

# CONEXÃO SAFRA 15

ANO 15 | EDIÇÃO 63 . DISTRIBUIÇÃO GRATUITA . MARÇO / ABRIL 2026

15 ANOS DE CONEXÃO  
COM O PRODUTOR RURAL

A photograph of a man with glasses and a light blue t-shirt holding a baby in a white t-shirt. They are in a vineyard with large green leaves and clusters of purple grapes. The man is looking up and to the right, and the baby is also looking in the same direction. The background shows a lush green landscape under a blue sky.

**Fruticultura  
com esperança**



**\_Kátia Quevedez**  
Jornalista Responsável – Editora  
28 99976 1113 – MTb 18569 RJ

## DEBUTAMOS!

Há 15 anos, quando a Conexão Safra começou a trilhar seus primeiros caminhos, talvez não fosse possível dimensionar a grandeza que o agro capixaba ganharia dentro e fora das porteiras. O que começou como um elo de informação e valorização do campo hoje se consolida como uma ponte viva entre o Espírito Santo, o Brasil e o mundo.

Ao longo desses 15 anos, a Conexão Safra acompanhou de perto a transformação do agro. Vimos a tecnologia avançar, o produtor se reinventar, o crédito rural se expandir e as cooperativas se fortalecerem. Vimos também o agro ganhar protagonismo no debate econômico e social, deixando de ser apenas um setor para se tornar base. E, mais do que registrar esses movimentos, estivemos lado a lado com quem faz acontecer, contando histórias, dando voz e construindo pontes.

Mas o agro não vive isolado. Ele responde ao mundo. E talvez nunca isso tenha ficado tão evidente quanto nos últimos anos. Conflitos internacionais, como guerras que parecem distantes geograficamente, têm impacto direto na rotina do produtor rural. Custos de insumos, logística e mercado internacional: tudo se reorganiza. O agro sente. E reage com resiliência, estratégia e, principalmente, com a capacidade de se adaptar rapidamente. É essa força silenciosa que sustenta economias inteiras.

E, se o agro evoluiu, ele também se transformou em diversidade. Hoje, é impossível falar de desenvolvimento rural sem mencionar a presença feminina. A mulher deixou de ser coadjuvante para ocupar espaços de liderança, gestão e inovação. No Espírito Santo, movimentos como o Elas no Agro Capixaba mostram que essa transformação é concreta, estruturada e crescente. São mulheres que produzem, que lideram, que decidem e que inspiram. Mulheres que não apenas fazem parte do agro, mas que ajudam a redesenhar o seu futuro.

A Conexão Safra chega aos seus 15 anos com a mesma essência do início, mas com um olhar ainda mais amplo. Seguimos acreditando que informar é conectar, que contar histórias é valorizar e que dar visibilidade é fortalecer.

E, se há algo que aprendemos, é que o agro não para. Ele se reinventa, se conecta e segue firme, alimentando o Brasil e o mundo.

Seguimos juntos. E sempre conectados.

## COLABORADORES DA EDIÇÃO



**\_Fernanda Zandonadi**  
\_Repórter



**\_John Adão**  
\_Articulista



**\_Leandro Fidelis**  
\_Colaborador



**\_Rosimeri Ronchetti**  
\_Repórter



**\_Thais Fernandes**  
\_Repórter



**\_Sergio Rodrigues Dias Filho**  
\_Articulista



**\_Renata Aparecida Lucas**  
Articulista



**\_Daiane Ola** / Redes Sociais



**\_Luan Ola** / Projeto Gráfico e Diagramação

**\_Circulação:** Nacional  
**\_Edição 63:** Março/Abril 2026  
**\_Foto de Capa:** Foto de Leandro Fidelis com ajustes realizados por IA

**\_Consultoria Jurídica:** DIAS FILHO & LUCAS  
Sergio Rodrigues Dias Filho - OAB ES 18.627  
Renata Aparecida Lucas - OAB ES 7.642

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@conexaosafra.com](mailto:comercial@conexaosafra.com)  
28 99976 1113 - Instagram: @conexaosafra

**\_Sugestão de conteúdo:** [jornalismo@conexaosafra.com](mailto:jornalismo@conexaosafra.com)

**A MAIOR E  
MELHOR FEIRA  
DE TURISMO RURAL  
DO BRASIL**

**22<sup>a</sup>  
RURAL  
TUR**

**16 A 18 ABRIL**  
**PARQUE DE EXPOSIÇÕES  
SANTA TERESA ~ ES**



Acesse as nossas Redes Sociais pelo  
QRCode e saiba mais sobre  
**PROGRAMAÇÃO, ATRAÇÕES e  
HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO.**

**ENTRADA GRATUITA**





***De Petrolina ao  
Espírito Santo, os novos  
caminhos da fruticultura***

FOTO ASCOM CEASA-ES

**\_ROSIMERI RONQUETTI E  
FERNANDA ZANDONADI**  
\_jornalismo@conexaosafra.com

Petrolina, no semiárido pernambucano, não se tornou uma potência da fruticultura por acaso. A cidade, integrada ao Vale do São Francisco, virou símbolo de uma agricultura irrigada que combinou água, escala, tecnologia, logística, investimento público e presença empresarial. O resultado é uma região que concentra quase toda a força exportadora do Brasil em duas frutas estratégicas. Segundo a Associação Brasileira dos Produtores e Exportadores de Frutas e Derivados (Abrafrutas), o Vale responde por 90% da manga e 98% da uva exportadas pelo país.

Voltando às terras capixabas, o Espírito Santo já tem protagonismo na fruticultura, e os pomares são fonte importante de diversificação das atividades agrícolas. São 14 polos de frutas no estado, que englobam o plantio de abacaxi, acerola, banana, cacau, caju, coco, goiaba, laranja, mamão, manga,



\_Central de Abastecimento do Espírito Santo (Ceasa-ES)

maracujá, morango, tangerina e uva. No agronegócio, o conjunto de produtos da fruticultura capixaba movimentou, em 2023, cerca de US\$ 28,8 milhões com a exportação de produtos *in natura* e também com valor agregado.

Aí entra a questão. Se, no Espírito Santo, as frutas são, em grande parte, responsáveis pela diversificação agrícola, no Vale do São Francisco a fruticultura virou protagonista do eixo econômico. Dados reunidos por instituições ligadas ao setor mostram

uma estrutura produtiva ancorada em mais de 100 mil hectares irrigados, uma cadeia que movimenta centenas de milhares de empregos e uma cultura empresarial apoiada em inovação e exportação.

## **\_FRUTAS QUE VÊM DE LÁ**

E essa engrenagem bem calibrada chega diariamente ao mercado capixaba. O gerente comercial da Ara Agrícola, Maicon Roberto Correia Silva, afirma que “toda uva de mesa consumida no Espírito Santo vem do Vale do São Francisco. São frutas de Juazeiro-BA, Casa Nova-BA, Petrolina-PE, Lagoa Grande-PE, Santa Maria da Boa Vista-PE”. Segundo ele, a empresa, sediada em Petrolina, em Pernambuco, produz cerca de 11 milhões de quilos de uva por ano e tem o Sudeste como principal destino no mercado interno. “Eu diria que 70% da nossa produção chega ao Sudeste,

**COM REALIDADES DISTINTAS, MAS DESAFIOS  
CONVERGENTES, O VALE DO SÃO FRANCISCO E O CAMPO  
CAPIXABA MOSTRAM COMO CIÊNCIA, IRRIGAÇÃO E  
MERCADO MOLDAM O FUTURO DAS FRUTAS NO BRASIL**



— Eduardo Brandão, Diretor Executivo da Abrafrutas

(São Paulo, Rio, Minas Gerais e Espírito Santo). Desses 70%, 10% vão diretamente para o Espírito Santo”, relatou.

E o protagonismo não para nas uvas. De acordo com a Abrafrutas, Petrolina e o Vale do São Francisco são responsáveis por cerca de 90% da produção nacional de uvas e mangas destinadas à exportação. Em 2024, as frutas da região chegaram a mais de 50 países, movimentando aproximadamente US\$ 1 bilhão em exportações. Esse desempenho consolidou a cidade como o maior polo exportador de frutas frescas do Brasil. Além das uvas e mangas, produtos que lideram as exportações, a região também se destaca na produção de goiaba, coco, banana, acerola e outras frutas tropicais.

Esse retrato ajuda a dimensionar uma diferença central. Enquanto Petrolina se especializou em produzir em grande escala e abastecer outros mercados, o Espírito

Santo ainda aparece, em muitos casos, como comprador relevante dessa produção. Dados da Ceasa mostram que as frutas comercializadas no estado vêm de 17 unidades da federação, entre elas Pernambuco, de onde chegam especialmente manga e uva.

Há ainda um ativo decisivo: o mamão. O Espírito Santo é apontado como o maior produtor e exportador nacional da fruta, com destaque para Linhares, no norte capixaba. O Incaper também ressalta que o estado reúne

algumas das maiores produtividades do país nessa cultura.

Para o diretor executivo da Abrafrutas, Eduardo Brandão, o ponto de partida capixaba é sólido, e a fruticultura do Espírito Santo está “em franca expansão nos últimos anos”, podendo o estado já ser visto como “um dos grandes players importantes do mercado brasileiro, tanto para a fruticultura do mercado interno, como para a fruticultura de exportação”.

Sobre a guinada em Pernambuco, que se tornou grande polo produtor, e como essa experiência pode ser usada em terras capixabas, ele avalia que a irrigação organizada e apoiada

por políticas públicas foi o divisor de águas.

"Todos sabem que a fruticultura carece de água, mas não água da chuva. Uma água que tem que ser dosada e colocada na medida do possível para que a produção, a produtividade e a qualidade da fruta sejam boas. Outra vantagem importante diz respeito às políticas públicas. Por ser uma região extremamente pobre e a fruticultura ser uma atividade econômica que traz a geração de emprego e renda, isso fez com que a opção de produzir frutas no vale fosse a opção mais viável naquele momento. Através de políticas públicas criaram-se os polos de fruticultura, dando condição e criando estrutura para que essa água do São Francisco fosse captada por meio de canais e colocadas não só na beira do rio, mas sim área dentro da região semi-árida. Então, isso tudo junto fez do Vale o que ele é hoje o maior polo de fruticultura do Brasil e talvez um dos maiores polos de produção de frutas do mundo."

No caso capixaba, a equação muda. O relevo, a disponibilidade hídrica e a configuração territorial são diferentes. "As áreas do Espírito Santo não são tão planas como no Vale do São Francisco, existem limitações e até na irrigação, que tem que ser feita de forma diferenciada, porque o Rio São Francisco influencia muito no

vale. Mas com organização, recursos e políticas públicas voltadas para isso, o Espírito Santo tem tudo para se tornar um grande polo de produção dentro do Brasil, mais do que já é hoje. A ideia é mostrar que o estado tem potencial para que possam ser desenvolvidos projetos voltados à política pública e ao desenvolvimento da fruticultura no estado do Espírito Santo".

Esse ponto é central. Petrolina não é apenas uma referência porque produz muito. É referência porque transformou condições naturais adversas em vantagem competitiva. No semiárido, onde a chuva é escassa, a irrigação controlada permitiu previsibilidade, qualidade e janela comercial. Já o Espírito Santo parte de outra lógica: tem

clima, diversidade de frutas, tradição produtiva e presença de agricultura familiar, mas precisa integrar melhor tecnologia, assistência técnica, logística, agroindústria e mercado externo para dar o próximo salto.

## **\_TECNOLOGIA A SERVIÇO DO CAMPO**

A tecnologia entra justamente nesse ponto. Em novembro de 2025, um grupo de empresários capixabas viajou à China em busca de soluções aplicadas ao agronegócio. Na comitiva estavam produtores de mamão, banana, limão e fabricantes de água de coco e sucos. O objetivo era observar automação, equipamentos para *packing house* e alternativas ligadas à redução da dependência de mão de obra. O diretor comercial do Grupo Total Farms, Rodrigo Martins, resumiu que a viagem trouxe "tecnologias

\_Fabrício Barreto, sócio-proprietário da Doce Bela



FOTO DIVULGAÇÃO ABRAFRUTA

para uso nos *packing houses*” e abriu projetos de adaptação às necessidades de cada empresa. Já Fabrício Barreto, sócio-proprietário da Doce Bela, afirmou que a busca esteve menos ligada à lavoura em si e mais a “coisas de inovação ligadas à automação”, diante da dificuldade crescente de encontrar trabalhadores.

O movimento é revelador. O Espírito Santo já entendeu que não há competitividade duradoura sem tecnologia. Mas essa modernização ainda precisa ganhar escala e difusão. Há também o componente externo pressionando o setor. A fruticultura brasileira entrou em 2026 em alta, após registrar recorde de exportações pelo terceiro ano consecutivo, com receita próxima de US\$ 1,5 bilhão, segundo a Abrafrutas.

No ano anterior, os Estados Unidos responderam por 7% do volume total exportado e por 12% do faturamento das frutas brasileiras. No caso da manga, os americanos consumiram 14% do volume exportado e responderam por 13% da receita dessa fruta.

Foi nesse contexto que o tarifaço acendeu o alerta. Segundo relato do presidente da Abrafrutas, Guilherme Coelho, os produtores de manga foram os mais atingidos entre as culturas exportadas ao mercado americano. A saída encontrada foi dividir o peso da sobretaxa ao longo

da cadeia. “Procuramos representantes do setor e buscamos dividir o impacto dessa taxa de 50% entre os exportadores, os importadores e os supermercados. Cada um absorveu uma parte e o resultado foi positivo. Ninguém ganhou como ganhava no passado, mas também não tomou prejuízo”, afirmou.

Para o Espírito Santo, esse cenário funciona como alerta e oportunidade ao mesmo tempo. Alerta, porque mostra como os mercados externos podem mudar rapidamente as margens e exigir reação coordenada. Oportunidade, porque reforça a necessidade de diversificar destinos, agregar valor, investir em pós-colheita e elevar o padrão tecnológico da produção estadual. É justamente isso que fez Petrolina deixar de ser

apenas uma área produtora para se tornar referência.

A lição que vem do Vale do São Francisco não é que o Espírito Santo deva copiar Petrolina. Não pode, nem faria sentido, afinal são bases geográficas distintas e realidades diversas. O que pode ser reproduzido é o método: planejamento, irrigação adequada à realidade local, tecnologia acessível, integração com o mercado e visão exportadora.

Hoje, o Espírito Santo já tem base produtiva, protagonismo no mamão, diversidade de frutas e empresários olhando para a inovação. O que ainda falta é dar unidade a esses ativos. Se conseguir transformar essa soma dispersa em projeto de estado, a fruticultura capixaba pode deixar de ser apenas promissora e passar a disputar, em outra escala, espaço entre os grandes polos brasileiros. Petrolina mostra que isso é possível. E o Espírito Santo pode ser um novo e forte ator desse movimento.

---

## INCAPER AMPLIA APOSTA NA FRUTICULTURA E ABRE NOVAS FRENTES PARA O AGRO CAPIXABA

O Espírito Santo vem consolidando uma estratégia de fortalecimento da fruticultura estadual em várias frentes, tendo a pesquisa pública como eixo central. À frente desse movimento está o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural

(Incaper), que combina melhoramento genético, validação de tecnologias de manejo e transferência de conhecimento ao campo para ampliar a competi-

vidade das lavouras capixabas. Esse avanço aparece de forma concreta em três linhas recentes de atuação: o lançamento de uma nova cultivar de banana, o desenvolvimento de tecnologia

para escalonar a colheita do abacaxi e os resultados promissores de um estudo inédito com aceroleiras.

Um dos marcos mais visíveis dessa agenda foi o lançamento da banana Ambrosia, nova cultivar do Incaper apresentada em Alfredo Chaves. Seleccionada e recomendada após mais de 20 anos de pesquisas, a variedade do tipo nanica foi desenvolvida para suprir a ausência de uma cultivar do subgrupo Cavendish resistente a doenças como sigatoka-amarela, sigatoka-negra e mal-do-Panamá, problema que afeta a bananicultura em todo o país.

No lançamento, o instituto distribuiu cerca de 1.200 mudas a produtores rurais, numa ação voltada à adoção inicial da nova tecnologia nas propriedades e à aproximação entre pesquisa, extensão rural e setor produtivo. O diretor-técnico do Incaper, Antonio Elias Souza da Silva, definiu a entrega como um novo marco para a cadeia da banana no estado. “É o ponto mais alto da pesquisa e da extensão rural do Incaper. O lançamento de uma variedade que vai fortalecer a cadeia produtiva, porque tem alta resistência às principais doenças e é altamente produtiva”, afirmou.

Além da resistência fitossanitária, a Ambrosia foi apresentada como uma cultivar com forte apelo econômico. Segundo o pesquisador José Aires Ventura, as plantas são mais robustas, com cachos superiores a 30 quilos, em média, o que amplia a pro-

dutividade. Ele também destacou a qualidade dos frutos e o potencial de uso pela agroindústria, já que a variedade apresenta teor de Brix (açúcar) superior ao da Grande Naine.

A atuação do Incaper, porém, não se limita à bananicultura. Na cultura do abacaxi, o instituto desenvolveu uma pesquisa para enfrentar um dos principais gargalos da produção capixaba: a floração natural desuniforme, que provoca colheitas irregulares, eleva custos e dificulta o planejamento da lavoura. O estudo mostrou que a aplicação de aviglicina (AVG), substância que inibe a produção de etileno, permite ao produtor controlar melhor o momento da floração e, conseqüentemente, escolher épocas mais vantajosas para a colheita.

Na prática, isso significa escapar da concentração de oferta entre novembro e janeiro, período de preços mais pressionados. De acordo com a pesquisadora Sara Dousseau Arantes, a tecnologia permite colher frutos de qualidade em fases de melhor remuneração ao agricultor. O experimento, conduzido entre 2019 e 2020 em Sooretama, apontou ainda que a aplicação correta pode inibir até 80% da floração natural, abrindo caminho para o escalonamento da produção ao longo do ano.

Outra frente estratégica está na acerola. Em estudo inédito no Espírito Santo, o Incaper avaliou 12 genótipos de aceroleira e verificou, já no primeiro ano de produção, desempenho médio duas vezes superior à média estadual. As plantas alcançaram 33 toneladas por hectare, acima das 14 toneladas por hectare registradas no estado em 2023 e também acima da média de Colatina, principal município produtor, que ficou em 30 toneladas por hectare no mesmo período.

Os resultados reforçam o potencial de diversificação e agregação de renda na fruticultura capixaba. Entre os materiais estudados, o genótipo G5 chamou atenção por poder alcançar 51,7 toneladas por hectare e rendimento aproximado de R\$ 135 mil por hectare, segundo o pesquisador Marlon Dutra. O trabalho, realizado em Cachoeiro de Itapemirim em parceria com a Embrapa Semiárido, busca identificar variedades mais produtivas e com características superiores tanto para o mercado *in natura* quanto para o processamento industrial.

Em comum, essas iniciativas revelam uma política de fortalecimento da fruticultura baseada em pesquisa aplicada, adaptação às condições locais e transferência efetiva de tecnologia ao produtor. Mais do que lançar uma cultivar ou divulgar resultados de laboratório, o que o Espírito Santo vem construindo é uma agenda de longo prazo para tornar sua fruticultura mais eficiente, resiliente e sustentável, com respaldo técnico para ampliar produtividade, reduzir perdas e abrir novas possibilidades de mercado.

**"É O PONTO MAIS ALTO DA PESQUISA E DA EXTENSÃO RURAL DO INCAPER. O LANÇAMENTO DE UMA VARIEDADE QUE VAI FORTALECER A CADEIA PRODUTIVA, PORQUE TEM ALTA RESISTÊNCIA ÀS PRINCIPAIS DOENÇAS E É ALTAMENTE PRODUTIVA". ANTÔNIO ELIAS SOUZA DA SILVA, DIRETOR-TÉCNICO DO INCAPER**

**AGRÔNOMO MARCO  
AURÉLIO CAIADO INVESTE  
NA PRODUÇÃO DE UVAS  
NO MUNICÍPIO E AMPLIA  
ALTERNATIVAS AGRÍCOLAS  
NA REGIÃO**

---

# ***Produção de uvas ganha espaço em Jerônimo Monteiro***

**LEANDRO FIDELIS**  
\_jornalismo@conexaosafra.com

A produção de uvas em Jerônimo Monteiro avança como alternativa agrícola no município do sul do Espírito Santo. O agrônomo e professor do Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes), Marco Aurélio Caiado, o “Lelo”, conduz o cultivo na Fazenda Recreio do Panamá, localizada a 9 km da sede, no sentido Alegre.

Natural do município e integrante da quarta geração da família Caiado na propriedade, *Lelo* (62) é doutor e coordenador do curso de Tecnologia em Cafeicultura do Ifes de Alegre. Ele atuou por muitos anos no campus

de Vitória e, por volta de 2019, passou a trabalhar em Alegre. A área do cultivo de uvas pertence a ele e a três irmãos. A aquisição ocorreu quando ainda realizava doutorado nos Estados Unidos.

A propriedade, que foi de seu bisavô e já se estendia até o Rio Norte, passou por reorganização ao longo do tempo. Parte das áreas mais inclinadas e de preservação permanente foi mantida como floresta. As áreas menos inclinadas foram destinadas à laranja, em cerca de 7 hectares, enquanto a parte mais úmida foi direcionada à pastagem. O primeiro plantio realizado foi de mogno, em 10 hectares.

A partir de 2011, o produtor avaliou que a uva poderia apresentar melhor resultado econômico que a laranja, em um contexto de preços baixos

do café. O projeto de viticultura começou a ser estruturado em 2018, com o plantio iniciado em 2020. Atualmente, Caiado cultiva 1,1 hectare de Niágara Rosada e 0,3 hectare de uvas viníferas. Foram testadas cerca de 400 mudas de diferentes variedades.

Entre as viníferas, permaneceram as variedades Syrah e BRS Lorena, esta última desenvolvida pela Embrapa. Segundo o produtor, as duas apresentaram maior resistência a fungos, problema recorrente na região devido ao verão chuvoso. Das cinco variedades inicialmente plantadas, essas foram as que melhor se adaptaram às condições locais.

A técnica adotada inclui a chamada dupla poda. O manejo permite que a maturação ocorra no inverno, período com dias ensolarados e noites mais frescas. A estratégia busca melhorar a qualidade da fruta e, no caso das viníferas, viabilizar a produção de vinho. “A uva é

\_\_A iniciativa amplia a diversificação agrícola em um município conhecido como “Terra da Laranja” e tradicionalmente voltado ao café, à citricultura e à pecuária leiteira. No Ifes, Lelo ministrou a disciplina de vitivinicultura tropical no curso de Agronomia, com aula prática de poda realizada em agosto



## **COM MANEJO ADAPTADO AO CLIMA, CULTIVO DE UVAS VEM COMO ALTERNATIVA DE DIVERSIFICAÇÃO NO SUL DO ESPÍRITO SANTO**

uma planta que se não tomar muito cuidado, pássaros e insetos comem, doenças atacam e há falta de nutrientes”, afirma o produtor.

Essa é a quarta colheita da Niágara Rosada. A produtividade registrada é de cerca de cinco quilos por planta, o que representa aproximadamente 20 toneladas por hectare. A safra começou no fim de dezembro de 2025 e terminou em fevereiro deste ano. A estimativa parcial é de cerca de 15 toneladas colhidas em metade do parreiral. Um talhão ainda está em poda e deve produzir entre junho e julho.

A Niágara Rosada é comercializada na Grande Vitória, em Castelo e em redes de supermercados. Parte das entregas ocorre para comerciantes que revendem a granel. Segundo Lelo, a demanda tem aumentado

nos pontos de venda onde a fruta é oferecida. “Nos mercados em que colocamos a uva, quando os consumidores provam em um dia, no outro querem aquela mesma uva”, relata.

Para a Secretaria de Estado da Agricultura (Seag), iniciativas como a de Jerônimo Monteiro indicam potencial de diversificação produtiva no campo capixaba. “Incentivar o cultivo de uvas em Jerônimo Monteiro e no Sul do Espírito Santo

é apostar em uma fruticultura de maior valor agregado, capaz de diversificar a renda no campo, fortalecer a agricultura familiar e abrir novas possibilidades de agroindustrialização e turismo rural”, afirma o ex-secretário, Enio Bergoli.

Ainda de acordo com Bergoli, o Plano Estratégico de Desenvolvimento da Agricultura Capixaba (Pedeg 4 2023/2032) mostra que esse caminho depende de assistência técnica qualificada, pesquisa adaptada aos microclimas locais, organização dos produtores e políticas públicas consistentes. “Com planejamento, a uva pode se consolidar como mais uma vocação promissora para o desenvolvimento sustentável da região”.

Na mesma linha, o gestor de projetos da Seag, Filipe Barbosa Martins, avalia que a atividade pode ampliar oportunidades para produtores rurais. “O incentivo à produção de uvas no Espírito Santo pode representar uma importante oportunidade para fortalecer a agricultura familiar, promovendo diversificação de culturas, geração de renda e maior estabilidade econômica para pequenos produtores. Apoiar novos cultivos significa abrir caminhos para que as famílias rurais agreguem valor à produção, ampliem sua autonomia produtiva e encontrem novas oportunidades de comercialização e agroindustrialização”.

A experiência na Fazenda Recreio do Panamá também reforça a busca por novas alternativas produtivas em uma região tradicionalmente associada a outras atividades, ampliando o debate sobre diversificação agrícola e desenvolvimento regional no sul do Espírito Santo.

—Caiado com o neto Joaquim no colo ao lado de Amanda, uma das três filhas, e o marido dela, Saulo



## VITICULTOR MANTÉM TRADIÇÃO DE 45 ANOS EM ALFREDO CHAVES

Há mais de 45 anos, o cultivo da uva faz parte da rotina e da história do viticultor Severino Busato, em São Bento de Urânia, zona rural de Alfredo Chaves. Em meio ao cenário típico do campo, cercado por parreirais e pelo trabalho familiar, a propriedade tem se tornado ponto certo para quem busca viver a experiência rural e consumir produtos direto do produtor.

Atualmente, Severino cultiva cerca de 200 pés de

uva, das variedades Isabel, Isabel Precoce e Niágara, mantendo viva uma tradição passada de geração em geração. O diferencial está no contato direto com quem produz. Os visitantes são recebidos todos os dias, conhecem de perto o cultivo, provam as frutas no parreiral e podem comprar a uva direto do pé, colhida na hora.

O trabalho no campo é fortalecido pela união da família. A mulher, Zelinda, o filho Valdir, e a neta, Esther, participam

ativamente do dia a dia da propriedade, acolhendo os turistas e ajudando no atendimento. Além das uvas, a família também comercializa uma variedade de produtos artesanais preparados ali mesmo, como geleias, licores, pão caseiro e outras delícias feitas com cuidado e sabor por dona Zelinda.

Quem deseja conhecer a propriedade e garantir uvas frescas diretamente do produtor pode ir até São Bento de Urânia. O acesso pode ser feito pela BR-262, via Victor Hugo, ou por Alfredo Chaves, seguindo pela localidade de Matilde/Carolina. (\*Fonte: PMAC)

\_ Trabalho em família fortalece a produção de uvas e o turismo rural na propriedade de Severino Busato



# *Mulheres transformam o café colombiano com inovação e turismo*



É um campo predominantemente masculino, mas as mulheres estão cada vez mais assumindo o protagonismo, diz Natalia Llanos

**\_THAIS FERNANDES**  
 \_jornalismo@conexaosafra.com

“O papel das mulheres na cafeicultura mudou drasticamente. Hoje, elas são fundamentais para a inovação e a gestão eficaz de recursos dentro de uma empresa”, afirma Laura Vanessa Usuga Mejia, jovem produtora de Medellín, Colômbia.

Historicamente, as mulheres já ocupam papel fundamental na produção de café ao redor do mundo há séculos. Porém, assim como no Brasil e em nossos vizinhos da América Latina, esse trabalho também foi invisibilizado ao longo dos anos.

Agora, essa realidade começa a mudar na Colômbia. Terceiro maior produtor de café do mundo, o país tem 160.000 mulheres produtoras de café. E é para expandir a produção e a renda que muitas delas vêm tomando a frente em ações que focam em inovação.

“Tenho muito orgulho de ser cafeicultora porque estamos participando cada vez mais de diferentes setores. É um campo predominantemente masculino, mas as mulheres estão cada vez mais assumindo o protagonismo nas fazendas e vemos mais delas com marcas de café fazendo um trabalho incrível”, declara Natalia Llanos, outra jovem produtora que também vem dando novo fôlego à produção da família.

Os dados ainda mostram que elas têm muito espaço para conquistar. Segundo



\_Produtoras colombianas participam da Exposição Internacional de Importação da China de 2025, com o apoio do governo colombiano

a Federação Nacional de Cafeteiros da Colômbia (FNC), até 2022, apenas 31% dos produtores de café na Colômbia eram mulheres. E, no setor da comercialização de café verde nos mercados locais, as tarefas eram ainda mais dominadas por homens, girando entre 80% e 90% do total de trabalhadores da área.

Vale pontuar que esses dados revelam os nomes que estão em escrituras e documentos. Muitas vezes, as mulheres do campo perdem destaque justamente por não terem seus nomes incluídos como donas das propriedades ou parte da mão de obra camponesa.

## **\_MULHERES LIDERANDO NEGÓCIOS DE CAFÉ NA COLÔMBIA**

A partir destes dados oficiais, contudo, algumas ações têm

possibilitado o avanço da participação feminina no setor cafeeiro do país. “Na Colômbia, as mulheres agora recebem mais apoio, inclusive do governo, que nos últimos anos tem incentivado a participação feminina em projetos rurais, oferecendo suporte econômico, técnico e de outras naturezas para melhorar a qualidade de vida das famílias, promover a autonomia e fomentar o crescimento pessoal”, revelou Mejia.

E esse incentivo tem surtido efeito. Recentemente, a participação delas também tem avançado em setores onde há tomada de decisão acontecendo. Ainda de acordo com os dados mais recentes da FNC, em 2022:

- 24% dos membros dos comitês municipais são mulheres (em comparação com 16% no período de quatro anos anteriores).
- 15% dos membros dos comitês departamentais são mulheres (em comparação com 8% no período de quatro anos anteriores).
- 26% da área plantada com café está nas mãos de mulheres.

Para acessar mercados de alto valor, algumas das articulações do governo colombiano e das produtoras foram



\_A produtora de Huila se inspira no trabalho do pai e da família, que já está na terceira geração de cafeicultores



\_Laura e sua mãe, com roupas típicas de cafeicultores colombianos



\_A família Usuga participa do tour, recebendo os turistas em casa com um almoço

a criação do “Programa de Mulheres Produtoras de Café”, com a missão de promover a igualdade de oportunidades entre homens e mulheres em toda a organização, e da Política de Equidade de Gênero, lançada pela FNC no final de 2021.

Não é à toa que a própria Juan Valdez, marca da FNC para cafeterias e negócios de valor agregado, criou uma linha de cafés produzidos por mulheres e o programa Mulheres Cafeicultoras. Segundo a Juan Valdez, “a iniciativa de marketing para o café produzido por mulheres, tem por objetivo aumentar ainda mais sua visibilidade, melhorar sua renda e continuar promovendo seu acesso ao mercado internacional”.

Mais de 1.000 mulheres já participaram do programa em nível nacional, e mais de 400 foram capacitadas em gestão ambiental, igualdade de gênero, questões organizacionais, marketing, produtividade, qualidade e lucratividade.

Para se ter uma ideia do tamanho do mercado de olho no café produzido por elas, hoje o programa produz 270 toneladas, aproximadamente.

## **\_DE OLHO EM INOVAÇÃO**

Fermentação, variedades e, no centro, o turismo. Tudo isso tem sido sementes plantadas – e até já colhidas – pelas mulheres do café da Colômbia. A passos largos, as mulheres,

em especial as mais jovens, vêm tomando a frente da sucessão familiar e buscando na inovação uma forma de elevar as finanças no café.

E, para desbravar essas novas possibilidades de fonte de renda, elas ultrapassam as porteiras da propriedade. Muitas vezes, percorrendo literalmente centenas de quilômetros para levar a qualidade da produção diretamente até os consumidores.

Foi assim que conheci Natalia Llanos, a terceira geração da família na cafeicultura. Ela viaja cerca de 6 horas do sul da Colômbia até a capital, Bogotá, onde comercializa cafés e outros produtos da fazenda.

Cafeicultora do município de Garzón, no departamento de Huila, Llanos vem toda semana participar do Tradicional Mercado de las Pulgas de Usaquén. A feira reúne artesãos e produtores de diversos itens, incluindo alimentos. E é uma ponte entre os cafés e turistas de todo o mundo.

Ali, Natalia e a família comercializam cafés torrados em grãos ou moídos, além de outros produtos. E aqui vem uma das inovações incentivadas por ela: a economia circular.

A preocupação em aproveitar cada pedaço da produção e gerar menos impacto resulta em novos itens à venda. “Temos, além dos cafés, pacotinhos com cáscara de café. É um produto de economia circular e, para isso, usamos todos os derivados de café que podemos, incluindo a casca do fruto, que é assada com açúcar de cana”, explicou ela sobre o alimento, vendido como uma opção de petisco.



\_Entre as inovações, a família Usuga passou a produzir apenas café orgânico

## **\_CRESCENDO NA CAFEICULTURA**

Mas, para chegar até o trabalho de hoje, com investimento em qualidade, marketing e na ampliação dos produtos oferecidos, a jovem descobriu, na prática, o potencial da cafeicultura.

O interesse de Llanos surgiu enquanto acompanhava o trabalho do pai, cafeicultor de segunda geração, que passou, inclusive, a se aventurar em viagens por meio da Federação Nacional de Cafeicultores. Foi nessas oportunidades que a família e a própria Natalia começaram a aprender sobre cafés especiais.

Ainda assim, a produtora demorou para tomar a decisão de participar de fato do setor. “Eu não estudei nada relacionado a café e acho que nunca imaginei trabalhar com ele, mas, quando descobri o mundo dos cafés especiais, foi amor à primeira vista.”

Hoje, Llanos é gerente geral da marca Sié, criada para comercializar os cafés produzidos por eles em Huila. “Gosto muito da parte comercial. Acho que é o departamento em que me sinto mais à vontade”, revela.

A marca de café torrado está no mercado há aproximadamente cinco anos. “Minha principal motivação para criar a Sié foi dar visibilidade aos mais de 45 anos de trabalho do meu pai e incentivar o consumo de café de qualidade”, conta.

## **\_UM AVANÇO COLETIVO**

No departamento de Huila, estão aproximadamente 80 mil famílias. E é trabalhando em conjunto que Llanos acredita que os cafeicultores da região conseguirão avançar mais.

“Parcerias são importantes no mundo do café. Trabalhamos em conjunto com familiares e amigos que são

produtores, incluindo a Finca Nogales, uma grande aliada para variedades e diferentes processos de fermentação, onde a inovação é fundamental e o treinamento contínuo é a chave para o sucesso”, destacou ela.

“É um grande desafio manter-se no mercado, continuar conquistando paladares e aumentar nossa visibilidade local”, disse a empreendedora. Para driblar as barreiras e chegar ao consumidor, o objetivo é seguir trazendo novidades, como uma linha de cafés torrados especialmente para espresso, além de alcançar lojas internacionalmente com o café torrado.

O processo de sucessão familiar também vem florescendo na região de Antioquia, bem pertinho da cidade de Medellín. É ali que fica a propriedade da família Usuga, que hoje tem Laura como um norte na inovação e no comércio.

A apenas 20 minutos de carro de Medellín, no distrito de Santa Elena, conhecido por suas flores e café, Laura cresceu vendo a cafeicultura ser o centro das atenções. “Minha família trabalha com café há mais de 200 anos, principalmente com métodos tradicionais de cultivo. Há sete anos, decidi-



\_O café amadurece e é colhido diversas vezes ao ano na Colômbia



\_A propriedade de Laura tem terreiro suspenso, com teto que abre e fecha, para proteger os grãos das chuvas típicas da região

o café especial e, depois, para o turismo rural.

A região no entorno de Medellín sofreu com conflitos e violência, mas é justamente no desenvolvimento rural que muitas famílias apostaram para ressignificar o espaço e trazer oportunidades à população. E, aqui, o café ocupou esse espaço junto ao turismo.

“Como nossa propriedade fica muito perto da cidade e a qualidade do nosso café representava uma oportunidade significativa para o turismo na cidade e para o crescimento econômico da família, meus pais decidiram arriscar e começar a trabalhar com cafés especiais”, explicou Laura.

O turismo se firmou como realidade para a família por meio das mãos de Laura, que trouxe o impulso necessário para implementar o roteiro e divulgá-lo digitalmente.

“Esta foi minha contribuição como jovem. Essa mudança geracional em que acreditamos e que nos define entrou em cena. Busquei não apenas inovações na agricultura, mas também explorei alternativas de crescimento no turismo, em diferentes plataformas que nos ajudam a conectar com diversos países. É o caso do Airbnb, onde oferecemos a melhor experiência em Medellín”, orgulha-se ela, que conquistou a melhor avaliação da plataforma para tour de café na cidade.

Mas as inovações não pararam por aí. Com as visitas constantes, vieram também pedidos por café

mos mudar para a agricultura orgânica”, conta ela.

E foi outra empresa, estrangeira e comandada por mulheres, que auxiliou a família a investir em qualidade. “Meus pais foram pioneiros no cultivo de cafés especiais em Medellín. Eles receberam apoio técnico quando uma empresa belga descobriu nosso café. Um dia, quando levamos alguns grãos para torrar para nosso próprio consumo, a empresa Velvet veio até a fazenda. Depois de provarem nosso café, mostraram aos meus pais a oportunidade que tínhamos”, lembra.

## **\_TURISMO RURAL E CAFÉ DE ALTURA**

Assim, o café especial trouxe também outras portas para diversificar a renda dos Usuga. E eles não perderam a chance de destravar todas essas possibilidades e partir para



Os cafés de Natalia incluem diversas variedades e processamentos diferentes



Mudas de café da variedade Laurina, que tem naturalmente baixa cafeína, uma das opções inovadoras para oferecer aos consumidores

torrado para venda direta ao consumidor. E Laura não hesitou em se tornar a própria mestre de torra da sua marca, que fecha o ciclo da produção à venda dos pacotes na propriedade.

“Agora torraramos nosso próprio café e, além disso, temos a capacidade de apoiar outros cafeicultores comprando café de qualidade a preços justos e competitivos. Isso representa uma melhoria não só individual, mas também coletiva para nossa comunidade cafeicultora, que foi tão negligenciada durante anos”, declarou.

Esta experiência turística, que já é oferecida em espanhol e inglês, deu base para a criação de cinco linhas de café diferenciadas, cada uma com um sabor e aroma únicos.

Mas a produtora não quer parar por aqui. Laura está agora concluindo a graduação em Comércio Internacional, com o objetivo de garantir que sua marca continue chegando ao maior número possível de países, além de contribuir com a imagem dos cafés da Colômbia como um todo.

“Pretendemos continuar focando em microlotes ou variedades exóticas, já que as pessoas buscam diversidade, sabores ou novos perfis. Também queremos nos tornar a primeira fazenda de cacau em Medellín. Estamos trabalhando nisso e esperamos, em breve, conectar esses dois produtos, que juntos formam uma excelente combinação”, concluiu a empreendedora.

O tour na propriedade de Medellín conta também com uma degustação guiada dos cafés produzidos lá





# ***Cafeicultores rompem tradição e mudam realidade do arábica no noroeste do ES***

**Adair Borges** cultiva 11 mil pés de café arábica, sendo metade da lavoura conduzida com sistema de irrigação

**\_ROSIMERI RONQUETTI**  
 \_jornalismo@conexaosafra.com

O café arábica, sobretudo em regiões de clima mais ameno e com boa distribuição de chuvas, foi por muito tempo conduzido de forma mais tradicional, com menor uso de tecnologias como irrigação, adubação intensiva e poda programada. Havia a percepção de que, por ser mais sensível e adaptado a condições específicas, ele “respondia bem” mesmo com menos intervenções, o que reforçou esse modelo mais conservador.

Já o conilon evoluiu com forte investimento em tecnologia, como irrigação, clonagem, manejo intensivo e renovação de lavouras, tornando-se referência em produtividade.

Mas, aos poucos, essa realidade começa a mudar em todo o Espírito Santo, com destaque para a região noroeste. Cafeicultores de municípios como Mantenedópolis e Alto Rio Novo decidiram investir e viram o rendimento por hectare mais que dobrar.

“Iniciamos a poda programada em 2014 e foi uma revolução; agregou muito

**NO NOROESTE DO ESPÍRITO SANTO, CAFEICULTORES MODERNIZAM O CULTIVO DE ARÁBICA COM IRRIGAÇÃO, PODA PROGRAMADA E MANEJO INTENSIVO, MAIS QUE DOBRANDO A PRODUTIVIDADE E ELEVANDO A RENTABILIDADE DAS LAVOURA**

FOTO INSTAGRAM/CAFESITIODONANA



\_Sítio do Nana, café arábica 785/15 irrigado, segunda colheita

à nossa produtividade. Em 2019, comecei com a irrigação e hoje já fazemos a fertirrigação. Nas últimas cinco safras, colhemos uma média de 55 sacas por hectare, enquanto produtores que não adotam essas práticas colhem entre 20 e 25 sacas, em média.”

O depoimento é do cafeicultor Alcy Rinell Firmino Marçal, de 27 anos, produtor de arábica no Sítio do Nana, em Mantenedópolis. Ele conta que, contrariando a vontade do pai, começou a irrigar apenas um hectare para fazer um teste.

“Comprei uma bomba e canos de irrigação usados e fiz um bom acompanhamento da lavoura. O resultado foi

um acréscimo de 20 sacas naquele hectare irrigado, em relação aos demais. Hoje, meu pai já implantou o sistema em quase todas as áreas de café que ele cuida”, explicou.

Alcy acrescenta ainda que, na região onde mora, aproximadamente 90% dos produtores de arábica já realizam a poda e cerca de 30% utilizam irrigação.

No município vizinho, Alto Rio Novo, Adair Borges, de 51 anos, produz 11 mil pés de arábica no Sítio Recanto. Desse total, metade é irrigada e recebe fertirrigação. Toda a lavoura passa por poda programada.

“A rentabilidade na parte irrigada é muito maior. Calculo cerca de 40% a mais se comparado ao não irrigado”, destaca Adair.

Ao contrário de Alcy e Adair, que já trabalhavam com café há anos e investiram em manejo há pouco tempo, Clóvis Andreazza Soares de Oliveira, de 53 anos, e o filho, Gabriel Louzada Rosa Soares Oliveira, de 22, da Fazenda Rondoninha, na localidade de Córrego Jequitibá, distrito de Monte Carmelo, em Alto Rio Novo,

FOTO ARQUIVO PESSOAL



Clóvis Andrezza Soares de Oliveira, e o filho, Gabriel

**PRODUTOR DE ALTO RIO NOVO APOSTA EM DIVERSIDADE DE VARIEDADES, MANEJO TÉCNICO E EXPANSÃO COM IRRIGAÇÃO PARA ELEVAR A PRODUTIVIDADE DO CAFÉ ARÁBICA NO NOROESTE CAPIXABA**

iniciaram o cultivo de forma diferente. Os cuidados começaram na escolha das variedades.

Em 2024, Clóvis plantou dois hectares, cerca de 10 mil pés, com 16 variedades diferentes, para testar quais apresentarão melhor desem-

penho. Nesse talhão, são realizadas poda e adubação conforme indicação técnica, além de análise e correção do solo, mas sem irrigação.

“Como não tem irrigação, tive o cuidado de plantar variedades diferentes de acordo com cada realidade. Onde pega muito vento é uma variedade, onde pega sol o dia todo, é outra, e onde bate sol da tarde, outra. A expectativa, pela

estrutura da planta, é colher 40 sacas por hectare já na primeira colheita e de 60 a 80 sacas a partir do ano seguinte”, conta o produtor.

Na parte mais elevada do terreno, Clóvis está implantando 90 hectares. Toda a área terá irrigação por gotejamento, fertirrigação, e o plantio será feito com composto orgânico nas covas. A previsão é colher uma média de 60 a 70 sacas por hectare. O produtor também está investindo em microterraceamento.

“Nos levantamentos preventivos, vi que, para plantar café aqui na nossa realidade de morro, era preciso investir em tecnologia para colher mais com menos, produzir um café mais barato e diminuir a mão de obra”.

Rodrigo Fernandes, responsável pela Unidade de Referência de Cafés Especiais de Alto Rio Novo, explica que o rendimento do arábica no Espírito Santo ainda é baixo, com média de 18 a 20 sacas por hectare.

O grande desafio, segundo ele, é mudar a mentalidade dos cafeicultores, já que pesquisas para o desenvolvimento de novas cultivares estão em andamento.

“De 100% dos produtores de arábica de Alto Rio Novo, apenas cerca de 30% investem em tecnologia na produção. É uma questão cultural, e mudar essa mentalidade é um processo lento. Estamos fazendo um trabalho de formiguinha, tentando conscientizar os mais jovens e, aos poucos,

a adesão vai acontecendo”, pontua Fernandes.

No município vizinho, Mantenópolis, os esforços para transformar a forma como os produtores conduzem as lavouras começaram há pouco mais de cinco anos. Claudinei de Sales Silva, técnico em agropecuária da Secretaria Executiva de Desenvolvimento Rural do município, lembra que, no início, houve muita resistência, mas avalia que o cenário vem melhorando.

“As lavouras eram conduzidas de modo muito arcaico, e enfrentamos muita resistência por parte dos produtores. À medida que foram vendo as mudanças nos cafezais de quem aderiu às tecnologias, a mentalidade começou a mudar e a resistência vem diminuindo. Acredito que cerca de 60% já façam uso de alguma tecnologia”, detalha.

Segundo Claudinei, as principais tecnologias adotadas são a poda programada, que apresenta bons resultados e facilita a mão de obra, e a fertirrigação automatizada.

“A fertirrigação tem sido um sucesso nas lavouras de arábica. Muitos produtores não irrigavam. Hoje, têm trabalhado de forma eficiente, e isso tem funcionado muito bem, aumentando significativamente a produtividade.”

O trabalho de orientação aos cafeicultores é realizado pela Secretaria de Agricultura, em parceria com o Incaper.

## **\_MAIS CUIDADO, MELHOR QUALIDADE**

As vantagens da adoção dos tratamentos culturais no arábica também se refletem na qualidade dos grãos. Produtor de cafés especiais, Alcy explica que os cuidados com o manejo fazem toda a diferença.

“A nutrição equilibrada das plantas, com água na hora certa, resulta em uma planta menos estressada, fazendo com que ela entregue o que tem de melhor para o grão. Ou seja, temos grãos maiores, mais uniformes e com sabores incomparáveis”, salienta.

O objetivo de Clóvis, com os investimentos desde o plantio do arábica, vai além da produtividade e mira também a qualidade.

“Pretendo trabalhar com café especial. Quando melhoramos os tratamentos, melhoramos o café produzido. E café melhor vale mais, é vendido por um preço melhor.”

No caso de Adair, dono da marca Café Pico dos Abelheiros, a decisão de iniciar o manejo ocorreu por dois motivos: curiosidade e qualidade.

“Pensava: se no conilon dá certo, por que não no arábica? Além disso, com melhor cuidado, o café poderia produzir grãos maiores e de melhor qualidade”, destaca.

Em 2015, antes mesmo de produzir cafés especiais, Adair já havia abolido o uso de agrotóxicos para a limpeza da lavoura e passou a realizar a roçada nas entrelinhas do cafezal.

## **\_NOVAS CULTIVARES**

Se, por um lado, os produtores começam a aderir às boas práticas de manejo e às tecnologias, por outro, pesquisadores atuam no desenvolvimento de novas cultivares.

Em 2025, o Incaper divulgou o resultado de um estudo que validou dez cultivares que se destacaram pela alta produtividade, qualidade superior dos grãos e menor necessidade de defensivos em 12 municípios das regiões das Montanhas, Caparaó e noroeste do Espírito Santo.

O instituto também lançou uma cartilha com informações detalhadas sobre as cultivares indicadas, apontando o comportamento e o desempenho em cada região. O material reúne dados sobre produtividade, qualidade da bebida, resistência a pragas e doenças, vigor vegetativo, rendimento de peneira, adaptabilidade e estabilidade de produção.

ESCANEE O QR CODE  
E CONFIRA MATÉRIA

**\_REVOLUÇÃO NO  
ARÁBICA: NOVAS  
CULTIVARES  
QUASE DOBRAM  
PRODUÇÃO NO ES**



# Entre liderança e desafio: o novo cenário da pimenta-do-reino no ES

**ROSIMERI RONQUETTI**  
\_jornalismo@conexaosafra.com

Maior produtor nacional de pimenta-do-reino, com uma produção de mais de 70 mil toneladas, o Espírito Santo foi responsável por 61% das exportações brasileiras da especiaria em 2024. Mas o que era para ser motivo de comemoração começa a dar lugar à preocupação. Isso porque as exigências dos países importadores estão cada vez maiores, enquanto os produtores capixabas seguem resistentes às mudanças no trato com a lavoura e, principalmente, no pós-colheita.

O alerta é da Associação Brasileira de Especiarias (BSA). O presidente da entidade, Frank Moro, explica que o nível de exigência varia conforme o mercado de destino. Estados Unidos e Europa são os mais rigorosos; já parte do mercado asiático e países árabes ainda são menos restritivos. Mas essa realidade está mudando. “Há uma tendência global de seguir os padrões europeus e norte-americanos, porque os países estão percebendo a importância do consumo de alimentos seguros”, afirmou Moro.

Um exemplo claro é o Vietnã. Embora o país asiático não tenha legislação tão rigorosa, importadores vietnamitas que compram pimenta brasileira para reexportação identificaram a presença de antraquinona, substância

considerada potencialmente cancerígena, em lotes brasileiros após análises laboratoriais. “Desde então, eles passaram a exigir uma pimenta de melhor qualidade, uma pimenta seca ao sol, exatamente um produto ao qual o americano e o europeu também dão preferência”.

No centro da questão está a secagem do produto em secador a lenha. A antraquinona está associada ao uso desse tipo de secador. “Esse método foi adaptado do processo de secagem do café, comum entre produtores capixabas, para a secagem da pimenta. No entanto, diferentemente do café, a especiaria é consumida praticamente *in natura*, o que exige cuidados mais rigorosos no pós-colheita. Além do risco de contaminação, a secagem a lenha resulta em um produto de menor qualidade”, destaca o presidente da BSA.

Frank disse ainda que a secagem natural ao sol preserva melhor os compostos dos grãos, como a piperina e o óleo volátil, por exemplo. Esses compostos são muito mais identificados em uma pimenta seca de forma natural. Já a secagem mecanizada e forçada pode comprometer essas propriedades e, em alguns casos, provocar contaminações que não podem ser eliminadas posteriormente no beneficiamento.



Frank Moro, presidente da Associação Brasileira de Especiarias (BSA)

Além da antraquinona, outra preocupação são os resíduos químicos provenientes do uso desordenado de inseticidas e herbicidas, muitas vezes sem prescrição. “Esse é, com certeza, outro problema. Esses traços são checados em testes laboratoriais realizados por compradores europeus e norte-americanos e, se encontrados, podem comprometer embarques e contratos.”

Frank explica que a BSA vem realizando um trabalho de sensibilização junto aos agricultores por meio de fóruns, com foco em tendências de mercado, sustentabilidade e boas prá-

**ESTADO ENFRENTA OSCILAÇÕES DE MERCADO, DESAFIOS CLIMÁTICOS E PRESSÃO POR QUALIDADE, AO MESMO TEMPO EM QUE BUSCA MANTER A COMPETITIVIDADE DA PIMENTA-DO-REINO**

FOTO ARQUIVO PESSOAL

ticas agrícolas. Porém, alguns agricultores ignoram as exigências, uma vez que ainda conseguem vender a sua pimenta. Mas a falta de adequação às novas exigências já começa a impactar o bolso do produtor.

“A gente vem alertando sobre essa tendência cada vez maior de o mercado exigir um produto mais seguro e já estamos vendo a desvalorização da pimenta seca em secadores rotativos, em comparação com a seca ao sol. Atualmente, a pimenta seca ao sol tem sido comercializada por até R\$ 1,50 a mais por quilo em comparação ao produto seco em secadores rotativos. Ou seja, o agricultor está sendo penalizado por não se adequar”, salienta.

Apesar dos entraves, o setor mantém o otimismo. O Brasil é considerado o país com maior produtividade por hectare no cultivo de pimenta-do-reino, resultado da expertise do produtor nacional. “Temos capacidade técnica e produtiva. O que precisamos é consolidar uma cultura de qualidade. É um trabalho contínuo de conscientização. Acreditamos que, nos próximos anos, conseguiremos elevar a pimenta-do-reino brasileira ao mais alto padrão internacional”, concluiu.

## **PRODUTOR DO NORTE CAPIXABA APOSTA EM SECADOR A GÁS PARA MELHORAR A QUALIDADE DA PIMENTA-DO-REINO**

Produtor da especiaria há cinco anos, e atento às exigências do mercado, Sávio Torezani, de Pinheiros, investiu na instalação de um secador a gás. Entre os prin-

cipais benefícios do sistema, o produtor destaca a uniformidade da secagem, garantida por uma temperatura constante e controlada eletronicamente, além da redução do risco de contaminação por antraquinona, substância considerada potencialmente cancerígena.

“Não há fumaça proveniente da queima da lenha indo para a pimenta, e o produto não perde qualidade. A pimenta do secador a gás fica semelhante à pimenta seca no terreiro. Não há risco de contaminação”, pontua Sávio.

O engenheiro agrônomo e mestre em Agricultura Tropical, Wellington Secundino, reforça a avaliação do produtor. “A principal forma de reduzir os riscos da antraquinona é o controle rigoroso da temperatura durante a secagem, algo mais difícil de se fazer com a lenha. Por isso, acredito que a secagem a gás será excelente. Além disso, os exportadores pagam melhor pela pimenta de melhor qualidade”, explica.

Essa é justamente a expectativa do produtor. “A previsão é comercializar a pimenta por, no mínimo, R\$ 1,50 a mais por quilo em relação à pimenta comum de secador”.

Sávio faz, no entanto, uma observação importante. “Apesar das vantagens, o custo operacional é maior do que no processo a lenha. Por isso, é fundamental que o produtor tenha uma comercialização previamente definida, com um comprador capaz de absorver esse custo adicional e remunerar adequadamente o produto, evitando prejuízos”.

O investimento no novo sistema foi de aproximadamente R\$ 50 mil. O secador tem capacidade para 10 mil litros de pimenta, o equivalente a cerca de 7 mil quilos por ciclo. O processo completo leva, em média,



— Produtor da especiaria há cinco anos, Sávio Torezani, de Pinheiros, investiu na instalação de um secador a gás

de nove a dez horas, até atingir o ponto ideal de umidade exigido pelo mercado.

## **QUALIDADE**

Para Wellington, a qualidade da pimenta está diretamente ligada ao manejo da secagem, independentemente do sistema utilizado, mas a maioria dos produtores, assim como acontece com o café, não pensa nessa possibilidade ou não quer investir.

“A maioria dos produtores ainda não tem tanta preocupação com a qualidade, porque sabe que, de qualquer forma, vai vender. Mas quem busca valor agregado precisa ter esse cuidado maior”, avalia.

O engenheiro agrônomo observa que cerca de 70% dos produtores de pimenta são da agricultura familiar. Desses, aproximadamente 30% ainda secam o produto no chão, sobre lonas ou em terreiros mal estruturados, enquanto o restante utiliza secadores a lenha.

# Nas montanhas do Caparaó, o café que conta histórias

FOTOS CONEXÃO SAFRA



\_Plateia lotada para assistir a exibição de um documentário focado nas famílias pioneiras e raízes da região



\_O tradicional passeio de trator, uma das marcas registradas do Conexão Caparaó

## CONEXÃO CAPARAÓ CELEBRA ORIGENS, REVELA NOVOS TALENTOS E REGISTRA RECORDE HISTÓRICO NO LEILÃO DE CAFÉS ESPECIAIS

**\_KÁTIA QUEDEVEZ**  
[jornalismo@conexaosafra.com](mailto:jornalismo@conexaosafra.com)

No alto das montanhas do Caparaó, onde a neblina da manhã se mistura ao perfume adocicado das lavouras, o café é mais do que uma cultura agrícola. É herança, identidade e sustento de gerações. Foi nesse cenário, no distrito de Pedra Menina, em Dores do Rio Preto, que produtores, especialistas e apaixonados pela bebida se reuniram para mais uma edição do Conexão Caparaó, um encontro que, ano após ano, vem consolidando a região como uma das origens mais respeitadas de cafés especiais do Brasil.

O evento chegou à sua oitava edição celebrando o tema “Nossas Origens”, uma homenagem às famílias pioneiras que ajudaram a construir a história da cafeicultura nas montanhas do

Caparaó. Durante os dias 16 e 17 de janeiro de 2026, Pedra Menina transformou-se em uma verdadeira vitrine da produção de cafés de altitude, reunindo produtores, compradores, baristas, pesquisadores e visitantes em uma programação que combinou conhecimento técnico, experiências sensoriais e celebração cultural.

Promovido pela Associação de Produtores Rurais de Pedra Menina (Aprupem), o encontro reafirma o papel estratégico da região na produção de cafés especiais e fortalece a conexão entre quem cultiva, quem transforma e quem consome o café de origem.

## O CAFÉ COMO HERANÇA

Nas propriedades que se espalham pelas encostas do

Caparaó, o cultivo do café é, na maioria das vezes, um trabalho familiar. Pais, filhos e avós compartilham a rotina da lavoura, transmitindo saberes que atravessam gerações.

Esse legado foi o fio condutor da edição de 2026. Mais do que discutir técnicas de cultivo ou tendências de mercado, o Conexão Caparaó propôs um olhar sobre a história das famílias que transformaram o território em referência de qualidade. Ao mesmo tempo, abriu espaço para refletir sobre o futuro da cafeicultura de montanha, cada vez mais valorizada no mercado de cafés especiais.

Palestras técnicas, oficinas, degustações e rodas de conversa reuniram especialistas e produtores em torno de temas como sustentabilidade, inovação e qualidade. O evento também trouxe experiências gastronômicas, apresentações

culturais e momentos de integração que reforçam o espírito comunitário característico da região, como o tradicional passeio de trator.

## UM LEILÃO QUE ENTROU PARA A HISTÓRIA

O ponto alto da programação aconteceu no tradicional leilão dos cafés campeões, quando os dez lotes finalistas do concurso de qualidade foram disputados por cafeterias e torrefações de diferentes regiões do país.

A edição de 2026 entrou para a história do evento. O leilão movimentou R\$ 136,9 mil, estabelecendo o maior valor total já registrado desde a criação do encontro.

O título de campeão ficou com o cafeicultor Edinaldo Batista Alves, cujo lote foi arrematado por R\$ 24 mil. Produzido nas montanhas do Caparaó, o café alcançou 88 pontos na avaliação sensorial, consolidando-se entre os melhores da safra.

Mas foi o lote do vice-campeão que protagonizou a maior surpresa da noite. O café produzido por Flávio José Protásio de Abreu, o Kaká, foi arrematado por R\$ 26 mil, tornando-se a saca mais valorizada do leilão. A disputa intensa entre compradores evidenciou o crescente reconhecimento do mercado pelos microlotes produzidos na região.

O terceiro lugar ficou com Antônio César Júnior, completando o pódio de uma edição marcada pela alta qualidade dos cafés apresentados. As notas atribuídas pelo júri especializado variaram entre 86,63 e 88 pontos, confirmando o elevado padrão sensorial da produção regional.



\_ O Conexão Caparaó é tão especial porque vai além de um evento do agro. Ele promove conexão, identidade e valorização das pessoas e histórias da região



\_ O café da manhã coletivo é mais um momento de confraternização, marcado pela gratidão e pela alegria entre os participantes do evento



\_Produtores homenageados



\_O concurso de cafés especiais de Pedra Menina vai além de uma premiação; é a celebração das famílias que preservam a tradição e garantem a sucessão entre os jovens produtores da região

## **A NOVA GERAÇÃO DO CAFÉ**

Se o Conexão Caparaó celebra a tradição, ele também aponta para o futuro. Um dos momentos mais emocionantes do evento aconteceu durante a 2ª Copa Conexão de Preparo de Café, competição que destaca habilidades de baristas e entusiastas da bebida.

O grande vencedor foi Salomão Carmelito, de apenas 13 anos. Diante de jurados e público, o jovem demonstrou técnica, sensibilidade e domínio do preparo, emocionando quem acompanhava a competição.

Sua vitória simboliza algo maior do que um troféu: representa a renovação geracional da cultura do café no Caparaó. Muitos dos jovens que hoje aprendem a preparar, provar e valorizar a bebida são filhos e netos de produtores da própria região.

## **O VALOR DE UMA ORIGEM**

Nos últimos anos, o Caparaó vem ganhando destaque no cenário nacional e internacional de cafés especiais. A combinação entre altitude, clima e dedicação dos produtores resulta em cafés de perfil sensorial complexo, frequentemente marcado por doçura elevada, acidez equilibrada e notas frutadas.

Eventos como o Conexão Caparaó ajudam a transformar essa qualidade em reconhecimento de mercado. Ao aproximar produtores e compradores, o encontro cria oportunidades de negócio, fortalece a identidade territorial e amplia a visibilidade dos cafés da região.



\_O produtor Ednaldo Batista Alves, conquistou o 1º lugar do concurso com um café de 88 pontos e teve a saca de café arrematada no leilão por 24 mil reais



\_O grande destaque da 2ª Copa Conexão de Barismo, realizada durante o 8º Conexão Caparaó, foi o jovem Salomão Carmelito, de apenas 13 anos, que conquistou o título de campeão

Mais do que uma feira ou festival, o evento tornou-se um espaço de encontro entre tradição e inovação, onde histórias familiares se cruzam com novas técnicas de produção e consumo.

No Caparaó, cada xícara carrega um pouco da montanha, do clima e da dedicação de quem cultiva o café. E é justamente essa história, construída ao longo de gerações, que faz da região uma das origens mais fascinantes do café brasileiro.

# Ferraço nomeia Carlos Tesch para a Agricultura capixaba

**\_REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA**  
\_jornalismo@conexaosafra.com

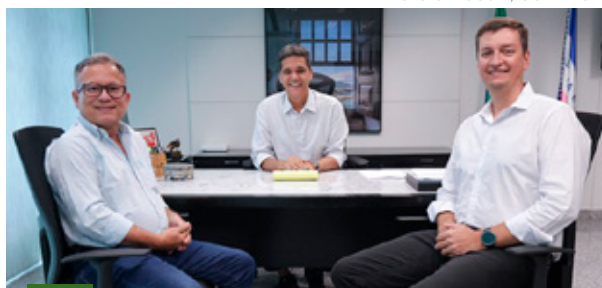
A nomeação de Carlos Luiz Tesch Xavier como novo secretário de Estado da Agricultura do Espírito Santo marca um momento de transição estratégica na gestão pública voltada ao agro capixaba. O anúncio foi feito pelo governador Ricardo Ferraço, que assumiu o comando do Estado no início de abril de 2026, dentro de um processo de reorganização do primeiro escalão do governo.

A escolha ocorreu após a saída de Enio Bergoli, que deixou o cargo para disputar as eleições de 2026. Até então subsecretário para Assuntos Administrativos

da própria Seag, Tesch já integrava a equipe e conheceu de perto os programas e projetos em andamento, o que reforça a proposta de continuidade administrativa.

Servidor público de carreira, Carlos Tesch possui mais de 30 anos de experiência no Estado, com atuação como auditor na Secretaria de Controle e Transparência (Secont) e passagens por cargos estratégicos, incluindo a subsecretaria da Saúde e da própria Agricultura. Engenheiro civil formado pela Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes), também é engenheiro de segurança do trabalho, advogado e possui MBA em Gerenciamento de Projetos pela Fundação Getulio Vargas (FGV).

FOTO CID COSTA/GOVERNO ES



\_O governador Ricardo Ferraço entre Carlos Luiz Tesch Xavier (E), novo secretário de Estado da Agricultura do Espírito Santo, e Michel Tesch, subsecretário estadual de Desenvolvimento Rural. Apesar do sobrenome em comum, eles não possuem parentesco



\_Enio Bergoli se desligou da Seag para disputar as eleições de 2026. O engenheiro agrônomo é o secretário mais longo no cargo no Espírito Santo.

## ANDRÉ BARROS É NOMEADO NOVO DIRETOR-GERAL DO INCAPER

O governador Ricardo Ferraço nomeou, no início de abril, André Santos de Barros como novo diretor-geral do Incaper, em substituição a Alessandro Broedel, que esteve à frente do Instituto desde fevereiro de 2025.

Ao assumir o cargo, destacou o compromisso de dar continuidade às ações do Incaper, valorizando as equipes e fortalecendo a assistência aos produtores, com foco em manter a agricultura capixaba como referência.

FOTO DIVULGAÇÃO INCAPER



\_Com trajetória no setor público e no agro, Barros deixa a Secretaria de Desenvolvimento de Rio Novo do Sul e traz no currículo a presidência do Fosemag, além de formação em Administração, especialização em Agronegócio e atuação como produtor rural e instrutor do Senar-ES há mais de 15 anos

# Posse de Ricardo Ferraço marca novo ciclo político no Espírito Santo



**FERRAÇO ASSUME COM O DESAFIO DE MANTER O RITMO DE CRESCIMENTO E PROJETAR O ESPÍRITO SANTO PARA UM NOVO PATAMAR DE COMPETITIVIDADE NACIONAL**

**REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA**  
[\\_jornalismo@conexaosafra.com](mailto:_jornalismo@conexaosafra.com)

Na tarde de 2 de abril de 2026, o Espírito Santo viveu um dos momentos mais emblemáticos de sua história política, com a posse de Ricardo Ferraço como governador do estado. A cerimônia ocorreu em duas etapas tradicionais e complementares: a sessão solene na Assembleia Legislativa do Espírito Santo e, na sequência, a transmissão de cargo no Palácio Anchieta, sede do Poder Executivo capixaba.

A mudança no comando do governo foi motivada pela renúncia de Renato Casagrande, que deixou o cargo para disputar as eleições de 2026.

## **\_SESSÃO SOLENE NA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA**

A primeira etapa da posse ocorreu no plenário da Assembleia Legislativa, em Vitória, reunindo autoridades dos três poderes, representantes municipais, parlamentares e convidados. O ambiente foi marcado por expectativa e simbolismo

institucional, reforçando o rito democrático da sucessão estadual. Conduzido ao plenário por parlamentares, Ricardo Ferraço prestou o juramento constitucional, comprometendo-se a “manter, defender e cumprir as Constituições Federal e Estadual”.

Em seu discurso, o novo governador destacou o papel do diálogo e da cooperação entre os poderes, além da importância da relação com os municípios: “É no diálogo, no respeito e na cooperação que construímos um estado que funciona e entrega resultados à população.” Em tom emocionado, Ferraço também relembrou sua trajetória polí-

tica e reforçou o compromisso de continuidade administrativa, destacando os avanços obtidos nas últimas gestões.

## **TRANSMISSÃO DE CARGO NO PALÁCIO ANCHIETA**

Após a solenidade legislativa, autoridades e convidados seguiram para o Palácio Anchieta, onde ocorreu a cerimônia oficial de transmissão do cargo, momento simbólico que consolida a mudança no comando do Executivo estadual. Recebido com honras militares, Ferraço passou em revista a tropa e subiu a escadaria histórica do palácio até o Salão São Tiago. Ali, recebeu a faixa de governador das mãos de Renato Casagrande, oficializando sua posse.

Durante o discurso, o novo governador enfatizou a palavra “confiança” como base de sua gestão e reafirmou o compromisso de dar continuidade ao projeto político em andamento no estado: “Estou entrando e quero sair pela porta da frente”, declarou, ao reconhecer o legado de seu antecessor. Ferraço assume com a missão de manter o equilíbrio fiscal, ampliar investimentos e fortalecer o ambiente de negócios, pilares que, segundo ele, sustentam o desenvolvimento capixaba.

**EM SEU DISCURSO, O NOVO GOVERNADOR DESTACOU O PAPEL DO DIÁLOGO E DA COOPERAÇÃO ENTRE OS PODERES, ALÉM DA IMPORTÂNCIA DA RELAÇÃO COM OS MUNICÍPIOS**



## **CONTINUIDADE, ESTABILIDADE E PROJEÇÃO DE FUTURO**

A posse de Ricardo Ferraço representa mais do que uma transição administrativa: simboliza a continuidade de um ciclo político marcado por estabilidade institucional e indicadores positivos em áreas como segurança, infraestrutura e gestão fiscal.

Com perfil técnico e trajetória consolidada na política capixaba, que inclui passagens pelo Senado, pela Câmara Federal e pelo próprio governo

estadual, Ferraço assume com o desafio de manter o ritmo de crescimento e projetar o Espírito Santo para um novo patamar de competitividade nacional.

## **O OLHAR PARA O ÁGRO CAPIXABA**

Ao assumir o governo, Ricardo Ferraço herda um estado em que o agronegócio tem papel estratégico na economia. Sua própria trajetória inclui atuação direta no setor, como ex-secretário de Agricultura, período em que liderou programas estruturantes para o interior capixaba. A expectativa do setor produtivo é de continuidade de políticas voltadas à infraestrutura rural, logística, crédito e valorização das cadeias produtivas, especialmente café, leite, frutas e agroindústria.

Mais do que manter avanços, o novo governo terá o desafio de ampliar a competitividade do agro capixaba, fortalecendo sua presença nos mercados nacional e internacional e garantindo renda e sucessão no campo, temas cada vez mais centrais para o desenvolvimento sustentável do Espírito Santo.



***Morango importado  
com preço abaixo  
do custo ameaça  
produtores no ES***

**\_ROSIMERI RONQUETTI**  
\_jornalismo@conexaosafra.com

O crescente aumento nas importações brasileiras de morango preocupa autoridades e produtores capixabas. Para se ter uma ideia, as importações cresceram 10 vezes em apenas quatro anos. Em 2022, o país comprou 4,3 mil toneladas da fruta; em 2025, esse número saltou para 42 mil toneladas.

O Espírito Santo é o quarto maior produtor nacional da fruta, e Santa Maria de Jetibá, na região serrana, é o município onde mais se colhe morango no estado. Preocupado com a situação, o secretário de Agropecuária do município, Vanderlei Marquez, emitiu, em janeiro deste ano, uma nota de repúdio.

“Buscamos apoio junto aos órgãos competentes após dois produtores nos procurarem manifestando preocupação. E é realmente preocupante. Praticamente 100% da produção é da agricultura familiar e representa, para as famílias produtoras, cerca de 50% da renda. Ou seja, o impacto financeiro e social é muito grande. É um risco para a sustentabilidade econômica da cadeia produtiva”, disse Vanderlei.

Por meio de suas redes sociais, o ex-secretário de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicul-

tura e Pesca, Enio Bergoli, também manifestou preocupação com o avanço das importações e informou que oficiou o Ministério da Agricultura pedindo providências.

“O aumento desenfreado das importações de morango representa uma ameaça à produção brasileira e capixaba. Trata-se de um arranjo típico da agricultura familiar brasileira, conduzido com bom nível tecnológico e eficiência técnica”, destaca Enio.

No ofício, o secretário ressaltou que o produto chega ao Brasil ultracongelado, com uma alíquota de apenas 4%, sendo comercializado em território nacional com preços entre R\$ 7 e R\$ 8 por quilo. Esse valor é bem inferior aos custos de produção, que estão na faixa de R\$ 10 a R\$ 14 por quilo.

O pedido é para que sejam tomadas medidas junto à Câmara de Comércio Exterior (Camex) com relação à elevação da alíquota de importação de morango ultracongelado, de forma técnica e criteriosa, com vistas ao desenvolvimento sustentável da cadeia produtiva nacional, à previsibilidade regulatória e ao interesse público.

Em entrevista à Conexão Safra, Enio destacou

que o objetivo não é interromper as importações, mas frear o ritmo, para que os produtores continuem evoluindo.

“Tivemos uma evolução fantástica de produtividade nos últimos anos. O nível tecnológico aumentou e a produção mais que dobrou em três anos, sem ampliação da área cultivada. Porém, muitas famílias produtoras ainda não acessaram essas tecnologias, mantêm uma produção mais cara e não conseguem competir com os valores do morango importado. Estamos trabalhando para produzir com cada vez mais qualidade, mas a importação está crescendo em um ritmo muito acelerado”, enfatiza.

O secretário afirmou ainda que, até o momento, “não existem perdas, mas, da maneira como está, a situação força o preço para baixo, e os produtores não aguentam por muito tempo. O objetivo é justamente evitar prejuízos para os próximos meses e anos”.

O Espírito Santo é o quarto maior produtor da fruta no país, segundo o Anuário do Agronegócio Capixaba. São cerca de 300 hectares cultivados em diversos municípios da região serrana do estado. Em 2024, foram colhidas 33 mil toneladas de morango. Santa Maria de Jetibá colheu, no mesmo ano, mais de 25 mil toneladas. Além de Santa Maria, Domingos Martins, Venda Nova do Imigrante e Afonso Cláudio, também produzem a fruta.

**IMPORTAÇÕES DA FRUTA AUMENTARAM DEZ VEZES EM QUATRO ANOS E JÁ SÃO VENDIDAS NO BRASIL POR PREÇOS ABAIXO DO CUSTO DE PRODUÇÃO NACIONAL, AFETANDO PRINCIPALMENTE A AGRICULTURA FAMILIAR**



***Drones podem  
ajudar cacau capixaba  
a cumprir exigências  
da União Europeia***

**\_ROSIMERI RONQUETTI**  
 \_jornalismo@conexaosafra.com

Com potencial para exportar e compradores internacionais interessados no cacau produzido no Espírito Santo, a Associação dos Cacaicultores do Espírito Santo (Acau) fez o dever de casa. A entidade buscou as certificações e os cursos necessários e está apta para atender ao comércio exterior.

A preparação para a exportação veio, justamente, da crescente demanda internacional pelas amêndoas capixabas. É o que afirma o secretário-executivo da Acau, André Luís Carvalho Scarpini.

“Nós somos procurados por compradores da França, Itália, Bélgica, Holanda e Rússia. Existem interessados na China e em Cingapura. Já fizemos, inclusive, rodadas de negócios com um comprador da Geórgia e da Bielorrússia. Então, nós temos a procura, por isso nos preparamos”, conta o secretário.

Agora, a Acau se prepara para atender às rigorosas exigências do mercado europeu. A European Union Deforestation Regulation (EUDR), que é a legislação europeia, foi aprovada em 2023 e tem previsão de entrar em vigor em 30 de dezembro deste ano. Ela estabelece critérios para a importação de produtos agropecuários pela União Europeia.

Os requisitos da EUDR são semelhantes para diferentes cadeias agropecuárias, mas o cacau apresenta

uma particularidade que exige atenção especial: o sistema de cultivo conhecido como cabruca. Atualmente, estima-se que 80% do cacau produzido no estado esteja nesse sistema.

“Trata-se de um modelo tradicional, que só acontece no Brasil, em que o cacau é plantado sob a sombra da mata nativa. A legislação prevê controle contínuo e verificação por satélite. Qualquer inconformidade precisará ser justificada para que o produtor não fique fora do mercado. Nesse contexto, situações comuns no manejo da cabruca, como a queda natural de árvores, a abertura de pequenas clareiras ou a limpeza da área, podem gerar alertas nas análises remotas”, explica André.

Em busca de parcerias para ajudar na preparação dos cacaicultores interessados em



\_Secretário executivo da Acau,  
 André Luís Carvalho Scarpini

exportar para o mercado europeu, a Acau está em contato com órgãos como o Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf) e o Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), por meio da Superintendência Federal de Agricultura no Estado (Mapa/SFA-ES), solicitando apoio institucional.



**USO DE DRONES PODE AJUDAR PRODUTORES DE CACAU DO ESPÍRITO SANTO A ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS AMBIENTAIS E DE RASTREABILIDADE IMPOSTAS PELA UNIÃO EUROPEIA**

## PESQUISA BUSCA MAPEAR ÁREAS DE CACAU EM CABRUCUA

Em resposta à necessidade de segurança jurídica relacionada às exigências da legislação da União Europeia, referentes à transparência e à sustentabilidade nas áreas de produção livres de desmatamento, um grupo de pesquisadores de diversas instituições do Espírito Santo está desenvolvendo um projeto de mapeamento de uso e cobertura do solo no estado.

O estudo, iniciado em 2023 e conduzido por meio de fotointerpretação e inteligência artificial, é focado na produção de café, na silvicultura e no cacau. O pesquisador do Incaper, Renato Taques, responsável pela pesquisa na região norte, explica que, no caso do cacau, o mapeamento busca identificar a estrutura da vegetação, especialmente a presença de sub-bosque, característica comum dos sistemas de cultivo em cabruca.

Segundo o pesquisador, para mapear as áreas cultivadas nesse sistema, estão sendo testadas e avaliadas metodologias que envolvem a obtenção de dados com drone e um sensor laser chamado Light Detection and Ranging (LiDAR), ou “detecção e alcance por luz”, em português.

“Esse sensor é acoplado ao drone e obtém dados em 3D da superfície, permitindo identificar, dentro das manchas de floresta, quais áreas possuem sub-bosque que indicaria o cultivo de cacau”, explica.

Renato acrescenta que a altura da copa das árvores ajuda a diferenciar as camadas da vegetação, permitindo separar árvores mais altas do estrato onde normalmente se encontra o cacau. “Assim, esperamos conseguir diferenciar áreas com cultivo de cacau em cabruca de áreas sem cultivo de cacau”.

Professor e pesquisador da Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes), Campus Alegre, responsável pela pesquisa na região sul, Samuel de Assis Silva tranquiliza os produtores. Ele explica que “a retirada de uma planta ou de algumas plantas dentro de uma estrutura já estabelecida não causa um



FOTO ARQUIVO PESSOAL

Samuel de Assis Silva, professor e pesquisador da Ufes, Campus Alegre, responsável pela pesquisa na região sul

impacto tão grande a ponto de ser perceptível pelos modelos mais utilizados internacionalmente”.

O projeto está na fase de planejamento para dar início às avaliações em campo. A previsão é de que ainda neste ano seja concluída a avaliação da metodologia de mapeamento. Caso a técnica se mostre aplicável, serão iniciados os levantamentos e mapeamentos das áreas de cacau em cabruca com o equipamento. A conclusão final de todo o estudo está prevista para dezembro de 2027.

Participam do projeto pesquisadores da Ufes

(Campus Alegre), do Incaper e da Secretaria de Estado da Agricultura, Aquicultura e Pesca (Seag). A iniciativa conta com o apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Espírito Santo (Fapes) e da AL-Invest Verde.

**O ESTUDO, INICIADO EM 2023 E CONDUZIDO POR MEIO DE FOTointerpretação e INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL, É FOCADO NA PRODUÇÃO DE CAFÉ, NA SILVICULTURA E NO CACAU**



# SUAS ESCOLHAS GERAM IMPACTOS

## ESCOLHA CONSCIENTE

### ESCOLHA O COOP

Quando você opta por produtos e serviços de cooperativas, além de qualidade e preço justo, você impulsiona o desenvolvimento local, gera oportunidades e fortalece a sua comunidade.

### QUER FAZER UMA ESCOLHA COM IMPACTO POSITIVO?

É só procurar pelo carimbo SomosCoop.



➤ Saiba mais

[somos.coop.br](https://somos.coop.br)





VENDA NOVA DO IMIGRANTE

# Festa do Socol chega à 24ª edição celebrando tradição e sabores

**\_REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA**  
 \_jornalismo@conexaosafra.com

A 24ª Festa do Socol já tem data marcada e promete escrever mais um capítulo de sabor, tradição e encontro nos dias 2 e 3 de maio, na comunidade de Alto Bananeiras, em Venda Nova do Imigrante (ES). Realizada durante o feriado prolongado do Dia do Trabalho, a festa surge como um convite para quem deseja desacelerar, aproveitar o clima das Montanhas Capixabas e vivenciar de perto um dos eventos culturais mais aguardados do município.

A Festa do Socol celebra o embutido artesanal feito a partir do lombo de porco, símbolo da identidade local e reconhecido mundialmente com Indicação Geográfica (IG) desde 2018. Mais do que um produto gastronômico, o socol representa história, técnica e afeto transmitidos pelos imigrantes italianos que ajudaram a construir a cultura de Venda Nova. Produzido sem conservantes, curado naturalmente e servido em fatias finas, o embutido também inspira diferentes receitas e experiências gastronômicas que reforçam o vínculo entre tradição, campo e comunidade.

A programação da festa mistura música, gastronomia, religiosidade e momentos de confraternização. Entre as atrações mais aguardadas estão a tradicional medição da linguiça gigante, uma divertida disputa em que



\_Tradição e descontração marcam o concurso da linguiça gigante, um dos momentos mais aguardados e divertidos da Festa do Socol

o público tenta adivinhar o tamanho da peça, e a exposição do socol gigante, que permanece em destaque durante todo o evento e é leiloadado no domingo. Missa, almoço típico, leilão e diversas apresentações musicais completam a experiência, criando um ambiente acolhedor para moradores e turistas.

Neste ano, uma das novidades é a realização do 1º Treinão Solidário da Festa do Socol, que acontece no sábado (02) pela manhã e abre oficialmente a programação do evento. A atividade esportiva será realizada

em um circuito montado no entorno do Lago de Alto Bananeiras, com largada às 9h, reunindo participantes de diferentes níveis de preparo físico. O percurso terá voltas adaptadas para iniciantes, intermediários e avançados, incentivando a prática de atividade física em meio à natureza. Além da corrida, o evento também contará com um passeio de bicicleta voltado para crianças, reforçando a proposta de integração entre esporte, família e cultura.

A programação musical começa no sábado (02), com entrada gratuita durante o dia. Após o Treinão, os portões abrem ao meio-dia e o público poderá acompanhar shows de Rato Ventania

**EVENTO EM ALTO BANANEIRAS, ZONA RURAL DO MUNICÍPIO, REÚNE GASTRONOMIA TÍPICA, MÚSICA, ESPORTE E AÇÕES BENEFICENTES EM UM FIM DE SEMANA ESPECIAL DE FERIADO PROLONGADO**

e Edmar e banda durante a tarde. À noite, a festa continua com apresentações de Os Bredes e da dupla Mateus e Ruan, encerrando a programação do primeiro dia à meia-noite.

No domingo (3), a celebração começa cedo com a missa às 9h, seguida do tradicional almoço típico com Cantarola Italiana. Ao longo do dia, o público poderá curtir shows de Douglas e Tiago, Leandro Souza e da dupla Pablo e Mateus, além da esperada medição da linguíça gigante no período da tarde.

A estrutura do evento também está passando por melhorias importantes. Segundo a vice-presidente da Associação de Agricultores de Alto Bananeiras de Venda Nova do Imigrante (AAMABVNI), Vanusa Falqueto, a organização começou ainda em dezembro do ano passado. “Estamos a todo vapor, nos reunindo desde dezembro passado. Estamos preparando um espaço maior para as famílias, em especial para as crianças, com brinquedos. A expectativa é de um público maior”, destaca.

Outro pilar fundamental da Festa do Socol é a solidariedade. O evento é 100% beneficente e conta com o apoio de mais de 160 voluntários. Parte dos recursos arrecadados é destinada à Apae e à Associação das Voluntárias Pró-Hospital Padre Máximo, além de investimentos no desenvolvimento da própria comunidade de Alto Bananeiras. Esse com-



promisso com o bem-estar coletivo é uma das bases do sucesso da festa, que chega a arrecadar mais de R\$ 60 mil por edição.

Os números da última edição confirmam essa força. Mais de 4.000 visitantes passaram pela festa e mais de 300 quilos de socol

foram consumidos ao longo do fim de semana. Para 2026, a expectativa é superar esses resultados, oferecendo ainda mais conforto, segurança e opções de lazer para toda a família. Assim, a Festa do Socol segue unindo memória, inovação e acolhimento em um dos feriados mais saborosos do calendário capixaba.

„Por trás de cada momento da Festa, há o trabalho incansável de voluntários que transformam tradição em experiência



# Crédito Rural Banestes



Para quem faz  
o agro acontecer.



Contar com um parceiro no campo faz toda a diferença. E o Crédito Rural Banestes está de porteiras e coração abertos para ajudar o produtor rural nos seus desafios e no crescimento do seu negócio, com crédito que vai do plantio à comercialização.

**Vem conversar com a gente.  
Tem um parceiro Banestes  
em todo o Espírito Santo  
te esperando.**

Temos linhas de crédito para :



Custeio



Investimento



Comercialização



Industrialização

[banestes.com.br](http://banestes.com.br)

**banestes**  
juntos para o futuro

**ENTRE CIÊNCIA, QUINTAIS  
PRODUTIVOS E CRIATIVIDADE,  
MONTANHAS CAPIXABAS  
TRANSFORMAM INGREDIENTES  
LOCAIS EM IDENTIDADE,  
VALOR ECONÔMICO  
E EXPERIÊNCIAS QUE  
CONECTAM O AGRO À CIDADE**

---

A photograph of two men standing in a cornfield. The man on the left is wearing a brown polo shirt and holding a glass of beer. The man on the right is wearing a blue cap with 'APINNACLE' on it, glasses, and a dark t-shirt, holding a bottle of beer. They are both smiling. The background is filled with tall corn stalks. The text 'Quando o campo fermenta inovação' is overlaid at the bottom in a large, white, bold font.

**Quando o campo  
fermenta inovação**

**\_LEANDRO FIDELIS**  
 \_jornalismo@conexaosafra.com

Nas Montanhas Capixabas, a cerveja artesanal deixou de ser apenas uma bebida para se tornar elo entre o agronegócio, a ciência, a inovação e o turismo de experiências. Integradas ao meio rural, muitas cervejarias da região têm apostado em ingredientes locais, frutas nativas, grãos produzidos por agricultores familiares e até microrganismos do próprio território para criar rótulos que expressem identidade, sustentabilidade e pertencimento.

Esse movimento ganha força especialmente em municípios como Domingos Martins e Venda Nova do Imigrante, a “Capital Nacional do Agroturismo”. Conhecida nacionalmente pela Festa da Polenta e pela Indicação Geográfica (IG) do socol, a cidade também se consolida como destino para apreciadores de cervejas artesanais, atraídos não apenas pela qualidade dos produtos, mas pela experiência de consumo no próprio ambiente rural. É o conceito de “quilômetro zero” aplicado ao copo.

Um exemplo dessa integração é a Jussara Beer, recém-lançada pelo Sítio dos Palmitos, de Domingos Martins. O empreendimento constrói a história com palmáceas desde 2000, sempre com foco na sustentabilidade. A partir de 2006, a propriedade passou a investir no agroturismo e, ao longo dos anos, ampliou a



FOTOS DIVULGAÇÃO

— Cerveja produzida com fruto da palmeira juçara integra proposta de valorização de insumos locais e do agroturismo nas Montanhas Capixabas

atuação com produtos exclusivos desenvolvidos a partir do fruto da juçara (*Euterpe edulis*), como picolés, sorvetes, queijo parmesão, iogurte funcional e, mais recentemente, a cerveja artesanal.

A Jussara Beer é uma Session IPA, com 4,8% de teor alcoólico, produzida em parceria com a cervejaria Kastel Hops, de Castelo, e comercializada exclusivamente no Sítio dos Palmitos. Segundo a sócia-proprietária do sítio, Cassia Batista, a polpa concentrada do fruto da juçara é obtida por

meio de uma indústria parceira em Rio Novo do Sul, a “Capital Estadual da Juçara”, a partir de frutos cultivados no próprio plantio do sítio, fortalecendo uma cadeia curta, regional e rastreável.

Para o cervejeiro Flávio Pires, responsável pela criação da receita, a cerveja foi pensada como estratégia de comunicação do principal produto do empreendimento. “A ideia foi mostrar que o palmito também tem o ‘açai juçara’. Escolhemos o estilo Session IPA por ser mais leve e refrescante, com um frutadinho que brinca no aroma e entrega uma experiência fácil e agradável”, explica.

## FERMENTAÇÕES QUE TRADUZEM TERRITÓRIO

Outro eixo desse ecossistema criativo é a experimentação fermentativa conduzida pelo biólogo Silas Andrade, especialista em Enologia e Viticultura, à frente do projeto Embaúbas Fermentações Selvagens e Naturais, desenvolvido em parceria com o sommelier de cerveja e tecnólogo cervejeiro Jhonata Zandonadi, na foto que abre esta reportagem. A proposta é resgatar bebidas ancestrais, reinterpretá-las com base científica e adaptá-las ao contexto brasileiro e capixaba.

Recentemente, a dupla criou uma releitura da chicha, bebida tradicional dos povos andinos, utilizando cerca de 40% de milho produzido em Venda Nova do Imigrante, além da adição de araçá-boi. Diferentemente da receita original, que leva apenas milho, a versão

capixaba inclui um pequeno percentual de malte Pilsen para auxiliar no processo, resultando em uma cerveja leve, próxima ao estilo Catharina Sour (*saiba mais no box abaixo*), com cerca de 5% de álcool.

Outra criação é uma cerveja híbrida com saquê, conhecida como “Koji Ale”, elaborada com aproximadamente 40% de arroz produzido no Espírito Santo, fermentada com fungo koji e levedura de saquê. Mais alcoólica, chegando a 8%, a bebida passa por refermentação em garrafa.

Para Silas, o objetivo vai além da inovação sensorial. “Em nossos experimentos buscamos unir ancestralidade e inovação na produção de bebidas únicas, que traduzem diversos aspectos do Brasil e do território capixaba. O terroir é literalmente o território aplicado ao copo, trazendo a expressão máxima do que ele nos possibilita”, afirma.

Segundo Silas, a valorização dos produtores locais gera impactos que extrapolam aroma e sabor. “Reafirmamos o giro da economia local, incentivamos o plantio de frutas nativas, a preservação de abelhas e criamos novas fontes de renda. Nossos fermentados criam pontes entre o campo e a cidade, conectando saberes e sabores que estavam se perdendo e agora são resgatados”, completa.

Essa aproximação entre agro, identidade e cerveja já vinha sendo explorada por outras produtoras da região.

FOTO LEANDRO FIDELIS



**INSUMOS REGIONAIS, FERMENTAÇÕES EXPERIMENTAIS E PESQUISA APLICADA REVELAM COMO O TERROIR CAPIXABA SE CONSOLIDA COMO DIFERENCIAL COMPETITIVO NA PRODUÇÃO DE CERVEJAS ARTESANAIS**

Em Venda Nova, a Piwo Cervejaria Rural construiu sua trajetória justamente a partir da integração com o meio rural. Um dos exemplos é a série “Brasilidades”, desenvolvida a partir da sazonalidade de frutas cultivadas no “Quintal da Piwo”, como pitanga e jabuticaba, utilizadas em releituras de estilos como a Catharina Sour. A proposta reforça o uso consciente dos insumos locais e amplia o diálogo entre agricultura familiar, criatividade cervejeira e experiência turística no campo.



## CIÊNCIA, QUALIDADE E IDENTIDADE

O diálogo entre agro e inovação encontra respaldo técnico e científico em instituições de ensino e pesquisa. A engenheira de alimentos e nutricionista Mila Marques Gamba, doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, explica que o uso de insumos locais tem impacto direto no perfil sensorial das cervejas artesanais. Frutas regionais, cereais como milho e arroz, cafés especiais e leveduras nativas influenciam aroma, sabor, corpo, acidez e complexidade, criando características dificilmente reproduzíveis em outros territórios.

“Quando trabalhamos com frutas regionais, cereais como milho e arroz ou mesmo microrganismos nativos, estamos adicionando camadas

sensoriais que não são padronizadas. Isso cria cervejas com identidade própria, ligadas ao território, algo que não pode ser reproduzido em escala industrial em outros contextos”, afirma.

Esse conjunto (ambiente, matérias-primas, microbiota e práticas produtivas) contribui para a construção de um terroir cervejeiro capixaba, no qual a cerveja passa a expressar cultura, identidade e origem, e não apenas um estilo clássico replicável em qualquer lugar do mundo.

No Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes), campus Venda Nova, o Laboratório de Zitologia (Zitolab) faz a ponte entre agricultura familiar, cervejarias artesanais e pesquisa científica. Coordenado pelo professor Genilson Paiva, o espaço funciona como uma



\_Mila Marques Gamba, engenheira de alimentos e nutricionista

nanocervejaria voltada ao ensino, pesquisa e extensão, permitindo testes piloto, análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais.

O laboratório apoia o desenvolvimento de produtos inovadores, avalia a aptidão tecnológica de insumos do campo e reduz riscos para pequenos produtores e cervejarias. Além disso, promove a formação de mão de obra qualificada, a transferência de conhecimento e a aproximação entre ciência e mercado.

Para o professor, o laboratório tem papel estratégico no fortalecimento da cadeia produtiva artesanal. “O Zitolab permite testar ingredientes do campo em escala piloto,

avaliar qualidade, estabilidade e segurança antes que o produto vá para o mercado. Isso reduz riscos, valoriza a agricultura familiar e aproxima a pesquisa científica da realidade produtiva da região”, explica.

## TURISMO, CONSUMO E FUTURO

Os resultados dessa integração começam a aparecer. O Espírito Santo conta com cerca de 82 cervejarias registradas, muitas delas concentradas na região serrana, que se consolida como polo de turismo rural e cervejeiro. Premiações nacionais e internacionais ajudam a validar a qualidade dos rótulos, enquanto o consumo passa a ser orientado por experiência, origem e propósito.

A diferença é perceptível para quem vem da cidade grande. “Cara, é incrível! Quando eu provo uma cerveja feita com ingredientes locais, sinto que a experiência fica mais autêntica. É como se a cerveja tivesse um pedaço da cultura, dos sabores e aromas locais”, relata Luiz Giglio, síndico profissional carioca que frequenta a região durante as férias.

Para o vendedor de laticínios Michael Márcio Pereira, de Belo Horizonte, o contato com as cervejas capixabas veio antes mesmo da visita às Montanhas Capixabas. “Meu primeiro contato foi com a Piwo em um festival aqui em BH, um evento muito legal, onde só entra cerveja diferenciada. Só de estar ali você já passa a enxergar a cervejaria com outros olhos. Lembro que tomei uma cerveja feita com café de Venda Nova que era ótima!”, lembra.

Ele conta que esteve apenas uma vez em Venda Nova do Imigrante, durante outro festival, experiência que classifica como marcante. “Foi um evento sensacional. Desde então continuo comprando cervejas da região via WhatsApp. Modéstia à parte, aqui na Grande BH tem muita coisa boa, então, para sair daqui e ir parar em um evento no Espírito Santo, é porque os capixabas tam-



—Ana Karla Macabu, gerente de Competitividade e Produtividade do Sebrae/ES

bém estão fazendo cervejas muito boas, mandando muito bem”, completa.

Apesar do cenário promissor, o setor enfrenta desafios estruturais, como a dependência de insumos importados, a alta carga tributária, a concorrência com grandes cervejarias e questões ligadas à sucessão familiar e à mão de obra

no campo. Na avaliação do professor Genilson Paiva (Ifes), esses fatores podem comprometer a sustentabilidade de longo prazo da agricultura familiar como fornecedora de insumos para a agroindústria artesanal.

Para a gerente de Competitividade e Produtividade do Sebrae/ES, Ana Karla Macabu, o avanço dessa

integração entre campo, inovação e cerveja artesanal representa uma estratégia relevante de desenvolvimento territorial nas Montanhas Capixabas. Ela analisa que o movimento que conecta a agricultura familiar, a inovação e a cerveja artesanal nas Montanhas Capixabas é uma tendência estratégica de desenvolvimento territorial baseada em três pilares: valorização da produção local, inovação com identidade territorial e integração com o turismo de experiência. “O uso de insumos da agricultura familiar pelas cervejarias artesanais agrega valor à produção rural, cria produtos com identidade regional e fortalece o turismo nas Montanhas Capixabas. Esse movimento gera renda, estimula o empreendedorismo e fortalece a economia local. Nesse contexto, apoiamos os pequenos negócios por meio de capacitação, inovação e

acesso a mercado, contribuindo para transformar criatividade e recursos do território em empreendimentos sustentáveis”.

Por outro lado, políticas públicas recentes ampliam as oportunidades. No primeiro semestre de 2025, o Governo do Espírito Santo, por meio do Fundo de Amparo à Pesquisa e Inovação do Espírito Santo (Fapes), realizou o maior investimento da história em Ciência, Tecnologia e Inovação, destinando mais de R\$ 200 milhões em editais que ampliam o acesso de empreendedores e pesquisadores fora da região metropolitana, cita o professor.

Outro marco é a aprovação da Política Nacional de Incentivo à Produção de Lúpulo de Qualidade, que pode reduzir a dependência de importações e fomentar a integração da cadeia produtiva. As Montanhas Capixabas, por suas condições ambientais, despontam como uma das mais promissoras para o cultivo da cultura no estado.

## CERVEJA REAPROVEITA DEJETOS SUÍNOS

Pesquisadores da Embrapa desenvolveram uma cerveja artesanal produzida com água reciclada a partir de dejetos da suinocultura, após mais de dez anos de estudos. O projeto piloto, criado em Concórdia (SC), une redução do consumo hídrico na produção cervejeira e soluções sustentáveis para o setor de suínos. A água passa por um rigoroso processo de tratamento até atingir padrão de potabilidade e foi usada na produção de 40 litros da bebida, degustada em eventos científicos em 2024 e 2025. A expectativa é avançar para a fase de comercialização a partir de 2026.

## SABOR AUTORAL

Há dez anos, o Brasil cravou seu nome no mapa cervejeiro mundial com a Catharina Sour, primeiro estilo de cerveja 100% brasileiro. Ácida, refrescante, de baixo amargor e marcada pelo uso criativo de frutas tropicais, ela traduz o clima, o território e o paladar do país. Oficializada no BJCP (Beer Judge Certification Program) em 2020, hoje é produzida por mais de 300 cervejarias, exportada para diversos países e reconhecida em concursos internacionais, prova de que a criatividade brasileira também faz escola na cerveja.



## DO GRÃO À LATA

Outra iniciativa que reforça a conexão entre roça e cidade nas Montanhas Capixabas vem da Cervejaria Aurora (Venda Nova), que inovou ao lançar um café em pó enlatado em embalagem de cerveja artesanal. A proposta traduz, de forma criativa, o mesmo movimento observado nas cervejarias da região, que é agregar valor à produção local e aproximar o consumidor urbano da origem dos produtos. “Ao enlatar um café de origem, levamos a essência do campo para o ritmo da cidade, conectando tradição e praticidade em uma nova experiência”, explica a cervejeira Eliza Dalvi.

O produto é resultado de uma parceria com o IDCoffeeLab e utiliza café torrado 100% arábica, em embalagem de 200g. Nesta edição, o grão é fornecido pelo cafeicultor Giovani Perim (Sítio Nossa Senhora da Penha), da mesma cidade, cultivado a 900m de altitude, com processamento cereja descascado e torra média.

A iniciativa reforça a rastreabilidade e valoriza o produtor rural, ao mesmo tempo em que aposta



em design e conveniência para dialogar com novos públicos. Assim como ocorre com as cervejas artesanais, o café ganha identidade territorial e passa a ser consumido também como experiência. A cervejaria já projeta os próximos passos, com o desenvolvimento de um cold brew enlatado.

## LAVANDÁRIO LANÇA CERVEJA DE LAVANDA

O Lavandário Pedra Azul (Domingos Martins) acaba de lançar uma cerveja artesanal de lavanda. A bebida foi desenvolvida em parceria com a Piwo Cervejaria Rural. O produto utiliza flores reais do lavandário, sem essências artificiais. Foram necessários dois anos de testes até chegar ao sabor ideal. A base é a cerveja Catharina Sour, agora com toque de lavanda.

Segundo a proprietária, Leice Ortega, o resultado preserva o sabor natural da planta. “Estamos muito felizes em apresentar para os nossos clientes o produto mais pedido e mais esperado, principalmente pelos homens que visitam o lavandário”, conta. A novidade era uma das mais pedidas pelos visitantes. Inicialmente, a cerveja está disponível em formato de chopp. Em breve, também será vendida em latas.



# Credenciamento Prestador de Serviço Agente Técnico Pedagógico

Atuação técnica e pedagógica com acompanhamento/monitoramento e avaliação das ações do Senar-ES

## Pré-requisitos

- ▶ Formação superior
- ▶ Ser Pessoa Jurídica
- ▶ Experiência mínima de 2 anos comprovada na área de atuação
- ▶ Disponibilidade para viagens e deslocamento às regiões rurais do estado



Gostaria de participar?  
Inscreva-se no site



**SENAR**  
Espírito Santo

Dúvidas: [credenciamento@senar-es.org.br](mailto:credenciamento@senar-es.org.br)

# Cafeicultura em expansão marca 4ª edição do Conilon Tec em Ecoporanga

**ROSIMERI RONQUETTI**  
[jornalismo@conexaosafra.com](mailto:jornalismo@conexaosafra.com)

Ecoporanga, uma das últimas fronteiras agrícolas do Espírito Santo, recebeu, no início de abril, a 4ª edição do Conilon Tec. O evento, realizado no Parque de Exposição do município, reuniu cerca de mil participantes, consolidando-se como um dos principais encontros voltados à cafeicultura no noroeste capixaba.

Produtores rurais, estudantes de cursos técnicos ligados ao meio rural, autoridades e especialistas do setor participaram da programação, que abordou temas como fertilidade do solo, escolha de clones, tecnologias para produção de cafés especiais e manejo da irrigação.

O cafeicultor Paulemar Aleandro Siqueira, um dos idealizadores do encontro, destacou que o crescimento do Conilon Tec reflete o interesse cada vez maior pelo fortalecimento da atividade na região. “Começamos com 13 pessoas na primeira palestra e hoje chegamos a essa proporção. É uma satisfação enorme ver o município de Ecoporanga se desenvolver. Nosso objetivo é incentivar o produtor, levar conhecimento, tecnologia e estar presente junto com eles”, afirmou.

Entre os participantes, a produtora Lacy Ferreira da Silva Souza, do Córrego Boa Vista, em Três Barras, ressaltou a importância do evento para o dia a dia no campo. Em seu segundo ano de participação, ela afirma que o aprendizado tem impacto direto na produção. “A gente aprende muita coisa com as palestras e passa a praticar na roça. Devagar vamos melhorando nossa produção”, contou.



FOTOS KÁTIA QUEDEVEZ

—A quarta edição do Conilon Tec, em Ecoporanga, reuniu cerca de mil participantes, consolidando-se como um dos principais encontros voltados à cafeicultura no noroeste capixaba

Produtor no Assentamento Miragem, Dayvidson Alves Roseno participou de todas as edições do Conilon Tec e destaca o impacto direto do evento na produtividade de sua lavoura. “Toda vez que eu venho, levo uma novidade para casa. Hoje, acredito que minhas lavouras estão em alta produtividade graças ao evento. Cerca de 80% do que aprendo aqui aplico

na propriedade. Nutrição, poda, colheita — se não fizer certo, é prejuízo”, afirmou. Para ele, iniciativas como essa são fundamentais, especialmente pela distância dos grandes centros. “Falta acesso à tecnologia e conhecimento, e o evento traz isso para a gente”, completou.

Um dos palestrantes foi o pesquisador da Embrapa Café, Marcelo Curitiba, que falou sobre

os clones mais cultivados no estado e a importância da escolha adequada para cada região. Segundo ele, a orientação técnica é essencial, especialmente em áreas da cafeicultura em expansão.

“Essa discussão é fundamental em regiões que estão começando a investir no café, como Ecoporanga, Ponto Belo, Mucurici e Montanha, tradicionalmente voltadas à pecuária. É essencial que o produtor escolha bem o que plantar, considerando, por exemplo, a disponibilidade de água, já que se trata de uma região mais seca”, explicou.

O prefeito de Ecoporanga, José Luiz Mendes, também destacou o papel estratégico do Conilon Tec para o desenvolvimento local e regional. Segundo

ele, fatores como terras mais acessíveis, disponibilidade de água, solo fértil e relevo adequado têm impulsionado a cafeicultura no município.

“O Conilon Tec tem se consolidado como um evento estratégico para o fortalecimento da cafeicultura e do agro como um todo. A iniciativa vem crescendo, atraindo produtores e investidores, promovendo uma agenda de desenvolvimento para todo o noroeste capixaba”, afirmou. Ele ressaltou ainda que o evento contribui para a geração de emprego, aumento da renda e melhoria da qualidade de vida, ao incentivar parcerias, capacitação e investimentos no setor.

O evento é organizado pelo casal de engenheiros Rogério e Alcione Gomes da Silva, em parceria com os produtores Paulemar e Adriane Vaz.

## \_CAFEICULTURA EM ECOPORANGA

Maior produtor de leite do Espírito Santo, Ecoporanga, no Extremo Norte do estado, assiste ao crescimento da cafeicultura. Números do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) apontam que a produção de café mais que dobrou em dez anos.

Em 2013, o município tinha 1.130 hectares de área plantada ou destinada à colheita de café. Em 2023, esse número passou para 2.650 hectares. Já a produção, que era de 1.340 toneladas, saltou para 5.027 toneladas.

A pecuária, no entanto, fez o caminho inverso. Em 2013, eram 244.985 cabeças de gado; em 2023, o número caiu para 226.147. A produção de leite recuou de 49,665 milhões de litros para 24,054 milhões no mesmo período.



\_Pesquisador da Embrapa Café, Marcelo Curitiba, ressaltou em sua palestra a importância da escolha correta dos clones



\_Cafeicultor há cinco anos, Dayvidson Alves Roseno participou de todas as edições do Conilon Tec e destaca o impacto direto do evento na produtividade de sua lavoura



**\_John Adão**

21 99903 5201

Instagram: @jornaldojohn

## COMUNICAÇÃO COM O AGRO: SEUS ENCANTOS E MISTÉRIOS

Apreendi algo muito valioso com nossa editora, Kátia Quevedez, logo no início do meu trabalho na Conexão Safra: “comunicação é o que o outro entende, e não o que queremos falar”.

Essa frase ficou gravada na minha mente e conduz todos os meus trabalhos na comunicação desde então. Mas algo sempre me intriga, e eu quero compartilhar aqui com você. Como eu vou me comunicar se quem aprende sempre sou eu?

Meu papel nunca foi ser destino final da informação, pelo contrário, me vejo mais como uma ponte entre o homem e a mulher do campo e nossa audiência. Confesso que, no início dessa jornada, me sentia como a ponte do rio que cai. Hoje, quem sabe, uma ponte de madeira bem construída, mas que precisa de manutenção constante.

Na comunicação e no marketing, a gente chama de persona a personificação do público que queremos atingir em um único personagem. Como se eu não falasse para muitas pessoas ao mesmo tempo, mas para uma única pessoa: com suas características, qualidades, defeitos, gostos e desejos.

Esse conceito é muito útil na comunicação por um motivo muito óbvio: se “queremos falar com todo mundo, não falamos com ninguém”.

Mas é agora que a vaca começa a escorregar no mor-



FOTO RUAN KLEN

**\_Direto do sítio Grãos de Ouro, em Muqui, John Adão entre o cafeicultor Luiz Cláudio de Souza e seu filho Tássio de Souza, do Incaper. Foto de Ruan Klen.**

# FIG 2026

FESTIVAL DE INVERNO  
GUAÇUÍ

## A LENDA DA VIOLA NO CORAÇÃO DO CAPARAÓ

4, 5 E 6 DE JUNHO . FERIADO DE CORPUS CHRISTI . GUAÇUÍ . SAIBA MAIS PELO INSTAGRAM @FESTIVALINVERNOGUACUI



ALMIR SATER . PAULO RICARDO . ALEXANDRE PIRES  
DALLAS COUNTRY . MAMONAS ASSASSINAS - O LEGADO E MUITO +

VIVA UMA EXPERIÊNCIA COMPLETA . GASTRONOMIA, SHOWS E TEMÁTICA DE LAS VEGAS



SIGA E SAIBA MAIS

ro: como definir, com o mínimo de precisão necessária, a persona do agro?

## **\_POSSO TENTAR?**

Eu definiria o agro como uma pessoa corajosa e com uma determinação diferente, e até complexa. Afinal, o “vou fazer acontecer” no campo não funciona como no mundo corporativo: as métricas rurais demoram uma safra para serem atingidas, e o trabalho de hoje reflete em uma colheita incerta no futuro.

O agro acorda cedo todos os dias para fazer acontecer, sim, mas depende do clima e de tantos fatores para alcançar resultados. Mesmo assim, safra após safra, está ali. Isso sim é uma determinação!

O agro fala pouco e faz muito. Mas, apesar das poucas palavras, elas sempre chegam carregadas de sabedoria e inteligência emocional. Não a que encontramos nos livros, mas uma que a vida na roça parece ensinar naturalmente, e com abundância, a todos que aceitam o desafio de ser e viver do campo.

E tantas outras características de quem não pode parar, de quem entrega um resultado tão fundamental quanto o alimento que chega na sua e na minha mesa.

O agro sonha com o pé na terra, e seus desejos quase sempre brotam dela. E acredito que os muitos desafios que precisam ser enfrentados no dia a dia trazem o agro para viver o presente, esperar e desejar o melhor para sua lavoura e sua família, com uma fé que é pouco vista nas cidades.

A real é que o agro precisa enfrentar seus desafios com tanta força e coragem que, às vezes, se vê obrigado a guardar suas dores, ansiedades e sentimentos. E isso precisa de tanta atenção! O agro faz “supercoisas” acontecerem, mas é preciso lembrar que ele é feito de seres humanos reais e não de “superpessoas”. Apesar de quase sempre parecer!

**O AGRO FALA POUCO E FAZ MUITO. MAS, APESAR DAS POUCAS PALAVRAS, ELAS SEMPRE CHEGAM CARREGADAS DE SABEDORIA E INTELIGÊNCIA EMOCIONAL**

## **\_ESSE É O AGRO... MAS E ENTÃO?**

Voltamos às minhas pitangas choradas: como comunicar com uma persona tão complexa e especial?

Pretendo melhorar nesse sentido a cada dia, mas o que sei hoje é que tenho vivido, aprendido todos os dias e amado essa persona cada vez mais.

Um desafio é que o agro não é de muita reação, ele é pura ação. Não é de curtidas e comentários, não faz “barulho” nas redes sociais. O agro é pura atenção e presença. O agro é mais de abraço e olho no olho, e muito menos teclado.

Isso fica claro pra mim a cada evento que participamos, a cada conversa, a cada interação, a cada visita, a cada “eu vejo seus vídeos e gosto muito do seu trabalho” dito com tanta verdade no olhar. E digo isso com um sorriso de gratidão no coração. E está tudo certo porque eu sou um filhote do agro.

A Conexão Safra completa 15 anos este ano. São 15 anos colocando os produtores e as famílias no centro das suas pautas. A Conexão Safra é uma “debutante” com experiência em comunicação com e para o agro.

E eu percebo algo muito especial quando vejo a primeira revista lá de 2011 e o que nos guiou até aqui: o amor, a admiração e a vontade de traduzir em palavras todo o gigantesmo que o agro representa e os personagens que fazem, quase que magicamente, as engrenagens do agronegócio girarem.

Enquanto eu sou uma ponte de madeira em reforço diário, a Conexão Safra já é uma ponte sólida e bem pavimentada, onde o agro que já passou por ela fez uma travessia segura.

Eu me sinto muito honrado em fazer parte dessa estrada tão linda que já foi construída ao longo de 15 anos.

E eu - esse produtor de conteúdo que vos escreve - sigo na missão de me comunicar com o agro: tão rico, tão cheio de encantos e mistérios. Com humildade e muita felicidade em ser parte do “espelho” da Conexão Safra, que não busca gerar imagens por conta própria, e sim refletir esse personagem tão incrivelmente encantador que é o agro.

## **\_ATENÇÃO!**

Todos os “-” (travessões) usados neste texto foram cuidadosamente escolhidos e posicionados por um humano que também gosta de usá-los de vez em quando, assim como a IA.

Afinal, é impossível se comunicar com o agro se não for com o coração, e um coração verdadeiramente humano.



O Espírito Santo  
é líder nacional  
em investimentos:

mais  
de  
**R\$**

**20 bilhões**

*investidos* em 7 anos.

## O Espírito Santo é o estado do Brasil que mais realiza investimentos.

E sabe o que isso significa?

**É trabalho, planejamento e cuidado  
com as pessoas.**

É estrada que encurta distância,  
apoio a quem precisa e oportunidade  
chegando mais perto de você.

**Foram mais de R\$ 20 bilhões investidos em  
7 anos** em programas, ações e realizações  
para o Espírito Santo seguir avançando.

Afinal, quando as contas estão em dia, a  
entrega acontece e todo capixaba sente a  
diferença.

## Trabalho que transforma a vida dos capixabas.

### SEGURANÇA:

menor índice  
de homicídios  
em 30 anos.

### EDUCAÇÃO:

melhor ensino médio do  
Brasil e maior percentual  
de escolas de tempo  
integral da região sudeste.

### INFRAESTRUTURA:

maior percentual  
de investimentos  
em infraestrutura  
do país.

### SAÚDE:

maior expansão de  
leitos hospitalares da  
história e SAMU em  
todos os municípios.

UM ESTADO  
**melhor**  
A CADA DIA.

GOVERNO DO ESTADO  
DO ESPÍRITO SANTO



Leia o QR Code e  
**assista ao vídeo**  
no YouTube.



# Elas no Agro Capixaba: o movimento que floresceu no campo capixaba e ecoou pelo Brasil

**\_KATIA QUEDEVEZ**  
[\\_jornalismo@conexaosafra.com](mailto:jornalismo@conexaosafra.com)

Em um setor historicamente marcado por silêncios femininos e protagonismos invisíveis, o Espírito Santo decidiu, em 2019, fazer barulho, e dos bons. Foi ali, no coração do campo capixaba, que nasceu o Elas no Agro Capixaba, iniciativa do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Espírito Santo (Senar-ES), que não apenas reuniu mulheres: inaugurou um movimento.

Mais do que um evento, o projeto tornou-se um símbolo. Um divisor de águas. Um daqueles momentos raros em que o agro olha para si mesmo e se reinventa.

## **\_O PONTO DE PARTIDA: UM ENCONTRO, MUITAS VOZES**

O marco inicial aconteceu em abril de 2019, durante a Exposul Rural, em Cachoeiro de Itapemirim. O primeiro encontro reuniu mais de 650 mulheres ligadas ao agronegócio capixaba: produtoras, técnicas, empreendedoras e lideranças rurais. A proposta era simples, mas poderosa: criar um espaço de escuta, troca e fortalecimento.

Debates sobre gestão, inovação, saúde física e mental, autoestima e até violência doméstica dividiram espaço com histórias reais de mulheres que transformaram suas propriedades, e suas próprias trajetórias.

À frente da iniciativa, a superintendente do Senar-ES, Letícia Toniato Simões, sintetizou o



“A edição mais recente do Elas no Agro Capixaba, realizada em março de 2026, aconteceu em Linhares e marcou um novo capítulo na trajetória do movimento. O encontro reuniu mais de 400 mulheres em um dos principais polos do agronegócio do Espírito Santo, reforçando a força e o protagonismo feminino no setor. Promovido pelo Senar e pelo Sindicato Rural de Linhares, o evento consolidou-se como uma importante plataforma de conexão, troca de experiências e fortalecimento do agro capixaba. Um passo a mais na consistente trajetória do Elas.



“Elas no Agro Capixaba em Itarana - 2026

espírito do projeto ainda naquele lançamento: “Criamos o evento para

discutir a importância do protagonismo feminino nas propriedades



\_Elas no Agro Capixaba em Cachoeiro de Itapemirim - 2025



\_Elas no Agro Capixaba em Ibatiba - 2025

e municípios rurais.” Mas havia mais por trás dessa fala: havia estratégia.

## **\_MUITO ALÉM DE UM EVENTO: O NASCIMENTO DE UM MOVIMENTO**

O “Elas” não surgiu por acaso. Ele foi gestado em um contexto em que o agronegócio brasileiro, responsável por mais de 20% do PIB nacional, começava a olhar com mais atenção para suas próprias estruturas sociais. E, no Espírito Santo, esse olhar ganhou forma concreta.

A proposta do Senar-ES foi clara desde o início: estimular o protagonismo feminino como vetor de desenvolvimento rural. Não apenas reconhecer o papel das mulheres, mas ampliá-lo, qualificá-lo e dar visibilidade. E funcionou.

O encontro de 2019 rapidamente se transformou em uma plataforma contínua de mobilização,

com edições, ações formativas e desdobramentos que passaram a integrar a agenda institucional do agro capixaba.

## **\_A VOZ QUE CONECTA: O PAPEL DE LETÍCIA TONIATO SIMÕES**

Filha do campo e conhecedora das dinâmicas rurais, Letícia Toniato Simões tornou-se uma das principais vozes desse movimento.

Em entrevistas à Conexão Safra, ela reforça, ao longo destes sete anos, que a transformação no agro passa, necessariamente, pelas pessoas e, especialmente, pelas mulheres.

A vivência no meio rural, segundo ela, não apenas molda escolhas profissionais, mas revela desafios cotidianos que exigem soluções coletivas e políticas públicas estruturadas. Essa visão foi determinante para consolidar a iniciativa como um programa que vai além do discurso: atua na formação, no acolhimento e na construção de redes.



\_Elas no Agro Capixaba em Anchieta - 2025



\_Elas no Agro Capixaba em Guarapari - 2025

**AS EDIÇÕES REGIONAIS DO ELAS NO AGRO CAPIXABA VÊM CONSOLIDANDO UMA TRAJETÓRIA CONSISTENTE, APÓS A REALIZAÇÃO DE NOVE EVENTOS DE SUCESSO AO LONGO DE 2025. AS AÇÕES PASSARAM PELOS MUNICÍPIOS DE ANCHIETA, ALTO RIO NOVO, CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM, GUARAPARI, IBATIBA, IBITIRAMA, ICONHA, ITARANA E JERÔNIMO MONTEIRO, FORTALECENDO A PRESENÇA DO PROJETO EM DIFERENTES REGIÕES DO ESPÍRITO SANTO**

## **\_QUANDO O CAMPO GANHA NOVAS PROTAGONISTAS**

O impacto do projeto se mede não apenas em números, mas em histórias. Mulheres que antes ocupavam papéis secundários nas propriedades passaram a assumir a gestão, inovar em processos produtivos, diversificar culturas e liderar iniciativas em suas comunidades.

A iniciativa ajudou a construir algo essencial no campo: autoconfiança coletiva. E isso não é pouco. Ao abrir espaço para debates sobre saúde mental, autoestima e até temas sensíveis como violência doméstica, o projeto ampliou o conceito de assistência rural. Não se trata apenas de produzir mais, mas de viver melhor.

## **\_O ESPÍRITO SANTO COMO PRECURSOR**

Antes de o tema ganhar força nacional, o Espírito Santo já articulava esse movimento de valorização feminina no agro. A iniciativa pode ser vista como um dos projetos pioneiros na institucionalização do agro feminino no Brasil, antecipando discussões que hoje ocupam grandes eventos, políticas públicas e estratégias de mercado.

O que começou como um encontro regional ajudou a consolidar uma narrativa mais ampla: o agro também é feminino, e sempre foi. A diferença é que, agora, ele também é visível.

## **\_UMA SEMENTE QUE CONTINUA GERMINANDO**

Passados alguns anos, o legado do projeto segue vivo, e em expansão. Ele influenciou novas iniciativas, fortaleceu redes de mulheres rurais e contribuiu para reposicionar o papel feminino dentro da cadeia produtiva. Mais do que isso: ajudou a mudar mentalidades.

Porque, no fim das contas, o maior impacto de projetos como esse não está apenas nas lavouras, nas estatísticas ou nos eventos lotados. Está na forma como o campo passa a se enxergar. E, nesse novo olhar, as mulheres não estão mais à margem. Estão ao lado, porque são homens e mulheres que fazem o agro acontecer e que alimentam o Brasil.

**PARA 2026, A PROGRAMAÇÃO JÁ PREVÊ NOVAS EDIÇÕES, REFORÇANDO A PROPOSTA DE CONTINUIDADE E EXPANSÃO DA INICIATIVA. NESTE ANO, OS PRIMEIROS ENCONTROS OCORRERAM EM MARÇO, NOS MUNICÍPIOS DE ITARANA, NO DIA 21, E LINHARES, NO DIA 26, MARCANDO O INÍCIO DE MAIS UM CICLO COM EXPECTATIVAS POSITIVAS PARA O FORTALECIMENTO DO PROTAGONISMO FEMININO NO AGRO CAPIXABA**



*\_Elas no Agro Capixaba em Iconha - 2025*



*\_Elas no Agro Capixaba em Jerônimo Monteiro - 2025*

## **\_COM SENSIBILIDADE, TÉCNICA E PROPÓSITO, DUAS VOZES COLABORAM COM O MOVIMENTO**

Luciana Schaeffer e Gidemara Kiefer conduzem dinâmicas que vão além do aprendizado: despertam conexões, fortalecem a autoconfiança e impulsionam o empreendedorismo rural feminino nas edições regionais do Elas no Agro Capixaba. Expe-

riência, escuta e inspiração em movimento, porque, quando mulheres compartilham saberes, o agro floresce ainda mais forte.

Luciana Schaeffer é assistente social com MBA em gestão empresarial, especialista em empreendedorismo feminino rural e instrutora do Senar e do Sebrae.

Gidemara Kiefer é graduada em Ciências da Informação, possui especialização em agronegócios pela Faculdade CNA, é especialista em empreendedorismo feminino rural e instrutora do Senar.



\_Evento estadual reuniu cerca de 2 mil mulheres de norte a sul do Espírito Santo, na Serra, em 2024



\_Em algumas edições, o Elas no Agro Capixaba conta com o apoio do Juizado Itinerante da Lei Maria da Penha, que promove orientação e atendimento sobre violência doméstica. No registro, a ação no Elas de Iconha 2025



\_Luciana Schaeffer (E) e Gidemara Kiefer



\_Letícia Toniato Simões, Superintendente do Senar ES, é a mente visionária por trás do Elas no Agro Capixaba, um movimento que nasceu com propósito e se consolidou como símbolo de representatividade, união e protagonismo feminino no campo. Sua iniciativa não apenas abriu espaço para que mulheres fossem vistas e ouvidas no agro, mas também fortaleceu uma rede que inspira, capacita e transforma realidades, reafirmando diariamente a importância da presença feminina em um dos setores mais essenciais da economia



\_Registro do Elas no Agro Capixaba 2019, em Cachoeiro de Itapemirim, o encontro que marcou o início de um movimento transformador no Espírito Santo e que, ao longo dos anos, se consolidou como uma das principais iniciativas do agro feminino no Brasil. O "Elas" já nasceu grandioso: mais de 650 mulheres reunidas em sua primeira edição, evidenciando, desde o início, a força e o protagonismo feminino no campo



\_Elas no Agro Capixaba em Ibitirama - 2025



\_Elas no Agro Capixaba em Alto Rio Novo - 2025



**\_Sergio Rodrigues Dias Filho e Renata Aparecida Lucas**

Sergio Rodrigues Dias Filho, OAB/ES 18.627. Renata Aparecida Lucas, OAB/ES 7.642. Sócios do DIAS FILHO & LUCAS, escritório de consultoria jurídica especializado em agronegócios e turismo rural. Mais informações em: [contato@diasfilhoelucas.com.br](mailto:contato@diasfilhoelucas.com.br)

## **O ESTATUTO DA SUA ASSOCIAÇÃO É INSTRUMENTO DE GESTÃO OU ESTÁ ESQUECIDO NA GAVETA?**

Acompanhamos diariamente produtores e empreendedores do Agro e dos setores de Turismo, Cultura e Eventos que encontram, no associativismo, a força necessária para enfrentar os desafios competitivos do mercado. Nesse contexto, é muito comum encontrarmos entidades que permanecem ativas, na tentativa de cumprir suas finalidades, graças ao empenho incansável de poucos voluntários. Esse é o cenário habitual.

Ocorre que, ano após ano, o desgaste pessoal dos líderes aumenta progressivamente. As instituições acumulam custos e, sem condições de contratar recursos humanos para elaborar projetos, continuam sem ferramentas que assegurem a liquidez financeira e a perenidade. Em síntese, uma estrutura que fatalmente se torna onerosa a ponto de colocar em risco a reputação dos representantes legais, especialmente, quando há parcerias com o Poder Público.

Seria, então, o associativismo um movimento destinado ao fracasso? A nosso ver, jamais. Nossa experiência indica

que, na maioria das situações, a causa raiz para esse cenário caótico está na ausência de instrumentos jurídicos adequados que estimulem o desenvolvimento gradual de um modelo de gestão profissional da entidade. Isso nos leva, com frequência, a ter que responder ao seguinte questionamento: “mas como vou implementar uma gestão profissional se não tenho recursos para contratar profissionais?”; ao que respondemos, serenamente: começando, por partes, pelo começo.

### **\_ESTATUTO PADRÃO DE INTERNET? FEITO POR IA? ESQUEÇA!**

O começo está no documento fundacional da entidade, seu Estatuto. O que antes era apenas um papel esquecido na gaveta, uma ferramenta burocrática sem contribuições efetivas, hoje, tem sido instrumento de boas práticas de governança, conformidade e estruturação jurídica de associações capixabas do Agro e dos setores de Turismo, Cultura e

Eventos. O Estatuto, nesse sentido, assume uma função estratégica no cumprimento da missão institucional e viabiliza o reposicionamento da entidade, tornando-a juridicamente apta à profissionalização.

Os modelos genéricos e padronizados – baixados da internet ou, como nos dias de hoje, aqueles elaborados por inteligência artificial – não conseguem espelhar a realidade própria de cada associação, exatamente por ignorarem as histórias das pessoas envolvidas, assim como as peculiaridades de cada território, comunidade e segmento de atuação. Associações são pessoas. São histórias. São ações, muitas vezes silenciosas, de dedicação voluntária da parcela mais valiosa do tempo individual em favor do bem coletivo.

Evidentemente, a natureza do movimento associativo contrasta com algumas dinâmicas atuais, tais como os valores cada vez mais individualistas e imediatistas de nosso tempo. Atentemos, portanto, para as possibilidades jurídicas de, efetivamente, aperfeiçoar o cuidado de nossas associações e, especialmente, das

**ASSOCIAÇÕES SÃO PESSOAS. SÃO HISTÓRIAS. SÃO AÇÕES, MUITAS VEZES SILENCIOSAS, DE DEDICAÇÃO VOLUNTÁRIA DA PARCELA MAIS VALIOSA DO TEMPO INDIVIDUAL EM FAVOR DO BEM COLETIVO**



associações do Agro e das associações dos setores de Turismo, Cultura e Eventos.

## **\_ ESTATUTO EFICAZ É INSTRUMENTO DE GESTÃO EFICIENTE E LIQUIDEZ FINANCEIRA**

A profissionalização das associações, com destaque para as dos segmentos de mercado em que atuamos, é um caminho sem volta: ou se profissionalizam, ou serão “encerradas” com dívidas e comprometimento da imagem (e do patrimônio, em alguns casos) dos representantes legais. Profissionalização significa, aqui, ter finalidades estatutárias personalizadas e cristalinas, que refletem os valores e a efetiva prática da entidade, além de conter

elementos que apontem para a visão de futuro da instituição.

Apenas finalidades adequadas não bastam. É preciso, especialmente, uma organização administrativa, ou seja, uma estrutura de órgãos de gestão que seja minuciosamente idealizada a partir da missão (e da vivência com as pessoas) da entidade. Entendemos, assim, que não adianta possuir um corpo diretivo genérico e sem segmentação de trabalho, acompanhado de um conselho fiscal que nunca se reúne e nem recebe os projetos cotidianos e as prestações de contas (trimestrais, idealmente) para análise.

É preciso, sobretudo, escutar. Entender, com humildade. Refletir, com serenidade. Agir, com planejamento e assertividade. Criar, sim, criar posições com atribuições estratégicas que respeitem as pessoas e sirvam

**É PRECISO, SOBRETUDO, ESCUTAR.  
ENTENDER, COM HUMILDADE. REFLETIR,  
COM SERENIDADE. AGIR, COM  
PLANEJAMENTO E ASSERTIVIDADE**

de instrumentos possíveis, úteis, para viabilizar com legitimidade parcerias institucionais que, por sua vez, tornarão viáveis os primeiros projetos: estes, desde que juridicamente seguros, viabilizarão o início da saúde financeira da entidade que, a seu tempo, conseguirá contratar outros profissionais para ter um crescimento organizado e sustentável.

Perceba: a profissionalização vem muito antes da contratação de prestadores de serviços, gestores de projetos etc. A profissionalização é decisão. Nesse contexto, vem a pergunta: o Estatuto da sua associação é instrumento de gestão ou está esquecido na gaveta?

# **Selita tem novo presidente: Leonardo Monteiro**

**\_ REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA**  
**\_ jornalismo@conexaosafra.com**

A eleição para a presidência da Cooperativa de Laticínios Selita, uma das maiores cooperativas do setor lácteo do Espírito Santo, foi realizada dia 14 de março e confirmou a vitória do cooperado Leonardo Monteiro como novo presidente da instituição.

A disputa teve um resultado apertado, evidenciando

um processo eleitoral movimentado e democrático dentro da cooperativa.

Com sede em Cachoeiro de Itapemirim, a Selita tem papel estratégico no fortalecimento da cadeia do leite no Espírito Santo, reunindo centenas de produtores rurais e contribuindo para o desenvolvimento econômico regional por meio da industrialização e comercialização de produtos lácteos.



Leonardo Monteiro é o atual diretor-geral do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf). Ele lidera a autarquia responsável pela política de defesa agropecuária e florestal no estado, vinculada à Secretaria da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag)

# Mulheres rurais ganham capacitação em operação de drones no Espírito Santo

FOTO DIVULGAÇÃO



## **O TREINAMENTO REALIZADO PELO SENAR-ES VISA LEVAR TECNOLOGIA E OPORTUNIDADES PARA O PÚBLICO FEMININO RURAL**

Um treinamento para operação de drones voltados exclusivamente para mulheres foi lançado pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Espírito Santo (Senar-ES). A capacitação visa levar novas oportunidades para as produtoras rurais do estado.

Dividido em três etapas, o treinamento de mapeamento e operação com drones de asa rotativa tem início na parte teórica, onde é apresentada toda a legislação brasileira de drones.

As alunas então partem do planejamento, na qual fazem os registros na Agência Nacional de Aviação Civil (Anac), no Departamento de Controle do Espaço Aéreo (Decea) e na Agência Nacional de Telecomunicações (Anatel), para que possam sobrevoar seus drones dentro da regularidade.

A próxima etapa já é a de execução, onde elas vão a campo, operam o drone, realizam mapeamentos e executam manobras, ou seja, já levantam voo, pilotando o equipamento.

A capacitação finaliza na etapa de processamento de dados. Durante esta fase final, elas aprendem a utilizar um software para unir as imagens captadas e gerar o ortomosaico, que é um mapa de alta resolução criado a partir de imagens aéreas, comumente utilizado na agricultura, entre outras áreas.

A instrutora do Senar-ES responsável pelo curso, Thammyres Alves, ressaltou a contribuição feminina para o desenvolvimento do agro capixaba e destacou a necessidade de

levar mais oportunidades para as mulheres rurais.

“O Senar há alguns anos já vem investindo no agro feminino e isso é muito importante. O agro é feito por pessoas e as mulheres têm se destacado nas atividades do setor. Quando falamos de drones não falamos apenas de tecnologia, mas também de oportunidades. Oportunidade de trabalhar para o desenvolvimento do setor e oportunidade de ocupar espaços que não só temos competência para ocupar, mas também, que carecem de profissionais capacitados”, pontua.

O município de Linhares, no Norte capixaba, foi o primeiro a receber um curso de operação de drones voltado exclusivamente para mulheres, ação em comemoração ao Mês da Mulher. Entre as alunas da primeira turma, estava a consultora em regularização de agroindústrias, Danielly Mendonça, que elogiou a iniciativa do Senar.

“Achei muito interessante o Senar trazer para a gente uma instrutora mulher em uma sala de aula 100% feminina. Isso nos faz sentir seguras para fazer perguntas e tirar dúvidas. Nós vemos que essa atuação, tanto na área de drones quanto na de mapeamento, que foi o que aprendemos, é majoritariamente realizada por homens. E esse é um espaço que nós também podemos ocupar, porque não é um espaço para homens, é um espaço para pessoas. E nós estamos aqui para ocupá-lo também”, afirma.

O treinamento foi realizado pelo Sistema Faes / Senar-ES / Sindicatos Rurais em parceria com a Prefeitura



de Linhares, junto com o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), e mobilização do Sindicato Rural de Linhares.

### **SISTEMA COM ELAS**

O ano de 2026 foi nomeado pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) como Ano Internacional da Agricultora, com o intuito de dar maior visibilidade à atuação das mulheres no agro. O trei-

namento de drone é apenas um dos trabalhos do Sistema Faes / Senar-ES / Sindicatos Rurais que colocam a mulher rural como protagonista.

A Comissão Capixaba de Mulheres do Agro, junto com a Federação da Agricultura e Pecuária do Espírito Santo (Faes), trabalha em busca de políticas públicas que diminuam as desigualdades de gênero no meio rural. Enquanto o Senar-ES capacita produtoras rurais, oferecendo oportunidades de crescimento profissional, como no programa Mulheres em Campo, além de proporcionar momentos de aprendizado e troca de experiências, como no Elas no Agro.

**A MAIOR GARANTIA  
DO MERCADO BRASILEIRO**

**Mahindra**  
Tratores



**ALÉM DA LINHA COMPLETA DE TRATORES, PEÇAS E IMPLEMENTOS, O PROPÓSITO DO GRUPO VITACAR É TRAZER AS MELHORES SOLUÇÕES E ASSISTÊNCIA TÉCNICA AOS PRODUTORES RURAIS.**



Mahindra, maior fabricante de tratores do mundo, está **presente no Espírito Santo com lojas em Guaçuí e Linhares**. Oferecemos uma linha completa de tratores, peças e implementos de alta performance. O Grupo Vittacar traz soluções de ponta com um grande diferencial: **oficina mecânica especializada** com técnicos treinados na fábrica para garantir a máxima produtividade do seu equipamento.

Mahindra Vittacar - Forte ao seu lado- 28 999920616 / 28 3553 1513/ Instagram @Vittacar.mahindra . GUAÇUÍ E LINHARES