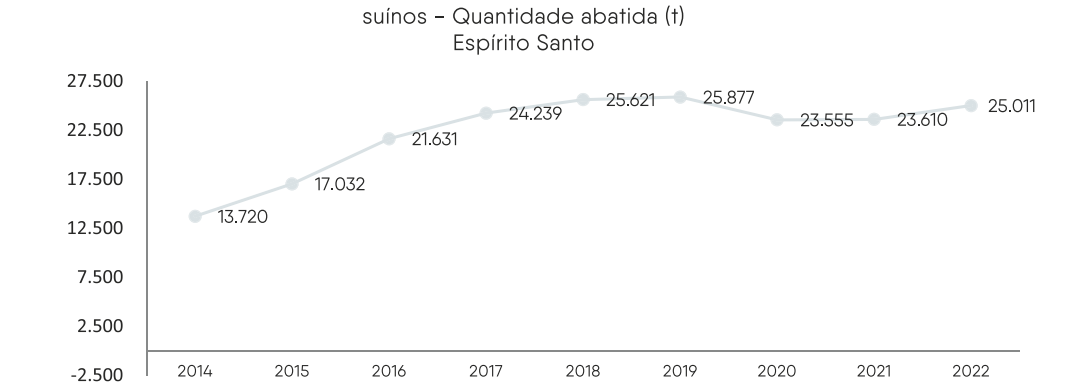
O ano de 2023 foi marcado na suinocultura, assim como na avicultura, pela prevenção. Se a gripe aviária gerou novos mecanismos sanitários no plantel, a Peste Suína Clássica, mesmo o Estado sendo considerado área livre da doença,

também foi alvo de um trabalho de atenção e profilaxia por parte de entes públicos e privados.

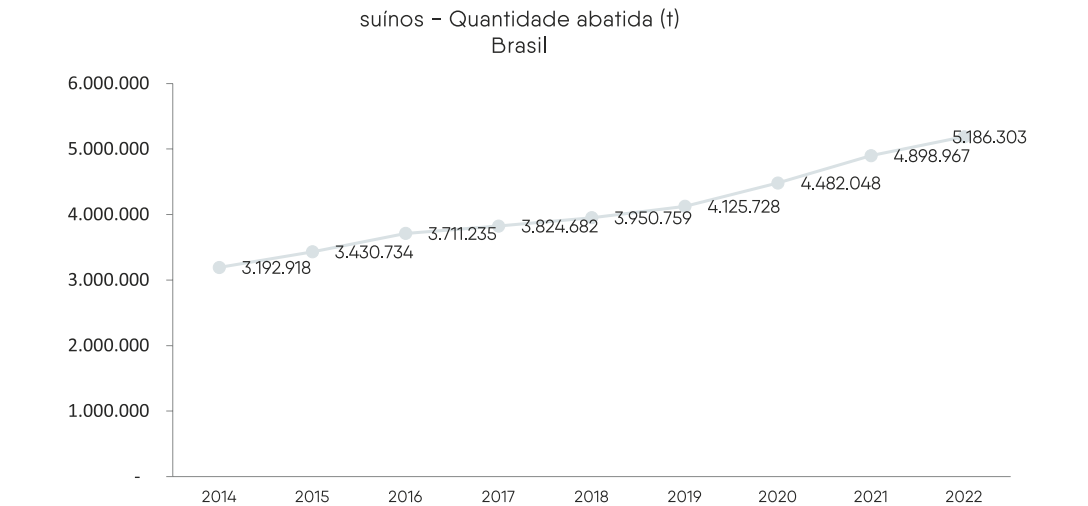
E a vigilância preventiva é sempre necessária. Em dezembro de 2023, por exemplo, auditores fiscais federais agropecuários identificaram um caso de Peste Suína Clássica em um criadouro de subsistência em Parnaíba, município do Norte do Piauí. Na ocasião, a propriedade foi interditada e o serviço veterinário estadual adotou procedimentos de controle e eliminação do foco. Entre os trabalhos estão desinfecção da área afetada, investigações para rastreamento de provável origem e vínculos epidemiológicos, além de sacrifício dos animais.

Suínos (peso total das carcaças)			
Ano	Abate (t) Espírito Santo	Abate (t) Brasil	Participação do Espírito Santo
2014	13.720	3.192.918	0,43%
2015	17.032	3.430.734	0,50%
2016	21.631	3.711.235	0,58%
2017	24.239	3.824.682	0,63%
2018	25.621	3.950.759	0,65%
2019	25.877	4.125.728	0,63%
2020	23.555	4.482.048	0,53%
2021	23.610	4.898.967	0,48%
2022	25.011	5.186.303	0,48%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-SIDRA de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-SIDRA de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-SIDRA de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

COFRIL ESTÁ ENTRE AS MAIORES E MELHORES EMPRESAS DO SETOR DE ALIMENTOS DO ES

DIVULGAÇÃO



REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
jornalismo@conexaosafra.com

A Cofril, uma das maiores empresas do Sul do Espírito Santo, conquistou o primeiro lugar como a melhor empresa do ramo de alimentos do Espírito Santo. A premiação foi divulgada no Anuário da Findes-IEL 2023.

Para o sócio-diretor, José Carlos Corrêa, “esse anuário destaca as maiores e melhores empresas, considerando diversos indicadores que são analisados. Configurar nesse ranking nos transmite

a realidade da grandeza de nossa responsabilidade como uma empresa genuinamente capixaba”, disse.

Estar entre as melhores e maiores empresas do Espírito Santo é fruto de um trabalho que vem sendo desenvolvido ao longo dos 36 anos de história. “Nesses anos, a atuação da Cofril sempre foi pautada pela ética, respeito e parceria para com nossos colaboradores, clientes e fornecedores. Sempre buscando o desenvolvimento dos negócios e o bem-estar de todos, procurando desenvolver também uma boa relação com as comu-

nidades onde estão inseridas nossas unidades fabris. O trabalho desenvolvido vem rendendo frutos, representado pelo crescimento da empresa e uma receptividade cada vez maior do público para com os produtos que fabricamos”, explica José Carlos.

A Cofril, além de constar entre as maiores e melhores empresas de alimentos do Espírito Santo, também é responsável por gerar mais de 1.400 empregos na região. “São mais de 1.400 empregos diretos, com unidades de produção em Cachoeiro de Itapemirim, Atílio Vivácqua, além de granjas estabelecidas em Vargem Alta e Muqui. Logo no início, não se tinha a dimensão que a empresa poderia chegar onde está. Mas, com o decorrer das atividades, com o trabalho sério que sempre pautou a atuação de seus dirigentes, veio o reconhecimento do público e o consequente crescimento e desenvolvimento dos negócios”, continua o sócio-diretor.

#COFRIL EM DESTAQUE NO ANUÁRIO FINDES-IEL

José Carlos Corrêa resalta ainda que a premiação é a coroação de todo esse trabalho da empresa. “Sem dúvida, dentre os vários prêmios que a Cofril recebe todos os anos, constar no Anuário Findes-IEL como uma das melhores empresas no segmento de alimentos é a coroação de todos os esforços desenvolvidos, garante.

Para seguir entre as melhores, a Cofril tem investido em sua produção. “Ampliamos nossa área fabril, adquirimos novos e modernos equipamentos e estamos ampliando a contratação de mão de obra. Tudo para possibilitar a expansão da produção e, assim, podermos participar da distribuição dos produtos em outros mercados para além das fronteiras do Espírito Santo”, completa o sócio-diretor, José Carlos Corrêa.

ADUBOS REAL EM SERRA, ES: MODERNIDADE QUE IMPULSIONA A AGRICULTURA!

Imagine um futuro mais verde e produtivo para sua plantação! A Adubos Real acaba de inaugurar sua ultramoderna fábrica no Espírito Santo, em pleno funcionamento para levar até você os melhores adubos especiais do mercado. Com processos de produção avançados, garantimos a qualidade química e física que sua plantação merece.

Nossa unidade em Serra, na cidade que respira agricultura, está pronta para atender todas as necessidades do mercado agrícola do estado. Moderna, ágil e eficiente, a fábrica produz toneladas de fertilizantes especiais, desenvolvidos para aumentar a produtividade em todas as culturas.

Além disso, pensamos em cada detalhe para facilitar a vida do agricultor: nossas sacarias são projetadas para tornar a operação ainda mais prática, garantindo que o cuidado com sua plantação seja uma experiência única.

Faça parte dessa revolução agrícola! Escolha Adubos Real e transforme sua colheita em um espetáculo de prosperidade!

QUEM CONHECE, CONFIA!

Contato: (27) 9 9801-0195
www.adubosreal.com.br



#SOMOSTODOSADUBOSREAL



**SOJA E AZEITONAS EVOLUEM A PARTIR DE
PLANTIOS EXPERIMENTAIS E PODEM SER
EXCELENTES FORMAS DE DIVERSIFICAÇÃO
DE RENDA PARA O PRODUTOR**

NOVAS CULTURAS EMERGEM EM SOLO CAPIXABA

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
jornalismo@conexaosafra.com

Novas alternativas de renda no meio rural têm atraído os olhares dos produtores no Espírito Santo. Em 2022, a produção agrícola cresceu 5,39% em relação a 2021, de acordo com Pesquisa Pecuária Municipal (PAM/IBGE). Com o levantamento dos dados, se destacam registros inéditos de culturas emergentes no Estado, como a soja, que teve 80 hectares de área colhida e 200 toneladas de produção, com produtividade média de 2,5 toneladas por hectare. A azeitona também é uma novidade, que teve registro de 30 hectares de área colhida, 6 toneladas de produção e produtividade de 200 quilos por hectare.

Essas culturas evoluíram de plantios experimentais e estão passando a fazer parte da diversificação de fonte de renda dos estabelecimentos rurais. O Espírito Santo, embora tenha o café como carro-chefe da produção agrícola, também se destaca em outras produções. As novas culturas ampliam ainda mais o portfólio do Estado e corroboram com o fortalecimento da economia rural, gerando uma expectativa positiva para os produtores.

**CULTURAS DA SOJA E DA
AZEITONA EVOLUÍRAM DE
PLANTIOS EXPERIMENTAIS
E PASSAM A FAZER PARTE DA
DIVERSIFICAÇÃO DE
FONTE DE RENDA**

A soja é uma das principais commodities agrícolas do país e tem desempenhado um papel significativo na economia brasileira nas últimas décadas, representando mais de 46% das exportações do agronegócio brasileiro. Já no Espírito Santo, os registros estatísticos da produção de soja no Estado vêm de um único município: Pinheiros, que teve 80 hectares de área colhida, 200 toneladas de produção, com produtividade média de 2,5 toneladas por hectare. A produção gerou R\$ 563 mil dentro da porteira, segundo dados do IBGE 2022.

A Região Norte do Estado é considerada mais propícia para o plantio de soja e municípios como Montanha, São Mateus, Jaguaré, Linhares e Conceição da Barra também têm potencial para a expansão, devido às condições climáticas e de solo mais adequadas, incluindo temperaturas e precipitações pluviométricas favoráveis.

A olivicultura também ganha força no Estado. Indicado para regiões de clima temperado e frio, com altitude entre 800 e 1.200 metros, o cultivo da azeitona e a produção de azeite no Estado têm crescido ao longo dos anos, com mais agricultores investindo na atividade e buscando técnicas modernas de cultivo e produção de azeite de alta qualidade.

No Brasil, a olivicultura se concentra em Estados como Rio Grande do Sul, Minas Gerais, São Paulo e Amazonas. No Espírito Santo, na Região Serrana. Atualmente, o Estado tem, aproximadamente, 300 hectares de área plantada de azeitona, envolvendo cerca de 150 produtores em 17 dos 23 municípios da Região Serrana do Estado.

O produtor rural Paulo Sardenbeg, do distrito de Aracê, Pedra Azul, em Domingos Martins, é morador de uma dessas regiões. Ele conta que, inicialmente,



o projeto do cultivo foi colocado em prática para aproveitar o clima frio da região e, atualmente, se tornou um elo entre irmãos, filhos e sobrinhos. “Há seis anos, demos início ao cultivo de azeitonas na propriedade e hoje ela se tornou nosso principal cultivo. São três gerações envolvidas no processo de produção, e a expectativa para 2023 é produzir uma tonelada de frutos”, comentou.

No último ano, foi realizada na propriedade a primeira produção de azeite de oliva extravirgem, mas as safras até o momento foram experimentais. Sardenbeg conta ainda que existem desafios para atingir a nutrição adequada do pomar. “A nutrição é controlada por meio de análises sistemáticas do solo e da planta, além do controle de doenças. Por isso, os trabalhos de assistência técnica são de fundamental importância para o manejo, nutrição e controle de pragas”, ressaltou.

A Secretaria da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag)

realiza, por meio do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), todo um trabalho de orientação e assistência técnica com os produtores que têm investido nessa atividade, buscando técnicas modernas de cultivo e produção de azeite de alta qualidade.

O Incaper deu início ao Projeto de Olivicultura no Espírito Santo em 2012, com a implantação de uma unidade de observação em Caldeirão, em Santa Teresa. Em 2015, o plantio de oliveiras foi difundido para outras localidades e, atualmente, abrange 17 municípios capixabas.

O foco do projeto é a produção de azeite extravirgem de baixa acidez, visando à expressão da qualidade superior do produto. O primeiro azeite capixaba de caráter experimental proveniente da unidade de observação foi produzido no ano de 2018 e, em 2021, foi extraído o primeiro azeite extravirgem dos plantios comerciais e o processamento já foi realizado em terras capixabas.

O Estado já conta com seis marcas de azeites extravirgem, com aroma e sabor diferenciados, genuinamente capixabas. De acordo com a extensionista do Incaper Ranusa Coffler, o mercado é enorme, pois o Brasil produz menos de 1% do azeite que consome.

“A olivicultura surge como oportunidade, uma vez que o Estado apresenta regiões aptas ao cultivo de azeitonas, semelhantes às regiões produtoras do país, principalmente à da Serra da Mantiqueira”, explicou Ranusa Coffler.

A extensionista do Incaper lembrou ainda que a demanda pelo produto é alta, porém a quantidade produzida ainda é pequena e muitos gargalos precisam ser superados para garantir a produção e melhorar a produtividade. “A integração entre pesquisa, assistência técnica e olivicultores é que garantirá um futuro promissor para a atividade no Estado”, salientou Ranusa.

É DE LEI FAZER, É LEGAL DE CONHECER.

Na Assembleia Legislativa do Espírito Santo, as Comissões Temáticas analisam e debatem diversos assuntos de interesse dos cidadãos. Um trabalho de muita dedicação e atenção às demandas de todos os setores da sociedade capixaba.

É LEGAL
saber

o que as Comissões
Temáticas da Ales
fazem por você.



Escaneie o QR Code e
fique por dentro!



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
ESPÍRITO SANTO

INVESTIMENTOS ESTREITAM LIGAÇÃO ENTRE AGRONEGÓCIO E INDÚSTRIA



O Espírito Santo receberá R\$ 65,8 bilhões em investimentos nos próximos anos e o agronegócio vai ser um dos setores a receber aportes, segundo a Carteira de Investimentos Anunciados e concluídos 2022-2027, divulgada em outubro de 2023 pelo Instituto Jones dos Santos Neves (IJSN).

A indústria está em simbiose com a produção agropecuária do Estado. Em Linhares, os investimentos estão voltados para a produção de café, com destaque para a instalação da indústria de café solúvel da Olam Coffee, que deve representar um investimento de R\$ 1 bilhão.

A Café Cacique, maior exportadora de café solúvel do Brasil, também está investindo R\$ 320 milhões na construção de uma fábrica na cidade do Norte. Ainda em Linhares, a suíça Mocoffee investiu R\$ 20 milhões na construção de uma fábrica de produção de monodoses de café e, em Sooretama, a sergipana Maratá pretende investir R\$ 180 milhões em uma nova fábrica.

Em Ibirapu, são R\$ 2 milhões em investimentos na construção de uma usina de biomassa para a geração de energia elétrica, além da criação de uma indústria para fabricar polpas de frutas e hortaliças, um investimento de R\$ 33,32 milhões.

Aracruz é outro destaque no agronegócio capixaba, com investimentos em papel e celulose, além de agricultura. A Suzano, maior produtora de celulose do Brasil, está investindo R\$ 1,17 bilhão na construção de uma fábrica de papel tissue, destinada a fabricar rolos de papel higiênico, por exemplo, e na modernização da sua unidade de Aracruz.

Ainda no interior do Estado, em Ibatiba, no Caparaó, a Natufert, empresa especializada em fertilizantes, está investindo R\$ 7 milhões para expandir a sua fábrica e, em Atilio Vivacqua, a Cofril investiu R\$ 100 milhões na construção de uma nova planta industrial.

A Bebidas Alfredense trabalha em uma indústria para fabricar cervejas, refrigerantes e sucos, um investimento de R\$ 26,65 milhões.

“É importante destacar o aumento da participação dos investimentos públicos no Espírito Santo, de 18,2% na carteira anterior para 23,5% do total

de investimentos previstos atualmente, principalmente nos municípios do interior, em linha com o projeto Desenvolvimento Regional Sustentável (DRS), levando o desenvolvimento a todas as microrregiões e municípios capixabas”, explicou o diretor de Integração e Projetos Especiais do IJSN, Antônio da Rocha.

ORIGEM DO CAPITAL

O levantamento realizado pelo IJSN indica ainda a origem do capital empregado nos investimentos anunciados para o Estado. O estudo classifica os valores em quatro categorias: Privado Nacional, Público, Capital Misto e Estrangeiro.

Os projetos de capital Privado Nacional correspondem à maior parcela dos investimentos, com 65,9% do valor previsto no período (R\$ 43,3 bilhões). Destaques para empreendimentos nos setores como transporte rodoviário e ferroviário, construção civil para fins residenciais e comerciais, terminais portuários, centros logísticos, geração e transmissão de energia elétrica, siderurgia e metalurgia, e saneamento básico. Ao todo, são 187 projetos privados previstos no Estado.

Os investimentos públicos representam 23,5% do total previsto para o período 2022-2027, somando, aproximadamente, R\$ 15,4 bilhões em 775 obras dos governos municipal, estadual e federal. Entre os destaques estão projetos ligados à mobilidade rodoviária, melhorias na mobilidade urbana, estradas rurais, melhorias no sistema de abastecimento e saneamento urbano, além de obras de macrodrenagem, construção de unidades habitacionais, saúde, infraestrutura logística, educação, segurança pública, cultura e lazer.

**A INDÚSTRIA ESTÁ
EM SIMBIOSE COM
A PRODUÇÃO
AGROPECUÁRIA DO
ESTADO**

EXPORTAÇÕES DO AGRONEGÓCIO CAPIXABA ULTRAPASSAM O VALOR COMERCIALIZADO EM 2022

REDACAO CONEXÃO SAFRA
jornalismo@conexaosafra.com

De janeiro a novembro de 2023, as divisas somaram mais de US\$ 1,9 bilhão, ou R\$ 9,4 bi, valor 12% superior ao total exportado em todo o ano passado (US\$ 1,7 bi). No acumulado deste ano, o crescimento foi de 21,4% no valor comercializado e de 6,7% em volume, na comparação com o mesmo período de 2022. Mais de 2,3 milhões de toneladas de produtos do agronegócio capixaba foram embarcadas para o exterior.

As maiores variações positivas no valor comercializado foram para gengibre (+94%), café cru em grãos (+54,8%), carne bovina (+37,6%), café solúvel (+12,4%) e celulose (+6,8%), que compensaram a queda em divisas da carne de frango (-45,5%), peixes (-40,2%), mamão (-15,4%) e pimenta-do-reino (-9,1%). Os três principais produtos da pauta das exportações do agronegócio capixaba — complexo cafeeiro, celulose e pimenta-do-reino — representaram mais de 92,5% do valor total comercializado de janeiro a novembro deste ano.

Em relação ao volume comercializado, houve variações positivas para café cru em grãos (+99,4%), carne bovina (+41,8%) e pimenta-do-reino (+8,2%). Houve queda na quantidade exportada de carne de frango (-49,7%), peixes (-37,2%), mamão (-27,5%), gengibre (-9,8%), álcool etílico (-8%), café solúvel (-3,9%) e chocolates e preparados com cacau (-2%).

“Com resultados apresentados até aqui, é possível ultrapassar neste ano os US\$ 2,1 bilhões em divisas com as exportações do agronegócio capixaba para mais de 100 países e alcançar o melhor resultado desde 2011, fruto de muito trabalho e resiliência dos produtores e das agroindústrias do Espírito Santo, que conseguem atingir mercados em todos os continentes com produtos de qualidade e sustentáveis”, afirma o secretário de Estado de Agricultura, Enio Bergoli.

No acumulado de janeiro a novembro, dez produtos se destacaram no valor comercializado. O complexo cafeeiro permanece em primeiro lugar na geração de divisas com US\$ 923 milhões (48%), seguido por celulose com US\$ 704,2 milhões (36,6%), pimenta-do-reino com



ENIO BERGOLI, SECRETÁRIO DE ESTADO DE AGRICULTURA

US\$ 151,6 milhões (7,9%), gengibre com US\$ 34,2 milhões (1,8%), mamão com US\$ 18,9 milhões (0,98%), carne bovina com US\$ 17,6 milhões (0,91%), chocolates e preparados com cacau com US\$ 14,8 milhões (0,77%), álcool etílico com US\$ 12,4 milhões (0,65%), carne de frango com US\$ 8,6 milhões (0,45%) e peixes com US\$ 5,3 milhões. O conjunto de outros diversos produtos do agronegócio somou US\$ 31,2 milhões (1,62%).

Na pauta de exportação do ano passado, a celulose foi o principal produto do agronegócio capixaba, correspondendo a 40,53% do valor das exportações. Contudo, em 2023, o complexo cafeeiro passou a ocupar o primeiro lugar, impulsionado pelo café conilon que quase triplicou o volume de sacas exportadas neste ano. De acordo com o Centro de Comércio do Café de Vitória (CCCV), de janeiro a novembro deste ano, foram exportadas 3.512.621 sacas de café

conilon cru em grãos, enquanto no total de 2022 foram exportadas 1.182.864 sacas.

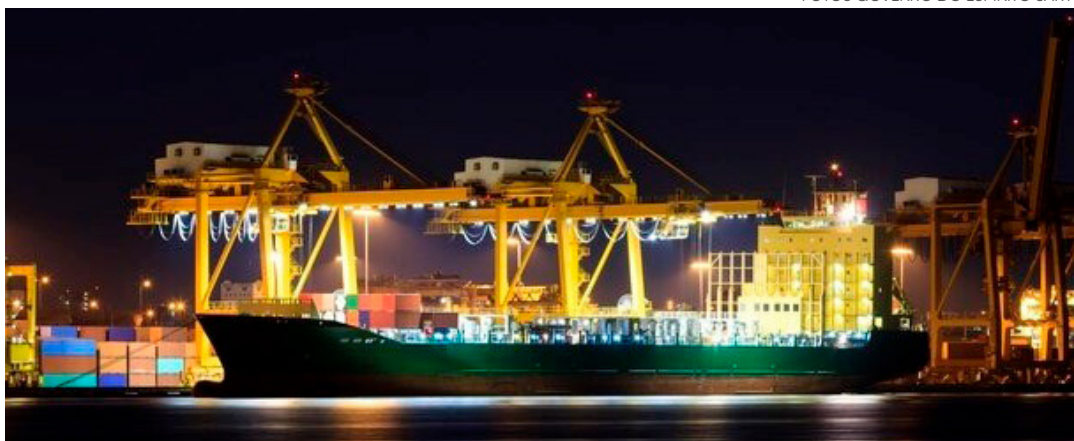
Além das exportações de café conilon cru em grãos, ainda há volumes consideráveis de café solúvel, cuja exportação foi de 435.457 sacas de janeiro a novembro de 2023. O café conilon está cada vez mais eficiente em logística e aumentou a oferta de cafés com certificações de qualidade e sustentabilidade, permitindo ao Brasil acessar mercados consumidores dessa espécie que antes eram compradores de outras origens produtoras.

“O complexo cafeeiro foi o grande destaque das exportações do agronegócio, consolidando o principal arranjo produtivo agrícola como o primeiro em geração de divisas, superando e muito as exportações de celulose. E o café conilon, presente em cerca de 50 mil propriedades rurais capixabas, foi o grande responsável por impulsionar esse resultado, visto que essa espécie representa mais de 76% do volume exportado do complexo cafeeiro”, complementa Bergoli.

O Espírito Santo foi o maior exportador de pimenta-do-reino, mamão e gengibre entre os estados brasileiros, além de terceiro colocado na comercialização do complexo cafeeiro, envolvendo café cru em grãos, solúvel e torrado/moído.

A Secretaria da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), por meio da Gerência de Dados e Análises (GDN), realiza mensalmente um levantamento detalhado das exportações do agronegócio capixaba, a partir dos dados originais do Agrostat/Mapa e do Comexstat/MDIC.

FOTOS GOVERNO DO ESPÍRITO SANTO



NO ACUMULADO DE 2023, AS EXPORTAÇÕES JÁ ALCANÇARAM 1,9 BILHÃO DE DÓLARES, SUPERIOR AO ANO COMPLETO DE 2022, QUE FOI DE US\$ 1,7 BILHÃO.





#Somos Azul.

**branco e rosa.
Estamos juntos
num só coração.**

Para o Banestes, ser capixaba é muito mais do que nascer no Estado do Espírito Santo: é um estado de espírito. De quem rala, batalha, trabalha e confia. De quem sonha alto, voa alto. E a gente vai junto.

Somos o banco que mais investe e veste a camisa com você: no esporte, na cultura e na cidadania. Porque nossos maiores valores não estão só em nossas agências, mas na nossa gente.

Aponte a câmera do celular e assista ao filme da campanha.



BANESTES
crescemos juntos

A REDESCOBERTA DO ABACATE



**ANTES TRATADO
COMO VILÃO
DAS DIETAS,
ABACATE É
VISTO COMO
UM ALIMENTO
DE VALOR
NUTRICIONAL E
GANHA STATUS
DE ESTRELA
DE PRATOS
SALGADOS**

FERNANDA ZANDONADI
jornalismo@conexaosafra.com

O mercado do abacate está se redescobrimdo e isso se deve muito à forma de consumo do fruto. Se antes o brasileiro degustava a polpa com açúcar ou em “batidas” com leite, hoje a iguaria é usada também em pratos salgados e saladas.

“Na minha geração, comia-se o abacate com açúcar. Na dos nossos filhos, o abacate é também servido salgado. Essa versatilidade abriu o mercado. Além disso, desmistificou-se que o abacate engorda. Hoje, sabe-se que ele tem um nível nutricional poderoso e possibilidades culinárias gigantescas”, explica Lígia Carvalho, diretora-presidente da Associação Abacates do Brasil (AAB).

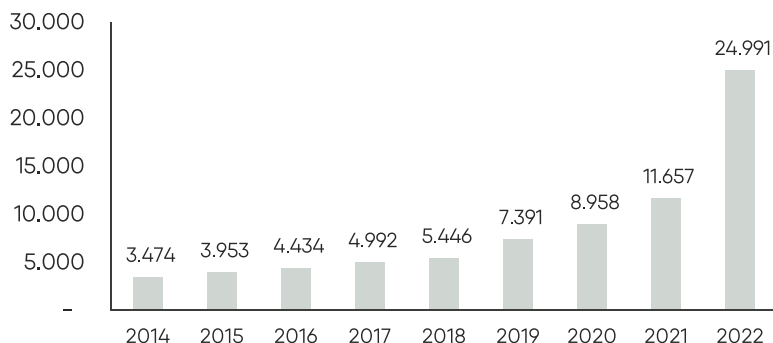
Ela conta que o setor da beleza também encontrou um aliado no fruto. “Em Minas Gerais, há produtores com linhas de cosméticos e, em vários outros Estados, estão beneficiando e oferecendo ao mercado o óleo feito da polpa. Tudo vai para cosméticos como shampoo, hidratante”.

A tendência, portanto, é aumento no volume de área plantada. “Nos últimos sete anos, só observamos crescimento e toda produção é vendida. Há, ainda, a exportação. Somente em 2023, nós duplicamos a exportação de avocado (variedade de abacate) brasileiro. Além disso, é a sétima fruta mais vendida no país”.

Abacate			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	300	3.474	11.580
2015	319	3.953	12.392
2016	345	4.434	12.852
2017	389	4.992	12.833
2018	422	5.446	12.905
2019	773	7.391	9.561
2020	855	8.958	10.477
2021	918	11.657	12.698
2022	959	24.991	26.059

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

Abacate - Produção (t)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

Municípios mais representativos na produção do abacate em 2022

Município	Produção (t)	(%)
Venda Nova do Imigrante	13.710	54,86%
Vargem Alta	3.600	14,41%
Marechal Floriano	1.875	7,50%
Castelo	1.140	4,56%
Muniz Freire	900	3,60%
Domingos Martins	825	3,30%
Santa Maria de Jetibá	613	2,45%
Afonso Cláudio	521	2,08%
Santa Leopoldina	500	2,00%
Conceição do Castelo	316	1,26%
Brejetuba	300	1,20%
Itarana	105	0,42%
Ibatiba	90	0,36%
Iconha	90	0,36%
Viana	84	0,34%
Divino de São Lourenço	66	0,26%
Laranja da Terra	60	0,24%
Rio Novo do Sul	50	0,20%
Presidente Kennedy	45	0,18%
Itaguaçu	25	0,10%
Cariacica	24	0,10%
Irupi	24	0,10%
Anchieta	15	0,06%
Alfredo Chaves	7	0,03%
Santa Teresa	6	0,02%
Total	24.991	100,00%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2022.

O Espírito Santo faz bonito nessa história. O Estado é o 4º maior produtor de abacate do Brasil. Somente em 2022, produziu 24.991 toneladas da fruta, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). No ano passado, o valor bruto da produção capixaba do produto ultrapassou a marca de R\$ 63,3 milhões. Um crescimento de 114% em relação ao ano de 2021, quando o valor era de R\$ 29,5 milhões.

No Espírito Santo, em 2021, a fruta era cultivada em uma área de 918 hectares, com produção de 11.657 toneladas e produtividade média de 12,7 toneladas por hectare. Já em 2022, a área expandiu para 959 hectares (+4,47%), a produção foi de 24.991 toneladas (+114%) e a produtividade passou a ser de 26,1 toneladas por hectare (+114%).

De acordo com a Gerência de Dados e Análises da Secretaria da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (GDN/Seag), segundo o IBGE, em 2022, o Espírito Santo foi o 4º maior produtor de abacate do Brasil, representando 7,38% da produção nacional, atrás apenas de São Paulo (43,27%), Minas Gerais (29,60%) e Paraná (8,92%). Em 2021, foi o quinto maior produtor. Ainda segundo o estudo, há 572 estabelecimentos rurais com produção de abacate no Estado, dos quais 69% são da agricultura familiar.

* EXPORTAÇÃO

Além do mercado interno, a exportação é um caminho em aberto. Entre os principais compradores estão países da Europa, Argentina, cujo mercado foi aberto durante a pandemia, e Paraguai. “Temos ainda Dubai, Canadá e outros mercados em estudo. O Chile é um parceiro estratégico, pois a logística é feita por via terrestre e eles estão com declínio de produção”, explica Lígia Carvalho.

A associação também trabalha para abrir o mercado norte-americano, que é

o maior importador do mundo. “Os Estados Unidos têm uma área de produção na Califórnia, mas ainda consome mais do que produz, por isso importa muito. Lembrando que o maior consumidor do fruto ainda é o México. Mas trabalhamos para abrir o mercado do Japão, que é bastante rigoroso, e o da Índia”, salienta a diretora da AAB.

E o mercado quer mais abacate do Brasil. A Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) estima que o abacate se tornará a fruta tropical mais comercializada do mundo até 2030, com exportações globais superando as quatro milhões de toneladas e deixando para trás frutas como abacaxi e manga. Apenas a banana será mais consumida, segundo as previsões. “É uma fruta versátil, muito consumida e que tem um mercado em franco crescimento”, acrescenta.

PRAGAS

Diante de tantas possibilidades, cuidar da plantação é regra. Entre as pragas que mais podem afetar os pomares do Sudeste do país está a lagarta do fruto (*Stenoma catenifer*) e a chamada podridão de raízes (*Phytophthora cinnamomi*), um fungo que causa redução no desenvolvimento das plantas, folhas amareladas, queda de folhas, produção de frutos menores e até mesmo morte das plantas.

“O manejo integrado de pragas está sendo muito usado hoje em dia. Biodefensivos, pulverização via drone, mapeamento com pragueiros, ou seja, pessoas que monitoram as plantas e têm planos de ações para controle e fim das doenças. É importante lembrar também do pós-colheita, especialmente quem quer exportar. Para dar uma ideia, o fruto que tem contato com a terra não é aceito no mercado externo. Então, a colheita deve ser feita com tesoura e o pedúnculo deve ser mantido. Quando o pedúnculo é tirado, as fibras internas se oxidam e isso desvaloriza o fruto”, explica Lígia Carvalho.

**EM 2022, O ESPÍRITO SANTO
FOI O 4º MAIOR PRODUTOR
DE ABACATE DO BRASIL,
REPRESENTANDO 7,38% DA
PRODUÇÃO NACIONAL**



QUAL A DIFERENÇA ENTRE O AVOCADO E O ABACATE?

A diferença entre o avocado e o abacate tropical, como é chamado o fruto mais comum, é o teor de água. Isso porque o avocado tem cinco vezes menos água e uma polpa mais cremosa. Já o tropical tem uma polpa mais macia.

Além disso, é um produto bastante interessante para os produtores que querem exportar, conta Lígia Carvalho, diretora-presidente da Associação Abacates do Brasil (AAB). “O avocado tem um tempo de prateleira maior, de até 42 dias, ou seja, ele consegue fazer grandes distâncias. Já a exportação do tropical tem de ser feita por via aérea, o que torna o frete mais caro”, explica, salientando que os dois tipos gostam de altitude e do mesmo microclima apreciado pelo café arábica.

ABACATE GANHA O ESPÍRITO SANTO

A produção de abacate capixaba no ano passado originou-se de 25 municípios, dos quais Venda Nova do Imigrante lidera a produção, com 13.710 toneladas (54,85% da produção estadual). Em segundo lugar está Vargem Alta, com 3.600 toneladas (14,41%), seguido por Marechal Floriano, com 1.875 toneladas (7,50%), e Castelo, com 1.140 toneladas (4,56%). Outros 21 municípios produziram em menor escala.

No Espírito Santo, o clima tropical/subtropical favorece a ampliação do cultivo do fruto. Segundo Cesar Abel Krohling, engenheiro agrônomo do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), de Marechal Floriano, os produtores têm investido na produção de abacates de qualidade, buscando variedades adequadas ao clima local e adotando práticas de cultivo que visam à maximização da produção e à qualidade dos frutos.



A PRODUÇÃO
DA FRUTA É UMA
IMPORTANTE
ATIVIDADE
ECONÔMICA
E SOCIAL,
GERANDO
EMPREGO E
RENDA EM 75
MUNICÍPIOS

YES, NÓS TEMOS BANANAS, E DE QUALIDADE

FERNANDA ZANDONADI
jornalismo@conexaosafr.com

“Yes, nós temos bananas, bananas pra dar e vender!”. A marchinha de carnaval composta por Carlos Alberto Ferreira Braga e Alberto Ribeiro, cantada em alto e bom tom a partir de 1938, já versava que a cultura da banana, mais do que de subsistência, é uma forma de gerar emprego e renda para os produtores rurais. No Espírito Santo foram plantados 28.595 hectares da fruta em 2022, uma área que se mantém constante e com leve aumento ao longo dos anos. A produção, em 2022, foi de 399.989 toneladas, pouco abaixo das 412.684 toneladas extraídas dos pomares em 2021. O rendimento médio por hectare também ficou dentro da média, com 13.988 quilos por hectare em 2022 ante 14.331 quilos por hectare no ano anterior.

A produção de banana é uma importante atividade econômica e social no Estado, gerando emprego e renda em 75 municípios produtores. Os mais representativos são Alfredo Chaves, que responde por 11,20% da produção capixaba, Itaguaçu (9,02%), Linhares (8,82%), Iconha (8,58%) e Laranja da Terra (6,75%).

Segundo o coordenador-geral do projeto de Fortalecimento da Agricultura Capixaba (FortAC) e professor do Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes), Sávio Berilli, dois projetos estão em execução para melhorar

a produtividade dos bananais capixabas. Um deles no Norte do Estado, englobando os municípios de Colatina, Itaguaçu e Itarana e visando a banana-da-terra, e outro no Sul do Espírito Santo, em Alfredo Chaves, Guarapari e Iconha, com foco na banana-prata.

“São projetos de ajuste de adubação dessas bananas com nitrogênio, fósforo e potássio. Os documentos que norteiam a adubação estão defasados, muitas novas variedades surgiram e, com elas, novas exigências. Estamos, portanto, avançando nesses dois tipos de bananas para chegarmos a uma recomendação mais apropriada. Se quisermos mais produtividade, temos de ter novas técnicas”, salienta, acrescentando que alguns resultados devem sair no próximo ano.

CLIMA E SOLO

Em solo capixaba, a banana encontrou condições climáticas favoráveis, especialmente em regiões tropicais e subtropicais do Estado, que são adequadas para o cultivo da fruta, principalmente para as variedades banana-prata e banana-nanica, que são amplamente apreciadas e se adaptaram bem ao clima local.

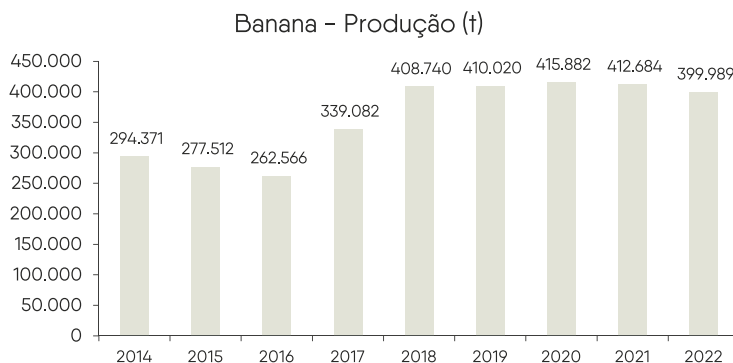
Segundo o coordenador e extensionista do Inca-per, Alciro Lamão Lazzarini, o Estado tem três grupos de banana cultivadas: banana-prata, banana-da-terra e Cavendish (banana-nanica). “Dentro de cada grupo temos vários cultivares, mais de dez espécies são cultivadas no Estado. Temos um polo sustentável com muitas variedades, o que fortalece o cultivo das espécies, dando sustentabilidade a esse polo”, pontuou Lazzarini.

O Espírito Santo também comercializa banana no exterior. Em 2022, foram exportadas 1.464,8 toneladas, que geraram US\$ 729.588 em valor para o Estado. A banana capixaba chega em mais de 30 países, sendo a Argentina e o Uruguai os principais

**A PRODUÇÃO DA FRUTA É
UMA IMPORTANTE ATIVIDADE
ECONÔMICA E SOCIAL,
GERANDO EMPREGO E RENDA
EM 75 MUNICÍPIOS**

Banana			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	22.330	294.371	13.182
2015	23.638	277.512	11.740
2016	23.385	262.566	11.227
2017	25.020	339.082	13.552
2018	28.191	408.740	14.498
2019	28.236	410.020	14.521
2020	28.737	415.882	14.472
2021	28.797	412.684	14.331
2022	28.595	399.989	13.988

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

consumidores, com 55% e 44% das importações, respectivamente. Já nos primeiros oito meses de 2023, o Estado exportou 532,6 toneladas, gerando divisas de US\$ 290.690 dólares.

Atualmente, o Brasil é o 4º maior produtor de banana do mundo, com aproximadamente 5,44% da produção mundial, atrás apenas de Índia (26,38%), China (9,62%) e Indonésia (6,98%), de acordo com dados da FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations). Em 2022, o Brasil produziu 6.854.222 toneladas da fruta, sendo o Espírito Santo o 8º maior Estado produtor, com 5,84% da produção nacional.

Com informações da Seag

Municípios mais representativos na produção de banana em 2022		
Município	Produção (t)	(%)
Alfredo Chaves	44.800	11,20%
Itaquaquecetuba	36.070	9,02%
Linhares	35.296	8,82%
Iconha	34.320	8,58%
Laranja da Terra	27.000	6,75%
Domingos Martins	25.100	6,28%
Santa Leopoldina	20.312	5,08%
Rio Novo do Sul	16.506	4,13%
Guarapari	14.532	3,63%
Marechal Floriano	13.500	3,38%
Colatina	10.990	2,75%
Baixo Guandu	9.000	2,25%
Mimoso do Sul	8.012	2,00%
Barra de São Francisco	7.441	1,86%
Anchieta	6.800	1,70%
Viana	6.500	1,63%
Cariacica	6.389	1,60%
São Roque do Canaã	6.200	1,55%
Pinheiros	5.500	1,38%
Montanha	5.100	1,28%
Santa Teresa	4.620	1,16%
São Mateus	3.943	0,99%
Vargem Alta	3.605	0,90%
Pancas	3.516	0,88%
Itarana	2.775	0,69%
Castelo	2.451	0,61%
Aracruz	2.260	0,57%
Cachoeiro de Itapemirim	2.250	0,56%
Marilândia	2.240	0,56%
Atílio Vivacqua	1.824	0,46%
Muniz Freire	1.800	0,45%
Sooretama	1.600	0,40%
Conceição da Barra	1.483	0,37%
Conceição do Castelo	1.440	0,36%
Santa Maria de Jetibá	1.384	0,35%
Guaçu	1.360	0,34%
Afonso Cláudio	1.319	0,33%
Governador Lindenberg	1.260	0,32%
Nova Venécia	1.235	0,31%
Rio Bananal	1.200	0,30%
Fundão	1.199	0,30%
Vila Pavão	1.134	0,28%
Água Branca	1.050	0,26%
Pedro Canário	1.025	0,26%
Ibiraçu	1.020	0,26%
Vila Valério	940	0,24%
São José do Calçado	800	0,20%
Alegre	766	0,19%
São Gabriel da Palha	720	0,18%
Apiacá	696	0,17%
Ecoporanga	650	0,16%
Ibitirama	600	0,15%
Boa Esperança	540	0,14%
Venda Nova do Imigrante	528	0,13%
Mantenópolis	520	0,13%
Mucurici	495	0,12%
São domingos do Norte	480	0,12%
Água doce do Norte	462	0,12%
Jaguaré	408	0,10%
Brejetuba	360	0,09%
Irupi	344	0,09%
Ibatiba	324	0,08%
João Neiva	306	0,08%
Presidente Kennedy	300	0,08%
Serra	299	0,07%
Iuna	280	0,07%
Dores do Rio Preto	156	0,04%
Bom Jesus do Norte	150	0,04%
Itapemirim	142	0,04%
Muqui	126	0,03%
Ponto Belo	105	0,03%
Alto Rio Novo	52	0,01%
Divino de São Lourenço	30	0,01%
Pinuma	30	0,01%
Marataizes	19	0,00%
Total	399.989	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2022.

O FUTURO DA HUMANIDADE ESTÁ NAS MÃOS QUALIFICADAS DE PROFISSIONAIS QUE TRABALHAM PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL.

A engenharia,
a agronomia e as
geociências estão
na base de tudo e o
Crea-ES trabalha pela
valorização das
profissões que se
dedicam ao estudo
do planeta.



CREA-ES

Conselho Regional de Engenharia e
Agronomia do Espírito Santo

MAMÃO CAPIXABA GANHA OS ARES

A produção de mamão capixaba tem se mantido estável. Em 2022, saíram dos pomares do Espírito Santo 426 mil toneladas do fruto, pouco abaixo das 439 mil toneladas do ano anterior. A pequena queda pode ser explicada pela área colhida, que baixou de 7,2 mil hectares em 2021 para 6,9 mil hectares em 2022. O rendimento médio, no entanto, cresceu, passando de 60,6 mil quilos por hectare em 2021 para 61,66 mil quilos em 2022. Os municípios mais representativos na cultura são Pinheiros, que responde por 29,53% da produção, seguido de Linhares (14,06%), Montanha (13,92%), Pedro Canário (8,99%) e São Mateus (8,53%).

Segundo o pesquisador do Incaper, Renan Batista Queiroz, o preço do mamão tem se mantido atrativo, mas a área plantada ficou estável principalmente pela falta de novos produtores apostando na cultura. “Não são muitos que entram no cultivo. Isso por conta de

problemas fitossanitários, como viroses. Então, aqueles que já plantam mamão, continuam, mas não há entrada de novos produtores no mercado”, ressalta.

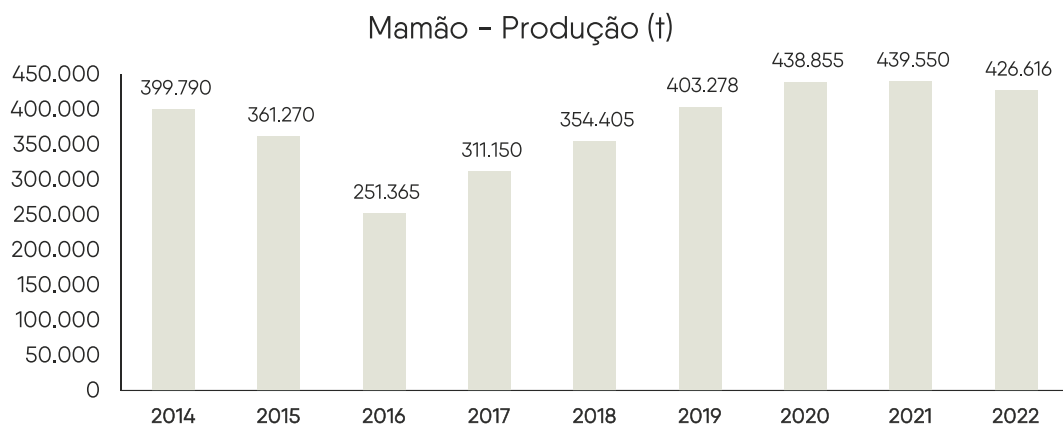
Para quem permanece apostando no fruto, as recomendações são cuidados com doenças como meleira e mosaico. “Não temos outras recomendações senão o corte da planta infectada. Atenção também com problemas com insetos, principalmente ácaros e cigarrinha. Têm surgido, no mercado, novos produtos para o controle de ácaros, mas ainda estão sem registro. Temos fomentado, portanto, a verificação periódica das plantas por pessoas treinadas, os chamados fitossanitaristas. Esses profissionais identificam a infestação no início e o controle fica mais efetivo”, avalia.

Se o cuidado no manejo é a regra de ouro, os preços prometem compensar para o produtor. “O preço está bom e a exportação está em um ótimo patamar, especialmente para os Estados Unidos e Europa. O mercado do Chile também está se abrindo. O mamão Havaí da variedade aliança está com uma aceitação boa, por ser um fruto mais saboroso, apesar de ter uma coloração mais esverdeada e polpa diferentes”.

TECNOLOGIA, MERCADOS ABERTOS E NOVOS MODAIS IMPULSIONAM O MERCADO DA FRUTA

EXPORTAÇÃO

Em agosto de 2023, o mamão ganhou os ares capixabas. O Aeroporto de Vitória iniciou a exportação de algumas mercadorias, entre elas, o mamão e peixes. Antes, esses produtos eram transportados por via



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

Municípios mais representativos na produção de mamão em 2022

Município	Produção (t)	(%)
Pinheiros	126.000	29,53%
Linhães	60.000	14,06%
Montanha	59.400	13,92%
Pedro Canário	38.350	8,99%
São Mateus	36.400	8,53%
Sooretama	28.000	6,56%
Boa Esperança	18.150	4,25%
Aracruz	15.000	3,52%
Vila Valério	12.667	2,97%
Jaguaré	11.600	2,72%
Ponto Belo	7.800	1,83%
Nova Venécia	4.200	0,98%
Rio Bananal	2.800	0,66%
Itaguaçu	2.100	0,49%
Conceição da Barra	1.300	0,30%
Vila Pavão	600	0,14%
Presidente Kennedy	544	0,13%
Baixo Guandu	500	0,12%
Itarana	360	0,08%
Mucurici	300	0,07%
São Roque do Canaã	250	0,06%
Santa Teresa	160	0,04%
Domingos Martins	60	0,01%
Afonso Cláudio	60	0,01%
Cariacica	15	0,00%
Total	426.616	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2022.

Mamão

Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	6.342	399.790	63.038
2015	7.014	361.270	51.507
2016	6.035	251.365	41.651
2017	6.118	311.150	50.858
2018	6.503	354.405	54.499
2019	6.874	403.278	58.667
2020	7.309	438.855	60.043
2021	7.247	439.550	60.653
2022	6.918	426.616	61.667

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

rodoviária. A primeira carga de mamão alçou voo na maior aeronave que opera no Espírito Santo, o Airbus 330-220F da colombiana Avianca Cargo.

"As pesquisas do Incaper contribuíram diretamente na abertura do mercado norte-americano para o mamão capixaba, garantindo fitossanidade das frutas para atender aos critérios daquele mercado. E continuamos antenados a novas demandas do setor. Vamos continuar contribuindo com as ações atuais, visando melhorias nos processos que permitam ampliar a frequência e rotas para exportar nossos produtos do agro capixaba", garantiu o diretor-presidente do Incaper, Franco Fiorot.

TECNOLOGIA DE PONTA

O aperfeiçoamento é fundamental para que o mamão capixaba continue a ganhar mercados. Algumas alternativas têm chamado a atenção dos produtores, especialmente na hora do plantio. É preciso ir na florada para entender essa tecnologia. O mamão tem flores femininas, que geram um fruto mais arredondado, e flores masculinas. As frutas de ambos não são comerciais.

"Precisamos de uma planta hermafrodita, que gera um mamão em formato de pera, que o mercado quer. Os produtores, portanto, tinham de plantar três mudas numa mesma cova para garantir uma hermafrodita. Daí, era esperar uns dois meses para o mamoeiro crescer, analisar a flor e deixar apenas a planta hermafrodita. Esse produtor gastaria dinheiro com irrigação, adubação e manejo. Hoje em dia, já há tecnologias que identificam se a planta, desde nova, é hermafrodita. Quer dizer, ao invés de três plantas por cova, ele terá de cuidar de apenas uma. Apesar de a muda ser um pouco mais cara, há redução de custos e o mamoeiro fica mais precoce e produz mais cedo. É o chamado mamão sexado", finaliza o pesquisador do Incaper, Renan Batista Queiroz.



PARCERIA ESTRATÉGICA VAI FORTALECER CADEIA PRODUTIVA DO MAMÃO CAPIXABA

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
jornalismo@conexaosafra.com

O Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) e a Associação Brasileira dos Produtores e Exportadores de Papaya (Brapex) celebraram, em novembro de 2023, um protocolo de intenções para implementação de ações conjuntas de pesquisa e desenvolvimento destinadas a fortalecer a cadeia produtiva do mamão no Espírito Santo. A parceria é considerada estratégica para ajudar o Estado a se manter como maior exportador de mamão do Brasil e entre os maiores produtores do país. O valor da produção capixaba do produto ultrapassou a marca de R\$ 1 bilhão em 2022, quando o Estado produziu 426 mil toneladas da fruta.

Desenvolvimento de práticas de manejo para controle de pragas e doenças com foco em viroses, desenvolvimento de materiais genéticos dos grupos Solo e Formosa e técnicas de conservação e aumento do tempo de prateleira para transporte estão entre as ações previstas no acordo.

Na assinatura do documento, o diretor-presidente do Incaper, *Franco Fiorot*, enfatizou que o instituto foi determinante para que o Espírito Santo alcançasse a posição de destaque que tem hoje na cultura do mamão, e reafirmou o compromisso da instituição com o fortalecimento desse arranjo produtivo.

“Estamos sempre empenhados em ajudar a elevar a produtividade e a competitividade da cadeia produtiva do mamão, que é tão importante para o nosso Estado. Toda a nossa expertise técnica e científica, bem como a nossa capacidade de pesquisa e inovação estão à disposição para que possamos alcançar os resultados que desejamos a partir desse trabalho colaborativo entre entes público e privado”, disse Fiorot.

O presidente da Brapex, José Roberto Macedo, afirmou que a formalização do acordo é um novo capítulo da histórica parceria entre as organizações. “Esse trabalho de cooperação vem em boa hora, porque precisamos dar um novo passo para que o ma-


mão capixaba se consolide como o melhor mamão do mundo e se fortaleça na liderança na exportação. Estamos muito otimistas”, frisou.

As ações de pesquisa do Incaper voltadas ao fortalecimento da cultura do mamão também contam com o apoio da Associação dos Produtores de Mamão do Brasil (APM). Pesquisadores do instituto estão trabalhando em parceria com a organização para desenvolvimento de soluções de controle e identificação de virose, dentre outras linhas de trabalho conectadas à cooperação com a Brapex.

**PRÁTICAS DE MANEJO E
TÉCNICAS DE CONSERVAÇÃO
E AUMENTO DO TEMPO DE
PRATELEIRA PARA TRANSPORTE
ESTÃO ENTRE AS
AÇÕES PREVISTAS**

ARQUIVO CONEXÃO SAFRA





EM BUSCA DA SALVAÇÃO DO JUPI, O ABACAXI DOCE FEITO O MEL

ADOÇÃO DE MUDAS DE QUALIDADE MARCAM INÍCIO DO TRABALHO CONTRA A FUSARIOSE

FERNANDA ZANDONADI
jornalismo@conexaosafra.com

O abacaxi capixaba, doce feito o mel, continua com uma produção estável no Espírito Santo. Em 2022, foram 2.246 hectares de área colhida, praticamente empatando com o ano anterior. Já a produção teve um aumento considerável, passando de 41.845 toneladas em 2023 para 46.270 toneladas em 2022. A alta se explica pelo rendimento médio, que passou de 18.703 quilos por hectare em 2021 para 20.601 quilos em 2022.

Os municípios maiores produtores são Marataízes, que responde por 61,24% da produção capixaba e se mantém no topo, seguido de Presidente Kennedy (28,52%), Itapemirim (6,42%), São Mateus (1,35%) e Jaguaré (1,03%).

Diante da importância econômica do fruto, há muitas pesquisas em andamento. Segundo Luiz Flávio Vianna Silveira, professor e pesquisador do Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes), campus de Alegre, e coordenador do subprojeto de produção de mudas sadias de abacaxi do Projeto de Fortalecimento da Agricultura Capixaba (FortAC), uma grande demanda dos produtores é em relação à fusariose.

A variedade local, tradicional, é a Jupi. E, atualmente, os produtores têm comprado mudas de outras variedades em outros Estados, especialmente da Bahia. Isso, de certa forma, descaracteriza a produção local.

“Os produtores gostam mais do Jupi por causa do sabor mais doce e da forma dos frutos. Além disso, estão acostumados nos tratos culturais e já têm uma gama de clientes que estão acostumados com esse tipo de fruto. Foi o Jupi que gerou a fama do abacaxi de Marataízes. Ele é o verdadeiro abacaxi de Marataízes que gerou a fama de ser doce feito o mel”.

A busca pela salvação do abacaxi tão famoso gerou um trabalho contra a fusariose e o início disso é por meio de mudas de qualidade. Mas isso, com um manejo cuidadoso. “O Jupi não consegue mais ter

Abacaxi			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (mil frutos)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	2.280	50.006	21.932
2015	2.448	41.261	16.855
2016	2.429	46.326	19.072
2017	2.415	45.530	18.853
2018	2.423	45.995	18.983
2019	2.426	50.307	20.737
2020	2.236	42.130	18.842
2021	2.239	41.875	18.703
2022	2.246	46.270	20.601

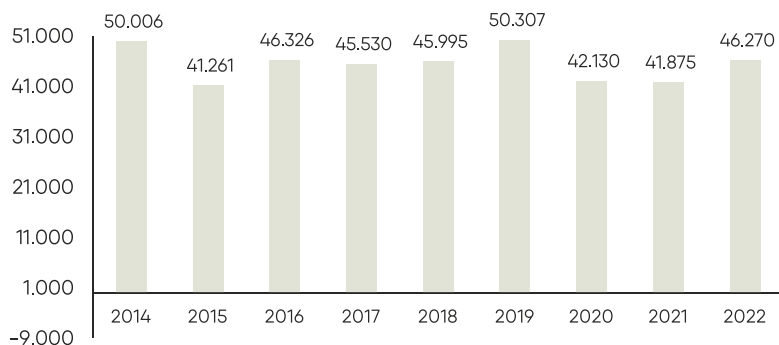
Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

Municípios mais representativos na produção do abacaxi em 2022		
Município	Produção (mil frutos)	(%)
Marataízes	28.336	61,24%
Presidente Kennedy	13.200	28,53%
Itapemirim	2.970	6,42%
São Mateus	624	1,35%
Jaguaré	476	1,03%
Pancas	150	0,32%
Colatina	120	0,26%
Pedro Canário	63	0,14%
Nova Venécia	56	0,12%
Pinheiros	48	0,10%
Conceição da Barra	42	0,09%
Montanha	40	0,09%
Águia Branca	32	0,07%
Boa Esperança	28	0,06%
Iconha	22	0,05%
Vila Pavão	22	0,05%
Cariacica	20	0,04%
Ponto Belo	11	0,02%
Santa Leopoldina	10	0,02%
Total	46.270	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2022.

mudas tradicionais, do campo, da produção, pois as áreas estão altamente infestadas pela doença. Estamos utilizando, junto aos produtores, uma metodologia

Abacaxi – Produção (mil frutos)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.



de seccionamento de caule. Então, não é mais a muda tradicional, mas o uso de uma técnica mais elaborada, que exige capacitação”, conta o pesquisador.

Tudo começa no pós-colheita. As plantas são retiradas inteiras, inclusive com a coroa. Os frutos são vendidos e as plantas visualmente saudáveis, sem sintomas de fusariose, têm os caules cortados ao meio, verticalmente. Essas sessões são plantadas em viveiros, onde as gemas viram brotos, que vão para um berçário com muito substrato para, depois, serem novamente plantadas.

“Hoje estamos com 25 mil mudas prontas para serem distribuídas para os produtores de Maratáizes. Eles, que são parceiros, poderão replicar a experiência e repassar novas mudas para outros produtores e replicando a tecnologia de seccionamento do caule”, conta.

Essa foi a melhor forma de lutar contra o fungo, já que não há hoje, no mercado, plantas resistentes à doença. “Mas retirando as plantas infectadas das plantações vai gerar uma nova plantação com menos incidência. Isso vai fazer com que o Jupi não desapareça dos campos. Estamos lidando com uma doença séria, que pode gerar perdas de até 80% das lavouras que não forem bem cuidadas”.

A luta, no entanto, não está vencida, já que a fusariose pode ficar no solo. “Por isso, é preciso associar vários métodos de manejo. Mudanças vindas do viveiro produtor e controle químico de forma racional e segura. É preciso manter um calendário de pulverização para manter a incidência no mínimo. Isso pode não eliminar a fusariose, mas é uma forma de aumentar a produtividade”, finaliza.

A FUSARIOSE É UMA DOENÇA SÉRIA, QUE PODE GERAR PERDAS DE ATÉ 80% DAS LAVOURAS

DOCE, DOCE IGUAL AO MEL, É O ABACAXI DE MARATAÍZES

A cidade da
Pérola Capixaba ocupa o

15º LUGAR no
Brasil e é a
1ª no estado entre os
maiores produtores
de abacaxi,

gerando cerca de
32 milhões
do Fruto Rei.

Descubra todas as
maravilhas e belezas
de Marataízes.



PREFEITURA DE
MARATAÍZES



EMPRESÁRIA LANÇA GLOSS DE ABACAXI DE MARATAÍZES E INVESTE EM EXPANSÃO

LEANDRO FIDELIS
jornalismo@conexaosafra.com

A microempreendedora Barbara Damazio, que conquistou este ano o Prêmio Mulher de Negócios Sebrae nesta categoria, lançou mais um produto à base do abacaxi de Maratáizes. Após o sucesso do sabonete líquido, é a vez do gloss labial, que também utiliza a fruta que posiciona o município litorâneo como líder na produção estadual. Além do aroma característico de abacaxi, o produto promete proporcionar um efeito “big lip,” aumentando o volume dos lábios.

Com ingredientes como ácido hialurônico, vitaminas C e E e flavorizante de abacaxi, o gloss promete ser mais um aliado da beleza, conta Barbara. O lançamento inicial contou com a produção de 1.000 unidades, seguindo a repercussão do sabonete de abacaxi, apresentado ao público em 2022, dentro e fora do Espírito Santo.

E as boas notícias não param por aí. Barbara e o marido, Matheus Lopes, vão investir cerca de R\$ 80 mil no lançamento de mais de 15 produtos feitos com o flurix do abacaxi local em 2024.

“Nossa linha está crescendo, hoje já são mais de 15 produtos que foram testados e aprovados, todos com o maravilhoso abacaxi de Maratáizes e só aguardando as datas de lançamento. Estamos investindo muito, pois sabemos que teremos retorno e acreditamos muito no potencial da nossa marca”, diz a empreendedora.

De acordo com Barbara Damazio, o sucesso do sabonete impulsionou a produção, que saltou de 300 unidades por mês para 1.500 unidades/mês.

**CASAL DE EMPREENDEDORES VAI
INVESTIR CERCA DE R\$ 80 MIL
NO LANÇAMENTO DE MAIS
DE 15 PRODUTOS EM 2024**

QUER SABER? AQUINOTICIAS.COM

• INFORMAÇÃO DIGITAL EM UM MUNDO DIGITAL

+ DE 1,5 MILHÕES
DE VISUALIZAÇÕES

+ DE 400 MIL
VISITANTES ASSÍDUOS

MÉDIA
MENSAL

AUDIÊNCIA COMPROVADA PELO GOOGLE ANALYTICS,
COM CONTEÚDOS DIVERSOS QUE LEVAM QUALIDADE AO LEITOR.





CITRICULTURA: PRODUÇÃO DE LARANJA AVANÇA NO NORTE CAPIXABA

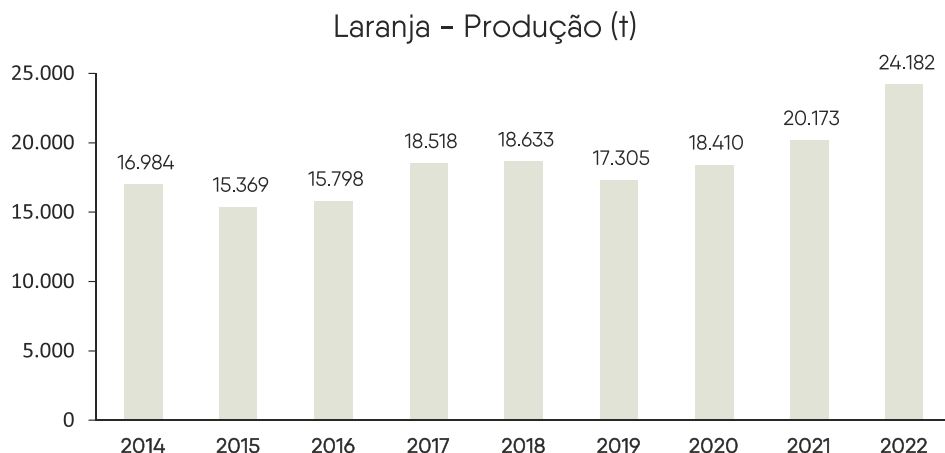
PINHEIROS APARECE NO TOPO DO RANKING COM 18,61% DA PRODUÇÃO ESTADUAL DE LARANJA

ROSIMERI RONQUETTI
jornalismo@conexaosafra.com

Região marcada pelo cultivo do café conilon, o Norte capixaba começa a despontar no cenário estadual também na citricultura. É o que mostram os números da Produção Agrícola Municipal (PAM) de 2022, realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

Pinheiros aparece no topo do ranking com 18,61% da produção estadual de laranja. Já na terceira posição está Linhares, com 7,44%. Jerônimo Monteiro, que ostentou o posto de maior produtor da fruta durante anos, é o segundo maior do Estado com 11,60%.

Em meio à estiagem que assolou o Espírito Santo entre 2014 e 2016, o médico aposentado e produtor rural Edilson Favarato resolveu diminuir a área da fazenda Revanche, destinada à pecuária de corte, e investir na agricultura. Após algumas pesquisas e a sugestão de um amigo, bateu o martelo. Pioneiro



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

Laranja			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	1.240	16.984	13.697
2015	1.201	15.369	12.797
2016	1.231	15.798	12.833
2017	1.339	18.518	13.830
2018	1.350	18.633	13.802
2019	1.354	17.305	12.781
2020	1.437	18.410	12.811
2021	1.535	20.173	13.142
2022	1.817	24.182	13.308

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

em Pinheiros, Favarato investiu na produção de citros.

Atualmente são 200 hectares plantados. Aproximadamente 70 ha de limão, com uma produção média anual de 2.800 toneladas, 10 ha de tangerina, 600 toneladas/ano, e 110 ha de laranja, que produzem cerca de 3.300 toneladas por ano.

“Foi um bom negócio plantar citros em Pinheiros. Tanto limão, quanto laranja e tangerina. Deu certo e estamos muito satisfeitos com os resultados do projeto. Temos um pomar bonito, um orgulho para nós, e estamos ajudando na geração de emprego na região”, comenta Edilson.

Quem também investiu na citricultura foi Rodrigo Martins, de Linhares. Produtor e exportador de mamão há vários anos, Rodrigo também decidiu investir no cultivo de limão e laranja. “Em 2016, implantamos um planejamento estratégico em nossa empresa e identificamos a necessidade da diversificação de culturas. Dentre várias outras, decidimos implantar o cultivo de citros no Norte do Estado”, pontua o produtor.

Os motivos para investir na citricultura, segundo ele, foram “o clima e solo

Municípios mais representativos na produção de laranja em 2022		
Município	Produção (t)	(%)
Pinheiros	4.500	18,61%
Jerônimo Monteiro	2.805	11,60%
Linhares	1.800	7,44%
Domingos Martins	1.480	6,12%
São Domingos do Norte	1.020	4,22%
Santa Leopoldina	967	4,00%
Jaguaré	848	3,51%
Alfredo Chaves	658	2,72%
Viana	640	2,65%
Sooretama	606	2,51%
Aracruz	600	2,48%
Marataizes	500	2,07%
Guaçuí	451	1,87%
Vila Valério	384	1,59%
Marechal Floriano	360	1,49%
Vargem Alta	340	1,41%
Colatina	320	1,32%
São José do Calçado	306	1,27%
Cachoeiro De Itapemirim	305	1,26%
Muniz Freire	300	1,24%
Santa Teresa	300	1,24%
Nova Venécia	290	1,20%
Presidente Kennedy	285	1,18%
Guarapari	273	1,13%
Fundão	260	1,08%
Alegre	255	1,05%
Dores do Rio Preto	240	0,99%
Santa Maria De Jetibá	233	0,96%
Mimoso do Sul	215	0,89%
Água Doce do Norte	207	0,86%
São Mateus	202	0,84%
Mantenópolis	196	0,81%
Serra	176	0,73%
Iconha	175	0,72%
Rio Novo do Sul	135	0,56%
Castelo	132	0,55%
Cariacica	120	0,50%
Muqui	120	0,50%
Itarana	105	0,43%
Atilio Vivacqua	100	0,41%
Iúna	100	0,41%
Águia Branca	90	0,37%
Afonso Cláudio	81	0,33%
Apicá	80	0,33%
Ecoporanga	80	0,33%
Conceição do Castelo	72	0,30%
Irupi	64	0,26%
Ibatiba	62	0,26%
São Gabriel da Palha	60	0,25%
Bom Jesus do Norte	55	0,23%
Itapemirim	50	0,21%
Venda Nova do Imigrante	48	0,20%
Divino De São Lourenço	40	0,17%
Boa Esperança	25	0,10%
Ibitirama	21	0,09%
São Roque Do Canaã	18	0,07%
Baixo Guandu	14	0,06%
Laranja da Terra	13	0,05%
Total	24.182	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2022.

propício para esse tipo de cultura, e por ser uma região livre de doenças ligadas ao citros. Outro fator que pesou muito foi o fato de regiões de São Paulo, onde se produz grande parte da citricultura do Brasil, estarem perdendo muitas áreas devido às doenças”.

Além de Linhares, que tem uma área de 110 ha destinada ao cultivo de limão e laranja, Rodrigo tem ainda 35 ha em Jaguaré e 125 ha em Pinheiros. No total são 210 ha de limão e 60 ha de laranja.

BENEFICIAMENTO

Há três anos, Lorenza Fróes Favarato Abikair, filha de Edilson, resolveu transformar parte da colheita das lavouras da família e assim agregar ainda mais valor ao que produzem. Lorenza implantou uma fábrica de suco ali mesmo na fazenda, que fica no Distrito de São João do Sobrado, em Pinheiros.

Cerca de 10% de tudo que é colhido é beneficiado na fábrica. Os outros 90% são comercializados na Central de Abastecimento do Espírito Santo (Ceasa-ES), Rio de Janeiro, Minas Gerais e Bahia. Além dos sucos de laranja, limão com gengibre e tangerina, que saem do pomar e vão direto para o beneficiamento, também são produzidos sucos de maracujá e uva.

A capacidade instalada da fábrica, que é de 500 litros por hora, está no limite, e a família já planeja sua ampliação. A produção é toda vendida no Espírito Santo e Rio de Janeiro.

Limão			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	563	12.375	21.980
2015	645	14.570	22.589
2016	647	12.258	18.946
2017	571	11.963	20.951
2018	675	14.046	20.809
2019	664	14.355	21.619
2020	757	17.289	22.839
2021	867	19.768	22.800
2022	937	21.230	22.657

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.



A produção de limão cresceu em 2022, em relação a 2021. Saiu de 19.768 toneladas para 21.230. São Mateus é o maior produtor da fruta com 4.321 toneladas, 20,35% da produção estadual, seguido de Linhares, com 3.133, 14,76%, e Pinheiros 3.100, 14,60% da produção total.

Já a produção de tangerina se manteve estável de um ano para o outro. Em 2021 foram colhidas 30.332 toneladas e em 2022, 30.936 toneladas. Domingos Martins segue liderando a produção com 47,21%, seguido de Conceição do Castelo, 11,02% e Santa Leopoldina com 8,79%.





Municípios mais representativos na produção de limão em 2022		
Município	Produção (t)	(%)
São Mateus	4.321	20,35%
Linhares	3.133	14,76%
Pinheiros	3.100	14,60%
Itarana	2.970	13,99%
Pedro Canário	1.812	8,54%
Jaguare	808	3,81%
Sooretama	411	1,94%
Itaguaçu	396	1,87%
Guarapari	374	1,76%
Santa Leopoldina	350	1,65%
Viana	336	1,58%
Vila Velha	330	1,55%
Colatina	240	1,13%
Presidente Kennedy	225	1,06%
Alfredo Chaves	220	1,04%
Domingos Martins	198	0,93%
Cachoeiro de Itapemirim	186	0,88%
Santa Teresa	168	0,79%
Laranja da Terra	151	0,71%
Conceição do Castelo	137	0,65%
Rio Novo do Sul	125	0,59%
Santa Maria de Jetibá	120	0,57%
Cariacica	120	0,57%
Afonso Cláudio	101	0,48%
Nova Venécia	90	0,42%
Conceição da Barra	86	0,41%
São José do Calçado	80	0,38%
Muniz Freire	80	0,38%
Guaçu	73	0,34%
Marechal Floriano	70	0,33%
Água Branca	64	0,30%
Mimoso do Sul	56	0,26%
Fundão	50	0,24%
Serra	44	0,21%
Muqui	38	0,18%
Venda Nova do Imigrante	30	0,14%
Ibitiba	30	0,14%
Itapemirim	27	0,13%
Atílio Vivácqua	25	0,12%
Iconha	20	0,09%
Alegre	20	0,09%
Ilha	14	0,07%
Aplicá	1	0,00%
Total	21.230	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2022.

Tangerina			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	1.262	26.360	20.887
2015	1.307	24.358	18.637
2016	1.299	25.701	19.785
2017	1.308	29.041	22.203
2018	1.329	22.677	17.066
2019	1.278	23.730	18.568
2020	1.365	37.922	27.782
2021	1.377	30.332	22.028
2022	1.405	30.936	22.018

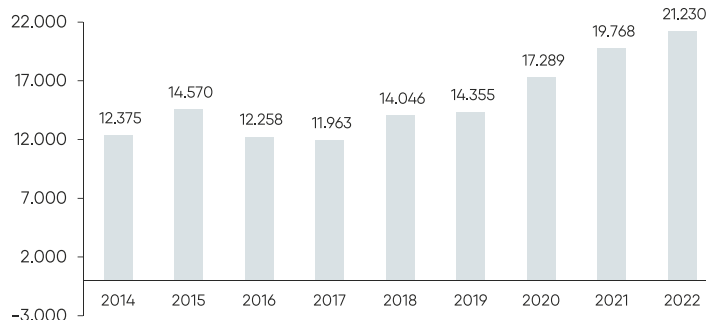
Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

PRODUÇÃO CAPIXABA DE TANGERINA SE MANTEVE ESTÁVEL DE UM ANO PARA O OUTRO

Municípios mais representativos na produção de tangerina em 2022		
Município	Produção (t)	(%)
Domingos Martins	14.606	47,21%
Conceição do Castelo	3.408	11,02%
Santa Leopoldina	2.720	8,79%
Marechal Floriano	1.656	5,35%
Venda Nova do Imigrante	1.261	4,08%
Alfredo Chaves	1.200	3,88%
Guarapari	884	2,86%
Pinheiros	750	2,42%
Santa Teresa	680	2,20%
Muniz Freire	600	1,94%
Linhares	570	1,84%
Santa Maria de Jetibá	400	1,29%
Fundão	374	1,21%
Viana	322	1,04%
Cariacica	216	0,70%
Afonso Cláudio	214	0,69%
Castelo	204	0,66%
Cachoeiro de Itapemirim	156	0,50%
Vargem Alta	125	0,40%
Iconha	98	0,32%
Brejetuba	90	0,29%
São Mateus	80	0,26%
São José do Calçado	64	0,21%
Alegre	60	0,19%
Guaçu	45	0,15%
Atílio Vivácqua	42	0,14%
Água Doce do Norte	40	0,13%
Muqui	34	0,11%
Mimoso do Sul	33	0,11%
Ibatiba	4	0,01%
Total	30.936	100%

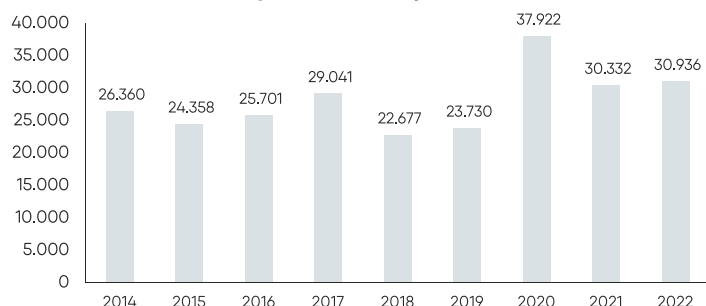
Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2022.

Limão - Produção (t)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

Tangerina - Produção (t)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

IRRIGAÇÃO, ADUBAÇÃO E NOVA VARIEDADE

OS NOVOS CAMINHOS DO INHAME

FERNANDA ZANDONADI
jornalismo@conexaosafra.com

A produção de inhame no Espírito Santo teve crescimento e aumento de produtividade. Apesar de a área plantada ter diminuído - passou de 3.632 hectares em 2021 para 3.496 hectares em 2022 - o rendimento médio passou de 27.905 quilos por hectare para 30.779 quilos por hectare nos anos citados, respectivamente. Isso impactou diretamente na quantidade de inhame que saiu das lavouras capixabas. Em 2022, foram extraídas 107.602 toneladas do

tubérculo, ante 99.865 toneladas no ano anterior.

Alfredo Chaves ocupa o primeiro lugar entre os municípios mais representativos, respondendo por 28,41% da produção. Em segundo lugar está Laranja da Terra (27,88%), seguido de Marechal Floriano (9,76%), Santa Maria de Jetibá (6,69%) e Santa Leopoldina (6,64%).

“Em 2022 foi uma boa safra, o que se repetiu em 2023. Além disso, houve a introdução de novas variedades para os produtores. Antes, era o São Bento (foto) que predominava, mas hoje já há o macaquinho entrando nas lavouras. É um

produto mais resistente em relação à durabilidade nas prateleiras do mercado, além de ser mais pesado”, explica João Medeiros, extensionista do Incaper de Alfredo Chaves.

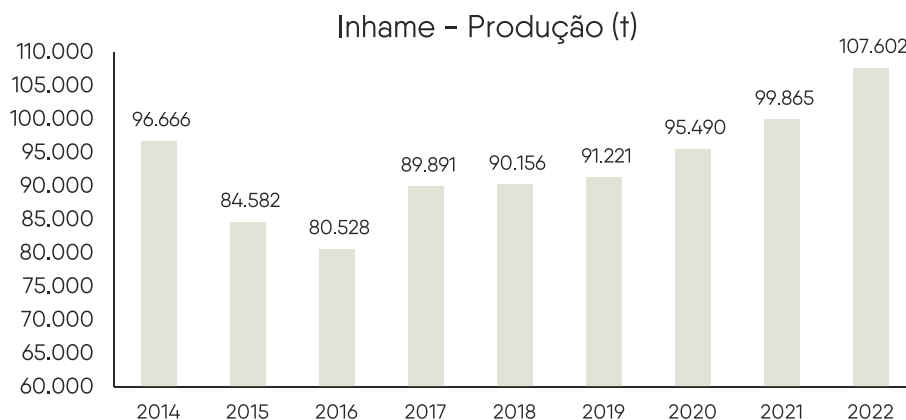
Um outro fator que influenciou as boas safras é a tecnologia de correção do solo, cita o extensionista. “A calagem e a adubação na hora certa são essenciais para uma boa produção. E, cada vez mais, os produtores estão aderindo à adubação com matéria orgânica ou adubos químicos e estão recebendo uma boa resposta. A irrigação, outro passo importante, também é fundamental para o bom desenvolvimento do inhame. Os produtores estão sempre investindo nessas tecnologias, muitos adotaram espaçamento menor, o que aumenta a densidade de plantas por hectare e, conseqüentemente, aumenta a produtividade. Novos aprendizados geram uma resposta muito positiva”, defende João Medeiros.

Inhame			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	3.667	96.666	26.361
2015	3.099	84.582	27.293
2016	2.692	80.528	29.913
2017	3.252	89.891	27.641
2018	3.242	90.156	27.808
2019	3.301	91.221	27.634
2020	3.422	95.490	27.905
2021	3.632	99.865	27.496
2022	3.496	107.602	30.779

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do Painel Agro - INCAPER de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

Municípios mais representativos na produção de inhame em 2022		
Município	Produção (t)	(%)
Alfredo Chaves	30.568	28,41%
Laranja da Terra	30.000	27,88%
Marechal Floriano	10.500	9,76%
Santa Maria de Jetibá	7.200	6,69%
Santa Leopoldina	7.140	6,64%
Domingos Martins	6.624	6,16%
Muniz Freire	2.805	2,61%
Itarana	2.618	2,43%
Baixo Guandu	2.000	1,86%
Castelo	1.382	1,28%
Afonso Cláudio	1.305	1,21%
Venda Nova do Imigrante	1.080	1,00%
Cachoeiro de Itapemirim	780	0,72%
Vargem Alta	600	0,56%
Nova Venécia	550	0,51%
Pancas	434	0,40%
Guarapari	240	0,22%
Água Doce do Norte	225	0,21%
Ibatiba	200	0,19%
Itaguaçu	200	0,19%
Cariacica	176	0,16%
Viana	175	0,16%
Santa Teresa	162	0,15%
Iconha	121	0,11%
Rio Novo do Sul	100	0,09%
Conceição do Castelo	89	0,08%
Vila Pavão	78	0,07%
Águia Branca	70	0,07%
Brejetuba	50	0,05%
Átilio Vivácqua	49	0,05%
Ecoporanga	36	0,03%
Ibitirama	25	0,02%
Muqui	20	0,02%
Total	107.602	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do Painel Agro - INCAPER de 2022.



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do Painel Agro - INCAPER de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL A SERVIÇO DOS MORANGAIS

**PESQUISAS BUSCAM
EFICIÊNCIA NO
CONTROLE DE PRAGAS
E REDUÇÃO DE CUSTOS
PARA OS PRODUTORES**

FERNANDA ZANDONADI
jornalismo@conexaosafra.com

A produção de morango no Espírito Santo teve um leve crescimento de área colhida, passando de 287 hectares em 2021 para 293 hectares em 2022. A produção acompanhou o crescimento e passou de 14.346 toneladas para 14.562 toneladas de um ano para outro. O rendimento ficou estável, com leve baixa, passando de 49.986 quilos por hectare em 2021 para 49.700 quilos por hectare em 2022.

Os municípios maiores produtores capixabas estão nas regiões mais altas do Estado: Santa Maria de Jetibá, que responde por 65,93%, seguido de Domingos Martins (11,85%), Castelo (6,18%), Venda Nova do Imigrante (5,49%) e Afonso Cláudio (4,29%).

A importância da produção gera novos estudos e pesquisas. Há três projetos em andamento em Santa Maria de Jetibá, na localidade de Garrafão, para incrementar a produção de morango no Espírito Santo, segundo o coordenador-geral do projeto de Fortalecimento da Agricultura Capixaba (FortAC) e professor do Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes), Sávio Berilli. Um deles se refere ao controle do ácaro rajado (*Tetranychus urticae*), uma praga que, quando não controlada de forma correta, pode reduzir a produção de frutos em até 80% e, ainda, abreviar o ciclo produtivo da planta.

“O controle do ácaro-rajado é feito com o ácaro-predador e pode ser difícil e até ineficiente, se feito de forma errada. Isso porque é preciso ter toda a organização de soltura dos predadores. Então, temos um projeto de treinamento junto aos produtores para avaliar o melhor momento de liberação. Um segundo trabalho é relacionado com o primeiro e trata-se da contagem de ácaros-predadores. Ao invés de fazer o monitoramento por meio de uma lupa, pessoalmente, estamos desenvolvendo um aplicativo que, com auxílio da Inteligência Artificial (IA), gera um diagnóstico e as recomendações sobre o momento certo de liberação dos ácaros-predadores”, explica.

Um terceiro projeto fecha com chave de ouro a trilogia plantar, cuidar e colher. Atualmente, mais de 50% da produção de morango capixaba vem de uma modalidade chamada hidropônica. São cultivos suspensos, com substratos e enriquecidos com fertirrigação. A maior parte dos custos do produtor é justamente o substrato, que é comprado do Rio de

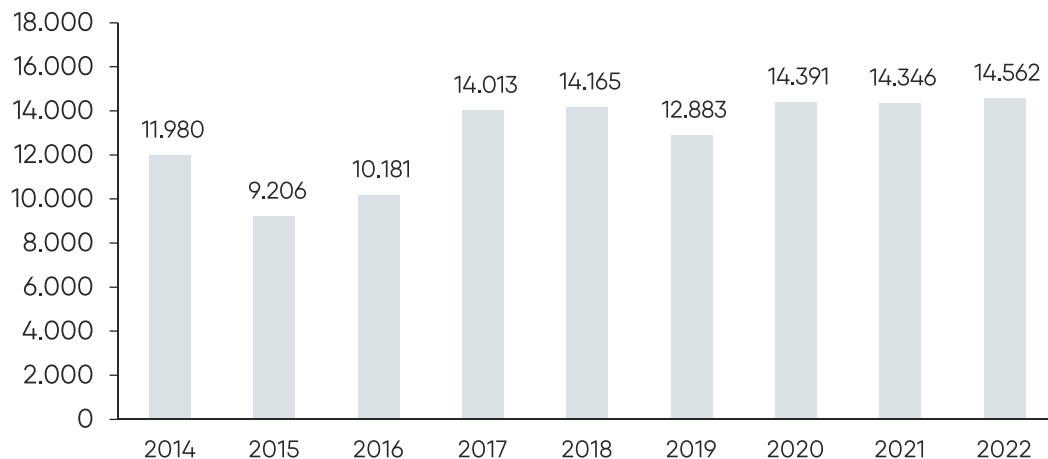


Municípios mais representativos na produção de morango em 2022

Município	Produção (t)	(%)
Santa Maria de Jetibá	9.600	65,93%
Domingos Martins	1.725	11,85%
Castelo	900	6,18%
Venda Nova do Imigrante	800	5,49%
Afonso Cláudio	625	4,29%
Muniz Freire	283	1,94%
Vargem Alta	150	1,03%
Alfredo Chaves	105	0,72%
Divino de São Lourenço	50	0,34%
Guaçuí	50	0,34%
Ibitirama	50	0,34%
Lúna	50	0,34%
Brejetuba	48	0,33%
Irupi	48	0,33%
Marechal Floriano	40	0,27%
Itarana	38	0,26%
Total	14.562	100%

Pesquisas buscam eficiência no controle de pragas e redução de custos para os produtores

Morango - Produção (t)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do Painel Agro - INCAPER de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

Morango			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	349	11.980	34.326
2015	291	9.206	31.635
2016	251	10.181	40.561
2017	273	14.013	51.329
2018	286	14.165	49.527
2019	260	12.883	49.550
2020	287	14.391	50.143
2021	287	14.346	49.986
2022	293	14.562	49.700

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do Painel Agro - INCAPER de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

Janeiro ou Minas Gerais e responde por cerca de 50% das despesas.

“Estamos trabalhando em um substrato com materiais fartos no Espírito Santo, alguns até residuais. É um projeto que está com ensaio no campo e já estamos conseguindo ajustar os parâmetros para estar bem próximo dos oferecidos comercialmente. Depois, essa tecnologia poderá ser transferida para o consumidor ou para uma indústria que, por logística, oferecerá o material a um preço menor, gerando mais uma cadeia de emprego e renda”, conta Berilli.

A composição do substrato ainda não pode ser revelada, mas são usadas partes de cama de frango (que inclui esterco, restos de ração, entre outros componentes) e vegetais compostados ou pré-compostados. “Em breve teremos o resultado da pesquisa, já que é um trabalho muito cuidadoso e com muito cuidado com a parte sanitária. Tem que ser feito por meio de compostagem, que limpa o material por elevação de temperatura e elimina quaisquer riscos biológicos”, revela.

HÁ TRÊS PROJETOS EM ANDAMENTO PARA INCREMENTAR A PRODUÇÃO DE MORANGO NO ESPÍRITO SANTO

Unidos
no presente
Conectados
pelo futuro

Há 60 anos trabalhando em prol da cafeicultura capixaba. Seguimos juntos em 2024 e nos próximos anos, com o mesmo foco e determinação.



COOABRIEL



anos

www.cooabriel.coop.br



EM BUSCA DOS TEMPOS ÁUREOS DO MARACUJÁ

FERNANDA ZANDONADI
jornalismo@conexaosafra.com

A produção de maracujá no Espírito Santo chegou ao menor nível desde 2014. Em 2022, foram 650 hectares

de área colhida, contra 2.463 hectares em 2014. Na esteira da queda das terras plantadas, a produção passou de 70.335 toneladas em 2014 para 14.282 toneladas em 2022. A boa notícia é que o rendimento médio permaneceu quase

PRODUÇÃO VEM EM CONSTANTE QUEDA NO ESPÍRITO SANTO DESDE 2014, MAS CENTROS DE PESQUISAS TRABALHAM PARA REVERTER A BAIXA

no mesmo patamar, passando de 28.557 quilos por hectare em 2014 para 21.972 quilos por hectare em 2022.

Segundo o pesquisador do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incap), Luiz Carlos Caetano, a queda na área plantada se deve desde ao desestímulo na cadeia de produção até a alta incidência de pragas e doenças. As pragas mais comuns são as lagartas da folha, a broca da haste e os percevejos. O maracujá pode ser cultura única ou instalada no início de implantação de uma lavoura de café, explica o pesquisador. No entanto, hoje uma lavoura de maracujá produz por, no máximo, dois anos, por conta de pragas e doenças.

É sabido que o maracujá é um fruto que se adapta melhor às terras quentes, litorâneas e com alta incidência de luz solar. Mas o trabalho de pesquisa mostra que é possível sim produzir em locais de temperatura mais amena. “Estamos trabalhando em uma fazenda em Santa Maria de Jetibá com cul-

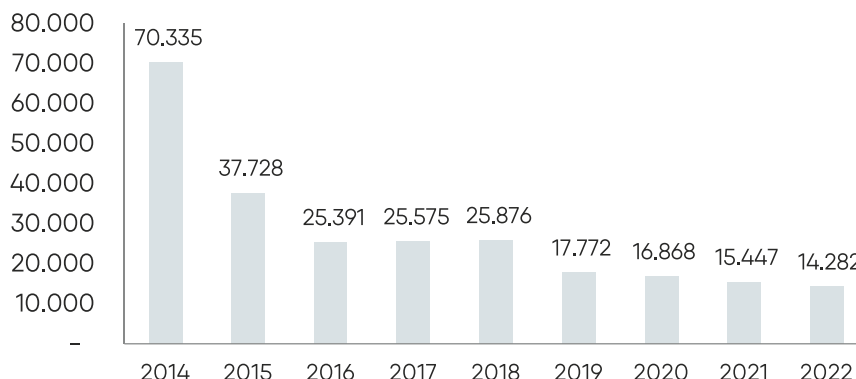
Maracujá			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	2.463	70.335	28.557
2015	1.560	37.728	24.185
2016	1.310	25.391	19.382
2017	1.307	25.575	19.568
2018	1.241	25.876	20.851
2019	785	17.772	22.639
2020	757	16.868	22.208
2021	702	15.447	22.004
2022	650	14.282	21.972

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

tivares que podem ser mais resistentes ao frio. São cultivares que já estão no mercado, a maior parte de maracujá azedo, mas também maracujás doces e outros silvestres”, salienta.

“Estamos fazendo estudos sobre a cultura e na fase final de um projeto para adaptação de novas cultivares no Espírito Santo. A pesquisa é conduzida nas

Maracujá – Produção (t)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

Municípios mais representativos na produção de maracujá em 2022		
Município	Produção (t)	(%)
Sooretama	2.267	15,87%
São Mateus	1.575	11,03%
Jaguaré	1.040	7,28%
Pinheiros	1.015	7,11%
Linhares	1.000	7,00%
Pedro Canário	820	5,74%
Conceição da Barra	540	3,78%
Boa Esperança	500	
Aracruz	460	3,22%
Presidente Kennedy	440	3,08%
Vila Valério	405	2,84%
Santa Maria de Jetibá	400	2,80%
Afonso Cláudio	360	2,52%
Domingos Martins	329	2,30%
Nova Venécia	312	2,18%
Marataízes	264	1,85%
Marechal Floriano	250	1,75%
Alfredo Chaves	248	1,74%
Santa Teresa	240	1,68%
Ecoporanga	216	1,51%
Guarapari	200	1,40%
Santa Leopoldina	176	1,23%
Itapemirim	160	1,12%
Vila Pavão	140	0,98%
Montanha	140	0,98%
Água Doce do Norte	140	0,98%
Colatina	120	0,84%
Mantenópolis	100	0,70%
Rio Novo do Sul	80	0,56%
Ponto Belo	55	0,39%
Muqui	51	0,36%
Alegre	43	0,30%
Anchieta	36	0,25%
Itarana	26	0,18%
Fundão	25	0,18%
Pancas	20	0,14%
Itaguaçu	20	0,14%
Iconha	20	0,14%
Viana	18	0,13%
Irupi	16	0,11%
Laranja da Terra	15	0,11%
Total	14.282	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2022.

regiões Sul, Serrana e Norte”, explicou o pesquisador.

O Incaper publicou, em 2023, um estudo sobre a cadeia produtiva de maracujá no Espírito Santo que mostra que o cultivo da fruta já esteve presente em 85% dos municípios capixabas. No entanto, houve um estreitamento sério da área de produção. Atualmente, os maiores produtores são Sooretama, que responde por 15,87% da produção capixaba, seguido de São Mateus (11,03%), Jaguaré (7,28%), Pinheiros (7,11%), Linhares (7%) e Pedro Canário (5,74%).

“O Espírito Santo possui aptidão para o cultivo do maracujazeiro, embora o potencial produtivo esteja reprimido. As causas da redução da produtividade do maracujazeiro são de natureza biótica e abiótica e interação de maneira significativa com o genótipo, deixando clara a importância da escolha da cultivar mais bem adaptada a determinado ambiente”, aponta o estudo.

Para alavancar a cadeia, a publicação sugere algumas ações, como fomento de mudas sadias e certificadas, proximidade com os produtores, capacitação para manejo de pragas e doenças, crédito ao produtor, implantação de unidades de observação e demonstração de produção com cultivares com maior produtividade e resistentes a doenças e pragas, métodos de produção que resultem em maior produtividade e menor custo para o produtor, pesquisas aprofundadas sobre as causas das oscilações históricas nos preços do fruto, incentivo para o cultivo em outras áreas, entre outras ações.

**O ESPÍRITO SANTO
POSSUI APTIDÃO
PARA O CULTIVO DO
MARACUJAZEIRO,
EMBORA O POTENCIAL
PRODUTIVO ESTEJA
REPRIMIDO**

PRODUTO
CAPIXABA 100%

Kifrango

A única marca capixaba com selo de Minerais Orgânicos Alltech.



VANTAGENS DO USO DE MINERAIS ORGÂNICOS

Para os frangos:

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

Para quem consome:

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

 Kifrango.com.br
  Siga nossas redes sociais

 **PROTEINORTE**


Kifrango
A VIDA PEDE MAIS SABOR

ESPÍRITO SANTO BATE RECORDE DE PRODUÇÃO DE PIMENTA-DO-REINO

**ESTADO É O MAIOR
PRODUTOR DO
PAÍS, À FRENTE ATÉ
MESMO DO PARÁ**

A produção da pimenta-do-reino atingiu as 76.553 toneladas em 2022, um recorde histórico que superou o do ano anterior, quando saíram das lavouras capixabas 72.553 toneladas. A área colhida acompanhou o aumento, passando de 17.921 hectares para 19.447 hectares. O rendimento médio ficou constante, passando de 4.022 quilos por hectare em 2021 para 3.953 hectares em 2022.

Os maiores produtores da especiaria são os municípios do Norte do Espírito Santo: São Mateus responde por 35,12% da produção, seguido por Jaguaré (12,02%), Vila Valério (9,80%), Rio Bananal (8,01%) e Nova Venécia (5,63%).

Para dar uma ideia da importância da produção, o Espírito Santo é o maior produtor de pimenta-do-reino do país, à frente até mesmo do Pará, que ficou com o título por muitas décadas. E São Mateus, o maior produtor do Estado. Numa escala global, se tanto o Espírito Santo, quanto São Mateus, fossem competir em produção com outros países, o Brasil estaria no segundo lugar do ranking de maior produtor, atrás somente do Vietnã; o Espírito Santo seria o quarto maior produtor do mundo e São Mateus, o décimo maior produtor do planeta, à frente de países como o México.

Segundo Lúcio Arantes, pesquisador do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), a produção foi a maior de todos os tempos. “Foram quase dois mil hectares a mais de área plantada. Na série, se pegarmos desde a década de 1990 até 2013, a área plantada girava em torno dos 2.300 hectares. Em 2014 começou a aumentar muito. Acredito que chegamos no alto da curva e não teremos um aumento tão significativo nos próximos anos”, avalia, acrescentando que o mercado internacional é um grande consumidor da pimenta capixaba e os maiores compradores são países da Ásia, Oriente Médio, África e América do Norte.

CUIDADOS E MANEJO

Todo produtor sabe que o trabalho com uma cultura não termina na colheita. Há ainda o beneficiamento dos produtos o que, no caso da pimenta-do-

Municípios mais representativos na produção de pimenta do reino em 2022

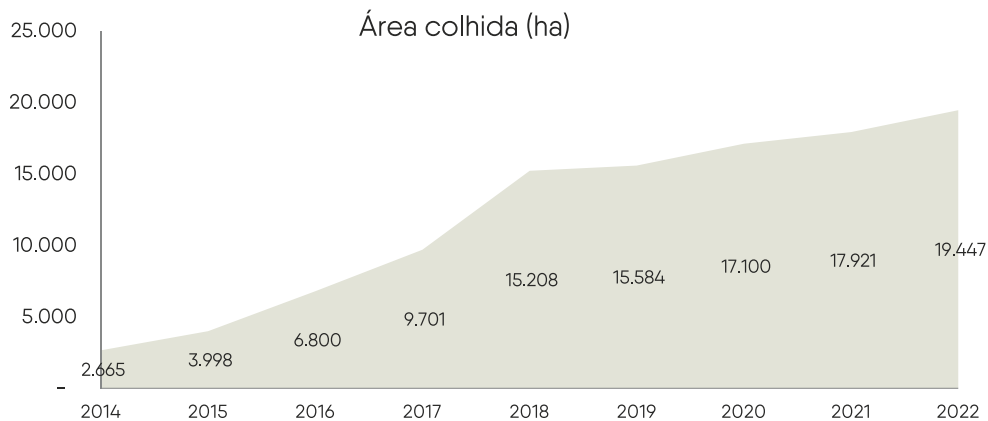
Município	Produção (t)	(%)
São Mateus	26.880	35,12%
Jaguaré	9.200	12,02%
Vila Valério	7.501	9,80%
Rio Bananal	6.133	8,01%
Nova Venécia	4.311	5,63%
Pinheiros	3.700	4,83%
Conceição da Barra	3.610	4,72%
São Gabriel da Palha	2.441	3,19%
Boa Esperança	2.409	3,15%
Sooretama	2.380	3,11%
Pedro Canário	1.533	2,00%
Linhares	1.350	1,76%
Vila Pavão	615	0,80%
Aracruz	543	0,71%
São Domingos do Norte	504	0,66%
Montanha	416	0,54%
Marilândia	400	0,52%
Governador Lindenberg	387	0,51%
Água Branca	385	0,50%
Barra de São Francisco	350	0,46%
Ecoporanga	300	0,39%
Ponto Belo	266	0,35%
Pancas	174	0,23%
Serra	140	0,18%
Água Doce do Norte	105	0,14%
Colatina	90	0,12%
Fundão	51	0,07%
Mantenópolis	45	0,06%
Guarapari	45	0,06%
São Roque do Canaã	39	0,05%
Ibiraçu	35	0,05%
Itarana	28	0,04%
Mucurici	23	0,03%
Alto Rio Novo	23	0,03%
Santa Leopoldina	20	0,03%
Baixo Guandu	18	0,02%
Itaguaçu	15	0,02%
Santa Teresa	14	0,02%
Afonso Cláudio	11	0,01%
Presidente Kennedy	10	0,01%
Itapemirim	9	0,01%
Anchieta	9	0,01%
Laranja da Terra	8	0,01%
Piúma	4	0,01%
Viana	3	0,00%
Total	76.533	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2022.

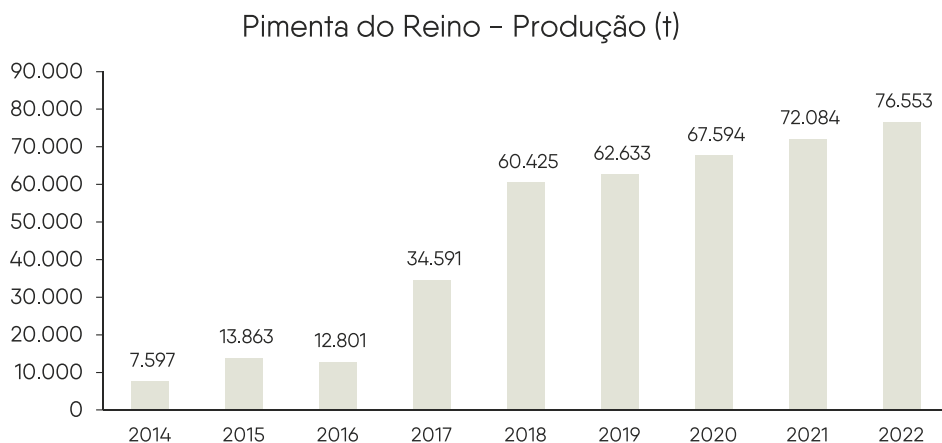
-reino, engloba a secagem. “Na maioria das propriedades a secagem é feita com secadores. Há gastos com energia, lenha, pessoal e é preciso instalar uma estrutura. Quando a secagem é feita ao sol, é preciso de mais mão de obra para revirar, cobrir à noite para não dar umidade, fungos ou contaminação. E nem sempre a pimenta atinge a qualidade mínima para colocar no comércio, especialmente o mercado internacional, onde há um padrão mínimo exigido. Então, dependendo da produção, cli-

ma, manejo, nem tudo que se colhe atinge o padrão”, explica.

E o mercado externo nem sempre paga mais pela qualidade da pimenta. “O Camboja tem uma pimenta que é considerada uma das melhores do mundo, então há uma valorização. E é muito nítido que aqui no Espírito Santo podemos tirar pimentas tão boas quanto as de lá. Mas é necessário marketing e lotes com análises mostrando que nosso produto é diferenciado”.



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2022.

UM POUCO DE HISTÓRIA

A pimenta-do-reino é plantada no Espírito Santo pelo menos desde 1960. Não era uma cultura tradicional, mas foi crescendo nas décadas seguintes. Em 1980, houve a introdução de um material genético diferente e foram instalados experimentos no Pará e em terras capixabas. Nos anos 1990, começou o crescimento, primeiro de forma tímida, depois com mais força.

“A alta na produção ocorreu por ser a pimenta uma alternativa a outras culturas. Com os materiais genéticos que surgiram, saiu a bragantina, cultivar mais plantada hoje no Espírito Santo. Antes, era plantada a chamada pimenta da terra, pouco produtiva. Hoje, a bragantina responde por uns 80% da produção. No Pará, é mais diversificado, o que pode ser uma vantagem, pois o ciclo é diferente e fica mais fácil de escalonar. Algumas são mais precoces, outras, mais tardias”, explica Lúcio Arantes.

Para o futuro, planejamento é essencial, explica o pesquisador. “Os produtores devem planejar melhor os plantios e a escolha das variedades, para

Pimenta do Reino			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	2.665	7.597	2.851
2015	3.998	13.863	3.467
2016	6.800	12.801	1.883
2017	9.701	34.591	3.566
2018	15.208	60.425	3.973
2019	15.784	62.633	3.968
2020	17.100	67.594	3.953
2021	17.921	72.084	4.022
2022	19.447	76.553	3.953

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

melhor escalonamento da produção. Mesmo que perca um pouco de produção, vai ganhar na logística, processamento e colheita do material”, explica.



PIMENTA-DO-REINO PLANTADA EM TUTOR VIVO RENDE PRÊMIO NACIONAL A CAPIXABA

ROSIMERI RONQUETTI
jornalismo@conexaosafra.com

“Quando decidi plantar sabia que era um risco. Muitos diziam que era doideira, mas foi um risco que corri e deu certo”. A frase é do produtor rural José Sarrório Altoé, de Jaguaré, no Norte do Espírito Santo, e o plantio em questão acaba de conquistar o 3º lugar no primeiro Prêmio Planeta Campo, promovido pelo Canal Rural.

A lavoura, de 33 mil pés de pimenta-do-reino plantados no nin indiano, tutor vivo que substitui a estaca de eucalipto tratado, concorreu com outras 170 experiências de todo o país, na categoria Produtor Rural de Médio Porte. A premiação aconteceu em

dezembro passado e não foi a única. O plantio da especiaria também foi o grande vencedor do Prêmio Biguá de 2022, na categoria sustentabilidade e preservação ambiental.

Mas o que de especial tem, afinal, essa plantação? Quem responde é a mulher do produtor e responsável pela parte administrativa da fazenda, Terezinha Lúcia Sossai Altoé, conhecida por “Morena”.

“Nós plantamos árvores e não as cortamos, este é o nosso maior diferencial. No cultivo convencional da pimenta é preciso cortar o eucalipto e tratá-lo com produto químico para a estaca não estragar. Já com o uso do nin, plantamos árvores e não usamos produtos químicos”, explica Morena.

Além da “lavoura premiada”, com sete anos, a família plantou mais 16.500 pés em 2022 e prepara o solo para mais 18 mil, todos no nin. O objetivo



é sair de 33 mil para 70 mil pés de pimenta. O rendimento anual da propriedade é de 5.500 quilos por hectare.

AUTODIDATA

Quando o cafeicultor resolveu começar o processo de diversificação de culturas na fazenda Bela Morena, localizada no Córrego Barroquina/Jundiá, optou pela pimenta-do-reino por ser muito comum no município. Jaguaré é o segundo maior produtor estadual da especiaria. No entanto, diferente dos demais pipericultores da região, José decidiu pelo plantio no nin, em vez da estaca, para diminuir os custos de produção.

“O eucalipto tratado é muito caro. Pesquisando na internet uma alternativa vi a viabilidade do nin. Era algo novo, quase ninguém sabia dizer nada na época, não tinha referência, pesquisei sozinho, aprendi a conduzir a planta, errei, acertei e, hoje, colhemos o resultado. Economizamos no plantio e cuidamos

do meio ambiente ao mesmo tempo”, pontua Sartório.

Por se tratar de uma árvore, o nin cresce e precisa ser podado para controlar a altura dos pés de pimenta. Para ajudar nessa tarefa, José criou uma máquina de podar. “No início, a poda era fácil, até uns seis anos da planta. Agora ficou mais difícil devido à altura da árvore. Então, desenvolvi uma máquina para podar e melhorar a qualidade do serviço, fazer mais rápido e economizar com mão de obra”.

ALÉM DO CAFÉ E DA PIMENTA, O PRODUTOR TAMBÉM PRODUZ COCO CONSORCIADO COM CAFÉ E COMEÇOU UMA EXPERIÊNCIA COM COCO CONSORCIADO COM CACAU.



SANTA LEOPOLDINA: A TERRA DO GENGIBRE

“Eu vejo o gengibre como ‘um filho’ que nasce e cresce. Uma mão aberta e estendida para trazer coisas boas. Ele transformou a minha vida.” É assim que a produtora Tatiana Kuster Belz, 37, define a sua relação com o produto, que há nove anos faz parte do dia a dia da sua família, na comunidade de Rio das Pedras, em Santa Leopoldina.

Ela lembra que nem sempre foi fácil cultivar e comercializar a raiz, devida a variação de preço do produto no mercado, entretanto, os resultados de 2023 agradaram. “Eu amo trabalhar com o gengibre, é como se fosse uma terapia para mim. Cuido desde o cultivo na lavoura, lavagem, toaletagem e embalagem até chegar no final do processo que é colocar no contêiner para exportação”.

E a perspectiva para o ano de 2024 é positiva de acordo com a doutora e engenheira agrônoma do Incaper, Cintia Bremenkamp. “O ano (2023) foi excelente para a cultura do gengibre, com alta produtividade e preços favoráveis, o que estimula os agricultores a investirem na cultura para as próximas colheitas”.

DADOS

Segundo dados da Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), de janeiro a setembro de 2023, o Estado do Espírito Santo exportou em gengibre cerca de US\$ 25 milhões, sendo o maior produtor e exportador do País. E Santa Leopoldina é um agente direto no sucesso da produção, sendo a maior produtora de Gengibre do País, resultado de um trabalho incansável dos nossos agricultores e agricultoras.

Há dois anos a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente realiza um amplo trabalho na cadeia produtiva do gengibre. As ações envolvem eventos técnicos e festivos, como a ExpoGengibre – feira que destaca o produto e marca a abertura da colheita de safra –, projetos de pesquisas e investimentos em infraestrutura rural, tudo isso com a parceria de entidades públicas, privadas e empreendedores.

LIVRO SOBRE O GENGIBRE LEVA ESTUDANTE LEOPOLDINENSE PARA INTERCÂMBIO NOS EUA

O estudante Arthur Pittol Potratz, 16, o único capixaba aprovado no Programa Jovens Embaixadores, oferecido pela Embaixada Americana no Brasil, levará aos Estados Unidos a sua experiência com o gengibre, por meio do livro de “Receitas de Família”, desenvolvido no Ifes Centro Serrano.

Segundo o estudante o livro visa a divulgação dos diversos usos culinários e medicinais do gengibre, bem como desenvolver o potencial agroturístico da região. A expectativa para a viagem em janei-



TEXTO E FOTOS CHRISTIAN DO NASCIMENTO

ro de 2024 é grande e Arthur fala sobre o que espera para o futuro: “Tenho a expectativa de conhecer, muito da cultura americana e também tenho a esperança que outros jovens da minha região, partindo do meu exemplo, se engajem em iniciativas sociais, e possam ter oportunidades como essa, pois tenho certeza que crescerei muito como estudante e cidadão”.

Durante sua visita aos Estados Unidos Arthur e outros 50 alunos brasileiros selecionados participarão de oficinas sobre liderança e empreendedorismo, conhecerão projetos de impacto social, visitarão escolas da região, farão reuniões com representantes do governo dos EUA e apresentações sobre o Brasil.





**O GENGIBRE CHEGOU
PARA FICAR!**

FERNANDA ZANDONADI
jornalismo@conexaosafra.com

FOTO DIVULGAÇÃO SEAG

O gengibre chegou para ficar no Espírito Santo. A produção cresce ano a ano e chegou aos 1.169 hectares de área colhida em 2022. Para dar uma ideia, em 2021 foram 967 hectares. Voltando um pouco mais no tempo e chegando a 2014, é possível ter noção da alta: naquele ano foram apenas 313 hectares colhidos em todo o Estado. A produção também segue a mesma curva. Foram 59.506 toneladas em 2022, número superior a 2021, quando saíram dos campos 54.480 toneladas. O rendimento médio, no entanto, teve uma leve queda, passando de 56.339 quilos por hectare em 2021 para 50.903 toneladas em 2022.

Oito municípios se destacam na produção: Santa Maria de Jetibá, que responde por 48,40% do gengibre capixaba, seguido de Santa Leopoldina (30,25%), Domingos Martins (13,91%), Itarana (6,05%), Marechal Floriano (0,67%), Santa Tereza (0,50%), Cariacica (0,13%) e Alfredo Chaves (0,08%).

Nas exportações de 2022, o Espírito Santo respondeu por 59% de todo o volume de gengibre exportado pelo Brasil. A receita gerada pelo gengibre rendeu US\$ 18,9 milhões de dólares para o Estado. O Espírito Santo é o maior produtor e exportador de gengibre do país. Considerando as exportações de janeiro a agosto de 2023, nota-se um salto nas exportações. O volume nesse período chegou a 10,4 mil toneladas, 29,4% superior ao mesmo período do ano passado, e a receita gerada somente nos oito primeiros meses do ano ultrapassa US\$ 20,1 milhões de dólares, de acordo com a Gerência de Dados e Análises da Secretaria da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (GDN/Seag), a partir dos dados originais do Agrostat/Mapa e do Comexstat/MDIC.

**COM UMA PRODUÇÃO
QUE CRESCE ANO A ANO,
ESPÍRITO SANTO SE DESTACA
COMO MAIOR PRODUTOR E
EXPORTADOR DO BRASIL**



Segundo o coordenador-geral do projeto de Fortalecimento da Agricultura Capixaba (FortAC) e professor do Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes), Sávio Berilli, além do bom momento comercial, os produtores de gengibre acumularam conhecimento ao longo dos anos, o que facilita o manejo e, consequentemente, aumenta a atratividade da cultura. “Em Santa Leopoldina, se produz até em regiões mais quentes, ou seja, a produção está se expandindo”.

EXPORTAÇÕES

O gengibre ocupa lugar de destaque nas exportações capixabas. Em 2023, a cultura movimentou a balança comercial capixaba do Estado, com aumento de 147,9% no volume de exportações. De acordo com a pesquisadora Ana Paula C. Gabriel Berilli, do Ifes de Alegre e que também trabalha em pesquisas com o gengibre por meio do FortAC, “O Estado do

Municípios mais representativos na produção de gengibre em 2022

Município	Produção (t)	(%)
Santa Maria de Jetibá	28.800	48,40%
Santa Leopoldina	18.000	30,25%
Domingos Martins	8.280	13,91%
Itarana	3.600	6,05%
Marechal Floriano	400	0,67%
Santa Teresa	296	0,50%
Cariacica	80	0,13%
Alfredo Chaves	50	0,08%
Total	59.506	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do Painel Agro - INCAPER de 2022.

Gengibre

Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	313	12.900	41.214
2015	306	9.790	31.993
2016	314	17.450	55.573
2017	359	18.680	52.033
2018	356	18.680	52.471
2019	499	26.660	53.427
2020	656	35.940	54.787
2021	967	54.480	56.339
2022	1.169	59.506	50.903

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do Painel Agro - INCAPER de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

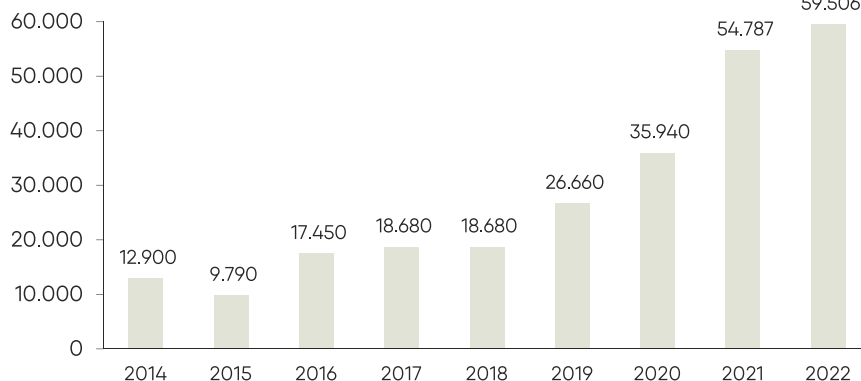
Espírito Santo é o maior produtor e exportador nacional”, salienta.

Se o mercado externo é palavra-chave na cultura, há ainda um nicho que precisa ser trabalhado, salienta Sávio Berilli. “O mercado externo é bastante exigente e há uma boa parte do gengibre que é descartado. Queremos viabilizar novos produtos beneficiados a partir do gengibre, como óleo essencial e gengibre seco. Há muitas possibilidades, inclusive de se usar outras partes da planta, como as folhas. Mas isso é um trabalho que ainda demanda algum tempo”, disse, salientando a importância da agroindústria para o beneficiamento de todo o produto.

DESTAQUE

Diversos são os fatores do sucesso da produção e cultivo no Estado, salienta a pesquisadora. “O fator determinante é a adaptação às condições edafoclimáticas locais. Mesmo sendo considerada uma planta rústica por não necessitar de muito manejo em seu ciclo, as condições encontradas aqui favoreceram o seu cultivo. Outro fator muito importante que merece ser destacado é o cultural, pois os produtores de gengibre,

Gengibre – Produção (t)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2022.

cerca de mil famílias, são de base familiar e de origem pomerana e o cultivo dessa espécie é passado de pai para filhos e filhas na região. Acredita-se que este costume está associado ao fato de a planta ser uma cultura rentável, apresentando um alto rendimento por área, além de ser super valorizada internacionalmente pelas suas vastas propriedades terapêuticas e diversidade a serem manuseadas, desde a área da culinária à utilização na medicina natural”.

O terceiro fator determinante, salienta Ana Paula, é que o gengibre é uma espécie de propagação vegetativa. “O gengibre é uma planta estéril e sua forma de cultivo consiste em multiplicar partes da planta (rizomas-sementes), originando indivíduos idênticos à planta-mãe e gerando uma lavoura predominantemente ‘uniforme’”.

Contudo, uma cultura sem variabilidade genética, é uma cultura mais suscetível a patógenos, explica. “Em contraposição a isso, uma planta-mãe bem selecionada oferece ao produtor uma lavoura com um vasto potencial produtivo e de crescimento similar. Por conta disso, os programas de melhoramento

genético são fundamentais, pois eles contribuem para que o material genético que vem sendo conservado de maneira ‘on farm’, dentro das propriedades rurais, mantidos pelos próprios agricultores, sejam preservados geneticamente ao mesmo tempo que se consegue atingir seu auge para padrões de mercado externo e interno, assim como na melhora da cultura para o enfrentamento de patógenos existentes, no caso do gengibre, a fusariose”.

**OS PRODUTORES DE
GENGIBRE, CERCA DE MIL
FAMÍLIAS, SÃO DE BASE
FAMILIAR E DE ORIGEM
POMERANA**



PRIMEIRAS CULTIVARES DE GENGIBRE DO BRASIL

A pesquisadora afirma, ainda, que estão sendo realizadas ações para a caracterização genética do gengibre dentro do FortAc. “Com o apoio financeiro do Programa FortAC e da Fapes, estão sendo feitas pesquisas ligadas ao Programa de Mestrado Profissional em Agroecologia do Ifes, que visam avaliar as características genéticas dos gengibres capixabas, promover o resgate desse patrimônio genético e, ainda, conduzir ações de melhoramento genético participativo”.

A metodologia, apesar de não ser nova, é ainda pouco utilizada. “Todas as ações de pesquisa são conduzidas com a participação direta do agricultor dentro de sua propriedade. Assim, é garantido também valorizar o conhecimento tradicional associado do produto e acelerar o processo de seleção e de aceitação do material genético a ser cultivado, pois o agricultor aponta características desejáveis ou in-

desejáveis de cada um dos materiais que estão sendo caracterizados”.

O programa de melhoramento participativo de gengibre pretende alcançar objetivos a curto, médio e longo prazos, promovendo a seleção de plantas matrizes de gengibre que apresentem boa produtividade, bons aspectos visuais e que sejam livres de doenças.

“Essas pesquisas tiveram início em junho de 2022 e já trazem resultados bem promissores para a agricultura capixaba, uma vez que as pesquisas iniciais demonstram que há diversidade genética entre os materiais avaliados. Foram feitos também estudos moleculares por meio de marcadores de DNA que comprovam essa distância genética. Tudo está caminhando para, em breve, solicitarmos ao Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), o registro das primeiras cultivares de gengibre do Brasil”.



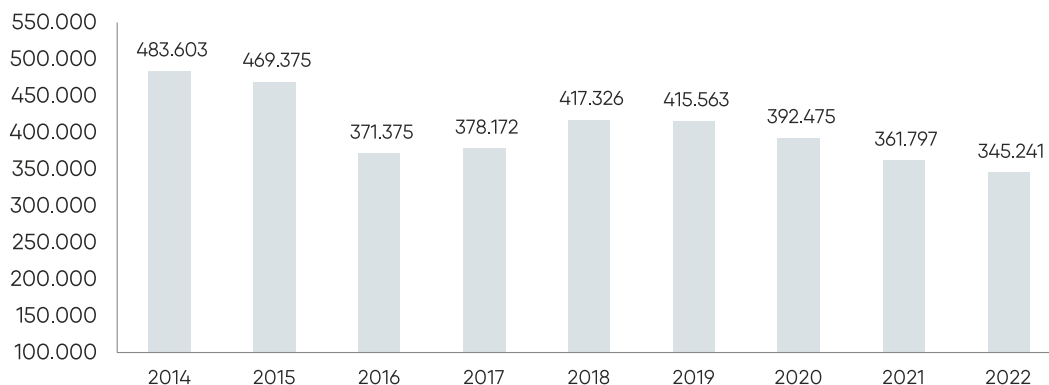
UM ANO DESAFIADOR PARA A PECUÁRIA CAPIXABA

ROSIMERI RONQUETTI
jornalismo@conexaosafra.com

A realidade da pecuária leiteira no Espírito Santo não é muito diferente do restante do país, especialmente

quando se trata do preço do leite pago aos produtores. Para se ter uma ideia da defasagem no valor, em novembro do ano passado, produtores do extremo norte do Estado recebiam R\$ 3,20 pelo litro do produto. Este ano estão rece-

Leite – Produção (Mil litros)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

bendo R\$ 1,75, uma diferença de R\$ 1,45. No Sul do Estado o valor está um pouco melhor: em média R\$ 1,99.

Mas esse não é o único problema enfrentado pelo setor. Com um longo período de estiagem, os pecuaristas sofrem ainda com a falta de alimento para os animais. Falta de mão de obra e rotina exaustiva de trabalho também fazem parte dessa lista.

É o que explica o extensionista rural do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), de Mucurici, Felipe Lopes Neves. “Hoje o principal problema dos produtores é o déficit de volumoso, falta comida para os animais. Os custos estão elevados e, em termos gerais, a pecuária está com uma mão de obra envelhecida. Além disso, o leite é uma atividade laboriosa, que dá bastante trabalho, é muita rotina. Mesmo quem tem ordenha é todo dia, sábado, domingo e feriado, quatro, cinco, seis horas da manhã”, pontua Felipe.

A observação do especialista é sentida na prática pelo pecuarista Juvenilson Rodrigues de Sousa sente na prática. Médio produtor de Mucurici, a pecuária é uma tradição da família desde 1960. “Já acompanhei outras épocas de desafios, mas essa é a pior. Uma receita que ninguém passou ainda. Preço baixo do leite e também dos animais, e falta de alimento. Desvalorizou toda cadeia. Primeira vez que vejo uma arroba de boi, vaca e bezerro ser vendida pelo mesmo valor. As contas não fecham. Antes, na entressafra, quando diminuía a produção de leite, a gente vendia um ani-



mal e cobria as contas. Hoje temos para vender e não conseguimos”, disse Juvenilson, que tira em média 1.220 litros de leite diariamente.

Com base em cinco eixos, tendo como foco a sustentabilidade e a agregação de valor, a Secretaria de Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag) lançou, em agosto deste ano, o Programa de Desenvolvimento Sustentável da Cadeia do Leite no Espírito Santo. O programa conta com 17 projetos que serão trabalhados dentro dos cinco eixos.

O secretário de Estado da Agricultura, Enio Bergoli, se diz confiante quanto à recuperação do setor, porém, explica que, para isso, o produtor precisa se profissionalizar. “Nós estamos com muitas ações em curso, mas é fundamental que o produtor entenda que precisa alimentar o seu rebanho. Vacas deficientes de nutrição não entram no cio e têm intervalo entre partos muito grande. O pecuarista sabe que no Espírito Santo, de abril a setembro não chove, com isso não tem capim. Quem não produz alimento no período de chuva vai ter problema. Vamos dar todas as condições, mas o pecuarista precisa en-

Leite		
Ano	Produção (mil litros)	Valor da produção (Mil R\$)
2014	483.603	478.744
2015	469.375	467.072
2016	371.375	410.770
2017	378.172	431.473
2018	417.326	496.471
2019	415.563	532.369
2020	392.475	656.648
2021	361.797	727.088
2022	345.241	806.842

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

Municípios mais representativos na produção de leite em 2022		
Município	Produção (mil litros)	(%)
Ecoporanga	23.500	6,81%
Mucunici	15.957	4,62%
Nova Venécia	13.373	3,87%
Alegre	13.281	3,85%
Presidente Kennedy	13.110	3,80%
Itapemirim	10.809	3,13%
Barra de São Francisco	10.794	3,13%
Linhares	10.473	3,03%
Aracruz	9.067	2,63%
Mimoso do Sul	8.766	2,54%
Ibitirama	8.681	2,51%
Cachoeiro de Itapemirim	8.604	2,49%
Muniz Freire	7.895	2,29%
Colatina	7.708	2,23%
Guaçu	7.689	2,23%
Castelo	7.664	2,22%
Montanha	7.291	2,11%
Baixo Guandu	6.263	1,81%
São José do Calçado	5.936	1,72%
Afonso Cláudio	5.887	1,71%
São Mateus	5.158	1,49%
Água Doce do Norte	5.044	1,46%
Água Branca	5.044	1,46%
Itaguaçu	4.985	1,44%
Atílio Vivacqua	4.979	1,44%
Divino de São Lourenço	4.969	1,44%
Anchieta	4.863	1,41%
Alfredo Chaves	4.763	1,38%
Santa Teresa	4.714	1,37%
Pinheiros	4.581	1,33%
Laranja da Terra	4.511	1,31%
Dores do Rio Preto	4.321	1,25%
Apiacá	3.980	1,15%
Jerônimo Monteiro	3.811	1,10%
São Gabriel da Palha	3.750	1,09%
Guarapari	3.567	1,03%
Conceição do Castelo	3.544	1,03%
Vila Pavão	3.504	1,01%
Ponto Belo	3.254	0,94%
Serra	3.070	0,89%
Lúna	2.942	0,85%
João Neiva	2.934	0,85%
Pancas	2.827	0,82%
Rio Novo do Sul	2.822	0,82%
Fundão	2.800	0,81%
Muqui	2.757	0,80%
Pedro Canário	2.569	0,74%
Santa Leopoldina	2.564	0,74%
Mantenópolis	2.559	0,74%
Iconha	2.550	0,74%
Venda Nova do Imigrante	2.521	0,73%
Santa Maria de Jetibá	2.497	0,72%
Viana	1.811	0,52%
Alto Rio Novo	1.794	0,52%
Cariacica	1.626	0,47%
Itarana	1.402	0,41%
São Roque do Canaã	1.345	0,39%
Vergem Alta	1.337	0,39%
Piúma	1.297	0,38%
Ibatiba	1.284	0,37%
Domingos Martins	1.238	0,36%
Bom Jesus do Norte	1.238	0,36%
Boa Esperança	939	0,27%
Vila Valério	930	0,27%
Irupi	921	0,27%
São Domingos do Norte	877	0,25%
Governador Lindenberg	766	0,22%
Sooretama	765	0,22%
Vila Velha	687	0,20%
Conceição da Barra	607	0,18%
Brejetuba	595	0,17%
Rio Bananal	493	0,14%
Jaguaré	486	0,14%
Ibiraçu	459	0,13%
Marataizes	413	0,12%
Marilândia	282	0,08%
Marechal Floriano	100	0,03%
Vitória	47	0,01%
Total	345.241	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2022.

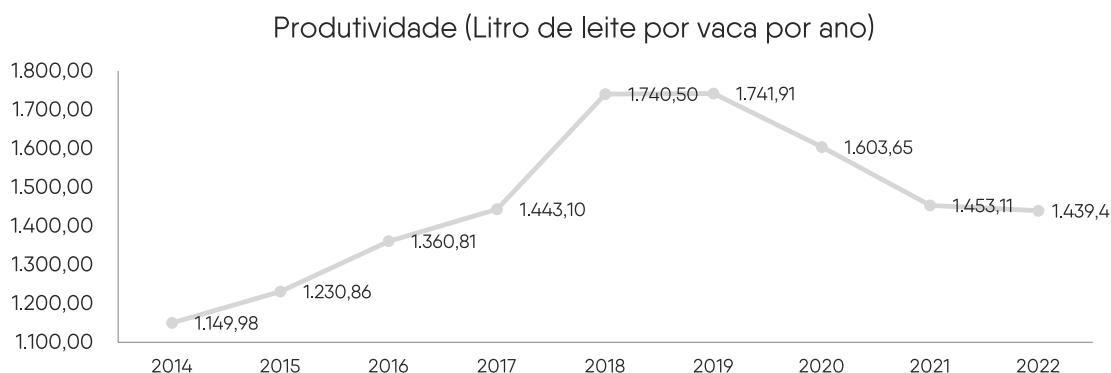
tender que a pecuária é um negócio e é necessário fazer o dever de casa”, disse Bergoli.

Ainda de acordo com o secretário, várias das ações propostas no projeto já estão em andamento. “O projeto foi lançado no final de agosto e já foram iniciadas diversas ações. Destaco a capacitação dos profissionais do Incaper, Senar, cooperativas de leite que prestam assistência técnica, uma forma de fortalecer a capacidade dos profissionais que atendem os pecuaristas. Distribuição de quase três mil doses de sêmen para melhorar a produção genética do rebanho leiteiro e o cadastramento de todos os núcleos de inseminação artificial do Estado”, pontua Enio.

Sobre a falta de sucessão familiar, uma das realidades vividas pelos produtores do setor, algumas

ações já foram tomadas, conforme o secretário. Entre elas, a assinatura de um convênio para capacitação de professores das escolas rurais do Mepes, para reforçar a formação dos alunos, e a distribuição de máquinas e equipamentos, como forma de capacitar melhor os jovens que passam por essas instituições.

COM UM LONGO PERÍODO DE ESTIAGEM, OS PECUARISTAS SOFREM COM A FALTA DE ALIMENTO PARA OS ANIMAIS



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.



PEQUENOS PRODUTORES SE UNEM EM BUSCA DE MELHORIAS

Há sete anos, cerca de 20 pecuaristas da agricultura familiar de Ponto Belo e Mucurici, municípios que têm na pecuária o carro-chefe de suas economias, resolveram se unir em busca de melhores condições para o setor. Eles criaram a Associação de Pequenos e Médios Produtores da Agricultura Familiar do Córrego do Lajeado (Apralej). O objetivo, segundo Marcelo Fonseca Leite, presidente da associação, é ganhar força para aquisição de implementos para produção de alimentos para as vacas leiteiras.

“Criamos a associação para unir forças aqui na nossa região para conseguir

meios de produzir alimentos para os animais, como um trator que já adquirimos, e futuramente pretendemos adquirir uma ensiladeira. Já tem alguns produtores mexendo com silagem de milho, e uma ensiladeira vai ajudar demais, porque o nosso maior problema aqui é fazer comida para a vaca”, explica Marcelo.

A associação participa do projeto Bovinocultura Sustentável, do Governo do Estado. O programa repassa doses de sêmens de touros com aptidão leiteira para os produtores. Dez produtores foram beneficiados.



somos
coop

Família Fraizlebem
Afonso Cláudio-ES

Fruto do trabalho de mais de 22 mil famílias.

Assim como a Família Fraizlebem, outras milhares de famílias cooperadas se dedicam ao agro em atividades como a produção de café, ovos, leite, hortifruti e tantos outros alimentos essenciais para a mesa do outras famílias.

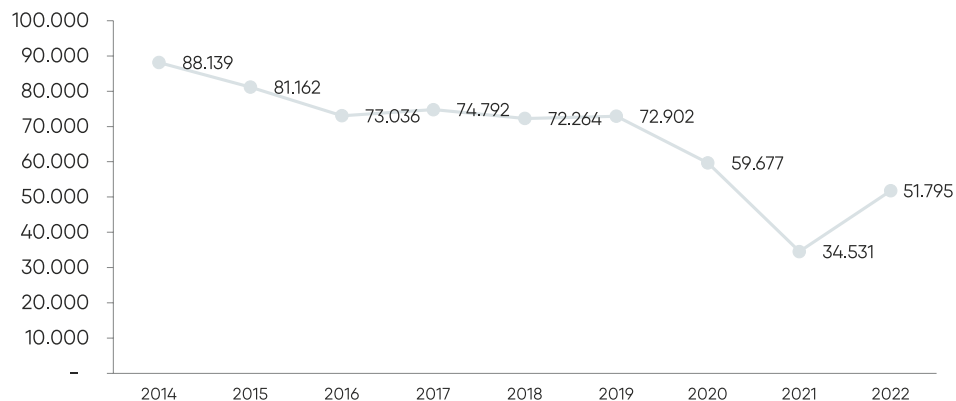
A Nater Coop tem orgulho de representar essas famílias, dando suporte para que elas sigam produzindo. Esse propósito leva a cooperativa novamente ao topo do ranking Agricultura e Pecuária no Anuário IEL 200 Maiores.



nater
coop

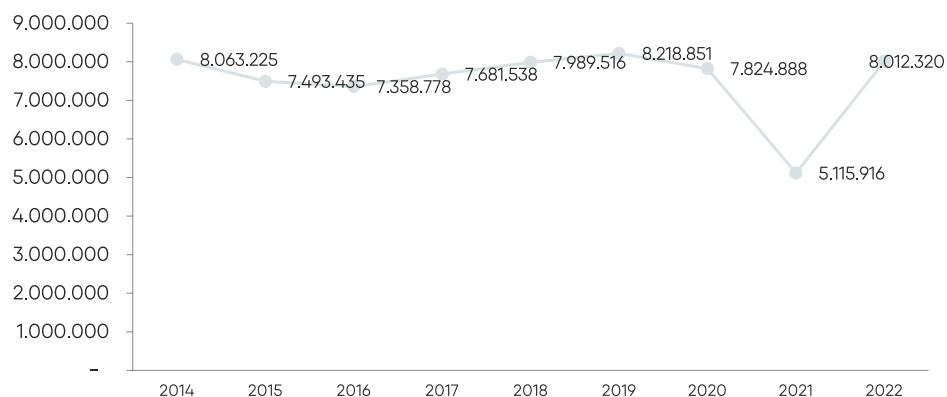
Juntos
para alimentar
e crescer.

Bovinos - QUANTIDADE ABATIDA (T)
ESPÍRITO SANTO



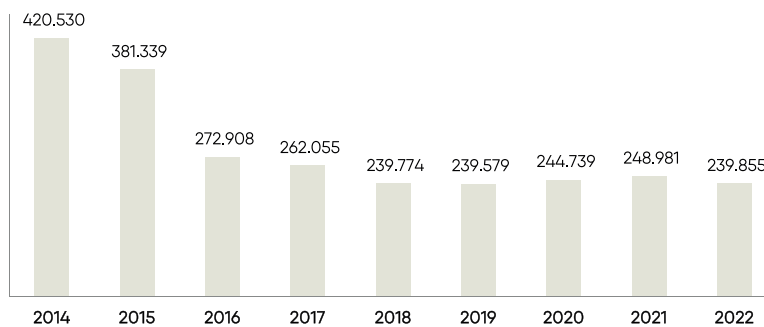
Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-SIDRA de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

BOVINOS - QUANTIDADE ABATIDA (T)
BRASIL



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-SIDRA de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

Vacas ordenhadas (cabeças)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

Municípios mais representativos na produção de vacas ordenhadas em 2022		
Município	Número de vacas ordenhadas (Cabeças)	(%)
Ecoporanga	18.778	7,83%
Barra de São Francisco	10.675	4,45%
Alegre	10.466	4,36%
Nova Venécia	9.343	3,90%
Presidente Kennedy	9.070	3,78%
Mucurici	8.358	3,48%
Cachoeiro de Itapemirim	8.317	3,47%
Mimoso do Sul	7.460	3,11%
Itapemirim	6.876	2,87%
Linhares	6.577	2,74%
Baixo Guandu	6.119	2,55%
Aracruz	5.773	2,41%
Colatina	5.603	2,34%
Montanha	5.327	2,22%
Muniz Freire	4.965	2,07%
Água Doce do Norte	4.854	2,02%
Guaçu	4.671	1,95%
Castelo	4.549	1,90%
Afonso Cláudio	4.294	1,79%
São Mateus	3.969	1,65%
Atílio Vivacqua	3.811	1,59%
Pancas	3.528	1,47%
São José do Calçado	3.353	1,40%
Pinheiros	3.323	1,39%
Ibitirama	3.250	1,35%
Águia Branca	3.196	1,33%
Ponto Belo	3.113	1,30%
Laranja da Terra	3.091	1,29%
Apiacá	2.903	1,21%
São Gabriel da Palha	2.796	1,17%
Jerônimo Monteiro	2.735	1,14%
Itaguaçu	2.675	1,12%
Vila Pavão	2.671	1,11%
Anchieta	2.666	1,11%
Mantenópolis	2.652	1,11%
João Neiva	2.589	1,08%
Alfredo Chaves	2.514	1,05%
Muqui	2.507	1,05%
Rio Novo do Sul	2.294	0,96%
Divino de São Lourenço	2.146	0,89%
Guarapari	2.000	0,83%
Fundão	2.000	0,83%
Pedro Canário	1.869	0,78%
Alto Rio Novo	1.834	0,76%
Dores do Rio Preto	1.764	0,74%
Santa Leopoldina	1.547	0,64%
Serra	1.535	0,64%
Ituna	1.503	0,63%
Iconha	1.490	0,62%
Conceição do Castelo	1.415	0,59%
Viana	1.292	0,54%
Santa Teresa	1.151	0,48%
Vargem Alta	1.100	0,46%
Itarana	1.092	0,46%
Domingos Martins	1.035	0,43%
Bom Jesus do Norte	1.005	0,42%
Cariacica	979	0,41%
Vila Valério	971	0,40%
Santa Maria de Jetibá	919	0,38%
São Domingos do Norte	825	0,34%
Pinuma	817	0,34%
Boa Esperança	813	0,34%
Vila Velha	689	0,29%
São Roque do Canaã	679	0,28%
Ibiraçu	641	0,27%
Sooretama	618	0,26%
Ibatiba	605	0,25%
Venda Nova do Imigrante	601	0,25%
Governador Lindenberg	501	0,21%
Rio Bananal	474	0,20%
Brejetuba	457	0,19%
Jaguaré	392	0,16%
Irupi	382	0,16%
Conceição da Barra	382	0,16%
Marataizes	265	0,11%
Marilândia	249	0,10%
Marechal Floriano	73	0,03%
Vitória	34	0,01%
Total	239.855	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2022.



PECUÁRIA EM NÚMEROS

Metade dos municípios capixabas têm mais bois que habitantes, segundo dados da Pesquisa de Pecuária Municipal (PPM) de 2020, realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Em Mucurici, por exemplo, há 15 cabeças de gado para cada habitante.

Ecoporanga, também na região Noroeste, é o município com o maior número de vacas ordenhadas em 2022, 18.778 no total. Em seguida vem Barra de São Francisco, também no Noroeste, com 10.675 vacas ordenhadas, e Alegre, no Sul capixaba, com 10.466 animais.

Já na produção de leite os municípios com maior representatividade são Ecoporanga, com 23.500 litros, o que representa 6,81% de toda produção do Estado, seguido por Mucurici, com 15.957, 4,62% e Nova Venécia, com 13.373. *As informações foram elaboradas pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2022.*

Bovinos (peso total das carcaças)			
Ano	Abate (t) Espírito Santo	Abate (t) Brasil	Participação do Espírito Santo
2014	88.139	8.063.225	1,09%
2015	81.162	7.493.435	1,08%
2016	73.036	7.358.778	0,99%
2017	74.792	7.681.538	0,97%
2018	72.264	7.989.516	0,90%
2019	72.902	8.218.851	0,89%
2020	59.677	7.824.888	0,76%
2021	34.531	5.115.916	0,67%
2022	51.795	8.012.320	0,65%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-SIDRA de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.



HORTÊNSIAS DAS MONTANHAS CAPIXABAS EMBELEZAM FESTA DE APARECIDA

Há uma década, o designer floral capixaba Jab Pasollini vem dedicando seu talento e paixão ao Santuário Nacional de Nossa Senhora Aparecida, onde realiza um trabalho voluntário para a ornamentação das festividades em honra à padroeira, todo dia 12 de outubro. “Doo por devoção, e não por obrigação”, disse.

Pasollini, que ostenta no currículo o convite inaugural do Santuário para a primeira visita do Papa Francisco, é o responsável pela decoração da Basílica de Aparecida (SP) durante a Novena e as festividades que cercam o dia da padroeira do Brasil. E desde o ano passado, o designer floral inclui flores das Montanhas Capixabas na ornamentação, algo que ele conseguiu graças à colaboração dos produtores locais.

Pelo segundo ano consecutivo, hortênsias produzidas na região Serrana do Espírito Santo enfeitaram o Santuário. Além das flores capixabas, Pasollini recebeu remessas do Rio de Janeiro e de Holambra, de onde veio a maioria (quatro carretas de flores e acessórios), para a ornamentação.

“É um trabalho que faço com muito prazer, muito carinho, enquanto eu puder. Este ano saí um pouco mais cedo porque tinha viagem marcada para a Índia para uma feira que participo todo ano e teve últimas edições virtuais por conta da pandemia. Deixei tudo esquematizado com a equipe, de como deveria funcionar até o último dia da Novena, 11 de outubro, e o dia da padroeira (12)”, disse em entrevista às vésperas da viagem.

Cada dia da Novena de Nossa Senhora Aparecida foi marcado pela presença de carros adornados com flores naturais, e a decoração do altar central muda ao longo dos dias. O processo começou com as hortênsias do Espírito Santo, seguidas pelas flores do Rio e, por fim, pelas orquídeas de Holambra. “É um trabalho muito contínuo, árduo e grande, mas prazeroso. Faço com muita fé”.

Um dos produtores que doa hortênsias desde 2022 é Gilberto Monte Verde, de Barcelos (Domingos Martins). Ele participou de uma consultoria com Pasollini e reconhece a influência do designer floral capixaba para as flores chegarem até a maior festa religiosa católica do país.

Em 2022, Monte Verde conta que não tinha muita produção e mobilizou outros produtores da região para fazer volume, doando um total de 165 dúzias



de hortênsias. Na saga até Aparecida, ele transportou de carro próprio as flores acondicionadas em sacos plásticos e caixas de papelão até Viana e contou com apoio de um carreteiro voluntário para levá-las até a cidade paulista.

“Foi o ponto alto da minha vida. Sou católico e devoto de Nossa Senhora Aparecida e foi indescritível ver o reitor do Santuário (Carlos Eduardo Catalfo) agradecendo as flores das Montanhas Capixabas”, contou o produtor.

Este ano, a mobilização começou em maio, e as hortênsias foram colhidas sob um calor escaldante no final de setembro, relata Monte Verde. A quantidade de flores somada com a de outro produtor resultou em 240 dúzias de hortênsias, juntamente com lírios secos, usadas na abertura da Novena. Foi necessário apenas um dia para a encomenda chegar a Aparecida por meio do mesmo colaborador que “não abriu mão de transportar as flores porque teve um ano muito abençoado”.

Para Gilberto, contribuir para as festividades em homenagem à padroeira do Brasil é uma experiência inesquecível e profundamente gratificante. “Como pequeno produtor de flores das Montanhas Capixabas jamais pensava em colocar minhas hortênsias no maior santuário religioso católico do mundo. Através do Jab, o reitor do Santuário enviou uma imagem da santa, que vai circular nas casas dos outros produtores”, disse.

PRODUÇÃO DE MADEIRA NOS ES PÉRMANECE ESTÁVEL

O NORTE DO ESTADO CONCENTROU, EM 2022, OS MUNICÍPIOS MAIS REPRESENTATIVOS NA CULTURA

FERNANDA ZANDONADI
jornalismo@conexaosafra.com

A madeira em tora teve estabilidade no Espírito Santo entre os anos de 2021 e 2022, com produção de 6.446.420 metros cúbicos e 6.333.182 metros cúbicos, respectivamente. O Norte do Estado concentrou, em 2022, os municípios mais representativos na cultura: São Mateus respondeu por 23,70% do que foi produzido, seguido de Aracruz (19,07%), Conceição da Barra (12,13%), Montanha (7,45%), Linhares (4,40%) e Mucurici (3,64%).

Já o carvão vegetal apresentou leve queda em relação a 2021, com produção de 22.196 toneladas em 2022, ante 30.279 toneladas no ano anterior. Os municípios maiores produtores do Estado são Aracruz (14,02%), Alto Rio Novo (13,90%), São Mateus (11,46%), Jaguaré (11,16%) e Linhares (10,32%).

A celulose também não obteve mudanças quantitativas no ano. A Suzano, maior produtora mundial de celulose e que opera no Espírito Santo, vendeu

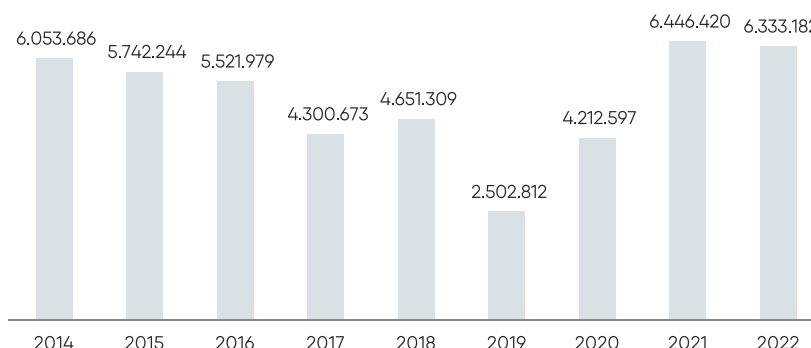
Madeira em tora		
Ano	Produção (m³)	Valor da produção (Mil R\$)
2014	6.053.686	532.379
2015	5.742.244	508.459
2016	5.521.979	357.144
2017	4.300.673	223.140
2018	4.651.309	232.974
2019	2.502.812	173.548
2020	4.212.597	281.945
2021	6.446.420	560.513
2022	6.333.182	495.165

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PEVS de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

11,9 milhões de toneladas do material e diferentes tipos de papéis em 2022. O volume representa estabilidade em relação ao ano anterior, conforme dados apresentados em balanço divulgado pela empresa em março de 2023.

Ao longo do período, a Suzano comercializou 10,6 milhões de toneladas de celulose e 1,3 milhão de toneladas de papéis. A receita líquida com as vendas para todo o Brasil e para mais de cem países totalizou R\$ 49,8 bilhões, alta de 22% em relação ao ano anterior.

Madeira em tora – Produção (m³)

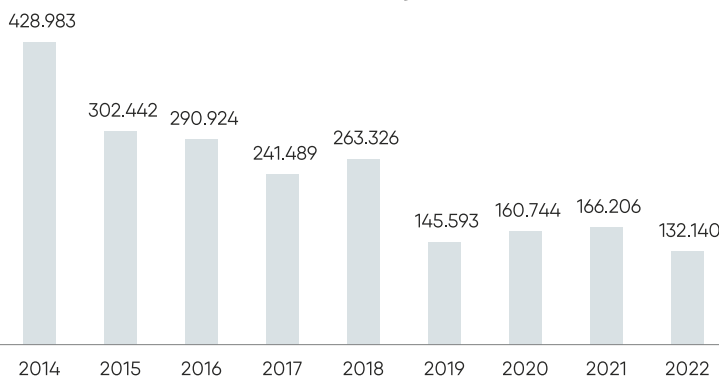


Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PEVS de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

Municípios mais representativos na produção de madeira em tora em 2022		
Município	Produção (m³)	(%)
São Mateus	1.501.026	23,70%
Aracruz	1.207.481	19,07%
Conceição da Barra	768.028	12,13%
Montanha	471.748	7,45%
Linhares	278.414	4,40%
Mucurici	230.324	3,64%
Domingos Martins	206.663	3,26%
Serra	162.616	2,57%
Pinheiros	149.800	2,37%
Jaguaré	145.893	2,30%
Nova Venécia	138.607	2,19%
Pedro Canário	123.379	1,95%
Sooretama	99.468	1,57%
Muniz Freire	77.402	1,22%
Marechal Floriano	68.317	1,08%
Brejetuba	65.660	1,04%
Afonso Cláudio	61.851	0,98%
Venda Nova do Imigrante	45.942	0,73%
Santa Teresa	37.296	0,59%
Colatina	35.066	0,55%
São Gabriel da Palha	33.426	0,53%
Castelo	33.410	0,53%
Conceição do Castelo	30.850	0,49%
São Domingos do Norte	28.847	0,46%
Alfredo Chaves	27.737	0,44%
Rio Bananal	22.164	0,35%
Mimoso do Sul	21.781	0,34%
Santa Maria de Jetibá	21.740	0,34%
Vila Pavão	20.890	0,33%
Cachoeiro de Itapemirim	18.409	0,29%
Vargem Alta	16.857	0,27%
Pancas	15.447	0,24%
Dores do Rio Preto	14.950	0,24%
São José do Calçado	13.788	0,22%
João Neiva	12.589	0,20%
Santa Leopoldina	12.495	0,20%
Ibiraçu	11.569	0,18%
Marilândia	10.005	0,16%
Baixo Guandu	7.450	0,12%
Divino de São Lourenço	6.609	0,10%
Atílio Vivácqua	6.205	0,10%
Ituna	5.892	0,09%
Rio Novo do Sul	5.650	0,09%
Fundão	5.096	0,08%
Guarapari	5.010	0,08%
Anchieta	5.001	0,08%
Alegre	4.792	0,08%
Itarana	3.577	0,06%
Iconha	3.350	0,05%
Itapemirim	3.100	0,05%
Água Doce do Norte	3.000	0,05%
Laranja da Terra	2.904	0,05%
Guaçuí	2.869	0,05%
Ibitirama	2.853	0,05%
Governador Lindenberg	2.788	0,04%
Presidente Kennedy	2.403	0,04%
Irupi	2.368	0,04%
Viana	2.342	0,04%
Ibatiba	2.210	0,03%
Ecoporanga	1.661	0,03%
Água Branca	1.400	0,02%
Alto Rio Novo	1.100	0,02%
Itaguaçu	780	0,01%
Apicá	313	0,00%
Bom Jesus do Norte	217	0,00%
Piúma	150	0,00%
Jerônimo Monteiro	75	0,00%
Vila Valério	57	0,00%
Barra de São Francisco	20	0,00%
Muqui	5	0,00%
Total	6.333.182	100%

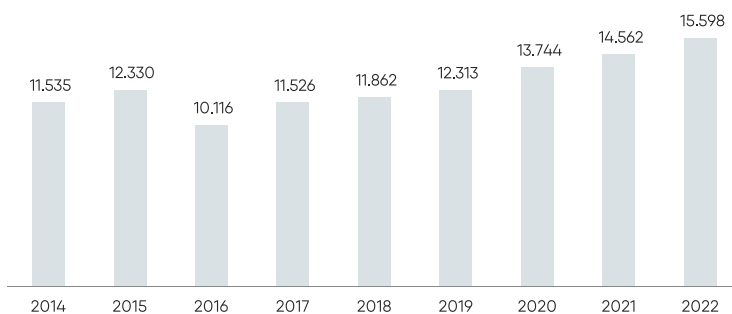
Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PEVS de 2022.

Lenha - Produção (m³)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PEVS de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

Látex coagulado - Produção (t)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

Carvão vegetal - Produção (t)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PEVS de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

Municípios mais representativos na produção de carvão vegetal em 2022

Município	Produção (t)	(%)
Aracruz	3.111	14,02%
Alto Rio Novo	3.086	13,90%
São Mateus	2.543	11,46%
Jaguaré	2.477	11,16%
Linhares	2.290	10,32%
João Neiva	1.571	7,08%
Governador Lindenberg	885	3,99%
Rio Bananal	810	3,65%
Pancas	716	3,23%
Venda Nova do Imigrante	663	2,99%
Domingos Martins	600	2,70%
Colatina	565	2,55%
São Domingos do Norte	490	2,21%
Marilândia	422	1,90%
Mantenópolis	345	1,55%
Baixo Guandu	345	1,55%
Serra	205	0,92%
Ibiraçu	199	0,90%
Vila Valério	158	0,71%
Santa Teresa	153	0,69%
Fundão	147	0,66%
Marechal Floriano	120	0,54%
Santa Maria de Jetibá	101	0,46%
Pedro Canário	83	0,37%
Águia Branca	80	0,36%
Pinheiros	15	0,07%
Muniz Freire	12	0,05%
Itarana	4	0,02%
Total	22.196	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PEVS de 2022.

LEANDRO FIDELIS



Municípios mais representativos na produção de lenha em 2022

Município	Produção (m³)	(%)
Linhares	12.956	9,80%
Alto Rio Novo	12.313	9,32%
São Mateus	10.585	8,01%
Pancas	10.343	7,83%
Mantenópolis	8.738	6,61%
Jaguaré	7.197	5,45%
Rio Bananal	6.168	4,67%
São Domingos do Norte	5.600	4,24%
Atílio Vivácqua	4.789	3,62%
Fundão	4.340	3,28%
João Neiva	3.535	2,68%
Vargem Alta	3.518	2,66%
Ibiraçu	3.151	2,38%
Cariacica	2.636	1,99%
Irupi	2.464	1,86%
Barra de São Francisco	2.392	1,81%
Divino de São Lourenço	2.283	1,73%
Mimoso do Sul	2.161	1,64%
Conceição do Castelo	1.999	1,51%
Venda Nova do Imigrante	1.916	1,45%
Marilândia	1.845	1,40%
Conceição da Barra	1.774	1,34%
Sooretama	1.677	1,27%
Ibatiba	1.665	1,26%
Vila Valério	1.486	1,12%
Guarapari	1.260	0,95%
Bom Jesus do Norte	1.064	0,81%
Colatina	998	0,76%
Domingos Martins	980	0,74%
Vila Velha	910	0,69%
São Gabriel da Palha	840	0,64%
Governador Lindenberg	819	0,62%
Marechal Floriano	797	0,60%
Apiacá	767	0,58%
Aracruz	608	0,46%
Iconha	530	0,40%
Itapemirim	500	0,38%
Afonso Cláudio	473	0,36%
Pinheiros	343	0,26%
Santa Teresa	337	0,26%
Castelo	323	0,24%
Viana	308	0,23%
Laranja da Terra	280	0,21%
Alfredo Chaves	260	0,20%
Serra	237	0,18%
São José do Calçado	237	0,18%
Ibitirama	225	0,17%
Itaguaçu	210	0,16%
Muniz Freire	161	0,12%
Jerônimo Monteiro	142	0,11%
Itarana	140	0,11%
Alegre	123	0,09%
Baixo Guandu	106	0,08%
Santa Leopoldina	91	0,07%
Anchieta	80	0,06%
Nova Venécia	70	0,05%
Guaçu	70	0,05%
Boa Esperança	56	0,04%
Água Doce do Norte	54	0,04%
Cachoeiro de Itapemirim	50	0,04%
Brejetuba	43	0,03%
Dores do Rio Preto	35	0,03%
Piúma	32	0,02%
Santa Maria de Jetibá	21	0,02%
Rio Novo do Sul	10	0,01%
Marataizes	10	0,01%
Presidente Kennedy	9	0,01%
Total	132.140	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PEVS de 2022.

Carvão Vegetal		
Ano	Produção (t)	Valor da produção (Mil R\$)
2014	40.540	24.362
2015	30.005	18.836
2016	32.831	14.773
2017	30.750	15.366
2018	22.914	15.306
2019	25.451	17.297
2020	27.014	20.399
2021	30.279	29.511
2022	22.196	27.958

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PEVS de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

Lenha		
Ano	Produção (m³)	Valor da produção (Mil R\$)
2014	428.983	17.794
2015	302.442	12.883
2016	290.924	9.266
2017	241.489	4.393
2018	263.326	4.834
2019	145.593	3.167
2020	160.744	3.592
2021	166.206	4.870
2022	132.140	3.272

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PEVS de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

Borracha (Látex coagulado)			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	8.920	11.535	1.293
2015	9.015	12.330	1.367
2016	9.014	10.116	1.122
2017	9.034	11.526	1.275
2018	9.665	11.862	1.227
2019	9.819	12.313	1.254
2020	9.949	13.744	1.381
2021	9.746	14.562	1.494
2022	11.035	15.598	1.413

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

Municípios mais representativos na produção de látex coagulado em 2022		
Município	Produção (t)	(%)
Guarapari	2.008	12,87%
São Mateus	1.848	11,85%
Pinheiros	1.774	11,37%
Serra	1.363	8,74%
Sooretama	1.216	7,80%
Aracruz	1.001	6,42%
Anchieta	950	6,09%
Boa Esperança	589	3,78%
Linhares	567	3,64%
Viana	540	3,46%
Mimoso do Sul	532	3,41%
Jaguaré	464	2,97%
Rio Novo do Sul	368	2,36%
Vila Velha	315	2,02%
São Gabriel da Palha	235	1,51%
Conceição da Barra	154	0,99%
Nova Venécia	142	0,91%
Fundão	134	0,86%
Pedro Canário	130	0,83%
Atilio Vivacqua	109	0,70%
Presidente Kennedy	105	0,67%
Piúma	102	0,65%
Apiacá	99	0,63%
Iconha	98	0,63%
Vila Valério	84	0,54%
São Domingos do Norte	78	0,50%
Colatina	72	0,46%
Água Doce do Norte	72	0,46%
Ibiraçu	65	0,42%
Cachoeiro de Itapemirim	61	0,39%
Rio Bananal	55	0,35%
Ecoporanga	48	0,31%
Água Branca	45	0,29%
Itapemirim	40	0,26%
Montanha	34	0,22%
Marataizes	30	0,19%
Alfredo Chaves	25	0,16%
Vila Pavão	16	0,10%
Pancas	8	0,05%
Santa Teresa	6	0,04%
Barra de São Francisco	5	0,03%
Cariacica	4	0,03%
João Neiva	3	0,02%
Ponto Belo	2	0,01%
Alegre	2	0,01%
Total	15.598	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2022.

Cafesul 25 anos

Fundada em 1998, a CAFESUL - Cooperativa dos Cafeicultores do Sul do Estado do Espírito Santo - reúne pequenos produtores de sete municípios da região Sul do Espírito Santo no Brasil para promover o desenvolvimento sustentável das comunidades onde atua. Nossa proposta de valor são de fornecer produtos especiais, sustentáveis e certificados, provenientes da agricultura familiar, empoderando a mulher, a juventude e valorizando a cultura local.



Registros do aniversário de 25 anos da Cafesul. Muqui, ES, Novembro/2023



 **CAFESUL**
COOPERATIVA DOS CAFEICULTORES DO SUL DO ES

CAFÉ
CASARIO

**PÓDE
MULHERES**





FAZENDA PINDOBAS

UMA REFERÊNCIA EM FLORESTA PLANTADA DE PINUS E EUCALIPTO NO ES

LEANDRO FIDELIS

jornalismo@conexaosafra.com

A atividade florestal desempenha um papel significativo na economia capixaba. Gerando mais de 66 mil empregos e uma renda superior a um bilhão de reais anualmente, o setor florestal tem um impacto substancial na geração de riqueza e oportunidades de trabalho. Representando cerca de 7,89% do PIB total do Estado e cerca de 26,3% do agronegócio local, esse setor também é responsável por aproximadamente 50% das exportações de produtos agrícolas do Espírito Santo. Os dados são do estudo elaborado pelo Centro de Desenvolvimento do Agronegócio (Cedagro) com dados da economia florestal de 2021.

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, dimensio-

nada 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.

Nesse contexto, o Complexo Agroindustrial Pindobas é um marco na indústria madeireira. Com exceção da Suzano, líder global com florestas de eucalipto voltadas à produção de celulose, a empresa detém a maior floresta comercial do Espírito Santo. O propósito primordial desse projeto é fornecer madeira de qualidade para a serragem e a fabricação de uma variedade de produtos derivados do processamento de suas toras. O Complexo compreende quatro fazendas: Pindobas 1, 2, 3 e 4, sendo as Pindobas 1 e 3 situadas em Venda Nova do Imigrante, com 24,90 ha de pinus e 203,39 ha de eucalipto; a Pindobas 2 (Domingos Martins) com 73,63 ha de pinus e 223,18 ha de eucalipto; e a Pindobas 4; entre os municípios de Brejetuba, Conceição do Castelo e Muniz Freire, com 883,95 ha de pinus, e 979,90 ha de eucalipto. Juntas, as quatro unidades respondem por 53,88% da área coberta com pinus no território capixaba.

Tudo começou em 1973 com o programa pioneiro de reflorestamento comercial idealizado pelo empresário Camilo Cola. Naquele ano, a Fazenda implantou cerca de 2.100 hectares de *Pinus elliottii*, aproximadamente 4,5 milhões de árvores. A propriedade já contava também com 200 ha de reflorestamento de *Eucalyptus spp*, com o objetivo de produzir carvão vegetal para comercializar com siderúrgicas próximas. Era a Fazenda que desenvolvia as próprias mudas de pinus e eucalipto. “Seu Camilo teve a ideia das florestas comerciais nas viagens que fazia ao exterior.

EMPRESA É FIGURA CENTRAL NO SETOR DE BASE FLORESTAL, DESEMPENHANDO UM PAPEL CRUCIAL DESDE A PRODUÇÃO ATÉ O CONSUMO DE MADEIRA EM UMA VARIEDADE DE SEGMENTOS INDUSTRIAIS

Ele percebeu ser o mercado madeireiro uma boa oportunidade e, há 50 anos, decidiu investir em silvicultura”, conta Arildo Souza, gerente florestal do Complexo Agroindustrial Pindobas.

A Fazenda Pindobas é referência em qualidade e preço. Muitos produtores têm a empresa como balizador de mercado na hora de cortar madeira. “Além das florestas de eucalipto e pinus, fazemos a condução do reflorestamento para obter árvore adulta com mais qualidade e 90% do material proveniente do desbaste vai para a serraria própria. Também vendemos tanto a madeira em tora quanto em tореte para, pelo menos, dez serrarias da região”, afirma Arildo.

O empreendimento tem se mantido à frente do setor por meio de inovação e diversificação. Com uma abordagem focada no plantio de clones de eucalipto para garantir um padrão de qualidade consistente, a Fazenda busca variedades que se adaptem melhor às necessidades da indústria madeireira. “Buscamos informação e a melhor opção quanto à adaptação do solo, desenvolvimento e qualidade genética são os clones da variedade BA7346, que vão garantir árvores com o mesmo padrão e madeiras

de boa densidade, sem trincas e rachaduras”, ressalta o gerente.

Embora atenda ao mercado interno, o Complexo Agroindustrial Pindobas também contribui indiretamente para exportações, com o fornecimento de madeira para embalagens de granito e outros produtos, a exemplo de embalagens de pinus para motores elétricos. Além disso, a atividade secundária de resinagem permite a obtenção de produtos como breu, terebintina e resina, que são valiosos na indústria química.

**O COMPLEXO
AGROINDUSTRIAL
PINDOBAS CONTINUA A
SE POSICIONAR COMO
UMA REFERÊNCIA NO
SETOR FLORESTAL, COM
UMA ABORDAGEM QUE
VALORIZA A QUALIDADE,
A SUSTENTABILIDADE
E A INOVAÇÃO**



QUALIDADE E VARIEDADE EM PRODUTOS DE MADEIRA SERRADA

A Serraria da Pindobas, localizada em Venda Nova do Imigrante, é uma referência na produção de madeira serrada a partir de eucalipto e pinus. A unidade se destaca por suas extensas operações e uma variedade de produtos de madeira de alta qualidade, atendendo diversos mercados, incluindo a construção civil, setor moveleiro, produção de embalagens, urnas mortuárias e paletes.

A serraria oferece uma ampla gama de produtos, que variam desde materiais

acabados, como decks, forros e paredes, até produtos desdobrados, como aqueles destinados às já citadas embalagens de granito e paletes. Com uma equipe de cerca de 38 profissionais, o setor de produção da serraria opera eficientemente para atender às demandas do mercado.

Um dos destaques é o deck de pinus tratado, que possui garantia de dez anos e oferece uma alternativa sustentável e durável para materiais provenientes de florestas nativas. Segundo o gerente da

unidade, Damião Pereira, o tratamento é feito com o CCA, o mesmo produto químico usado para tratar mourão, o que aumenta a durabilidade do deck de pinus. O metro quadrado de 3 cm tratado custa em torno de R\$ 129,00.

“Muita gente não conhece o produto. As madeiras de lei estão cada vez mais difíceis de serem retiradas, principalmente no Norte do país, e vimos uma grande chance de entrar com o deck de pinus no mercado para substituir materiais provenientes de florestas nativas. Sem contar que o pinus tem corte mais rápido”, enfatiza Pereira.

A serraria opera de acordo com todas as normas de segurança NR-12 e está dividida em se-

tores de produção, classificação e expedição. Com uma área coberta de 7.400 m², a produção mensal da serraria atinge 2.500 st/mês (equivalente a 750 m³/mês) de madeira serrada vendida como metro cúbico.

Além da produção de madeira serrada, a serraria do Complexo Agroindustrial Pindobas também contribui para a economia local através da produção de resíduos aproveitados em outras indústrias, como cavacos de lenha, usados na alimentação de caldeiras da Pif Paf (Castelo); pó de serra (serragem), em camas de frango em granjas e baias de cavalo; e casca de pinus, utilizadas em horta e ornamentação de vasos de orquídeas.



DESAFIOS E OPORTUNIDADES NA GESTÃO SUSTENTÁVEL DAS FLORESTAS BRASILEIRAS

O Brasil se destaca como o quarto país com maior cobertura arbórea no ranking global, abrangendo tanto florestas naturais quanto plantações. Está atrás dos Estados Unidos, Canadá e Rússia, que ocupam as primeiras posições nesse aspecto.

Em entrevista ao Jornal “Valor Econômico”, Thaís Linhares-Juvenal, líder de sustentabilidade florestal da FAO, enfatiza a oportunidade de expandir e diversificar as cadeias produtivas relacionadas à madeira, aproveitando-a como uma fonte renovável. Essa abordagem ganha relevância ao substituir alternativas derivadas de recursos fósseis. A previsão é de um aumento significativo, cerca de 35%, na demanda por esse material até 2050, impulsionado principalmente pelo setor de construção civil.

Um aspecto importante do setor florestal é sua contribuição para a preservação ambiental. Segundo o já citado estudo da Cedagro, a cada 100 hectares de área ocupados por plantações de eucalipto no Espírito Santo, 54 ha são mantidos como áreas preservadas. De modo geral, aproximadamente 34% da extensão total das empresas relacionadas ao setor florestal são compostos por florestas naturais preservadas. Esse comprometimento com a conservação também se reflete nas iniciativas de restauração florestal, que somam um total de 15.850,74 hectares nos últimos dez anos.



O AGRO BRASILEIRO JÁ APRENDEU QUASE TUDO, MENOS A SE COMUNICAR

ROSIMERI RONQUETTI
jornalismo@conexaosafr.com

Com sucessivas safras recordes de grãos, o agronegócio brasileiro mostra que aprendeu a fazer o dever de casa ao longo dos anos. O setor investiu em conhecimento, aderiu às novas tecnologias e investiu pesado na aquisição de máquinas e equipamentos. Porém, há uma área, tão importante quanto todas as outras, que o agro ainda não domina: a comunicação.

A pesquisa “Percepções Sobre o Agro - o Que Pensa o Brasileiro”, feita pelo “Todos a uma só voz”, movimento criado por entidades associativas, empresas e profissionais ligados ao setor em 2022, apontou que cerca de 30% da população brasileira possui uma predisposição para boicotar e criticar o agronegócio.

O jornalista Nicholas Vital, especialista em comunicação do agro, e diretor da Associação Brasileira de Marketing Rural e Agronegócio (ABMRA), autor do “Guia da Comunicação para o Agronegócio”, lançado pela editora da Associação Brasileira de Comunicação Empresarial (Aberje), pontua que, apesar de ser uma atividade muito importante no país, é pouco conhecida pelas

pessoas e desperta pouco interesse na sociedade urbana, principalmente. Para ele, a falta de comunicação fora das porteiras contribui para esse dado.

“O agronegócio tem sua parcela de responsabilidade. Ele precisa ocupar os espaços. Todo dia um editor do jornal tem de preencher um espaço com notícia, um editor de telejornal tem que preencher determinado espaço de notícias. O agro precisa se comunicar, apresentar as histórias, levá-las para os jornalistas. Não adianta o setor reclamar que não existe cobertura, que o pessoal não dá espaço, se ele próprio não oferece essas histórias, não mostra o que está acontecendo”.

Outro ponto levantado pelo especialista é a forma como os empresários do setor veem a comunicação. “Boa parte

CERCA DE 30% DA POPULAÇÃO BRASILEIRA POSSUI UMA PREDISPOSIÇÃO PARA BOICOTAR E CRITICAR O AGRONEGÓCIO.



dos empresários do agronegócio ainda enxergam a comunicação como um custo, e não como investimento, ou como ferramenta de marketing, esperando que isso se converta em vendas, e não vai. Comunicação é diferente de marketing. Marketing tem objetivo de converter em vendas, e a comunicação, um ganho de reputação. Sua empresa vai ser mais conhecida e reconhecida e isso pode converter em vendas, mas não é o objetivo principal. Temos que lembrar que vivemos na era da reputação. A comunicação é importante não para agregar venda, mas sim para não deixar de vender num futuro muito próximo. As novas gerações estão cada vez mais preocupadas com o que elas comem, de onde vêm todos esses produtos, como foram feitos. A comunicação na transparência do negócio, mostrar que é lícito, com processos bem-feitos”, destaca.

Outro ponto importante, segundo Vital, é a forma como o agro é comunicado pelos veículos de imprensa. Para ele é preciso humanizar os conteúdos. “Um dos desafios é o foco muito grande no aspecto econômico. ‘O agro é o motor do Brasil’, ‘o agro é o grande gerador de emprego do Brasil’, ‘o agro sustenta as importações’, ‘sustenta a balan-

ça comercial brasileira’. E tudo isso não sensibiliza a sociedade urbana. A gente precisa dar uma cara para essa história, humanizar. O agro precisa apresentar personagens, mostrar trajetórias de sucesso, mostrar gente que venceu por meio do agro, não só empresários, mas pessoas que atuam. Um cortador de cana que conseguiu se formar e hoje opera uma máquina que custa um milhão de reais. Isso humaniza e ajuda a sensibilizar a sociedade. Esse é o grande desafio, sair da pauta econômica e entrar na humanização das histórias”, observa o especialista.

O PAPEL DOS AGROS INFLUENCIADORES

Na esteira do crescente movimento de influenciadores digitais em setores como moda, saúde e gastronomia, os jovens do campo buscam seu lugar ao sol. Em número cada vez maior, os agros influenciadores mostram nas redes sociais a rotina vivida nas propriedades, entre outros assuntos do setor.

Mas será que esse trabalho é suficiente para furar a bolha do agro e falar com o público urbano? Para *Nicholas Vidal*, isso não acontece. De acordo com o diretor da AMBRA, na maioria das vezes os agros influenciadores falam para o próprio setor.

“O que vejo hoje são os influenciadores falando muito para dentro do setor. Faltam profissionais que conversem com o público urbano e que sejam defensores do setor. Acho que isso ainda é uma brecha, um espaço a ser ocupado”, conclui.





GRUPO DE TRABALHO
COM DIVERSAS
ENTIDADES ELABORAM
ESTUDO PARA
LICENCIAMENTO
AMBIENTAL PARA
A ATIVIDADE

PRODUÇÃO DE CACAU SEGUE EM FRANÇA EXPANSÃO

ROSIMERI RONQUETTI
jornalismo@conexaosafra.com

A produção de cacau capixaba coloca o Estado em terceiro lugar no ranking da produção nacional. Mas, o que esperar da produção da fruta para os próximos anos? Com o objetivo de expandir a cultura e explorar as possibilidades de diversificação, o cacaucultor Emir de Macedo Gomes Filho, da Fazenda São Luiz, referência em inovação na produção da fruta, verticalização e agroturismo, em parceria com a Campo Vivo – Inteligência em Agronegócios, criou o projeto "Caravana Diversifica Agro – Edição Cacau".

A Caravana já passou por cinco municípios da região Norte. "A cacaucultura no Estado está sempre numa onda crescente, lenta, m'as gradual. Haja visto que em 2001, quando chegou a vassoura de bruxa, saímos de 14 mil toneladas para quatro mil e hoje já estamos produzindo mais de 11 mil toneladas. Já estamos em franca recuperação e nos próximos anos vamos alcançar a pro-

dução histórica que o Espírito Santo já teve", disse Emir.

O produtor disse ainda que o crescimento da produção em outros municípios, sem tradição com o cultivo, se deve a vários fatores. "Os produtores cansaram de ficar no monocultivo, estão querendo diversificar para ter uma nova alternativa de receita. As novas variedades, com capacidade de adaptação em outros ambientes, além da cabruca, e em consórcio com outras culturas, principalmente a pleno sol. As diversas marcas de chocolate que foram criadas também estão fazendo com que os produtores invistam nessa área".

Outro projeto que também deve alavancar a cultura no Estado é o Programa Fortalecimento da Agricultura Capixaba (FortAC) desenvolvido pelo Instituto Federal do Espírito Santo que começou a ser desenvolvido há pouco mais de um ano.

O coordenador-geral do FortAC, professor Sávio Berilli, explica os objetivos dos projetos de pesquisa que devem ajudar no crescimento da cacaucultura capixaba.

"Uma das ações é a criação de uma solução alternativa para produção de mudas de cacau mais baratas utilizando matéria-prima e substrato capixaba. Hoje toda a matéria-prima que utilizamos vem do Rio Grande do Sul ou de Minas Gerais, o que aumenta o custo de produção. Os outros dois projetos visam a criação de novos produtos à base do cacau. Um envolvendo o aproveitamento da casca, material descartado

Cacau (Amêndoa)			
Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	22.044	4.300	195
2015	22.265	5.467	246
2016	22.340	5.507	247
2017	22.568	6.674	296
2018	16.726	10.245	613
2019	16.999	11.051	650
2020	17.185	11.305	658
2021	17.228	11.544	670
2022	17.484	11.702	669

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

**A CACAUCULTURA
NO ESTADO ESTÁ
SEMPRE NUMA ONDA
CRESCENTE E LENTA,
MAS GRADUAL**

Municípios mais representativos na produção de cacau em 2022		
Município	Produção (t)	(%)
Linhares	8.166	69,78%
Colatina	657	5,61%
São Mateus	538	4,60%
Rio Bananal	422	3,61%
Água Branca	227	1,94%
Marilândia	181	1,55%
São Domingos do Norte	150	1,28%
Pancas	128	1,09%
Governador Lindenberg	116	0,99%
Nova Venécia	116	0,99%
João Neiva	99	0,85%
Aracruz	97	0,83%
São Gabriel da Palha	81	0,69%
Sooretama	79	0,68%
Santa Teresa	71	0,61%
Vila Valério	66	0,56%
Jaguaré	51	0,44%
Conceição da Barra	40	0,34%
Pinheiros	38	0,32%
São Roque do Canaã	32	0,27%
Anchieta	30	0,26%
Iconha	30	0,26%
Ibiraçu	28	0,24%
Fundão	23	0,20%
Baixo Guandu	22	0,19%
Alfredo Chaves	21	0,18%
Boa Esperança	21	0,18%
Guarapari	21	0,18%
Ecoporanga	18	0,15%
Água Doce do Norte	15	0,13%
Vila Pavão	15	0,13%
Barra de São Francisco	14	0,12%
Itaguaçu	13	0,11%
Rio Novo do Sul	12	0,10%
Santa Maria De Jetibá	11	0,09%
Viana	9	0,08%
Itarana	7	0,06%
Pedro Canário	7	0,06%
Santa Leopoldina	7	0,06%
Serra	7	0,06%
Cachoeiro De Itapemirim	6	0,05%
Ponto Belo	4	0,03%
Laranja da Terra	3	0,03%
Piúma	2	0,02%
Afonso Cláudio	1	0,01%
Total	11.702	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Sefra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2022.

após a colheita e a criação de um laboratório que está sendo desenvolvido no Ifes Campus Linhares para a criação de novas receitas de chocolate, o que ajudará na criação de um mercado local que envolve turismo, degustação, qualidade e aprimora-

mento do chocolate produzido na região”, conta o professor.

Linhares, município com uma ligação histórica com a fruta, é o maior produtor da amêndoa. É o que apontam os dados consolidados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), elaborados pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper).

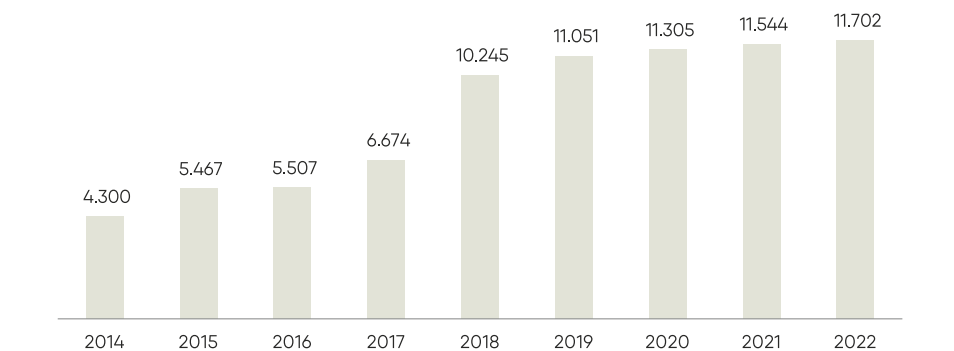
Entre as frutas, o cacau é a terceira na ordem de importância de geração de renda rural do municípios, ficando atrás apenas do mamão e da banana. Em 2022, o município colheu 8.166 toneladas de cacau, o que representa 69,78% de toda produção estadual. Em seguida vem Colatina com 657 toneladas e São Mateus com 538 toneladas.

O Espírito Santo é atualmente o quinto maior exportador de cacau e derivados do Brasil. De janeiro a agosto de 2023 foram exportadas 2.073 toneladas (+3,9) e US\$ 11 milhões (+3,8%) em relação ao mesmo período de 2022.

FOTO WENDERSON ARAUJO/TRILUX

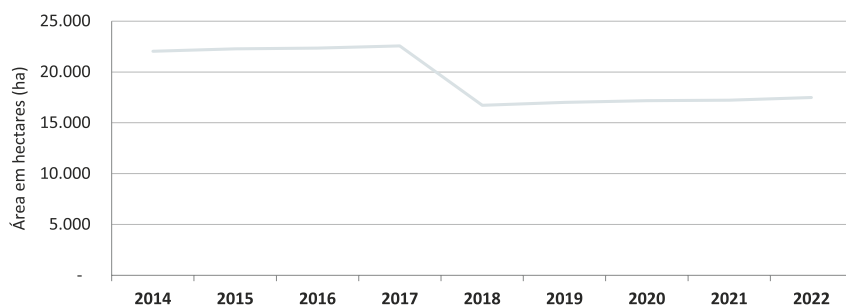


Cacau em amêndoa - Produção (t)



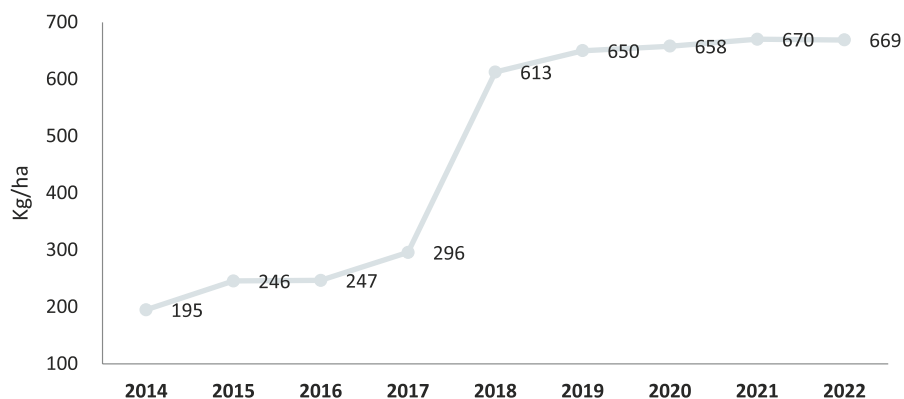
Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

Cacau em amêndoa - Área Colhida (ha)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

Cacau em amêndoa - Rendimento médio (Kg/ha)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

SUCESSO NA 1ª EDIÇÃO DA DIVINO AGROARTE

Com sua proposta de unir agronegócio, cultura, empreendedorismo, sustentabilidade, turismo ecológico e musicalidade, o evento agradou comunidade e turistas que, nos três dias da programação, agitaram o Patrimônio da Penha.

O Filho do pecuarista José Edson de Souza, o jovem Bruno Azevedo de Souza Filho buscou informação e tem obtido ótimo desempenho na propriedade. Ele é a segunda geração da família de produtores de Divino de São Lourenço.



1º CONCURSO DE CAFÉS ESPECIAIS

Garantiu o primeiro lugar e se tornou o primeiro campeão de cafés especiais de Divino de São Lourenço o cafeicultor Amado Batista da Silva; o vice-campeão foi José Isidoro Adão e o terceiro Paulo Roberto Alves. Todos receberam premiação em dinheiro. No Cupping Popular, quando o público elege o melhor café, o campeão foi o produtor Ubiranele Paulo de Aguiar.

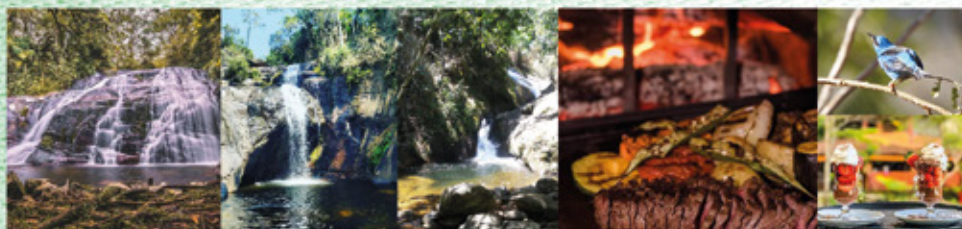


José Pedro é pecuarista de leite em Divino de São Lourenço e conquistou recentemente um importante concurso leiteiro em Além Paraíba (MG), com seus animais de genética diferenciada e alta produtividade.



PATRIMÔNIO DA PENHA

TURISMO ECOLÓGICO . CACHOEIRAS E TRILHAS



CAFÉS, BARES E RESTAURANTES . HOSPEDAGEM SENSORIAL



DESCUBRA DIVINO



MARIA LOSS PLANTA CACAU HÁ DEZ ANOS, COMEÇOU COM 30 PÉS E HOJE JÁ TEM QUASE TRÊS MIL, METADE DELES, DE QUALIDADE

MULHERES DO CACAU

PROJETO TRANSFORMA A REALIDADE DE PRODUTORAS RURAIS E MOSTRA A FORÇA FEMININA NO CAMPO

ROSIMERI RONQUETTI

FERNANDA ZANDONADI

jornalismo@conexaosafra.com

O ano era 1981. Nos Estados Unidos, a Nasa lançou a primeira missão de um ônibus espacial, o Columbia, que se desintegrou na reentrada da atmosfera e matou sete astronautas. No Vaticano, o Papa João Paulo II foi baleado e, apesar da gravidade das lesões, sobreviveu. No Brasil, a seca se agravou no Nordeste, deixando um rastro de lavouras perdidas, desolação e mortes, principalmente de crianças sofrendo de desnutrição. No Espírito Santo, Eurico Resende estava na cadeira do Executivo, o último governo militar a ocupar o Palácio Anchieta antes da chegada da Nova República.

Em São Rafael, no interior de Linhares, alheia a todas as grandes tragédias e mudanças que ocorriam mundo afora, Matilde, então com nove anos, experimentou pela primeira vez a fruta que transformaria sua própria vida. Um vizinho tinha dois pés de cacau plantados no quintal e ofereceu-lhe algumas sementinhas polpudas. Logo, ela se apaixonou pela doçura e sabor. Contou ao pai sua experiência, que tratou logo de plantar dois pés de cacau em seu próprio quintal.

Quanto se casou, Matilde Garabelli Venturin decidiu levar consigo um pouco da doçura da infância e, à revelia do que queria o sogro, plantou dois cacauzeiros perto da nascente da propriedade da família do marido. As plantas prosperaram e o sogro,



"O PROGRAMA MULHERES DO CACAU FOI FUNDAMENTAL PARA REALIZAR MEU SONHO", DIZ MATILDE GARABELLI, DE LINHARES

LINHARES DEIXOU DE SER DISTRITO DE COLATINA DEVIDO AO CRESCIMENTO ECONÔMICO IMPULSIONADO PELA PRODUÇÃO DE CACAU



**AO LADO DA FAMÍLIA,
DUILA ANGELA TURETTA
ROSA, DE RIO BANANAL,
ESTÁ IMPLANTANDO UMA
FÁBRICA DE CHOCOLATE**

então convencido da produtividade e prevendo uma nova possibilidade de renda, resolveu plantar outros 500 pés de cacau.

“Produziu, mas pouco. Nós mesmos fazíamos as mudas, quer dizer, não tinha muita técnica. Além disso, o local era muito íngreme, difícil de colher, então a plantação foi abandonada” diz, contando que há mais ou menos uns quatro anos, ela e o marido se animaram e plantaram novamente entre 300 e 500 pés da fruta. Matilde, no entanto, conseguiu um trabalho fixo em Linhares e a plantação não prosperou.

Dizem os antigos que o bebê, quando no ventre, absorve tudo o que a mãe sente. E talvez a filha de Matilde também tenha se apaixonado pelo cacau ali mesmo, no útero. Fato é que foi ela

quem se inscreveu em um programa lançado, há três anos, pela Prefeitura de Linhares. “Ficamos muito animadas. Meu marido fez um curso no Senar, meio a contragosto, mas fez”.

A lavoura, no entanto, só prosperou a partir de 2022, com o projeto Mulheres do Cacau. Foi quando Matilde deixou o emprego e decidiu voltar para a sua grande paixão, o cacau. “Na primeira semana já podei toda a plantação. Quem coloca o alicate na minha lavoura para poda sou eu, mais ninguém. Tem que entender a técnica se não, ao invés de ajudar a planta a se desenvolver, só atrapalha. Hoje, tenho 1.100 pés com três anos, mais 600 com um ano e meio. E estou me preparando para plantar mais 1.200 mudas. Agora, quero trabalhar para ter uma boa estrutura de produção

de amêndoas de qualidade para produção de chocolates finos. O programa Mulheres do Cacau foi fundamental para realizar meu sonho”.

É o cacau se expandindo pelas mãos das produtoras rurais. Para dar ideia da importância da cultura, ela foi responsável pela emancipação política de Linhares na década de 1940. O município deixou de ser distrito de Colatina devido ao crescimento econômico impulsionado pela produção da fruta. No início dos anos 2000, a temida vassoura de bruxa chegou ao Estado e dizimou as lavouras, mas o cacau não só ressurgiu, como vem se expandindo por todo Estado, cultivado a pleno sol.

VOCAÇÃO FEMININA

Veterinária de profissão e incentivadora da força das mulheres por vocação, Alessandra Maria da Silva é extensionista rural do Incaper e ainda se pergunta, divertida: “como veterinária, como fui me meter nessa história toda de Mulheres do Cacau?”.

A resposta veio da sua sensibilidade. “Trabalhando como extensionista rural percebi muita desi-

gualdade entre mulheres e homens no campo. Toda vez que eu marcava um curso, só os homens participavam, até em cursos sobre temas considerados tipicamente femininos, como derivados do leite. Eu questionava e eles respondiam: ‘porque as mulheres ficaram em casa cuidando de tudo’. Então, eu ficava observando que as mulheres estavam sendo afastadas do conhecimento por seus afazeres domésticos. Mas eu não sabia o que fazer. Só tinha em mente que era sim, minha responsabilidade, levar o conhecimento até elas”, diz Alessandra

Após fazer um doutorado focado em questões de gênero, voltou à extensão rural e decidiu trabalhar

O GRUPO COMEÇOU COM MENOS DE 40 INTEGRANTES, HOJE SÃO MAIS DE 70 NOS MUNICÍPIOS DE LINHARES, RIO BANANAL, COLATINA, SANTA TERESA E SÃO ROQUE DO CANAÃ

FOTO WENDERSON ARAUJO/TRILUX



FOTO WENDERSON ARAUJO/TRILUX



só com as mulheres. Alessandra estreou com o pé direito. Ela foi convidada para trabalhar na elaboração do projeto “Elas no Campo e na Pesca, Empreendedorismo, Liderança e Economia”, do Governo do Estado. O projeto começou a orientar políticas públicas com linhas de crédito exclusivas para as mulheres e Alessandra resolveu fazer um diagnóstico participativo em Linhares, para saber o que as mulheres do campo queriam.

Entre outras demandas surgiu o desejo de fazer o curso de tratorista e de trabalhar na cacaucultura. Nascia assim o projeto Mulheres do Cacao. “O diagnóstico mostrou que elas queriam a cacaucultura, especificamente a Maria Loss, que já tinha me pedido um trabalho para que as mulheres tivessem acesso tecnológico na produção de amêndoas de qualidade. Ela apresentou essa proposta no diagnóstico e várias mulheres fizeram coro com ela. Daí nasceu o Mulheres do Cacao”.

O grupo começou com menos de 40 integrantes, hoje são mais de 70 espalhadas pelos municípios de Linhares, Rio Bananal, Colatina, Santa Teresa e São Roque do Canaã. “Elas começaram a conviver, compartilhar os problemas que tinham, as vivências ruins e também as coisas boas. E isso foi unindo as mulheres e elas foram incentivadas a continuarem autônomas, usamos vários métodos de empoderamento feminino. O resultado foi que resolveram criar uma associação e tomaram a decisão de que só poderia participar quem fizesse o curso de associativismo. As mulheres fazem com muito zelo. Temos agora quatro associações, considerando a de Colatina que está se formando agora. E incentivamos que outros municípios formem também associações e se vinculem a uma central”, conta Alessandra.

Maria Loss Gambert Schiavon, de 63 anos, planta cacao há dez no sítio Pedra de Santa Rosa, em Japira, zona rural de Linhares. Começou com 30 pés e, hoje, já tem quase 3.000 cacaueiros, metade



**ANA MENDONÇA DA SILVA, DE 52 ANOS,
MORADORA DE SANTO ANTONIO DO CANAÃ**

deles, de qualidade. Maria faz mel de cacau, amêndoas caramelizadas e vende boa parte da produção para chocolaterias. A produtora foi uma grande defensora do projeto mesmo antes dele existir. Assim como Alessandra, ela percebia a ausência das trabalhadoras rurais nos eventos do agro e se questionava sobre esse anonimato.

“O cacau exige os cuidados das mãos femininas. Ele pede delicadeza, capricho e zelo. Se é cuidado com esse carinho, ele devolve às mulheres equilíbrio financeiro e a autoestima. Hoje vejo mulheres com autonomia. Antes, tinha mulheres acudadas, caladinhas igual a um carneirinho, hoje são fortes. As mulheres com filhos podem cuidar do cacau ao mesmo tempo que dão atenção às crianças e ainda têm independência financeira. O programa foi uma libertação”, conta.

**POR MEIO DO PROJETO, AS
MULHERES APRENDERAM A TER
MAIS INDEPENDÊNCIA E NÃO
SÓ TRABALHAR SEM DIREITO A
TOMAR DECISÕES**

Maria Loss conta algumas histórias, difíceis de conceber que ainda aconteçam em pleno século 21. Mas acontecem o tempo todo. “Depois que fizemos o grupo, algumas mulheres quiseram sair. Mas não por vontade própria. Alguns maridos ameaçaram se separar porque as mulheres estavam se sentindo mais livres, mais independentes. Mais donas de si. Tivemos casos também de mulheres com depressão que conseguiram melhorar. No grupo, uma mulher dava as mãos para a outra, nos unimos, ficamos fortes. Fomos trabalhar uma na lavoura da outra, uma ajudando a outra. Não foi simples, mas é uma história de união feminina. Hoje, estou muito feliz e entusiasmada ao ver a independência delas”.

AGORA, SOMOS NÓS!

“Antes, eram eles. Agora, somos nós”. A frase é de Ana Mendonça da Silva, (52 anos), moradora de Santo Antônio do Canaã, em Santa Teresa. Participante do Mulheres do Cacau, Ana tem um hectare plantado e uma colheita média de 36 sacas anuais. “Somos em três na propriedade, eu, meu marido e meu cunhado. Eram eles que trabalhavam no início. Quando começou a produzir, eu ajudava na colheita e a retirar as sementes para poder fermentar. Só passei a ir para a roça e fazer de tudo há uns três ou quatro anos, depois que entrei no projeto. Vinham dando assistência todo mês”.

Ela conta que aprendeu a ter mais independência e não só trabalhar sem direito a tomar decisões. “A Ana de hoje é mais proativa. Sempre morei na roça desde que me casei, há 32 anos. Ajudava, mas não tinha voz dentro de tudo que se fazia. Hoje, a Ana tem voz e vez, tudo isso mudou. No início trabalhávamos com café e minha participação era até menor porque eu cuidava da minha sogra. Depois que ela faleceu, continuei, mas sem tanta expressão como tenho hoje. Mas não tive problemas com meu marido, que é muito parceiro e me deu apoio e força para eu entrar no projeto”, conta.

Ana também se lembra de que nem todas que iniciaram no projeto, permaneceram. Nem sempre por escolha própria. “Algumas mulheres desistiram, porque não fazia sentido ficar no projeto se elas não podiam tocar na lavoura. Muitas que iniciaram junto comigo ficaram pelo caminho porque viram que não conseguiriam dar continuidade, já que os maridos não deixavam as mulheres tomarem frente e fazer



MARIA GORETTI DALMASO BORGHARDT É DE COLATINA E FAZ PARTE DO PROJETO DESDE O INÍCIO

poda, por exemplo. Com isso acabaram desistindo, uma pena”.

POR TODAS AS ANAS, MARIAS, GORETTES...

Felizmente, esse não foi o caso de uma outra Ana, que decidiu ficar e lutar contra abusos e violência. Neta e filha de produtores rurais, Ana Paula dos Anjos Ramos mora na Fazenda Horizonte, em Bananal do Sul, zona rural de Linhares. Sempre trabalhou com cacau, pois nasceu e cresceu no meio das plantações e conhece a planta de tempos anteriores ao fantasma da vasoura de bruxa. Muita coisa mudou, novas técnicas surgiram e o horizonte se mostrou mais amplo e esperançoso.

“O projeto Mulheres do Cacau é muito especial pra mim, pois eu o conheci em um momento muito difícil da minha vida. Tive um casamento recheado de violência. Em 2017, praticamente fugi de casa, em Guriri, São Mateus, e voltei para a casa dos meus pais, na roça. Cheguei com meu filho e um histórico longo de abusos no meu casamento de 17 anos. Fui para a lavoura de cacau da família, mas estava tudo largado. Eu, um irmão e uma irmã, além do meu cunhado, começamos a cuidar, limpar. Foi quando um anjo me convidou para participar de um dia de campo em 2022, e eu nem sabia que existia o Mulheres do Cacau. Era o direcionamento que eu precisava”.

Ana Paula começou, então, a fazer o curso, participar de novos dias de campo e hoje cuida, ao lado da família, de 2.500 pés de cacau, com a intenção de ampliar a plantação. “Aprendi muito com essas mulheres. Hoje eu sei bali-
zar uma área para plantar o cacau, fazer a poda de condução, sei o ponto de maturação ideal para uma amêndoa de qualidade, como selecionar os frutos, as etapas de fermentação, a secagem e

a qualificação das amêndoas. A Ana Paula de antes era uma pessoa que dependia totalmente do marido, financeira e emocionalmente, que não sabia a força que tinha dentro dela. A Ana Paula de hoje é uma mulher forte, guerreira que sabe que, por meio do conhecimento e do trabalho, pode chegar onde quiser”.

As histórias de produtoras que superaram obstáculos imensos e encontraram no Mulheres do Cacau não apenas uma fonte de renda, mas um caminho para a cidadania, independência e força se repete em muitas lavouras. Como no caso de Maria Goretti Dalmaso Borghardt (56 anos), moradora de Córrego da Lage, Colatina, que foi professora por 30 anos e, após a morte do pai, precisou tomar conta da lavoura. “Esse projeto veio na hora certa, porque plantamos o cacau sem ter nenhuma experiência com o cultivo. Aprendi a coletar o solo para fazer análise, a fazer as podas corretamente. Agora sei fazer a colheita dos frutos e observar as pragas que prejudicam as plantas”.

MAIS UM ELO NA FORTE CORRENTE

Além de todo empoderamento feminino promovido pelo projeto, algumas mulheres do grupo estão alcançando voos ainda mais altos. A Duila Angela Turretta Rosa, da comunidade Panorama 10, em Rio



Bananal, é uma delas. Ela e a família trabalham com agricultura familiar e, há cerca de dez anos, plantam cacau. O desejo de ter uma fábrica de chocolate sempre esteve nos planos mas, como ela mesmo diz, “a gente não fazia ideia nem por onde começar”.

A resposta para a pergunta veio quando Duila foi convidada para participar do Mulheres do Cacau. “Conversando em família, discutimos uma forma de buscar uma nova renda com o que a gente já tinha, e a única coisa que a gente pensava era em fabricar nosso chocolate, com o nosso cacau. E no projeto vimos a esperança de colocar em prática o nosso sonho, a nossa fábrica”, explica a produtora.

Mesmo sem ter feito o curso de culinária do cacau, já que não havia uma cozinha com ar-condicionado, item obrigatório para trabalhar a iguaria em um local tão quente, começaram a tirar o sonho do papel. A família construiu dois cômodos e comprou os principais equipamentos para fabricação. Um investimento que já passou dos R\$ 60 mil.

Enquanto isso, Duila e a filha Maihanmy Rosa, que trabalha fora, mas nas horas vagas ajuda como pode, estão fazendo testes para desenvolver o próprio chocolate que, aliás, já tem até nome: Cacau Maya. “Se não fosse esse projeto jamais teríamos começado nossa fábrica. Estou bastante otimista com a possibilidade de agregar valor ao cacau que nós mesmos produzimos e beneficiamos. O projeto foi e continua sendo uma benção. Com ele aprendemos a cuidar da maneira certa desde o plantio até o beneficiamento do cacau. Estamos muito felizes”.

Para resolver o problema de algumas mulheres que querem ter seu próprio chocolate, mas não querem investir em máquinas e equipamentos, a Fabiani Salomão Reinholz Macedo, que há alguns anos tem uma fábrica, teve a ideia de beneficiar as amêndoas das colegas. “Elas colhem o cacau e me entregam,

eu produzo o chocolate e devolvo a iguaria para elas. Faço por um preço que eu não faria para nenhuma pessoa que não fizesse parte do Mulheres do Cacau. E elas vendem então o produto beneficiado, com a marca delas”, pontua Fabiani.

MULHERES DO CACAU, MULHERES VENCEDORAS

A agente de desenvolvimento do Banco do Nordeste (BNB), em Linhares, Izabel Lopes, conta que a cacauicultura é uma atividade tão relevante para a economia do Espírito Santo que foi escolhida para ser trabalhada pelo Programa de Desenvolvimento Territorial do Banco do Nordeste (Prodeter) em municípios como Linhares, Rio Bananal, entre outros. O objetivo da instituição e de entidades parceiras é incentivar aqueles que produzem cacau com a oferta de financiamentos e o compartilhamento de conhecimentos sobre a cultura.

Além disso, este ano o projeto Mulheres do Cacau: Tecnologia, Autonomia, e Empoderamento Feminino, desenvolvido e inscrito pela Alessandra, no edital do Fundo de Desenvolvimento Econômico, Científico, Tecnológico e de Inovação (Fundeci), do BNB, ficou em primeiro lugar. Por meio do edital, o grupo recebeu R\$ 450 mil, recurso que dará suporte à nova fase do projeto e permitirá o acesso às tecnologias sustentáveis de produção, beneficiamento e processamento de amêndoas de cacau de qualidade e à assistência técnica e extensão rural para agricultoras familiares.

Entre os objetivos da proposta estão ampliar a produtividade das lavouras caqueiras conduzidas por mulheres, fortalecer a organização social e reduzir as desigualdades de gênero no campo. O projeto está sendo desenvolvido pela Fundação de Desenvolvimento Agropecuário do Espírito Santo e executado pelo Incaper em Linhares, Rio Bananal e Colatina.



PROGRAMA
LOTES
cbl
PRODUTOR
RURAL

Invista em patrimônio,
COMPRE UM LOTE DA CBL!

**PARCELAS MENSAIS
REDUZIDAS E**

**condições especiais
para produtores rurais.**

Lote só traz vantagens:

**Investimento
SEGURO!**

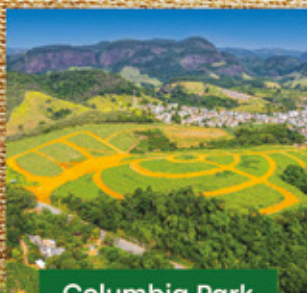
*Quem investe
em terra não erra.*

**Constante
VALORIZAÇÃO!**

*A cidade cresce
e o valor do lote
cresce junto.*

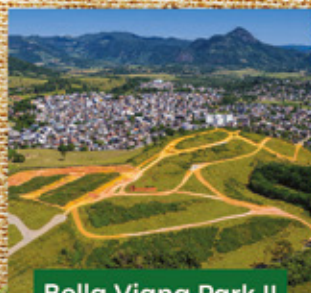
**Ótima
MOEDA DE TROCA!**

*para novos
investimentos!*



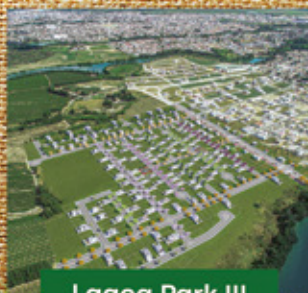
Columbia Park

Ibiraçu



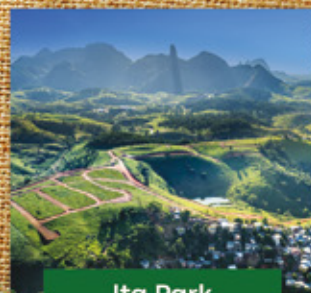
Bella Viana Park II

Viana



Lagoa Park III

Linhares



Ita Park

Cachoeiro de Itapemirim



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



27 3325.4413



ESPÍRITO SANTO, ESTADO DO MEL

A apicultura é hoje considerada uma das grandes opções de aumento de renda para a agricultura familiar no Espírito Santo. A produção de mel em 2022 foi de 804.348 quilos, um aumento de 13,46% em relação ao mesmo período do ano passado. O Valor Bruto da Produção de mel no último ano no Estado chegou a 12,2 milhões. O município de Fundão se destaca como maior produtor, com 90 toneladas (11,19%), seguido por Marechal Floriano, com 80 toneladas (9,95%), e Aracruz, com 78,1 toneladas (9,71%).

Há também uma pequena parcela da produção capixaba que vai para a exportação. No ano passado, foram exportados 920 quilos do mel capixaba para 18 países, que somaram US\$ 9.196 mil de valor para o Estado. Já nos primeiros oito meses de 2023, foram exportados 752 quilos de mel, 20,5% superior que o mesmo período do ano passado, gerando US\$ 8.133 mil, um crescimento de 35%.

Em 2022, o mel chegou em 26 países. Os principais importadores são as Ilhas Marshal (24%), Hong Kong (16%), Panamá (14%) e Cingapura (11), segundo a Gerência de Dados e Análises da Secretaria da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (GDN/Seag), a partir de dados originais do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Estatísticas de Comércio Exterior do Agronegócio Brasileiro/Ministério da Agricultura e Pecuária (Agrostat/Mapa) e do Estatística de Comércio Exterior/Ministério do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços (Comexstat/MDCI).

“O Espírito Santo conta com 888 estabelecimentos rurais com apicultura, sendo 80% desses estabelecimentos da agricultura familiar”, pontuou o secretário de Estado da Agricultura, Enio Bergoli.

Há três anos, a produção de abelhas deixou de ser um trabalho de finais de semana e feriados para o comerciante Juliano Abelha e a esposa técnica de enfermagem, Kátia dos Santos. Diante do crescimento

**O ESPÍRITO SANTO CONTA
COM 888 ESTABELECIMENTOS
RURAIS COM APICULTURA,
SENDO 80% DESSES DA
AGRICULTURA FAMILIAR**

Mel		
Ano	Produção (Kg)	Valor da produção (Mil R\$)
2014	813.997	7.312
2015	870.240	8.235
2016	544.853	6.220
2017	583.029	6.492
2018	620.407	6.519
2019	660.758	6.597
2020	687.504	7.389
2021	690.067	9.780
2022	804.348	12.168

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

desse mercado aqui no Espírito Santo, ele conta que decidiram viver somente da apicultura. Hoje, o casal trabalha com alta produtividade no seu meliponário.

“Estamos construindo uma agroindústria para beneficiamento dos nossos produtos com certificação estadual pelo Idaf. Trabalhamos com abelha europeia africanizada *Apis mellifera*, abelhas sem ferrão urucu amarela, mandaçaia, jataí e mirim. Produzimos mel no favo, mel puro, extrato de própolis, cera de abelha, pólen e enxames. Comercializamos os nossos produtos presencialmente ou pela internet para clientes e empresas de exportação”, comentou Juliano Abelha.

As abelhas são responsáveis por 70% da polinização das culturas agrícolas. Das 245 espécies de abelhas sem ferrão que ocorrem no Brasil, 39 já estão produzindo mel em terras capixabas, sendo que pelo menos 11 dessas espécies podem ser criadas de forma zootécnica. O Espírito Santo também conta com possibilidades diferentes de produção de mel em diferentes floradas, ou tipo de flores, entre elas, camará, eucalipto, café, aroeira ou pimenta-rosa, pitanga, cambucá, citrus, assa-peixe, entre outras.

No Estado, a espécie mais comum na apicultura é a *Apis mellifera*, a abelha europeia. Existem diferentes raças de abelhas dessa espécie, cada uma com suas características de produção de mel. O Estado é conhecido por produzir mel multifloral, o que significa que as abelhas coletam néctar de várias espécies de flores.

Municípios mais representativos na produção de mel em 2022		
Município	Produção (Kg)	(%)
Fundão	90.000	11,19%
Marechal Floriano	80.000	9,95%
Aracruz	78.120	9,71%
São Mateus	54.710	6,80%
Domingos Martins	52.500	6,53%
Colatina	35.000	4,35%
Boa Esperança	31.200	3,88%
Vargem Alta	30.000	3,73%
São Domingos do Norte	30.000	3,73%
Santa Maria de Jetibá	26.160	3,25%
Santa Teresa	26.000	3,23%
Linhares	25.375	3,15%
São Gabriel da Palha	22.050	2,74%
Rio Bananal	15.000	1,86%
Pancas	15.000	1,86%
Viana	12.000	1,49%
Alto Rio Novo	10.000	1,24%
Água Branca	10.000	1,24%
Guarapari	9.800	1,22%
Cachoeiro de Itapemirim	9.000	1,12%
Jaguaré	8.450	1,05%
Conceição do Castelo	8.000	0,99%
Governador Lindenberg	7.200	0,90%
Guaçu	6.800	0,85%
Iconha	6.000	0,75%
Vila Valério	5.775	0,72%
Laranja da Terra	5.491	0,68%
Ibiraçu	5.400	0,67%
Vila Velha	5.280	0,66%
Venda Nova do Imigrante	5.000	0,62%
Divino de São Lourenço	4.980	0,62%
Dores do Rio Preto	4.900	0,61%
Conceição da Barra	4.810	0,60%
Ibatiba	4.800	0,60%
Nova Venécia	4.495	0,56%
Serra	4.000	0,50%
Ecoporanga	4.000	0,50%
Muniz Freire	3.700	0,46%
Muqui	3.220	0,40%
Sooretama	3.135	0,39%
Castelo	3.000	0,37%
Ituna	2.800	0,35%
Itapemirim	2.200	0,27%
Mantenópolis	2.000	0,25%
Cariacica	2.000	0,25%
Alfredo Chaves	2.000	0,25%
Água Doce do Norte	2.000	0,25%
São Roque do Canaã	1.900	0,24%
Rio Novo do Sul	1.500	0,19%
Vila Pavão	1.450	0,18%
Mimoso do Sul	1.300	0,16%
Mariilândia	1.200	0,15%
Itaguaçu	1.200	0,15%
Brejetuba	1.045	0,13%
Santa Leopoldina	1.000	0,12%
Barra de São Francisco	1.000	0,12%
Baixo Guandu	1.000	0,12%
Afonso Cláudio	1.000	0,12%
Pinheiros	980	0,12%
Ibitirama	900	0,11%
Apiacá	830	0,10%
Jerônimo Monteiro	730	0,09%
João Neiva	700	0,09%
Itarana	700	0,09%
Piúma	500	0,06%
Irupi	450	0,06%
Anchieta	400	0,05%
Pedro Canário	352	0,04%
Montanha	350	0,04%
Alegre	280	0,03%
Marataizes	80	0,01%
Bom Jesus do Norte	80	0,01%
São José do Calçado	70	0,01%
Total	804,348	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2022.

Isso confere ao mel uma variedade de sabores e aromas, dependendo das plantas da região.

“Se unirmos as diferentes floradas e espécies de abelhas no Estado, é possível perceber que existe um potencial extraordinário para a criação de abelhas. Essa riqueza nos permite, tanto na apicultura quanto na meliponicultura, fazermos uma apicultura migratória, ou seja, de pequenas distâncias, aproveitando todas as floradas”, salientou o extensionista do Incaper, Alex Fabian Rabelo Teixeira.

O extensionista reforçou que, atualmente, o Estado conta com uma forte câmara técnica que reúne profissionais da Secretaria da Agricultura, do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf), Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo (Ifes), Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes), entre outros setores envolvidos e que se dedicam a construir políticas públicas voltadas à apicultura e meliponicultura do Espírito Santo.

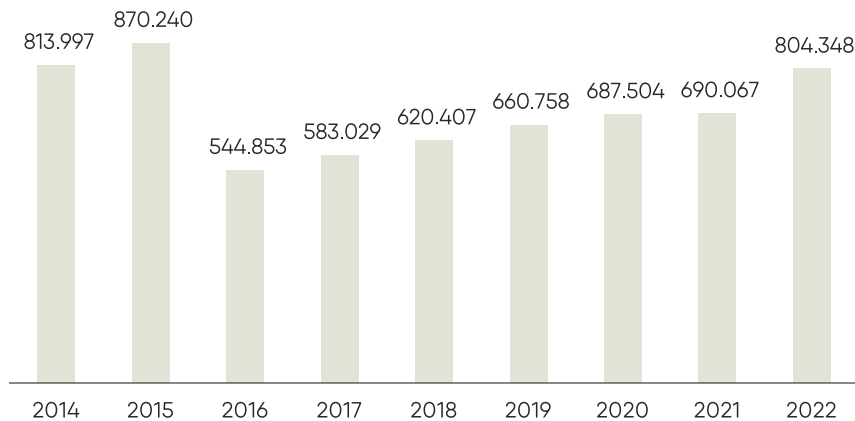
APICULTURA E MELIPONICULTURA

Existem duas classificações diferentes para a atividade de produção de abelhas e seus derivados. O nome Apicultura é atribuído à criação de abelhas com ferrão, espécies do gênero *Apis* para fins de produção de mel, pólen apícola, própolis, cera de abelhas, geleia real e apitoxina ou para serviços de polinização. A meliponicultura é a atividade de criação de espécies de abelhas sem ferrão, também conhecidas como abelhas indígenas, abelhas nativas ou meliponíneos.

APICULTURA

Sabe-se que as abelhas existem há pelo menos 42 milhões de anos e que

Mel - Produção (Kg)




Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

os primeiros registros da apicultura são de 2.400 a.C, quando os egípcios colocavam as abelhas em potes de barro. No Brasil, as abelhas com ferrão foram introduzidas pelos padres jesuítas que vieram da Europa para catequizar os índios. Foi pelas mãos do Padre Antônio Pinto Carneiro que o primeiro lote de abelhas foi importado da Europa, em 1839, para a criação racional, mas foram abandonadas depois de certo tempo, voltando à vida selvagem.

Ao longo dos anos, muita coisa aconteceu e, na década de 1980, houve no Brasil a “explosão doce”, uma superprodução que o fez saltar de 27º para 7º produtor mundial de mel. Atualmente, o Brasil se posiciona em 11º na produção de mel, com cerca de 42 mil toneladas, atrás da China em primeiro lugar e da Turquia. No mundo inteiro, são produzidas 1.850.868 toneladas por ano, segundo relatórios de 2021 da Food and Agriculture Organization (FAO).

**O ESTADO É CONHECIDO POR
PRODUZIR MEL MULTIFLORAL, O
QUE SIGNIFICA QUE AS ABELHAS
COLETAM NÉCTAR DE VÁRIAS
ESPÉCIES DE FLORES**





QUEIJARIAS DO ES CONQUISTAM MEDALHAS EM CONCURSO NACIONAL

Seis queijarias do Espírito Santo foram premiadas com 18 medalhas, entre ouro, prata e bronze, no concurso nacional Queijo Prêmio Brasil, realizado em Blumenau (SC), em julho de 2023. Dentre os destaques estão a Fazenda Carnielli, localizada em Venda Nova do Imigrante, a Queijaria Vila Veneto e a Queijaria Giacomini, ambas situadas na Rota do Queijo em João Neiva. Os empreendimentos capixabas conquistaram três medalhas de ouro, oito de prata e sete de bronze.

A participação no concurso não apenas reconheceu a qualidade dos produtos, mas também abriu oportunidades comerciais com empresas de outros Estados. A Queijaria Giacomini, que participou pela primeira vez, teve seus quatro queijos autorais premiados, proporcionando destaque ao trabalho único dos produtores capixabas.

A Queijaria Vila Veneto, em João Neiva, foi agraciada com a medalha de ouro para o queijo Asiago e a medalha de bronze para o queijo Original Otello. Do mesmo município, a Giacomini participou pela primeira vez e enviou quatro queijos autorais. Todos os quatro queijos foram premiados, com duas medalhas de prata e duas de bronze. Cada queijo possui características únicas, como o Monte Negro com sua capa preta de resina sintética e o Rota Colonial que utiliza uma película vermelha importada da Argentina para proteção durante a maturação.

A Fazenda Carnielli, em Venda Nova do Imigrante, obteve destaque com o Queijo Morbier, que ficou entre os melhores do Brasil, na série ouro. Esse queijo especial é produzido seguindo um método inspirado nos modelos franceses e possui uma linha de carvão vegetal comestível em seu interior. A fazenda também trabalha com outros tipos de queijo, incluindo

o Parmesão Reserva Especial e o Resteya, uma receita italiana exclusiva.

O Prêmio Queijo Brasil funciona como vitrine de promoção para o reconhecimento da qualidade dos produtos feitos no território nacional. Em 2023 mais de mil queijos foram inscritos e 606 receberam medalhas, sendo 127 de ouro, 253 de prata e 226 de bronze.



AS SEIS QUEIJARIAS CAPIXABAS PREMIADAS

SANTA RITA, em Alegre
Medalhas conquistadas: três (3)
– Prata: Queijo Meia Cura
Santa Rita e Boqueirão
– Bronze: Queijo Palomito

ARTELATTE, em
Venda Nova do Imigrante
Medalhas conquistadas: cinco (5)
– Ouro: Queijo Duetto
– Prata: Queijos Capra, Santa
Margherita e Granito
– Bronze: Queijo San Martin

CARNIELLI, em
Venda Nova do Imigrante
Medalhas conquistadas: uma (1)
– Ouro: Queijo Morbier Carnielli

PINGO DE OURO, em Domingos Martins
Medalhas: três (3)
– Prata: Queijo Boursin de Alecrim
– Bronze: Queijos Boursin de
Páprica e Boursin Pingo de Ouro

VILA VENETO, em João Neiva
Medalhas conquistadas: duas (2)
– Ouro: Queijo Asiago
– Bronze: Queijo Original Otello

GIACOMINI, em João Neiva
Medalhas: quatro (4)
– Prata: Queijos Rota Colonial
e Capixaba Gourmet
– Bronze: Queijos Monte
Negro e Montanhês Artesanal

**INICIATIVA REFORÇA O
PERCURSO CULTURAL E
GASTRONÔMICO DO MUNICÍPIO
DE JOÃO NEIVA, QUE SE DESTACA
NA PRODUÇÃO DE QUEIJOS
INICIADA POR DESCENDENTES
ITALIANOS**

FOTOS DIVULGAÇÃO



||

JOÃO NEIVA GANHA A ROTA DOS QUEIJOS

Ele vai bem com goiabada, no macarrão ou na lasanha. Também tem seu lugar na mesa com um bom vinho ou mesmo num lanchinho rápido no trabalho ou na escola. O queijo é o produto que dá nome a mais um destino cultural e turístico do Espírito Santo. A Rota dos Queijos, em João Neiva, foi criada pela Lei 11.802/2023, publicada em abril, no Diário Oficial do Estado.

A proposta para a criação da rota foi discutida e aprovada na Assembleia Legislativa por iniciativa do deputado Vandinho Leite (PSDB). Ele defende que a qualidade e diversidade dos produtos fabricados no município, que fica no norte do estado, merecem estímulo: “Turistas e residentes são atraídos pelos saborosos queijos, oferecidos pelos comércios do local, cada um com sua especialidade e diferencial na comercialização. A localização privilegiada e a proximidade entre as queijarias possibilita que a Rota do Queijo proporcione aos turistas e moradores uma deliciosa viagem gastronômica”, afirma o parlamentar.

Pelo caminho, bem às margens da rodovia BR-259, há várias queijarias. E essa proximidade também é um ponto a mais para a consolidação da rota. Em um só passeio, é possível se deliciar com os mais variados tipos de queijos artesanais produzidos pelos empreendedores locais. Os estabelecimentos ficam bem próximos uns dos outros com espaços aconchegantes.

Numa mesma família há mais de 40 anos, a Queijaria do Trevo é uma das mais antigas da região. Começou com descendentes de imigrantes italianos e há 27 anos é tocada por Jocimar Nunes. Empolgado com a sanção da lei, ele contou que a criação da rota era uma expectativa bem antiga dos empreendedores



loais e que a projeção que o assunto teve nos últimos tempos fez a comunidade se unir.

“Hoje, nós produtores estamos todos juntos. Antes não era assim. Começou com o movimento de criação da rota. E agora fazemos reuniões periódicas e avaliamos nossos desafios e nossas conquistas. Desde que João Neiva sediou o Festival do Queijo, em 2022, o número de turistas aumentou muito. Eles chegam de excursão de ônibus, comboios de motos e até de bicicletas. E acredito que vai melhorar muito mais com a divulgação que está tendo a nova rota”, disse Nunes.

E quem visita as queijarias também pode aproveitar para conhecer a arquitetura histórica dos antigos casarões de João Neiva, a maioria de imigrantes italianos, além das paisagens rurais da região, que tam-

A LOCALIZAÇÃO PRIVILEGIADA E A PROXIMIDADE ENTRE AS QUEIJARIAS POSSIBILITA QUE A ROTA DO QUEIJO PROPORCIONE AOS TURISTAS E MORADORES UMA DELICIOSA VIAGEM GASTRONÔMICA

bém é referência em outros produtos artesanais, como capeleti, macarrão, biscoitos, chocolates, goiabada, mariola e outros doces, embutidos, cachaça, cerveja e instrumentos musicais.



||

QUEIJOS CAPIXABAS SÃO MEDALHA DE OURO NA EXPOQUEIJOS BRASIL 2023

ROSIMERI RONQUETTI
jornalismo@conexaosafra.com

Atraindo a atenção da comunidade brasileira de produtores e apreciadores do queijo artesanal, a ExpoQueijos Brasil Araxá International Cheese Awards 2023 premiou dois queijos produzidos no Espírito Santo. O evento ocorreu em agosto de 2023, em Araxá (MG).

Na categoria Queijo de Leite de Vaca Cru - menos de 30 dias, casca tratada, o ouro ficou com o Queijo Montenegro da Queijaria Giacomini, de João Neiva.

Já na categoria Mista, Queijos Aromatizados e ou Condimentados acima de 30 dias, o ouro ficou com a Fazenda Carnielli, de Venda Nova do Imigrante.

FOTO DIVULGAÇÃO EXPOQUEIJO





+ MAIS SAÚDE PARA A POPULAÇÃO

+ DE 1,1 MILHÃO
DE CONSULTAS NA
REDE MUNICIPAL

+ DE 1,2 MILHÃO DE
EXAMES REALIZADOS

QUASE **3.000** CIRURGIAS
ELETIVAS COM RECURSOS
PRÓPRIOS

ARACRUZ É A **ÚNICA CIDADE**
A TER UMA **CASA AZUL**,
VOLTADA PARA O CUIDADO DO HOMEM

Cuidando da **NOSSA** terra
e da **NOSSA** gente.

O MAIOR INVESTIMENTO
EM OBRAS DA HISTÓRIA:

**+ DE R\$ 500
MILHÕES**



PREFEITURA DE
ARACRUZ



QUEIJOS DE VENDA NOVA SÃO OS PRIMEIROS A RECEBEREM SELO ARTE

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
jornalismo@conexaosafra.com

Quatro queijos de uma queijaria de Venda Nova do Imigrante foram os primeiros do setor de laticínios do Espírito Santo a receberem o Selo Arte, que identifica produtos de origem animal produzidos de forma artesanal. Os queijos San José, Capra, San Martin e Duetto, produzidos na Artelatte, agora podem ser comercializados nacionalmente.

O pedido foi enviado em junho ao Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf). Durante a auditoria para concessão do certificado, o órgão atestou, além da conformidade com o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), serem os produtos alimentícios elaborados de forma artesanal, a partir de técnicas predominantemente

manuals por pessoas com total domínio do processo de produção e singularidade dos produtos nas características tradicionais, culturais e regionais.

De acordo com Danielle Camatta, colaboradora da Artelatte, a solicitação e a aprovação do selo levaram cerca de cinco meses, mas o trabalho é muito anterior, com registro e acompanhamento durante anos com o SIM. “Nós garantimos qualidade e cuidado dentro e fora do laticínio, uma vez que para a obtenção do Selo Arte, a boa prática no curral, com toda a questão sanitária, de higiene e bem-estar animal, também deve ser seguida ao pé da letra.”

Danielle destaca a importância do recebimento do selo. “Com o Selo Arte poderemos chegar a todo o Brasil. Serão mais pessoas consumindo o autêntico queijo capixaba feito artesanalmente nas montanhas com muito orgulho e paixão”.





UNIÃO SOLAR
SISTEMAS INTEGRADOS

Endereço

Rua Treze de maio, 129
Centro | Alegre-ES
CEP: 29500-000

Contato

 **(28) 3199-1090**
 **(28) 99885-0813**

REPRESENTANTE DIRETO DAS FÁBRICAS **ELGIN SOLAR** E **INTELBRAS SOLAR**

**E se a conta
de energia
não fosse
mais uma
preocupação?**

Energia Solar

- ▶ 12 anos de garantia nas placas;
- ▶ 10 anos no inversor;
- ▶ 25 anos de garantia de eficiência pela fábrica;

Outros Produtos

Segurança
Controle de Acesso
Redes
Comunicação
Seguro Solar

Serviços

Instalação, Limpeza,
Manutenção de
Placas e Ar
Condicionado

*TODOS OS EQUIPAMENTOS COM GARANTIA E NOTA FISCAL DAS FÁBRICAS



VENDA NOVA DO IMIGRANTE TERÁ SAFRA RECORDE DE FEIJÃO

FOTO: LEANDRO FIDELIS



CULTIVO DE FEIJÃO EM PLENO INVERNO, NA LOCALIDADE DE LAVRINHAS, ZONA RURAL DO MUNICÍPIO

LEANDRO FIDELIS
jornalismo@conexaosafra.com

Venda Nova do Imigrante, na região Serrana do Espírito Santo, contou com uma safra recorde de feijão em 2023. Segundo o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), o grão teve um crescimento expressivo no município, priorizando áreas antes dedicadas à olericultura, cujos cultivos migraram para as estufas.

Com uma área de 700 hectares dedicada ao plantio de 30 variedades de feijão, a safra estimada é de incríveis 1,7 milhão de quilos. O clima favorável

foi um aliado importante nesse sucesso, resultando em “lavouras bonitas e promissoras”, conforme o coordenador do escritório local do Incaper, Evaldo de Paula. Os agricultores estão otimistas, prevendo uma colheita de aproximadamente 28 mil sacas do grão, cada uma pesando 60 kg.

O aumento da área de cultivo de feijão em Venda Nova do Imigrante foi de quase 20% nos últimos seis anos, enquanto o da produção, de quase 400%. Segundo o último Censo Agropecuário do IBGE, de 2017, a área total abrangia 595 ha, resultando em uma produção de 431 toneladas naquele ano, com um rendimento médio de 724 kg/ hectare. O mesmo levantamento apontava um total de 189 estabelecimentos dedicados à produção de feijão.

Venda Nova do Imigrante é um município com forte diversificação agrícola. Existem trabalhos constantes com as principais culturas na área de fruticultura como abacate, citros, uva, entre outras frutas. Conta com uma variedade de culturas alimentares como mandioca, milho e feijão, e diversas hortaliças dentro da olericultura, como as folhosas, morango, repolho, inhame, tomate e pimentão.

**SEGUNDO O INCAPER,
SÃO ESTIMADOS 1,7
MILHÃO DE QUILOS NO
MUNICÍPIO SERRANO**

O AGRONEGÓCIO CAPIXABA ESTÁ DANDO BONS FRUTOS.

AS TERRAS FÉRTEIS DO ESPÍRITO SANTO
NUNCA FORAM TÃO VALORIZADAS.

Os produtos agrícolas capixabas estão conquistando o mundo graças ao apoio do Governo do Estado. Com um investimento de 500 milhões de reais só em 2023, ações como o Programa de Desenvolvimento Sustentável da Cafeicultura, o Plano de Crédito Rural e o PROAFES, Programa da Agricultura Familiar do Espírito Santo, levam os produtos do ES a mais de 130 países.

**Do café à pimenta, do gengibre ao mamão,
o crescimento do agronegócio significa
mais exportação, mais emprego e,
claro, muito mais orgulho
para os capixabas.**



GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO
Secretaria da Agricultura,
Abastecimento, Aquicultura e Pesca



PRONAF: REESTRUTURAÇÃO QUE BENEFICIA AGRICULTORES RURAIS

O Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf) de Ibatiba realiza um trabalho contínuo para fortalecer a agricultura familiar ibatibense. A Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio por meio do Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável promoveu, em 2023, uma reestruturação para atuação junto às políticas públicas da área rural e de questão ambiental para atender com eficiência os produtores de Ibatiba.

Por meio do Pronaf, os trabalhos podem utilizar maquinários pesados que são ofertados aos produtores rurais com preços acessíveis e agendamento conforme cronograma de atendimentos. O programa oferta atendimentos às comunidades rurais com implementos como arado, rotativa, batedeira de cereais e lâmina para limpar e abrir carreadores.

Os trabalhos são agendados via Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio e fiscalizado pelo Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável (CMDRS) que realiza um sorteio para definir em qual comunidade as máquinas irão atender os agricultores. Para os atendimentos, os produtores precisam ir até a Secretaria Municipal de Agricultura para fazer a requisição dos serviços desejados.



EM IBATIBA TEM CHÃO FIRME E NOVOS CAMINHOS DOS TROPEIROS!

A aplicação de Revsol nas estradas rurais é um trabalho contínuo e que está mudando a vida da população ibatibense.

São mais de 10 quilômetros de estradas que receberam o produto com um total de 9 comunidades já atendidas em 2023.

O material é aplicado, misturado com argila, molhado e compactado a fim de deixar as estradas mais firmes e seguras para quem trafega.

As melhorias com aplicação de Revsol estão sendo feitas por meio da Secretaria de Interior e Transportes, dentro dos Programa Chão Firme e Novos Caminhos dos Tropeiros, que prevê melhorias na infraestrutura rural e turística por intermédio de parceria com o Governo do Estado e Arcellor Mital.

Comunidades já atendidas: São José do Meriti, Sicupemba, Santa Maria de Cima, Santa Maria de Baixo, Cambraia, Mata da Onça, Perobas, Carangolas, Crisciúma e Serro Frio.



IBATIBA É O PRIMEIRO MUNICÍPIO DO CAPARAÓ, 12º DO ESTADO A CONQUISTAR O SELO SUSAF/ES



Ibatiba conquista equivalência ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar de Pequeno Porte (Susaf/ES). O sistema qualifica os serviços de inspeção no Estado garantindo expansão aos produtores rurais para comercializar seus produtos. A integração ao Sistema é uma conquista de extrema importância para as agroindústrias de Ibatiba, agora os produtores inspecionados poderão comercializar os seus produtos em todo o Estado do Espírito Santo.

A portaria nº 002 foi publicada do Diário Oficial do Estado, no dia 12 de maio de 2023. Agora, Ibatiba é o 1º município da Região do Caparaó a receber o certificado, o 4º município da Região Sul e o 12º município do Estado do Espírito Santo.

O Apiário Fizim, que atua com produtos derivados das Abelhas foi a primeira Agroindústria de Ibatiba a passar pela inspeção, garantindo a adesão ao Susaf/ES. A propriedade do produtor Sebastião Izaías Dias Moreno fica situada no córrego Perobas.

CONCURSO DE QUALIDADE DO CAFÉ ARÁBICA: EM 2024, SERÃO R\$ 100 MIL EM PREMIAÇÃO

A Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio em parceria com o Incaper-Ibatiba, realizou o Concurso de Qualidade de Café Arábica de 2023 com a maior premiação do Estado, um total de R\$ 60 mil distribuídos aos produtores.

Para 2024, a Prefeitura já anunciou que irá realizar o concurso com uma premiação de R\$ 100 mil. Fomentar a produção de café qualidade valorizando os produtores de café de Ibatiba é o grande incentivo do Concurso de Qualidade do Café Arábica da Terra dos Tropeiros.

CAPACITAÇÃO E OPORTUNIDADES: MAIS DE 2 MIL PRODUTORES E PRODUTORAS RURAIS ATENDIDOS

Com o apoio da Prefeitura de Ibatiba, por meio do Programa Ibatiba D'Elas e Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio, o Sindicato Rural de Ibatiba, junto ao Senar realizou, em 2023, várias ações nas comunidades rurais do Município.

Foram 46 capacitações, 6 seminários, Programa de Saúde do Homem e da Mulher Rural, que atendeu 354 pessoas, Programa Agrinho voltado às escolas rurais com participação de 502 alunos e o Programa de Assistência Técnica e Gerencial com os produtores de café especial do Município.

Um total de 2357 produtores e produtoras rurais atendidos em 2023.





CULTIVO PROTEGIDO DE TOMATE É A BOLA DA VEZ

FERNANDA ZANDONADI
jornalismo@conexaosafra.com

A produção de tomate no Espírito Santo chegou às 151.636 toneladas em 2022, quantidade superior à do ano passado, que fechou com 147.537 toneladas. A área colhida, por outro lado, diminuiu de um ano para o outro, passando de 2.503 em 2021 para 2.364 em 2022. Isso mostra que o “fazer mais com menos”, está dando resultados. O rendimento médio das lavouras passou de 63.470 quilos por hectare em 2021 para 64.144 hectares no ano seguinte.

O ranking dos maiores produtores conta com Afonso Cláudio na liderança, respondendo por 14,64% da produção, seguido de Domingos Martins (12,53%), Santa Maria de Jetibá (10,88%), Alfredo Chaves (9,64%) e Venda Nova do Imigrante (7,91%).

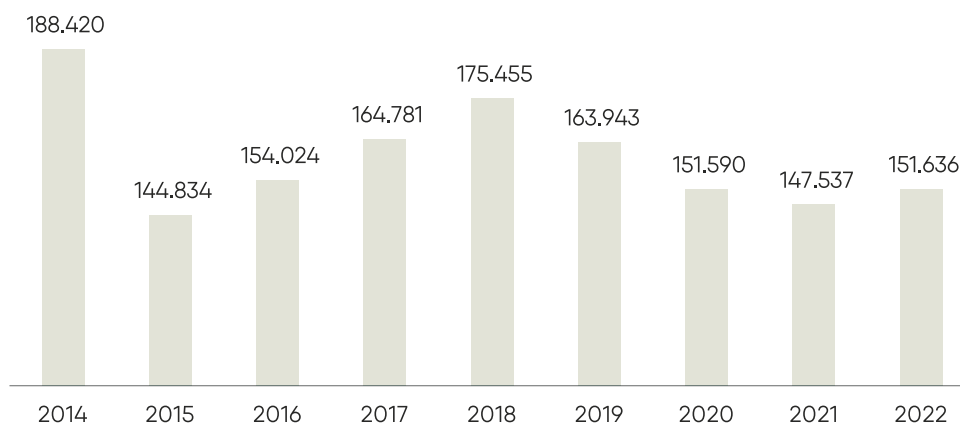
NOS ÚLTIMOS ANOS, O CULTIVO EM ESTUFAS TEM ENTRADO NAS GRAÇAS DOS PRODUTORES

Nos últimos anos, o cultivo em estufas tem entrado nas graças dos produtores de tomate. As vantagens, segundo o pesquisador do Incaper, Elcio Costa, seria menor incidência de doenças e menos dependência do clima. “É um investimento que muitos produtores fazem e vem dando retorno. A produtividade é maior e há menos incidência de pragas. Há alguns cuidados na hora de escolher o local, como um solo sem doenças. Mas, com o manejo adequado, é um bom investimento”, ressalta o pesquisador.

O produtor Bruno Cesconetto, que tem propriedade no Alto Caxixe, em Venda Nova do Imigrante, tem colhido bons frutos com a escolha pela produção de tomate em estufas. Atualmente, ele colhe cerca de seis toneladas por semana dos tomates especiais, italiano e tipo salada. Para atingir essa produção, são oito blocos de estufas na propriedade e com cultivo escalonado para não gerar a entressafra, ou seja, a colheita acontece durante todo o ano. “Para o próximo ano, a nossa produção deve dobrar. Vou parar com o italiano e investir mais no holandês”.

Ele reitera as palavras do pesquisador e afirma que a produção em estufa é mais controlada, menos suscetível ao ataque de pragas e doenças. “Temos frutos de melhor qualidade e precisamos de um controle químico menor, ou seja, usamos menos agrotóxicos”, completa.

Tomate - Produção (t)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.



Municípios mais representativos na produção de tomate em 2022

Município	Produção (t)	(%)
Afonso Cláudio	22.200	14,64%
Domingos Martins	19.000	12,53%
Santa Maria de Jetibá	16.500	10,88%
Alfredo Chaves	14.615	9,64%
Venda Nova do Imigrante	12.000	7,91%
Santa Teresa	8.400	5,54%
Muniz Freire	8.000	5,28%
Castelo	6.890	4,54%
Marechal Floriano	4.800	3,17%
Laranja da Terra	4.549	3,00%
Ibatiba	4.200	2,77%
Itarana	4.020	2,65%
Conceição do Castelo	3.493	2,30%
Aracruz	2.978	1,96%
Santa Leopoldina	2.700	1,78%
Vargem Alta	2.650	1,75%
Guaçuí	2.000	1,32%
Brejetuba	1.800	1,19%
São Roque do Canaã	1.750	1,15%
Cachoeiro de Itapemirim	1.500	0,99%
Lúna	1.262	0,83%
Sooretama	1.200	0,79%
Mantenópolis	900	0,59%
Itaguaçu	900	0,59%
Baixo Guandu	650	0,43%
Colatina	500	0,33%
Ibitirama	400	0,26%
Água Doce do Norte	400	0,26%
Montanha	290	0,19%
Viana	240	0,16%
Nova Venécia	200	0,13%
Pinheiros	180	0,12%
Presidente Kennedy	175	0,12%
Atílio Vivácqua	111	0,07%
São Mateus	108	0,07%
Boa Esperança	55	0,04%
Cariacica	20	0,01%
Total	151.636	100,0%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2022.

Tomate

Ano	Área Colhida (ha)	Produção (t)	Rendimento médio (Kg/ha)
2014	2.605	188.420	72.330
2015	2.503	144.834	57.864
2016	2.510	154.024	61.364
2017	2.532	164.781	65.079
2018	2.629	175.455	66.738
2019	2.583	163.943	63.470
2020	2.618	151.590	57.473
2021	2.503	147.537	63.470
2022	2.364	151.636	64.144

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PAM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.



Não é só
dinheiro.
É um parceiro
para o produtor
contar.

O Sicredi nasceu no campo, tem suas raízes no agronegócio e conhece como ninguém a sua realidade. Aqui, o produtor rural conta com um parceiro experiente que entende suas necessidades e tem as melhores soluções: crédito rural, consórcios, investimentos, seguros e muito mais. Conte com o Sicredi para trazer inovação e desenvolvimento para sua produção.

Não é só dinheiro. É ter com quem contar.



Abra sua conta.

SAC - 0800 724 7220 / Deficientes Auditivos ou de Fala - 0800 724 0525. Ouvidoria - 0800 646 2519.





EXPERIÊNCIA SABORES DA NATUREZA

PROJETO UNE MEIO AMBIENTE E GASTRONOMIA EM VARGEM ALTA

LEANDRO FIDELIS
jornalismo@conexaosafra.com

Em Vargem Alta, na região Serrana do Espírito Santo, despontam duas figuras notáveis, o chef Ricardo Silva, do restaurante “Cozinha Rústica”, e o empresário do setor de rochas Adenilson Panzin. Juntos, eles protagonizam o inspirador projeto “Experiência Sabores da Natureza”, iniciativa que vai além da gastronomia, transformando Plantas Alimentícias Não Convencionais (Pancs) da Mata Atlântica em verdadeiras obras culinárias sustentáveis. O foco? Conscientização sobre biodiversidade e preservação ambiental.

Imagine saborear um risoto 100% palmito pupunha sem utilização de arroz, um molho à base de uvaia para a carne, um sorvete de guabiroba, farofinha de indaiá e brejaúba entre outras delícias? Essas são algumas das opções do cardápio do restaurante do chef Ricardo e que o público da cerimônia de premiação do 4º Concurso Municipal de Fotografia de Venda Nova do Imigrante, teve a oportunidade de experimentar, no último dia 29 de novembro.

O embrião dessa ideia surgiu durante palestras de Panzin nas escolas, onde a constatação da falta de conhecimento dos estudantes sobre as riquezas das espécies nativas e seus benefícios acendeu o desejo dele e da mulher de criar pratos que servissem não apenas como iguarias, mas como veículos de conscientização sobre a importância da harmonia entre a agricultura e o meio ambiente.

A coleta dos ingredientes baseia-se principalmente em árvores plantadas na infância de Adenilson, acrescentando um toque de nostalgia a essa jornada sustentável. “Na maioria das vezes, colho em árvores que plantei quando criança por incentivo de uma vizinha professora e que até hoje produzem muitos frutos”, conta o empresário.

“A inserção das espécies da Mata Atlântica na gastronomia faz com que as pessoas saibam de uma nova fonte de renda em harmonia com o meio ambiente e sua preservação. A ideia é levar conhecimento e incentivar as pessoas a preservar e consumir de forma responsável uma variedade de recursos naturais que muitas vezes deixam de ser utilizados”, pondera Panzin.

FOTO DIVULGAÇÃO



A PARCERIA COM O CHEF RICARDO VISA AGREGAR CONHECIMENTOS E HABILIDADES, RESULTANDO NA CRIAÇÃO DE NOVOS SABORES QUE, POR SUA VEZ, VALORIZAM O MEIO AMBIENTE. AÇÕES SUSTENTÁVEIS COMPLEMENTAM O PROJETO, INCLUINDO PALESTRAS, DOAÇÃO DE MUDAS E ATIVIDADES DE CONSCIENTIZAÇÃO NAS ESCOLAS E COMUNIDADES LOCAIS. NESTE ANO, A DUPLA DOOU CERCA DE 8.000 MUDAS NATIVAS PRODUZIDAS POR ADENILSON PANZIN

FOTO DIVULGAÇÃO



RECONHECIMENTO E PRÊMIOS CONFERIDOS AO EMPRESÁRIO DESTACAM O COMPROMETIMENTO E A EFICÁCIA DA INICIATIVA EM PROMOVER MUDANÇAS SIGNIFICATIVAS. ELE CONQUISTOU O PRÊMIO BIGUÁ NA CATEGORIA PRODUTOR RURAL, EM 2016, E RECENTEMENTE, O TÍTULO DE "CIDADÃO PRESENTE 2023" EM VARGEM ALTA.

BIODIVERSIDADE ALIMENTAR

O projeto vai além das fronteiras da culinária, almejando levar conhecimento e incentivar a preservação e o consumo responsável dos recursos naturais. A ênfase na valorização da agricultura local e no cultivo de espécies em risco de extinção revela uma abordagem holística para um impacto positivo. Dois exemplos são a guabiroba ou gabirola gigante e o mel de abelha Uruçu Capi-xaba, comenta Panzin.

“Moramos perto da Mata Atlântica, um dos ecossistemas com maior biodiversidade do mundo e também mais ameaçado pela presença humana. Possui riqueza gastronômica única até então pouco conhecida e explorada. Mostrar essa diversidade de sabores é preservar principalmente a fauna e a flora vivas, além de proporcionar e aguçar a busca do conhecimento e aprofundamento na utilização desses vegetais na culinária”, afirma o empresário. “Para quem



só vê espinhos na palmeira brejaúba, ela pode ser a matéria-prima dos melhores sorvetes e doces em geral”, sugere.

Além da sua vertente ambiental, o projeto visa proporcionar experiências gastronômicas únicas, desvendando a diversidade de sabores das Pans da Mata Atlântica. A “Experiência Sabores da Natureza” transcende a gastronomia com um convite a uma refeição de cada vez.



COZINHA CONSCIENTE

O cardápio do Cozinha Rústica é uma ode à natureza, destacando ingredientes sazonais, respeitando o meio ambiente e proporcionando uma experiência única aos amantes da gastronomia. A iniciativa é um testemunho vivo de como a culinária pode ser não apenas uma arte para o paladar, mas também uma ferramenta de conscientização e transformação.

O chef Ricardo Silva conta que passou a buscar mais entendimento dos insumos da Mata Atlântica diante do bioma “maravilhoso” de Vargem Alta que conheceu por meio do amigo Adenilson. “Primeiro, foi numa feira livre na cidade. Eu me propus a fazer uma aula com os feirantes com produtos naturais e foi quando conheci a abóbora nativa. Então a preparei e servi e, daquele dia em diante, passei a fazer pesquisas sobre a natureza à minha volta”, diz.

Segundo o chef, o desafio foi transportar as Pancs para a mesa, colocando os clientes a conhecerem sabores nunca antes sentidos. “Alguns tiveram sua memória afetiva ligada, pois comeram e se lembraram da infância”.

Silva destaca a importância da consciência da preservação e do cultivo de espécies com risco de extinção, como também trabalhar no período sazonal cada insumo, sempre com ingredientes frescos, respeitando a sustentabilidade associada à conscientização e à cultura.

“É importante os restaurantes respeitarem o período sazonal que a natureza nos dá, pois hoje a mídia pode influenciar muito a consciência através dos chefs de cozinha. É possível comer bem sendo parceiro da natureza”, opina, ao citar o uso da fruta do palmito jucara no preparo de geleia e chás e outras várias possibilidades. “Não usamos o palmito, pois sabemos se tratar de crime ambiental”.

O chef menciona ainda parcerias com como a da Gabriela Moretto, da Gelato, que utiliza ingredientes do bioma Mata Atlântica no preparo de gelatos, e da doceira Josi Silva, que desenvolve geleias com as Pancs locais. “Todos com o mesmo objetivo de trazer renovação de mente em nossa cidade”, finaliza.



BANDES OFERECE LINHAS DE FINANCIAMENTO VOLTADAS PARA A AGROINDÚSTRIA

FOTOS DIVULGAÇÃO



REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
jornalismo@conexaosafra.com

Com o objetivo de proporcionar recursos para o desenvolvimento, implantação e modernização das agroindústrias capixabas, o Banco de Desenvolvimento do Espírito Santo (Bandes) dispõe de linhas de financiamento para contratação. O investimento em modelos de negócio agroindustriais permite o beneficiamento da produção, com aumento da renda aos produtores e a articulação de cadeias produtivas do setor agroalimentar, proporcionando o desenvolvimento regional alinhado às potencialidades locais.

As linhas disponíveis, Pronamp e Moderagro, são recursos provenientes de repasse do Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) e se destinam a projetos rurais de pessoas físicas, podendo a Linha Moderagro atender também a cooperativas de produção. Para a contratação desses financiamentos, o Bandes está subsidiando as condições operacionais das linhas BNDES. Dessa forma, o empresário interessado em investir na agroindústria tem menor custo com o investimento.

A iniciativa promovida pelo Bandes funciona da seguinte maneira: parte dos custos e encargos que o empresário teria com a contratação com o banco nacional tem valor reduzido. Ou seja, torna-se mais vantajoso para o empresário capi-



xaba fazer a contratação de linhas de financiamento do BNDES, por meio do repasse do Bandes. Com as melhores condições de contratação, as empresas podem retomar a capacidade de investimento.

De acordo com o gerente Comercial e de Relacionamento do Bandes, Ezequiel Loureiro Nascimento, a iniciativa faz parte da estratégia do Bandes em fomentar setores estratégicos para o desenvolvimento da economia capixaba, e para isso, os empresários do campo têm apoio do banco.

“A disponibilidade de diferentes fontes de recursos oferecidas pelo Bandes permite ao banco ampliar a oferta de crédito com condições adequadas para contratação”, destaca Ezequiel Loureiro Nascimento, gerente Comercial e de Relacionamento do Bandes.

O setor agroindustrial tem grande importância para impulsionar a economia de diversos municípios que têm foco na produção agrícola. Afinal, ao falarmos em agroindústria, as fronteiras entre o campo e as fábricas deixam de existir. Isso porque, a agroindústria compreende um conjunto de atividades ligadas à transformação de matérias-primas vindas de diferentes segmentos, como agricultura, pecuária, aquicultura e silvicultura.

Entre as opções de investimentos ofertadas pelo Bandes com as linhas de financiamento, estão às ligadas a aquisição de maquinário, contribuído para a melhoria da qualidade dos produtos agroindustriais, oferecendo soluções tecnológicas inovadoras e de grande impacto para a produção.

IMPORTÂNCIA DO SETOR

De acordo com dados da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), a agroin-

dústria tem participação de aproximada de 6% no Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro, no beneficiamento, na transformação dos produtos e no processamento de matérias-primas provenientes da agropecuária, promovendo dessa forma maior integração do meio rural com a economia de mercado.

BNDES AUTOMÁTICO/MODERAGRO

Objetivo: apoiar e fomentar os setores da produção, beneficiamento, industrialização, acondicionamento e armazenamento de produtos da apicultura, aquicultura, avicultura, chinchilicultura, cunicultura, floricultura, fruticultura, olivicultura, horticultura, ovinocaprinocultura, ranicultura, sericicultura, suinocultura e de palmáceas, erva-mate, nozes, pesca e cana-de-açúcar para produção de cachaça, com prazo de até 120 meses, com carência de até 36 meses inclusa.

BNDES/PRONAMP 2022-2023

Objetivo: promover o desenvolvimento das atividades rurais produtivas dos médios produtores rurais, por meio de crédito para inversões fixas e semifixas em bens e serviços relacionados com a atividade agropecuária, com prazo de até 96 meses, incluída carência de até 36 meses.

INFORMAÇÕES SOBRE LINHAS DE FINANCIAMENTO:

www.bandes.com.br

www.bandes.com.br/credito



ES É O 2º ESTADO COM MAIS OPERADORES DE DRONES REGISTRADOS NO MAPA

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
jornalismo@conexaosafra.com

Os Estados de São Paulo, Espírito Santo, Paraná e Minas Gerais são os que apresentam maior número de operadores de Aeronaves Remotamente Pilotadas (ARP), popularmente chamadas de drones, registradas no Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa). Os dados foram mostrados durante a DroneShow 2023 em São Paulo.

De acordo com a Divisão de Aviação Agrícola do Departamento de Sanidade Vegetal e Insumos Agrícolas (DSV) do Mapa, São Paulo tem 36 operadores registrados no Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimento Agropecuários (Sipeagro), seguido pelo ES (28), PR (15) e MG (15). No total, o Brasil tem 146 operadores e 23 entidades autorizadas a oferecer o Curso de Aplicação Aeroagrícola Remoto (CAAR).

A chefe da divisão, Uéllen Lisoski, explicou como providenciar o registro, apresentou as portarias e instruções normativas do Mapa que regulamentam o uso das ARPs, mostrou os diferentes modelos e finalidades das aeronaves agrícolas e abordou o funcionamento da fiscalização do ministério nesta área.

“No início, a regulamentação previa o uso de pequenos drones para a pulverização agrícola, mas a tecnologia se desenvolveu e hoje temos praticamente pequenos aviões usados na agricultura”, disse ela.

Para incorporar essas mudanças e adequar a legislação, o decreto nº 86.765, de 1981, que trata da aviação agrícola, está sendo revisado. Esse processo começou em maio de 2021 e está em fase de consulta pública.

Ainda de acordo com a palestrante, há benefícios econômicos, sociais, ambientais, de inovação e sustentabilidade ao se utilizar corretamente os drones agrícolas.

“Oportunidade de renda, eficiência e economia de insumos, redução do consumo de água, preservação de áreas sensíveis, saúde do aplicador e de terceiros são alguns deles”, afirmou. A pulverização com drones representa ainda o fortalecimento do setor aeroagrícola e a manutenção da atividade.

**INFORMAÇÕES SOBRE A
REGULAMENTAÇÃO E USO DE
AERONAVES REMOTAMENTE
PILOTADAS NA AGRICULTURA
FORAM APRESENTADAS
DURANTE A DRONESHOW**



ESTUDO PIONEIRO AVALIA EFICIÊNCIA DO DRONE PULVERIZADOR NO MAMOEIRO

LEANDRO FIDELIS
jornalismo@conexaosafra.com

Um estudo pioneiro realizado pelo Laboratório de Mecanização e Defensivos Agrícolas da Ufes/Ceunes (São Mateus) revelou a eficiência, desafios e potencialidades do drone pulverizador na cultura do mamão. O artigo, publicado em abril de 2023, na revista suíça “Agronomy”, edição especial sobre pomares de frutas, é o primeiro estudo científico publicado nacional

e internacionalmente utilizando drone pulverizador na cultura do mamoeiro. O primeiro autor é Luís Felipe Oliveira Ribeiro, aluno de graduação do curso de agronomia e bolsista de Iniciação Científica da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Espírito Santo (Fapes).

Intitulado “Impacto de parâmetros operacionais na distribuição de gotículas usando um veículo aéreo não tripulado em um pomar de mamão”, o estudo contou com a contribuição do

professor e pesquisador da Ceunes, Edney Leandro da Vitória, doutor em Engenharia Agrícola, especialista em tecnologia de aplicação de defensivos e fertilizantes agrícolas, e do estudante de mestrado Gilson Soprani Júnior, além dos renomados pesquisadores chineses, os doutores Pengchao Chen e Yubin Lan, do Centro Nacional de Colaboração Internacional de Investigação sobre Tecnologia de Pulverização de Pesticidas da Aviação Agrícola de Precisão, da Faculdade de Engenharia Eletrônica e Inteligência Artificial da Universidade Agrícola do Sul da China, em Guangzhou.

De acordo com o professor Edney, a tecnologia de aplicação de defensivos agrícolas com drones no Espírito Santo tem aproximadamente cinco anos e começou na cultura do café, “expandindo-se de maneira absurda ao ponto de nos preocuparmos, porque demanda pesquisa para saber se realmente funciona, se dá respaldo técnico para dar retorno à sociedade para diminuir custo, impacto social e ambiental”, destaca. O estudo com mamoeiro começou em 2018, no campus São Mateus, devido à necessidade de se estudar a cultura do mamão, já que o Espírito Santo é o maior produtor brasileiro e a fruta, a mais exportada pelo Estado.

A expectativa do uso do drone pulverizador é reduzir consideravelmente a contaminação e a presença de resíduo no mamão, além de diminuir a exposição do operador do drone ao produto. Com um ciclo produtivo que varia de mais ou menos 210 a 270 dias, dependendo da variedade, são muitas aplicações, o que torna o uso do drone muito útil, segundo o professor Edney da Vitória.

“O mamão é uma cultura sensível. Muitas pragas, doenças, fungos, vírus atingem o mamoeiro com muita intensidade. E por isso, é necessária, com a mesma intensidade, a aplicação de defensivos agrícolas, o que é feito muitas vezes de maneira desregrada, em excesso. O resíduo pode ficar no mamão, podendo contaminar o trabalhador rural, o meio ambiente... Isso quando não há nenhuma regulagem ou calibração. Ou seja, a pulverização do mamão não é feita de forma técnica”, avalia o pesquisador.

O objetivo da pesquisa experimental foi levantar parâmetros técnicos sobre a deposição de gotas, como a cobertura, tamanho e como elas chegam ao alvo, que é a doença ou praga alojada no mamoeiro e que prejudica sua produtividade. Para isso, foram usadas água e corante alimentício, sem toxicidade,

apenas para saber se a gota chega à planta. Etiquetas amarelas sensíveis à água foram usadas no experimento, que teve duração de um mês e duas aplicações em uma propriedade particular em Sooretama, cujos mamões estavam finalizando a fase produtiva. O próximo passo é fazer o teste com produto químico e fazer acompanhamento para testar a eficácia do controle das pragas e doenças do mamoeiro.

Os resultados mais relevantes indicam que é possível reduzir a taxa de aplicação de defensivos agrícolas no mamoeiro em mais de 60%, passando de 600 litros de calda por hectare para 10 a 15 litros de calda por hectare, sem mudar a dose de aplicação. A aplicação com drone também pode ser sustentável, gerando empregos para pulverizadores, operadores de pulverização e possibilitando que o trabalhador que usava aplicador costal possa fazer outras atividades na propriedade. Além disso, a sustentabilidade econômica é garantida.

Ainda segundo Edney da Vitória, a revista científica “Agronomy” é de altíssimo fator de impacto internacional. “Para você ter uma ideia, o fator de impacto das revistas científicas brasileiras gira em torno de 1. Na ‘Agronomy’, esse fator é 4. Então, ela é muito acessada internacionalmente, o que é muito relevante para a comunidade científica”, conclui.



ETIQUETAS SENSÍVEIS À ÁGUA INSTALADAS NAS PLANTAS AJUDARAM OS PESQUISADORES A LEVANTAR PARÂMETROS TÉCNICOS SOBRE A DEPOSIÇÃO DE GOTAS



CACHAÇAS DO ES CONQUISTAM MEDALHA DE OURO EM CONCURSO INTERNACIONAL

LEANDRO FIDELIS
jornalismo@conexaosafra.com

As cachaças Princesa Isabel Soleira Brasileira 2023, do Alambique Princesa Isabel, de Linhares, e a Cachaça Dose Classica (Blend by Nelson Duarte 2023), de Aracruz, ambas do Norte do Espírito Santo, conquistaram medalhas de ouro no “Spirits Selection International Competition 2023”, prestigiado concurso dedicado a bebidas espirituosas (aquelas com graduação mínima de 15% de volume alcoólico) teve sua edição deste ano realizada em Treviso, na região do Veneto, Itália.

O evento aconteceu no final de setembro e pela primeira vez em solo italiano, no Best Western Premier BHR, em Treviso. Ao longo desses dias, um júri internacional composto por 138 especialistas participou de inúmeras sessões de degustação, provando e avaliando às cegas um impressionante total de 2.383 bebidas, representando 57 países ao redor do mundo.

Ao final foram atribuídas três categorias de medalhas: a Grande Medalha de Ouro, a Medalha de Ouro e a Medalha de Prata, destacando produtos licorosos dos cinco continentes.

A Itália brilhou nesta edição, conquistando 91 medalhas no total. O país demonstrou ser um dos principais produtores de bebidas espirituosas, com grande destaque para a “grappa”, um produto representativo da região anfitriã, que recebeu mérito especial e um certificado de excelência dos jurados. De fato, a Itália abocanhou 37% das medalhas con-

cedidas, reforçando ainda mais sua reputação pela elevada qualidade dos produtos.

Vale ressaltar que todas as bebidas espirituosas submetidas ao concurso foram cuidadosamente degustadas por um painel de especialistas do setor, incluindo importadores, distribuidores, jornalistas, mestres destiladores, master blenders, enólogos, entre outros, representando um total de 40 nacionalidades. A seletividade e o alto nível de profissionalismo do evento ficaram evidentes com o fato de que pouco mais de 30% das bebidas espirituosas apresentadas em nível mundial receberam medalhas.

Além disso, ao final do concurso, as bebidas que receberam a Grande Medalha de Ouro foram degustadas novamente por todos os presidentes dos júris, que atribuíram os troféus “Revelação” a produtos inovadores e que atendem às expectativas dos consumidores atuais. As revelações são particularmente representativas das tendências atuais e, este ano, 18 produtos foram selecionados por sua qualidade inquestionável.

Como todos os anos, também é dada especial atenção aos produtos provenientes da agricultura biológica. Este ano, o troféu Revelação Orgânica foi atribuído ao Whisky Francês Séquoia Single Malt Signature da Distillerie du Vercors.

A próxima edição do “Spirits Selection International Competition” será realizada em Renhuai, na província chinesa de Guizhou, de 28 a 31 de agosto de 2024.

**Com informações do site oficial do evento*

PROGRAMA AGRINHO SENAR-ES: RESPONSABILIDADE SOCIAL E COMPROMISSO COM O FUTURO

O Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Espírito Santo (Senar-ES) desempenha um papel fundamental na promoção da educação em diversas frentes, transcendendo além do ensino convencional. Essa abordagem integral reflete a visão educacional da instituição, que busca cultivar o intelecto e contribuir significativamente para o desenvolvimento sustentável e a qualidade de vida nas áreas rurais.

Com um desses objetivos, o Programa Agrinho, realizado em parceria com entidades como a Federação da Agricultura e Pecuária do Espírito Santo (FAES), Secretarias Municipais de Educação e Sindicatos Rurais, têm se destacado como uma iniciativa educacional fundamental para despertar a consciência cidadã nas crianças das comunidades rurais capixabas.

Durante todo ano, projetos são desenvolvidos com temas previamente anunciados, para que a comissão pedagógica, os professores e os alunos apliquem sua criatividade na execução dos seus trabalhos. Neste ano de 2023, o Agrinho concentrou esforços na conexão entre elementos e no fortalecimento do setor agropecuário.

Com o propósito de unir ainda mais a educação na construção de nossas comunidades, o Agrinho atingiu números impressionantes. Somando 6.895 turmas e cerca de 86 mil alunos nesta 17ª edição, o programa envolveu crianças e adolescentes desde a educação infantil até o 9º ano.

Ao todo, foram 60 municípios capixabas que, juntos, somaram 719 escolas municipais rurais participantes. Durante o ano, os 7.500 educadores capacitados prepararam projetos pedagógicos pensando na comunidade e trabalharam com os alunos baseando-se na temática da vez: empreendedorismo e cooperativismo.

A festa de encerramento ocorreu no dia 21 de novembro, no Sesc Praia Formosa, em Aracruz. E contou com cerca de 2 mil participantes presentes, entre alunos, educadores, comissão técnica, representantes municipais e estaduais. Além de mais de 2 mil espectadores que acompanharam a transmissão ao vivo pelo canal no YouTube do Sistema FAES/Senar-ES. É no encerramento que os finalistas se reúnem para um dia inteiro de diversão e compartilhamento de experiências. Para os envolvidos, esse é o momento mais aguardado do ano.

Além de cumprir sua missão educacional, o Agrinho ultrapassa o compromisso com o presen-

te ao promover a valorização regional e influenciar o sentimento de pertencimento dessas crianças em suas comunidades. Thaís Tonani, Coordenadora Estadual do Programa Agrinho, enfatiza que: “Os projetos que são realizados nas escolas precisam partir de uma problemática local e buscar soluções práticas que possam ajudar esta comunidade.”

Na categoria Experiência Pedagógica, os professores são avaliados pelos projetos que desenvolvem durante o ano e a ganhadora da vez, Viviane Fioretti Lemke, do município de Castelo, levou merecidamente um carro 0km para casa. “É uma emoção muito grande, é muito gratificante, e eu tô muito feliz. Só quero agradecer a toda minha equipe, ao Agrinho, ao Senar-ES, muito obrigada.”, diz a professora emocionada.

O projeto que a levou ao pódio com o 1º lugar chama-se Um lugar onde vivo através do outro olhar, e trabalha com os alunos a criação de empresas voltadas para a comunidade. “O intuito e objetivo foi despertar e incentivar o espírito empreendedor dos alunos. Foram quatro empresas, então eu envolvi o agronegócio, a agricultura, o empreendedorismo social e mostrei para os meus alunos que eles são, sim, capazes de reinventar e inovar qualquer cenário.”

Apesar da variação de temas no decorrer dos anos, práticas sustentáveis são sempre o caminho proposto para a realização dos projetos. Letícia Simões, Superintendente do Senar-ES, destaca a importância do Agrinho como um impulsionador do desenvolvimento sustentável, enfatizando o compromisso do programa em fortalecer o setor agrícola do estado. “A integração de práticas sustentáveis e valores educacionais contribui diretamente para a formação de cidadãos conscientes e para o avanço do agro capixaba. O programa proporciona conhecimento em sala de aula, e também leva os alunos a vivenciar práticas no campo, conectando teoria e prática de maneira única”

Um outro exemplo de mudança social por meio dos projetos desenvolvidos pelo Agrinho ocorreu no município de Colatina, no interior do estado, onde uma estudante do 7º ano demonstrou notável criatividade ao conceber um projeto inovador, envolvendo o reaproveitamento da borra de café para a produção de cosméticos. O êxito foi imediato, com os produtos conquistando o interesse dos familiares da aluna e adesão na comunidade local, a ponto de se unirem para uma produção maior.



O envolvimento em projetos como este é geral, os educadores são responsáveis pela execução pedagógica e os produtores da região, que na maioria das vezes são familiares dessas crianças, acabam se relacionando ainda mais com a escola durante o processo.

Esses exemplos de professora e aluna ilustram a capacidade de aplicar conhecimentos de forma prática, e também destaca a transformação social que tais projetos têm, unindo a comunidade em prol de objetivos comuns e fortalecendo os vínculos entre educação, inovação e o cotidiano das famílias agrícolas.

Para o presidente da FAES, Júlio Rocha, a instituição reafirma seu compromisso em continuar apoiando programas educacionais que incentivem os jovens a crescer e fortalecer a agricultura. “Estamos confiantes de que o aprendizado colhido durante o Agrinho 2023 florescerá em benefícios duradouros para o Espírito Santo”, conclui o Presidente.

Dessa maneira, o Programa Agrinho tem alcançado de forma crescente seus objetivos. A cada ano, a iniciativa reafirma sua contribuição para a educação das crianças envolvidas e fortalece o setor agropecuário do estado, evidenciando sua capacidade de moldar indivíduos conscientes, empreendedores e comprometidos com o desenvolvimento sustentável.

Para o Senar-ES o desfecho positivo desse processo é um reflexo da construção sólida de um alicerce para o futuro das comunidades rurais do Espírito Santo.

Por: Nycole Sabino – Assessoria de Comunicação Senar-ES

ATEG DO SENAR-ES IMPACTA RESULTADOS DO COFFEE OF THE YEAR DE 2023

O Espírito Santo dominou a lista de vencedores do Coffee of The Year de 2023 e a Assistência Técnica e Gerencial (ATeG) do Senar-ES teve papel importante no veredito. Isso porque, entre os cinco selecionados no resultado final da categoria Conilon, quatro são capixabas, sendo dois produtores atualmente atendidos pela ATeG e outro assistido em turmas passadas.

O grande vencedor na categoria Conilon do Café do Ano foi o produtor Wagner Gomes Lopes, de Alto Rio Novo, no Noroeste do estado. Em quinto lugar, ficou Adair Batista Borges, do mesmo município. Ambos atendidos pela ATeG. Na terceira posição ficou Pedro Marcos Dermatine Castro, de Jerônimo Monteiro, que também já foi assistido pela Assistência Técnica.

A supervisora geral da ATeG do Senar-ES, Cristiane Veronesi, ressalta a importância da gestão das propriedades para os produtores selecionados. “Fazemos a gestão, focada na sustentabilidade, e o técnico, juntamente com o produtor, faz os cálculos e vê a possibilidade de fazer um café de qualidade”, aponta.

O vencedor diz ter sido uma grata surpresa ganhar a amostra com sua primeira colheita e celebra o destaque de Alto Rio Novo. “Para nós, estarmos classificados entre os 30 primeiros já foi uma vitória. O resultado final com duas amostras de Alto Rio Novo entre os cinco primeiros, sendo uma campeã, vai ser um divisor de águas para a cafeicultura do município”, celebra.

O Programa de Assistência Técnica e Gerencial do Senar-ES, atua nas propriedades rurais com intuito de capacitar e fazer com que a empresa rural obtenha lucro. O serviço gratuito é dividido em cinco partes. São elas:

1. DIAGNÓSTICO PRODUTIVO INDIVIDUALIZADO

A primeira etapa é quando o técnico de campo conhece a propriedade, na qual são levantados dados ambientais, sociais, econômicos e produtivos.

2. PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO

A partir das informações adquiridas na fase anterior, são elaboradas metas a serem cumpridas pelo produtor rural.



3. ADEQUAÇÃO TECNOLÓGICA

O produtor põe em prática o que foi planejado com a orientação do técnico da ATeG. Passando por melhorias no processo produtivo e gerencial.

4. CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL COMPLEMENTAR

Os técnicos de campo mapeiam a demanda dos produtores e, de acordo com a necessidade, buscam a melhor opção dentre as capacitações do Senar.

5. AVALIAÇÃO SISTEMÁTICA DE RESULTADOS

Nesta fase ocorre a avaliação de desempenho da propriedade durante o ciclo de produção. As informações anteriormente coletadas são transformadas em indicadores de desempenho, que auxiliam na projeção dos próximos passos do produtor.

CAPACITAÇÕES

Com grande valor para o desenvolvimento dos produtores, as capacitações do Senar-ES aprimoram o conhecimento e levam novas experiências para quem produz no meio rural. O Técnico da Regional Sul da Senar-ES, Rodrigo Tomazeli, fala sobre a importância dos treinamentos dados pela instituição.

“Esses treinamentos mostram aos produtores assistidos que eles mesmos podem identificar a qualidade de seu café. A partir desse momento,

basta aperfeiçoar e executar algumas técnicas, para que a qualidade seja alcançada de acordo com a realidade de cada propriedade”, afirma Tomazeli. No caso do cultivo de café, com foco na qualidade, as capacitações são: Classificação de Café, Degustação de Café e Torra de Café.

Por ser uma commodity, a cultura do café conilon não está focada na qualidade e sim, na grande produção. Com o objetivo de mudança, os técnicos de campo levam conhecimentos de prática ao produtor, que, por sua vez, compreendem que a lucratividade também é possível sob um outro olhar diante da qualidade do café.

CAFEICULTURA E SUSTENTABILIDADE

Os vencedores do Coffee of The Year foram divulgados na Semana Internacional do Café (SIC), que aconteceu em Belo Horizonte, entre os dias 8 e 10 de novembro de 2023. Reunindo produtores, técnicos e especialistas do Brasil afora, a SIC contou com a palestra “Sustentabilidade da Cafeicultura Brasileira: Case Espírito Santo”.

A palestra conduzida por Cristiane destacou os resultados da ferramenta ISA — Indicadores de Sustentabilidade em Agroecossistemas — que são aplicados em toda a propriedade atendida pela ATeG, como um diagnóstico que avalia a sustentabilidade e dá base para fazer cada planejamento estratégico.

Por Carolina Vieira - Assessoria Senar-ES

HERDEIROS DO CAMPO: O FUTURO DO AGRO NO ESPÍRITO SANTO

Transformar herdeiros em sucessores. Este é o lema do programa Herdeiros do Campo, que une diferentes gerações das famílias participantes para falar sobre o futuro de seus negócios e propriedades rurais.

É necessário que, ao menos, duas gerações da mesma família participem. Isso porque, as etapas do programa foram pensadas para promover a missão de dar continuidade às empresas rurais.

Com o intuito de despertar a família rural para a importância da sucessão familiar, a iniciativa ainda quebra o tabu acerca do assunto. De acordo com o coordenador técnico do Senar-ES, Murilo Pedroni, é muito incomum que as famílias tenham o costume de sentar e conversar sobre o futuro dos negócios. “Dá a entender que é aquela questão do filho querer tomar a terra do pai, por exemplo, e não é isso”, ressalta.

Pedroni lembra ainda que a sucessão vai ocorrer, seja de uma forma planejada ou inesperada, portanto é importante que se preparem para não serem pegas de surpresa. “Muitas vezes todas as informações de uma propriedade rural estão na mente de uma única pessoa da família, no máximo duas. E se essas pessoas, por fim, vierem a faltar, fica complicado você começar a tocar uma atividade sem nenhum tipo de preparo, sem nenhum tipo de convívio ali”, afirma.

Outro paradigma acerca do assunto foi citado pelo presidente do Senar-ES, Dr. Júlio Rocha: a recepção da tecnologia entre as gerações. “As pessoas mais antigas, por exemplo, têm dificuldade de usar algumas tecnologias, já os mais novos, não”, aponta.

O curso, que conta com turmas de 10 a 12 famílias, considera três dimensões durante o processo de instrução. São elas: família; empresa (negócio); e propriedade (patrimônio).

Idealizado pelo Senar do Paraná, Herdeiros do Campo visa dar suporte às famílias no processo de planejar a sucessão. Segundo Luiz Antônio Tiradentes, instrutor do Senar-PR, é de grande importância que diferentes gerações participem. “Para promover o diálogo entre as gerações, fortalecer o relacionamento familiar e criar em conjunto um plano de ação para dar suporte ao planejamento sucessório”, aponta.

Em uma das turmas do Espírito Santo, participam Marivaldo Tassarolo e sua filha, Mariana. O



produtor admite que, antes do projeto, não tinha o costume de conversar sobre o futuro dos negócios. “Antes, a gente falava pouco sobre a sucessão familiar. Com o programa, a gente viu que tem que estar participando mais, de estar conversando mais, sobre a importância da sucessão”, afirma.

Filha única, Marina, aos 18 anos, já se prepara para seguir os passos dos pais, segundo Tassarolo. “Eu acho que ela é muito nova ainda, mas é um preparo que ela está tendo para dar prosseguimento aos negócios da família”, explica o produtor rural.

Até o momento somente o estado pioneiro e o Espírito Santo estão atuando no projeto. O plano de ensino usado pelo Senar capixaba segue a mesma metodologia usada pelo paranaense. Incluindo a elaboração do plano de ação, citado por Luiz Antônio Tiradentes.

Trata-se da fase final do Herdeiros do Campo, na qual o Senar orienta o melhor caminho a ser seguido por cada família, nas três dimensões do processo.

De acordo com Murilo Pedroni, esse produto final é uma forma de estruturar melhor a sucessão que acontecerá. Ele será construído pelos compo-

nentes das famílias, utilizando todo o conteúdo a ser abordado. “Exatamente para unificar mais a família, tornar o ambiente mais apto a discutir a sucessão e a planejar melhor como fazê-la”, aponta o coordenador técnico.

Com a parceria com a Cooabriel (Cooperativa Agrária dos Cafeicultores de São Gabriel) a mobilização, o local de realização do programa e a alimentação dos participantes estão garantidos. A compra das passagens aéreas dos instrutores fica por conta da parceria do Senar com a Organização das Cooperativas Brasileiras (OCB).

No Espírito Santo, a primeira turma foi formada no início de 2023. Agora, além das turmas participantes no fim do mesmo ano, o Herdeiros do Campo já tem projeto previsto para 2024. “No final da primeira edição, à medida que a turma foi sendo orientada, já tínhamos novas turmas interessadas e inscritas para participar, pois o projeto apresentou a importância de solucionar um gargalo difícil na vida dos produtores rurais”, ressalta Dr. Júlio, com satisfação por poder seguir “com o propósito em fazer e promover muitos trabalhos em benefício do produto”.

Por Carolina Vieira - Assessoria Senar-ES

PROGRAMA DE SAÚDE DO HOMEM E DA MULHER RURAL: TRANSFORMANDO VIDAS NO CAMPO

Em busca da promoção da saúde preventiva e integral nas comunidades rurais, o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Espírito Santo desenvolve o Programa Saúde da Mulher e do Homem Rural, uma iniciativa educativa e preventiva que visa proporcionar informação e cuidado para as famílias do campo. O programa, iniciado em 2018, já beneficiou mais de 11.000 pessoas, impactando positivamente a vida e a saúde dos participantes.

Com o objetivo de despertar a consciência para o autocuidado e facilitar o acesso a exames preventivos, o programa tem um caráter educativo, priorizando a melhoria da qualidade de vida e enfatizando a importância de práticas saudáveis. A ideia é sensibilizar as comunidades rurais, proporcionando autonomia para escolhas corretas e promovendo a saúde física e mental.

A Analista da Área Técnica, Nilvania Severiano Pratti, destaca a motivação por trás do programa: "O que nos motiva e incentiva a realizar este programa é saber que conseguimos entrar na vida daquelas pessoas contribuindo para melhorar a sua qualidade de vida. Já vivenciamos mulheres que nunca haviam realizado uma limpeza nas sobrancelhas, nunca realizaram um preventivo e assim também os homens que nunca haviam passado por um urologista. Ver a felicidade destas pessoas é nosso combustível para realizar cada vez melhor nossas ações."

O Programa Saúde da Mulher e do Homem Rural ocorre em parceria com a Federação da Agricultura e Pecuária do Espírito Santo, os Sindicatos Rurais Patronais e as Prefeituras Municipais, sendo um esforço conjunto para superar o desafio de mobilizar o público-alvo a comparecer ao evento.

A dificuldade, no entanto, decorre das rotinas intensas dos produtores rurais, que muitas vezes encontram obstáculos para deixar suas propriedades, mesmo que para cuidar da própria saúde. Devido a isso, e para facilitar a ida dos produtores, o programa é realizado aos sábados.

No dia são oferecidos diversos serviços e atendimentos, incluindo palestras informativas sobre o




Câncer de Próstata e Câncer de Mama, orientação de saúde bucal, cortes de cabelo, designer de sobrancelha, exames preventivos, consultas com urologistas, exames PSA, vacinação, testes rápidos para HIV, Sífilis, Hepatite B e C, aferição de pressão e glicose, além de recreação com pula-pulas, pintura facial, algodão-doce, pipoca e apresentações culturais locais. O programa é planejado para a família inteira, para que todos possam usufruir dos serviços oferecidos. Logo no início do evento todos recebem um lanche para o café e um delicioso almoço é servido ao meio do dia.

O incentivo para continuar com este programa é a promoção da educação em saúde para as famílias rurais, incentivando práticas preventivas e promovendo a conscientização sobre a importância do autocuidado.

Logo, o sucesso obtido em todos esses anos não é apenas medido em números, mas nas histórias de vida transformadas e na felicidade das pessoas que agora têm acesso a cuidados essenciais para sua saúde.

Por: Nycole Sabino – Assessoria de Comunicação Senar-ES



PESQUISA AVALIA DESENVOLVIMENTO DO LÚPULO EM MUCURICI, NORTE DO ES

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 de experimentais, o objetivo é estudar os resultados agronômicos e de qualidade relacionados ao desenvolvimento das variedades norte americanas de lúpulo (Cascade, Comet, Triumph e Zeus) na região, associados à aplicação de bioestimulantes 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 ope-



acionais, fiz com quatro metros, em vez de seis ou sete metros, altura usada comercialmente”, destaca

A pesquisa de Neves termina em 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.

CAPITAL DO LÚPULO

Em Viana, o trabalho continua e o município já se consolida como a capital capixaba do lúpulo. O impacto da cultura, no entanto, vai muito além da fabricação de cerveja. A cidade, na Grande Vitória, abriga o primeiro Polo Cervejeiro Municipal do Brasil e está liderando esforços na produção e pesquisa da planta essencial na produção das cervejas artesanais.

Os experimentos realizados pela Prefeitura de Viana em parceria com o Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes) Campus Vila Velha têm revelado propriedades notáveis do lúpulo. Além de seu uso tradicional na cervejaria, demonstrou ser rico em antioxidantes, anti-inflamatórios e substâncias com propriedades calmantes. Essa descoberta está abrindo portas para aplicações inovadoras, como produção de chás e cosméticos.

O prefeito Wanderson Bueno enfatiza o potencial transformador dessas descobertas. “Com o desenvolvimento desse projeto, estamos consolidando

**O PRIMEIRO POLO CERVEJEIRO
MUNICIPAL DO BRASIL
FICA EM VIANA**



nossa posição como pioneiros na criação do Primeiro Polo Municipal de Cervejarias Artesanais do Brasil. Além de impulsionar o turismo e a cultura de nossa cidade, essa iniciativa também cria oportunidades para nossos produtores rurais e para aqueles interessados em diversos aspectos de nossa cadeia produtiva. Aceitamos os desafios, estudamos, planejamos e, hoje, nosso sonho se tornou realidade”.

Uma das aplicações mais notáveis é o potencial de reduzir custos na produção de cervejas artesanais capixabas. Atualmente, o lúpulo é importado da Europa ou América do Norte, custando cerca de R\$ 300 por quilo. Com a produção local, espera-se uma redução de até 50% no preço, uma vez que o lúpulo vianense é de qualidade superior e elimina os custos de importação.

O clima quente, a latitude e a luminosidade de Viana desafiam a ideia convencional de que o lúpulo só prospera em climas frios do Hemisfério Norte. O lúpulo vianense está produzindo três vezes mais colheitas em comparação a

outras regiões, desafiando a literatura científica sobre o tema.

Além de sua aplicação na produção de cervejas, o lúpulo de Viana está sendo explorado em outros setores. A espécie *Humulus Lupulus*, em particular, tem se destacado devido às suas propriedades antioxidantes, anti-inflamatórias e calmantes. Agora, o lúpulo está sendo usado na fabricação de fármacos, produtos cosméticos, como cremes de beleza, desodorantes e loções de barbear, e até mesmo na produção de chás.

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.

Evoluir para estar cada vez mais próximo do produtor capixaba.

Há 35 anos, o Sicoob é a cooperativa financeira que cresce ao lado dos cooperados. Sempre em busca de novas formas de ficar mais perto, encontrando soluções para a prosperidade de toda a comunidade.

GILIARD LUIZ VANCINI
COOPERADO

CONHEÇA HISTÓRIAS
NO QR CODE



O Sicoob ES é composto pelas seguintes cooperativas: Sicoob Sul-Litorâneo, Sicoob Sul, Sicoob Conexão, Sicoob Coopermais, Sicoob Sul-Serrano e Sicoob Credirochas. **CENTRAL DE ATENDIMENTO:** 4000 1111 (capitais e regiões metropolitanas) - 0800 642 0000 (demais localidades). **SAC 24 horas:** 0800 724 4420. **OUVIDORIA** (de segunda a sexta, das 8h às 20h): 0800 725 0996. Deficientes auditivos ou de fala: 0800 940 0458. ouvidoriasicoob.com.br



SUA CAFEICULTURA EM NÍVEL SUPERIOR

Cada aprendizado se
transforma em uma safra
de **profissionais de excelência.**



Imagem: Jefferson Rocio



Carreira com o Café como Aliado

Junte-se a nós na Caparaó Jr. e faça parte de um movimento que transforma paixão pelo café em oportunidades de impacto. Sua participação é a energia que alimenta o crescimento da cafeicultura e a formação de futuros líderes.



@caparaojr
www.caparaojr.com
(28) 99994-0719



Imagens: Jefferson Rocio



O PODER DAS COLLABS: A ESSÊNCIA COLABORATIVA NO UNIVERSO CERVEJEIRO

LEANDRO FIDELIS
jornalismo@conexaosafra.com

A colaboração entre cervejarias independentes nas Montanhas Capixabas e no Caparaó não apenas geram produtos únicos e saborosos, mas também contribui para o desenvolvimento das respectivas regiões. O fortalecimento das parcerias entre pequenos negócios, como as cervejarias artesanais, impulsiona a economia local e gera empregos e renda para a comunidade.

A onda de “collabs” entre os cervejeiros resultou em mais dez cervejas inéditas no último ano, segundo o blog “Rota da Cerveja”, e em eventos como o “IPA Day”, em sua segunda edição em julho de 2023, em Venda Nova do Imigrante. As colaborações especiais ajudam a ampliar a visibilidade das marcas e produtos, além de fomentar o turismo na região. É um grande atrativo para os consumidores, que buscam novas experiências e produtos diferenciados.

Além disso, essas parcerias também podem gerar uma troca de conhecimentos entre os cervejeiros,

promovendo a capacitação e o aprimoramento dos processos produtivos.

“Trata-se de criar uma cerveja especial, que não faz parte da linha tradicional na qual a cervejaria normalmente atua. É um processo de compartilhamento de conhecimento, no qual as cervejarias estudam e desenvolvem a cerveja em conjunto. Além disso, a dimensão social também é importante: você aprende com seu parceiro e ele aprende com você. E consequentemente, as empresas se tornam parceiras mais próximas”, analisa Tedesko Almeida, sócio-proprietário da Piwo Cervejaria Rural, de Venda Nova.

Isso leva à melhoria na qualidade dos produtos, o que pode contribuir para a fidelização dos clientes e, consequentemente, para o crescimento do negócio. É a oportunidade para os empreendedores ampliarem suas redes de contatos e se conectarem com outros profissionais do mercado.

Para Carlos Eduardo Rodrigues, da Panzert (Ibatiaba), as collabs ajudam a aumentar a visibilidade e a conscientização das cervejarias independentes envolvidas, o que pode levar a um aumento na demanda e ajudar a construir uma base de fãs mais ampla.

CÁSSIO E O IRMÃO, CARLOS EDUARDO RODRIGUES, SÓCIOS DA PANZERT

FOTO DIVULGAÇÃO





FÁBIO SCHNEIDER (BELLO MONTI) DISSE ACREDITAR QUE A PAIXÃO LEVA OS CERVEJEIROS A OFERECEREM O MELHOR PARA OS CLIENTES.

“E ainda podem ajudar a promover a ideia de que as cervejarias independentes são uma comunidade unida e colaborativa, em vez de concorrentes diretos. Ajudam a construir um senso de camaradagem e respeito mútuo, o que pode levar a mais colaborações no futuro”, afirma Rodrigues, que neste ano lançou a Hop Lager Maracujá, em parceria com a Ronchi Beer, de Pedra Azul (Domingos Martins).

Nas collabs, os cervejeiros utilizam equipamentos e instalações de ambas as cervejarias, e a colaboração de suas equipes de produção para garantir que o processo seja eficiente e eficaz. “A maturidade e a experiência dos cervejeiros convergem para a melhor forma de executar a receita, sempre debatendo os porquês de cada escolha”, destaca Fábio Schneider, da Bello Monti, também de Domingos Martins.

Ainda segundo o cervejeiro, a união de duas ou mais pessoas no processo de elaboração e produção das receitas acabam, por sinergia, potencializando a capacidade criativa dos envolvidos.

“Gera produtos melhores e/ou únicos, ajudando a alavancar o mercado com um novo produto de qualidade. Sem falar que também acaba atraindo o cliente que até então não era fiel ou conhecedor das cervejarias em questão”, complementa.

Além disso, algumas cervejarias artesanais já usam ingredientes locais, como lúpulo da região, o que pode ajudar a promover a agricultura local. Os municípios de Viana, Alfredo Chaves e Venda Nova contam com cultivos experimentais, com destaque para o metropolitano, cujo projeto é o primeiro do Brasil de iniciativa do poder público.

Em Domingos Martins, um sítio é pioneiro no Estado na produção de lúpulo de diferentes variedades e com mudas certificadas pelo Ministério da Agricultura (Mapa). Logo na primeira colheita, em abril de 2021, os proprietários fizeram “collab” com a cerveja-

ria Barba Ruiva para a produção de dois rótulos usando lúpulo *in natura*. As cervejas foram uma Pilsen lupulada, com o amargor tradicional, típico da cidade de Pilsen (República Tcheca), e uma Double Ipa.

EMPREGOS

As micro e pequenas empresas (MPEs) desempenham um papel fundamental no desenvolvimento econômico e social, gerando empregos e impulsionando a renda da comunidade. No Espírito Santo, entre abril de 2022 e abril de 2023, um total de 47.527 mil empregos foram criados, com as MPEs sendo responsáveis por 71,5% dessas oportunidades, o equivalente a 34 mil empregos.

Os dados foram revelados em um levantamento realizado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), com base nas informações do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (Caged). Os números destacam a importância desses pequenos negócios na geração de empregos e no fortalecimento da economia local.

O Sindicato dos Restaurantes, Bares e Similares do Espírito Santo (Sindbares) não soube informar a quantidade de postos de trabalho oferecidos pelas cervejarias no eixo da BR-262 entre as regiões do Caparaó e Viana, na Grande Vitória. No entanto, um levantamento junto a 30 cervejarias em atividade ao longo da rodovia dá conta de 90 empregos diretos e 450 indiretos.

Proprietário da Tarvos, Ricardo Feitosa destaca que o turismo na região representa boa parte da renda das famílias e gera empregos.

“A partir do momento que o dinheiro circula, as cervejas artesanais vieram fortalecer ainda mais a região com hotéis, restaurantes, propriedades de agroturismo e rotas com bom atendimento. Somos parte disso. Além de toda a oferta, hoje o turista pode experimentar um universo de vários gostos, estilos e acaba tendo uma experiência diferente”.

PAIXÃO

A paixão dos cervejeiros pelo que fazem é uma das forças motrizes por trás dessas colaborações especiais. Ao trabalharem juntos, eles conseguem criar algo único e especial que vai além do simples



“A COLABORAÇÃO É FUNDAMENTAL NO CENÁRIO CERVEJEIRO ATUAL. NA DÉCADA DE 1970, NA INGLATERRA, QUANDO SURTIU O MOVIMENTO EM BUSCA DA ‘CERVEJA DE VERDADE’ COMO ALTERNATIVA À MASSIFICAÇÃO DA INDÚSTRIA CERVEJEIRA DOMINADA PELAS LAGERS, OS CERVEJEIROS JÁ QUERIAM RESSUSCITAR AS ALES. NAQUELA ÉPOCA, OS CERVEJEIROS COSTUMAVAM VISITAR UNS AOS OUTROS PARA PRODUZIR CERVEJAS JUNTOS. A QUESTÃO DAS COLABORAÇÕES VAI ALÉM DO ASPECTO FINANCEIRO; É UMA OPORTUNIDADE DE APRENDER EM CONJUNTO, COMPARTILHANDO ESSE MOMENTO DE APRENDIZADO. NESTE SEGUNDO SEMESTRE, FAREMOS COLABORAÇÕES COM CERVEJARIAS NACIONAIS, PROCESSO QUE COMEÇOU EM MAIO DURANTE O FESTIVAL ISO, EM BELO HORIZONTE”. (TEDESKO ALMEIDA, PIWO CERVEJARIA RURAL).

lucro financeiro, mas também se conecta com a cultura e o estilo de vida da região.

Segundo Carlos Eduardo (Panzert), numa produção colaborativa, quando a cerveja está pronta, as cervejarias podem trabalhar juntas para promovê-la e distribuí-la. Isso pode envolver o uso de rótulos especiais e embalagens únicas para destacar a colaboração e a exclusividade da cerveja, e a organização de eventos especiais para apresentar a cerveja ao público.

Para ele, outro aspecto importante é o papel que as cervejarias artesanais podem desempenhar na construção de comunidades locais fortes. “Elas podem servir como locais de encontro para os moradores, eventos, festivais e atividades sociais. Isso pode ajudar a criar uma sensação de comunidade e pertencimento, e promover a cultura local”, afirma.

Fábio Schneider (Bello Monti) disse acreditar que a paixão leva os cervejeiros a oferecerem o melhor para os clientes. Esse combo inclui: produtos de qualidade, atendimento humanizado e encantador e oferecer não apenas uma cerveja e, sim, uma história, um sentimento e uma experiência. “Nada disso acontece sem paixão. Produtos colaborativos, via de regra, são o ápice do saber e do sentimento de duas mentes apaixonadas por cerveja. Quando a intenção é oferecer ao cliente algo único, o sucesso é garantido”.

O cervejeiro afirma ser o público de cerveja artesanal no Brasil em torno de 5% de todo o mercado, mas o setor ganharia se as cervejarias locais focassem em qualidade e fidelizassem cada vez mais consumidores. Além disso, ele julga ser necessário maior aproximação entre os cervejeiros, principalmente para fomentar o desenvolvimento seja com cursos, simpósios e outras ações para ganho coletivo, não só financeiro, como também técnico.


Leia mais sobre as cervejas do Espírito Santo na página 28.



Moretina: A cerveja que une tradições italianas e cervejeiros artesanais – A Moretina foi a primeira cerveja colaborativa de Venda Nova do Imigrante, cidade conhecida pela influência dos imigrantes italianos. Em 2021, a Piwo e a Tarvos uniram-se para criar uma cerveja típica local em homenagem aos 130 anos da imigração na região. Inspirados pela cena cervejeira artesanal americana, os cervejeiros desenvolveram a Italian Pilsner, um estilo de cerveja que se popularizou nos Estados Unidos. O nome “Moretina” foi escolhido em uma enquete nas redes sociais e faz referência a um jogo tradicional praticado em Venda Nova, transmitido pelos descendentes de italianos. Após a produção, as cervejarias idealizadoras compartilharam a receita com outros cervejeiros da cidade, que a ofereceram durante a Festa da Polenta, em outubro daquele ano.



FOTO PATRICIA POSSEBON/DIVULGAÇÃO



Um plano de saúde pronto para cuidar muito bem de você e de sua família.

Mais uma grande conquista da Mútua-ES para nossos associados.

Contribuir para a melhoria da qualidade de vida dos nossos associados é uma das principais marcas da Caixa de Assistência dos Profissionais do Crea. E o ano de 2023 foi marcado por mais uma importante conquista: **a parceria da Mútua-ES com a Unimed Vitória** para oferecer planos de saúde com benefícios e condições exclusivas para os mutualistas capixabas.

Garanta os cuidados médicos para a sua família, com uma vasta rede de profissionais de saúde e coberturas adequadas às suas necessidades. Fale com a gente e tenha hoje mesmo o melhor para você e toda sua família!

 **(61) 3686-3522**



CONCEDIDA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA À PIMENTA-ROSA DE SÃO MATEUS

O Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) publicou, em meados de 2023, oficialmente, a concessão da Indicação Geográfica (IG) da Pimenta-Rosa de São Mateus, no Espírito Santo. A delimitação da área geográfica abrange exclusivamente o município de São Mateus, no Norte do Estado, e foi registrada como Indicação de Procedência (IP). O requerente desse reconhecimento foi a Associação dos Produtores de Aroeira do Espírito Santo (Nativa). Com essa IP, o Estado passa a ter dez IGs.

A documentação apresentada demonstrou que o Espírito Santo é o maior produtor de pimenta-rosa no Brasil, com cultivo praticamente em todos os municípios litorâneos, especialmente nas áreas de restinga e tabuleiros costeiros. A produção é voltada principalmente para a exportação, sendo amplamente consumida em mercados internacionais como Europa, Ásia e Estados Unidos. A pimenta-rosa se tornou um dos principais produtos na pauta de exportação capixaba.

Dentre os municípios produtores, São Mateus se destaca como um grande polo de produção e processamento da pimenta-rosa. O município é reconhecido como o maior produtor e exportador mundial desde 2012 e, em 2020, recebeu o título de Capital Estadual das Especiarias. A produção capixaba atinge cerca de 300 toneladas por ano, sendo que 200 toneladas são colhidas apenas em São Mateus.

A região litorânea de São Mateus oferece condições favoráveis para o cultivo da pimenta-rosa, com solo bem drenado e arenoso. Além disso, o baixo custo de produção e a mão de obra pouco qualificada contribuem para o sucesso produtivo. A qualidade do produto também é um diferencial, com menos toxicidade em comparação com a especiaria produzida em outras regiões.

Com a concessão da Indicação Geográfica, a Pimenta-rosa de São Mateus recebe o reconhecimento oficial de sua origem e características distintivas. O registro confere proteção ao nome geográfico “São Mateus” para o produto Pimenta-Rosa como Indicação de Procedência. Ressalta-se que a proteção abrange apenas o nome geográfico mencionado e não inclui expressões complementares, como o nome do produto ou a descrição da espécie.

CONCESSÃO DA IG EPRESENTA UM MARCO IMPORTANTE PARA A VALORIZAÇÃO DO PRODUTO E O RECONHECIMENTO DA REGIÃO COMO UM CENTRO PRODUTOR DE EXCELÊNCIA

A concessão da Indicação Geográfica da Pimenta-Rosa de São Mateus representa um marco importante para a valorização desse produto e o reconhecimento da região como um centro produtor de excelência. É uma conquista que fortalece a identidade local e promove o desenvolvimento econômico sustentável.

“A IG passou por vários ajustes no INPI, mas ficou do jeito original que tinha se pensado na época da candidatura, envolvendo apenas o município de São Mateus. Naturalmente, a Pimenta-Rosa se encaminha para o mercado de exportação, mas o brasileiro está começando a conhecer a forma de usar a especiaria na gastronomia, assim como já fazem os europeus. É uma IG muito charmosa, pequeninha, a de número 103 do Brasil e de número 10 do Espírito Santo”, comemora Anselmo Buss, diretor do Instituto Inovates, responsável pelo projeto da IG.

O diretor administrativo da Cooperativa dos Produtores Agropecuários da Bacia do Cricaré (Coopbac), Erasmo Negris, parabeniza a cadeia produtiva pela conquista. “Com o reconhecimento das IGs da Pimenta-Rosa e da Pimenta-do-Reino, São Mateus se consolida como Capital Estadual das Especiarias. Um viva aos produtores e produtoras rurais, aos parceiros e à toda cadeia produtiva!”.

O pedido de Indicação de Procedência, feito em 2019 junto ao INPI, contou com o apoio do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae/ES) e do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), que forneceu os estudos e laudos que embasaram o projeto de IG para obter esta chancela de qualidade para o produto final. “Estamos muito felizes com essa conquista. O Incaper foi fundamental nesse processo, quem emitiu o laudo e vem orientando os rumos da IG e acompanhando tudo isso de perto”, destaca Fabiana Ruas, bióloga do Incaper, no front da obtenção da Indicação Geográfica da Pimenta-Rosa.



ESPÍRITO SANTO INAUGURA PROJETO PIONEIRO DE PISCICULTURA

Entre as mais de 20 espécies que compõem a aquicultura, a tilápia é uma das espécies de peixes mais cultivadas no Brasil e no Espírito Santo. A produção, em 2022, cresceu 15,73% e chegou a 5.411 toneladas, colocando o Espírito Santo como 11º maior produtor de tilápia do Brasil. O município de Linhares é responsável por 36% da produção estadual, e está em 44º lugar na produção nacional de tilápia entre os 2.612 municípios produtores, de acordo com a Gerência de Dados e Análises da Secretaria da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (GDN/Seag).

Além da tilápia, o Estado produz tambaqui, carpa, pirarucu, traíra, curimatã, piava, entre outros peixes. E a piscicultura capixaba, em geral, teve aumento de produção, passando de 4.717.209 quilos em 2021 para 5.448.140 quilos no ano seguinte. Apesar do aumento, o valor gerado pela atividade caiu, passando de R\$ 44 milhões para R\$ 26 milhões de um ano para o outro. Mesmo assim, iniciativas surgem em todo Estado a fim de encontrar novas formas de entregar ao consumidor final produtos de qualidade.

O primeiro complexo de produção de peixes ambientalmente sustentável do Espírito Santo, pioneiro na automação do dia a dia da piscicultura, foi inaugurado em julho de 2023. Instalado no Córrego Varjão, município de Rio Bananal, na divisa com Linhares, o projeto deve tornar a região referência nacional no ramo.

Após buscar informações sobre esse tipo de manejo no Paraná, o piscicultor Antonio Roberte Bourguignon está migrando da criação de tilápias em tanques redes para o sistema de tanques escavados.

“O projeto é de grande importância para o nosso Estado pela inovação no segmento de piscicultura e por sua capacidade instalada. Acredito que vamos contribuir para uma nova fase de investimentos no Espírito Santo, não no sentido de trazer uma nova cultura, mas algo inovador que pode gerar oportunidades para grandes, médios e pequenos produtores”, explica Bourguignon.

A povoação dos tanques é gradativa e já começou e a expectativa é fazer a primeira despesca em janeiro de 2024. Quando estiver funcionando em

Municípios mais representativos na produção de piscicultura em 2022

Município	Produção (Kg)	(%)
Linhares	1.970.000	36,16%
Domingos Martins	1.400.000	25,70%
Guarapari	430.000	7,89%
Marechal Floriano	350.000	6,42%
Alegre	186.730	3,43%
Santa Leopoldina	150.000	2,75%
Santa Teresa	100.000	1,84%
Água Doce do Norte	84.650	1,55%
Alfredo Chaves	80.000	1,47%
São Domingos do Norte	75.000	1,38%
Fundão	60.000	1,10%
Serra	52.000	0,95%
Santa Maria de Jetibá	47.500	0,87%
Cariacica	45.000	0,83%
Nova Venécia	42.537	0,78%
Mantenópolis	40.000	0,73%
São Mateus	24.978	0,46%
Vila Pavão	24.655	0,45%
Castelo	20.000	0,37%
Conceição do Castelo	20.000	0,37%
Itarana	20.000	0,37%
Jaguaré	18.400	0,34%
Muniz Freire	16.900	0,31%
Viana	13.500	0,25%
Iluna	12.150	0,22%
Anchieta	12.000	0,22%
Laranja da Terra	11.900	0,22%
Pinheiros	10.943	0,20%
Irupi	10.600	0,19%
Vargem Alta	10.497	0,19%
Aracruz	10.000	0,18%
Colatina	10.000	0,18%
Muqui	9.650	0,18%
Conceição da Barra	9.576	0,18%
Mimoso do Sul	9.072	0,17%
Guaçuí	8.800	0,16%
Pedro Canário	7.860	0,14%
Ponto Belo	7.475	0,14%
Brejetuba	7.342	0,13%
Ibiraçu	6.000	0,11%
Mucurici	4.995	0,09%
Ibatiba	4.900	0,09%
Ibitirama	3.500	0,06%
Boa Esperança	2.885	0,05%
Jerônimo Monteiro	2.050	0,04%
Pancas	1.300	0,02%
Marilândia	1.200	0,02%
Montanha	1.095	0,02%
São Roque do Canaã	500	0,01%
Total	5.448.140	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2022.

Peixes mais produzidos em 2022		
Peixe	Produção (Kg)	(%) da produção
Tilápia	5.410.980	99,32%
Tambaqui	17.295	0,32%
Carpa	6.935	0,13%
Pirarucu	3.090	0,06%
Traíra e trairão	2.100	0,04%
Curimatã, curimatá	1.950	0,04%
Piau, piapara, piaçu, piava	1.703	0,03%
Pintado, cachara, cachapira e pintachara, surubim	1.365	0,03%
Tambacu, tambatinga	886	0,02%
Lambari	880	0,02%
Pacu e patinga	876	0,02%
Outros peixes	80	0,00%
Total	5.448.140	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2022.

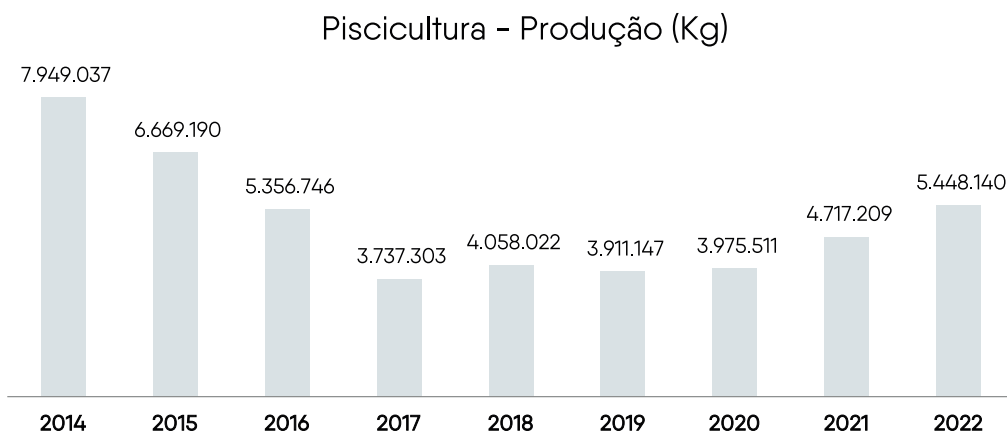
sua capacidade máxima, a previsão é de uma produção mensal em torno de 100 a 110 toneladas.

Ainda segundo o empreendedor, o que falta agora para o segmento no Estado é promover a criação de frigoríficos. “É preciso partir para a escala industrial. É muito importante fomentar essa ideia e melhorar o seg-

mento para dar oportunidade para as pessoas conhecerem esse novo modelo de produção”, afirma.

BONS NÚMEROS

Entre as mais de 20 espécies que compõem a aquicultura, a tilápia é uma das



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

espécies de peixes mais cultivadas no Brasil, e no Espírito Santo não é diferente. A produção de tilápia em 2022 cresceu 15,73% e chegou a 5.411 toneladas, colocando o Espírito Santo como 11º maior produtor de tilápia do Brasil. O município de Linhares é responsável por 36% da produção estadual, e está em 44º lugar na produção nacional de tilápia entre os 2.612 municípios produtores, de acordo com a Gerência de Dados e Análises da Secretaria da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (GDN/SEAG).

Com condições climáticas favoráveis para a aquicultura, disponibilidade de recursos hídricos e terras adequadas para a piscicultura, a cultura torna-se uma opção de diversificação da renda do produtor nas propriedades rurais no Espírito Santo. Cerca de 4.900 estabelecimentos agropecuários têm produção dessa espécie, dos quais 70% são da agricultura familiar. Isso num momento em que a piscicultura ainda se recupera da seca de 2015, que teve influência direta na disponibilidade hídrica, tanto para irrigação das lavouras quanto para a produção de peixes.

Com um consumidor cada vez mais preocupado com a origem e a sustentabilidade dos alimentos que consome, a tilápia é muitas vezes vista como uma escolha mais sustentável em comparação com algumas outras espécies de peixes devido ao seu rápido crescimento e eficiência no uso de recursos. Fonte saudável de proteínas magras, baixa em gordura e rica em nutrientes como ômega-3, vitaminas e minerais essenciais, os benefícios nutricionais impulsionam o seu consumo e a sua comercialização no mercado.

O Espírito Santo também exporta tilápia. De janeiro a agosto deste ano, o Estado exportou quase duas toneladas de tilápias, o que gerou mais de US\$ 7 mil dólares. A tilápia capixaba chegou a 14 países, sendo as Ilhas Marshall as maiores importadoras com 30%, seguido pela Libéria (25%), Panamá (10%) e Cingapura (10%).

COM UM CONSUMIDOR CADA VEZ MAIS PREOCUPADO COM A ORIGEM E A SUSTENTABILIDADE DOS ALIMENTOS QUE CONSUME, A TILÁPIA É MUITAS VEZES VISTA COMO UMA ESCOLHA MAIS SUSTENTÁVEL



Piscicultura		
Ano	Produção (Kg)	Valor da produção (Mil R\$)
2014	7.949.037	41.719
2015	6.669.190	36.370
2016	5.356.746	28.621
2017	3.737.303	24.016
2018	4.058.022	24.732
2019	3.911.147	24.594
2020	3.975.511	26.290
2021	4.717.209	44.338
2022	5.448.140	26.290

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

DOAÇÃO DE MUDAS



Um total de 50 mudas de árvores nativas foram entregues aos alunos da escola EMEI Bras Lacerda Amigo. A ação faz parte da Semana do dia da Arvore, comemorado no dia 21 de setembro e tem o objetivo de orientar as crianças sobre a importância do plantio, bem como a preservação e conservação da natureza.

A variedade de árvores entregues na escola são frutíferas e nativas; Angico Branco, Pata de Vaca, Aroeira, Ingá, Pitanga e Ipê. Elas são muito importantes para o Meio Ambiente", comenta.

Plantar árvores, segundo estudos, é importante para prevenir desastres naturais (enchentes e deslizamentos de terra), também, ajudam a diminuir a poluição do ar e do solo, diminuem a temperatura e outros benefícios para os seres vivos. menos

INTEGRAÇÃO



O Município de Conceição do Castelo em parceria com o Consórcio Público do Rio Guandu, recebeu Prefeitos do Rio Grande do Norte para conhecer e realizar visitas técnicas aos modelos de licenciamento dos municípios consorciados para realização do licenciamento ambiental, onde visitaram empreendimentos de Beneficiamento de Café e Extração Mineral.

AQUISIÇÕES DE EQUIPAMENTOS E MÁQUINAS

A Prefeitura de Conceição do Castelo em parceria com os governos Estadual e Federal adquiriu em 2023 vários veículos e equipamentos agrícolas novos para atender as demandas das Secretarias Municipais.

Foram diversas aquisições que contribuíram para melhorar a prestação de serviços aos munícipes, no campo e na cidade. Na agricultura, tivemos investimentos em máquinas como: caçamba, retroescavadeiras, rolo compactador, dentre muitos outros, os quais estão em constante atendimento aos produtores.



CAPACITAÇÃO



Dentre os eventos promovidos pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, temos o Dia de Campo do Café Conilon, que ensina o cultivo e o manejo do café, onde foi abordado 03 assuntos, em 03 estações diferentes:

Estação 01 - A importância da calagem para o equilíbrio nutricional do café conilon

Estação 02 - Fertirrigação em Café Conilon

Estação 03 - Controle Fitossanitário com Produtos Biológicos

CONCURSO DO CAFÉ ARÁBICA E CONILON



Premiação do 15º Concurso do Café Arábica e Conilon de Conceição do Castelo, evento promovido pela Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente em parceria com a equipe de extensionistas do escritório local do INCAPER, onde foi premiado os 5 melhores Café de cada categoria.

EVENTOS



A Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo, por meio da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente participa de vários eventos durante o ano, promovendo as agroindústrias e os Pontos Turísticos do Município, dentre eles a Exposul Rural o maior evento Agro do Estado do Espírito Santo e a FENECON, Feira de Negócios de Conceição do Castelo que acontece na sede do Município. A Prefeitura Municipal de Conceição do Castelo, por meio da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente participa de vários eventos durante o ano, promovendo as agroindústrias e os Pontos Turísticos do Município, dentre eles a Exposul Rural o maior evento Agro do Estado do Espírito Santo e a FENECON, Feira de Negócios de Conceição do Castelo que acontece na sede do Município.

RESILIENTE, PRODUÇÃO DE CAMARÃO DA MALÁSIA PERSISTE NO ES

FOTO FABIANO GIORI-SENAR-ES/DIVULGAÇÃO



ROSIMERI RONQUETTI

jornalismo@conexaosafra.com

Presente em apenas três municípios do Estado, a produção capixaba de camarão da malásia teve um aumento em 2022, se comparado a 2021. A produção passou de 9.750 toneladas para 12.900. É o que apontam os dados consolidados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), elaborados pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper).

Governador Lindenberg lidera o ranking com 77,52% da produção total, o que corresponde a 10 toneladas, seguido de Ibiraçu, com 19,38% e Marilândia com 3,10%. O produtor Telmo Bayer, da Comunidade Rio Bonito, em Governador Lindenberg, é um dos únicos que segue trabalhando com a espécie no município.

“Ainda estou produzindo cerca de 120 quilos por mês, mas se a falta de chuva persistir também vou parar”, disse. Telmo conta que a única fábrica de ração do Espírito Santo encerrou as atividades e o custo ficou muito elevado, tornando inviável a produção.

“Só continuei trabalhando com camarão porque eu mesmo passei a produzir minha ração, caso contrário não vale a pena”.

Com água em abundância, da comunidade Santo Antônio, Ibiracu, Ângelo Zandoná, cria camarão desde 2010. Para ele o camarão é um bom negócio, porém, alguns entraves atrapalham a criação da espécie. “Não é um mau negócio, pelo contrário, é muito bom, com oito meses já é possível fazer a despesa e a venda é certa. Mas a gente não tem suporte técnico, a ração tem que comprar de fora, demora chegar e acaba encarecendo a produção. O pós larva é outro problema. Temos pouca oferta no Estado, e tudo isso desanima”, explica o produtor.

O instrutor do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) Fabiano Giori dá treinamento em carcinicultura em todo o Estado e explica que a falta de conhecimento por parte dos produtores continua sendo o principal entrave para a atividade no Estado.

“Percebo um aumento na procura por informações por parte dos produtores de municípios como Cachoeiro de Itapemirim, Castelo e Jerônimo Monteiro, mas ainda é pequena. A carcinicultura é sem dúvida uma cultura promissora e relativamente fácil, é necessário apenas informações básicas, como preparo do viveiro, alimentação e manejo. Mas o maior gargalo ainda é justamente esse, a falta de informação por parte dos produtores que acham que é difícil”, reforça o instrutor.

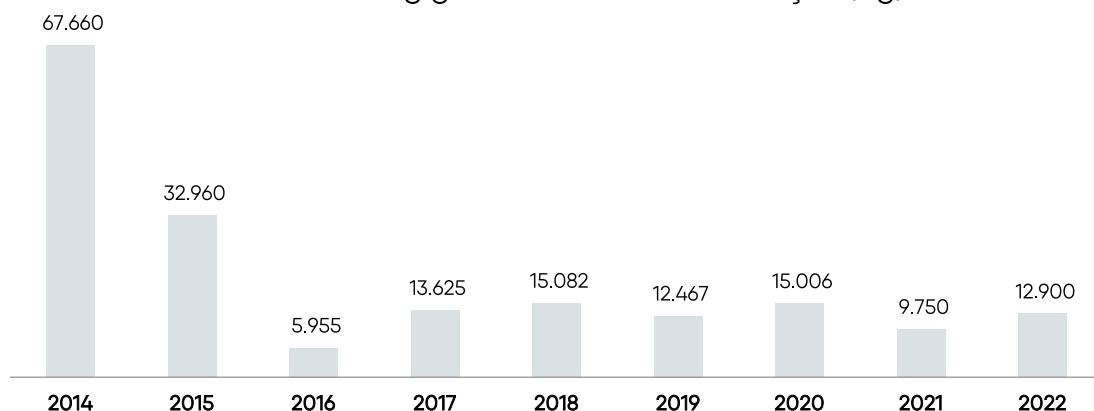
Camarão Gigante da Malásia		
Ano	Produção (Kg)	Valor da produção (Mil R\$)
2014	67.660	2.186
2015	32.960	1.092
2016	5.955	200
2017	13.625	540
2018	15.082	233
2019	12.467	230
2020	15.006	368
2021	9.750	243
2022	12.900	388

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.

Municípios mais representativos na produção de camarão em 2022		
Município	Produção (Kg)	(%)
Governador Lindenberg	10.000	77,52%
Ibiracu	2.500	19,38%
Marilândia	400	3,10%
Total	12.900	100%

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2022.

Camarão gigante da Malásia - Produção (Kg)



Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE-PPM de 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.



DULCE ALTOÉ (51): "A GENTE JÁ PLANEJOU FAZER A POUSADA COMO UMA MANEIRA DE TER RENDA COM ELA. MAS ACHO QUE ESTANDO ATIVO, DÁ SAÚDE E VONTADE DE ESTAR SEMPRE FAZENDO ALGO. SE VOCÊ PARA, QUE MOTIVAÇÃO TEM PARA VIVER?"

A APOSENTADORIA É SÓ O COMEÇO

LEANDRO FIDELIS
jornalismo@conexaosafra.com

Nas bucólicas montanhas de Venda Nova do Imigrante, a “Capital Nacional do Agroturismo”, onde a tradição italiana se entrelaça com a exuberância da natureza, histórias desafiam o tempo. Em um cenário onde a modalidade de turismo se tornou a epopeia de gerações, vivem famílias que, mesmo superando os desafios do tempo e da sucessão, persistem em transformar a paisagem rural capixaba em um destino marcado por inovações e parcerias. O agroturismo, longe de ser uma atividade destinada ao descanso, revela-se um campo de sonhos prateados, onde a paixão por cultivar a terra e as tradições familiares transcendem as fronteiras do envelhecimento.

Nesse mosaico, a Fazenda Carnielli emerge como um exemplo da filosofia de que “italiano não se aposenta” com a produção de queijos, iogurtes, doces, café e embutidos – entre eles o famoso socol. Estima-se que de 70 a 75% da população capixaba seja de origem italiana, e as gerações mais experientes, que há décadas cultivam os campos e moldam o agroturismo, resistem ao repouso merecido da aposentadoria.

Leandro Carnielli (67), um dos três irmãos à frente do empreendimento, compartilha experiências sobre como o trabalho na atividade transcende as barreiras do físico para se tornar um empreendimento mais intelectual e estratégico. “O trabalho é até mais puxado agora, participar de eventos, reuniões, feiras, toda hora e realizar contatos, pois as pessoas vêm em busca disso. No atendimento ao turista, é preciso estar junto. Não tem esse negócio de dez horas e vou descansar. Você tem que continuar. É parte desse processo que gera, para a comunidade, coisas interessantes”, destaca.

Carnielli enfatiza a transformação contínua do agroturismo em uma atividade enraizada na comunidade e no dinamismo do mercado. Essa narrativa revela a essência multifacetada do setor, onde a paixão e a tradição coexistem harmoniosamente com a necessidade de adaptação e inovação.

O filho caçula, Lorenzo (37), aponta para a necessidade de diálogo e gestão profissional como fundamentais para a transmissão da cultura entre as gerações. “A parte mais importante dentro do processo de gestão empresarial, para defender uma perspectiva, é usar os fundamentos da administração com base em dados. É o primeiro passo. Daí a gente consegue conversar mesmo entre gerações diferentes, cada uma contribuindo para o negócio, somando sempre com muito respeito e dando tempo para as coisas acontecerem. Essa é a receita”, afirma.

No coração dessa saga está o Sítio Altoé da Montanha, a 960m de altitude, onde a tradição de cultivar a terra e servir aos turistas é uma prática que atravessa gerações. A propriedade tem um bistrô e hospedagem com vista para as montanhas de Venda Nova. Além disso, os donos mantêm um café colonial às margens da BR-262 onde oferecem a famosa pizza de polenta.

**EMPREENDEDORES DO
AGROTURISMO DE VENDA NOVA
DO IMIGRANTE NÃO VEEM A
APOSENTADORIA COMO UM
PONTO FINAL, MAS COMO UMA
VÍRGULA EM UMA HISTÓRIA EM
CONSTANTE EVOLUÇÃO**



NO CORAÇÃO DESSA SAGA ESTÁ O SÍTIO ALTOÉ DA MONTANHA, A 960M DE ALTITUDE, ONDE A TRADIÇÃO DE CULTIVAR A TERRA E SERVIR AOS TURISTAS É UMA PRÁTICA QUE ATRAVESSA GERAÇÕES. A PROPRIEDADE TEM UM BISTRÔ E HOSPEDAGEM COM VISTA PARA AS MONTANHAS DE VENDA NOVA. ALÉM DISSO, OS DONOS MANTÊM UM CAFÉ COLONIAL ÀS MARGENS DA BR-262 ONDE OFERECE A FAMOSA PIZZA DE POLENTA

Lúcio Sossai Altoé (52), cujas raízes se aprofundam desde a infância na roça, compartilha sua perspectiva sobre o lema “italiano não se aposenta”. Para ele e a mulher, Dulce (51), a aposentadoria não é um ponto final, mas uma vírgula em uma história ainda sendo escrita. “A gente já planejou fazer a pousada como uma maneira de ter renda com ela, mas acho que, estando ativo, dá saúde e vontade de estar sempre fazendo algo. Se você para, que motivação tem para viver?”, questiona Dulce.

A máxima “italiano não se aposenta” não é apenas uma questão de manter a atividade física, mas também uma fusão sábia entre a experiência acumulada ao longo dos anos e a energia inovadora da juventude. O casal é pai de Pedro (19) e Lara (22). Ele cursa administração no Ifes, enquanto Lara é formada em gastronomia e acaba de voltar de uma

temporada de um ano e meio na Itália para aprofundar conhecimentos.

No diálogo entre as gerações, percebe-se uma simbiose onde a experiência do pai encontra ressonância nas ideias frescas dos filhos. “A gente tendo maior afinidade consegue chegar a um bom resultado”, afirma Lúcio. “É muito difícil colocar certas coisas mais tecnológicas na cabeça dele”, brinca Pedro. Essa coexistência de sabedoria tradicional e novos horizontes tecnológicos é um fator vital na sustentação e evolução constante desse setor.

No entanto, esse dinamismo não está isento de desafios. Dulce ressalta a importância do diálogo e respeito nas tomadas de decisões. “A gente tem a mente aberta. Sempre senta, conversa, fica a manhã toda naquele papo, sempre respeitando o que cada um gosta, pensa, não dá para ser autoritário”, destaca. A

**25a28ABR
2024**

ENTRADA GRATUITA



Centro de Eventos
Pe. Cleto Caliman
"Polentão"

Venda Nova do Imigrante . ES

Venha viver a **EXPERIÊNCIA** **DO TURISMO RURAL**



NEGÓCIOS

TURISMO

EXPERIÊNCIAS

 [ruraltures](https://www.instagram.com/ruraltures) | www.ruraltures.com.br



abordagem colaborativa se torna uma peça fundamental dos negócios, onde a interação entre diferentes gerações não apenas mantém a tradição viva, mas também impulsiona a inovação e a adaptação às demandas em constante mutação do mercado turístico.

POPULAÇÃO

Em 2022, o total de pessoas com 65 anos ou mais de idade no país (22.169.101) chegou a 10,9% da população, com alta de 57,4% frente a 2010, quando esse contingente era de 14.081.477, ou 7,4% da população. Já a população idosa de 60 anos ou mais é de 32.113.490 (15,6%), um aumento de 56,0% em relação a 2010, quando era de 20.590.597 (10,8%). É o que revelam os resultados do universo da população do Brasil desagregada por

OS IRMÃOS LEANDRO, ANTÔNIO E PEDRO, E LORENZO (2° DA ESQUERDA PARA DIREITA): DIÁLOGO E GESTÃO PROFISSIONAL SÃO FUNDAMENTAIS PARA A TRANSMISSÃO DA CULTURA ENTRE AS GERAÇÕES



idade e sexo, do Censo Demográfico 2022. Esta segunda apuração do Censo mostra uma população de 203.080.756 habitantes, com 18.244 pessoas a mais do que na primeira apuração. Acima, os dados referentes à população de Venda Nova do Imigrante (*Fonte: IBGE)

Em uma visão mais ampla, Venda Nova do Imigrante emerge como um epicentro de experiências enraizadas na tradição, mas também dinamizadas por uma mentalidade empreendedora que desafia estereótipos. “O município fortemente influenciado pela imigração italiana destaca-se no agroturismo, onde a tradição dos produtos é transmitida de geração em geração desde a chegada dos imigrantes. É evidente os herdeiros na gestão dos negócios trazendo o resgate cultural. A atividade tem influência do agro, com a lida na roça, e vem se moldando há décadas na região. A ideia de trabalho árduo como construtor fundamental, enraizada na cultura, reflete-se nos produtos como o socol, com Indicação Geográfica, destacando-se pela inovação e encantando turistas. A narrativa associada a esses produtos é o grande diferencial de Venda Nova”, avalia Rafaela Caliman, analista técnica do Sebrae/ES, Unidade Regional Serrana.

GERAÇÕES E RESILIÊNCIA

Antônio (64), da Fazenda Carnielli, compartilha sua filosofia sobre a aposentadoria: “A aposentadoria é viável para qualquer pessoa. Só que não se pode pegar o benefício e dizer que acabou, se não você vai para o cemitério. Se você fica parado aqui, encalha igual a um navio”, afirma. O pensamento resiliente se traduz em uma vida ativa e engajada, onde a prestação de serviços à comunidade (*saiba mais na última parte desta reportagem) se torna uma ocupação contínua para evitar a inatividade e contribuir para o desenvolvimento local.

PARA ONDE QUER QUE VOCÊ OLHE, TEM TRABALHO DO GOVERNO DO ESPÍRITO SANTO.

OBRAS DE INFRAESTRUTURA



CAMINHOS DO CAMPO



CICLOVIA DA VIDA E
AMPLIAÇÃO DA 3ª PONTE

De Norte a Sul do nosso estado, a mudança é visível. São obras, ações e programas do Governo do Espírito Santo que estão melhorando a vida de todos os capixabas. De melhorias urbanas a avanços no campo, cada conquista é uma inspiração e um novo passo em direção ao futuro. Pode confiar, ainda vem muito mais pela frente.

NOVO AQUAVIÁRIO



GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO

**A MÁXIMA “ITALIANO NÃO SE APOSENTA”
NÃO É APENAS UMA QUESTÃO DE MANTER A
ATIVIDADE FÍSICA, MAS TAMBÉM UMA FUSÃO
SÁBIA ENTRE A EXPERIÊNCIA E A ENERGIA
INOVADORA DA JUVENTUDE**



MESMO APÓS OS 70 ANOS, LÚCIA ALTOÉ (D) CONTINUA INOVANDO E CONTRIBUINDO ATIVAMENTE PARA O AGROTURISMO

Além da ativa participação nas operações do agroturismo, a mentalidade “italiano não se aposenta” se reflete nas ambições pessoais de Pedro Carnielli (60). “Faz parte da cultura, do sangue. Italiano não conseguir ficar quieto. Se aposenta financeiramente, mas continua se movendo. É um ponto bom porque, com a cabeça e o corpo se movimentando, protela um pouco a aposentadoria no sentido de parar com todas as atividades. A cabeça não pode parar não”, enfatiza Pedro. Essa perspectiva não só desafia concepções convencionais sobre a aposentadoria, mas também destaca a importância de manter a mente e corpo ativos para uma vida plena e significativa.

Ao refletir sobre a perspectiva de envelhecimento e aposentadoria na comunidade, Antônio Carnielli apresenta uma visão descontraída sobre a estabilidade financeira e os desafios que a idade traz: “Devagar você vai subindo e chega uma hora em que se estabiliza financeiramente e vive com aquilo que tem. Você não pode parar. Fez o pé de meia, tem que manter. No entanto, não fico investindo como antes, só em lazer. Só por problema de saúde que não vou ao trabalho. O desafio é a saúde mental e física”, diverte-se ao relembrar as palavras do pai de sua mãe: “No dia em que tiver 70, 80 anos você vai ver se vai sair ou não”.

Em meio às atividades agitadas da fazenda e à busca por equilíbrio entre vida pessoal e profissional, Pedro Carnielli compartilha seus sonhos e a visão singular de sucesso: “Eu sempre almejei ganhar dinheiro, mas aqui na fazenda é tanta coisa para fazer que o sonho é comprar a máquina para manter a casa direitinho, um sistema de água quente para todo mundo, um carro bom, uma casa boa, poder viajar. Não é acumular, mas a empresa é uma empresa, então são duas coisas que separam: minha vida e a empresa. O que vou deixar para frente é a empresa, que tem uma vida como outra qualquer e batalha para sobreviver. E o outro é a vida particular, que quero

EXPO SUL RURAL-ES

4 a 7
de abril
2024

Em
Cachoeiro de
Itapemirim
ES



**O MAIOR
EVENTO
DO AGRO
CAPIXABA**

 exposulrural.com.br

   /exposulrural

ORGANIZAÇÃO:

**CLUBE
CAPIXABA**

REALIZAÇÃO:

 **SindiRural**
Cachoeiro de Itapemirim



**PREFEITURA DE
CACHOEIRO**

tocar e usufruir um pouco mais, o que já estou conseguindo. É outra realidade, diferente da dos meus pais.”

Essas narrativas, entrelaçadas pelos fios da tradição, inovação e resistência ao envelhecimento percebido, ecoam não apenas como histórias individuais, mas como testemunhos de uma comunidade que, através do agroturismo, tece um legado duradouro. Em um território onde são guardados segredos de gerações, o lema “italiano não se aposenta” ressoa como uma sinfonia que transcende o tempo, inspirando não apenas os habitantes locais, mas todos nós, a desafiar limites, sonhar além e abraçar uma vida plena, independentemente da idade.

Entre os personagens que personificam resiliência e paixão pelo agroturismo, destaca-se Lúcia Altoé (72) dos produtos caseiros “Tia Cila”, que leva o nome da irmã pioneira, falecida em 2007. Ela é a personificação da máxima “italiano não se aposenta”. Não apenas testemunhou a evolução da modalidade turística, como também contribuiu ativamente para a sua transformação. Lúcia, que antes era projetista e professora, encontrou na produção artesanal de biscoitos uma nova forma de expressão.

Seu mais recente empreendimento, os biscoitos de amendoim fresco, tornaram-se verdadeiros protagonistas, conquistando o paladar dos visitantes e gerando uma demanda surpreendente. “Italiano não aposenta, só inventa”, ela sorri, enquanto assa seus biscoitos com a clara que sobra do preparo do bolo d’água, uma tradição que se mantém conectada às raízes.

Lúcia conta que o sonho da família era transformar o quintal numa propriedade do agroturismo há mais de 30 anos. “Esse sonho aconteceu, a gente foi trabalhando, cada um fazendo um pouco, passamos por muitas barreiras, mas foi mais rápido do que imaginávamos. O importante foi encontrar formas de nos manter no meio rural. Enquanto a gente tiver saúde, a gente vai”, diz.

Ao contrário dos outros entrevistados, Lúcia Altoé não tem descendentes. A única sobrinha no agroturismo é Cláudia Altoé (59), com uma loja de artesanato ao lado dos produtos Tia Cila. Lúcia atua ao lado da irmã Sônia (59), cujas filhas seguiram outras profissões, sendo que uma delas ajuda no atendimento da lojinha quando recebe grupos maiores. “Infelizmente não tem ninguém para suceder nos negócios”, lamenta Lúcia.

Sem tempo para sofrer com o futuro, o exemplo da empreendedora revela não apenas uma mentalidade laboriosa, mas também a capacidade de reinvenção que permeia as histórias da “Capital Nacional do Agroturismo”. Sua trajetória ecoa a mensagem de que a aposentadoria, para os italianos de Venda Nova, não é uma despedida, mas uma entrada para novos capítulos de empreendedorismo e criatividade.

A vitalidade de Lúcia Altoé vai além da produção de biscoitos. É um testemunho de como a paixão pelo agroturismo pode ser uma fonte inesgotável de energia, não importa a idade, até para os momentos de lazer. “Este ano viajei pela primeira vez de avião e ano que vem o farei novamente”, revela como tem investido seu dinheiro.

TECENDO PROPÓSITO: O IMPACTO VITAL DO VOLUNTARIADO EM VENDA NOVA

O voluntariado em Venda Nova do Imigrante desempenha papel vital ao manter as pessoas acima dos 50 anos ativas mesmo após se aposentarem. Essa faixa etária, muitas vezes negligenciada por oportunidades de emprego tradicionais, encontra nos diversos grupos voluntários da cidade, também com o título de “Capital Estadual do Voluntariado”, uma maneira significativa de contribuir para a sociedade.



A Apae, por exemplo, com 400 voluntários, destaca-se como instituição que acolhe essa parcela da população, proporcionando-lhes um propósito renovado e uma conexão com a comunidade. A dedicação dos voluntários, mesmo diante de desafios como a pandemia, destaca-se como um testemunho do impacto positivo que o voluntariado tem na vida das pessoas mais velhas. Uma fase pós-aposentadoria com mais relevância e significado.

“Minha filosofia de vida é que o bem um dia retorna para mim”, diz Walber Naumann (66), coordenador das equipes de limpeza nas festas. “Já acompanho Venda Nova há mais de 30 anos e sempre vi as coisas funcionarem de forma coletiva e com voluntariado. A cultura de formação é totalmente diferente de outros lugares pelos quais passei. Aqui o povo é mais dedicado e se doa mais ao próximo. Ser voluntário é servir, fazer o bem, poder se doar e se entregar naqueles momentos em que você tem dificuldade de poder participar, mas não pode esmorecer. É estar de mãos dadas e unido com quem quer fazer o bem”.

Além disso, o voluntariado se revelou uma oportunidade valiosa para mulheres que, após se aposentarem e não tendo uma atividade específica, encontram nas associações voluntárias uma forma de se envolver. Grupos como as Voluntárias Pró-Hospital Padre Máximo e a Associação Pró-Saúde do Centro Fitoterápico de VNI (Pastoral da Saúde) oferecem um espaço inclusivo e acolhedor para essas mulheres canalizarem suas habilidades e energias em atividades que beneficiam diretamente a comunidade.

Enedina Caliman Brioschi (85) bate ponto em quase todas as iniciativas voluntárias locais há 44 anos. É uma das pioneiras da Avapae, das Voluntárias Pró-Hospital Padre Máximo, da cozinha da Festa da Polenta e ainda dá expediente na Pastoral da Saúde. Para ela, voluntariar é uma “terapia maravilhosa”.

“Deus me livre se não tivesse isso aqui! O trabalho voluntário preenche meu tempo e está dentro do meu coração. No dia que a gente não pode vir, só no caso de doença, é uma tristeza. Cada tijolinho que você coloca é para o nosso futuro com Deus. Passar nessa Terra sem fazer nada para o próximo? Faz bem tanto para a alma quanto para o corpo”, filosofa a popular Dina.

A produção de bordados, fitoterápicos e outros itens destaca não apenas a resiliência dessas mulheres, mas também como o voluntariado proporciona uma plataforma para a expressão criativa e a construção de laços sociais, demonstrando que a participação ativa nessas associações se tornou uma forma valiosa de envolvimento social e empoderamento para as mulheres em Venda Nova do Imigrante.

**O VOLUNTARIADO GARANTE
UMA FASE PÓS-APOSENTADORIA
COM MAIS RELEVÂNCIA E
SIGNIFICADO, PRINCIPALMENTE
PARA AS MULHERES**



EL NIÑO E O IMPACTO PARA A AGRICULTURA

FERNANDA ZANDONADI
jornalismo@conexaosafra.com

O El Niño é implacável com o Espírito Santo. Entre 2014 e 2016, o Estado viveu a pior seca em quatro décadas, o que acendeu o alerta em todo território capixaba. A estiagem foi justamente

no período em que um super El Niño formou-se no Pacífico. Em 2023, o fenômeno voltou e, com ele, as velhas preocupações.

A Administração Nacional Oceânica e Atmosférica (Noaa), agência do clima e tempo dos Estados Unidos, apontou, em seu boletim do início de dezembro



NO INÍCIO DE DEZEMBRO DE 2023, AS CONSEQUÊNCIAS DO AQUECIMENTO DAS ÁGUAS DO PACÍFICO COMEÇARAM A APARECER E MEDIDAS DE ENFRENTAMENTO FORAM ADOTADAS

de 2023, que o El Niño deve continuar durante o outono no Brasil. E não é um fenômeno fraco.

No início de dezembro de 2023, as consequências do aquecimento das águas do Pacífico começaram a aparecer e medidas de enfrentamento foram adotadas. A Agência Estadual de Recursos Hídricos (Agerh) declarou Estado de Alerta sobre a situação hídrica no Estado.

A Resolução 003/2023 apresentou algumas medidas restritivas a serem seguidas pelos diversos setores usuários da água, como as indústrias, companhias públicas e privadas de saneamento, e serviços autônomos municipais de água e esgoto, na agricultura, órgãos licenciadores, entre outros.

“O Governo do Estado, por meio da Agerh e de outras instituições estaduais, está atuando de forma integrada na gestão da escassez hídrica que estamos vivendo. A Agerh segue monitorando in-

tensamente os dados de vazão dos rios e estamos tomando as medidas necessárias para que tenhamos uma economia maior de água durante este período em que a vazão dos rios está mais baixa. Neste estado de alerta, precisamos somar esforços para o uso racional da água”, ressaltou o diretor-presidente da Agerh, Fábio Ahnert.

No Espírito Santo, a seca e o calor acima da média são os maiores indicadores de El Niño. Mas, segundo o portal MetSul, os impactos abrangem todo o planeta. “No Norte e no Nordeste, as precipitações seguirão abaixo das médias históricas, embora a chuva aumente no Norte com o chamado inverno amazônico. Os déficits de chuva, porém, tendem a se agravar em parte do Nordeste”.

Segundo o Instituto Nacional de Meteorologia (Inmet), normalmente, em anos de El Niño, é comum observar o aumento da disponibilidade hídrica no centro-sul do Brasil, o que tende a beneficiar as culturas de grãos, como a soja e o milho primeira safra. No entanto, o excesso de chuva na Região Sul pode aumentar a umidade e a severidade de doenças em plantas, exigindo maior vigilância e cuidados no monitoramento e manejo das culturas.

Por outro lado, um dos cultivos que podem ser negativamente afetados é a cafeicultura, segundo Natália Gandolphi, analista da consultoria Hedge-Point Global Markets, em entrevista à BBC Brasil. Ela afirma que, em eventos de El Niño, há uma redução média de 5% na produção do arábica por conta do inverno mais quente, o que prejudica o desenvolvimento vegetativo do pé de café. Ela salienta, ainda, que a época de florada, após setembro, e de crescimento, desenvolvimento e maturação dos frutos também pode ser prejudicada pelas temperaturas mais elevadas.



CRIATIVIDADE EM ALTA



REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
jornalismo@conexaosafra.com

Depois do sucesso da reportagem "As Barbies do Agro usam botas e amam a vida do campo", publicada em julho no portal conexaosafra.com, a equipe de artes da Conexão Safra lançou mão de desenhos ilustrando os dados iniciais da produção agropecuária, divul-

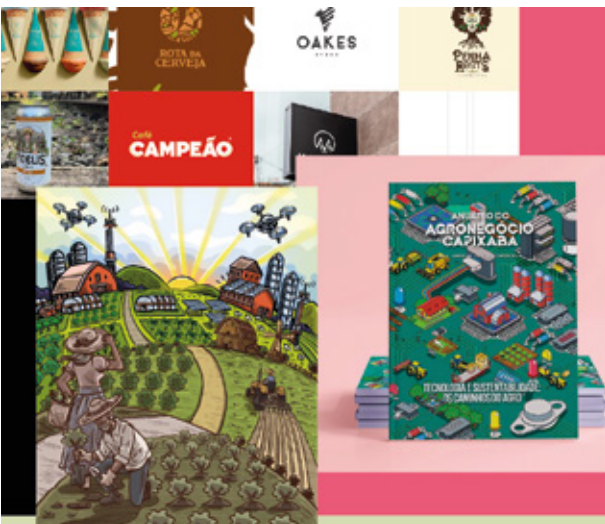
gados pelo IBGE. A ideia é despertar a curiosidade de quem é do agro e de toda a sociedade para os produtos do Espírito Santo, ou melhor, do "pequeno gigante" do agronegócio nacional. Esses números foram o ponto de partida para as análises que estão sendo apresentadas no Anuário do Agronegócio Capixaba, no início de dezembro deste ano.

GANASTUDIO

DESIGN
BRANDING
MARCAS
SOLUÇÕES



ganastudio.com 28 99991 3467



Academia Findes de Negócios

A *evolução* da *Escola de Negócios.*

Acompanhando as transformações da indústria, o IEL lança no mercado a **Academia Findes de Negócios.**

Um espaço para gerar conexões entre líderes, troca de experiências e aprendizado executivo.

Conheça e faça parte da nossa nova fonte de **produtividade e desenvolvimento.**



Quer saber mais?

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



ESTUDO PROMETE POTENCIALIZAR PECUÁRIA NO ESPÍRITO SANTO

FREEPIK.COM



FLAVIO CIRILO
jornalismo@conexaosafra.com

Manter a qualidade dos pastos está entre os desafios enfrentados por produtores rurais que trabalham com a pecuária no Espírito Santo. Além de interferir na produtividade, o manejo inadequado das pastagens também pode comprometer a competitividade do setor.

“Eu costumo brincar que o agricultor que trabalha a pecuária, seja de

corte ou seja de leite, de corte principalmente, em caráter extensivo, ele espera o milagre da rebrota. Passa o período de inverno inteiro, a pastagem muito rala. Em alguns lugares, sem ela sobre solo, e ele espera o período das chuvas para que ela miraculosamente comece a rebrotar. Não existe esse tipo de milagre, ele precisa intervir”, explica o professor da Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes) Samuel de Assis.

Nesse contexto, uma tecnologia, que tem como aliada a Inteligência Artifi-

cial, está sendo desenvolvida pela Ufes para minimizar ou, até mesmo, acabar com esse problema na pecuária capixaba.

“Inclusive é um dos objetos de pesquisa que nós estamos evoluindo agora, projeto financiado pelo CNPQ para usar sensoriamento remoto aéreo, ou seja, imagem obtida com drone, aliada a Inteligência Artificial, para a gente conseguir, a partir dessas imagens, orientar adubações nitrogenadas para pastagens”, explica o professor.

MAIS EFICIÊNCIA

A iniciativa, que traz mais eficiência e melhora a produtividade no campo, ainda contribui para motivar o produtor a adotar técnicas que podem impulsionar o negócio, mas até então eram vistas como uma barreira.

“Um dos gargalos que o agricultor reclama é a dificuldade de coleta da amostra, é o custo da amostra para fazer análise, e ele acaba não fazendo a adubação. Então, se eu consigo desenvolver um sistema automatizado, que eu sobrevoa a pastagem, já saio com um mapa de recomendação de fertilizante, elimino essa desculpa que ele poderia dar. Agora ele

não vai mais ter como fazer, ou melhor, como não fazer o manejo, a não ser que ele não queira, por outras razões”, ressalta Assis.

FOMENTO

Apesar de desenvolver a tecnologia, a universidade ainda não presta esse serviço e, portanto, o pesquisador ressalta a importância da parceria e o olhar atento da iniciativa privada para estudos como esse que estão sendo desenvolvidos dentro da academia e que podem trazer inúmeros benefícios para o setor produtivo em todas as suas esferas.

“Isso, inclusive, é um campo que vai se abrindo para a iniciativa privada, porque a universidade desenvolve a tecnologia. Ela pode até gerar uma patente dessa tecnologia, mas não presta esse tipo de serviço. Então, a partir do momento em que a gente produz esse tipo de conhecimento, faz esse conhecimento gerar inovação e essa inovação é uma tecnologia aplicada. A iniciativa privada pode, seja um ex-aluno, seja um empresário, pegar isso, empreender e fazer a tecnologia acontecer no campo e melhorar a qualidade de vida de todo mundo”, afirma o professor da Ufes.



Veneza: feito do melhor de cada família.



Sabor do Espírito Santo
compartilhado com orgulho.



Uma marca Nestlé Coop.



**"Empreender
é mais do que
encontrar uma
oportunidade.
É se encontrar."**

Flávia Soares
CEO Casa das Kapulanas

**N O S S A S
I D E I A S
T Ê M
F O R Ç A .**

O futuro é delas. Venha se preparar
para ele e para mudar sua vida, seus
negócios e todo o mercado com
o apoio de mulheres inspiradoras
do empreendedorismo.
O Sebrae Delas tem
tudo para você.





PROVOQUE A MUDANÇA



atendimento 24h

0800 570 0800  

es.sebrae.com.br 

sebrae.es  sebraees 

CURSOS * EVENTOS * CONTEÚDO * CONEXÃO

AMUNES, UMA INSTITUIÇÃO CADA VEZ MAIS FORTE!

PROJETO “AMUNES NA ESTRADA” VISITA AS 10 REGIÕES DO ESTADO



A Associação dos Municípios do Espírito Santo (Amunes) colocou o pé na estrada e visitou as 10 regiões administrativas do Espírito Santo em uma iniciativa inédita da gestão Biênio 2023-2025 do presidente

Luciano Pingo, prefeito de Ibatiba. De junho a agosto de 2023, o projeto “Amunes na Estrada” visitou as cidades de Baixo Guandu, Dorcas do Rio Preto, Jaguaré, Águia Branca, Vargem Alta, Aracruz, Rio Novo do Sul, Brejetuba, Itarana e Cariacica.

Foram quase 3 mil quilômetros percorridos para levar a associação para bem perto dos municípios e oportunizar articulação com deputados federais e estaduais, prefeitos, secretários de estado e municipais, vereadores e servidores. Mais de mil pessoas foram impactadas com a capacitação oferecida pelo Instituto Jones dos Santos Neves (IJSN), Escola de Serviço Público do Espírito Santo (Esesp) e Casa Civil do Governo do Estado, por meio da Academia de Gestão Municipal 2.0. Todos os encontros foram registrados pela equipe de reportagem da TV ALES.

AMUNES E GOVERNO DO ESTADO PROMOVEM REUNIÃO TÉCNICA SOBRE INVESTIMENTOS DO PAC

Uma parceria da Amunes com o Governo do Estado trouxe ao Espírito Santo o subsecretário de Assuntos Federativos da Presidência da República, Margonari Marcos Vieira, e o gerente da mesma área, Jaderson Nogueira Braga, para uma reunião técnica com os prefeitos e prefeitas sobre o Novo PAC Seleções, convênios e programas do Governo Federal para o Espírito Santo.

O novo PAC prevê a realização de R\$ 1,7 trilhão em nível nacional, na atual gestão, e para o Espírito Santo são R\$ 43 bilhões, envolvendo, entre outras obras, o Contorno do Mestre Álvaro, a Barragem do Jucu, duplicação das BRs 259 e 262, investimentos em portos de Aracruz, Vitória e Presidente Kennedy, retomada



e construção de obras do Minha Casa Minha Vida, e obras de saneamento básico.

WORKSHOP DE ARTICULAÇÃO E GESTÃO PÚBLICA E 2º PRÊMIO BOAS PRÁTICAS SENADOR GERSON CAMATA

No dia 27 de novembro, a Amunes realizou, em Vitória, o Workshop gratuito de Articulação e Gestão Pública, voltado a agentes públicos municipais e com a presença de especialistas do Espírito Santo e do Brasil. Na programação, apresentações sobre Cidades Inteligentes e Sustentáveis, Condutas Verdadas a Prefeitos e Vereadores em ano eleitoral, Previdência Social dos Municípios, e o caso de sucesso “Pacto Lajeado pela Paz”, do município de Lajeado, no Rio Grande do Sul.

A Associação também retomou o Prêmio Boas Práticas Senador Gerson Camata e, durante o Workshop, reconheceu os melhores projetos desenvolvidos nos municípios. Foram distribuídos mais de R\$600 mil em prêmios para o desenvolvimento dos projetos, investimentos da Amunes em parceria com o Governo do Espírito Santo.



FEIRA DOS MUNICÍPIOS

Depois de muitos anos de saudade, em 2023, por iniciativa do governador do Estado, Renato Casagrande, a Feira dos Municípios voltou a acontecer, com o apoio da Amunes e adesão dos 78 municípios. Durante 4 dias, milhares de pessoas puderam reviver a experiência que ficou marcada na história do Estado, conhecer e se encantar com os atrativos, belezas e diferenciais de cada uma das 10 regiões turísticas do Espírito Santo.

A Feira dos Municípios, resultado da união de esforços do Governo do Estado com os municípios, destacou as potencialidades de cada região, proporcionando aos visitantes uma viagem cultural por todo o Espírito Santo, passando pelo artesanato produzido nas diferentes localidades, degustação de produtos típicos, além do potencial turístico das cidades capixabas



EMPRESAS ORGULHAM O AGRONEGÓCIO CAPIXABA E TRABALHAM JUNTO AO PRODUTOR RURAL

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
jornalismo@conexaosafra.com

Sem investimento e apoio, o agronegócio capixaba não estaria no patamar que está. Por isso, por trás do homem do campo há instituições fortes e consolidadas, que auxiliam no crédito e nos negócios e alavancam o setor.

A Coaabriel aparece como a maior cooperativa capixaba do agronegócio. Além disso, ocupa a 19ª posição no ranking da Revista IEL 200 Maiores e Melhores Empresas no Espírito Santo. A cooperativa avançou uma posição em relação ao divulgado na edição anterior, quando ocupava a vigésima colocação.

Além de avançar no ranking entre as maiores empresas com operação em solo capixaba, a Coaabriel alcançou importantes colocações em outros índices e aparece agora como nonva colocada na lista das melhores empresas do comércio atacadista. Outro registro importante é a conquista do décimo lugar na lista que identifica as maiores empresas de acordo com a receita operacional líquida (ROL), avançando uma posição.

O presidente da Coaabriel, Luiz Carlos Bastianello, ressalta que “os resultados alcançados são recebidos com satisfação e

sensação de dever cumprido, pois reforçam a confiança que os produtores rurais têm depositado na cooperativa e confirmam a seriedade e o comprometimento com que a instituição tem atuado juntos aos seus cooperados e à sociedade”.

Outra gigante do agro capixaba, a Nater Coop conquistou o título de maior empresa no ranking setorial Agricultura e Pecuária em atuação no Espírito Santo, considerando a Receita Operacional Líquida do ano anterior.

O reconhecimento não se limita apenas ao setor agropecuário. No ranking geral das Maiores Empresas do Estado, avaliando empresas de quatro setores distintos (indústria, comércio, serviços e agronegócio), a cooperativa chegou a 12ª posição entre as empresas de capital exclusivamente capixaba, subindo uma posição em relação ao ano anterior. Além disso, conquistou a 22ª colocação entre todas as empresas atuantes no estado, três posições acima em relação ao último ano.

Denilson Potratz, presidente da Nater Coop, expressou orgulho ao representar mais de 22 mil famílias atendidas pela cooperativa. “É uma honra imensa liderar uma equipe tão dedicada e representar os que confiam em nosso trabalho diariamente. Esse reconhecimento é fruto do trabalho que a cooperativa faz com seriedade

e profissionalismo junto aos associados, buscando melhores práticas na agricultura e na pecuária, com insumos de qualidade e todos os nossos parceiros”, conta.

Por conta do patamar que atingiu em Patrimônio Líquido em 2022, o Sicoob ES também se destaca e ocupa o posto de Maior Grupo Empresarial em atuação no Estado, de acordo com um dos principais rankings locais, o Anuário IEL 200 Maiores e Melhores Empresas no Espírito Santo. Ano passado, o crescimento do indicador foi de 28% e, este ano, a instituição já teve 25% de aumento no terceiro trimestre, alcançando a marca de R\$ 4 bilhões.

“Fundamentamos o nosso sucesso em pilares, como o ambiente de trabalho positivo, a satisfação dos associados, o compromisso com o impacto positivo na sociedade e a busca por resultados consistentes. Recebemos este reconhecimento reforçando o compromisso contínuo em sermos relevantes na vida das pessoas e contribuirmos para as comunidades onde atuamos” celebra Nailson Dalla Bernadina, diretor executivo do Sicoob ES.

No ano passado, o Sicoob ES já havia sido reconhecido como a Melhor Empresa de Serviços Financeiros e Seguros e o Maior Grupo Empresarial do Estado, de acordo com o Patrimônio Líquido. A publicação é de responsabilidade do Instituto Euvaldo Lodi (IEL), ligado à Federação das Indústrias do Espírito Santo (Findes) e analisa os balanços de empresas da indústria, de comércio, serviços e agronegócio.

Já Sistema Cooperativo Sicredi, outra cooperativa apoiadora do agronegócio, informou que atingiu uma carteira de crédito de R\$ 200 bilhões em outubro – alta anual de 21%. O sistema é formado por uma confederação, cinco centrais regionais, 105 cooperativas singulares e o banco Sicredi. Com essa carteira consolidada, o grupo é a sétima maior instituição financeira do Brasil nesse critério, ficando atrás apenas de Caixa, BB, Itaú, Bradesco, Santander e BNDES.

A carteira do Sicredi é quase a soma dos portfólios de BTG e Safra. Com esse volume de portfólio, o grupo cooperativo se aproxima dos parâmetros utilizados pelo BC para definir uma instituição na seg-

mentação S2. A classificação vai do S1 ao S5, dos maiores aos menores bancos. Na S2, um dos critérios é que o grupo tenha porte superior a 1% do PIB.

Atualmente na classificação S3, o Sicredi já tem R\$ 314 bilhões em ativos (que considera a carteira de crédito; títulos e valores mobiliários e instrumentos financeiros; e outros tipos de ativos financeiros e investimentos). O PIB brasileiro no terceiro trimestre deste ano foi de R\$ 2,741 trilhões, o que significa que 1% equivale a R\$ 274 bilhões.

“Entendemos o crédito como um instrumento fundamental para exercer o nosso propósito de construir uma sociedade mais próspera e, por isso, buscamos as melhores condições” afirma, em nota, Gustavo Freitas, diretor executivo de Crédito do Sicredi.

A boa gestão leva a bons produtos ao cliente final. O Banco do Estado do Espírito Santo (Banestes) divulgou, nesta terça-feira (14), os resultados do terceiro trimestre deste ano. O lucro líquido acumulado nos nove primeiros meses do ano foi de R\$ 281 milhões, crescimento de 8,6% em comparação ao mesmo período de 2022. Somente no terceiro trimestre, o banco alcançou o lucro líquido de R\$ 96 milhões, crescimento de 25,1% contra o mesmo período de 2022.

O bom resultado conquistado é decorrente principalmente das rendas com operações de crédito e da manutenção da performance das receitas das operações com Títulos e Valores Mobiliários (TVM). O resultado operacional somou quatrocentos e trinta e dois milhões de reais, e quando observado apenas o terceiro trimestre, atingiu R\$ 159 milhões, crescimento de 27,8% sobre o mesmo período do ano anterior.

“Alcançamos mais um resultado expressivo, proveniente dos bons negócios e investimentos com foco na satisfação dos clientes. Continuamos avançando nas ações para a oferta de crédito competitivo no mercado, na consolidação de parcerias fortes, na evolução de nossas soluções tecnológicas, além da formação constante da equipe em prol de um atendimento de qualidade e com eficiência”, destacou o diretor-presidente do Banestes, José Amarildo Casagrande.

TRÊS TROFÉUS QUE ENALTECEM O JORNALISMO COOPERATIVISTA E AGRÍCOLA CAPIXABA



REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
jornalismo@conexaosafra.com

O ano de 2023 foi marcado por mais conquistas para a equipe de jornalistas da Conexão Safra em três prestigiados prêmios de jornalismo. Os dois primeiros troféus foram recebidos em julho, em Fortaleza: a revista Conexão Safra e o Anuário do Agronegócio Capixaba foram agraciados nas categorias Estadual e Nacional de Texto do Prêmio Banco do Nordeste de Jornalismo em uma tarde que consagrou o agro do Espírito Santo na capital cearense.

A reportagem "Lavoura, pecuária e floresta: integração que dá certo", assinada por Leandro Fidelis e Rosimeri Ronchetti, faturou a primeira colocação na categoria estadual. Enquanto isso, "Pimenta rosa capixaba conquista o mundo e pode ganhar Indicação Geográfica", de Fernanda Zandonadi e Fidelis, destacou-se como o melhor texto em nível nacional.

Kátia Quadevez, editora das publicações, ressalta o cuidado e o compromisso na produção de reportagens que conectam de maneira única com o produtor rural, destacando histórias inspiradoras. "Nosso foco é sempre a conexão com o produtor rural. São eles que nos oferecem as histórias fortes e inspiradoras que vão parar em nossos podcasts,



revista em quadrinhos, redes sociais, na revista e no site da Conexão Safra e no Anuário do Agronegócio Capixaba. Nossas inspirações são as vitórias e histórias dos produtores rurais". "O reconhecimento de um prêmio como o do Banco do Nordeste é um incentivo para continuar produzindo matérias que falam do produtor e ao produtor. Mostra como o jornalismo é uma ferramenta importante para alavancar novas políticas públicas e transformações no agronegócio", completa Fernanda.

Mas as conquistas não cessaram, e o talento da equipe foi novamente celebrado no 16º Prêmio de Jornalismo Cooperativista (PJC), em dezembro. Fidelis, com a reportagem "Piscicultura cooperativa" - capa da edição nº 56 da revista Conexão Safra -, conquistou o

segundo lugar na categoria Jornalismo Impresso.

O evento, realizado pelo Sistema OCB/ES, contou com a correalização da Aderes e patrocínio de instituições como Cesan, Coaabriel, Coocafé, Nater Coop, Serrana, Sicoob ES, Sicredi, Unimed e Uniodonto ES.

Fidelis, agora detentor de 16 troféus no PJC, destacou a importância do reconhecimento em um evento que celebra o cooperativismo. "É uma honra estar entre tantos profissionais talentosos que dedicam seu trabalho ao fortalecimento da comunicação no âmbito cooperativista", afirmou. O jornalista expressou sua gratidão aos colegas de redação, à editora, aos leitores fiéis e à organização do prêmio por proporcionar esse espaço de reconhecimento.

—
É AGRO
É CAPIXABA
É CONEXÃO SAFRA

CONEXAOSAFRA.COM

f i CONEXAOSAFRA

CONEXÃO
SAFRA

DESTAQUES CAPIXABAS NA PRODUÇÃO NACIONAL			
Produto	Classificação do ES no ranking nacional	Ranking dos municípios brasileiros	
		Municípios capixabas com destaque nacional	Classificação no ranking nacional dos municípios
Café Conilon	1º	Rio Bananal	1º
		Linhares	3º
		Vila Valério	4º
		São Mateus	5º
Pimenta do Reino	1º	São Mateus	1º
		Jaguaré	2º
		Vila Valério	3º
		Rio Bananal	4º
		Nova Venécia	6º
Mamão	1º	Pinheiros	1º
		Linhares	2º
		Montanha	3º
		Pedro Canário	5º
Gengibre	1º	Santa Leopoldina	1º
		Santa Maria de Jetibá	2º
		Domingos Martins	3º
Inhame	1º	Laranja da Terra	1º
		Domingos Martins	2º
		Alfredo Chaves	3º
		Santa Maria de Jetibá	4º
		Santa Leopoldina	5º
Chuchu	1º	Santa Maria de Jetibá	1º
Taioba	1º	Alfredo Chaves	1º
		Santa Maria de Jetibá	4º
Ovos de codorna	2º	Santa Maria de Jetibá	1º
Café Arábica	3º	Brejetuba	2º
		Iúna	5º
Cacau	3º	Linhares	5º
Tomate estaqueado	3º	Afonso Cláudio	4º
Ovos de galinha	4º	Santa Maria de Jetibá	1º
Morango	4º	Santa Maria de Jetibá	7º
Abacate	4º	Venda Nova do Imigrante	2º
Repolho	4º	Santa Maria de Jetibá	2º
Tangerina	6º	Domingos Martins	13º
Coco	6º	São Mateus	9º
Batata Baroa	5º	Domingos Martins	13º
Beringela	5º	Santa Maria de Jetibá	9º
Seringueira (látex)	6º	Guarapari	53º
Jiló	6º	Santa Maria de Jetibá	12º
Pepino	6º	Santa Maria de Jetibá	7º
Vagem	6º	Santa Maria de Jetibá	2º
Banana	8º	Itaguaçu	23º
Pimentão	7º	Santa Maria de Jetibá	8º

Fonte: Elaboração pela Conexão Safra, a partir de dados originais do IBGE – Censo Agropecuário 2017 e PAM 2022.
 *Nota: Os dados de hortaliças referem-se ao ano de 2017. **Nota: Os demais dados referem-se ao ano de 2022.

ANUÁRIO DO
COOPERATIVISMO
CAPIXABA

2023



Sistema OCB/ES

FECOOP/SULENE | OCB/ES | SESCOOP/ES

somoscoop»



Conheça a força
do coop no ES:

747 mil
cooperados

11,5 mil
empregos diretos

R\$ 11,5 bilhões
em faturamento

6,4% de participação
no PIB nominal
capixaba

115 cooperativas



Confira esses e
outros dados do coop
no Espírito Santo em
ocbes.coop.br

CRIADORA DO BARBECUE DE BANANA VENCE PRÊMIO SEBRAE MULHER DE NEGÓCIOS



LEANDRO FIDELIS
jornalismo@conexaosafra.com

Em uma cerimônia emocionante, Daniela Gurgel, sócia-proprietária da Da Terra Produtos Caseiros, de Laranja da Terra, venceu a etapa estadual do Prêmio Sebrae Mulher de Negócios 2023. O primeiro lugar foi conquistado na categoria Produtora Rural, que reconhece as mulheres que se destacam na exploração de atividades agrícolas, pecuárias e pesqueiras. A entrega da premiação ocorreu durante o evento "Encontro com Elas", em Vitória.

"Nem acredito, mas essa vitória é da 'Da Terra Produtos Caseiros'. Quero agradecer ao meu amor Thiago Delbone, parceiro, sócio e amigo. Essa vitória é nossa!", comemorou a empreendedora nas redes sociais.

O Prêmio Sebrae Mulher de Negócios é uma iniciativa que valoriza e incentiva o empreendedorismo feminino no Brasil.

Ele reconhece o trabalho e a dedicação de mulheres empreendedoras que contribuem para o desenvolvimento do país. Desde 2004, o prêmio tem homenageado empreendedoras com capacidade de inovação, visão de futuro, estratégia e gestão empresarial que geram impacto social e econômico em suas regiões.

Além de reconhecer o trabalho incrível das empreendedoras, a iniciativa também tem como objetivo inspirar outras mulheres a investir em seus sonhos e acreditar em seu potencial empreendedor. Este ano, a competição recebeu 157 inscrições de 44 municípios do Espírito Santo.

Na categoria Microempreendedor Individual (MEI), o primeiro lugar foi conquistado por Bárbara Damázio, da BD Makeup, criadora do sabonete líquido feito com o abacaxi de Maratáizes.

Confira o resultado da etapa estadual do Prêmio Sebrae Mulher de Negócios!

CATEGORIA	CLASSIFICAÇÃO	NOME	EMPRESA	MUNICÍPIO
PRODUTORA RURAL	1	DANIELA GURGEL	DA TERRA PRODUTOS CASEIROS – SÍTIO MOINHO DE PEDRA	LARANJA DA TERRA
PRODUTORA RURAL	2	LUCIENE FERRAZ VAILANT	DELÍCIAS DA NADIR – PROPRIEDADE RURAL CÔRREGO DA IGREJA	ALEGRE
PRODUTORA RURAL	3	LUCIANA DA SILVA ALVES	CONSERVAS APIACÁ – ASSENTAMENTO SANTA RITA	APIACÁ
MEI	1	BÁRBARA DAMÁZIO AZEVEDO LOPES	BD MAKEUP	MARATÁIZES
MEI	2	ROMENYA MARIA LEITE BELEM	KOYRA	GUARAPARI
MEI	3	TATIANE SERAFIM SUZANA	CANAL SALTO ALTO	LINHARES
PEQUENOS NEGÓCIOS	1	MARIANA MEDEIROS MOTA TESSAROLO	CASA DE REPOUSO ACONCHEGO	ARACRUZ
PEQUENOS NEGÓCIOS	2	CLERIA SANTIAGO DA SILVA DE AVILA	BIOVITALITE	VITÓRIA
PEQUENOS NEGÓCIOS	3	ROSILANE RUELLA SILVA PASSOS	MONTANHA PREMIUM	MONTANHA

ESSA É A
PRESIDENTE KENNEDY
QUE **EU GOSTO!**

**PRA FRENTE,
KENNEDY!**

UMA CIDADE QUE AVANÇA
NA SAÚDE E NA EDUCAÇÃO,
CRESCER EM INFRAESTRUTURA
E SE DESENVOLVE NO SOCIAL
E NA AGRICULTURA. UM POVO
QUE TEM ACESSO AOS SEUS
DIREITOS E VÊ O FUTURO
CADA VEZ MAIS PRESENTE.

presidentekennedy.es.gov.br



ESCANEE E VEJA
UMA NOVA KENNEDY.



**PRESIDENTE
KENNEDY**
PREFEITURA

PLANTAMOS DESENVOLVIMENTO, COLHEMOS OPORTUNIDADES.



Com o Polo **Cervejeiro de Viana**,
nosso potencial no agroturismo
cresce a cada dia.

Em nossa cidade, o lúpulo
encontrou o clima e o solo ideais
para produzir três vezes mais
colheitas que outras regiões.



**VIANA: O PRIMEIRO
POLO CERVEJEIRO
PÚBLICO DO BRASIL
ESTÁ AQUI.**

JÁ ESTAMOS NO CAMINHO CERTO PARA SERMOS REFERÊNCIA NACIONAL COM MUITOS BENEFÍCIOS PARA TODOS:

- PRODUÇÃO DE CERVEJAS
ARTESANAIS, CHÁS,
COSMÉTICOS
E SUPLEMENTOS.
- CHEGADA DE INVESTIDORES,
CERVEJARIAS E Pousadas.
- SUBSÍDIO DE PESQUISAS
E EXPERIMENTOS.
- GERAÇÃO DE RENDA
E NOVOS EMPREGOS.
- CAPACITAÇÃO COM O CURSO
PRÁTICO DE PRODUÇÃO DE
CERVEJA.
- NOVAS OPÇÕES DE LAZER
PARA VISITANTES
E VIANENSES.