

CONEXÃO SAFRA

ANO 12 | EDIÇÃO 57
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA / MARÇO 2024

**_PECUÁRIA 4.0
IMPACTA EFICIÊNCIA
E SUSTENTABILIDADE
NA PRODUÇÃO**

**_APÓS CONQUISTAR EUA,
ALAMBIQUE DE RIO BANANAL
VAI EXPORTAR PARA A EUROPA**

**_GRAVIOLA É ALTERNATIVA DE
RENDA EM LARANJA DA TERRA**



Conceição na rota

UMA NOVA ERA DE PROSPERIDADE E DESENVOLVIMENTO ESTÁ SE DESENHANDO, ONDE O TURISMO RURAL E O AGROTURISMO ATRAEM VISITANTES EM BUSCA DE EXPERIÊNCIAS AUTÊNTICAS E IMPULSIONAM O PROGRESSO ECONÔMICO E SOCIAL

08

**CONCEIÇÃO DO CASTELO:
O DESPERTAR DO
AGROTURISMO NA TERRA
DOS SANFONEIROS**



06

**ESPÍRITO SANTO É RECONHECIDO
NACIONALMENTE COMO LIVRE
DE FEBRE AFTOSA SEM VACINAÇÃO**



26

**PECUÁRIA 4.0 IMPACTA
EFICIÊNCIA E SUSTENTABILIDADE
NA PRODUÇÃO**

36

**ENTREVISTA - FRANCO FIOROT
INCAPER: MODERNIZAÇÃO
E REESTRUTURAÇÃO EM FOCO**

38

**APÓS CONQUISTAR EUA,
ALAMBIQUE DE RIO BANANAL
VAI EXPORTAR PARA A EUROPA**

**GRAVIOLA É
ALTERNATIVA
DE RENDA
EM LARANJA
DA TERRA**

40



44

**A ASCENSÃO DA AGROTEC
CONSULTORIA: IMPULSIONANDO
A AGROPECUÁRIA NO CAPARAÓ**

46

**CHUVAS NO ES: AGRO+FLORESTA
FOI REMARCADA PARA SETEMBRO**

48

**GRUPO LOTES CBL INVESTE
NO SUL DO ESPÍRITO SANTO**

50

**NEGÓCIOS, SUSTENTABILIDADE,
TECNOLOGIA E INOVAÇÃO:
EXPOSUL RURAL 2024 TÁ NÁ ÁREA**

52

**CAFEICULTURA CAPIXABA RECEBE
O MAIOR INVESTIMENTO DE
TODOS OS TEMPOS**

54

**PRIMEIRO SEMINÁRIO
INOVO É SUCESSO!**

56

SAFRA EM FOCO

rações **coope**®

recomendada
para quem busca
alto desempenho
na sua propriedade.



Vinícius Favero
Vanderlei Favero



Acompanhe esta e outras
histórias no nosso Instagram

 [@racoescoope](https://www.instagram.com/racoescoope)

Tenha acesso as
informações de
nossas linhas de
rações acessando
o nosso catálogo
pelo link:



uma marca



 bit.ly/catalogo-racoescoope

_KÁTIA QUEDEVEZ _jornalismo@conexaosafra.com



Março de 2024. O Espírito Santo chora pelos atingidos pelas enchentes na região Sul do estado. Vinte pessoas se foram nas águas devastadoras de março. Idosos, homens, mulheres e crianças. Prejuízos estão sendo apurados. Na agricultura ainda não se tem ideia do que foi perdido. Em busca de um olhar à frente, encontramos palavras de esperança em um trecho do hino do município de Mimoso do Sul, o mais atingido por essa tragédia. A letra é de Orlando José Ferreira Martins.

“Adormecer na paz de tuas noites,
Despertar na esperança dos teus dias,
Que um sol mais claro faz nascer sorrindo...
Salve Mimoso do Sul...”

Vivenciamos o “novo normal”, tão anunciado? Sim. As mudanças climáticas fazem parte do nosso tempo terreno. Elas não têm ideologia, partido político, não são de esquerda, de direita. Não têm razão ou deixam de ter. Elas estão aí. Há ainda as consequências de como lidamos com a ocupação dos espaços. E, por favor, reflita, isso não é de agora. São séculos de história.

Isso não é responsabilidade de um ou outro; é de todos. Veio da forma como nos comportamos até aqui. Os “mea culpa”, “achismos”, “oportunidades”, “ocasiões”, “propósitos”, “conjecturas”, “ponderações” nada disso faz sentido diante da dor do outro. Da dor que ainda pode vir. Olhemos com mais responsabilidade, consciência ambiental e a certeza de que não há mais o “lá fora”. Estamos todos no mesmo barco. Na mesma terra. No mesmo ecossistema.

Torcemos por dias melhores. Pela reconstrução das vidas e dos municípios. Das lavouras e dos rebanhos. Não percamos a esperança. Queremos ver, novamente, a alegria das pessoas, a musicalidade, a hospitalidade e o charme de Mimoso do Sul.

E sobre a nossa edição 57, aproveite a leitura. São muitas histórias boas, e contadas de uma maneira muito especial.

_Mimoso do Sul, antes das chuvas de 22 de março de 2024



_Kátia Quevedez
Jornalista Responsável
Editora
28 99976 1113
MTb 18569 RJ

_Luan Ola
Projeto Gráfico / Diagramação

_Fernanda Zandonadi
_Leandro Fidelis
_Rosimeri Ronchetti
Colaboradores da edição

_Circulação
Nacional

_Edição 57
MARÇO 2024

_Assessoria Jurídica
Bastos e Marques Advocacia

_Foto da capa:
Leandro Fidelis

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

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

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

_Sugestão de conteúdo
_jornalismo@conexaosafra.com

CONEXÃO
SAFRA



Presidente Kennedy, ao comemorar 60 anos de emancipação política, representa uma jornada marcada por superação e progresso. Esta cidade do Espírito Santo destaca-se não só pelo seu crescimento, mas também pela resiliência da sua comunidade e uma visão promissora para o futuro. Que essas seis décadas sejam um testemunho de conquistas e um compromisso renovado com o desenvolvimento sustentável.

Parabéns, Presidente Kennedy!



**PRESIDENTE
KENNEDY**
PREFEITURA



Espírito Santo é reconhecido nacionalmente como livre de febre aftosa sem vacinação

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
_jornalismo@conexaosafra.com

Foi publicada no dia 25 de março, no Diário Oficial da União, a Portaria nº 665, do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), que reconhece nacionalmente o Espírito Santo como livre de febre aftosa sem vacinação. Esse é mais um avanço do Plano Estratégico do Programa Nacional de Vigilância para a Febre Aftosa, que vem sendo conduzido, no Estado, pelo Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf) e outros integrantes da Equipe Gestora Estadual (EGE/ES).

[o] FOTO ARQUIVO/IDAF



O Espírito Santo está executando, desde o dia 15 de março, o estudo soroepidemiológico para comprovação da ausência de circulação viral da febre aftosa no Estado. A ação se estende até o dia 1º de abril, sendo contemplados em torno de 400 animais de 13 propriedades rurais em 13 municípios.

O diretor-geral do Idaf, Leonardo Cunha Monteiro, explicou que o Estado desenvolveu ações significativas ao longo dos últimos anos, juntamente com a Equipe Gestora Estadual, a fim de se preparar para essas mudanças. A parceria com o Fundo Emergencial de Promoção da Saúde Animal do Estado do Espírito Santo (Fepsa-ES) também tem sido essencial. “O foco está ainda mais forte agora no trabalho de vigilância, por meio de estudos soroepidemiológicos, avaliações clínicas e o acompanhamento de notificações. Precisamos que os produtores também estejam atentos e inseridos nesse papel de atenção constante, afinal, esse fortalecimento do setor impacta diretamente em suas atividades, com a possibilidade de ampliação de mercado”, pontuou Monteiro.

Em março de 2023, o Mapa autorizou a suspensão da vacinação contra febre aftosa no Espírito Santo. A última campanha de vacinação aconteceu em novembro de 2022. De acordo com o diretor técnico

do Idaf, Eduardo Chagas, é importante que os criadores mantenham as outras vacinações e os cuidados sanitários que não dizem respeito à vacinação contra aftosa, que devem continuar sendo preconizados. “Além disso, é fundamental a notificação imediata em caso de qualquer suspeita de ocorrência da doença em animais suscetíveis, como bois, búfalos, caprinos, ovinos e suínos. Essa é uma medida importante para que os órgãos responsáveis possam atuar com celeridade”, frisou.

PORTARIA MAPA Nº 665/2024

Além do Espírito Santo, a Portaria Mapa nº 665, de 21 de março de 2024 também reconhece nacionalmente como livre de febre aftosa sem vacinação os Estados do Amapá, Amazonas, Bahia, Goiás, Maranhão, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Pará, Piauí, Rio de Janeiro, Roraima, São Paulo, Sergipe, Tocantins e o Distrito Federal. A partir do dia 2 de maio, esses estados não poderão mais receber animais vacinados contra a febre aftosa provenientes de lugares que ainda praticam a vacinação contra a doença, de forma a garantir a manutenção do status sanitário obtido.



→ **Ganhe garantia estendida** nos produtos que você compra¹.

→ **Benefícios exclusivos** em hotéis, restaurantes e aeroportos do Brasil e do mundo.

→ **Suas compras no crédito rendem anuidade grátis².**

→ **Acumule pontos** e troque por viagens.



Seu Sicoobcard
 → **tem pontos, benefícios, cashback¹ e privilégios para você.**
 E tem o Sicoob inteiro de vantagens para todos.



Conheça a família completa de cartões.

sicoobcard.com.br

Mais que uma escolha financeira.

SICOOB

Central de Atendimento - Capitais e regiões metropolitanas: 4000 1111* | Demais localidades: 0800 642 0000 | SAC 24 horas: 0800 724 4420
 Ouvidoria: 0800 725 0996 - de seg. a sex., das 8h às 20h - ouvidoriasicoob.com.br | Deficientes auditivos ou de fala: 0800 940 0458 - de seg. a sex., das 8h às 20h
 *Caso a localidade não possua o serviço 4000 ou 4007, informe o n° da operadora mais o DDD 61 (0xx61 4000 1111).

¹O cashback é entregue em forma de crédito na fatura, a partir da conversão de pontos no site ou App Coopera. Cada ponto corresponde a R\$ 0,02 em crédito na fatura (mínimo necessário: 200 pontos). ²A garantia estendida deve ser emitida antes da compra do produto, diretamente com a bandeira do seu cartão. Consulte a disponibilidade desse benefício para seu cartão. ³Sujeito a regras e condições. Consulte sua cooperativa.

Conceição do Castelo: o despertar do agroturismo na Terra dos Sanfoneiros

EM MEIO ÀS MONTANHAS E VALES, UMA NOVA ERA DE PROSPERIDADE E DESENVOLVIMENTO ESTÁ SE DESENHANDO, ONDE O TURISMO RURAL E O AGROTURISMO NÃO APENAS ATRAEM VISITANTES EM BUSCA DE EXPERIÊNCIAS AUTÊNTICAS, COMO TAMBÉM IMPULSIONAM O PROGRESSO ECONÔMICO E SOCIAL DO MUNICÍPIO SERRANO







Em conjunto com restaurantes, pousadas e outros produtores, Marilene Dariva (foto), o pai e o marido fortalecem a comunidade e criam uma rede de apoio mútuo, onde todos podem prosperar

LEANDRO FIDELIS
_jornalismo@conexaosafra.com

Conceição do Castelo, nas Montanhas Capixabas, experimenta uma revolução econômica impulsionada pelo agroturismo. Conhecida por suas belezas naturais, herança histórico-cultural e tradições luso-italianas, o município despertou recentemente para uma nova realidade de empreendedorismo rural. Existem pelo menos 30 empreendimentos com vocação para o agroturismo, entre agroindústrias, restaurantes, cervejarias, charcutaria, entre outros em todo o entorno da área urbana.

Um dos principais impulsionadores desse crescimento é o Vale do Emboque, localizado na Comunidade de Monforte Frio, a cerca de 15 km da sede do município. O cenário pitoresco formado por paredões rochosos de beleza ímpar não só encanta pela paisagem bucólica, como também é ponto de referência histórica, pois recebeu expedições tropeiras através da antiga Rota Imperial. Nos últimos anos, as redes sociais e a imprensa notaram o Vale. E quem conhece o local acaba permanecendo mais tempo no município e descobrindo outras experiências no meio rural.

O apoio de instituições como os serviços Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae/ES) e o Nacional de Aprendizagem Rural (Senar-ES), a Prefeitura de Conceição do Castelo, o Sicoob e o Sicredi tem sido fundamental para o fortalecimento do empreendedorismo local, com capacitações, manutenção de infraestrutura e eventos como a Feira de Negócios (Fenecon). Promovida pela Associação Comercial e Industrial de Conceição do Castelo (Acicc), esta última se tornou uma vitrine importantíssima para os produtos e serviços locais. A segunda edição, em setembro passado, reuniu 15 mil pessoas durante quatro dias no Centro de Eventos “Sanfonão”.

“O crescimento no turismo rural e agroturismo nos últimos anos em Conceição é

um fenômeno que não apenas enriquece a experiência dos visitantes, mas também impulsiona a economia local e valoriza as tradições agrícolas e culturais da região. Nesse contexto, o Sebrae/ES desempenha papel fundamental em apoiar e fortalecer as iniciativas dos empreendedores locais”, destaca a analista do Sebrae/ES e gestora do município, Luana Bellon.

Empreendimentos como a Charcutaria Bicame, os restaurantes Caminho do Vale e Santa Luzia, a Cervejaria Rústica, o Sítio MD Frutos da Terra, o Café Aroma de Colono, as coleções de orquídeas da família Zaqui, e a produção de flores, café e cacau do Sítio Esperança são apenas alguns exemplos do sucesso alcançado pelo empreendedorismo rural em Conceição do Castelo como veremos nas próximas páginas.

O prefeito de Conceição, Christiano Spadetto, afirma estar comprometido e que vai continuar apoiando e promovendo o turismo rural e o agroturismo locais, reconhecendo o papel vital que desempenham no desenvolvimento econômico e na preservação da cultura e do meio ambiente. “Trabalhamos em estreita colaboração com empreendedores locais e organizações turísticas e culturais para garantir um crescimento sustentável e benéfico para toda a comunidade. Juntos, estamos construindo um futuro brilhante para o turismo de Conceição, onde os visitantes podem desfrutar das belezas naturais como o Vale do Emboque, das cachoeiras, da Rota imperial, além do nosso calendário cultural, com valorização das culturas luso-italiana e sertaneja, gastronomia, experiências autênticas e produtos locais de qualidade, que contribuem para o nosso progresso econômico e social”, diz.

_ DIVERSIDADE

Os atrativos naturais e empreendimentos estão localizados em um raio de aproximadamente 40 km, mais próximos às divisas com Castelo, Venda Nova do Imigrante e Muniz Freire. No caminho para a primeira cidade, Marilene Davel Dariva (37) é uma empreendedora determinada. A jornada da bióloga é marcada por experiências e aprendizados. Casada com Douglas Gasparetto, também com 37, gaúcho que há 15 anos encontrou no Espírito Santo sua terra de acolhimento,

Marilene transformou em parada obrigatória o sítio da família, na localidade de Barro Branco, a 5 km do centro de Conceição.

Juntamente com o pai, José Gotardo Dariva, o popular “Zezinho Dariva” (80), a empreendedora absorveu desde cedo os valores do trabalho árduo e da dedicação ao campo, fundamentais para a construção da marca MD Frutos da Terra, há três anos. Mais do que uma simples propriedade agrícola, o sítio é um verdadeiro oásis de diversidade, desde produção de café arábica especial até variedades de uva de mesa e viníferas premiadas. Com técnicas inovadoras, como o consórcio de café conilon com maracujá, a família está na vanguarda

da agricultura local, explorando novas possibilidades e ampliando horizontes.

Além da produção agrícola, o casal abraçou o turismo rural como uma extensão natural do empreendimento. Ao transformar uma antiga tulha em lojinha de agroturismo, os produtores oferecem aos visitantes uma experiência única de conhecer de perto a vida no campo, com degustação de vinhos e sucos de uva e colheita de frutas frescas diretamente do pé (uva, morango e, em breve, mexerica Ponkan). Com eventos sazonais, eles conseguem atrair turistas durante todo o ano, contribuindo para a economia local e para a promoção do município como destino turístico.

No ano passado, Marilene e o marido concluíram um curso técnico em fruticultura pelo Senar-ES. Eles cultivam café em uma área de 9 alqueires e têm cerca de 6 hectares dedicados aos parreirais, incluindo uma área arrendada em Vargem Alta,

_ Na lojinha da propriedade, o turista encontra sucos de uva e cafés especiais





„Zezinho e Marilene Dariva e Douglas Gasparetto com trio de funcionários: recepção calorosa para quem deseja desfrutar do agroturismo local

no Córrego do Ouro. No outro município serrano, possuem 3 ha, dos quais 2 ha estão cobertos e 1 ha é uma área aberta. Segundo Gasparetto, as áreas cobertas são projetadas para melhor receber os turistas e essa iniciativa será estendida ao Sítio MD Frutos da Terra. Nos fins de semana, os produtores se dividem para atender os visitantes interessados no agroturismo nas duas localidades.

A colheita da uva geralmente ocorre de janeiro a abril, mas neste ano terminou em março. Em relação ao suco, a família produziu 3.000 litros nesta safra, mas a maior parte da venda é da uva *in natura* colhida no sistema colhe-pague pelos turistas. O colhe-pague da uva é mais comum no primeiro trimestre. Mais recentemente, o sítio iniciou o sistema com morangos. A família também está participando de um projeto do Incaper para introduzir algumas variedades da fruta na região, começando com uma estufa na propriedade. De acordo com Marilene, isso os incentivou a considerar a instalação de uma segunda

estufa para receber os turistas. “Nosso foco é atrair turistas o ano inteiro. Quando não tiver a uva, tem o morango, a mexerica, sempre vai ter um ciclo”, explica Marilene.

E com essa proposta, o movimento no Sítio MD Frutos da Terra só vem aumentando. Com agendamento prévio, turistas da Grande Vitória, Minas Gerais e Rio de Janeiro incluíram o destino no roteiro das Montanhas Capixabas, principalmente após a inauguração da loja, há cerca de dois anos. De cara, os visitantes são recebidos com fogão móvel servindo café fresco e mandioquinha frita. A propriedade recebe em média 150 turistas por fim de semana.

A visão de Marilene e Douglas vai além do sucesso individual do empreendimento. Eles acreditam no potencial de Conceição como polo de turismo rural e promovem parcerias com outros empreendimentos locais. “A gente marca com outros empreendedores para o percurso funcionar, a exemplo do Restaurante Santa Luzia, para onde os turistas seguem depois de nos visitar. Também promovemos eventos aqui, reunindo até nove agroindústrias locais de outros segmentos como cerveja, flores e artesanatos e apresentações do Grupo de Dança Imperial Português. O povo gostou bastante da ideia, mas falta mais união e acreditar. Vai ter dias com mais movimento, outros não, mas a perseverança e a união é que vão fazer a diferença no nosso turismo”, aposta Marilene Dariva.

Para Douglas Gasparetto, é necessário comunicar melhor o que Conceição do Castelo tem a oferecer. “Quando passei a viver no sítio do meu sogro, eu e minha mulher sempre pensamos em fazer alguma coisa fora da caixa, não algo sintético, mas o mais natural possível. Estamos tentando fazer a história do Zezinho e da Marilene ser recontada por várias mãos de uma forma simples, mas bem carregada. O turista vem aqui ver dança portuguesa, escutar um menino da comunidade tocar sanfona, conhecer o povo que mexe com costela suína... Isso vai só agregando e mostra que Conceição tem um potencial muito grande, mas que está adormecido ainda”.



_JORNADA ENCANTADORA

“Bora” embarcar nessa viagem? De Vitória para Conceição são aproximadamente 120 km, sendo 115 km pela BR-262 até o famoso pórtico no formato de castelo, principal acesso ao município. Dali são mais 5 km pela rodovia ES-165. A dica é chegar ao centro da cidade e curtir um dos principais cartões postais: a Igreja Matriz de Nossa Senhora da Conceição, que data de 1754. Em 1887, a igreja recebeu a imagem da santa padroeira esculpida em cedro-do-libano, na cidade de Douros (Portugal), trazida e doada pelo português José de Souza Pinto. Ao lado da Matriz, outro ponto turístico é o Memorial Frei Alaôr dos Santos, que abriga os restos mortais e objetos pessoais do religioso, morto em 2001, que ficou conhecido pelas sessões de cura e feitos considerados sobrenaturais. E diante das duas obras fica a praça central, bastante charmosa e arborizada, e frequentada por moradores e visitantes.

NOTÍCIAS DO AGRO CAPIXABA NA PALMA DA MÃO

CONEXAOSAFRA.COM



FAMÍLIA DE MONTEVIDÉO É DESTAQUE NACIONAL EM ORQUÍDEAS

A história da Família Zachy, da localidade de Montevidéo, a cerca de 20 km do centro de Conceição do Castelo, é intrinsecamente ligada à fazenda que remonta ao bisavô de Tiago Zaque e Marcos Zaqui. A trajetória começou

**COM INVESTIMENTO EM
TECNOLOGIA E PESQUISA,
PRIMOS PROMOVEM
MELHORAMENTO GENÉTICO
COM PRODUÇÃO DE MUDAS**

com a chegada dele e de dois irmãos do Norte da Itália para trabalhar como colonos na região de Encanamento, próxima a Alto Monte Alverne (Castelo). Anos mais tarde, em 1904, o avô da dupla, impulsionado pela promessa de água abundante para movimentar moinhos, decidiu adquirir terras na região, estabelecendo a sede da Fazenda Montevidéo em 1905. A propriedade, originalmente dedicada à cultura da cana-de-açúcar e do café, hoje

se destaca como um centro de produção de orquídeas, fruto do esforço e da paixão dos primos Tiago e Marcos.

Embora tenham crescido imersos na tradição cafeeicultora, os orquidófilos encontraram vocação na botânica, especialmente nas orquídeas. O interesse pelo cultivo começou cedo, com Tiago se envolvendo na prática desde os 12 anos, trocando plantas e aprendendo mais com os vizinhos. “As parasitas roxas eram a bola da vez”,



— Tiago e Marcos Zaqui realizam em maio o 5º Encontro da Cattleya guttata e Sophronitis

conta. Marcos, por sua vez, desenvolveu uma obsessão pelas orquídeas brancas e amarelas, cultivando uma coleção única e diversificada ao longo dos anos.

Os Zachi contam que a “Guttata da Vovó”, uma *Cattleya guttata* na família há pelo menos 70 anos, sempre serviu de estímulo à orquidofilia. “Minha avó tem essa planta desde moça. Não era nascido quando ela ficava presa a um pé de jamelão, já a conheci num coqueiro, e hoje a orquídea fica em destaque no nosso viveiro”, relata Tiago.

O agricultor transformou desafios em oportunidades ao investir na produção de mudas de orquídeas. Começou com dificuldades, mas ao longo do tempo expandiu as estufas, hoje insuficientes para a demanda crescente. A visão de Sávio Caliman, orquidófilo de Venda Nova do Imigrante, referência mundial e mentor dos primos, foi determinante nessa jornada. “Ele dizia: ‘meninos, vocês têm que produzir as mudas de vocês’. Tinha que ter investimento”, lembra Marcos.

Em 2016, Tiago Zaque revolucionou o cultivo, resgatando plantas quase perdidas e revitalizando uma estufa de mais de 200 m². O método exclusivo de cultivo, com substrato e defensivos específicos, garante o sucesso das plantas. Segundo o orquidófilo, a eficácia é comprovada pela saúde das orquídeas, que são o verdadeiro juiz de seu trabalho.

A jornada rumo à excelência no cultivo de orquídeas exigiu dos primos Zachi dedicação e inovação. Com

investimento em tecnologia e pesquisa, eles passaram a aprimorar geneticamente suas plantas, tornando-as referência tanto localmente quanto nacionalmente. Os primos participam de um grupo de produtores locais, no qual trocam informações e realizam cruzamentos. Priorizam cruzamentos de interesse, especialmente com espécies do bioma Mata Atlântica e Cerrado, abrangendo todas as regiões do Brasil. “Só realizamos cruzamentos de orquídeas com características interessantes, pois a ideia é trabalhar com pouca quantidade e evitar produção a granel”, diz Tiago. “O material genético que temos de *Sophranitis*, uma espécie com flores menores, é referência

para os maiores orquidófilos do Estado e do país”, completa Marcos Zaqui.

A participação ativa da dupla na Sociedade Espiritossantense de Orquidofilia (SEO) e a organização de eventos especializados demonstram não apenas sua paixão, mas também o compromisso em compartilhar conhecimento e promover o desenvolvimento da comunidade. No próximo dia 05 de maio, eles promovem, no bar e lanchonete de Montevideo, o 5º Encontro da *Cattleya guttata* e *Sophranitis*. O evento espera 500 pessoas ao longo do dia vindas da Grande Vitória, Cachoeiro de Itapemirim, Castelo e até Linhares.

O encontro planejado para o período da floração das *Guttatas* e *Sophranitis* promete não apenas celebrar as conquistas da família, mas também atrair um público diversificado em busca de conhecimento e beleza natural. Tanto que já se fala na criação da rota Flor e Café em Montevideo.



—Caminho para o sítio da Família Zachi: a exemplo da Igreja de Montevideo, as igrejas católicas da zona rural de Conceição foram todas reformadas recentemente e são uma atração à parte do município



NOVOS PRODUTORES DE CACAU EMERGEM EM PEDRA LIMPA

CONHEÇA A HISTÓRIA DE JEAN E KARLA, DO SÍTIO ESPERANÇA

O casal Jean Carlos Daré (31) e Karla Zeferino (30) investiu no sonho de empreender no ramo agrícola, especificamente no Sítio Esperança, na localidade de Pedra Limpa, a 17 km do centro de Conceição, onde cultivam flores ornamentais e café e estão prestes a realizar a primeira colheita de cacau. Com visão estratégica, eles almejam atingir uma produção de 60 sacas de cacau por hectare no futuro, com um olhar tanto para a produção commodity quanto para a qualidade destinada à produção de chocolate.

Foram quatro anos de pesquisa e planejamento até o ingresso na cacaucultura. O casal começou a plantar o cacau em parceria com um proprietário de terra vizinho, mas logo decidiram focar na plantação própria devido às diferenças de modelo de produção. “A plantação era mal cuidada, sem trato cultural. Era para colher quarenta sacas, mas estava dando dez”, conta Karla.

Hoje, possuem 1 hectare com 1.200 pés de cacau plantados nos últimos dois anos no sistema a pleno sol e a 400 metros de altitude. A produção está prevista para começar em maio e se estender até setembro. Segundo os agricultores, eles

são os únicos produtores de cacau que se tem notícia no município, o que lhes proporciona uma posição privilegiada no mercado local.

Para garantir o sucesso da plantação, Jean e Karla investiram em assistência técnica e em aprendizado autodidata, buscando conhecimento em vídeos para aprender a fazer a poda e contando com o apoio do Incaper. Ademais, adequaram a propriedade para a cacauicultura, implementando sistemas de irrigação específicos para as necessidades da cultura. “É um bom negócio. Por ser commodity, dá pra produzir e estocar e aguardar preço bom. E a produtividade é muito boa. A produção vai aumentando ano a ano até se estabilizar com a lavoura aos cinco anos”, avalia Jean Daré.

Além do cacau, o Sítio Esperança também se destaca na produção de flores ornamentais, com ênfase em variedades como lavanda. De acordo com Karla, o cultivo das flores foi uma expansão do negócio pioneiro com orquídeas no pós-pandemia, resultando em um aumento significativo do faturamento nos últimos meses. “Até então éramos o Orquidário Esperança, mas uma ida à Hortitec em Holambra (SP) através de uma missão do Sebrae em 2022 me abriu caminhos. Voltei com muitas ideias, participei de seminário e fiz consultoria”.

Formada em administração, Karla Zeferino trouxe uma abordagem estratégica ao negócio, buscando oportunidades de mercado e estabelecendo parcerias. Hoje, o Sítio Esperança



Jean e Karla atribuem parte do sucesso do Sítio Esperança ao aprendizado contínuo e à busca por inovação

atende especialmente revendas de plantas ornamentais com mudas de lavanda, beijo de sol, zínia, verbena, lantana e orquídeas. As duas primeiras são o carro-chefe do empreendimento. Por mês, o casal produz 3.000 mudas de lavanda, com prospecção de aumento para 5.000 a 8.000 mudas por conta do mercado em expansão.

“Quando começamos, nos chamaram de doidos por mexer com flor. O ano de 2023 foi de aprendizado, porque nem tudo ‘são flores’. Houve momentos que perdemos lotes de plantas

e pensamos em desistir. Daí o negócio começou a fluir e, nos dois primeiros meses deste ano, o faturamento superou em mais que o dobro o do mesmo período no ano passado”, comemora a produtora.

Apesar dos desafios enfrentados no início da empreitada, o casal olha para o futuro com otimismo, com planos de tornar toda a propriedade de 6 alqueires produtiva e de expandir ainda mais as atividades agrícolas. “Quando eu era criança e acompanhava meus pais na produção de tomate não via o produtor rural com essa importância. É ele que mantém a cidade e, hoje, vejo merecido reconhecimento. Na roça, é muito melhor viver do que na rua. Tem coisa aqui que não troco por nada”, salienta Karla.

DA ROÇA AO RESTAURANTE: A TRAJETÓRIA DA FAMÍLIA FARDIN NO TURISMO RURAL

Claumir Fardin (41) é um dos protagonistas do crescente movimento turístico no Vale do Emboque. Com mais de uma década de sonho em mente, ele finalmente viu a oportunidade de concretizá-lo quando surgiu a demanda por pontos de alimentação na região. Inicialmente planejado como um simples bar com campo de bocha para os domingos, o projeto evoluiu para um bem-sucedido restaurante rural, atendendo às necessidades dos turistas que passavam o dia na área sem opções de refeição.

Localizado em uma propriedade que já abrigava um alambique e a produção de açúcar mascavo e rapadura da família, o restaurante Caminho do Vale agora oferece um espaço de 500 m², com redes espalhadas na mata, área kids e um amplo jardim com árvores frutíferas e pássaros silvestres. Com um público predominantemente familiar, o empreendimento rural inaugurado em outubro se tornou um ponto de encontro para moradores locais e das cidades vizinhas. O local também aluga espaço para a realização de festas particulares.

Apesar de ainda trabalhar como motorista e a mulher, Silvanete Ribeiro (41), como manicure, Claumir decidiu diminuir o tempo na estrada para, num futuro próximo, se dedicar integralmente ao restaurante. O empreendimento tem sido um sucesso, embora ainda precise de investimentos adicionais, principalmente na cozinha, explica o proprietário. “Hoje estamos em um município forte em pecuária e cafeicultura. Tudo que sai dessa lógica no meio rural é taxado como loucura, como o cultivo de uva e cacau. Tudo tem potencial, basta acreditar e investir. Por que aqui não daria certo?”, questiona Fardin.

Claumir Fardin acredita no potencial turístico de Conceição do Castelo e do Vale do Emboque, destacando as belezas naturais, a cultura local e a receptividade da comunidade como atrativos únicos. Ele espera que mais



“O casal incrementou a área kids pela experiência própria de não encontrar locais adequados de lazer quando saía com os filhos. Os empreendedores cultivam taioba, palmito e mandioca no quintal do restaurante, o que deixa os turistas maravilhados

empreendedores invistam na região, transformando-a em um polo turístico de referência. “Nossa iniciativa incentiva outras pessoas a investirem mais no setor. Quem dera todo mês abrisse um restaurante, uma pousada ou um café em Conceição para agregar mais à nossa oferta turística e nos tornarmos

polo de referência na região. Hoje, temos dependência da estrutura de hospedagem e de alimentação dos municípios vizinhos. Temos que oferecer além das nossas belezas naturais. Rodo e pesquiso bem para adaptar alguma novidade, mas de todos os lugares eu digo: ‘Conceição é o paraíso’”, avalia.



Não é só crédito rural. É ter com quem contar.

Somos mais que uma instituição financeira. É atendimento próximo para quem é do campo há mais de 120 anos. Conte com crédito, seguros, consórcios e parceria de safra a safra.



Abra sua conta.
sicredi.com.br



UMA HISTÓRIA DE ORGULHO E ARTE DE EMPREENDER



„Descanso mental: é como define Kininha Faria ao tornar a charcutaria sua principal atividade, na localidade de Viçosa, no caminho para Santo Antônio do Areião. A filha Maysa Fiorese (15) é o braço direito na produção dos embutidos, em sua maioria de carne suína

Na localidade de Viçosa, Ereni Silva Faria, mais conhecida como "Kininha" (36) e pela organização de festas, iniciou a produção da Charcutaria Bicame há um ano. O nome do empreendimento é uma homenagem a uma antiga bica que levava água para um moinho na região. E construir a charcutaria, na altura do km 08 da ES-165, no meio da lavoura de café do terreno do pai, é motivo de orgulho para a conceiçãoense, que valoriza suas origens familiares na agricultura.

Kininha é a caçula de três irmãs e lembra da vida em família no meio rural. “Tenho muito orgulho do meu pai e deste terreno. Quando ele o comprou, eu tinha apenas cinco anos. Na época, a gente passou muita dificuldade, e mesmo ele não nos deixando faltar nada, nos ensinou a trabalhar. Para mim, construir a charcutaria no lugar que nasci e cresci é um orgulho enorme”, diz.

Durante a pandemia, Kininha e o marido viram na charcutaria uma oportunidade de gerar renda extra. Com o apoio do casal de filhos, ergueram a fábrica e, nesse tempo, aprenderam sobre o processo de produção por meio de cursos *on-line* e presenciais via Senar-ES. Inicialmente, o projeto era mais modesto,

AO ENVOLVER OS MORADORES NO DESENVOLVIMENTO E NA PROMOÇÃO DO TURISMO RURAL, CONCEIÇÃO DO CASTELO ESTÁ CONSTRUINDO UM FUTURO MAIS PRÓSPERO E SUSTENTÁVEL PARA TODOS OS HABITANTES

uma fábrica de linguiça. E atualmente, a charcutaria oferece uma variedade de produtos, incluindo linguiças defumadas, lombo, bacon e outros embutidos, sendo 11 com o selo de qualidade do município, o SIM. As vendas são feitas de porta em porta, com pedidos pela rede social e entrega na casa dos clientes.

Segundo Kininha, o termômetro do sucesso do projeto foi a última Fenecon,

em setembro. “A linguiça de queijo fez muito sucesso. Até hoje quem comprou e aprovou é nosso cliente. A importância da Feira é gigantesca. Iniciamos a produção no final de março de 2023, foram praticamente seis meses divulgando nossos produtos antes do evento e, mesmo assim, muitas pessoas que foram ao nosso estande na Fenecon perguntavam de onde éramos, pois não sabiam que morávamos no município”.

A charcutaria já atraiu clientes de outras cidades, incluindo turistas que visitam a região do Vale do Emboque. Kininha expõe que o objetivo é obter o Selo Arte e criar um ambiente acolhedor para os visitantes degustarem os produtos frescos diretamente do defumador, acompanhados de um bom vinho.

A Charcutaria Bicame tem como foco não apenas a produção de embutidos, mas também o desenvolvimento de atividades turísticas na região. Kininha planeja oferecer aos visitantes experiências únicas, como passeios pela lavoura de café e pela charcutaria, além de degustações personalizadas. Essa abordagem integrada entre produção e turismo promete fortalecer ainda mais a economia local e atrair mais visitantes interessados em conhecer os sabores e tradições da região. “Nosso município merece um turismo de qualidade”.

CAFÉ 'AROMA DE COLONO': O PERFUME DA DEDICAÇÃO FAMILIAR

A cafeicultora Maria da Penha Collodete Serafim (58), acompanhada das filhas Danieli (29) e Dhaiane (32), é um dos nomes por trás da marca “Aroma de Colono”, do Sítio da Chapada. Localizada em Taquarussu, a apenas 4 km da sede de Conceição do Castelo, a propriedade é um espaço dedicado à produção de café 100% arábica cereja descascado.

Lançado há nove meses, o produto marca uma nova fase na vida dessas mulheres.

Com uma história familiar profundamente enraizada na cultura do café, Maria da Penha e o marido, Carlos Roberto Serafim (59), foram colonos por 23 anos antes de adquirirem a propriedade onde atualmente cultivam o grão. Com a colheita do café prevista para começar no final de abril e estender-se até agosto, a família se prepara para uma temporada de trabalho intenso nos cafezais.

Participantes ativas na comunidade, Danieli e Dhaiane viram na criação do “Aroma de

Colono” a oportunidade de empreender e diversificar suas fontes de renda. Ambas são contadoras e trabalham para empresas da região. Após participarem de um seminário do Sebrae/ES, decidiram colocar em prática o plano de negócios para a marca de café. O lançamento oficial ocorreu durante a última edição da Fenecon e desde então têm participado de diversos eventos na área.

Com um total de 18 mil pés de arábica consorciados com mexerica Ponkan, banana e laranja, a família Serafim está empenhada em produzir um café diferenciado. A cada cinco anos, realizam a receita de um talhão para outro,



mantendo sempre lavouras novas e de fácil manejo para a colheita manual.

Embora o café ainda não seja de bebida mole, os agricultores pretendem aprimorar a qualidade para ingressar nesse nicho de mercado. “Temos projeto para implantar terreiro suspenso e separar melhor o café para novos testes”, explica Dhaiane. “Hoje, entregamos um café cem por cento arábica. Enquanto muitos oferecem blend, nosso produto é todo da agricultura familiar, desde a ruagem até a panha”.

Dentro da embalagem vai um café colhido acima de 70% maduro, levado para o terrei-

ro onde recebe todo zelo e cuidado. Segundo a família, o resultado é um produto melhorado para o mercado. “Ele vai para o lavador, onde separamos o bóia, depois o secamos na estufa sem contato com terra, nem com chuva”, reforça Penha. E Danieli completa: “As pessoas ficam bem satisfeitas de ver a agricultura familiar por trás do rótulo. Gostam de ouvir as histórias, ver que é

um café feito com zelo e se sentem especiais por isso”.

A torra é terceirizada com Renata Rigo (cafeicultora conceituada referência regional), mas a família planeja montar torrefação própria no “sitinho”, uma área de meio alqueire adjacente à propriedade principal, onde Danieli vive com o marido. Além disso, os Serafim vislumbram a criação de uma cafeteria para receber visitantes e um chalé para proporcionar aos hóspedes uma experiência imersiva no meio da lavoura de café. “A vista é linda da pedra que forma o Vale do Emboque”, afirma Danieli.

Além disso, a família Serafim busca fortalecer sua presença no mercado local e regional, estabelecendo parcerias estratégicas com cafeterias em Pedra Azul (Domingos Martins) e supermercados da região. Com clientes também na capital capixaba, a marca “Aroma de Colono” está gradativamente se tornando conhecida e apreciada pelos amantes de café em todo o Espírito Santo.

Associadas ao Sicoob e recentemente ao Sicredi, as mulheres destacam a diferença de tratamento e a atenção personalizada que recebem das cooperativas em comparação com os bancos convencionais. “Em cooperativa, o ambiente é mais familiar e você fica mais à vontade em relação aos bancos convencionais. Você tem uma atenção diferente, as pessoas se preocupam mais com você, conversam mais”, define Dhaiane. Com planos de expandir sua marca para além das fronteiras do Brasil, o futuro da “Aroma de Colono” parece promissor.

EMPREENDEDORES SÃO CAPACITADOS EM GESTÃO E TURISMO

Através de uma série de estratégias e recursos, o Sebrae/ES capacita e apoia os empreendedores de Conceição do Castelo com ações de gestão de negócios. Dentre as principais estão parcerias com o Montanhas Capixabas Convention & Visitors Bureau (MCC&VB), como a valorização do tropeirismo por meio da missão para a 19ª Ruraltur, em dezembro passado, em Campo Grande (MS), e a participação na RuralturES em Venda Nova do Imigrante, promoção de workshops e seminários, missão para Serra Gaúcha e Festuris, além do trabalho de branding e planejamento estratégico do Convention Bureau. Esta entidade atende dez municípios das Montanhas Capixabas, sendo Conceição um deles.

Além disso, de acordo com a gestora Luana Bellon, o Sebrae/ES realizou diagnóstico do turismo no Vale do Emboque, a fim de identificar as potencialidades. Também formatou produto de Turismo de Experiência com empreendedores locais num projeto desenvolvido junto à Secretaria de Estado do Turismo (Setur), subsidiou a participação dos empreendedores na Fenecon, dias de campo junto ao Incaper e à Prefeitura, além de oferecer regularmente palestras especializadas em parceria com instituições

financeiras do município, como Sicoob e Sicredi, “permitindo aos empreendedores desenvolverem negócios de forma sustentável e eficaz”.

“O Sebrae/ES fornece consultorias especializadas, que

trabalham lado a lado com os empreendedores, para identificar desafios específicos e desenvolver planos de ação personalizados. A orientação individualizada tem sido crucial para ajudar os empreendedores a superar obstáculos e alcançar seus objetivos de crescimento”, ressalta Luana.



—Membros do grupo de dança folclórica Imperial Português apresentam as tradições tropeiras ao público da RuralturES (junho de 2023)

Além disso, o Sebrae/ES oferece orientação sobre como elaborar planos de negócios sólidos e viáveis. Segundo a analista, isso permite que os empreendedores invistam em melhorias nos negócios e expandam as operações de forma sustentável. “Também promove o desenvolvimento de redes de colaboração entre os empreendedores locais e parceiros, incentivando a cooperação e o compartilhamento de conhecimentos e recursos. Essas redes ajudam os empreendedores a aprender uns com os outros, identificar oportunidades de parceria e fortalecer o turismo e a economia local como um todo”, conclui.

De acordo com o levantamento feito pelo Sebrae a partir de dados do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (Caged), em janeiro deste ano, os pequenos negócios elevaram a criação de empregos no Espírito Santo em mais de 80% em comparação ao mesmo período de 2023.

MAPEAMENTO

O diretor-presidente do Convention Bureau, Valdeir Nunes, informa que a associação entregou, recentemente, o mapeamento das rotas turísticas da região num diagnóstico feito em parceria com o Ifes. A partir daí, foi criada a identidade visual

dessa e, para fortalecer as ações promocionais, os empreendedores de Conceição participaram, no último dia 12 de março, do workshop “Desvendando o Universo das Operadoras de Turismo: Como Estabelecer Relações de Sucesso”, que os capacitou a se relacionarem com guias e operadoras de turismo.

O CRESCIMENTO DO TURISMO NÃO APENAS CRIA OPORTUNIDADES DE NEGÓCIOS EM CONCEIÇÃO DO CASTELO, MAS TAMBÉM REVITALIZA A COMUNIDADE LOCAL, INCENTIVANDO A PRESERVAÇÃO DAS TRADIÇÕES CULTURAIS E PROMOVENDO MAIOR SENSO DE ORGULHO E IDENTIDADE ENTRE OS MORADORES

OPERA® 20 ANOS. CONFIANÇA CONQUISTADA COM RESULTADOS.



Confiança não se conquista da noite para o dia. No nosso caso, se conquista safra após safra. Pois é no fim de uma colheita altamente produtiva que o cafeicultor olha para trás e reconhece como o uso de um fungicida eficaz faz toda a diferença. Assim completamos 20 anos do nosso Legado: oferecendo, acima de tudo, resultados para todos os agricultores que temos orgulho de chamar de parceiros.

Conheça mais soluções BASF para café.

Fungicidas Herbicidas Inseticidas Serviços

Opera®	Heat®	Verismo®	Troca Barter
Cantus®	Finale®	Nomolt® 150	Agroclima PRO BASF
Orkestra® SC		Fastac® 100	Equipe técnica especializada
Comet®			
Tutor®			
Abacus® HC			

☎ 0800 0192 500
 🌐 agriculture.basf.com/br/pt.html
 📧 fazenda-agro.basf.com
 📱 @basf_agro_br
 🌱 BASF Agro Brasil
 🌍 BASF Agricultural Solutions
 📍 BASF.AgroBrasil

ATENÇÃO

ESTE PRODUTO É PERIGOSO À SAÚDE HUMANA, ANIMAL E AO MEIO AMBIENTE. USO AGRÍCOLA. VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMICO. CONSULTE SEMPRE UM AGRÔNOMO. INFORME-SE E REALIZE O MANEJO INTEGRADO DE PRAGAS. DESCARTE CORRETAMENTE AS EMBALAGENS E OS RESTOS DOS PRODUTOS. LEIA ATENTAMENTE E SIGA AS INSTRUÇÕES CONTIDAS NO RÓTULO, NA BULA E NA RECEITA. UTILIZE OS EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL. REGISTRO MAPA: FASTAC® 100 Nº 002793, NOMOLT® 150 Nº 01393, VERISMO® Nº 18817, ABACUS® HC Nº 9219, CANTUS® Nº 07503, COMET® Nº 08801, TUTOR® Nº 02908, ORKESTRA® SC Nº 08813, OPERA® Nº 08601, HEAT® Nº 01013 E FINALE® Nº 0691.

Cantus® 20 anos.

Duas décadas de confiança e produtividade.

MAIOR PRODUTIVIDADE E QUALIDADE DOS GRÃOS
 PLANTAS MAIS SAUDÁVEIS
 CONTROLE DE DOENÇAS COM MELHOR PROTEÇÃO
 MAIOR PERÍODO RESIDUAL
 MANEJO DE RESISTÊNCIA DE DOENÇAS

BASF na Agricultura.
 Juntos pelo seu Legado.

BASF
 We create chemistry

_TESOUROS GASTRONÔMICOS

Em Conceição do Castelo, alguns tesouros gastronômicos são tão raros que só podem ser encontrados em eventos específicos, encantando os paladares dos turistas. Entre eles está o famoso "Aquele Pão" e a tradicional carne na lata, estrelas da Feira de Negócios (Fenecon) e do Rancho do Tropeiro na última RuralturES, em Venda Nova do Imigrante, e a linguiça de bacalhau, possivelmente a primeira do Brasil, que brilha na Festa Portuguesa.

O empreendedor Cleiton Melo conta que o sanduíche, "Aquele Pão" é feito com massa de farinha integral, aveia e mel, selada na chapa e acompanhada por um molho rico em sabores, à base de cebola, alho e leite. Sobre o pão, vem uma generosa porção de carne de porco desfiada, molho de pimentão vermelho e amarelo, cebola caramelizada, tomate italiano e alface. Um verdadeiro festival de aromas e sabores que não se encontra em qualquer lugar.

Mas nem todos os tesouros resistiram ao tempo. Entre eles, a saudosa broa de fubá assada em folha de bananeira, uma vedete do extinto Encontro das Famílias Mareto e Dariva.



Fundada em 2018, a Cervejaria Rústica é encontrada atualmente em eventos de divulgação do agroturismo local. Composta por três sócios, entre eles Willian Fontes (foto), a produção mensal ainda é modesta, ficando abaixo de mil litros. Desde o início, o projeto da cervejaria visa oferecer cervejas com destaque para o malte. A Rústica está localizada em Alto Montevideó, no distrito de São José da Bela Vista.



REVOLUÇÃO NO CAMPO

Pecuária 4.0 impacta eficiência e sustentabilidade na produção

ROSIMERI RONQUETTI
_jornalismo@conexaosafra.com

Embora seu ritmo de transformação seja menos intenso se comparado à agricultura de ciclo anual, a pecuária não fica para trás quando o assunto é a adoção de novas

práticas relacionadas à tecnologia. Pegando carona no termo indústria 4.0 para designar uma produção mais ligada a tecnologias, cunhado pelos alemães em 2011, a pecuária embarcou no

conceito e passou a investir no segmento para solucionar questões antigas do setor.

Drones, softwares, telemetria, sensores, inteligência artificial, aplicativos, plataformas

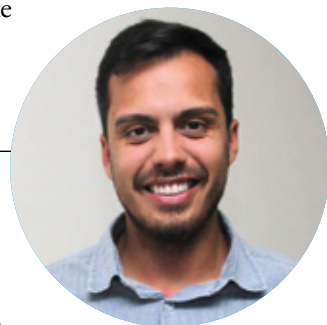


**DRONES, SOFTWARES, SENSORES,
APLICATIVOS, STARTUPS, TERMOS ANTES
DESCONHECIDOS, GANHAM CADA VEZ MAIS
ESPAÇO DA PORTEIRA PARA DENTRO**

mais sustentabilidade, tanto ambiental, quanto social e econômica.

No computador de mesa ou na palma da mão, no celular, por meio de aplicativos, é possível saber o tamanho de uma área de pastagem, a localização do animal, quando ele está no cio, batimento cardíaco, peso, oxigenação do sangue e até mesmo um comportamento atípico. Todos esses são dados, que podem ser mandados para uma plataforma por meio de uma coleira ou um chip, por exemplo. A plataforma faz a compilação dos dados para o pecuarista, auxiliando na tomada de decisões.

“A pecuária 4.0 é a inserção de inovações tecnológicas nas atividades rurais. É uma otimização de todos os recursos, manejo, forma de criação, raça dos animais, destinação da produção e planejamento do futuro”, salienta *Filipe Barbosa Martins*, coordenador de produção animal da Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag).



Ainda segundo Filipe, a pecuária 4.0 significa a sustentabilidade da atividade, uma vez que reduz perdas e o uso desnecessário de recursos naturais. Por isto, é preciso incentivar os pecuaristas na adoção dessas tecnologias. “A maior parte dos pecuaristas que empregam tecnologia tem a mentalidade da utilização de recursos naturais e financeiros ser essencial para a manutenção da produção. Temos que incentivar o produtor na adoção dessas tecnologias. O futuro é o racionamento, tanto de recursos financeiros, quanto naturais”, destaca o coordenador.

web, startups, termos antes desconhecidos pelos pecuaristas, ganham cada vez mais espaço da porteira para dentro, deixando para trás planilhas eletrônicas e tabelas

em papel. Em troca, os produtores garantem bem-estar maior aos animais, redução de falhas, erros e desperdícios, aumento de produtividade e rentabilidade, melhora na gestão e

Para o médico veterinário, mestre em agroecologia e extensionista do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), Renan da Silva Fonseca, coordenador no Espírito Santo de duas unidades demonstrativas do Sistema de Integração Lavoura, Pecuária, Floresta (ILPF), do Incaper, a pecuária 4.0 é um caminho sem volta.

“No atual cenário temos vários desafios a serem enfrentados, atuais e futuros. O conceito imprime inovações tecnológicas para tentar otimizar sistemas de produção na pecuária. A pecuária 4.0 busca melhorias na qualidade do produto, na eficiência do sistema de produção e redução nos



impactos negativos que a atividade pode gerar no meio ambiente”, explica.

No entanto, o veterinário pontua alguns desafios que, segundo ele, devem

ditar a velocidade com que as tecnologias da pecuária 4.0 podem ser adotadas. Entre elas estão custo de implementação, acesso a essas tecnologias no Estado e a adoção responsável. “Todas as tecnologias são bem-vindas, mas devem ser bem implementadas. Para isso, são necessários orientação e consultoria na sua implantação de forma responsável.



TECNOLOGIA FORJA CAMPEÕES

Os capixabas atuais bicampeões nacionais nos rankings 2021/22 e 2022/23 de melhor criador de Girolando 1/2 Sangue do Brasil, José Luiz e Bruno Vivas, sabem da importância da tecnologia para alcançar esse feito. No Criatório Girolando e Gir Leiteiro Vivas (Fazenda Santa Augusta), de propriedade da família, em Mimoso do Sul, no Sul do Estado, inovação e tecnologia sempre tiveram espaço.

No final da década de 1990, José Luiz começou a adotar algumas medidas que culminaram nos títulos recebidos. Iniciaram com o cruzamento com

VENHA VISITAR

O **MAIOR** EVENTO DA **AVICULTURA** E **SUINOCULTURA** CAPIXABA



05 a 06 de Junho de 2024
VENDA NOVA DO IMIGRANTE - ES

**Palestras Técnicas, Reunião Conjuntural, Palestra Magna,
Espaço Científico, Feira de Negócios e muito mais.**



ORGANIZAÇÃO E PRODUÇÃO



APOIO INSTITUCIONAL



CONTATO:

www.favesu.com.br

(27) 3288-1182 | favesu@favesu.com.br



Além da produção de leite, a família Almeida, de São José do Calçado, viu no banco genético uma nova fonte de renda

ALÉM DA PRODUÇÃO DE LEITE, EM 2018 O JOVEM PRODUTOR VIU NO BANCO GENÉTICO UMA NOVA FONTE DE RENDA PARA A FAZENDA VALE DO SAPECADO



touro holandês, seguido da inseminação artificial e, por fim, em 2014, foram um dos pioneiros na fertilização *in vitro* na região.

“Sem os avanços tecnológicos aplicados à pecuária seria muito difícil chegar a esses resultados. Hoje, a tecnologia nos ajuda com o melhoramento genético acelerado, através das biotecnologias da reprodução, bem como estimar as características fenotípicas dos animais adultos, logo que o animal nasce, encurtando em muito o ciclo de melhoramento genético a cada geração”, explica Bruno, que é médico e também médico veterinário.

Estudioso de gestão das propriedades rurais, Vivas ressalta que, ao longo dos anos, a pecuária, de modo geral, sempre foi gerida com amorosismo e pouca gestão consciente, mas os tempos são outros. Se antigamente era possível trabalhar de maneira amadora, porque as margens de lucro eram altas e não se deman-

dava gestão estratégica, ao longo do tempo isso está mudando, forçando a modernização do agronegócio.

“É aqui que entra a pecuária 4.0 como ferramenta para você atingir os objetivos dentro dessa gestão inteligente. Maximizar produção, diminuir prejuízos e custos. E a ideia central é conseguir resultados através de tecnologias que facilitam a produção e o manejo dos animais dentro das propriedades”, avalia.

Hoje, o forte do negócio da família é a comercialização de vacas geneticamente superiores, para produção de leite e venda de genética.

Distante apenas 80 quilômetros de Mimoso do Sul, está São José do Calçado. Por lá, outro Bruno está se tornando referência desde que resolveu usar a tecnologia no dia a dia da propriedade. É o Bruno Almeida Abreu (28), também médico veterinário. Além da produção de leite, em 2018 o jovem produtor viu no banco genético uma

nova fonte de renda para a Fazenda Vale do Sapecado.

Com um plantel de bezerras 100% resultado de fertilização *in vitro* (FIV), Bruno não só tem aumentado a produção de leite, como vende a genética melhorada a produtores do Espírito Santo, Minas Gerais e Rio de Janeiro interessados em também melhorar seus rebanhos de Gir leiteiro e Girolando.

“Desde que me formei, intensifiquei o melhoramento genético aqui na fazenda. Passei quatro anos trabalhando com transferência de embriões para terceiros, ao mesmo tempo em que fazia aqui também. E mês a mês fui crescendo, até chegar ao ponto que está hoje”, explica.

O produtor revela ainda que a genética superior, alcançada por meio da tecnologia da fertilização, tem mais valor comercial. Enquanto uma vaca comum custa entre R\$ 7.000 e R\$ 8.000, Bruno Abreu vende uma novilha, em média, por R\$ 15 mil.

“A pessoa que compra está levando maior produção de leite e uma genética melhor para o seu rebanho. O produtor dá um salto de vinte, trinta anos. Ele compra mais caro, mas se continuar inseminando consegue ter um padrão mais elevado dos animais”, conta o médico veterinário.

Para garantir a qualidade dos embriões, Bruno faz a avaliação genômica do gado Gir, para saber o potencial de transfe-



rência de leite, acompanhar o melhoramento e fazer os acasalamentos dirigidos. A tendência, de acordo com o pecuarista, é de as bezerras que ainda não estão sendo coletadas sejam ainda melhores do que a mãe delas.

Na fazenda, também é possível ver o sobrevoo de drones pulverizando as lavouras de milho, utilizado

na produção de silagem para o gado. Além da tecnologia da FIV e dos veículos aéreos não tripulados, há alguns anos Bruno investiu também na aquisição de um software de gestão.

“Lançamos nele tudo o que antes era feito manualmente. Informações referentes ao manejo, financeiro, sanidade, produção e reprodução. E isso nos ajuda. É uma gestão mais eficiente do trabalho diário e nas tomadas de decisão na fazenda”, salienta.

ACESSÓRIO TECNOLÓGICO



O primeiro investimento em tecnologia feito por Emanuel Moulin (31), no Sítio 3É, em Oriente, Jerônimo Monteiro, a “Terra da Laranja”, também no Sul do Espírito Santo, foi há cinco anos, quando decidiu trabalhar com o sistema de Compost Barn (Estábulo de Composto). Trata-se do método de confinamento capaz de aumentar a produção leiteira e proporcionar conforto e saúde às vacas.

Em seguida foi a vez de aderir ao uso dos colares inteligentes para o monitoramento dos animais. O equipamento, colocado no pescoço das vacas, captura dados como ruminção, atividade, ócio e ofegação. A tecnologia foi implantada há cerca de um ano

e meio. Todas as 68 vacas em lactação têm o collar.

“O software compreende a movimentação do animal e mostra em dados. Quanto tempo ele está comendo, deitado, ruminando. Por meio do collar, consigo saber que o animal não está bem, antes mesmo de adoecer. Consigo ver antecipadamente se está apresentando diminuição nas atividades”, relata o produtor.

Outra vantagem, segundo Moulin, é a ajuda na gestão da prenhez das vacas. É só alimentar o sistema com a data da inseminação e ele informa a data prevista para o parto.

“O software te ajuda a fazer a gestão da prenhez de forma eficiente. Você joga a data no sistema, coisa simples de fazer, e sessenta dias antes de parir ele começa a te enviar alertas de que o parto daquele animal está se aproximando. Às vezes anotava as datas no papel, depois perdia tempo procurando onde estava. Com a tecnologia, isso não acontece mais. Consigo acompanhar tudo no celular. É o futuro da pecuária, e quem não aderir vai ficar para trás”, pontua Emanuel, que desde criança acompanha o trabalho do pai e do avô, e há dez anos também é pecuarista.

TECNOLOGIA PARTILHADA

Em 2022, a Nater Coop inaugurou o primeiro condomínio leiteiro do Espírito Santo. O modelo de negócio permite aumentar a escala de produção sem imobilização em terras ou outras estruturas diretamente pelo produtor, proporcionando um investimento sustentável ao cooperado. Tudo isso graças à tecnologia.

A irrigação da pastagem conta com um pivô cen-

tral operado por meio de um software para melhorar a gestão técnica dos recursos hídricos, de forma constante. Os bovinos, todos da raça Girolando e com aptidão genética para garantir maior produtividade, são monitorados por tecnologias que, muitas vezes, produtores de leite de menor escala não conseguem viabilizar.

Por meio de um chip instalado no brinco de numeração dos animais, é possível mo-

nitorá-los, desde a entrada no ambiente de ordenha, identificando e separando automaticamente as vacas que serão ordenhadas, produção diária de leite, e até mesmo a necessidade de tratamento específico por parte de algum animal. Todas essas informações são acessadas, tanto no escritório da fazenda, para análise de dados mais completos, quanto no celular, por meio de um aplicativo.

“A tecnologia na pecuária funciona como filtro, fazendo com que os animais que realmente precisam de máxima atenção recebam esse cuidado de ime-



diato. Estamos falando de casos de saúde, reprodução, ambiência, que impactam grandemente no resultado econômico da atividade. Assim, temos da equipe respostas melhores aos sinais dos animais”, explica Filipe Ton Fialho, gerente de bovinocultura e assistência técnica da Nater Coop.

O rebanho do condomínio leiteiro é formado atualmente por 290 animais, entre vacas em lactação e secas e bezerras em cria, e produz 2.600 litros de leite diariamente. Participam do condomínio 42 cooperados.

Além da tecnologia disponível no condomínio, a cooperativa oferece aos cooperados o aplicativo “Leite Certo”, que faz a gestão zootécnica e financeira da fazenda leiteira; e o “Onfarm”, tecnologia para detecção dos agentes causadores da mastite, um dos principais causadores de perdas na pecuária leiteira.

COMO FUNCIONA O COLAR INTELIGENTE

INSTALAÇÃO

O colar colocado no animal é vinculado a um sistema conectado à internet.

MONITORAMENTO

Com os colares no rebanho, o sistema recebe as informações dos animais e aprende como cada vaca se comporta.

RECEBIMENTO DE ALERTAS

As alterações de comportamento geram alertas de saúde, cio e alterações nutricionais, por rebanho e individualmente, que são enviados ao aplicativo, no celular do pecuarista.

GESTÃO DOS ANIMAIS

Todo o histórico dos animais fica registrado e é possível acessar de qualquer lugar.

PECUARISTA INOVA E GARANTE PRODUÇÃO DE LEITE RENTÁVEL MESMO DURANTE ESTIAGEM

Enquanto alguns pecuaristas amargam prejuízos e sofrem com a baixa na produção de leite nos períodos de estiagem, entre os meses de abril e setembro, o produtor Nivaldo Bening, de Vila Pavão, no Noroeste do Espírito Santo, passa o ano todo com pouca, ou quase nenhuma, variação na quantidade de leite produzido. Isso, graças à iniciativa de buscar alternativas para melhorar a renda com o rebanho.

Apaixonado por pecuária e com o sonho de viver exclusivamente da produção de leite, em 2015 Bening, que na época não produzia mais de 40 litros de leite por dia, procurou orientação com o engenheiro agrônomo e extensionista do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), Rogério

Durães, de Vila Pavão. A propriedade fica localizada no Córrego da Figueira, na zona rural do município.

Quase dez anos após essa iniciativa, o pecuarista tem motivos de sobra para comemorar. Em épocas de pico, com uma produção de cerca de 9.900 litros/ mês e o preço do leite acima dos R\$ 2, ele já alcançou faturamento líquido superior a R\$ 8.000 mensais com apenas 17 vacas em lactação. Atualmente, mesmo com o litro do leite vendido a

R\$ 1,85 e produção mensal que não chega a 9.000 litros, o lucro ultrapassa os R\$ 4.500 por mês.

“Primeiro investe em comida, depois cresce o rebanho. Esse é o meu conselho para quem trabalha ou deseja trabalhar com pecuária leiteira. Vaca alimentada cai pouco na produção. Tem produtor que acha que vai comprar dez vacas hoje e amanhã vai tirar leite, esquece da alimentação. Não adianta ter boa genética, investir em vacas leiteiras, se não



_Nivaldo Bening trabalha em regime de agricultura familiar ao lado da esposa e dos dois filhos

tiver comida para o animal se manter produzindo”, explica o pecuarista, que trabalha em regime de agricultura familiar ao lado da mulher e dos dois filhos.

Nivaldo Bening conta com novilhas recém-paridas que chegam a produzir mais de 30 quilos de leite por dia, independente da época do ano. Mas “se não tiver a alimentação que eu dou, ela vai cair de produção”, salienta.

Entre as medidas adotadas pelo pecuarista sob orientação técnica, está justamente o investimento na produção de alimentos. “Quando ele nos procurou em busca de alternativas para melhorar a renda,

traçamos um diagnóstico e apontamos meios para ter eficiência com sustentabilidade na atividade. O primeiro passo foi intensificar as áreas de produção com a identificação de locais para implantação do sistema de piquetes rotacionados e áreas para produção de milho e cana forrageira, para fazer comida para o gado”, destaca o extensionista.

Ao todo, Nivaldo tem 35 animais das raças Gir e Girolando, e todo alimento consumido pelo gado é produzido por ele na propriedade. No período da seca, são fornecidos ao rebanho comida no cocho e silagem de milho para suplementar a alimentação. Outra medida é a implantação do melho-

ramento genético dos animais através da inseminação artificial. Bening conta que todo o rebanho foi feito no sítio.

“O grande desafio hoje é o produtor entender a atividade leiteira como um negócio, ser empresário rural. Entender que na pecuária de leite se ganha com escala de produção, ou seja, através do volume de leite produzido diariamente. Mas para isso é preciso se atentar a alguns pontos importantes, como por exemplo: alimentação balanceada de acordo com o animal, assistência técnica, levantamento de custo de produção, análise econômica, instalações adequadas e ter um rebanho especializado para leite”, destaca Rogério Durães (Incaper).

O extensionista lembra que os produtores interessados nos serviços de assistência técnica do Incaper devem procurar o escritório do órgão em seu município. O serviço é prestado gratuitamente aos produtores.

Incaper: modernização e reestruturação em foco

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
_jornalismo@conexaosafra.com

Há quase sete décadas a serviço do desenvolvimento da agropecuária no Espírito Santo, o Incaper vive uma nova fase. De acordo com o diretor-presidente Franco Fiorot, o Instituto passa por um processo de modernização e reestruturação que vai fortalecer as ações integradas de pesquisa, assistência técnica e extensão rural, tão importantes para o avanço da tecnologia e da sustentabilidade nas atividades econômicas no campo.

Na entrevista a seguir, ele conta um pouco sobre os resultados do seu primeiro ano na presidência e o que está sendo feito para potencializar a atuação do Instituto.

Qual foi o principal desafio no início da sua gestão no Incaper?

Inicialmente, identificamos a necessidade de priorizar o fortalecimento organizacional. Fizemos um amplo diálogo com os servidores da pesquisa, da extensão rural e da área administrativa, para elaboração de um diagnóstico detalhado das demandas internas. Para darmos mais celeridade e eficiência aos procedimentos internos, ampliamos a integração entre os setores.

Retomamos o planejamento anual, dando às nossas

gerências e coordenações diretrizes mais claras para execução das nossas atividades, com vistas a potencializar as entregas de serviços e soluções aos produtores rurais.

Também melhoramos a gestão dos projetos de pesquisa e desenvolvimento, com um monitoramento mais preciso feito junto aos nossos pesquisadores e extensionistas. Fizemos o alinhamento de todas as ações com a Secretaria de Estado da Agricultura (Seag), tendo como orientação o novo Plano Estratégico de



Desenvolvimento da Agricultura Capixaba, o Pedreg 4.

Outro ponto importante foi a busca por maior integração com as instituições do setor rural e de pesquisa. O Incaper deve sempre atuar em sintonia com seus parceiros institucionais. Essa sinergia fortalece todas as organizações e resulta em mais avanços para a agropecuária e para a sociedade em geral.

Esse fortalecimento organizacional já gerou resultados?

Sem dúvida. Já em 2023, conseguimos ampliar o alcance da nossa Assistência Técnica e Extensão Rural (Ater). Fizemos quase 74 mil atendimentos aos produtores rurais do estado, 6% a mais que em 2022.

Também aumentamos a nossa carteira de projetos de pesquisa e desenvolvimento, que atingiu a marca de 140 projetos, totalizando um investimento de R\$ 26,3 milhões na geração de soluções tecnológicas e sociais que vão ajudar a acelerar a inovação e o desenvolvimento sustentável da agropecuária capixaba. É o maior número de projetos desde 2017.

Esse aprimoramento organizacional também vai nos permitir fazer importantes investimentos em ações de pesquisa, extensão e na reestruturação e modernização do nosso Instituto a partir deste ano.

Importante salientar que tem sido fundamental nesse contexto o apoio do governador Renato Casagrande, com sua disposição e liderança para fazer os investimentos estaduais.

Quais são as principais entregas previstas para 2024?

Vamos renovar e ampliar a frota do Instituto, para fortalecer o nosso atendimento ao produtor rural e o suporte aos serviços de pesquisa. Em abril, entregaremos 25 novos veículos, fruto de investimento do Governo do Estado. Também conseguimos captar R\$ 1 milhão em recursos federais para aquisição de mais nove carros para a área de extensão, com previsão de entrega nos próximos meses.

Estamos dedicando especial atenção às nossas fazendas experimentais. Vamos contratar mão-de-obra terceirizada para serviços de manutenção e apoio às atividades de pesquisa. Em quatro fazendas, passamos a contar com o trabalho de detentos, por meio de convênio de ressocialização firmado com a Secretaria de Estado da Justiça (Sejus).

Ainda nas fazendas, começamos a entregar novos tratores, caminhões e outros maquinários e iniciaremos a construção de novos galpões para guarda de equipamentos e veículos.

Também vamos modernizar os laboratórios de Centros de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação, com a entrega de novos equipamentos.

Outra conquista importantíssima é a chegada dos novos servidores aprovados no concurso público do Instituto. Estamos finalizando alguns trâmites legais para poder fazer a convocação dos profissionais que vão reforçar nossos times das áreas de pesquisa e extensão.

E quanto aos escritórios do Incaper nos municípios? Há projetos para melhoria?

Sim, faz parte do nosso planejamento de reestruturação do Instituto. Fizemos um

RETOMAMOS O PLANEJAMENTO ANUAL, DANDO ÀS NOSSAS GERÊNCIAS E COORDENAÇÕES DIRETRIZES MAIS CLARAS PARA EXECUÇÃO DAS NOSSAS ATIVIDADES, COM VISTAS A POTENCIALIZAR AS ENTREGAS DE SERVIÇOS E SOLUÇÕES AOS PRODUTORES RURAIS

levantamento dos locais que precisam de melhores estruturas e vamos construir unidades conjuntas para as equipes do Incaper e do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf). Os projetos dessas unidades estão sendo finalizados pelo Departamento de Edificações e de Rodovias do Espírito Santo (DER-ES).

Fizemos parcerias com municípios para viabilizar os terrenos para construção. Hoje temos dez apartamentos e outros 10 em processo de viabilização para iniciarmos posteriormente as construções. Assim vamos poder melhorar o atendimento aos produtores rurais e as condições de trabalho dos nossos servidores.

Que novos projetos de pesquisa e extensão estão para ser iniciados neste ano?

Destaco nossa participação no programa de sustentabilidade da cafeicultura capixaba, que vai contar com um investimento histórico de mais de R\$ 8,5 milhões da Secretaria de Agricultura (Seag).

Em abril, começam as ações de extensão do Incaper para inserir propriedades no processo de adequação social, econômica e ambiental baseado nos Indicadores de Sustentabilidade da Cafeicultura do Espírito Santo. A meta é alcançar oito mil propriedades até o fim de 2026. Será um grande salto sustentável, que vai ampliar a competitividade do café capixaba, base da nossa economia rural, nos mercados interno e internacional.

Na área da pesquisa, dentro desse mesmo programa, vamos atuar para desenvolver tecnologias para enfrentamento de pragas como o cancro dos ramos do cafeeiro, que recentemente passou a atingir áreas de cultivo.

Além disso, também estamos construindo novos projetos integrados com foco no cacau, na pimenta-do-reino, entre outras culturas.

Após conquistar EUA, alambique de Rio Bananal vai exportar para a Europa

**EMPRESÁRIO
PARTICIPOU DA
MAIOR FEIRA
AGROPECUÁRIA
DE PORTUGAL
E FECHOU
EXPORTAÇÃO DA
CACHAÇA COM
DISTRIBUIDOR
ITALIANO**



_ROSIMERI RONQUETTI
_jornalismo@conexaosafra.com

Na família há quatro gerações e com uma história de mais de oito décadas, o Alambique GG, de Rio Bananal, no Norte capixaba, se prepara para mais uma conquista. A bebida, já exportada para os Estados Unidos, chega agora aos países da Europa. A previsão é que o primeiro embarque seja feito durante o mês de março.

“A exportação surgiu no início do ano passado quando uma importadora americana veio até nossa fábrica e nos fez a proposta. Em julho fui a Portugal participar da maior feira agropecuária do país, no município de Cantanhede, e fiz contato com um distribuidor italiano. Agora consolidamos a exportação para toda Europa por meio dessa distribuidora”, explica Eristeu Giuberti Junior, bisneto do fundador da cachaçaria e atual gestor do empreendimento.

A trajetória de sucesso da GG vem de longa data. Em 2007, com uma produção de cerca de 300 mil litros/ano, a cachaça ganhou o cenário nacional e ficou entre as cinco melhores do Brasil, segundo avaliação do renomado cachaçólogo Marcelo Câmara.

As cachaças são armazenadas em barris de madeira- alguns com mais de 30 anos- de jequitibá, amendoim, jaca, bálsamo, carvalho, amburana, castanha, peroba e a prata em dornas de inox. Atualmente, além da cachaça, são produzidos também gin e vodka.



_As cachaças são armazenadas em barris de madeira- alguns com mais de 30 anos

Para este ano, o Alambique GC planeja lançar a cerveja e o whisk GG. Além da exportação, a produção é vendida para estados como São Paulo, Bahia, Rio de Janeiro e está fechando parceria com um distribuidor de Goiás e Mato Grosso. Para produzir uma cachaça de excelência, Junior, formado em medicina veterinária e pós-graduado em higiene e inspeção de produtos animais, conta que optou pela diminuição da quantidade produzida e investiu em qualidade.

“Reduzimos a produção para 30 mil litros por ano para colocar apenas cachaça de excelência no mercado. Para isso foi preciso investir em equipamentos modernos, padronização dos lotes, fermentação natural, acompanhamento de cachaçólogos reconhecidos e muito estudo de mercado”, salienta.

A GG é aberta à visitação de segunda a sexta-feira, das 07 às 17h e está localizada na Fazenda Giuberti, interior de Rio Bananal.



_Eristeu Giuberti Junior é bisneto do fundador da cachaçaria e atual gestor do empreendimento

Graviola é alternativa de renda em Laranja da Terra



_ROSIMERI RONQUETTI
_jornalismo@conexaosafra.com

O que hoje é uma moderna agroindústria, que produz até 30 mil quilos/mês de polpa de fruta, tendo como destino vários municípios do Espírito Santo e Minas Gerais, já se resumiu ao trabalho meramente artesanal: na sacolinha de chup-chup, feito na pia de casa, e entregue de porta em porta no comércio de Laranja da Terra, na região Serrana capixaba.

E pensar que quando plantaram os primeiros 200 pés de graviola no município, há 25 anos, os pioneiros no cultivo da fruta foram desacreditados pelos vizinhos. “Para eles, o que a gente estava fazendo era em vão porque, mesmo que a graviola produzisse, não teria comércio”,

conta Devair Neitzel, um dos herdeiros do Sítio Cachoeirinha, na localidade de Vendinha, e um dos sócios da fábrica de polpa.

Atualmente, a produção da família Naitzel, cerca de 30 quilos por ano, se junta a de outros 40 pequenos produtores e faz de Laranja da Terra o maior produtor da fruta no Estado. Em 2022, a produção foi de 360 toneladas em uma área de 12 hectares, segundos os números da Produção Agrícola Municipal (PAM) de 2022, divulgados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). As espécies cultivadas são Crioula, Morada e Blanca.

O engenheiro agrônomo e extensionista do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), Anderson Pilon, explica que o clima quente da região, associado à textura média do solo e boa fertilidade, favorecem

LARANJA DA TERRA É O MAIOR PRODUTOR DA FRUTA NO ESTADO. EM 2022, A PRODUÇÃO FOI DE 360 TONELADAS EM UMA ÁREA DE 12 HECTARES

o cultivo da graviola no município. Em uma conta rápida, o especialista mostra que investir na produção da fruta é um bom negócio para a agricultura familiar.

“Uma pessoa consegue tomar conta de, no máximo, cem plantas de graviola. Se considerarmos uma produção de cem frutas por pé, com média de três quilos por fruta, vamos ter 300 quilos por planta. Considerando um preço médio de R\$ 4 o quilo, teremos R\$ 1.200 por planta. Esse valor, multiplicado por cem plantas, resulta em R\$ 120 mil por pessoa de receita bruta. É uma cultura rentável, que tem uma boa margem para o agricultor familiar”, afirma.

Atento aos números apresentados por Anderson, em 2019 o produtor Martim Delbone, do Córrego do Veado, em Sobreiro, se desfez de uma área de café e plantou

[o] ENVATO - PAKN



[0] DIVULGAÇÃO



Com o apoio do marido, Devair Neitzel, Marcileia começou a fazer polpa das graviolas que não eram comercializadas e a vender no comércio de Laranja da Terra

graviola. Hoje, são 300 pés, 60 deles recém-plantados. No ano passado, Martim fez a primeira colheita e o resultado, segundo ele, foi melhor que o esperado.

O produtor enumera alguns fatores que motivaram a troca de culturas. “Diminuição de custo de produção e dos gastos com água para irrigar e o fato de ter uma cultura que produz por mais de 25 anos, sem precisar remover a terra e fazer nova irrigação”. A expectativa é produzir 300 quilos por pé e adquirir uma câmara fria para guardar as frutas e vender para fábricas de polpa.

BONS FRUTOS

Outro exemplo de sucesso com produção de graviola é o da família do Eziel Fernandes Soares, da comunidade de Volta Grande. Há 15 anos, para diversificar a renda, ele resolveu investir no cultivo da fruta. A exemplo da família Neitzel, a perda de parte das frutas que maduravam e não dava tempo de vender deu início a um novo negócio.

“Nós começamos a despolpar a graviola e vendê-la para os amigos e vizinhos. E cada vez mais pessoas começaram a procurar pela polpa e passamos a deixar frutas madurar para despolpar. A partir daí, meu pai resolveu plantar goiaba, acerola, amora e pitanga e, há cinco anos, iniciamos nossa fábrica de polpa”, conta Hirys Elen Neitzel Soares, filha de Eziel e responsável pela gestão da agroindústria.

Hoje, são 80 pés de graviola das espécies Morada e Blanca e uma produção de cerca de 15 mil quilos por ano. Já a fábrica, nos meses de maior produção, chega a processar de 600 a 700 quilos de fruta.

EXPO SUL RURAL-ES

4 a 7
de abril
2024

**Cachoeiro de
Itapemirim
ES**

**GADO DE CORTE E LEITE - CONCURSO LEITEIRO - AGROINDÚSTRIAS
ESPECIALIZADA MANGALARGA MARCHADOR - PROVAS DE RANCH SORTING E LAÇO
FINANCIAMENTOS - CONSULTORIA AO AGRICULTOR - EQUIPAMENTOS E INSUMOS
PALESTRAS E MINICURSOS - MÁQUINAS - AGROTURISMO - FLORES
TECNOLOGIA - CAFÉS ESPECIAIS - ESPAÇO MULHER - VILA GASTRONÔMICA
ARTESANATO - BEBIDAS ARTESANAIS - PLANTAS ORNAMENTAIS
TRILHA ECOLÓGICA - FEIRA PET - FAZENDINHA - MODA COUNTRY - STARTUPS**

**O MAIOR
EVENTO
DO AGRO
CAPIXABA**

 exposulrural.com.br

   [/exposulrural](https://www.instagram.com/exposulrural)

APOIO INSTITUCIONAL:



**FAES
SENAR
SINDICATOS**

ADERES
Agência de Desenvolvimento
Agrário e Pequenas Empresas
e de Empreendedorismo

GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO



REALIZAÇÃO:



**PREFEITURA DE
CACHOEIRO**

ORGANIZAÇÃO:



PATROCÍNIO:



A ascensão da Agrotec Consultoria: impulsionando a agropecuária no Caparaó

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
_jornalismo@conexaosafra.com

Desde sua fundação em 2006, a Agrotec Consultoria, liderada por Arildo Jorge, Marliel Braga e Robson Alves, tem sido uma peça fundamental no desenvolvimento e fortalecimento do setor agropecuário na Região do Caparaó. A empresa desempenha um papel fundamental ao fornecer financiamento agrícola e pecuário, impulsionando o crescimento econômico e social da região e mantendo-se sempre lado a lado com os produtores locais.

No início, a Agrotec Consultoria enfrentou desafios significativos. A falta de acesso ao crédito e de apoio financeiro adequado era

uma realidade para muitos agricultores e pecuaristas da área. Foi naquele contexto desafiador que a empresa emergiu, oferecendo soluções inovadoras e acessíveis para atender às necessidades específicas do setor agropecuário.

Ao longo dos anos, a Agrotec Consultoria consolidou sua reputação como uma parceira confiável e comprometida com o sucesso dos produtores locais. Por meio de parcerias estratégicas com instituições financeiras e órgãos governamentais, a

empresa ampliou a capacidade de oferecer produtos financeiros, incluindo crédito rural, financiamento para aquisição de insumos agrícolas e investimentos em infraestrutura pecuária.

Além do suporte financeiro, a Agrotec Consultoria investiu na capacitação e no desenvolvimento técnico dos agricultores e pecuaristas da região, liderando iniciativas pioneiras junto com instituições educacionais e de pesquisa. Por meio de programas de treinamento e assistência técnica personalizada, a empresa capacitou os produtores, que adotaram práticas agrícolas e pecuárias sustentáveis, aumentando assim a produtividade e a rentabilidade de suas atividades.

Um dos marcos mais significativos na trajetória da Agrotec Consultoria foi a implementação de projetos de desenvolvimento sustentável, sob a liderança de seus fundadores e gestores. Os projetos, concebidos com uma visão de longo prazo para a região, visavam a promover a conservação ambiental e o uso responsável dos recursos naturais. A abordagem não apenas beneficiou os produtores locais, mas



Registros da reinauguração da Agrotec Guaçuí - fevereiro de 2024

também contribuiu para a preservação do ecossistema único do Caparaó.

Ao longo dos anos, a Agrotec Consultoria expandiu sua atuação e impacto, tornando-se uma referência no setor agropecuário não apenas na região do Caparaó, mas em todo o Estado. Sua liderança proativa e sua capacidade de adaptação às mudanças no cenário agrícola e econômico foram fundamentais para seu sucesso contínuo.

Com uma visão voltada para o futuro, a Agrotec Consultoria continua comprometida em apoiar e fortalecer a agricultura e a pecuária na Região do Caparaó. Com uma carteira de financiamentos que ultrapassou os 60 milhões entre 2023 e 2024, a empresa está preparada para enfrentar os desafios e aproveitar as oportunidades que o futuro reserva, mantendo sempre seu compromisso com os produtores e com o desenvolvimento sustentável da região.



ESCANEIE O QR CODE

APONTE A CÂMERA DO SEU CELULAR E CONFIRA A GALERIA COMPLETA DE FOTOS

Chuvas no ES: Agro+Floresta foi remarcada para setembro

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
_jornalismo@conexaosafra.com

Prevista para acontecer no dia 23 de março, no ginásio poliesportivo de Alegre, a 1ª Feira Agro+Floresta, encontro que tem o objetivo de capacitar e informar os produtores sobre o manejo agroflorestal, precisou ser adiada devido às fortes chuvas que atingiram o Sul do Estado

COM A ESTRUTURA JÁ PREPARADA, PARA RECEBER OS PARTICIPANTES DO EVENTO, TODA A ALIMENTAÇÃO QUE SERIA SERVIDA NA FEIRA FOI DISTRIBUÍDA PARA A COMUNIDADE DE ALEGRE AFETADA PELA CHUVA

na madrugada do dia 22 para 23 de março. O

evento foi remarcado para o dia 21 de setembro.





UNIÃO SOLAR
SISTEMAS INTEGRADOS

Endereço

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

Contato

 (28) 3199-1090
 (28) 99885-0813
 @uniasolaralegre

REPRESENTANTE DIRETO DAS FÁBRICAS ELGIN SOLAR E INTELBRAS SOLAR

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

Manutenção



Maximize seu investimento em energia solar com uma **manutenção regular!**

“Não conseguimos fazer a Feira Agro+Floresta na data prevista, mas seguimos comprometidos em garantir que o evento, remarcado para 21 de setembro, seja um sucesso”, disse Vinicius Santos Terra, um dos organizadores do evento.

Com a estrutura já preparada para receber os participantes do evento, toda a alimentação que seria servida na feira foi distribuída para a comunidade de Alegre afetada pela chuva. Foram doadas cerca de 950 marmitas, 900 litros de água, além dos itens do coffee break, organizados em kits.

**Endereço**

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

Contato

☎ (28) 3199-1090
☎ (28) 99885-0813
📱 @uniasolaralegre

REPRESENTANTE DIRETO DAS FÁBRICAS ELGIN SOLAR E INTELBRAS SOLAR



**OFF GRID PARA
RESIDÊNCIAS**



**SISTEMA DE
BOMBEAMENTO SOLAR**



AR CONDICIONADO



**ENERGIA SOLAR
PARA MOTORHOME**



SISTEMA CFTV



**LUMINÁRIA
SOLAR**



**CÂMERA
OFF GRID**



**CARREGADOR DE
VEÍCULOS**

Grupo Lotes CBL investe no Sul do Espírito Santo

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
jornalismo@conexaosafra.com

O investimento em lotes se concretizou como um excelente negócio para as famílias. E pensando nos produtores rurais, a Lotes CBL idealizou o Programa Produtor Rural, cujo objetivo é incentivar produtores rurais a investir em lotes da empresa e aumentar o patrimônio.


O projeto, há três anos no mercado, em 2023 obteve o melhor desempe-

nho com faturamento de R\$ 4,9 milhões.

Segundo o head comercial da CBL, Renato Ferreira, o produtor rural gosta de diversificar seus investimentos e o lote é uma boa opção. O financiamento é facilitado para que as parcelas sejam pagas anualmente nos períodos da colheita.

E para aqueles que têm interesse em garantir o seu lote em Cachoeiro de Itapemirim, a empresa apresenta o mais novo empreendimento, o Ita Park.

“O município se destaca como uma potência, devido a presença de empresas relevantes para a economia do Estado. Em relação à moradia, existe um grande



QUANDO VOCÊ IGNORA OS LIMITES DE VELOCIDADE

déficit de moradia, e a cidade demandava um projeto de bairro planejado com ruas largas, área de lazer equipada com itens diferenciados”, analisa Renato Ferreira.

Localizado próximo ao bairro Ferroviários, numa área total de 248.619,50m², com 498 lotes a partir de 250m², os diferenciais estão nos lotes planos, vista panorâmica da cidade e para o Pico do Itabira, área bem ventilada. Além da infraestrutura completa com rede de água, luz e esgoto instalados, e calçamento com piso intertravado.

E tem mais novidade para os cachoeirenses. A Lotes CBL vai instalar uma quadra de beach tennis no Ita Park.



Será o primeiro loteamento que possibilitará a prática de esporte na capital secreta do mundo. Além da quadra com 648m², será construído um playground com 108,87m².

Segundo o Head de Marketing Leandro Vicentini, a CBL estudou o mercado

de Cachoeiro de Itapemirim e ouviu as demandas da cidade. “Nosso público valoriza o conceito wellness e um espaço para beach tennis foi identificado como um item importante para ele”.

_SERVIÇOS

Site: www.lotescbl.com.br

Instagram: @lotescbl

BATE DE FRENTE COM AS CONSEQUÊNCIAS.

SEJA CONSCIENTE. EXCEDER A VELOCIDADE
NÃO É GANHAR TEMPO. É PERDER VIDAS.



GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO
Secretaria da Segurança Pública
e Defesa Social



Paz no trânsito começa com você.

Negócios, sustentabilidade, tecnologia e inovação: ExpoSul Rural 2024 tá na área

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
_jornalismo@conexaosafra.com

[0] FOTO DIVULGAÇÃO

O visitante que for ao Parque de Exposições de Cachoeiro de Itapemirim de 04 a 07 de abril vai ter uma experiência única, em um ambiente que reunirá exposição de animais e máquinas, implementos e serviços agrícolas, agroindústria, artesanato, culinária e programação com as temáticas rural e ambiental para as crianças. Com o lema “Negócios, Sustentabilidade, Tecnologia e Inovação”, a previsão é que mais de 100 mil pessoas passem pelo local.

Os primeiros três dias serão exclusivos para o setor pecuário, com concursos leiteiros, provas de ranqueamento e outras atividades. Essa é a 5ª edição regular da ExpoSul, que neste ano terá cerca de 600 expositores (20% a mais que em 2023), entre produtores rurais, micro e pequenos empreendedores e instituições públicas e privadas. A expectativa é que o volume de negócios supere os R\$ 40 milhões.

O evento tem o agro como principal eixo e agrega agroindústrias, agroturismo, máquinas e equipamentos, energia solar, soluções em irrigação, consultorias, cooperativas e bancos, oferecendo ao produtor rural todas as possibilidades de conhecimento, negócios e trocas de experiências. A ExpoSul Rural abre espaço também para micro e pequenos empreendedores dos setores de alimentação, diversão e artesanato. Palestras e minicursos vão acontecer em um auditório climatizado e na Arena aberta, que receberá também apresentações culturais.

A pecuária de leite será destaque, com exposições ranqueadas e concurso leiteiro. Haverá, também, exposições ranqueadas e não ranqueadas de gado de corte. As provas de cavalos vêm fortalecidas. O Circuito Equestre ExpoSul Rural terá provas de Laço Campista, Ranch Sorting e a especializada Mangalarga Marchador. Um Encontro Estadual de Muladeiros completa a programação. O evento também abre espaço para chefs de cozinha, com aulas-show que envolvem ingredientes capixabas, agroindústrias e a cultura do estado.

“A ExpoSul já está no calendário dos grandes eventos do Espírito Santo e ganha, cada vez mais,



projeção nacional. Além do potencial de negócios, o evento é uma oportunidade para o público em geral conhecer a vida no campo, tão importante para o nosso país”, expressa o presidente do Sindicato Rural de Cachoeiro de Itapemirim, Vargem Alta e Atílio Vivácqua, Wesley Mendes.

FAZENDINHA COM MINI ANIMAIS E BROA COM CAFÉ GRÁTIS

Uma das atrações mais disputadas todos os anos é a Fazendinha, uma oportunidade para as crianças vivenciarem o meio rural e os adultos matarem a saudade do tempo de criança. As crianças e adolescentes vão poder interagir com mini animais - entre eles boi, jumento, cabrito, bezerro, coelho e pôneis

- e também dar mamadeira a bezerrinhos recém-nascidos.

A Fazendinha reproduz, ainda, uma cozinha da roça, como a dos antigos avós, com fogão à lenha, onde o público vai poder degustar gratuitamente broa de milho e um café torrado, moído e passado na hora. Serão cerca de 30 animais, também com o circuito para cavallinhos e pôneis, e a previsão é que sejam servidos cerca de 13 mil cafezinhos e 10 mil pedaços de broa. A Fazendinha é um espaço de valorização da identidade e da tradição rural.

A ExpoSul Rural é uma realização do Sindicato Rural e da Prefeitura Municipal de Cachoeiro de Itapemirim. Entre os parceiros, destacam-se Faes/Senar/Sindicatos, as cooperativas Selita, Sicoob, Cacal e Cafesul, a OCBES, Banestes e Governo do Estado do Espírito Santo.

_SERVIÇO

ExpoSul Rural 2024

Horário: quinta e sexta-feira, das 13h às 21h30; sábado, das 10h às 22h; domingo das 10h às 16h

Local: Parque de Exposições “Carlos Caiado Barbosa” – Rod. Cachoeiro x Muqui, KM 01, Cachoeiro de Itapemirim

Entrada e estacionamento: 1 kg de alimento não perecível

Programação aberta ao público: 4 a 7 de abril (quinta a domingo)

Todos os dias

Exposições gado de leite e corte
Fazendinha
Trilha Ecológica
Espaço Kids
Espaço Mulher
Vila Gastronômica
Feira de Negócios
Feira de Flores
Feira de Máquinas e Equipamentos
Feira de Artesanato
Feira de Agroindústrias
Feira dos Municípios Sul Capixabas
Concursos leiteiros

Quinta-feira (4 de abril)

6h – 1º ordenha concurso leiteiro raça gir
7h – 1º ordenha concurso leiteiro livre
10h – início dos julgamentos
ranqueados raças gir e girolando
– pista de julgamentos
10h – início da Especializada
Mangalarga Marchador
13h – abertura dos portões ao público
13h – Palestra: Manejo de pragas em olerícolas e culturas alimentares – José Salazar, D.Sc. em Entomologia, Pesquisador do Incaper – Arena
13h – Licenciamento ambiental rural como ferramenta de desenvolvimento regional – Sindirural/Gabinete Dep. Bruno Resende – Auditório

14h30 – 2º Encontro sobre Juventude Rural e Sucessão Familiar e lançamento da publicação “Juventude Rural e Sucessão Familiar” – Vera Martins, M.Sc. em Economia Doméstica Extensionista do Incaper – Arena
15h – Apresentação do Programa de Regularização Ambiental (PRA) – Eduardo Chagas – Diretor Técnico do Idaf, Engenheiro Agrônomo e M.Sc em Ciências do Solo – Auditório
17h – Solenidade de abertura – Arena
17h – Palestra sobre Nutrição mínima para recuperação de pastagens degradadas – André Guarçoni, D.Sc. em Solos e Nutrição de Plantas, Pesquisador do Incaper – Auditório

Sexta-feira (5 de abril)

9h30 – Reunião Sindicatos
FAES – Auditório
11h – Minicurso sobre a Cultura da acerola – Marlon Dutra Degli Esposti, D.Sc. em Fitotecnia, Pesquisador do Incaper – Auditório
13h – abertura dos portões ao público
13h – Reunião Cooperativas de Leite – organização RVA – Auditório
13h – Roda de conversa – Mulheres do Café: igualdade de gênero e agregação de valor na cafeicultura capixaba – Patrícia Moraes da Matta Campbell, D.Sc. em Solos e Nutrição de Plantas, Extensionista do Incaper – Sala Mulher
15h – Seminário apresentação resultados ATeG Senar e resultados RVA qualidade do leite – Arena
15h – Palestra Cochonilhas farinhas em cafeeiro: biologia, danos e manejo – Renan Queiroz, D.Sc. em Entomologia, Pesquisador do Incaper – Auditório
16h – Lançamento do livro “Café Sombreado: Uma abordagem multidisciplinar” – João Araújo, D.Sc. em Agronomia, Extensionista do Incaper – Auditório
17h – Palestra Tecnologias para produção sustentável na cafeicultura – Fabiano Tristão, M.Sc. em Agronomia, Extensionista do Incaper – Auditório

18h30 – Aula-show gastronomia – Chef Silvana /EFTUR – Arena
20h – Dança Portuguesa de Belo Horizonte, Anchieta – Arena
20h – Confraternização Selita (para convidados) – Tenda Exclusiva

Sábado (6 de abril)

10h – abertura dos portões ao público
10h – início das provas de Laço Campista
10h – Inovação e conexão no Agro – Bruno Dupin – Arena
10h – Reunião da comissão de cooperativismo da Ales – Coord. Gabinete Deputado Alan Ferreira – Auditório
13h – Brucelose: Aspectos Clínicos, importância econômica e na Saúde pública – Alice Drummond, Médica – veterinária, Fiscal Estadual Agropecuário – Macilene Zeferino – Fiscal Estadual Agropecuário, Médica Veterinária – IDAF – Auditório
13h – Almoço Senar (para convidados) – Tenda Exclusiva
15h – Roda de conversa sobre Brucelose – Juliano Pereira Chaves, Fiscal Estadual Agropecuário – Médico Veterinário – IDAF – Auditório
16h – Palestra Importância do leite e da carne para a alimentação humana – Arena
17h – Encerramento e premiação das ranqueadas gir e girolando – pista de julgamentos
19h – Dança Portuguesa e Folia de Reis de Conceição do Castelo – Arena
20h – Pout-Pourri Cultural de Marataizes – Arena
21h – Premiação e encerramento dos concursos leiteiros

Domingo (7 de abril)

9h – Início das provas de Ranch Sorting
10h – abertura dos portões ao público
14h – Folia de Reis e Caxambu de Jerônimo Monteiro – Arena

Cafeicultura capixaba recebe o maior investimento de todos os tempos

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
_jornalismo@conexaosafra.com

Líder em diversidade e inovação, a cafeicultura capixaba impulsiona a economia estadual com o avanço da sustentabilidade e da tecnologia. Dia 18 de março, o Governo do Estado, por meio da Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), assinou o aporte de recursos para pesquisa e desenvolvimento sustentável da cafeicultura capixaba com investimentos de R\$ 8,5 milhões. Esse é o maior volume de recursos da história do Espírito Santo, e também um dos mais relevantes do País, destinados a essa finalidade.

A assinatura da contratação dos projetos de pesquisa e extensão foi realizada no Palácio

Anchieta, em Vitória, com a presença do governador Renato Casagrande. Os projetos serão contratados no âmbito do Programa de Incentivo à Pesquisa, à Extensão, ao Desenvolvimento e à Inovação Agropecuária (Inovagro), estabelecido por meio de resolução de parceria entre a Seag e a Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Espírito Santo (Fapes).

Os projetos que serão executados abrangem a implantação do currículo de sustentabilidade em mais de oito mil

propriedades rurais, o protagonismo das mulheres na cafeicultura, a identificação do agente causador do cancro dos ramos do cafeeiro e tecnologias de enfrentamento a essa doença nova que tem atingido áreas de cultivo e a incidência e o monitoramento de mosca-das-frutas em cultivos consorciados de café com mamão. Além disso, haverá o projeto de monitoramento e avaliação de políticas públicas e dos resultados de outros 90 projetos contratados entre 2020 e 2022.

FOTO: HÉLIO FILHO/SECOM-ES



SEU CAFÉ EM BOAS MÃOS

Na **Coocafé**, o cooperado tem a segurança que precisa.

O café já sai da propriedade protegido por seguro e fica nos armazéns sob responsabilidade da cooperativa.

Mais vantagens:

Pelo **aplicativo iCOOP**, o produtor acompanha informações sobre os lotes de café armazenados.

Um **laudo de classificação** garante a qualidade dos grãos e auxilia na hora da venda, reforçando ainda mais a transparência dos negócios.



Primeiro Seminário INOVO é sucesso!

**SEMINÁRIO DE INOVAÇÃO E
TECNOLOGIA DE CAFÉS MARCA
HISTÓRIA DA CAFEICULTURA
EM ALTO RIO NOVO**

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
_jornalismo@conexaosafra.com

Um evento planejado e executado a muitas mãos. E o resultado? Sucesso absoluto. Promovido pelo Incaper, pela Prefeitura de Alto Rio Novo e o Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais do município, o seminário teve como objetivo apresentar aos cafeicultores as mais inovadoras tecnologias para a cafeicultura, desde o cultivo até a colheita, processamento e qualidade da bebida.

Uma programação técnica de alto nível se integrou à participação de cafeicultores premiados e apresentações de produtos e serviços de parceiros como Cooabriel, Senar, Smartirriga, Sicoob, JF Escavações, Mundificar, Syngenta e Sicredi. Uma plateia atenta, formada por cafeicultores e jovens estudantes deram um tom todo especial ao evento.

Entre os palestrantes, nomes de destaque nacional como o pesquisador José Braz Matielo da Procafé/MAPA, o secretário de estado da Agricultura Enio Bergoli, pesquisadores e extensionistas do Incaper como Fabiano Tristão, Tássio de Souza, Paulinho Volpi, Abrão Verdin e Maurício Fornazieri.

O evento também contou com uma programação técnica de visitas às lavouras referência em cafés especiais, como a do Sítio Três Marias, do ganhador do último Coffee of The Year 2023, na categoria Canéfora, o cafeicultor Wagner Gomes.

FOTOS: THIAGO GUIMARÃES



E por falar em cafeicultor campeão, Deneval Vieira e o filho Deneval Vieira Júnior, do sítio cordilheiras do Caparaó, em Iúna, ganhadores de arábica do

COY 2023, compartilharam a experiência da família na produção dos cafés especiais. Um momento ímpar! E em 2025 o evento está confirmado. Até lá!





[o] DIVULGAÇÃO



'MORANGUITO' DO EGITO

A empresa capixaba Peterfrut importa morangos de alta qualidade do Egito. Chamados de "Moranguito", destacam-se pela doçura excepcional. Investindo na agricultura familiar nas proximidades do Rio Nilo, o produto congelado atende diversos setores, e vem para o Brasil em contêineres reefer para preservar sua qualidade durante a viagem.

APP DE PÁSSAROS

O Picture Bird é um aplicativo gratuito para Android e iOS que identifica aves por imagem ou canto. Com o recurso "Aves Próximas", os usuários podem descobrir espécies em sua região. Ideal para amantes da natureza e para identificar aves em perigo de extinção. A conferir!

VINHEDO VIRTUAL

O projeto "Bored Grapes" propõe um universo virtual onde usuários podem cultivar vinhas virtuais e trocar suas colheitas por vinho real. Utilizando a tecnologia NFT, os participantes adquirem garrafas vazias virtuais e, posteriormente, as trocam por vinho produzido pela equipe. O objetivo é criar uma nova forma de comprar e colecionar vinho, combinando o mundo digital com a produção real.

[o] DIVULGAÇÃO

FAZENDA INFLÁVEL

A AirFarm, primeira fazenda inflável do mundo, recebeu destaque na CES 24, em janeiro, em Las Vegas (EUA), por sua inovação na agricultura. Desenvolvida pela sul-coreana Midbar, ela economiza água e recursos, permitindo que qualquer pessoa produza alimentos. Com capacidade de operar em qualquer lugar, a tecnologia abre novos horizontes para a segurança alimentar global.



[o] REPRODUÇÃO



DESTAQUES VINÍCOLAS

O casal capixaba Paulo e Thais Gaudio, produtores de vinhos em Santa Catarina, se destaca nos eventos naquele Estado. Foi convidado para o Jurerê Wine Summer, em Florianópolis, onde apresentou seus rótulos, e está participando da 10ª edição do festival Vindima de Altitude, celebrando a colheita da uva e exaltando o Terroir de Altitude.

OVOS SUSTENTÁVEIS

A KerOvos, referência nacional na produção de ovos, está investindo em galinhas criadas livres em Santa Maria de Jetibá. Com 49 anos de experiência e 500 colaboradores, a empresa garante qualidade em toda sua cadeia produtiva, incluindo a lavagem de 100% dos ovos em linha, assegurando um produto limpo. Neste ano, a capixaba expandirá a produção, criando 400 mil galinhas livres para atender à demanda crescente por práticas sustentáveis.

PATENTE VERDE

Concedida pelo INPI ao Ifes para o "Aparato Modular para Compostagem Doméstica", chamado MoBio. Desenvolvido em parceria com a Ufes, o equipamento facilita a compostagem de resíduos orgânicos em ambientes domésticos e institucionais. O modelo patenteado pode ser adaptado às necessidades do usuário e está sendo aprimorado com a colaboração de estudantes.

ARTE NA PALHA

As mulheres do "Póde Mulheres" não apenas produzem café conilon, como agora também estão se aventurando no artesanato com a palha do café. A ideia surgiu após participarem de cursos promovidos pela Cafesul, em parceria com o Sistema OCB/ES e o Sebrae, demonstrando sua habilidade empreendedora e criativa.

V [o] COMUNICAÇÃO/SEAG



1ª FÁBRICA DE AZEITE

O Governo do Estado e a Prefeitura de Santa Teresa inauguraram, em fevereiro, a primeira fábrica coletiva de azeite do Espírito Santo, visando impulsionar o agroturismo e gerar renda para produtores locais. O projeto busca aumentar a qualidade e produtividade do azeite capixaba, com apoio técnico do Incaper aos produtores.

Falando em agroturismo, em Venda Nova do Imigrante, o empresário Fernando Tanaka (Chalés Laguna Alto Viçosa) está investindo em oliveturismo. No mesmo terreno do empreendimento inaugurado há nove meses, ele iniciou um cultivo de 500 oliveiras, visando aliar hospedagem de luxo e experiência com colheita de azeitonas e degustação de azeite orgânico. **Confira matéria completa no nosso site!**

PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL ABRE INSCRIÇÕES PARA CONCURSO DE CAFÉS ESPECIAIS TORRADOS

A Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil abriu as inscrições para o Prêmio CNA Brasil Artesanal 2024 Cafés Especiais Torrados. O concurso é voltado para produtores rurais que também industrializam e comercializam o café torrado em todo o Brasil.

As inscrições podem ser feitas no site do Sistema CNA/Senar até o dia 23 de abril em duas categorias: 100% Café Arábica e 100% Café Canephora (Conilon e Robusta).

O edital prevê alguns critérios que devem ser cumpridos simultaneamente, em relação aos volumes de produção agrícola e de industrialização do grão.

Para se inscrever na categoria Arábica, o volume total anual de produção de café beneficiado em grãos crus dos produtores deve ser de até 3 mil sacas de 60kg. Para o Canephora, a produção deve ser de até 4,5 mil sacas de 60kg.

Já o volume de produção industrializada, ou seja, do café torrado, para as duas categorias, deverá ser de até 20 sacas de 60kg/mês, totalizando no máximo 240 sacas de 60 kg/ano.

Os produtos devem se enquadrar no estilo de cafés especiais, segundo o Protocolo Brasileiro de Avaliação Sensorial de Café Torrado, metodologia adotada pela Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC).

Neste contexto, serão avaliados critérios como: alta doçura, excelente qualidade de acidez, baixo amargor, aromas intensos com notas frutadas, florais, especiarias, baunilha e até levemente alcoólico.

A primeira edição do prêmio de 2024 é realizada pela CNA em parceria com a ABIC e a empresa Helga Andrade, especialista em cafés. O objetivo do prêmio é reconhecer a qualidade

da produção e valorizar cafeicultores de todo o país.

De acordo com o edital do concurso, os produtores inscritos devem enviar amostras dos cafés, via Correios ou empresa transportadora, até o dia 23 de abril. O produto deve ser enviado em embalagem hermética, própria para acondicionamento de alimentos, sendo que todas as unidades devem ser do mesmo peso, lote, data de validade e fabricação.

As amostras serão analisadas no júri técnico, primeira etapa de avaliação do concurso que selecionará dez produtos, cinco de cada categoria. Em seguida, os produtos selecionados participam da fase do júri popular, onde ocorre a degustação por consumidores finais. A última etapa será a avaliação das histórias dos produtores rurais.

Os dez produtos selecionados, cinco em cada categoria, vão receber certificados e prêmios em dinheiro. Os três primeiros vão receber também o Selo de Participação Ouro, Prata e Bronze Artesanal e Tradicional.

A premiação é uma iniciativa do Programa Nacional de Alimentos Artesanais e Tradicionais da CNA para valorizar os pequenos e médios produtores rurais, com foco na profissionalização da atividade e na agregação de valor dos alimentos que produzem.

A Confederação promove o Prêmio CNA Brasil Artesanal desde 2019. Já foram realizados concursos para fazer o reconhecimento de produtores de chocolates, queijos, salames, cachaças, charcutaria, azeites e vinhos.

_CAFÉ CAPIXABA

O Espírito Santo é conhecido por sua importante e premiada produção de café. Sendo o maior produtor de café conilon do Brasil, o estado é responsável por cerca de 70% de toda a produção nacional e por até 20% da produção mundial, de



acordo com o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper).

Dados do estudo ainda mostram que 80% das propriedades rurais capixabas têm o café conilon como principal fonte de renda e que ele é responsável por 37% do PIB agrícola, além de gerar empregos diretos e indiretos.

A premiação Coffee Of The Year de 2023, que aconteceu na Semana Internacional do Café (SIC) foi mais uma demonstração do porquê o café capixaba é referência para o país. Dentre os cinco produtores selecionados como destaque na categoria Conilon, quatro são do Espírito Santo. Na categoria arábica não foi diferente: quatro outros produtores do interior do estado fecharam a lista de capixabas que ganharam visibilidade com a sua cafeicultura.

O Senar segue junto com a evolução dos cafeicultores no Espírito Santo. A Assistência Técnica e Gerencial (ATEG) do Senar-ES acompanhou parte desses produtores premiados, além de tantos outros que são mensalmente assistidos pelo programa.

_SERVIÇO

Inscrições: até o dia 23 de abril pelo site da CNA

Envio das amostras: até o dia 23 de abril

As amostras serão recebidas até dia 30 de abril

_ENVIO DAS AMOSTRAS

PRÊMIO CNA BRASIL ARTESANAL
– CAFÉS ESPECIAIS TORRADOS

Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil – CNA

Endereço: SGAN, Quadra 601, Módulo K, Edifício Antônio Ernesto de Salvo, CEP 70.830-903, Brasília/DF

Acesse o regulamento e participe:

www.cnabrasil.org.br/eventos/premio-cna-brasil-artesanal-2024-cafes-especiais-torrados

Fonte: Assessoria de Comunicação CNA/Senar-ES

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

BORA COOPERAR

O cooperativismo é pra todos, é pra você.

Saiba mais em



Sistema **OCB/ES**
FECOOP/SULENE | OCB/ES | SESCOOP/ES

somos**coop**



Tenha mais produtividade e lucro em sua Propriedade Rural

Conheça a Assistência Técnica e Gerencial do Senar-ES

- Diagnóstico individualizado;
- Planejamento estratégico;
- Adequação tecnológica;
- Atendimento presencial mensal;
- E muito mais. Tudo de forma GRATUITA.

Para participar,
procure o sindicato rural
do seu município ou
ligue ☎ (27) 3185-9203



CONHEÇA

www.senar-es.org.br



faes.senares



www.senar-es.org.br



SENAR
Espírito Santo

**Assistência Técnica
e Gerencial**