

CONEXÃO

ANO 14 | EDIÇÃO 60
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
MARÇO/ABRIL 2025

SAFRA

Conilon com aroma de família, trabalho e sucesso

TRAJETÓRIA DOS IRMÃOS RONQUETTI RETRATA DEDICAÇÃO, RESILIÊNCIA
E AMOR, SENTIMENTOS COMUNS A MUITOS PRODUTORES DE CONILON



06

**CONILON COM AROMA DE FAMÍLIA,
TRABALHO E SUCESSO**

14

**7ª EDIÇÃO DO CONEXÃO
CAPAÃO É SUCESSO
DE PÚBLICO E NEGÓCIOS**

16

**SISTEMA ELÉTRICO
REVOLUCIONA A SECAGEM
DE CAFÉ EM MICROLOTES**

18

**CAFÉ E CARNE: SAIBA
O QUE ESPERAR DOS
PREÇOS DOS ALIMENTOS**

19

**ENCONTRO REÚNE 73 SECRETÁRIOS
MUNICIPAIS DE AGRICULTURA EM
VILA VELHA, QUE TEM NOVA PASTA AGRO**



20

**CAFEICULTOR REVOLUCIONA LAVOURA
COM BIOFERTILIZANTE ORGÂNICO**



24

CAFÉ SOB PRESSÃO

32

**FAMÍLIA BETTIM E INCRA:
ENTENDA A DISPUTA POR
TERRAS EM SÃO MATEUS**

34

**BANCO DO NORDESTE:
ESPÍRITO SANTO RECEBERÁ
ORÇAMENTO HISTÓRICO
DO FNE EM 2025**

36

**GOTEJO ENTERRADO:
IRRIGAÇÃO EFICIENTE
CHEGA AO ESPÍRITO SANTO**

38

**O ANO DOS OVOS DE OURO: GRIPE
AVIÁRIA, CALOR E NOVAS REGRAS
ELEVAM PREÇOS E CUSTOS**

44

**CAFÉS FAKE: O BARATO
QUE SAI CARO PARA
CONSUMIDORES E INDÚSTRIAS**

48

**“ÊXODO PROFISSIONAL”: MULHERES
ALCANÇAM REALIZAÇÃO AO
MIGRAREM PARA A CAFEICULTURA**

58

**PROPRIEDADES RURAIS DE ATÉ QUATRO
MÓDULOS FISCAIS DEVEM SER INSCRITAS
NO CAR ATÉ DEZEMBRO DE 2025**

ALL NEW TRITON

A sexta geração da picape está pronta para encarar qualquer desafio com o máximo conforto, robustez, tecnologia e segurança para que você viva um novo mundo 4x4.

NOVO



Motor

BI-TURBO

Sistema Start-Stop
com botão de desativação

Potência máxima **205 cv**

Torque máximo **47,9 kgf.m**

NOVO



MULTIMÍDIA

com tela touchscreen capacitiva
GPS offline, comando de voz, Bluetooth®
com áudio streaming, áudio player MP3
e 2 entradas USB no console central*

 
androidauto Apple CarPlay Wireless

SISTEMA DE ÁUDIO

4 alto-falantes de 45W cada e 2 tweeters**.

*Disponível em versões especiais. **Disponível nas versões GL e GLS.

NOVO



Ar-condicionado

DIGITAL DUALZONE*

Circulador de ar no teto**

O sistema faz a captação do ar que vem da frente do carro e transfere para a parte de trás através de ventilação forçada, proporcionando uma climatização mais rápida no interior da picape.


*Disponível nas versões GL e GLS. **Disponível nas versões GL e GLS.



Desacelere. Seu bem maior é a vida.



**AGENDE UM
TEST DRIVE**

 **(27) 3203-9531**

Av. Prefeito Samuel Batista Cruz, 2137
Colina - Linhares-ES



PRIME



_Kátia Quevedez
Jornalista Responsável - Editora
28 99976 1113 - MTb 18569 RJ

QUE EDIÇÃO, MEUS AMIGOS!

Confesso que poucas coisas, atualmente, têm mexido comigo. Diante de tanta informação desencontrada, notícias falsas e discursos ideológicos distorcidos, bate uma descrença generalizada, que, por vezes, quase me leva ao desânimo. Em se tratando do mundo digital, ou melhor, da nossa “nova realidade”, é preciso buscar fontes valiosas e confiáveis que nos posicionem discernir sobre o que é real e o fantasioso.

Trabalhar com comunicação do agro é um verdadeiro alento. Por aqui, se não for verdadeiro, se não der resultado, não tem história pra contar. Se não faz diferença na vida dos produtores, não faz o mínimo sentido reportar.

Conhecer a história dos irmãos Ronchetti, do município de Rio Bananal, no Norte do Espírito Santo, foi mais um destes momentos que renovam a nossa esperança. Uma família de meeiros que se tornaram pequenos proprietários de terra e que, graças a muito trabalho, planejamento e dedicação estão alcançando resultados muito satisfatórios. Uma história de sucesso desenhada em torno de uma família de guerreiros.

Esses meninos retratam a histórias de muitas famílias de pequenos produtores. Muitas delas que não viviam da produção do café conilon, mas sobreviviam. E que, com a atual conjuntura econômica e mercadológica, nacional e internacional, viram “o jogo virar”. O resultado: ganhos financeiros nunca vistos. Como comenta a produtora Kissia Campo Dalorto, de Linhares, “finalmente, chegaram os dias de glória, porque já perdemos as contas dos dias de luta”. E isso não é poesia, é “a real”.

Essa história esteve o tempo todo entre nós. É o relato da família da nossa querida Rosimeri Ronchetti, jornalista e colaboradora da Conexão Safra há mais de cinco anos. Quase o mesmo tempo que aconteceu essa virada de chave na propriedade dos meninos, de 2019 pra cá. Nem sou capaz de imaginar o desafio que foi pra nossa querida Rosi passar para o papel toda a emoção e o orgulho de reportar a história dos seus irmãos. Relembrar o acidente que vitimou o pai; a resiliência da mãe e de toda a família para seguir em frente; a dúvida e o medo dos irmãos.

Que orgulho, minha irmã! Que orgulho, meninos!

Além da história dos irmãos Ronchetti, a edição está incrível com outros conteúdos mega interessantes. Vale a pena conferir todos eles.

Seguimos por aqui, no impresso, no portal conexaosafra.com e nas redes sociais. É um prazer imenso entregar mais essa edição para vocês. Boa leitura!

COLABORADORES DA EDIÇÃO



_Fernanda Zandonadi



_Flávio Cirilo



_Leandro Fidelis



_Rosimeri Ronchetti



_Thais Fernandes



_Daiane Ola / Redes Sociais



_Luan Ola / Projeto Gráfico e Diagramação

_Circulação: Nacional
_Edição 60: Março/Abril 2025
_Foto Capa: Ronaldo Bissoli

_Assessoria Jurídica
Bastos e Marques Advocacia

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



Mais que uma escolha FINANCEIRA.

O Sicoob tem **tudo pra ser seu.**

Do cartão que facilita o seu dia a dia aos investimentos que garantem o seu futuro.
Com um portfólio completo de produtos e soluções financeiras na palma da sua mão,
oferecemos as melhores taxas, um atendimento próximo e personalizado, e o melhor:
você ainda participa dos resultados financeiros da sua cooperativa.



Pra você



Pra sua empresa



Pro seu agronegócio



Abra sua conta.
sicoob.com.br



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 – ouvidoria@sicoob.com.br | Deficientes auditivos ou de fala: 0800 940 0458 – de seg. a sex., das 8h às 20h.
*Caso a localidade não tenha o serviço 4000 ou 4007, informe o nº da operadora mais o DDD 61 (0xx61 4000 1111).



Conilon com aroma de família, trabalho e sucesso

Trabalho árduo à frente da propriedade, coragem e planejamento dos irmãos Roni e Reniki. No registro, aos fundos, área de beneficiamento de café, que será ampliada

_ROSIMERI RONQUETTI
_jornalismo@conexaosafra.com

A expressão “criado embaixo dos pés de café” faz completo sentido para o cafeicultor Ronaldo Ronquetti, 44, de Rio Bananal, município que fica no Norte do Espírito Santo e ostenta o título de segundo maior produtor de conilon do Estado. “Eu não tinha com quem deixá-lo e precisava cuidar da lavoura, então, quando ele estava com 40 dias de nascido, o pai dele fez um caixote de madeira, eu forrava com panos, colocava-o dentro e levava para baixo dos pés de café para eu poder trabalhar”.

O relato da mãe de Ronaldo, o Roni, como é co-

nhecido por todos, Luiza Zava Ronquetti, 69, narra o começo do que viria a ser o futuro do terceiro filho de uma família de quatro irmãos. O menino que cresceu em meio aos cafezais, aos sete anos, já colhia um saco de café por dia, e aos 15, já tocava a roça enquanto o pai trabalhava de pedreiro para ajudar no sustento da família.

O caçula, Reniki Ronquetti, 36, não foi tão cedo para a roça, mas aos quatro, cinco anos, já seguia a família, e aos sete, tra-

balhava na lavoura. Passado o período da infância e adolescência imersos na cafeicultura, o destino dos irmãos estava traçado: seriam produtores de café.

“O café na minha vida significa tudo. Eu cresci no meio da lavoura. Não é só uma questão de renda, tenho prazer em trabalhar com café; é uma planta muito bonita, gostosa de mexer. É uma satisfação andar no meio da lavoura, ver as plantas bem cuidadas, carregadas e sadias. É muito bom”, disse Roni, referindo-se ao cultivo do conilon.

A opinião do irmão mais novo não é muito diferente. “Aprendi a trabalhar

“EU NÃO TINHA COM QUEM DEIXÁ-LO E PRECISAVA CUIDAR DA LAVOURA, ENTÃO, QUANDO ELE ESTAVA COM 40 DIAS DE NASCIDO, O PAI DELE FEZ UM CAIXOTE DE MADEIRA, EU O COLOCAVA DENTRO E LEVAVA PARA BAIXO DOS PÉS DE CAFÉ PARA EU PODER TRABALHAR”, CONTA LUIZA

RONALDO BISSOLI



_Os irmãos Ronquetti com a mãe Luiza Zava Ronquetti



cuidando das lavouras, cresci no meio dos cafezais. O café sempre foi a nossa fonte de renda, mas é também o que eu gosto de fazer, cuido com amor. Ver a lavoura carregada, produzindo, é uma alegria para o produtor, é uma alegria para mim. Cuidamos do café como quem cuida de um jardim, nossa lavoura é o terreiro da nossa casa”, conta Reniki.

Assim como o pai, Pedro Ronquetti, que se acidentou e faleceu quando ajudava os filhos a abrirem uma nova área para plantar café, os dois sempre foram meeiros. Em 2013, a mãe ganhou de herança do padasto, que também era patrão da família, parte do Sítio São Pedro, no Distrito de São Francisco, onde cresceram e sempre trabalharam.

“Eu e meu esposo já estávamos com uma certa idade para começar a investir no terreno, que na época era pasto, e os meninos eram novos, começando a vida, tinham vontade de ter um pedaço de terra, então resolvemos passar para eles com usufruto para nós”, explica Luiza.

O irmão mais velho conta que, quando os pais comunicaram a decisão, foi um mo-

DEZ ANOS APÓS INICIAR O CULTIVO NO PRÓPRIO TERRENO, RONI E RENIKI TÊM 49 MIL PÉS DE CAFÉ PLANTADOS EM UMA ÁREA DE 16 HECTARES E MEIO

mento, ao mesmo tempo, de alegria e medo. “No primeiro momento, foi um susto. Pegamos a terra, mas sem saber por onde começar e sem dinheiro para investir. Então, foi uma mistura de sentimentos, uma alegria, mas, ao mesmo tempo, assustador”.

Passado o impacto inicial, era hora de fazer a terra produzir. Para colocar no chão as primeiras 21 mil mudas, fizeram dois empréstimos que somavam R\$ 160 mil.

“A gente nunca tinha mexido com banco, e era

muito dinheiro para a nossa realidade. Deu medo. Foi bem difícil tomar a decisão, ficava martelando na cabeça, será que vai dar certo? Acordei muitas noites e perdi o sono, pensando se daria conta de pagar, mas, ou a gente fazia o empréstimo ou não teríamos como produzir, seria como se não tivéssemos a terra”, conta Roni.

Dez anos após iniciar o cultivo no próprio terreno, Roni e Reniki têm 49 mil pés de café plantados em uma área de 16 hectares e meio, 13 no terreno deles

e o restante arrendado. Construíram galpão, alojamento e reservatórios de água, adquiriram secadores, máquina de pilar café e caminhão. Um investimento da ordem de 850 mil reais, cerca de 50% já feitos com recursos próprios.

“Foi uma surpresa para nós a mamãe receber a herança e passar para a gente. Foi um pontapé e, a partir dali, começamos. Fomos plantando café, foi dando certo. Montamos o secador e começamos a prestar serviço, deu muito certo e seguimos investindo. Não somos ricos, mas, graças a Deus, o que temos hoje vem do nosso terreno, vem do café”, pontua Reniki.

_PREÇO DO CAFÉ FACILITA REALIZAÇÃO DE SONHOS

Às voltas com o setor cafeeiro, ao longo dos anos, os irmãos assistiram a inúmeros altos e baixos no mercado do conilon. “Eu era muito pequeno, mas me lembro que o café chegou a R\$ 36 reais a saca na década de 1990. No que tenho de lembrança, do que ouvia as pessoas falarem, foi a pior época para os produtores; desvalorizou muito”, conta Reniki.

O mercado estava bem diferente do que se vê nos últimos meses, com a saca do café cotada na casa dos R\$ 2 mil reais. E, aproveitando este momento histórico, os irmãos se preparam para dar mais um passo. O sonho de ampliar a área de secagem e be-

nefciamento do café vai sair do papel mais rápido que o previsto.

Um investimento que pode chegar a um milhão e duzentos mil reais e contempla a construção de um novo galpão, novos equipamentos para beneficiar os grãos e a compra de mais um caminhão. A ideia dos sócios era começar este ano, logo após a colheita e terminar em 2026, com recursos da próxima safra, mas, com o café negociado neste preço, devem começar e finalizar ainda este ano, com recursos próprios.

“O café neste preço ajuda muito o produtor, tem um impacto positivo e vai nos ajudar muito na ampliação do nosso serviço de secagem e pilar de café. Vamos conseguir fazer em um ano o que levaríamos dois. O que o pro-

ductor precisava de 100 sacas de café para fazer, está fazendo com apenas 50, com esse preço, é uma alavanca da muito grande”, destaca Roni.

_TECNOLOGIA A FAVOR

Independentemente do valor do café, se tem uma coisa que para os irmãos Ronquetti é inegociável é o acompanhamento de profissionais capacitados nas lavouras e os tratamentos culturais em dia. O resultado dessa iniciativa é percebido nos números. Enquanto a média estadual de produção é de 44 sacas por hectare, os produtores colhem anualmente entre 85 e 90 sacas por hectare. Vale ressaltar que cerca de 90% do cultivo está em áreas íngremes e só 10% em terra plana.

“Desde 2015, quando nos tornamos proprietários, temos esse propósito. Por mais que o café caia de preço,

RONALDO BISSOLI



_As lavouras dos irmãos produzem, em média, 85 a 90 sacas de café por hectare/ano

RONALDO BISSOLI



Reniki Ronquettei, sua esposa Angélica e a filha Heloara

nós nunca deixamos os tratos da lavoura de lado ou investimos menos. Pelo contrário, aí sim que a gente intensificava os cuidados com o cafezal. Quando o preço melhorava, tínhamos uma boa produção e, assim, conseguimos realizar nossos projetos”, conta Roni.

Se, quando eram meninos, os cuidados despendidos na lavoura eram mínimos e a produção idem, a tecnologia atravessou as porteiras e transformou o cultivo do grão. “Nosso serviço era capinar, era o trato que se fazia naquela época. Adubação era muito pouco, uma, duas vezes por ano, tudo feito à mão, uma desbrota próximo ao período da safra e a colheita”, lembram.

Sem os cuidados necessários, mudas adequadas e irrigação, a produção era baixa e mal pagava os custos. Eles lembram que, por vários anos, quando eram meeiros, quando terminavam a colheita, não sobrava nada ou quase nada de café.

“Aderir às tecnologias foi um ponto fundamental para o sucesso da nossa produção, foi o que nos alavancou. Com a implementação de tecnologias e acompanhamento técnico, uma área onde a família colhia no passado no máximo 400 sacos de café maduro, nós che-

gamos a colher 420 sacos de café pilado. Uma pena que muitos produtores não usam”, disse Roni.

“A agricultura vem acompanhando as tecnologias e nós aderimos a elas. Saímos de uma irrigação feita por canhões para o gotejamento localizado, tudo automatizado, passamos a adubar quase 100% na fertirrigação, várias adubações por ano, pulverizações por drone, análises

de solo, podas programadas, cuidados e acompanhamento contínuo, e o resultado veio”, salienta Reniki.

_CONTINUIDADE

Roni tem dois filhos, Pedro Henrique, com 14, que já acompanha o pai na roça, e Joyci, com cinco. Reniki tem uma menina, Heloara, de quatro anos.

O irmão mais velho disse que “se eles quiserem ficar na roça, com certeza, vai ser muito bom para manter e dar continuidade ao que começou. Sonho que eles fiquem, e que juntos prossigamos melhorando e crescendo cada vez mais, mas essa é uma decisão deles, não interfiro”.

Já para o caçula, vai ser motivo de orgulho ter a filha trabalhando com ele. “Tenho prazer em trabalhar com café e tudo que posso dar a ela vem do café, se ela resolver ficar, por livre e espontânea vontade, vai ser motivo de orgulho. Ter ela me ajudando vai ser muito bom”, destaca.

_AMOR QUE VEM DE BERÇO

Além de escrever seu nome na história do desbravamento do distrito de São Rafael,

“SAÍMOS DE UMA IRRIGAÇÃO FEITA POR CANHÕES PARA O GOTEJAMENTO LOCALIZADO, TUDO AUTOMATIZADO. PASSAMOS A ADUBAR QUASE 100% NA FERTIRRIGAÇÃO, VÁRIAS ADUBAÇÕES POR ANO, PULVERIZAÇÕES POR DRONE, ANÁLISES DE SOLO, PODAS PROGRAMADAS, CUIDADOS E ACOMPANHAMENTO CONTÍNUO, E O RESULTADO VEIO”, SALIENTA RENIKI

interior de Linhares, maior produtor de conilon do Espírito Santo, o saudoso Amabilio Passamani também plantou as primeiras lavouras de arábica, depois de conilon, na localidade. Sem saber, ele também despertou no neto, Luciano Sartório Passamani, 39, o amor pelo café, em especial pelos cafés de qualidade.

Na memória, Luciano guarda as lembranças de um cafeicultor preocupado com os cuidados com o café arábica, na época secado no terreiro. “Eu brincava enquanto os adultos, entre eles meu avô, juntavam o café no terreiro, tapavam direitinho com lona. Ele era muito caprichoso com o café, mesmo sem retorno, ninguém dava valor a isso, mas ele enfatizava a importância de cuidar porque é um alimento, dizia que precisava ser bem seco”, conta Passamani.

Único filho homem da família, Luciano trabalha ao lado do pai, Lucio Passamani, 67, no Sítio Barra São Cristóvão, terreno onde a família do avô era meeira e seu pai comprou. A propriedade fica na comunidade de Santa Cruz, São Rafael. Juntos, tocam 10 hectares de conilon, carro-chefe da propriedade, além de culturas como cacau, banana e pimenta-do-reino. Mas o que Luciano gosta mesmo é de lidar com café e, assim como os irmãos Ronquetti, é um apaixonado pelo cultivo do grão.

“Somos agricultores familiares e a diversificação é importante para nós, porém, prefiro trabalhar com café. Não é apenas uma questão de renda, muitos pensam apenas no

RONALDO BISSOLI



_Roni Ronquetti com a esposa Nazaré e os filhos Joyci e Pedro Henrique

ARQUIVO PESSOAL



_Lucio e Luciano tocam juntos o terreno da família.

ARQUIVO PESSOAL



— Café campeão do Concurso de Qualidade do Café Conilon de Linhares em 2025

retorno financeiro. O café constrói histórias que só quem vive pode escrever, forma laços familiares”, conta o produtor.

Se para Luciano já é prazeroso cultivar o café, esse sentimento se multiplica quando o assunto é o café de qualidade. Para ele, “o café de qualidade é diferente, precisa ser mais trabalhado, exige mais atenção. Da colheita até levar para o pacote são 35 dias de trabalho. Por outro lado, abre novas portas, novas possibilidades, envolve a família, ajuda na inserção dos filhos na rotina da propriedade, além de agregar valor ao nosso café”.

Influenciado por seu Amabilio, mesmo que indiretamente, Luciano e seu pai Lucio, que

sempre colheu com cuidado e torrou ele mesmo o próprio café, resolveram fazer café especial. Deu tão certo que em 2022 lançaram a marca Pai e Filho. A produção ainda é pequena, cerca de 10 a 20 sacas por ano, mas já rendeu prêmios à família.

Em 2020 e 2021, ficaram em 3º lugar e em 1º, respectivamente, no Concurso de Qualidade do Café Conilon de Linhares.

Em 2022, ano de lançamento do café da família, ficaram em 2º e, em 2024, repetiram o feito de 2021 e levaram novamente o 1º lugar.

“Antes ainda de criar a marca para comercializar, participamos do concurso e ficamos em terceiro, depois em primeiro; isso despertou em mim uma curiosidade. Comecei a lembrar do meu avô, das coisas que ele falava, do capricho dele para fazer um café bonito e cheiroso”, conta Luciano.

Um dos prêmios recebidos com o primeiro lugar na disputa de 2021 foi uma estufa com terreiro suspenso. Ainda mais motivado, resolveram então trabalhar com cafés especiais para comercializar, e foram aos poucos melhorando o nosso café.

“Trabalhar com café de qualidade me deixa feliz, me traz alegria. É muito bom saber que minha família toma um bom café, meus parentes, meus amigos. Quando as pessoas provam e gostam, querem levar para colocar no seu dia a dia, é uma sensação muito boa. É uma satisfação saber que muitos levam nosso café para uma roda de amigos, compartilham e deixam o dia das pessoas mais leve e alegre com um produto que a gente fez”, pontua.

— SUCESSÃO

Pai de dois meninos, Heytor, de 13, e Nicolas, de 10 anos, Luciano e Lorena, sua esposa, incentivam os filhos a ficarem na propriedade. Na época da colheita, quando não estão na escola, Heytor e Nicolas

“TRABALHAR COM CAFÉ DE QUALIDADE ME DEIXA FELIZ, ME TRAZ ALEGRIA. É MUITO BOM SABER QUE MINHA FAMÍLIA TOMA UM BOM CAFÉ, MEUS PARENTES, MEUS AMIGOS”

LUCIANO PASSAMANI

ARQUIVO PESSOAL



_Luciano com os herdeiros Heytor e Nicolas

ajudam no preparo dos cafés especiais. Seja na estufa, mexendo várias vezes ao dia os grãos que estão secando, seja retirando os cafés verdes que acabam caindo no meio dos maduros, eles estão sempre ajudando.

“Com certeza vou passar para eles o que eu sei, quero que busquem mais conhecimento, aprendam ainda mais e continuem aqui dando continuidade, assim como meu pai, depois eu, e quem sabe passe para os filhos deles um dia”, salienta Luciano.

RONALDO BISSOLI

ROSIMERI RONQUETTI
REDAÇÃO

Sou a irmã mais velha dessa família de quatro irmãos, filha da Luiza e do Pedro Ronchetti, personagens citados nessa matéria que acabou de ler. Quando nossa editora Kátia Quevedez me pediu para contar a trajetória dos meus irmãos, foi uma surpresa e um desafio.

Afinal, essa também é a minha história. Além do meu irmão dentro do caixote, mamãe também levava para a roça eu, com quatro anos, e minha irmã Rosimar, com três. Também crescemos em meio às lavouras de café e aprendemos a trabalhar desempenhando as mesmas tarefas que meus irmãos.

Ver meus irmãos prosperando depois de tanto trabalho de nossos pais e deles, em meio a tantas adversidades do cultivo do café, é uma honra. Por fim, contar essa trajetória é, de certa forma, uma oportunidade de agradecer aos meus pais por nos ensinarem tudo de podiam e por formarem uma família linda e unida.

Obrigada, Kátia,
pela oportunidade.

7ª edição do Conexão Caparaó é sucesso de público e negócios

ROSIMERI RONQUETTI
jornalismo@conexaosafra.com

Celeiro de tendências do mercado de cafés especiais, a 7ª edição do Conexão Caparaó foi um sucesso. O encontro, que destaca a qualidade e a diversidade dos cafés especiais produzidos na região, aconteceu nos dias 17 e 18 de janeiro, em Pedra Menina, Dolores do Rio Preto, e evidência o Caparaó como um pólo de excelência.

Durante dois dias, baristas renomados, produtores, técnicos, turistas e apreciadores de cafés especiais circularam pelos estandes e participaram da programação técnica que abordou diversos temas relacionados ao cultivo dos cafés de qualidade.

Nas oficinas, foram mostradas metodologias de preparo de cafés e debatidas tendências de bebidas geladas com café. Além disso, foram ministradas palestras sobre sustentabilidade em tempos de ESG e sucessão familiar. Para deixar o evento ainda mais convidativo, foi realizado o tradicional passeio de trator.

“O evento foi ainda melhor do que nós prevíamos. O número de visitantes superou todas as nossas expectativas, mais de 2.500 pessoas. Juntos, o passeio de trator e o Dia de Campo reuniram cerca de 500 participantes. Enfim, a palavra é gratidão. Gratidão a equipe organizadora, aos nossos patrocinadores e a todos que prestigiaram o Conexão Caparaó”, disse o presidente da Associação de Produtores Rurais de Pedra Menina (Aprupem), o cafeicultor Juesélito Amaral, o Zeto.

RECORDE: SACA DE CAFÉ É LEILOADA POR R\$ 29 MIL

O tradicional leilão dos cafés especiais dos cafeicultores associados à Aprupem, superou 2024. A saca de 60 quilos foi arrematada por



R\$ 29 mil reais. No ano anterior o valor pago foi R\$ 23.500. “Temos, todos os anos, a missão de conseguir um valor ainda melhor pela saca de café ganhadora do concurso do ano anterior. Em 2024, o valor pago foi de R\$ 23.500, número difícil de bater, mas nós conseguimos. Me sinto com a missão cumprida”, disse o presidente da Aprupem. O leilão movimentou no total R\$ 132.200 reais, mais que o

dobro arrematado no leilão de 2024. O café vencedor foi arrematado pela Casa Hario (SP) e pelo Café ao Leu (RJ).

CONCURSO DE QUALIDADE

O grande vencedor do Concurso de Qualidade, com 89,458 pontos, foi o cafeicultor Tiago de Souza Alves. Em 2º lugar ficou o produtor Pedro Inácio

FOTOS: ALYSSON COSTA



Mendes Lacerda e o 3º foi Guilherme Abreu Vieira.

O café campeão foi um catuai vermelho descascado produzido a uma altitude de 1.300 metros. Tiago é filho do atual campeão do Coffee of the Year (COY) Paulo Roberto Alves e genro do Afonso Lacerda, também campeão do COY, em 2016 e 2018.

“Esse resultado é muito positivo para todos nós produtores de cafés especiais, do Caparaó. Nosso esforço com a produção de cafés especiais é grande. Sofremos com os efeitos climáticos, mão de obra escassa, mas ainda assim nos dedicamos a produzir cada vez mais qualidade, buscamos melhorar cada dia mais. Sou muito grato por essa premiação”, explica Tiago.



O concurso contou com 31 inscritos, entre eles 17 descascados, 7 fermentados e 7 naturais. As notas variaram entre 85,542 e 89,458 pontos.

O Conexão Caparaó é organizado pela Aprupem com o apoio de cooperativas, Incaper, Sebrae, Governo do Estado e demais patrocinadores.

Sistema elétrico revoluciona a secagem de café em microlotes

LEANDRO FIDELIS
_jornalismo@conexaosafra.com

Pesquisadores do Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes), campus Venda Nova do Imigrante, desenvolveram um sistema elétrico inovador para a secagem de café, voltado especialmente para atender pequenos produtores de microlotes. O projeto, liderado pelo cientista de alimentos Michel Mendonça dos Santos, promete reduzir custos com energia e eliminar a necessidade de mão de obra no processo de pós-colheita, oferecendo maior autonomia aos cafeicultores.

PARA PEQUENOS PRODUTORES FOCADOS EM MICROLOTES, O SISTEMA ELÉTRICO OFERECE UMA ALTERNATIVA MAIS BARATA E SUSTENTÁVEL

Michel, que é membro do grupo de pesquisa Coffee Design (Ifes Venda Nova), atualmente trabalha na fazenda de sua família na comunidade Nossa Senhora da Saúde, no distrito de Piracema, zona rural de Afonso Cláudio. Foi no campus Venda Nova que ele conduziu testes com o primeiro protótipo do sistema elétrico de secagem, projetado inicialmente para um secador estático com capacidade para dez sacas de 80 litros.

De acordo com Michel, o grande diferencial do sistema é a eliminação completa da necessidade de supervisão contínua durante

a secagem. “Na cafeicultura tradicional, é preciso manejar o secador com intervalos que variam de 40 minutos a três horas, dependendo do tipo de caldeira utilizada. Isso significa contratar mais mão de obra ou sacrificar noites de sono. Com o sistema elétrico, basta ligar o secador e voltar apenas quando o café estiver seco”, explica.

O sistema funciona através de resistências que aquecem o ar, que por sua vez passa pelos grãos para realizar a secagem. Durante os testes, os pesquisadores descobriram que a temperatura ideal para preservar a qualidade dos grãos é de 40°C. O controle de temperatura foi ajustado utilizando uma ou duas resistências, garantindo

FOTOS DIVULGAÇÃO



—A viabilidade econômica depende diretamente do uso de energia solar, como destaca o engenheiro eletricista Klener Demartim Deriz, que participou da instalação e dos cálculos de custo do projeto

eficiência energética. Quando comparado a sistemas a gás, o modelo elétrico se mostrou significativamente mais econômico, especialmente quando combinado com energia solar.

A viabilidade econômica, no entanto, depende diretamente do uso de energia solar, como destaca o engenheiro eletricitista Kliner Demartim Deriz, que participou da instalação e dos cálculos de custo do projeto.

“Sem energia solar, o custo do quilowatt em áreas rurais ou urbanas pode tornar o sistema inviável em comparação ao gás. Mas com energia solar, o cenário muda completamente”, aponta Michel. Para pequenos produtores focados em microlotes, o sistema elétrico oferece uma alternativa mais barata e sustentável.

Outro parceiro no projeto, o cafeicultor e fabricante de máquinas Deidson Delpupo, já opera secadores elétricos em sua propriedade no distrito de Vila Pontões. Ele relata que, em um secador estático para 12 sacas, o custo operacional gira em torno de R\$ 4,50 por hora. Além disso, o sistema está sendo adaptado para secadores rotativos maiores, ampliando seu potencial de aplicação.

Michel planeja novos testes em 2025 e pretende calcular com mais precisão os custos totais do sistema, incluindo mão de obra e energia. Ele ressalta que, além do impacto econômico, o sistema proporciona uma qualidade de vida inestimável aos produtores. “Quem prioriza a qualidade de vida no negócio café não pensa duas vezes ao instalar um sistema elétrico ou a gás. A autonomia e a tranquilidade que ele proporciona são impressionantes”, conclui.

Com capacidade para gerar até 5.000 kWh por

_CAFÉ TECNOLÓGICO

O Ifes Campus Cachoeiro de Itapemirim, em parceria com o inventor Anathálcio dos Reis Silva, desenvolveu e aprimorou um abanador de café, inicialmente criado como protótipo. O projeto, que recebeu propostas internacionais para a compra da patente, passou por ajustes técnicos e análise de mercado, incluindo a construção de protótipos para testes funcionais e a criação de um peneirador para otimizar o processo. Com recursos de R\$ 150 mil provenientes de emenda parlamentar, foram confeccionados três novos dispositivos, incorporando melhorias na construção, durabilidade e facilidade de uso, beneficiando os cafeicultores.

_BIOSSENSOR PARA CAFÉ

O professor Jairo Pinto de Oliveira, da Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes), coordenou o desenvolvimento de um biossensor inovador para detectar a ocratoxina A (OTA) em grãos de café, em parceria com a USP. A OTA, produzida por fungos, é tóxica e regulamentada em níveis rigorosos no Brasil e na União Europeia. O biossensor, portátil e de baixo custo, oferece resultados em 30 minutos, superando os métodos convencionais que levam dias. Utilizando insumos nacionais para reduzir custos, a tecnologia ainda aguarda patente e busca parcerias para comercialização. Com financiamento da Fapes e CNPq, a pesquisa visa garantir segurança alimentar e agregar valor à cadeia produtiva do café.



_Michel Mendonça dos Santos, membro do grupo de pesquisa Coffee Design (Ifes Venda Nova do Imigrante), atualmente trabalha na fazenda de sua família, em Afonso Cláudio.

mês, o sistema elétrico de secagem representa uma evolução tecnológica significativa para a

cafeicultura de montanha, demonstrando que inovação e sustentabilidade podem caminhar juntas no agronegócio.

Café e carne: saiba o que esperar dos preços dos alimentos

_FERNANDA ZANDONADI
_jornalismo@conexaosafra.com

A alta dos preços dos alimentos no Brasil não é um fenômeno isolado, mas o resultado da interação de fatores estruturais e conjunturais. A crise climática, a instabilidade do dólar e as incertezas geopolíticas globais se unem para pressionar os preços dos alimentos. Produtos básicos como café e carne bovina têm apresentado aumentos significativos, impactando diretamente o bolso dos consumidores.

O café, paixão nacional, atingiu o maior preço médio mensal da série histórica do Ceupea em janeiro. A explicação para essa alta está na oferta limitada de cafés disponíveis para negociação, devido ao alto volume já vendido, estoques reduzidos pela menor produção no Brasil e no Vietnã, demanda internacional firme e projeções de safra 2025/26 ainda pequenas.

Já a carne bovina, um item indispensável no cardápio dos brasileiros, apresenta um cenário de indefinição. As vendas se mantêm estáveis no

atacado, mas as exportações do produto têm apresentado redução, o que pode gerar um alívio para o bolso dos consumidores brasileiros.

_INFLAÇÃO DOS ALIMENTOS

Mas, o que está causando a inflação dos alimentos e o que esperar para os próximos meses? O economista e professor da Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes), Ednilson Felipe, destaca que dois movimentos concomitantes estão em curso. O primeiro, de natureza estrutural, está ligado à crise climática, que impõe desafios à produção agrícola.

“Com a mudança na estrutura do clima, a economia terá dificuldade de produzir com a mesma técnica e com o mesmo risco baixo de antes. Eventos climáticos extremos, como enchentes, geadas e secas, geram incerteza e afetam a produção, elevando os preços dos alimentos de forma duradoura”, explica.

Somado a isso, há questões pontuais que afetam produtos diferentes. É o que acontece com a carne, que em alguns momentos tem demanda externa aquecida

e, em outros, sofre com a suspensão de importação por outros países. Uma gangorra do comércio mundial que inevitavelmente chega às prateleiras dos supermercados brasileiros.

_O DÓLAR E OS ALIMENTOS

A instabilidade do dólar é outro fator que merece atenção, já que a moeda em alta favorece as exportações. “Historicamente é temeroso interferir no dólar por objetivos pontuais. A flutuação cambial, embora gere problemas, é essencial para expressar a conjuntura econômica”, explica.

Além disso, há a geopolítica global, com destaque para as ações de grandes potências, como os Estados Unidos, que adicionam mais um grau de incerteza. Na prática, as políticas comerciais e as relações internacionais podem ter impactos significativos no câmbio e, consequentemente, nos preços dos alimentos.

Diante desse cenário, Ednilson Felipe adverte que não há soluções simples. “Não é apenas política fiscal que vai combater a inflação”, afirma. “Teremos que nos acostumar com essa imprevisibilidade climática e entender que a produção agrícola é a primeira a sofrer”.

ILUSTRATIVA FREEPIK



Encontro reúne 73 secretários municipais de Agricultura em Vila Velha, que tem nova pasta agro

O MUNICÍPIO CANELA VERDE FORTALECEU O AGRO AO CRIAR A SECRETARIA DE AGRICULTURA E PESCA. COMO GESTOR DA NOVA PASTA FOI NOMEADO O PRODUTOR RURAL E GESTOR PÚBLICO DOUGLAS PINHEIRO

_REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
_jornalismo@conexaosafra.com

Vila Velha sediou um encontro estratégico em fevereiro, reunindo secretários de Agricultura de 73 municípios capixabas. O evento foi realizado na Fazenda Paraíso, propriedade do pecuarista Dalton Heringer, e contou com a presença do prefeito de Vila Velha Arnaldinho Borgo e de mais alguns prefeitos e do secretário de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), Enio Bergoli.

_NOVA SECRETARIA

Para fortalecer a atuação de agricultores e pescadores no município de Vila Velha, foi criada a Secretaria de Agricultura e Pesca, anteriormente vinculada à

Secretaria de Desenvolvimento Econômico. À frente da nova pasta está Douglas Pinheiro, produtor rural e gestor público. A secretaria tem o objetivo de atender às demandas do setor, que ocupa mais de 50% da área do município. Além disso, os 32 quilômetros de litoral reforçam a importância da pesca na economia local.

FOTOS DIVULGAÇÃO



_No registro, o prefeito de Vila Velha, Arnaldinho Borgo, e o secretário de Agricultura do município, Douglas Pinheiro, à direita



Cafeicultor revoluciona lavoura com biofertilizante orgânico

EM 2020, ORIENTADO POR UM ENGENHEIRO AGRÔNOMO, FRANCISCO COMEÇOU A ADICIONAR MICRORGANISMOS ENCONTRADOS EM MATERIAL VEGETAL EM DECOMPOSIÇÃO, OS CHAMADOS MICRORGANISMOS EFICIENTES (EM), NO BIOFERTILIZANTE

_ROSIMERI RONQUETTI
_jornalismo@conexaosafra.com

Há 13 anos, em um momento de baixa no preço do café, alta nos insumos e áreas da lavoura infestadas de nematoides, o cafeicultor José Francisco Taufner se viu em uma encruzilhada. A indicação para reverter os prejuízos com a praga era aumentar os níveis de matéria orgânica no solo ou utilizar nematicida, o que elevaria ainda mais os custos.

Naquela época, o cafeicultor, que sempre se preocupou com as boas práticas agrícolas, resolveu produzir seu próprio biofertilizante para usar nos cafezais cuidados por ele e seus dois meeiros nos sítios da família, localizados no Córrego Mangangá, no interior de Santa Teresa (ES).

Abundante no município vizinho, Santa Maria de Jetibá, devido à produção

de ovos, a principal matéria-prima utilizada pelo produtor era o esterco de galinha. Após a aquisição do produto de qualidade, com análise química e patológica, o mesmo era misturado com água e passava 30 dias descansando em toneis, para então ser aplicado na lavoura por meio da fertirrigação.

“Em pouco tempo observei resultados satisfatórios e, após um ano, a lavoura era outra, estava renovada”, conta o produtor.

Em 2020, orientado por um engenheiro agrônomo, Francisco começou a adicionar microrganismos encontrados em material vegetal em decomposição, os chamados microrganismos eficientes (EM), no biofertilizante. Os EMs ajudam na liberação dos nutrientes do esterco de forma mais eficiente e aceleram

o processo de produção, passando de 30 para, no máximo, 15 dias.

“Esses microrganismos, por meio de reações de fermentação, que ocorre durante o preparo do biofertilizante, produzem ácidos orgânicos, hormônios vegetais, vitaminas e antibióticos que favorecem e desempenham importantes papéis no solo e nas plantas. Eles potencializam as propriedades biológicas na composição do biofertilizante e na absorção dos nutrientes pelas plantas”, explica o engenheiro agrônomo com mestrado em agroecologia, Arildo Sebastião Silva.

O especialista acrescenta que o que chama a atenção é o uso do biofertilizante como fonte de nutrição para plantas perenes, como o café.

“Essa receita com o uso do EM, desenvolvida pelo Francisco, é inovadora. Não temos estudos mais aprofundados, relacionados à nutrição de plantas focados em culturas perenes, utilizando apenas insumos orgânicos que você precisa repor nutrientes. O que mais se encontram são pesquisas para o uso do biofertilizante em culturas de ciclos curtos, de 45 e 60 dias, com raízes bem mais superficiais, em canteiros. O trabalho do Francisco abriu os olhos para o fato de que é possível trabalhar assim”, pontua o especialista.

Arildo atuou durante sete meses como bolsista no projeto intitulado “Produção de Alimentos Através dos Princípios Agroecológicos e seus Impactos nos Agroecossistemas”, desenvolvido na propriedade de Francisco para acompanhar o uso do biofertilizante na lavoura de café.

Os resultados preliminares do estudo indicam concentração de nutrientes como magnésio, fósforo, potássio, nitrogênio, entre outros, em quantidade que apontam que o biofertilizante é fonte alternativa sustentável e ecológica para nutrição das plantas, o que contribui para a redução do uso de fertilizantes químicos.

_Satisfeito com os resultados alcançados, Francisco destaca a preservação do solo entre os benefícios do biofertilizante





Arildo ao lado de Francisco e do casal de meeiros Nelson e Maria de Lourdes Oliveira, na área onde foi realizado o projeto

**“EM POUCO TEMPO OBSERVEI RESULTADOS SATISFATÓRIOS E, APÓS UM ANO, A LAVOURA ERA OUTRA; ESTAVA RENOVADA”
CONTA O PRODUTOR**

Dada a relevância dos resultados observados com o uso de biofertilizante na cultura do café, o próximo passo será a realização de uma pesquisa científica para avaliação do produto. A expectativa é que o Instituto Federal do Espírito Santo (Campus Santa Teresa), inicie os estudos ainda este ano.

O projeto que Arildo participou foi desenvolvido pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), com recursos da Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Espírito Santo (Fapes).

PRODUÇÃO ORGÂNICA

Satisfeito com os resultados alcançados, Francisco destaca a preservação do solo entre os benefícios do biofertilizante.

“Uma das grandes vantagens é a preservação da microbiota do solo, ou seja, mantém o equilíbrio, o que não acontece quando você faz uso dos produtos químicos. Quando você tem esse equilíbrio você reduz as pragas e as doenças”.

Francisco disse ainda que em Santa Júlia, distrito de Santa Teresa, já tem produtores fazendo uso do biofertilizante. “Eu fico muito feliz de ver mais gente aproveitando os insumos que a gente tem aqui na porta de casa, que é Santa Maria. Nós temos esterco de galinha poeirão de 10 a 12° de umidade, com os elementos altíssimos e sem odor”.

Mesmo antes do biofertilizante, Francisco já implementava ações de preservação ambiental na propriedade. Itens como conservação do solo e dos

mananciais, bem como o armazenamento de água, sempre foram práticas presentes.

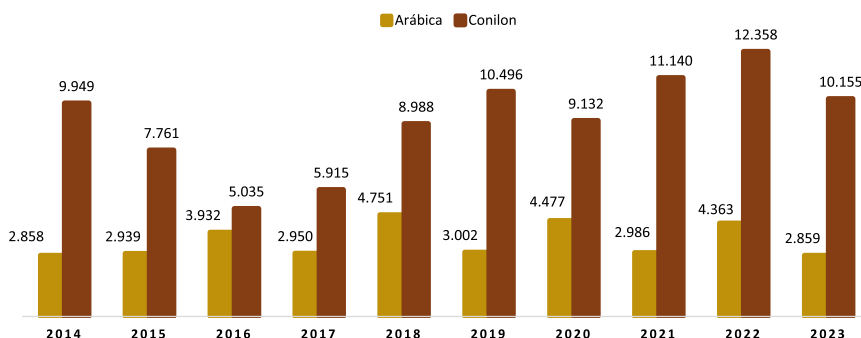
Com a ajuda do Incaper de Santa Teresa buscou iniciativas para reduzir também o uso de agrotóxicos. Para isso, deu início à produção e uso da calda sulfocálcica, produto benéfico à lavoura por seu poder inseticida, fungicida, acaricida, virucida, importante para o combate a cochonilha, além de reduzir os custos.

“Nós ainda jogamos alguma coisa de químico na lavoura, muito pouco, para combater a cochonilha. Já não usamos mais calcário em nosso cafezal há muito tempo. Isso reduz os nossos custos e nos deixa tranquilos com o preço do café, por exemplo. Gastamos muito pouco com a manutenção da lavoura, então, mesmo que o café caia de preço, não temos prejuízo”, pontua.

ANUÁRIO DO AGRONEGÓCIO CAPIXABA

Conheça o principal panorama do agro capixaba. Aponte para o QR code e baixe a versão completa da publicação que é referência do segmento. Disponibilizamos aqui os dados da cafeicultura. No anuário, você terá acesso aos principais produtos do agro do Espírito Santo, produção, análises, ranking dos municípios e cases de produtores.

CAFEICULTURA - PRODUÇÃO (MIL SACAS)



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

Municípios mais representativos na produção de café arábica em 2023

Município	(%)
Iúna	12,43%
Brejetuba	10,74%
Muniz Freire	6,82%
Ibatiba	6,52%
Domingos Martins	5,28%
Guaçu	5,24%
Irupi	4,50%
Ibitirama	3,89%
Santa Teresa	3,56%
Afonso Cláudio	3,25%
Venda Nova do Imigrante	2,97%
Mantenópolis	2,88%
Alegre	2,84%
Conceição do Castelo	2,75%
Dores do Rio Preto	2,71%
Mimoso do Sul	2,60%
Alfredo Chaves	2,49%
Castelo	2,48%
Marechal Floriano	2,14%
Vargem Alta	2,05%
Santa Maria de Jetibá	1,78%
Divino de São Lourenço	1,74%
Apiacá	1,25%
Itarana	1,22%
São José do Calçado	1,10%
Itaguaçu	1,03%
Alto Rio Novo	0,85%
Baixo Guandu	0,63%
Santa Leopoldina	0,50%
Guarapari	0,36%
São Roque do Canaã	0,35%
Muqui	0,24%
Água Doce do Norte	0,16%
Iconha	0,13%
Cachoeiro de Itapemirim	0,11%
Jerônimo Monteiro	0,11%
Bom Jesus do Norte	0,08%
Ecoporanga	0,07%
Colatina	0,05%
Laranja da Terra	0,04%
João Neiva	0,02%
Cariacica	0,02%
Rio Novo do Sul	0,02%
Água Branca	0,01%
Barra de São Francisco	0,01%
Viana	0,01%
Total	100%

O ESPÍRITO SANTO É DESTAQUE NA PRODUÇÃO DE CAFÉS NO CENÁRIO MUNDIAL. É O MAIOR PRODUTOR DE CONILON E O TERCEIRO DE ARÁBICA DO BRASIL. NO ESTADO, OS MUNICÍPIOS DE LINHARES, NO NORTE CAPIXABA, E IÚNA, NO CAPARAÓ, SEGUEM NA LIDERANÇA DA PRODUÇÃO DE CONILON E ARÁBICA, RESPECTIVAMENTE.

FOTO: WENDERSON ARAUJO / SISTEMA CNA/SENAR



Aponte para o QR code e baixe a versão completa do Anuário

Municípios mais representativos na produção de café conilon em 2022

Município	(%)
Linhares	6,84%
Rio Bananal	6,56%
Jaguaré	5,92%
Vila Valério	5,74%
Nova Venécia	4,88%
São Mateus	4,68%
Pancas	3,79%
Sooretama	3,79%
Colatina	3,58%
Governador Lindenberg	3,44%
Pinheiros	3,07%
São Gabriel da Palha	2,90%
Marilândia	2,90%
Santa Teresa	2,55%
Itaguaçu	2,53%
Água Branca	2,33%
Boa Esperança	2,02%
Aracruz	1,99%
Castelo	1,81%
São Domingos do Norte	1,58%
Mimoso do Sul	1,57%
Santa Leopoldina	1,53%
Vila Pavão	1,53%
Afonso Cláudio	1,51%
São Roque do Canaã	1,48%
Barra de São Francisco	1,47%
Fundão	1,37%
Muqui	1,32%
Cachoeiro de Itapemirim	1,25%
Montanha	1,24%
Laranja da Terra	1,22%
Ecoporanga	0,77%
Baixo Guandu	0,68%
Conceição do Castelo	0,67%
Muniz Freire	0,66%
Água Doce do Norte	0,63%
Vargem Alta	0,58%
Alegre	0,57%
Alfredo Chaves	0,57%
Jerônimo Monteiro	0,54%
Ibiraçu	0,54%
Alto Rio Novo	0,49%
Iconha	0,48%
Pedro Canário	0,46%
João Neiva	0,46%
Conceição da Barra	0,45%
Itarana	0,40%
Atílio Vivácqua	0,39%
Serra	0,33%
Anchieta	0,33%
Rio Novo do Sul	0,32%
Mantenópolis	0,28%
Guarapari	0,19%
Apiacá	0,17%
Ponto Belo	0,14%
Piúma	0,09%
Itapemirim	0,08%
Cariacica	0,08%
Viana	0,07%
São José do Calçado	0,05%
Mucurici	0,03%
Santa Maria de Jetibá	0,03%
Bom Jesus do Norte	0,02%
Presidente Kennedy	0,02%
Domingos Martins	0,02%
Iúna	0,02%
Irupi	0,00%
Ibitirama	0,00%
Total	100%

Café sob pressão

O AUMENTO DAS TEMPERATURAS E AS ALTERAÇÕES NO REGIME DE CHUVAS ESTÃO TRANSFORMANDO RADICALMENTE O PANORAMA DA CAFEICULTURA CAPIXABA, EXIGINDO SOLUÇÕES INOVADORAS PARA GARANTIR SUA SOBREVIVÊNCIA

**_LEANDRO FIDELIS
E ROSIMERI RONQUETTI**
_jornalismo@conexaosafra.com

O café sempre foi um símbolo do Espírito Santo. Do conilon ao arábica, o Estado é o segundo maior produtor de café e o primeiro em conilon do Brasil, movimentando a economia e sustentando milhares de famílias. No entanto, a atual crise climática ameaça essa tradição. Estudos recentes da Universidade Estadual Paulista (Unesp) divulgados em “A Gazeta” apontam que, nas próximas cinco décadas, até 50% das áreas atualmente propícias ao cultivo do café arábica podem se tornar inadequadas devido ao aumento das temperaturas e às alterações no regime de chuvas.

Desde 2021, eventos climáticos extremos vêm castigando os cafezais no Brasil e em outros grandes produtores como Vietnã e Indonésia. A situação se reflete no mercado: em fevereiro de 2025, o preço do café arábica atingiu níveis recordes no mercado brasileiro. No dia 12, o indicador Cepea/Esalq registrou R\$ 2.769,45 por saca de 60 kg, estabelecendo um novo recorde real desde o início da série histórica em novembro de 1996. Em 21 de março de 2025, o preço da saca era de R\$ 2.553,66.

No verão de 2024, o Espírito Santo registrou sensação térmica de 70 graus em algumas regiões, que estão registrando temperaturas até 7°C acima da média. As ondas de calor extremo já comprometem a produtividade do café em regiões tradicionais, como Nova Venécia, onde a queda na produção chegou a 70%. Só para se ter ideia, um aumento de apenas 1°C na temperatura pode reduzir a produção de conilon em até 25%, como veremos adiante. O calor intenso afeta o processo de fotossíntese, dificulta o desenvolvimento dos grãos e contribui para o aumento de frutos chochos ou malformados, o que pode comprometer a safra de 2025.

O diretor de produção da Cooperativa dos Cafeicultores da Região de Lajinha (Coocafé), Pedro Araújo, com atuação também no Caparaó e nas Montanhas Capixabas, destaca a intensidade das mudanças. “As chuvas eram



FOTO: DIVULGAÇÃO

_Dayane: altas temperaturas têm comprometido a umidade do solo, essencial para o desenvolvimento das lavouras

mais regulares no passado. Hoje, chove até a mesma quantidade, mas de forma concentrada, o que obriga o produtor a adaptar a adubação e buscar formas de reter umidade no solo. A lavoura está sob estresse constante.”

A Climatempo tem monitorado atentamente as

tendências climáticas para os próximos meses no Espírito Santo. Neste momento, em especial a região produtora de conilon, enfrenta uma situação crítica devido à baixa disponibilidade de água no solo. De acordo com a meteorologista da empresa, Dayane Figueire-

PRODUTORES DO NORTE CAPIXABA RELATAM QUEDAS DRÁSTICAS NA PRODUTIVIDADE, COM LAVOURAS FRAGILIZADAS PELO CALOR EXCESSIVO. O CAFÉ ARÁBICA, MAIS SENSÍVEL ÀS VARIAÇÕES CLIMÁTICAS, ESTÁ SOFRENDO DIRETAMENTE OS IMPACTOS DESSE NOVO CENÁRIO. A NECESSIDADE DE ADAPTAÇÃO NUNCA FOI TÃO URGENTE

FOTOS LEANDRO FIDELIS



—A adoção de práticas resilientes, como uso de protetores solares no conilon, é essencial para garantir a sustentabilidade do setor.



do, o cenário é resultado de um período prolongado de tempo aberto e altas temperaturas, que têm comprometido a umidade do solo, essencial para o desenvolvimento das lavouras.

Apesar de mais resistente ao calor, o conilon demonstra mais flexibilidade e inteligência climática. Um estudo internacional liderado pelo Instituto Capixaba de Assistência Técnica, Pesquisa e Extensão Rural (Incaper) sugere que o *Coffea canephora* pode ser considerado “climaticamente inteligente”, ou seja, capaz de se adaptar às mudanças climáticas e manter bom desempenho tanto na produtividade quanto na qualidade da bebida. O estudo, realizado entre 2017 e 2022 em altitudes de 620 a 720 metros, concluiu que o conilon tem a capacidade de se adaptar a diferentes condições climáticas.

Segundo a pesquisa, a planta se mostrou capaz de enfrentar variações climáticas adversas e, ao mesmo tempo, manter produtividade elevada e qualidade sensorial na bebida. Como observa Elaine Riva, pesquisadora do Incaper, os resultados demonstraram a “plasticidade do conilon”, ou seja, sua capacidade de adaptação a diferentes ambientes, uma característica essencial frente aos efeitos das mudanças climáticas.

Esse comportamento do conilon pode ser um fator chave para mitigar os impactos das alterações climáticas, tornando-o uma opção estratégica para os cafeicultores do Espírito Santo, especialmente em uma época em que as temperaturas estão aumentando e as condições para o cultivo de outras variedades, como as do arábica, se tornam mais desafiadoras. No cenário atual, é a versatilidade do conilon que se destaca, podendo ser cultivado em regiões mais altas, onde antes se acreditava ser impossível devido ao seu comportamento flexível frente ao clima.

As vantagens dessa adaptabilidade, entretanto, não livram o conilon da ameaça crescente do clima. “Embora o café conilon seja uma variedade mais resistente ao calor, as temperaturas extremamente elevadas observadas recentemente estão gerando impactos negativos, como a escaldadura das sementes, caracterizada pelo surgimento de manchas escurecidas. Esse fenômeno prejudica a qualidade do grão, afetando diretamente a produção

e a rentabilidade”, afirma Dayane (Climatempo).

Para os próximos meses, a previsão é de que o Estado continue enfrentando chuvas abaixo da média, com acumulados baixos e eventos de precipitação localizados, o que dificultará a recuperação da umidade do solo. A previsão é de um aumento das temperaturas máximas nos primeiros dias de março, o que poderá agravar ainda mais o estresse térmico nas lavouras. Isso deve resultar em desafios para a manutenção da saúde da cultura, exigindo acompanhamento constante e estratégias de manejo que minimizem os impactos climáticos. Em abril, as chuvas devem ocorrer

de forma espaçada e localizada, contribuindo para o aumento da umidade do solo. No entanto, não serão suficientes para garantir sua manutenção.

“A Climatempo pode ajudar os produtores de café a se planejarem melhor diante das mudanças climáticas por meio de previsões meteorológicas precisas e análises especializadas. Diante de um cenário cada vez mais desafiador, é essencial que os cafeicultores estejam preparados para enfrentar adversidades e adotem práticas agrícolas adaptativas para mitigar os impactos das condições extremas”, completa a meteorologista.

Com previsões de curto, médio e longo prazo, a Climatempo auxilia na identificação de períodos críticos, permitindo

que os produtores antecipem ações como a aplicação de palhada para reter a umidade do solo, a implantação de cercas-vivas e quebra-ventos para reduzir os impactos do calor e dos ventos fortes, além de ajustar o manejo da lavoura conforme as variações climáticas. Dessa forma, o acesso a informações meteorológicas confiáveis contribui para a tomada de decisões mais assertivas, aumentando a resiliência da produção e minimizando riscos.

E A SOLUÇÃO PODE ESTAR NO PRÓPRIO ESPÍRITO SANTO, EM ALTITUDES ONDE ANTES SÓ O CAFÉ ARÁBICA DOMINAVA. O CONILON, TRADICIONAL EM REGIÕES MAIS QUENTES E BAIXAS, COMEÇA A GANHAR ESPAÇO EM ÁREAS MONTANHOSAS, COMO O CAPARAÓ

O CONILON SOBE A SERRA

Diante do avanço do calor, uma mudança significativa está em curso. O conilon, tradicionalmente cultivado em regiões mais quentes e baixas, está migrando para áreas de maior altitude, como o Caparaó, onde está situado o Pico

A NOVA GEOGRAFIA DO CAFÉ: PRODUTORES APOSTAM NA ESPÉCIE, DESAFIANDO AS EXPECTATIVAS NO CAPARAÓ, TRADICIONALMENTE VOLTADO AO ARÁBICA

da Bandeira, terceiro em altitude no Brasil. Pesquisas conduzidas pelo Incaper indicam que o conilon pode se adaptar bem a altitudes acima de 600 metros, algo antes considerado inviável.

Casos como o do agricultor Genecir da Silva Vimercati (60) reforçam essa tendência. Em sua propriedade, na localidade de Cachoeira Alegre, a 3,5 km da sede de Dorés do Rio Preto, os clones testados há três anos demonstram bom desenvolvimento, e a primeira colheita deve render 62 sacas por hectare a partir de maio, juntamente com a do arábica. O sucesso levou Genecir a expandir o plantio, adquirindo mais mil mudas em 2024.

Natural de Alegre, o cafeicultor conta que chegou à localidade em 1979 e, desde então, tem se dedicado à produção de café. Em 3 hectares de lavoura, Genecir cultiva 3.000 covas de arábica e a mesma quantidade de conilon. A decisão pelo conilon veio após orientação técnica do Incaper, que recomendou as variedades R22, R08, CM1 e A1. “Estou fazendo uma experiência agradável”, afirma.

A mudança climática foi um fator determinante para essa decisão. “Jamais imaginei que o clima fosse mudar tanto aos pés do Pico da Bandeira”, conta Genecir. Se antes, dias a 25°C já eram considerados quentes, hoje, os verões estão registrando 35°C, o que despertou sua atenção para novas possibilidades na lavoura.

A ideia de plantar conilon começou a amadurecer há cerca de cinco anos ao perceber a alteração no clima. No início, muitos duvidaram da escolha, mas ele seguiu firme, inspirado até mesmo em um versículo bíblico: "Quem olha o vento, não semeia. E quem olha as nuvens, não ceifa" (Eclesiastes 11:4)". Convicto de sua decisão, Vimercati acredita que, com o aumento gradual das temperaturas, a produção do conilon na região só tende a melhorar.

Além das mudanças climáticas, experiências bem-sucedidas em municípios vizinhos, como Iúna e Irupí, reforçaram a certeza de Vimercati. Para reduzir riscos, ele plantou as mudas no meio da lavoura antiga, minimizando possíveis prejuízos. Agora, à medida que os pés de conilon se desenvolvem, ele vê sua decisão se consolidando e já comemora os bons resultados.

Genecir também destaca as vantagens do conilon em relação ao arábica, especialmente no manejo. "Pode deixar secar no pé que não cai, gasta menos para dar um saco, e é muito melhor para panhar", explica. A escassez de mão de obra na região também pesou na escolha, já que o conilon facilita a colheita em áreas mais altas. Com uma lavoura sempre renovada e de fácil manejo, ele já atraiu o interesse de outros produtores da região, que veem no conilon uma alternativa viável.

MOVIMENTO

A experiência de Genecir Vimercati reflete um movimento maior. Em Guaçuí, após 15 anos trabalhando com morangos orgânicos no Sítio Santa Marta, no distrito de São Pedro, Gilson Rodrigues Quinelato (61) resolveu investir no conilon. Em 2023, plantou 1.500 mudas de conilon e, no ano seguinte, mais 500.

A lavoura, localizada a aproximadamente 630m de altitude, está com quase dois



Para Quinelato, conilon dá menos trabalho que o arábica

anos e vem superando as expectativas. No total, Quinelato está testando oito variedades, entre elas o A1. "Plantei sem medo. O clima está mudando muito, e tenho a impressão de que o conilon vai se adaptar melhor aqui do que nas regiões mais quentes. A lavoura está um espetáculo, é a primeira colheita e tem muito café. Deve dar uma média de 10 a 12 litros por planta", relata.

Com experiência prévia no cultivo de conilon e arábica, Gilson destaca a facilidade no manejo do primeiro. "Ele tem mais vantagens para trabalhar, dá menos trabalho. Você pode roçar em vez de

capinar e, de vez em quando, jogar um herbicida".

O mesmo aconteceu com José Geraldo Carvalho (69), do Córrego do Laje, em Ibitirama, também no Caparaó. Em 2017, orientado por um extensionista do Incaper, ele decidiu testar mil mudas da cultura a 900m de altitude. Para isso, viajou até Marilândia, no Norte do Espírito Santo, onde adquiriu sete variedades diferentes.

Animado com os primeiros resultados, José Geraldo expandiu o investimento em dezembro de 2020, plantando mais 3.000 pés, também com clones variados. Entre as variedades cultivadas nas duas ocasiões, apenas duas foram repetidas: A1 e LB1. "Foram

A CRISE CLIMÁTICA ESTÁ REDEFININDO A PRODUÇÃO DE CAFÉ NO ESPÍRITO SANTO. SE, POR UM LADO, O ARÁBICA ENFRENTA UM CENÁRIO CADA VEZ MAIS DESAFIADOR, O CONILON SURGE COMO UMA ALTERNATIVA VIÁVEL, GANHANDO ESPAÇO EM REGIÕES ANTES INIMAGINÁVEIS

as que se desenvolveram melhor e produziram bem mais aqui na região”, explica Eduardo José Carvalho Costa (39), filho de Geraldo.

Com irrigação por gotejamento, os resultados são promissores. Em 2024, a lavoura plantada em 2017 rendeu 127 sacas por hectare. Já a área plantada por último, que estava em sua segunda colheita, produziu 60 sacas por hectare. “Somos acostumados com o arábica, mas não encontramos

desafio nenhum no cultivo do conilon. Valeu a pena o investimento, foi um excelente negócio, uma experiência bastante positiva, sem dúvida”, afirma Eduardo.

De acordo com o Incaper, a produtividade média do conilon no Espírito Santo já superou as 45,94 sc/ha. No entanto, muitos produtores tecnificados conseguem colher mais de 180 sc/ha, mostrando o potencial da cultura mesmo em regiões de altitude.

O extensionista Antoniel Rodrigues acompanha expe-

rimentos desse novo zoneamento agroclimático na região do Caparaó. Para ele, os primeiros resultados são animadores. “O conilon em altitudes mais elevadas já desperta o interesse de produtores. Essa adaptação pode ser uma resposta à crise climática.”

O sucesso inicial anima, mas a migração do conilon para altitudes mais elevadas ainda precisa de mais estudos. O Incaper já desenvolve pesquisas para avaliar quais clones se adaptam melhor a essas novas condições, com foco em produtividade e resistência (**Leia mais a seguir*).

ADAPTAÇÃO DA CAFEICULTURA DE MONTANHA

PESQUISA COM CLONES DE CONILON COMO ALTERNATIVA SUSTENTÁVEL AO CALOR EXTREMO

A cafeicultura está passando por grandes desafios devido às mudanças climáticas, e a necessidade de adaptação é cada vez mais urgente. Segundo o engenheiro agrônomo e pesquisador da Fundação Procafé, Marcelo Jordão, o calor excessivo pode causar necrose das folhas e reduzir a eficiência da planta. O impacto é maior em floradas tardias, mais vulneráveis à desidratação, enquanto lavouras precoces sofrem menos danos.

Para minimizar perdas, especialistas recomendam manejo resiliente, com nutrição

equilibrada, irrigação eficiente e protetores solares. O gerente técnico da Coocafé, Valdean Lourenço, reforça a importância de práticas agrônômicas que garantam a saúde das lavouras. “Se tenho uma planta mais nutrida, ela resiste melhor às intempéries climáticas. O contrário acontece com lavouras estressadas, que ficam mais vulneráveis a doenças e à baixa produtividade. Precisamos investir em tecnologias como o biochar e fertilizantes de liberação controlada”, afirma.

No Espírito Santo, a cafeicultura de montanha tem despertado o interesse de pesquisadores e produtores, especialmente no cultivo do café conilon em altitudes elevadas. Tradicionalmente, o conilon é cultivado em áreas irrigadas, mas na região do arábica, onde não há irrigação, é necessário encontrar alternativas para mitigar o estresse hídrico e térmico das lavouras.

Nesse contexto, o extensionista do Incaper João Felipe Senra coordena um estudo intitulado “Clones de conilon para cafeicultura de montanha”, que tem como objetivo selecionar clones adaptados a altitudes entre 500 e 700 metros, ou até mesmo acima disso. “Estamos trabalhando para atender produtores que querem iniciar o plantio de conilon nessas altitudes, mas que ainda não encontraram materiais adequados para essa região”, explica.

O experimento ocorre na propriedade de Adailton Anequim e família, na comunidade de Bom Ver, município de Alegre, a cerca de 650m de altitude. A pesquisa é fundamental, pois atualmente o Espírito Santo possui cerca de 38.960 hectares cultivados entre 500 e 700m, e aproximadamente 108 mil hectares acima dos 700 metros. O estudo busca avaliar o desenvolvimento, a produtividade, a resistência a pragas e doenças, além da qualidade da bebida dos diferentes clones.

O trabalho começou em 2019 com a identificação e coleta de genótipos

antigos de cafeeiro conilon acima de 600m. “Coletamos brotos de lavouras com mais de 30 anos de desenvolvimento e identificamos 58 clones”, conta Senra. Em 2020, foram implantadas duas unidades experimentais: uma em Alegre, na comunidade de Lagoa Seca, a 650m de altitude, e outra na Fazenda Experimental Bananal do Norte, em Pacotuba (Cachoeiro de Itapemirim), a 100m, permitindo avaliar como o ambiente influencia no crescimento das plantas.

Os clones consagrados, como 02/86, A1 e LB1, servem como referência no estudo, e os primeiros resultados já indicam que alguns materiais possuem produtividade similar ao clone A1. “Nosso objetivo é desenvolver uma

variedade para regiões montanhosas do Sul do Espírito Santo. Temos lavouras de conilon em altitudes elevadas há mais de 40, 50 anos. Nosso trabalho é identificar os melhores materiais nessas lavouras e testá-los”, explica Senra. Isso abre uma oportunidade para os produtores diversificarem as lavouras, substituindo parte da produção de arábica por conilon em regiões onde o primeiro já não se sustenta.

Os estudos ainda não chegaram à fase final, pois é necessário coletar mais dados em múltiplos locais e acompanhar pelo menos mais uma safra. No entanto, os primeiros resultados são promissores. “Já conseguimos identificar clones com alta produtividade em altitude, superando a média do arábica”, afirma o pesquisador.

O secretário de Estado da Agricultura e engenheiro agrônomo, Enio Bergoli, ressalta, porém, que essa transição do cultivo do café conilon para altitudes mais elevadas deve ser feita com cautela. “O conilon é muito sensível a oscilações bruscas de temperatura, e uma queda repentina pode comprometer a florada e afetar a produção”, explica.

O projeto de cafeicultura de montanha do Incaper não busca apenas melhorar a produtividade, mas também mitigar os impactos das mudanças climáticas. “O cenário é preocupante e já está tirando o sono dos produtores. Precisamos de soluções antes que a situação se agrave ainda mais”, alerta Senra. Além da seleção de clones, outra linha de pesquisa busca desenvolver materiais genéticos para sistemas agroflorestais, atendendo agricultores que não podem migrar para altitudes mais elevadas.

A cafeicultura está passando por um momento de transição, e a pesquisa científica tem papel fundamental para garantir um futuro sustentável para os produtores. “O trabalho ainda não terminou, mas estamos avançando para oferecer alternativas viáveis aos agricultores que dependem do café para sua subsistência”, conclui João Felipe Senra.

João Felipe Senra, do Incaper



DESAFIOS E SOLUÇÕES DIANTE DAS MUDANÇAS CLIMÁTICAS

As mudanças climáticas têm alterado significativamente o regime hídrico do Espírito Santo, impactando diretamente a cafeicultura. O Estado tem enfrentado chuvas cada vez mais irregulares, com longos períodos de estiagem intercalados com precipitações intensas. Além disso, o aumento das temperaturas durante a fase crítica do desenvolvimento do café, entre setembro e maio, compromete a formação dos frutos. Segundo o secretário de Estado da Agricultura, Enio Bergoli, “essa nova realidade afeta tanto a produtividade quanto a qualidade do grão, exigindo que adotemos estratégias eficazes de adaptação”.

Para mitigar esses impactos, o governo tem investido em

iniciativas voltadas à conservação de solo e água. Uma das principais ações foi a criação de um financiamento específico para a construção de pequenas barragens em propriedades rurais.

“Com um aporte inicial de R\$ 60 milhões, buscamos garantir segurança hídrica aos produtores, fortalecendo a agricultura familiar e reduzindo os efeitos da irregularidade climática”, destaca Bergoli. O armazenamento de água se tornou um fator essencial para a sustentabilidade da cafeicultura no Estado.

Além disso, práticas agronômicas inovadoras vêm sendo incentivadas para garantir maior resiliência às lavouras. O cultivo sombreado, por exemplo, tem se mostrado uma estratégia eficiente para reduzir os efeitos do aquecimento. “A arborização

na lavoura pode diminuir a temperatura em até 2°C, reduzindo a evapotranspiração e mantendo a umidade do solo por mais tempo”, explica o secretário. Outra solução essencial é a irrigação eficiente. “Com a irregularidade das chuvas, técnicas como o gotejamento e a fertirrigação são fundamentais para garantir que a planta receba água nos momentos mais críticos, sem desperdício”, completa.

O Estado também aposta em pesquisas para aprimorar o manejo da cafeicultura. “Estamos conduzindo estudos em parceria com as universidades federais do Espírito Santo (Ufes) e de Viçosa (UFV), e os dados são alarmantes: um aumento de apenas 1°C na temperatura pode reduzir a produção de café conilon em até 25%”, alerta Bergoli. Dessa forma, estratégias como o adensamento do plantio, o uso de plantas de cobertura e a aplicação de corretivos no solo, como calagem e gessagem, têm sido incentivadas para aumentar a capacidade de retenção hídrica e proteger as lavouras.

“ESTAMOS NO CAMINHO CERTO E MUITO À FRENTE”, AFIRMA FERRAÇO SOBRE A CAFEICULTURA CAPIXABA

Ricardo Ferraço, vice-governador do Espírito Santo, falou sobre a recente missão técnica que participou, a *Vietnam Coffee Experience*. “Estive no Vietnã em uma missão, juntamente com comerciantes e produtores rurais, para conhecer o sistema de produção, pois eles são os maiores produtores do mundo. Mas, depois de tudo que

vi, tenho a confiança em dizer que nós estamos no caminho certo e muito à frente. Estamos em um grau de evolução maravilhoso”. A comitiva capixaba conheceu a produção, estoque e logística do maior produtor de canéfora do mundo.

“A diferença é que o Vietnã tem 600 mil produtores, enquanto nós temos aproximadamente 10% disso. Só que nossas

lavouras são mais produtivas e com muito mais qualidade. Lá, a terra pertence ao governo, não tem propriedade privada, ou seja, é programa de renda mínima, pois as propriedades são em média de um hectare e não têm previsão de crescimento. Assim, o trabalho do Governo do Estado, do Incaper, das instituições e das cooperativas faz com que o café conilon capixaba seja imbatível”.



Família Bettim e Incra: entenda a disputa por terras em São Mateus

_FERNANDA ZANDONADI
_jornalismo@conexaosafra.com

A disputa pela reintegração de posse da Fazenda Floresta e Texas, em São Mateus, Norte do Espírito Santo, tem colocado em evidência as complexidades envolvidas no processo de reforma agrária no Brasil. As terras têm sido alvo de uma contenda judicial que envolve a família Bettim, o Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (Incra) e a Justiça Federal. A família, que mora e trabalha na área há mais de 50 anos, alega que a fazenda é produtiva, com atividades pecuárias e plantação de café e pimenta-do-reino.

O prazo para desocupação total dado pela Justiça foi 13 de fevereiro de 2025. A ordem de desapropriação, no entanto, foi suspensa pelo Tribunal Regional da 2ª Região (TRF-2), por 30 dias. Em meados de março, a Comissão de Soluções Fundiárias do Conselho Nacional de Justiça (CNJ) se recusou a analisar o processo.

No parecer, a suspensão valeria até uma nova deliberação do TRF-2. Alguns dias depois, o tribunal suspendeu a desapropriação, situação que permanece até o fechamento desta matéria.

A primeira decisão judicial, baseada em decretos de 2010, mantém que a propriedade não cumpre adequadamente sua função social. As terras são vizinhas do assentamento Zumbi dos Palmares, do Movimento dos Trabalhadores Sem Terra (MST), na região há 26 anos. A família tem manifestado grande preocupação com a ordem de desocupação, destacando o impacto emocional e

prático que a perda da propriedade trará sobre a vida de todos os envolvidos. Ao longo dos anos, os desapropriados propuseram ações judiciais buscando a anulação dos decretos presidenciais. Eles conseguiram êxito parcial ao excluir dos efeitos dos decretos apenas a área denominada Fazenda Dois Irmãos.

_O INCRA

O Incra argumenta que a desapropriação é necessária para promover a reforma agrária, visando a distribuir terras para pessoas que não têm terras. A instituição estima que a fazenda poderia acomodar 45 famílias, propondo uma coexistência entre os novos assentados e a família Bettim. A decisão de desapropriação foi mantida sob a alegação de interesse social, apesar dos laudos contraditórios sobre a produtividade da terra. O Incra também depositou a indenização necessária, aguardando uma nova avaliação judicial para possível ajuste do valor. O instituto foi acionado por e-mail com o questionamento sobre quais foram os critérios usados para classificar que a propriedade não cumpria suas funções sociais. A resposta

FOTO REPRODUÇÃO/REVISTA OESTE



do instituto está, na íntegra, no final desta reportagem.

_A JUSTIÇA

A 1ª Vara Federal de São Mateus-ES, por meio de uma série de decisões que culminaram na ação de desapropriação, determinou a imissão na posse pelo Incra em dezembro de 2024. Essa decisão foi baseada em um laudo pericial feito por um profissional contratado pela Justiça Federal, que classificou a fazenda como grande propriedade rural improdutiva. A sentença transitou em julgado em abril de 2023, encerrando as possibilidades de recursos. Após o trâmite das ações, todas as demais áreas rurais da família continuaram sendo reconhecidas como grande propriedade improdutiva, passível de reforma agrária.

_DESDOBRAMENTOS

No início de janeiro, cerca de 400 pessoas se reuniram na Fazenda Florestas e Texas, para dar apoio à família Bettim e mostrar indignação quanto ao processo. A ação contou também com autoridades locais e federais. Além da ação no local, autoridades usaram as redes sociais para contar a história da família. No entanto, uma publicação incutiu ao Governo do Espírito Santo responsabilidade sobre o ocorrido. “A força do agro capixaba não faz com que o Governo do Espírito Santo cuide bem do setor. O Incra agiu de maneira irresponsável na desapropriação

de terras de uma família de bem, produtora do campo, afirmando que a terra seria improdutiva”, apontou a publicação.

No dia 10 de fevereiro, o secretário de Estado de Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), Enio Bergoli, rechaçou as publicações e classificou-as como informações falsas, e ressaltou que o processo de reforma agrária não é responsabilidade dos Estados. “Com relação à reforma agrária, que foi o tema abordado no post, precisamos esclarecer que é uma responsabilidade, uma função, uma atribuição do Governo Federal, por meio do Incra. (...) Imputar ao Governo do Estado a responsabilidade da reforma agrária é, no mínimo, uma desinformação ou a informação é falsa”.

O secretário de Agricultura reforçou, ainda, que o Executivo estadual é a favor do direito de propriedade e está pronto para apoiar a família Bettim. “Mas nós temos Legislação que permite que, em determinadas condições, com base num processo legal, de acesso à terra. E nós somos pela legalidade dos fatos. Se há inconsistência no processo de desapropriação conduzido pelo Incra, nós estamos à disposição, aqui no Governo do Estado, para dar todo o apoio possível à família prejudicada para que haja transparência e defesa dos seus direitos”.

_RESPOSTA DO INCRA, NA ÍNTEGRA:

“O imóvel em questão foi vistoriado em abril de 2009 e, cumprindo o que determina a legislação vigente, seus proprietários foram notificados previamente acerca da fiscalização do imóvel. Essa avaliação refere-se

aos 12 meses anteriores à notificação, motivo pelo qual o período de análise nos procedimentos de fiscalização e vistoria da propriedade em termos produtivos abrangeu os meses de fevereiro de 2008 a março de 2009. Dentre os requisitos ao cumprimento da função social da propriedade insere-se o aproveitamento racional e adequado da propriedade (conforme inciso I do Art. 186 da Constituição Federal), que demanda o atingimento simultâneo de índices técnicos do Grau de Utilização da Terra (GUT), superior a 80%, e do Grau de Eficiência de Exploração (GEE), superior a 100% (conforme Art. 6º da Lei Nº 8.629/93).

O laudo elaborado em decorrência da fiscalização realizada no imóvel em questão o classificou como grande propriedade improdutiva, uma vez que o Grau de Utilização da Terra (GUT) alcançou 49,61% e o Grau de Eficiência de Exploração (GEE) atingiu 69,12%, demonstrando que o imóvel não comprovou sua produtividade em razão dos índices apresentados. Durante o processo de desapropriação é garantido o contraditório e a ampla defesa aos proprietários, tanto administrativamente quanto na esfera judicial, esta última com o acompanhamento do Ministério Público Federal e a desapropriação é efetivada mediante decisão judicial.

Portanto, nos quase 15 anos que o processo se encontra na Justiça, os proprietários tiveram inúmeras oportunidades para demonstrar a produtividade da terra – caso da apresentação de recursos e da realização de perícia no imóvel, não sendo suficientes para convencer o judiciário que o imóvel no período fiscalizado cumpria sua função social. Além disso, grande parte da família reside em uma área que não será alcançada pela desapropriação e o único proprietário que se encontra na área a ser desapropriada solicitou o direito de permanecer no local, conforme estabelecido no Art. 20 da Lei 8.629/93 – pedido este que foi acatado pelo judiciário. Concretizada a desapropriação do imóvel, os expropriados serão devidamente indenizados pelo valor de mercado: as benfeitorias pagas em dinheiro e a terra nua em títulos da dívida agrária”.

Banco do Nordeste: Espírito Santo receberá orçamento histórico do FNE em 2025

FERNANDA ZANDONADI
_jornalismo@conexaosafra.com

O Espírito Santo terá o maior orçamento da história do Fundo Constitucional de Financiamento do Nordeste (FNE) em 2025, com um crescimento de 40% em relação ao ano passado. A informação foi divulgada

pelo superintendente do Banco do Nordeste no Espírito Santo, Lourenzo de Oliveira.

De acordo com o superintendente, o aumento é resultado de um esforço conjunto entre o banco,

entidades, movimentos sociais e o Governo do Espírito Santo, que identificaram a necessidade de mais recursos para o desenvolvimento do Estado.

“Vimos que faltou recursos no ano passado. Existe uma metodologia do fundo que são as plenárias. Há uma reunião no início do ano com as entidades, movimentos sociais, Governo do Estado, Incaper, Fetaes e outros grupos para discutir o FNE. Temos feito isso todo ano e, agora, surgiu essa necessidade de aumento”, explicou Oliveira.

O Espírito Santo, que historicamente recebia 1,9% do orçamento do FNE, conquistou um aumento gradual nos últimos anos. Em 2023, o Estado alcançou a marca de 3% do orçamento, um recorde histórico. Para 2025, o aumento de recursos será da ordem de 0,5%, o que representa uma alta de R\$ 400 milhões em relação ao ano passado. Esse percentual, segundo Oliveira, terá uma alavancagem gradativa.

“Há um compromisso de que, a cada ano, se aumente em 0,5% do valor



_Superintendente do Banco do Nordeste no Espírito Santo, Lourenzo de Oliveira

do fundo, até chegarmos ao mínimo dos outros Estados, que é 5%”, afirmou o superintendente.

Com o novo orçamento previsto para 2025, o Espírito Santo terá R\$ 1,1 bilhão do FNE para investir em projetos de desenvolvimento. Além disso, o Estado contará com R\$ 1,5 bilhão de outras fontes de financiamento do Banco do Nordeste.

O aumento do orçamento do FNE permitirá ao Espírito Santo investir ainda mais em obras importantes, como projetos de infraestrutura, agricultura e desenvolvimento social.

FNE E BANCO DO NORDESTE

O Fundo Constitucional de Financiamento do Nordeste (FNE) é um aporte financeiro criado pela Constituição Federal de 1988, com o objetivo de impulsionar o desenvolvimento econômico e social da Região Nordeste do Brasil. Ele opera como um instrumento de política pública, fornecendo recursos para financiar projetos em diversos setores da economia nordestina.

Municípios do Espírito Santo que fazem parte da área de atuação da Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste (Sudene) entram na área de abrangência do Fundo Constitucional de Financiamento do Nordeste (FNE). Isso deve-se a uma decisão política e econômica que

visa a impulsionar o desenvolvimento de regiões com características socioeconômicas semelhantes às do Nordeste.

Embora o Espírito Santo não faça parte da Região Nordeste geograficamente, o Norte do Estado compartilha alguns desafios e necessidades semelhantes, como disparidades regionais e estar em região de seca e semiárido.

O Banco do Nordeste do Brasil (BNB) é o principal agente financeiro responsável pela gestão e operacionalização do FNE.

FOTO DIVULGAÇÃO/SECOM



Presente em grandes projetos de infraestrutura e logística, o Banco do Nordeste financiou a construção do Porto Imetame em Aracruz, no Espírito Santo, com um empréstimo de R\$ 500 milhões

"ESPÍRITO SANTO GARANTE MAIOR ORÇAMENTO HISTÓRICO DO FNE EM 2025, COM AUMENTO DE 40%. ESTADO CONQUISTA R\$ 1,1 BILHÃO PARA INVESTIR EM PROJETOS DE DESENVOLVIMENTO"

Mulheres do Cacau é um dos projetos apoiados pelo Banco do Nordeste no Espírito Santo



Gotejo enterrado: irrigação eficiente chega ao Espírito Santo

_ROSIMERI RONQUETTI
_jornalismo@conexaosafra.com

Seguro, eficiente e sustentável, o Sistema do Gotejo Enterrado (SDI) de irrigação, ou gotejamento subterrâneo, presente nas lavouras brasileiras há mais de 20 anos, agora chega ao Espírito Santo. As primeiras experiências com a tecnologia em terras capixabas ficam em Jaguaré e Linhares, dois municípios do Norte do ES. Em Jaguaré foi implantado no cultivo de café, enquanto em Linhares, em lavouras de cana-de-açúcar.

O gotejamento enterrado é uma versão da irrigação por gotejamento tradicional, onde as mangueiras de irrigação são colocadas dentro do solo, o que maximiza o uso de água e fertilizantes, minimiza o crescimento de ervas daninhas e aumenta a produtividade das culturas. Com todas essas vantagens, o sistema se torna uma

opção ideal para regiões de clima tropical e em cultivos de alto valor agregado.

“Ao colocar as linhas de gotejamento em profundidades ideais, conforme o tipo de solo e as especificidades de cada cultura, a água e o fertilizante são aplicados diretamente na zona da raiz das plantas, aumentando a eficiência e o desempenho das lavouras”, explica o engenheiro

FOTO ARQUIVO LASA



agrônomo, pós-doutor em gestão de água na agricultura e professor Ailton Geraldo Dias, responsável pela implantação do sistema em Jaguaré.

O engenheiro pontua ainda que no caso do cultivo do café “os tubos gotejadores ficaram enterrados a 15 centímetros, em média, e distanciados da linha de plantio do café em torno de 30 centímetros”.

Enfrentando sérios problemas com a manutenção do sistema de irrigação por gotejamento tradicional, como animais que perfuravam os tubos gotejadores em busca de água e ferramentas de trabalho (enxada, na capina e foices, na colheita) que causavam severos danos nos tubos gotejadores, o ex-deputado estadual e produtor rural, Ataydes Armani, 69, resolveu investir no sistema.

Orientado pelo especialista, o cafeicultor implantou o gotejamento enterrado em uma área de 48 hectares na Fazenda Água Limpa, na localidade de Palmitinho, em Jaguaré.

“O sistema é extremamente viável por vários motivos. Além dos benefícios para a planta, tem ainda a vantagem de ter

uma durabilidade maior, não sofre ataque de animais ou de ferramentas usadas no manejo, é mais econômico e diminui a demanda por mão de obra. Nesse sentido, um dos motivos para investir foi justamente pensando no futuro. Nos próximos anos vamos trabalhar com colheitadeiras automotrizes, no sistema de gotejo tradicional. E para a máquina colher o café direto no pé é preciso tirar todas as mangueiras do meio da lavoura, depois colocar, ou seja, uma demanda muito grande de mão de obra, além do risco de danificar as mangueiras”, conta Armani.

O Professor Ailton conta que o o Sistema de Gotejamento Enterrado implantado na Fazenda Água Limpa “ficou 15% mais caro que o sistema convencional, contudo, os reparos e as manutenções do sistema convencional já ultrapassavam mais de 20% do custo total do novo equipamento de irrigação”.

Em 2022, a Lasa Bioenergia, agroindústria instalada em Linhares, iniciou a implantação da tecnologia em suas lavouras de cana-de-açúcar. “Atualmente a Lasa já implantou o gotejamento enterrado em 325 hectares de um total de 2 mil que a empresa tem previsão

de instalar o equipamento. Já estamos em fase de implantação de mais 78 há e a estimativa é fazer 500 hectares por ano”, destaca o superintendente executivo da empresa, Rafael Soares Raso.

Ainda segundo Rafael, entre os motivos para a tomada de decisão estão o aumento de produção, a sustentabilidade e o tempo de duração dos canaviais. “Aumentamos em até três vezes a produção da tonelada de cana por hectare depois que o gotejamento enterrado foi instalado. Outro ponto importante é que, por fazer um uso racional e sem desperdício de água, o sistema é sustentável. A durabilidade do canavial também aumenta, passa de 4,2 anos para 10”, destaca Rafael.

Além da cana-de-açúcar, o gotejamento enterrado pode ser aplicado em diversas plantações, como fruticultura, hortaliças, grãos e culturas perenes, como o café.

_O PASSO A PASSO

Ailton explica que quando se decide pelo Sistema do Gotejo Enterrado para lavoura de café, há um protocolo para a sua implantação.

“Primeiro, os tubos gotejadores são colocados na superfície do solo; na sequência, realiza-se o plantio. As mangueiras ficam sobre a superfície até que o sistema radicular do café seja construído. Aos nove meses, já com um vigoroso sistema radicular, os tubos gotejadores que estavam na superfície, serão enterrados”.

Segundo o especialista, o tubo gotejador fica completamente enterrado, protegido. Somente a sua ponta final fica exposta para procedimentos de limpeza do sistema.

PRODUÇÃO TRIPLICADA: NOVA TECNOLOGIA DE IRRIGAÇÃO ELEVA SIGNIFICATIVAMENTE A PRODUÇÃO DE CANA-DE-AÇÚCAR NO ESPÍRITO SANTO



O ano dos ovos de ouro: gripe aviária, calor e novas regras elevam preços e custos

_FERNANDA ZANDONADI
_jornalismo@conexaosafra.com

Os ovos estão mais caros na mesa dos brasileiros. Nos últimos meses, o preço do alimento básico tem apresentado alta expressiva, impactando o bolso dos consumidores. No final de fevereiro, em Santa Maria de Jetibá, o preço médio diário da caixa de ovos brancos chegou a R\$ 236,21, e o dos ovos vermelhos a R\$ 276,54, ambos recordes reais da série histórica do Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (Cepea).

As altas temperaturas registradas em todo o país têm afetado diretamente a produção de ovos. O calor excessivo impacta negativamente a produtividade das aves, resultando em

menor oferta e, consequentemente no aumento dos custos de produção, segundo o diretor executivo da Associação dos Avicultores do Estado do Espírito (Aves), Nélcio Hand.

“Os preços altos das demais proteínas também tem feito com que o consumidor migre para o consumo de ovos, já que o produto tem preços mais acessíveis. E temos que considerar que o ovo tem aumentado seu protagonismo como fonte de proteína

básica. O consumo per capita do produto saltou de 242 unidades em 2023 para 269 unidades em 2024”, explicou.

Durante o período da Quaresma, a tendência é de que os preços se mantenham nos patamares atuais, devido à demanda aquecida e à oferta ainda limitada. “No Espírito Santo, a produção de ovos em 2024 atingiu a marca de 5,2 bilhões de unidades, um aumento de 15% em relação a 2023. Apesar do crescimento, a produção ainda está em processo de recuperação no

Estado após a crise de custos que afetou o setor em 2021 e 2022. Se compararmos a produção de 2024 com a de 2020, por exemplo, ela ficou 8% menor”.

_GRIPE AVIÁRIA

No Brasil, durante o ano de 2024, foram realizadas 319 coletas de amostras. Do total, 15 foram positivas para influenza aviária. Em 2025, até o momento de fechamento da reportagem, foram 12 coletas de amostras e nenhum caso positivo.

INCERTEZAS SOBRE A DOENÇA NOS ESTADOS UNIDOS E O CALOR EXCESSIVO NO BRASIL PRESSIONAM O SETOR AVÍCOLA

“Quando falamos de dados do Espírito Santo, em 2024, foram 25 coletas de amostras e cinco casos positivos. Em 2025, ocorreu uma coleta de amostras e o resultado foi negativo”, explicou Hand.

Se a situação no Brasil está sob controle, os Estados Unidos têm um cenário diferente. Desde

de outubro de 2024, foram registrados mais de mil focos, com sacrifício de milhões de aves, o que inclusive tem causado desabastecimento de ovos no país. A Argentina confirmou recentemente um foco em aves de subsistência.

“Por isso, o Brasil continua em alerta, reforçando as medidas de biossegurança, preocupado principalmente com a migração das aves silvestres”, conclui.

NOVAS REGRAS PARA VENDA DE OVOS ENTRARÁ EM VIGOR ESTE ANO

Uma nova regulamentação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) estabelece regras mais rígidas para a venda de ovos, visando garantir a identificação e rastreabilidade do produto, além de reforçar a segurança alimentar. A medida exige a identificação individual de ovos vendidos fora de embalagens rotuladas.

A medida, que entraria em vigor em 4 de março, teve prazo prorrogado para 4 de setembro de 2025. A partir da data, ovos comercializados sem embalagem rotulada deverão conter identificação individual. Essa exigência não se aplica a ovos vendidos em embalagens com 30 unidades,

dúzias ou outras quantidades, desde que devidamente rotuladas. Caixas com 360 ovos também estão dispensadas da marcação individual, desde que a rotulagem inclua a frase “proibida a venda fracionada”.

“Os produtores que precisarem se adequar, precisarão investir em equipamentos adequados, mas havendo inviabilidade, é importante destacar que eles podem usar a rotulagem nas embalagens comuns”, explicou o diretor executivo da Associação dos Avicultores do Estado do Espírito (Aves), Nélio Hand.

Hand informou, ainda, que a Aves tem acompanhado de perto as discussões sobre a nova regulamentação desde sua fase inicial. A entidade participou

MEDIDA, QUE ENTRARIA EM VIGOR EM MARÇO, TEVE PRAZO PRORROGADO PARA SETEMBRO DESTA ANO

de debates nacionais para esclarecer a legislação e buscar alternativas que minimizem os impactos para os produtores, sem comprometer o acesso do consumidor ao produto.

“Vale destacar, no entanto, que a portaria preconiza aquilo que a legislação brasileira versa sobre a produção animal, que deve ter o acompanhamento do serviço de inspeção sanitária oficial, que garante a segurança do produto e do que é produzido e oferecido ao consumidor”, explicou o diretor.

Em um ano, mais de R\$ 28 milhões investidos para fortalecer o turismo no ES

FOTOS: DIVULGAÇÃO | SEBRAE/ES

Com o propósito de transformar territórios e impulsionar vocações, o Sebrae/ES começou a implementar, em 2024, um ciclo estratégico de investimentos no turismo, reconhecido por seu potencial transformador. Até 2026 a previsão é que sejam destinados R\$ 50 milhões no segmento, com programas de capacitação e fortalecimento de pequenos negócios turísticos, incluindo cursos, workshops, missões técnicas, consultorias e atendimentos personalizados, entre outras ações.

Em 2024, foram investidos R\$28.089 milhões diretamente no atendimento ao turismo, sendo R\$16.389 milhões provenientes de recursos exclusivos do Sebrae/ES. Outros R\$11.700 milhões foram viabilizados por meio de parcerias estratégicas, ampliando o alcance das ações e fortalecendo a estruturação do setor.

Além disso, 40% do atendimento presencial já está sendo direcionado aos pequenos negócios do setor em todo o Espírito Santo. Essa atuação busca oferecer suporte técnico e qualificação prática, ajudando empreendedores a atenderem às demandas do mercado e expandirem suas atividades de forma sustentável.

Para orientar as ações em cada território, o Sebrae/ES considera o estágio de maturidade turística das regiões. Nos locais onde o turismo ainda é incipiente, o foco está na sensibilização e no fortalecimento da governança local. Já em destinos com maior potencial ou atividade consolidada, os esforços se concentram na melhoria de infraestrutura, no acesso a mercados e no desenvolvimento de negócios, criando um ecossistema integrado e competitivo.

A governança local, composta por representantes do setor público, privado e terceiro setor, é um dos pilares dessa estratégia. Ao longo de 2024, o Sebrae/ES também priorizou o fortalecimento dessas parcerias, garantindo que as ações sejam sustentáveis, equilibradas e alinhadas às necessidades de cada território.



—Praia de Coqueiral de Aracruz é destaque capixaba por sua beleza exuberante

FORTELECIMENTO TURÍSTICO

Em 2024, o Sebrae/ES avançou no fortaleci-

mento do setor turístico do Espírito Santo, alcançando 19.261 empresas — o equivalente a 33,8% dos negócios do estado enqua-

MAIS DO QUE UMA DIRETRIZ INSTITUCIONAL, NOSSO NOVO PROPÓSITO REPRESENTA UM COMPROMISSO REAL COM AS PESSOAS, OS NEGÓCIOS E OS MUNICÍPIOS QUE FAZEM DO ESPÍRITO SANTO UM ESTADO DINÂMICO E REPLETO DE OPORTUNIDADES. COM ESSE OLHAR VOLTADO PARA O FUTURO E DIANTE DOS DESAFIOS TRIBUTÁRIOS IMINENTES, COLOCAMOS O TURISMO NO CENTRO DAS NOSSAS AÇÕES. EM UM ANO, R\$28.089 MILHÕES DIRETAMENTE NO ATENDIMENTO AO TURISMO, SENDO R\$16.389 MILHÕES PROVENIENTES DE RECURSOS EXCLUSIVOS DO SEBRAE/ES.

PEDRO RIGO, SUPERINTENDENTE DO SEBRAE/ES

drados na Classificação Nacional de Atividades Econômicas (Cnae) ligadas ao turismo. Essa presença expressiva reflete o foco na valorização das economias regionais e no apoio estratégico às vocações locais.

Foram realizados ainda 79.971 atendimentos, com destaque para a modalidade presencial, que representou 45,1% do total — mais de 36 mil interações diretas com empreendedores. Além disso, 5.636 consultorias especializadas foram oferecidas, sendo 89% presenciais e 78% realizadas por meio do programa “Sebrae na sua Empresa”, que leva soluções diretamente ao local de atuação dos negócios.

Um ponto de destaque foi a chegada de 5.936 novos clientes, representando 30,8% do total de empresas atendidas em 2024. A experiência de atendimento presencial foi central nesse processo, alcançando 83% dos novos clientes, o que reforça a estratégia de proximidade e suporte técnico adotada pelo Sebrae/ES.

Com o Espírito Santo abrigando 57 mil empresas do setor turístico, esses números destacam o papel do Sebrae/ES como protagonista no desenvolvimento econômico e social, ao priorizar o turismo como eixo estratégico. Por meio de iniciativas que atendem às demandas locais, a instituição fortalece a sustentabilidade dos negócios turísticos, promovendo o crescimento alinhado às características de cada território.



_O Grande Buda de Ibirapu, que fica no Mosteiro Zen Morro da Vargem, se transformou em um dos ícones turísticos do Espírito Santo



_Cachoeira Vêu da Noite em Santa Leopoldina



_Falésias de Marataízes



MARCO MENEGAZ, DA CAMALEÃO ECOPOUSADA . REDES SOCIAIS: @ECO.CAMALEAO

Se o objetivo é buscar vivências em meio à natureza num destino pouco conhecido pelos capixabas, a Camaleão EcoPousada é o lugar. Perto da lagoa Suruaca, lá no Pontal do Ipiranga, em Linhares, existe um verdadeiro oásis para aqueles que querem sossego e diversão na medida certa.

Criada por Marco Menegaz e sua esposa Geralda Scopel, a pousada surgiu de um mix de experiência em gestão e oportunidade.

"A ideia de ter um negócio vem da minha própria formação, do que eu já trabalhava na vida: gestão de negócios, planejamento estratégico, professor acadêmico. Isso tudo me permitiu ter a ideia de abrir um negócio. E aí viemos passar um Réveillon na região de Pontal do Ipiranga em 2010, e percebemos que o lugar não oferecia um bom atendimento ao turista. Vimos aí uma oportunidade. Em janeiro de 2011 achamos esse terreno. Desenhamos um projeto para ele observando todas as particularidades ambientais pertinentes, desde a direção de vento, o nascer do sol, enfim, tudo o que favorecesse uma arquitetura que gerasse economia, e que pudesse tirar proveito para o benefício do negócio como um todo".

Marco entendeu desde o início que hospedar somente não seria o suficiente para atrair clientes para a pousada. Assim, logo passou a desenvolver atrativos como se tornar pet friendly, oferecer passeios, experiências nas proximidades e refeições.

"Tudo isso trouxe mais condições para que pudéssemos prosperar. Mesmo assim ainda tínhamos grandes dificuldades para que as pessoas comessem a enxergar o valor do atributo turístico".

Para Marco, é preciso proporcionar ao visitante a possibilidade de viver algo, que talvez seja memória afetiva ou que seja uma novidade. "Durante a pandemia começamos com a fabricação de pães artesanais, que se transformou no produto turístico chamado 'Junto e misturado: farinha, água e bem-estar'. A pessoa se hospeda e pode aprender a fazer pães de longa fermentação, de sexta a domingo", conta.



MARCO MENEGAZ, DA CAMALEÃO ECOPOUSADA . REDES SOCIAIS: @ECO.CAMALEAO

O Sítio Jaboticabeiras, em Venda Nova do Imigrante, já virou parada obrigatória para quem gosta de doces. Por lá, dona Maria Dalva Garcia Andreão e sua família produzem quitutes deliciosos, dos quais o mais conhecido é o pé de moleque de macadâmia. "Depois que me aposentei acabei ficando em casa e pensei: agora tenho que fazer alguma coisinha para me ocupar. Aí eu já gostava de fazer um pouco de doce e meu filho mais novo deu a ideia de começar a produzir pé de moleque, goiabada cascão, geleia", conta.

Dalva, que costumava fazer os doces só para a família, viu a produção fazer sucesso com parentes, amigos, e desde então não parou mais de produzir. "Começamos a fazer testes de durabilidade e todo mundo gostou".

Já se vão quase 11 anos desde que a família abriu a propriedade para o agroturismo. A empreendedora revela que boa parte da matéria-prima para seus doces vem da própria região. "A macadâmia nós compramos de fora, ela vem torrada e eu faço o pé de moleque. A goiaba compramos dos produtores vizinhos, e tem a jabuticaba, laranja, banana, que produzimos aqui mesmo no sítio".



Ales: a assembleia mais transparente do Brasil



Selo Diamante Radar da Transparência Pública

O compromisso com cada cidadão inspira a transparência e a acessibilidade em todo o trabalho da Assembleia Legislativa do Espírito Santo.
Afinal, o que a gente faz aqui na Ales é da sua conta.



Acompanhe nosso trabalho no site ou leia o QR Code e faça o download do app.



ALES
Assembleia Legislativa
do Espírito Santo



Cafés fake: o barato que sai caro para consumidores e indústrias

THAIS FERNANDES
_jornalismo@conexaosafra.com

“Pó Para Preparo de Bebida Sabor Café”. É muita palavra para substituir uma bem simples: café. Esse exagero na descrição acontece porque o primeiro descritivo, na verdade, não é o nosso café de cada dia. Apesar disso, os pacotes vêm sendo vendidos em supermercados

e até mesmo on-line, mesmo sem possuir, de fato, café torrado e moído dentro. Os itens, chamados popularmente de cafake ou cafés fakes, contrariam as normas do Ministério da Agricultura, que regulamenta a venda de cafés no Brasil.

A desconfiança do consumidor com produtos adulterados não é de hoje. Tanto que a Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) criou em 1989 um programa que incentiva a comercialização de cafés livres de misturas e de maior qualidade para o consumidor. Através de seu Selo de Pureza da ABIC, a instituição certifica as marcas associadas e atestam que o produto vendido por elas não contém impurezas e está dentro da qualidade da categoria informada no pacote.

Para Celírio Inácio, diretor executivo da ABIC, o café fake quer enganar o consumidor. “Ele é uma mistura de cascas do café, impurezas do fruto, com outros tipos de alimentos, até mesmo com outros vegetais; pode ter aromatizantes artificiais também”, relatou Inácio.

Segundo o diretor, as embalagens confundem o consumidor, pois visualmente imitam os pacotes do café que é consumido por 83% dos brasileiros, que é o tradicional e o extraforte. “Para ser café de verdade, só pode ter um ingrediente na composição do produto, o café. E essa informação precisa estar no



Pó Para Preparo de Bebida Sabor Café Tradicional Pingo Preto 500G

Marca: Pingo Preto

3,1 ★★★★★ 9 avaliações de clientes

| [Pesquisar nesta página](#)

 
Pagamentos e Segurança Política de devolução

Não disponível.

Não temos previsão de quando este produto estará disponível novamente.

Marca	Pingo Preto
Forma do produto	Moído
Sabor	café
Descrição do teor de cafeína	Com cafeína
Nível de torragem	Torra média

"O CAFÉ FAKE É UMA MISTURA DE CASCAS DO CAFÉ, IMPUREZAS DO FRUTO, COM OUTROS TIPOS DE ALIMENTOS, ATÉ MESMO COM OUTROS VEGETAIS E PODE TER AROMATIZANTES ARTIFICIAIS TAMBÉM"

rótulo", afirmou ele à reportagem da Conexão Safra.

_O BARATO QUE SAI CARO

A Aurea Cafés Especiais é uma indústria capixaba que comercializa cafés da Linha Especial até a Tradicional. Para Eduardo Tozi, sócio da empresa, os produtos fakes nas gôndolas têm gerado frustração. "Tem muito consumidor que é mal-informado e outros que olham lá 'aroma

de café', vê que está barato e quer provar, porque está barato. Se você olhar, nossa população está com uma renda muito baixa e tudo que é da cesta básica está subindo mesmo, então o consumidor procura outro produto, mas gasta dinheiro com produto ruim e não consegue tomar. Muitas pessoas me falaram isso, que compraram e tiveram que jogar fora. Então, é o barato que sai caro", explica ele.

Para Luiz Carlos Moreira Barbosa, CEO da Jequitinhonha Alimentos, que tem marcas como a Café Jequitinhonha,

Café Serra Lima e Sicafé, é justamente esse preço baixo nas gôndolas que tem levado o consumidor ao erro. "Tais produtos, sabor café ou compostos por outros tipos de matéria-prima ou de composição adulterada, não se enquadra como café. E, portanto, possuem baixo preço, muito desproporcional ao de um café verdadeiro e puro", explica ele.

_POR QUE O PREÇO DO CAFÉ DE VERDADE SUBIU?

O café, seja commodity ou o especial, está passando por um período de alta nos preços e não é de hoje. Isso vem acontecendo devido a menores ofertas nos principais países produtores, incluindo o Brasil, que vem enfrentando mudanças climáticas, com secas severas nas lavouras. Isso resultou também no aumento do preço para o consumidor final.

Em meio ao problema de encerrar pacotes mais caros, os itens que imitam cafés de verdade têm afetado também a percepção e a confiança dos consumidores. "Acreditamos sim,



neste impacto junto ao varejo. Contudo, entendemos que as indústrias e marcas tradicionais e consolidadas não devem aderir a este tipo de produto, pelo simples fato de não ser um produto confiável e com sabor de um bom e puro café”, destaca Barbosa, que com a marca Jequitinhonha atende cerca de 6 mil clientes dentro do Estado de Minas Gerais, além de 300 municípios das regiões Nordeste, Norte e Centro-Oeste do país.

Apesar de manterem o trabalho, as indústrias que seguem produzindo e utilizando selos de qualidade têm sofrido com a concorrência desleal. “O impacto é nas nossas contas. Estamos com produto com qualidade, selo, rastreabilidade e mapa. Isso tudo tem um custo alto por ano para nós. E chega esses cafés fakes, nem são café, ou até mesmo café de muito má qualidade e com produto misturado para ter preço [baixo] e competir”, afirmou Tozi, frisando a importância de haver mais fiscalização para que os produtos de qualidade tenham seu espaço no mercado.

CAFÉ SÓ TEM UM INGREDIENTE: O PRÓPRIO CAFÉ

Inácio lembra, ainda, que a legislação federal já trata do tema e busca frear a propagação de outros termos também. “Não existe café de cevada ou café de milho, por exemplo. Quando estamos nos referindo aos produtos torrados e moídos vendidos com o argumento de terem em suas composições polpa de café, entendemos ser uma fraude”, destacou ele.

Na legislação, há a Resolução - RDC No 716, de 1º julho de 2022, que determina que o café torrado é somente o endosperma (semente) que passa pelo processo de torra e pode ser moído ou não. E no âmbito do Governo Federal, o Ministério da Agricultura tem a Portaria SDA/570 que estabelece o padrão oficial de classificação do café torrado. No texto, é vedado o uso do termo “café” para produtos que tiverem em sua composição outros gêneros e espécies vegetais ou não tiverem grãos de café como ingrediente único.

“Além de não ser café, [o fake] é um produto fraudulento que não passou por nenhuma certificação de pureza e qualidade e que não respeita a legislação do Ministério da Agricul-



tura. Não há garantia sobre a sua composição, não é um alimento seguro. É uma enganação ao bolso e até mesmo um perigo à saúde do consumidor”, pontua o diretor executivo da ABIC.

COMO IDENTIFICAR UM CAFÉ DE VERDADE?

Uma das formas de identificar um café de verdade é observar se o produto conta com o Selo da ABIC. “Recomendamos que o consumidor busque cafés que tenham Selo de Pureza e Qualidade da ABIC. É a garantia de que eles passaram por análises de pureza (microscopia) e de qualidade (sensorial). É a grande garantia de ser um alimento seguro para a família”, explica o diretor da entidade.

Outras formas de identificar uma possível fraude são fazer um comparativo

de preços. Desconfie em ofertas que são boas demais para serem verdade. Também observe a marca e busque referências, onde é produzida, se conhece alguém que já consuma com frequência ou mesmo quem produz, se tem informações de rastreabilidade, como origem e espécie do café, etc.

E, principalmente, leia o rótulo do produto e identifique os componentes. “O fundamental é saber qual o componente da bebida. Polpa de café, não é café e é considerada impureza”, explica Inácio.

O mesmo pensa Luiz Carlos Moreira Barbosa. “É de suma importância que o consumidor se atente ao rótulo da embalagem, para identificar se aquele produto, de preço tão atrativo na gondola, de fato se refere a café ou produtos ‘sabor café’. Até porque, o café possui diversas benesses para a saúde, propriedades estas que não são encontrados em produtos que não possuem café em sua composição”, afirmou o CEO da Jequitinhonha Alimentos.

**CADA VEZ
MAIS PERTO
dos profissionais
de Engenharia,
Agronomia e
Geociências.**



Em 2024, a Mútua-ES se **destacou** por apoiar profissionais em todo o estado, ampliando sua presença e relevância.

Se você ainda não conhece, saiba que a **Mútua-ES oferece:**

- » Plano de saúde
- » Benefícios sociais
- » Seguros
- » Benefícios reembolsáveis em forma de empréstimo, para investir na sua carreira, empresa ou te apoiar nos momentos necessários.

A Mútua é a mão amiga que você pode contar, sempre ao seu lado. **E em 2025, será ainda melhor!**

Vem para a Mútua você também. A casa é sua!

Saiba mais:





**“Êxodo profissional”:
mulheres alcançam
realização ao migrarem
para a cafeicultura**

— Em transição, a funcionária pública Adda Maria Bettero Machado realiza sonho na lavoura do café

FLÁVIO CIRILO
 _jornalismo@conexaosafra.com

Nos últimos anos, o protagonismo feminino no agronegócio tem crescido de maneira significativa no Brasil, especialmente na cafeicultura, onde é possível encontrar mulheres, que se destacavam em profissões convencionais dos grandes centros urbanos, e agora lideram com suas próprias produções no campo.

Um exemplo inspirador desse “êxodo profissional” é a Adda Maria Bettero Monteiro Lobato Machado, produtora de café e Analista Judiciário Especial (escrivã) na Vara Cível de Mimoso do Sul, no Sul do Espírito Santo.

A relação dela com o café começou cedo, ainda na infância, na Fazenda Santa Maria, no município de Muqui. Seu avô materno, Antônio Bettero, era produtor e incentivava a participação dos netos nas atividades das lavouras.

“Meu avô não tinha formação acadêmica, mas era um italiano tremendamente inteligente e nos envolvia nas rotinas da fazenda, especialmente na época da colheita do café. Ele fez para mim um rodinho e eu passava os dias no terreirão, naquela época de terra batida, mexendo o café. Acho que ali um carquinho caiu no meu coração”, relembra Adda Machado.

Embora tenha passado quase 60 anos longe da lavoura, o sonho de ter sua própria produção nunca foi esquecido. E assim que teve a oportuni-

dade, a funcionária pública decidiu plantar seu próprio café, equilibrando o empreendedorismo com sua exigente rotina profissional no Judiciário.

“Minha vida ficou ainda mais movimentada e praticamente meus feriados e finais de semana são dedicados a essa atividade. Minha rotina na produção de café é fazer absolutamente tudo que for necessário. Desde plantar, adubar, colher, secar, levar para pilar e, finalmente, entregar na cooperativa. É uma rotina pesada, mas prazerosa”, conta.

A jornada não é fácil. Além dos desafios naturais do setor, como mudanças climáticas e oscilações de mercado, Adda também enfrenta as barreiras históricas impostas às mulheres no campo.

“Não é algo simples transformar sonhos em realidade. Esbarramos com muitas coisas que nos mostram que a realidade é mais complexa. Tudo é novidade, tive que aprender muita coisa e ainda estou no processo de aprendizagem”, reflete.

_APOIO E SUPORTE

Porém, iniciativas como o grupo Póde Mulheres, da Cooperativa dos Cafeicultores do Sul do Estado do Espírito Santo (Cafesul), têm sido fundamentais para esse “êxodo profissional”, oferecendo apoio e incentivo às produtoras.

“Esse grupo tem transformado a realidade de mulheres que passaram de ilustres desconhecidas a mulheres empoderadas e premiadas”, afirma Adda Machado.

Desde 2014, a Cafesul desenvolve um projeto especial

com esse grupo de mulheres. E, desde 2015, realiza concursos de qualidade exclusivamente delas, onde, ao final do concurso, são adquiridos alguns lotes de qualidade superior que vão para embalagem do Póde Mulheres, o café comercializado pela cooperativa.

Além disso, a Cafesul ainda investe em capacitações e desenvolve projetos junto ao Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), como, por exemplo, o Negócio Lucrativo Rural, que visa melhorar os processos produtivos e de gerenciamento de propriedade.

_DA EMBAIXADA AMERICANA ÀS LAVOURAS DO ES

O Grupo Póde Mulheres também ajudou Eliana Fernandes Bernardo, que por décadas, viveu entre números e relatórios na Embaixada Americana em Brasília, a se encontrar e se realizar profissionalmente por meio da produção do café em Jerônimo Monteiro.

Com uma carreira consolidada na contabilidade e uma rotina regrada dentro de um escritório, a aposentadoria trouxe a oportunidade de uma mudança inesperada: o retorno às raízes familiares no Espírito Santo e o desafio de empreender na cafeicultura.

“Trabalhei dentro de um escritório, por 36 anos, de 08:00 às 17:30h. Quando aposentei, vim passar um tempo aqui no Espírito Santo, sem pretensão de me mudar para cá. Eu e meus irmãos herdamos uma propriedade rural no Sul do Estado. Meu avô plantava café, cana-de-açúcar e outras culturas nessa fazenda. Foi aí que me veio a ideia de plantar café, com o incentivo dos meus irmãos, para ter uma atividade, aumentar a renda e manter a tradição do meu avô, nessa fazenda centenária”, explica Eliana Bernardo.



„Eliana Fernandes Bernardo aponta os desafios da aposentadoria na área contábil e recomeço com a vida no campo

Inspirada pela tradição do avô, ela decidiu dar continuidade ao legado familiar e iniciou, em 2021, a produção de café orgânico. Entretanto, a decisão de trabalhar com esse tipo de cultivo trouxe alguns obstáculos.

“Tive muitos desafios, pois entrei num ramo totalmente diferente do meu. O maior desafio foi acabar com o capim sem uso de herbicidas. O trabalho e o custo com mão de obra dobraram em relação ao café convencional”, conta Eliana, que não se deixou abalar pelas dificuldades e foi em busca de conhecimento e ferramentas para enfrentá-las.

E, nessa busca, ela encontrou a Cafesul, que além de conhecimento a ajudou com orientação técnica especializada.

Assim, a contadora aposentada implementou um sistema sustentável, investiu em irrigação, clones produtivos, práticas livres de agrotóxicos e fez com que os negócios fluíssem com mais segurança. O trabalho conjunto e especializado fez com que ela, inclusive, conquistasse a certificação orgânica em 2024, um marco em sua trajetória.

No entanto, a falta de mão de obra especializada e a dificuldade de acesso a insumos forçaram uma reavaliação do negócio. “Meu meeiro me deu um ultimato. Ele não continuaria tocando meu café se eu mantivesse o sistema orgânico”, revela. Com isso, Eliana optou por migrar para o café convencional,

um caminho desafiador, mas necessário para a viabilidade da produção.

Atualmente a contadora aposentada divide seu tempo entre a cidade de Vila Velha, onde aproveita a praia e atividades ao ar livre, e a propriedade rural, onde se dedica ao cultivo do café. “A atividade rural me deu mais liberdade. Não tenho horários rígidos e posso desfrutar da vida saudável no campo”, diz.

_PARTICIPAÇÃO DAS MULHERES NA CAFEICULTURA

Nos últimos três anos, a participação feminina na cafeicultura tem crescido no Espírito Santo. Segundo o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), 4.203 dos 17.457 atendimentos no setor foram destinados a mulheres.

A tendência de maior protagonismo feminino no setor também é apontada pelo último Censo Agropecuário do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

Conforme indicam os dados, dos 108.014 estabelecimentos agropecuários, 14.661 são liderados exclusivamente por mulheres. Além das proprietárias, muitas mulheres atuam como codiretoras junto aos cônjuges. No país, 32.400 delas participam da gestão de propriedades com café arábica, enquanto outras 15.700 estão envolvidas na produção de café canephora.

Um levantamento da International Coffee Organization ainda indica que, no mundo, entre 20% e 30% das fazendas de café são administradas por mulheres. Em algumas regiões, elas representam até 70% da força de trabalho na produção. No Brasil, a presença feminina na liderança dos estabelecimentos agropecuários chega a 13,2%.

O Banestes tá **on** com você.

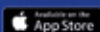
**Único banco
presente em todos os
municípios capixabas.**

Com 87 anos de história, o Banestes é o banco dos capixabas, presente no crescimento do Espírito Santo e no dia a dia de quem vive aqui. Somos mais que tradição: nos reinventamos todos os dias, unindo tecnologia e soluções feitas para você.

**Porque só o Banestes é capixaba como você
e está ON onde você estiver.**



Baixe agora o app
e tenha um Banestes de
vantagens na sua mão.



BANESTES
crescemos juntos



Café da manhã marca pré-lançamento da nova portaria do Reflorestar

_REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
_jornalismo@conexaosafra.com

No dia 28 de fevereiro a Câmara de Vereadores de Guaçuí foi palco do café da manhã de pré-lançamento da portaria do Reflorestar, reunindo produtores rurais, autoridades e parceiros em um encontro voltado à restauração ambiental e ao fortalecimento do meio rural.

A PROGRAMAÇÃO TAMBÉM INCLUIU HOMENAGENS A MUNICÍPIOS QUE VÊM DESEMPENHANDO UM PAPEL ESSENCIAL NA PRESERVAÇÃO AMBIENTAL

O evento foi organizado pela MV Gestão Integrada, com o apoio da Prefeitura de Guaçuí e da Secretaria Municipal de Meio Ambiente, que garantiram a infraestrutura necessária para sua realização.

Além de marcar um importante momento para o programa, a iniciativa contou com a troca de cestas básicas por mudas nativas, ação que mobilizou

produtores e arrecadou mais de 2.000 mudas doadas pelo Instituto Pacto pelas Águas Capixabas, Viveiro do IFES - Alegre e Grupo SIEMA.

A programação também incluiu homenagens a municípios que vêm desempenhando um papel essencial na preservação ambiental. Muniz Freire recebeu o reconhecimento por contar com 414 produtores atendidos, Alegre por 200 e Guaçuí por 157. Representantes municipais receberam a honraria em nome



FOTOS MAZINHO VENIAL/ DIVULGAÇÃO MV



de suas cidades, reforçando o impacto positivo da iniciativa.

O reconhecimento também foi estendido ao Secretário Estadual de Meio Ambiente e Recursos Hídricos, Felipe Rigoni, pelo compromisso contínuo com o programa, que já beneficiou mais de 5.000 produtores em todo o estado. Em sua fala, destacou a importância da continuidade do Pagamento por Serviços Ambientais (PSA) e do apoio aos produtores rurais na recuperação da vegetação nativa.

Vinícius Santos Terra, diretor de operações da MV, ressaltou o impacto do evento na mobilização de lideranças e no fortalecimento das parcerias que possibilitam a ampliação das ações do Reflorestar. Para ele, esse momento reforça o compromisso da MV em seguir atuando junto aos municípios e produtores rurais, garantindo que mais áreas sejam recuperadas e novas oportunidades sejam criadas para o meio rural.

O Gerente do Programa Reflorestar, Gabriel Nunes, também foi reconhecido e apresentou as principais novidades da nova portaria. Durante sua fala, destacou os avanços e melhorias do programa para os produtores, como a inclusão de intervenções físicas, como barraginhas, caixas secas e cochos, além da previsão de 700 novos atendimentos.

Gabriel enfatizou que o novo ciclo do programa busca aprimorar ainda mais o suporte aos produtores e expandir as práticas de conservação ambiental.

Encerrando o evento, a MV reafirmou seu compromisso com os municípios atendidos e com o Programa Reflorestar, destacando a importância de continuar ampliando as oportunidades para o meio rural e avançando na recuperação da Mata Atlântica.



Feira de Agronegócios de Jaguaré espera quase R\$ 1 bi em negócios

_REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
_jornalismo@conexaosafra.com

A 32ª Festa do Produtor Rural e a 7ª Feira de Agronegócios de Jaguaré, acontecem entre os dias 04 e 6 de julho. Todos os anos os eventos reúnem milhares de produtores locais e visitantes para conhecer novidades e tendências do setor, e fazer negócios.

Com o preço do café na casa dos dois mil reais a saca, a previsão dos organizadores é que a feira movimente entre 700 milhões e 1 bilhão de reais nos três dias do evento.

“Nossa expectativa é muito grande. Em 2024, com o café comercializado a 800 reais, as vendas durante a feira chegaram a 350

milhões. Este ano, com o valor que está o café, nossa previsão é movimentar de 700 a 1 bilhão de reais”, disse o Presidente do Sindicato Rural de Jaguaré, Gedson Geraldo Salarolli.

Gedson lembra que a feira já virou tradição e reúne não só os produtores, mas as famílias do município. “Os produtores vêm para fazer negócio, comprar os produtos agrícolas que precisam para praticamente todo o ano, mas eles também trazem a família para se divertir”.

O espaço interno da feira terá este ano sete estandes a mais que em 2024, totalizando 92. No espaço externo são 31 estandes. Os eventos acontecem no Parque de Exposição Alfeu Sossai e são uma parceria do Sindicato Rural e Prefeitura Municipal de Jaguaré.

_JAGUARÉ REALIZA SEMINÁRIO PARA FORTALECER CADEIA DO CAFÉ

O Primeiro Seminário de Café Conilon de Ja-

guaré aconteceu no dia 19 de fevereiro e reuniu cerca de 150 pessoas diretamente envolvidas com a cadeia do café. O encontro, que teve como tema “Quantidade com Qualidade” aconteceu no Parque de Exposições e discutiu assuntos e informações que auxiliam os cafeicultores no aprimoramento da qualidade da produção no município.

O secretário de Agricultura Jordano Sossai, ressaltou a importância da realização do seminário no município. “Esse evento hoje nos permite abrir caminhos e gerar oportunidades de conhecimentos para nossos agricultores produzirem e comercializarem produtos com qualidade superior na cadeia produtiva de café em Jaguaré. Aqueles que não conseguiram participar, pedimos que fiquem atentos às programações que ao longo do ano teremos mais eventos que possam contribuir e agregar conhecimento aos produtores rurais”, destacou o secretário.

O Seminário de Café Conilon em Jaguaré foi realizado pela Prefeitura de Jaguaré, por meio da Secretaria Municipal de Agricultura em parceria com a Secretaria de Turismo do município.

_Presidente do Sindicato Rural de Jaguaré, Gedson Geraldo Salarolli



FOTO KÁTIA QUEDEVEZ

Jaguaré se prepara para a 1ª Feira Internacional do Café em 2025

**FERNANDA ZANDONADI
E ROSIMERI RONQUETTI**
_jornalismo@conexaosafra.com

Preparem suas xícaras! A 1ª Feira Internacional do Café (FIC 2025) já tem data marcada e promete agitar o cenário cafeeiro. O evento acontecerá entre os dias 25 e 28 de setembro e será realizado no Parque de Exposições Alfeu Sossai, no Bairro Boa Vista, em

Jaguaré. A feira é organizada pela Adetur, com apoio da Prefeitura de Jaguaré e do Conselho Estadual de Turismo.

A programação completa será divulgada nos próximos dias, mas já é possível adiantar que a FIC 2025 será um verdadeiro festival de experiências, que inclui:

Dia de Campo: uma oportunidade para os visitantes conhecerem de perto as técnicas de cultivo e produ-

ção do café, em um ambiente que valoriza a tradição e a inovação.

Palestras: especialistas renomados compartilharão seus conhecimentos sobre os mais diversos temas relacionados ao universo do café, desde as últimas tendências do mercado até as novidades em tecnologia e sustentabilidade.

Workshops: os participantes poderão colocar a mão na massa e aprender técnicas de preparo, degustação e harmonização do café, em atividades práticas e interativas.



Elas no Agro Capixaba chega aos municípios e amplia impacto entre produtoras rurais



—Elas no Agro edição Itarana, na região Central Serrana

Centenas de mulheres rurais se reuniram no interior do Espírito Santo em dois eventos dedicados à valorização da mulher no campo. O Elas no Agro Capixaba passou por Ibatiba, na Região do Caparaó Capixaba, e Itarana, na região Central Serrana, promovendo união, fortalecimento e protagonismo para as produtoras rurais.

Idealizado pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Estado (Senar-ES), em parceria com a Federação da Agricultura e Pecuária do Estado (Faes), o Elas ganhou uma dimensão ainda mais próxima das produtoras, com os

Sindicatos Rurais de cada local à frente das edições municipais, contando com o apoio da Comissão Capixaba das Mulheres do Agro, entre outros parceiros.

A superintendente do Senar-ES, Letícia Toniato, esteve presente nos eventos e reforçou o propósito de promover a inclusão e a autonomia das mulheres rurais e a importância da participação feminina para o fortalecimento e o futuro do agro. "É gratificante para o nosso Sistema Faes / Senar / Sindicatos Rurais saber que a gente vai dar mais vez e voz a essas mulheres do campo", ressalta.

O Elas no Agro Capixaba teve sua primeira edição na

ExpoSul Rural, em Cachoeiro de Itapemirim, no ano de 2019, na qual estiveram presentes mais de 600 mulheres. Já em 2024, com o retorno do programa, a ideia foi fazer algo ainda maior. O evento, que aconteceu no Steffen Centro de Eventos, na Serra, contou com a presença de cerca de 2 mil participantes.

A intenção de realizar o evento na Grande Vitória surgiu justamente com o propósito de facilitar a reunião de mulheres de todas as regiões do Espírito Santo. Entretanto, algumas dessas produtoras rurais não conseguiram comparecer devido às atribuições do dia a dia. Por isso, surgiu a ideia de que os Sindicatos Rurais levassem o Elas no Agro Capixaba para os municípios, para assim, abranger aquelas que não puderam participar anteriormente.

A presidente do Sindicato Rural de Itarana, que faz parte da Comissão Capixaba e é representante da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), Danieli Beccalli, afirma que a ideia de fazer o evento acontecer no município vem da necessidade de alcançar mais mulheres da região.

**OS SINDICATOS RURAIS DE CADA MUNICÍPIO FORAM
OS RESPONSÁVEIS PELA REALIZAÇÃO DO EVENTO,
IDEALIZADO PELO SISTEMA FAES / SENAR-ES**



„Elas no Agro Capixaba edição Ibatiba, no Caparaó Capixaba

“Nossa intenção foi proporcionar mais mobilidade para as mulheres do interior, tanto aquelas com deficiência física, quanto outras que enfrentam dificuldades de ir a Vitória por questões culturais. Com o evento em Itarana, essas mulheres tiveram a oportunidade de viver um momento para simplesmente serem mulheres”, afirma.

No município da região Central Serrana, o programa contou com o projeto Vozes do Agro, que consiste em um bate-papo entre produtoras rurais convidadas, uma apresentação cultural, a palestra “Tratando as nossas emoções”, com Sandra Beccalli, além da apresentação do Grupo de Mulheres Rurais de Itarana.

Já em Ibatiba, a programação contou com as palestras: “Caminhos do Campo”, com a instrutora do Senar-ES, Gidemara Kiefer, e “Identidade Feminina”, com a instrutora Luciana

Abranches. Para completar, as ibatibenses puderam aproveitar uma atração musical e um momento de interação entre elas.

A agente de mobilização de Ibatiba, Késia de Freitas, aponta que o evento trouxe à tona a necessidade de cuidado, apoio e incentivo para que as mulheres se posicionem e conquistem mais espaço e evidenciou o quanto é essencial fortalecer o crescimento pessoal e profissional das produtoras rurais.

“Essa iniciativa possibilitou um contato mais próximo das produtoras com o município, incentivando sua participação ativa e criando um ambiente propício para a troca de experiências e aprendizado. Além disso, o evento reforçou a importância da qualificação, destacando o papel das ações oferecidas pelo Senar-ES na região através do Sindicato Rural de Ibatiba, que têm sido essenciais para capacitar e empoderar essas mulheres”, analisa.

A realização dos eventos em Ibatiba e Itarana foi dos respectivos Sindicatos Rurais, com apoio do Sistema Faes / Senar-ES, Sicoob,

Sebrae Delas e Comissão Capixaba das Mulheres do Agro. No município do Caparaó, o programa também contou com o apoio do Restaurante Rural Vovó Rosinha.

Essa ampla rede de colaboração vai ao encontro de um dos objetivos do Elas no Agro Capixaba, como destacou a analista do Senar-ES e responsável pelo projeto, Munik Muniz: fortalecer a integração das mulheres rurais de cada região.

“O Elas no Agro busca ampliar redes de apoio e impulsionar o desenvolvimento de projetos locais, fortalecendo a participação das mulheres no setor agropecuário do Estado. Quando o programa chega aos municípios, é espalhado o conhecimento entre elas, o incentivo ao empoderamento feminino e a melhoria das condições de trabalho das mulheres no campo. Além de proporcionar visibilidade às conquistas e desafios delas”, destaca.

Para que o Elas no Agro Capixaba chegue até o município, é necessário que o Sindicato Rural relacionado entre em contato com o Sistema ou com a Comissão Capixaba das Mulheres do Agro para fazer o pedido de apoio.

Por: Carolina Vieira / Fonte: Assessoria de Comunicação Faes / Senar-ES

Propriedades rurais de até quatro módulos fiscais devem ser inscritas no CAR até dezembro de 2025

_ASSESSORIA DE IMPRENSA
_jornalismo@conexaosafra.com

Com a publicação da Lei nº 14.595/2023, foi estendido o prazo de inscrição no Cadastro Ambiental Rural (CAR), para possuidores e proprietários de imóveis rurais de até quatro módulos fiscais. A inscrição no CAR deverá ser realizada, junto ao Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf), até o dia 31 de dezembro de 2025. Caso não seja realizada a inscrição no CAR dentro do prazo, o produtor não terá acesso aos benefícios previstos no Código Florestal.

De acordo com o diretor-geral do Idaf, Leonardo Monteiro, a inscrição no CAR dentro do prazo concede o direito a diversas vantagens, como a possibilidade de demarcação de reserva legal em percentual inferior a 20%; a continuidade das atividades agrossilvipastoris, de ecoturismo e de turismo rural em Áreas de

INSCRIÇÃO DEVE SER REALIZADA, JUNTO AO INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA E FLORESTAL DO ESPÍRITO SANTO (IDAF), ATÉ 31 DE DEZEMBRO DE 2025.

Preservação Permanente (APP); concessão de crédito agrícola; oportunidade de plantio intercalado de espécies nativas e exóticas na recomposição da vegetação, com possibilidade de ganho econômico; suspensão de penalidades relacionadas a supressões irregulares de vegetação, ocorridas antes de 22/07/2008, e prazos de 20 anos para a recuperação do passivo ambiental do imóvel.

“O CAR é um registro público eletrônico, obrigatório para todos os imóveis rurais do país, que tem por finalidade integrar as informações ambientais referentes à situação das propriedades e posses rurais. Além de possibilitar o planejamento ambiental e econômico do uso e ocupação do imóvel rural. Os proprietários rurais precisam do

CAR para acessar os serviços governamentais, como a autorização para supressão de vegetação nativa e o licenciamento de atividades agrícolas, acesso a créditos agrícolas, e para o registro de compra e venda de imóveis rurais juntos aos cartórios”, disse.

_COMO FAZER A INSCRIÇÃO NO CAR?

A inscrição deve ser realizada exclusivamente pelo site do Idaf, por meio do Sistema Integrado de Monitoramento e Licenciamento Ambiental (SIMLAM), até o dia 31 de dezembro de 2025.

Acesse a página inicial do site do Idaf (www.idaf.es.gov.br) e clique no botão SIMLAM Módulo Público, na barra lateral esquerda.

FOTO DIVULGAÇÃO



SENAR-ES É RECONHECIDO NACIONALMENTE!

Nossa instrutora **Elaine Matosinhos** brilhou ao ser uma das **três vencedoras** do **5º Concurso de Vídeos Educativos do Senar em Promoção Social**, com o tema Aproveitamento Integral dos Alimentos.

Esse reconhecimento **reforça a importância do trabalho realizado pelo Sistema Faes/Senar-ES e Sindicatos Rurais**, que investe na capacitação e no fortalecimento do conhecimento no campo. Por meio da **educação e da promoção social**, levamos oportunidades e qualidade de vida para os produtores rurais e suas famílias.

Este é também um grande reconhecimento a todos os instrutores que chegaram à final, vocês são peças fundamentais nessa missão de levar conhecimento e inovação para o agro capixaba!



Assista ao vídeo
premiado no Youtube

Parabéns, Elaine Matosinhos!

Esse é o nosso compromisso com a Educação no Campo!



faes.senares



Sistema Faes Senar-ES



www.senar-es.org.br

• cooperativas constroem um mundo melhor • cooperativas

IMAGINA
MILHARES
DE PESSOAS
se unindo
por um propósito?



BORA COOPERAR POR UM MUNDO MELHOR

Quando somamos esforços, encontramos mais oportunidades e criamos mais impactos positivos para todos. Não é à toa que a ONU escolheu 2025 para ser o Ano Internacional das Cooperativas. **E você? Vem com a gente rumo a um futuro mais justo?**



Saiba mais em
somos.coop.br



Ano Internacional
das Cooperativas



Sistema **OCB/ES**
FECOOVSALENE | OCB/ES | SESCOOPES
somoscoop