

CONEXÃO SAFRA

15

15 ANOS DE CONEXÃO
COM O PRODUTOR RURAL

_ANO 15 | EDIÇÃO 64 . DISTRIBUIÇÃO GRATUITA . MAIO 2026



EDIÇÃO ESPECIAL

***Espírito Santo agro,
evolução que
se colhe hoje***



crédito rural banestes

O único presente em cada pedacinho de terra capixaba.

Só existe um crédito rural presente em todas as cidades do Espírito Santo, perto de cada lavoura, de cada criação e de cada produtor: o Crédito Rural Banestes.

Com ele, quem vive do campo conta com recursos para investir no plantio, em máquinas, em animais, no custeio da produção e em tudo que ajuda o trabalho a seguir crescendo.

Porque no campo, futuro também se cultiva com parceria.





Seu parceiro no campo:

Modernização Rural

Aquisição de veículos, máquinas, equipamentos e animais.

Gestão de Safra

Despesas do ciclo produtivo até a comercialização.

Apoio à Produção

Custeio agrícola e pecuário.

Fôlego para produzir

Investimento em infraestrutura, irrigação e tecnologia.

Nilton

Cafés Vovô Nininho, Dores do Rio Preto - ES
1º cliente de Crédito Rural Banestes para Agroturismo

Fale com seu gerente.

banestes
juntos para o futuro



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

15 ANOS DE CONEXÃO. UMA SAFRA QUE NÃO PARA DE EVOLUIR

Há 15 anos, a Conexão Safra nascia para ser ponte. Ponte entre a porteira e o mundo, entre o produtor e a informação, entre o Espírito Santo e o Brasil.

Se nestes 15 anos nós evoluímos, o agro capixaba também evoluiu. E esta edição 64 registra parte dessa trajetória.

O campo capixaba mudou. Nos últimos seis anos vimos essa mudança se acelerar.

O conilon consolidou o estado como referência nacional. O arábica das montanhas ganhou identidade e mercado. O Valor Bruto da Produção do café saltou de R\$ 5,82 bilhões em 2019 para R\$ 16,74 bilhões em 2024. A produtividade do conilon chegou a 46,1 sacas por hectare, e a do arábica, em recuperação, deve alcançar 32,6 sacas por hectare em 2026.

O Espírito Santo é pequeno em território. Mas tem sido grande em articulação. Políticas públicas voltadas ao crédito, à irrigação, à assistência técnica e à inovação abriram caminho para que tecnologia e gestão chegassem ao produtor.

Cooperativas se fortaleceram. A ciência entrou na roça com o trabalho de instituições. A inovação virou prática em projetos. E a diversidade ganhou espaço.

O agro não caminha sozinho. Ele responde ao mundo. Conflitos externos, custos de insumos, mercados globais. Tudo impacta a rotina de quem produz.

E o campo capixaba respondeu com adaptação e estratégia. Com conservação de solo que reduz custo e fortalece produtividade. Com *terroir* que vira identidade na cerveja artesanal e no café especial.

Esta edição 64, especial de 15 anos, traz alguns registros dessa evolução. Não todos, porque a evolução do agro do Espírito Santo não cabe em páginas. Mas traz... marcos que mostram um estado que soube transformar limite territorial em potência produtiva.

A Conexão Safra chega aos 15 anos com a mesma essência: informar é conectar, contar histórias é valorizar, dar visibilidade é fortalecer.

Seguimos com o compromisso de registrar um agro que não para. Que se reinventa, se conecta e segue firme, alimentando o Brasil e o mundo.

Obrigada a quem caminha conosco. A porteira segue aberta.

Seguimos juntos. E sempre conectados.

Kátia Quevedez
Jornalista Responsável - Editora
MTb 18569 RJ

COLABORADORES DA EDIÇÃO



_Fernanda Zandonadi
_Repórter



_Rosimeri Ronchetti
_Repórter



_Daiane Ola / Redes Sociais



_Thais Fernandes
_Colaboradora



_Renata Aparecida Lucas
Articulista



_Sergio Rodrigues Dias Filho
_Articulista



_Luan Ola / Projeto Gráfico e Diagramação

_Circulação: Nacional
_Edição 64: Maio 2026

_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
28 99976 1113 - Instagram: [@conexaosafra](https://www.instagram.com/conexaosafra)

_Sugestão de conteúdo: jornalismo@conexaosafra.com

09 AGRO CAPIXABA CONSOLIDA EVOLUÇÃO COM INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO

11 DO ESPÍRITO SANTO PARA O MUNDO

12 CAFÉ CAPIXABA DEVE ALCANÇAR MAIOR SAFRA DA SÉRIE EM 2026

14 ESPÍRITO SANTO LIDERA EXPORTAÇÕES DE PIMENTA, GENGIBRÉ E MAMÃO

16 PROTAGONISMO CAPIXABA NAS EXPORTAÇÕES DE PIMENTA-DO-REINO AVANÇA COM PESQUISA E INOVAÇÃO

18 AGRO CAPIXABA VAI ALÉM DO CAFÉ E APOSTA NA DIVERSIDADE

20 ROTAS DO SOCOL E DO INHAME TRANSFORMAM TRADIÇÃO EM TURISMO NO ESPÍRITO SANTO

22 PROPRIEDADE DE JAGUARÉ CONQUISTA SELO INÉDITO DE IG PARA CAFÉ CONILON TORRADO

23 ESTRADAS RURAIS VIRAM PEÇA-CHAVE PARA O AGRO CAPIXABA CRESCER

24 ESPÍRITO SANTO FORTALECE O PRODUTOR RURAL COM CRÉDITO, TECNOLOGIA E INFRAESTRUTURA

26 TECNOLOGIA LEVA SUSTENTABILIDADE PARA DENTRO DAS PROPRIEDADES RURAIS

28 PIB DA AGROPECUÁRIA CAPIXABA CRESCE 125% EM QUATRO ANOS

30 CRÉDITO IMPULSIONA INOVAÇÃO E FORTALECE COMPETITIVIDADE DO AGRONEGÓCIO CAPIXABA

32 UM CELEIRO FORJADO NA MONTANHA E NO MAR

34 RICARDO FERRAÇO: TEMOS ORGULHO DA NOSSA CAFEICULTURA E DA CAPACIDADE DOS PRODUTORES CAPIXABAS

36 DO LEITE AO CAFÉ: PRESIDENTE KENNEDY DIVERSIFICA PRODUÇÃO AGRÍCOLA

40 AZEITE CAPIXABA CONQUISTA PRÊMIO INTERNACIONAL PELO SEGUNDO ANO SEGUIDO

42 UM CURSO, UMA ESCOLHA E UM CAFÉ QUE ATRAVESSOU FRONTEIRAS

50 É CAPIXABA: BRASIL GANHA PRIMEIRO VIVEIRO CERTIFICADO DE MUDAS DE GENGIBRE

54 “LÍNGUA ELETRÔNICA” PODE AUTOMATIZAR A ANÁLISE DA QUALIDADE DO CAFÉ

58 DO BEIJU À ENERGIA SOLAR O MICROCRÉDITO QUE PRESERVA O PASSADO E FINANCIAM O FUTURO NO NORTE DO ES

68 SEM PESCA, MEL DE RESTINGA PODE GARANTIR E AMPLIAR RENDA NO QUILOMBO DO DEGREDO

74 COOPERATIVAS EM REDE LEVAM APOIO ALÉM DA ECONOMIA


88 FESTA DO CAFÉ DE ITARANA CELEBRA A FORÇA DA CAFEICULTURA E VALORIZA PRODUTORES COM PREMIAÇÕES E LEILÃO DE CAFÉS ESPECIAIS

90 ÁGUA, CULTURA E PERTENCIMENTO



boardes

**Liderando a transformação
sustentável do Espírito Santo.**



O Bandes é uma instituição que trabalha na transformação do Espírito Santo, promovendo a sustentabilidade, a modernização, o turismo e a inovação. Nosso foco vai além dos números. Financiamos projetos que aumentam a competitividade das empresas, geram empregos e melhoram a realidade dos capixabas. Colaboramos com você para a mudança local, preparando o Estado para um futuro próspero.

Impulsione as possibilidades do seu negócio com o Bandes e descubra como podemos apoiar seus projetos.



bandes.com.br

bandes

Agro capixaba consolida evolução com inovação e desenvolvimento



FOTO DIVULGAÇÃO

FOTO NATER COOP



_Produtora de São Mateus, Ana Paula Martin



_KÁQUIA QUEDEVEZ
_jornalismo@conexaosafra.com

O agronegócio capixaba vive um dos períodos mais dinâmicos de sua história recente. Nos últimos seis anos, a combinação entre o empreendedorismo dos produtores, o avanço tecnológico e políticas públicas voltadas ao fortalecimento do setor tem impulsionado a produção, ampliado oportunidades e consolidado o Espírito Santo como referência em diversas cadeias produtivas.

Da cafeicultura à fruticultura, passando pela pecuária, cacau e pimenta-do-reino, a diversidade do campo capixaba tem contribuído para o desenvolvimento econômico de

todas as regiões do estado. Investimentos em infraestrutura, acesso ao crédito, assistência técnica e inovação ajudaram a criar um ambiente mais favorável ao crescimento sustentável da atividade rural.

Ao mesmo tempo, produtores têm incorporado novas tecnologias e práticas de manejo que elevam a produtividade e reforçam o compromisso com a preservação ambiental. O resultado é um agro mais competitivo, resiliente e preparado para os desafios do futuro.

Essa evolução fortalece a geração de emprego, renda e oportunidades no interior, aproximando cada vez mais o campo da sociedade urbana e evidenciando a importância estratégica do agro para o desenvolvimento do Espírito Santo.

FOTO HENRIQUE FAJOLI/SEAG



_Líder absoluto no cultivo e exportação do rizoma, o Espírito Santo é responsável por 75% da produção brasileira e por 57% das exportações nacionais de gengibre

**OLHO OLHO OLHO OLHO OLHO OLHO OLHO
 OLHO OLHO OLHO OLHO OLHO OLHO OLHO
 OLHO OLHO OLHO OLHO OLHO OLHO**

Do Espírito Santo para o mundo

EMBARQUES CHEGARAM A 8,4 MILHÕES DE SACAS, COM FORTE PARTICIPAÇÃO DO CONILON NA PAUTA EXPORTADORA ESTADUAL

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
_jornalismo@conexaosafra.com

As exportações de café pelo Espírito Santo tiveram um pico expressivo em 2024. Segundo dados do Centro de Comércio de Café de Vitória (CCCV), sistematizados pela Conexão Safra, o volume total exportado chegou a 8,4 milhões de sacas, o maior da série analisada.

O resultado foi puxado principalmente pelo conilon. Em 2024, os embarques da espécie alcançaram 7,06 milhões de sacas e responderam por cerca de 84% das expor-

tações de café do estado naquele ano. O dado reforça a centralidade do conilon na pauta capixaba e sua importância para o comércio exterior do café brasileiro.

Em comparação com 2023, o crescimento foi de 61,4%. O volume total exportado passou de 5,21 milhões para 8,4 milhões de sacas, em um movimento que combinou oferta, demanda internacional e forte presença do Espírito Santo na cadeia do conilon.

Em 2025, as exportações recuaram para 4,28 milhões de sacas. A queda foi explicada principalmente pela redução dos embarques de conilon em relação ao pico observado no ano anterior.

Ainda assim, o volume manteve o café como uma das principais forças da pauta exportadora capixaba.

A série também mostra a participação de outros segmentos. O café solúvel teve trajetória de crescimento até 2024, indicando espaço para produtos com maior processamento e valor agregado. Já o arábica aparece com participação menor, mas segue relevante, especialmente pela conexão com regiões de montanha, qualidade e cafés especiais.

O desempenho confirma que a cafeicultura capixaba tem dupla importância: movimenta a produção no interior e sustenta uma presença estratégica no

Destaques das Exportações do Espírito Santo

Produto exportado	Posição do Espírito Santo no Brasil	Volume exportado pelo ES	Participação do ES no volume exportado nacional
Pimenta-do-reino	1º lugar	56.169.399 kg	67,7%
Gengibre	1º lugar	28.557.656 kg	60,2%
Mamão	1º lugar	22.146.918 kg	40,1%
Café verde	2º lugar	325.231.039 kg	14,3%
Café solúvel	3º lugar	18.259.366 kg	21,6%

Fonte: elaborado pela Conexão Safra, a partir de dados originais do Agrostat/Mapa (2025).

comércio exterior. Mesmo com oscilações anuais, o café segue como uma das bases econômicas mais consistentes do agro estadual.

_VOLUME É DIVERSIDADE

Em um cenário global liderado por grandes produtores como Brasil e Vietnã, o Espírito Santo se destaca como uma origem estratégica, com forte presença tanto em volume quanto em diversidade produtiva.

No contexto mundial, segundo levantamento da Gerência de Dados e Análises da Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), a partir de dados do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA) referentes à safra 2025/26, o Brasil lidera a produção total de café com 36,4% da produção mundial, seguido pelo Vietnã, com 17,3%, e pela Colômbia, com 7%. A diferença entre o primeiro e o segundo colocado evidencia a ampla participação brasileira no mercado global.

No café arábica, a concentração é ainda maior. O Brasil responde por 42,2% da produção mundial, enquanto que Colômbia (12,9%) e Etiópia (11,9%) aparecem logo depois, com participações significativamente inferiores.

No segmento de robusta/conilon, a distribuição é mais equilibrada entre os principais produtores. O Vietnã lidera com 36,7% da produção mundial, seguido pelo Brasil (29,5%) e pela Indonésia (12,0%).

Nesse recorte, observa-se maior concorrência entre os países líderes, com o Brasil ocupando posição próxima à liderança.

No âmbito nacional, o protagonismo capixaba é ainda mais evidente. O Espírito Santo é o maior produtor e exportador de café conilon do Brasil, responsável por 68,9% da produção nacional e cerca de 75% das exportações dessa variedade. Considerando o café total (arábica + conilon), o Espírito Santo é o segundo maior produtor do país, com 30,9% da produção nacional, além de ocupar a terceira posição no arábica.

Esse desempenho é resultado de uma trajetória consistente de crescimento. Em pouco mais de uma década, a produção estadual saltou de cerca de 12,8 milhões de sacas em 2014 para mais de 17,4 milhões de sacas em 2025, um avanço superior a 33%.

_CAFEZINHO EM VÁRIOS IDIOMAS

A presença global do café capixaba também chama atenção. O produto alcança 92 países, considerando todas as formas (grão e solúvel), com destaque para mercados como Turquia, México e Bélgica, no café cru, e Estados Unidos e Indonésia, no café solúvel.

Além dos números, a cafeicultura tem forte impacto

social no Espírito Santo. São mais de 75 mil propriedades com cultivo de café, representando quase 70% das propriedades rurais capixabas. Trata-se de uma atividade amplamente distribuída, com forte presença da agricultura familiar, gerando renda, emprego e dinamizando as economias locais.

Regionalmente, o Espírito Santo apresenta uma estrutura produtiva complementar: o conilon domina as regiões mais quentes e de menor altitude, com destaque para municípios como Rio Bananal, Linhares e Vila Valério; enquanto o arábica se concentra nas regiões montanhosas, com polos como Brejetuba, Lúna e Irupi. Essa diversidade produtiva amplia a resiliência do setor e fortalece a identidade do café capixaba.

A gerente de Projetos de Cafeicultura da Seag, Aline Santos Silva, reforçou o papel do Estado na promoção de qualidade e inovação no setor. “O Espírito Santo tem se destacado não apenas pelo volume produzido, mas pela evolução constante na qualidade e na sustentabilidade da cafeicultura. Esse avanço é fruto de políticas públicas, assistência técnica e do empenho dos produtores, que têm investido cada vez mais em tecnologia e boas práticas”, afirmou.

A busca por qualidade e diferenciação no mercado de cafés levou uma propriedade de Jaguaré a alcançar um feito inédito no município: a obtenção do selo de Indicação Geográfica do Café Conilon do Espírito Santo para café torrado. O reconhecimento agrega valor ao produto ao atestar procedência, rastreabilidade e o cumprimento de boas práticas de produção.

O CAFÉ CAPIXABA ALCANÇA 92 PAÍSES, CONSIDERANDO TODAS AS FORMAS (GRÃO E SOLÚVEL), COM DESTAQUE PARA MERCADOS COMO TURQUIA, MÉXICO E BÉLGICA, NO CAFÉ CRU, E ESTADOS UNIDOS E INDONÉSIA, NO CAFÉ SOLÚVEL

Café capixaba deve alcançar maior safra da série em 2026

PRODUÇÃO TOTAL DEVE CHEGAR A 19 MILHÕES DE SACAS, PUXADA PELO CONILON E PELA RECUPERAÇÃO DO ARÁBICA NAS REGIÕES DE MONTANHA

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
jornalismo@conexaosafra.com

A produção de café no Espírito Santo deve alcançar 19 milhões de sacas em 2026, o maior volume da série analisada entre 2019 e 2026. O dado, elaborado pela Conexão Safra a partir de informações do Painel Agro/Incaper, mostra um crescimento de aproximadamente 40,9% em relação a 2019, quando a safra estadual foi de 13,5 milhões de sacas.

O avanço mais forte ocorreu no período recente. Depois de produzir 13,9 milhões de sacas em 2024, o Espírito Santo saltou para 17,4 milhões em 2025 e deve chegar a 19 milhões em 2026. O movimento confirma a recuperação da cafeicultura capixaba e reforça o peso da atividade na economia rural do estado.

O café conilon é a principal base dessa expansão. Em 2026, a estimativa é de 14,9 milhões de sacas, o equivalente a 67% da safra nacional da espécie. A produção deve crescer 5% em relação a 2025. Além do volume, o estado se destaca pela área cultivada, com 269,4 mil hectares, cerca de 70% da área nacional de conilon, e produtividade estimada em 55,2 sacas por hectare.

A distribuição territorial do conilon ajuda a explicar essa força. A cultura está presente



PRODUÇÃO CAFÉ CONILON ESPÍRITO SANTO

- Maior concentração e maior participação na produção estadual
- Produção em menor concentração
- Sem produção

em 68 municípios capixabas, com maior concentração no norte e noroeste, além de áreas do centro e do sul. Municípios como Rio Bananal, Linhares, Vila Valério, Colatina, Jaguaré, Nova Venécia, São Mateus, Pancas e Sooretama formam uma base produtiva ampla, marcada por tecnologia, irrigação e manejo intensivo.

O arábica também apresenta recuperação importante. A produção estimada para 2026 é de 4,2 milhões

de sacas, alta de 26,5% em relação a 2025, quando a safra foi impactada pela bialidade negativa. A produtividade deve passar de 27 para 32,6 sacas por hectare, enquanto a área chega a 127,5 mil hectares, a 3ª maior do país.

Nas regiões de montanha, o arábica sustenta uma identidade produtiva ligada à qualidade da bebida, aos cafés especiais e à agricultura familiar. A cultura está presente em 46 municípios, com destaque para

Brejetuba, Iúna, Irupi, Ibatiba, Muniz Freire, Afonso Cláudio, Guaçuí, Ibitirama, Mimoso do Sul e Domingos Martins.

O Valor Bruto da Produção também mostra a relevância econômica da cafeicultura. Entre 2019 e 2024, o VBP do café capixaba passou de R\$ 5,82 bilhões para R\$ 16,74 bilhões, crescimento de 187,6%. O conilon respondeu pelo maior avanço em valores absolutos, saindo de R\$ 4,56 bilhões para R\$ 12,34 bilhões, enquanto o arábica passou de R\$ 1,26 bilhão para R\$ 4,39 bilhões.

CONSERVAÇÃO DO SOLO REDUZ CUSTOS E FORTALECE A PRODUTIVIDADE NA CAFEICULTURA CAPIXABA

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 caracte-

rísticas 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 ter-

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

Espírito Santo lidera exportações de pimenta, gengibre e mamão

ESTADO TAMBÉM APARECE ENTRE OS MAIORES EXPORTADORES NACIONAIS DE CAFÉ VERDE E CAFÉ SOLÚVEL, SEGUNDO DADOS DO AGROSTAT/MAPA

_REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
_jornalismo@conexaosafra.com

O Espírito Santo ocupa posição de liderança nas exportações brasileiras de pimenta-do-reino, gengibre e mamão. Os dados de 2025, sistematizados pela Conexão Safra a partir do Agrostat/Mapa, mostram que o estado não apenas produz em escala, mas também tem forte inserção no comércio exterior de cadeias agrícolas estratégicas.

A pimenta-do-reino é um dos principais destaques. O Espírito Santo liderou as exportações nacionais do produto, com 56,2 milhões de quilos embarcados em 2025. O volume representou 67,7% de toda a pimenta-do-reino exportada pelo Brasil, o que significa que mais de dois terços dos embarques nacionais tiveram origem no estado.

“A pimenta-do-reino capixaba é um exemplo claro de como o Espírito Santo transforma vocação em resultado. Essa especiaria que tempera o mundo, chegou a 59 países de janeiro a outubro. É uma cadeia que gera emprego, renda e tem potencial para crescer ainda mais. Vamos continuar investindo em assistência técnica, inovação e sustentabilidade para que o Espírito Santo siga sendo referência no campo e na mesa do brasileiro”, comentou o secretário de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca, Enio Bergoli.

No gengibre, a liderança também foi expressiva. O Espírito Santo exportou 28,6 milhões



FOTO WILTON JÚNIOR/ARQUIVO CONEXÃO SAFRA

de quilos, o equivalente a 60,2% do volume nacional. A cadeia tem forte concentração territorial, especialmente em municípios de tradição agrícola, e mostra como produtos de nicho podem ganhar escala internacional quando combinam organização produtiva, qualidade e acesso a mercados.

O mamão manteve a força da fruticultura capixaba no exterior. O estado exportou 22,1 milhões de quilos em 2025, alcançando 40,1% do volume nacional e o 1º lugar no país. A liderança reforça a capacidade capixaba de inserir produtos frescos em mercados externos, segmento que exige logística, padrão de qualidade e regularidade no fornecimento.

O café também aparece com relevância na pauta exportadora. O Espírito Santo foi o 2º maior exportador brasileiro de café verde, com 325,2 milhões de quilos e 14,3% do volume nacional. No café solúvel, ocupou a 3ª posição, com 18,3 milhões de quilos e 21,6% das exportações brasileiras.

O desempenho mostra que o agro capixaba combina duas dimensões importantes: liderança produtiva e capacidade de acesso ao mercado internacional. Essa combinação amplia a geração de renda no campo, fortalece cadeias regionais e aumenta a presença do Espírito Santo em segmentos de maior competitividade.



Mais que uma escolha FINANCEIRA.

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

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



Pra você



Pra sua empresa



Pro seu agronegócio



Abra sua conta.
sicoob.com.br

**SICOOB**

Central de Atendimento – Capitais e regiões metropolitanas: 4000 1111* | Demais localidades: 0800 642 0000 | SAC 24 horas: 0800 724 4420

Ouvidoria: 0800 725 0996 – de seg. a sex., das 8h às 20h – ouvidoria@sicoob.com.br | Deficientes auditivos ou de fala: 0800 940 0458 – de seg. a sex., das 8h às 20h.

*Caso a localidade não tenha o serviço 4000 ou 4007, informe o nº da operadora mais o DDD 61 (0xx61 4000 1111).

PROTAGONISMO CAPIXABA NAS EXPORTAÇÕES DE PIMENTA-DO-REINO AVANÇA COM PESQUISA E INOVAÇÃO

A liderança do Espírito Santo na produção nacional de pimenta-do-reino também passa pela pesquisa, pela inovação e pela capacidade de transformar conhecimento científico em soluções para o campo. Um novo estudo desenvolvido pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) reforça esse papel ao trazer resultados inéditos sobre a interação entre nematoides-das-galhas e a cultura da pimenta-do-reino.

A pesquisa é considerada o levantamento mais recente e abrangente já realizado no Brasil sobre a presença desses vermes do solo em lavouras de pimenta-do-reino. O trabalho analisou a relação entre espécies do gênero *Meloidogyne* e a cultura da pimenta-do-reino no Espírito Santo, principal estado produtor nacional da especiaria.

Resultado de cinco anos de investigação, o estudo deu origem ao artigo científico “Species dynamics, host associations, and black pepper resistance assessment of root-knot nematodes in Espírito Santo, Brazil”, publicado na revista internacional *Plant Disease*, uma das principais publicações da área de fitopatologia.

A pesquisa reforça a importância da inovação para a sustentabilidade da pipericultura capixaba. As doenças causadas por fitonematoides estão entre os principais fatores que limitam a produtividade e a longevidade dos pimentais, especialmente em regiões tropicais, onde as condições de solo e clima favorecem o desenvolvimento desses organismos.

Para compreender a dinâmica desses patógenos, a equipe coletou e analisou mais de 230 amostras de solo e raízes em diferentes municípios e regiões produtoras do Espírito Santo. O volume de amostras deu ao estudo uma base estatística e geográfica considerada inédita, permitindo identificar as espécies predominantes por meio de análises morfológicas, moleculares e bioquímicas.



FOTO LEANDRO FIDELIS

Segundo o pesquisador do Incaper Inorbert Melo, lotado no Centro de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação Norte (CPDI Norte), uma das principais contribuições do estudo foi confirmar a alta suscetibilidade de materiais genéticos amplamente utilizados no estado, como as cultivares ‘Bragantina BR-124’ e ‘Kottanadan’, a espécies de nematoides comuns nas lavouras, como *Meloidogyne arenaria*, *M. incognita* e *M. javanica*.

Ao mesmo tempo, essas cultivares demonstraram resistência ou imunidade a espécies altamente agressivas em outras culturas

agrícolas, como *M. entrolobii*, associada a danos severos na goiabeira, e *M. paranaensis*, importante nematoide do cafeeiro. Os resultados indicam a necessidade de ampliar a busca por novas fontes de resistência genética para fortalecer a cadeia produtiva.

A publicação na revista oficial da American Phytopathological Society (APS) amplia a visibilidade internacional da pesquisa desenvolvida no Espírito Santo. Para Melo, o reconhecimento em um periódico de alta exigência científica projeta o trabalho capixaba para a comunidade científica inter-

nacional e reforça a relevância metodológica dos resultados.

Outro avanço do estudo foi a identificação de relações entre o histórico de uso do solo e a presença de espécies específicas de nematóides. A pesquisa apontou associações entre *M. javanica* e áreas anteriormente cultivadas com mamão e cana-de-açúcar, além de relação entre *M. incognita* e áreas com histórico de café conilon.

Essas informações têm aplicação direta no manejo das lavouras. Com base nos dados, a extensão rural pode orientar práticas como rotação ou sucessão de culturas com espécies não hospedeiras, contribuindo para quebrar

o ciclo dos patógenos no solo e reduzir riscos para os produtores.

O estudo mostra que a competitividade da pimenta-do-reino capixaba não depende apenas da expansão da produção, mas também da capacidade de antecipar problemas sanitários, gerar tecnologias e orientar decisões no campo. Nesse sentido, a pesquisa fortalece sistemas produtivos mais resilientes, sustentáveis e alinhados aos desafios atuais da agricultura.

Com financiamento da Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Espírito Santo (Fapes), um órgão de fomento à pesquisa do Governo do Espírito Santo, e parceria com a Universidade de Brasília (UnB), o trabalho reforça o papel do

Incaper como instituição estratégica para a agricultura capixaba. Desde o fim dos anos 1970, o instituto atua no desenvolvimento da pimenta-do-reino no estado, aproximando pesquisa, assistência técnica e inovação da realidade dos produtores.

A PESQUISA REFORÇA A IMPORTÂNCIA DA INOVAÇÃO PARA A SUSTENTABILIDADE DA PIPERICULTURA CAPIXABA. AS DOENÇAS CAUSADAS POR FITONEMATÓIDES ESTÃO ENTRE OS PRINCIPAIS FATORES QUE LIMITAM A PRODUTIVIDADE E A LONGEVIDADE DOS PIMENTAIS, ESPECIALMENTE EM REGIÕES TROPICAIS, ONDE AS CONDIÇÕES DE SOLO E CLIMA FAVORECEM O DESENVOLVIMENTO DESSES ORGANISMOS.

O QUE ACONTECE COM O LIXO DEPOIS QUE VOCÊ FAZ O DESCARTE?

Restos de construção, papel, plásticos, brinquedos, roupas velhas e até pedaços de madeira. Esses são só alguns dos materiais que são rotineiramente encontrados na rede de esgoto da BRK após serem descartados incorretamente. Mudar esse cenário depende de atitudes diárias. Pequenas mudanças de comportamento geram grandes impactos para o meio ambiente.



Repense seus hábitos, reduza o consumo e faça sempre o descarte correto.

O planeta e o seu futuro agradecem.

BRK

Agro capixaba vai além do café e aposta na diversidade

CAFÉ LIDERA O VALOR DA PRODUÇÃO, MAS FRUTAS, ESPECIARIAS, CACAU, LEITE, OVOS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS AMPLIAM A FORÇA DO CAMPO

_REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
_jornalismo@conexaosafra.com

O café é a principal base econômica do agro capixaba, mas o Espírito Santo não depende apenas dele. Em 2024, o café conilon respondeu por 38,56% do Valor Bruto da Produção Agropecuária (VBPA) estadual, enquanto o arábica representou 13,72%. Juntas, as duas espécies somaram 52,28% do valor gerado no campo.

A outra metade da produção mostra a diversidade do estado. Na sequência aparecem cadeias como pimenta-do-reino, com 6,97% do VBPA; ovos de galinha, com 5,80%; banana, com 3,02%; leite, com 2,61%;

abate de aves, também com 2,61%; mamão, com 2,51%; cacau, com 1,70%; e tomate, com 1,43%.

Esse conjunto revela uma base produtiva espalhada por diferentes regiões e perfis de propriedade. Além do café, o Espírito Santo reúne culturas estratégicas como gengibre, mamão, banana, cacau, pimenta-do-reino e olericultura, além de atividades importantes na produção animal, como leite, ovos, aves, pescado e aquicultura.

A diversidade reduz a dependência de uma única cultura e fortalece a capacidade do estado de responder a oscilações de clima, preços e mercado. Quando diferentes cadeias avançam, a renda circula de forma mais distribuída, alcançando municípios com perfis produtivos distintos.

Urânia, Socol de Venda Nova do Imigrante, Café Conilon do Espírito Santo e cafés arábica das regiões das Montanhas do Espírito Santo e do Caparaó.

Em 2023, o estado também conquistou a indicação geográfica da pimenta-rosa de São Mateus, reconhecida pelo INPI como Indicação de Procedência. Com isso, o produto passou a integrar a lista de ativos territoriais que associam qualidade, tradição, reputação e origem.

Na prática, as indicações geográficas ajudam a transformar produtos agropecuários em marcas territoriais. Elas valorizam o produtor, fortalecem a identidade local, ampliam a diferenciação no mercado e abrem caminho para estratégias ligadas ao turismo, à agroindústria e à agregação de valor.

As IGs podem ser de dois tipos. A Indicação de Procedência (IP) identifica locais que se tornaram conhecidos por determinado produto ou serviço. Já a Denominação de Origem (DO) reconhece produtos cujas características dependem diretamente do ambiente geográfico, como clima, solo, relevo e saberes humanos acumulados ao longo do tempo.

_PRODUTOS COM NOME E SOBRENOME

As indicações geográficas entram nesse contexto como uma estratégia de valorização da origem. O Espírito Santo possui registros associados a produtos e territórios tradicionais, como Cacau em Amêndoas de Linhares, Inhame de São Bento de



CONHEÇA AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS DO ESPÍRITO SANTO

PANELAS DE BARRO DE GOIABEIRAS (IP)

Produzidas em Vitória, as panelas de barro de Goiabeiras estão entre os bens mais conhecidos da cultura capixaba. O trabalho das paneleiras envolve técnicas tradicionais de coleta, modelagem, queima e acabamento, preservando um ofício associado à culinária, à memória e à identidade do Espírito Santo.

MÁRMORE DE CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM (IP)

Cachoeiro de Itapemirim é referência nacional na produção de mármore e no beneficiamento de rochas ornamentais. O reconhecimento por Indicação de Procedência destaca a tradição produtiva do município e a importância da atividade para a economia do sul capixaba.

CACAU EM AMÊNDOAS DE LINHARES (IP)

Linhares tem trajetória consolidada na produção de cacau em amêndoas. A IG reforça a reputação da região e contribui para valorizar a cadeia do cacau, especialmente em um contexto de maior interesse por produtos de origem rastreável, qualidade diferenciada e práticas sustentáveis.

INHAME DA REGIÃO SÃO BENTO DE URÂNIA (IP)

A produção de inhame em São Bento de Urânia, distrito de Alfredo Chaves, é associada ao cultivo familiar e às condições naturais da região serrana. O reconhecimento fortalece um produto tradicional da agricultura local e amplia sua identificação com o território de origem.

SOCOL DE VENDA NOVA DO IMIGRANTE (IP)

O socol é um produto típico de Venda Nova do Imigrante e representa a influência da imigração italiana na gastronomia das montanhas capixabas. Feito a partir de carne suína curada, o produto se tornou símbolo cultural e turístico do município.

CAFÉ CONILON DO ESPÍRITO SANTO (IP)

A IG do café conilon reconhece o papel do Espírito Santo como principal produtor nacional da variedade. O selo valoriza a organização da cadeia produtiva, a evolução tecnológica no campo e a experiência acumulada por produtores capixabas ao longo de décadas.

PIMENTA-DO-REINO DO ESPÍRITO SANTO (IP)

A pimenta-do-reino é uma das culturas de destaque no norte capixaba. A Indicação de Procedência reconhece a reputação da produção estadual e contribui para fortalecer a origem, a qualidade e a inserção do produto em mercados mais exigentes.

PIMENTA-ROSA DE SÃO MATEUS (IP)

São Mateus é reconhecido pela produção de pimenta-rosa, especiaria extraída da aroeira-vermelha. A IG valoriza o vínculo entre o produto, o território e os modos tradicionais de coleta e beneficiamento presentes na região.

BEIJU DO SAPÊ DO NORTE (IP)

O beiju do Sapê do Norte está ligado às comunidades quilombolas de São Mateus e Conceição da Barra. Produzido a partir da mandioca, o alimento carrega conhecimentos tradicionais, práticas comunitárias e elementos da ancestralidade quilombola no norte do estado.

CAFÉS ARÁBICA DAS MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO (DO)

A Denominação de Origem dos cafés arábica das Montanhas do Espírito Santo reconhece a influência da altitude, do clima ameno, do relevo e do manejo dos produtores na qualidade da bebida. A região se destaca pela produção de cafés especiais com identidade sensorial própria.

CAFÉS ARÁBICA DA REGIÃO DO CAPARAÓ (DO)

Na região do Caparaó, a produção de cafés arábica é marcada por lavouras em áreas de montanha, práticas cuidadosas de colheita e pós-colheita e forte presença em concursos de qualidade. A Denominação de Origem reconhece a ligação direta entre o território e as características dos grãos.

Rotas do socol e do inhame transformam tradição em turismo no Espírito Santo

CAFÉ LIDERA O VALOR DA PRODUÇÃO, MAS FRUTAS, ESPECIARIAS, CACAU, LEITE, OVOS E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS AMPLIAM A FORÇA DO CAMPO

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
jornalismo@conexaosafra.com

Venda Nova do Imigrante e Alfredo Chaves, na região Serrana do Espírito Santo, apostaram na valorização dos seus produtos de Indicação Geográfica (IG) para impulsionar o turismo local. Com a criação das rotas do Socol e do Vale do Inhame, respectivamente, as duas cidades buscaram promover a gastronomia regional e atrair visitantes interessados em degustar e conhecer a origem dessas iguarias tradicionais.

Em Venda Nova, a conquista da IG em 2018 proporcionou aos produtores uma parceria valiosa para expandir o produto no mercado. Formado em duas engenharias e após uma década em Aracaju (SE), Lorenzo Zandonade Carnielli (Fazenda Carnielli) toca os negócios familiares no agroturismo. Ele destaca que a IG fortalece os produtores, permitindo que eles se unam e se tornem mais visíveis como grupo. “Quando a gente consegue a certificação, você que é muito pequeno e não tem apoio de grande marketing, dinheiro da indústria e das comunicações, passa a ter um parceiro que te ajuda a fazer acontecer. Então, você tem dez produtores de socol em Venda Nova, sendo seis aptos para a venda, e esses seis juntos são mais fortes do que um só sozinho”.

Ele ressalta ainda que a IG trouxe profissionalização ao setor, garantindo um produto

padronizado e de qualidade. “Hoje, temos produtores dentro da IG com registros que garantem um produto muito mais limpo, organizado e padronizado, a exemplo do Selo Arte. Temos um nível hoje de organização do produto bem diferente do passado. A origem da carne tem que ser muito bem determinada. Tudo isso trouxe uma profissionalização para os negócios. Isso é fundamental para conseguirmos transmitir essa cultura daqui para frente, mantê-la viva, num cenário de equilíbrio financeiro e profissionalização dos produtores. Tradicional, deve ser só a receita do socol”, analisa.

A Rota do Vale do Inhame, de acordo com o diretor executivo da Associação dos Produtores de Inhame de São Bento do Espírito Santo (Apisbes), Jandir Gratieri, também é uma importante ferramenta para impulsionar o turismo local. “O turismo de experiência é uma estratégia importante para o meio rural. E é nesse contexto que a Rota do Vale do Inhame desempenha um papel importante, pois a venda direta ocorrerá nas propriedades”.

Embora o tubérculo seja vendido principalmente in natura, o diretor ressalta que existem inúmeras oportunidades para a produção

artesanal de subprodutos de inhame pelos moradores da área de IG, o que pode gerar renda para pequenos empreendimentos.

TRABALHO E CRIATIVIDADE

Um bom exemplo ocorre na comunidade de Redentor, no distrito de São Bento de Urânia, onde o clima ameno das montanhas esconde uma história inspiradora de trabalho, criatividade e amor pelo que se faz. É ali que a família Fardin, tradicional na agricultura familiar, encontrou um novo jeito de empreender: transformando o cultivo de inhame em sabor e refrescância. Assim nasceu o Frescor das Montanhas, uma sorveteria artesanal que vem conquistando paladares dentro e fora de Alfredo Chaves com o famoso sorvete e picolé de inhame.

O negócio, tocado por Edinelma e Zelindo Fardin, com o apoio do filho Yuri, começou de forma simples há cerca de oito anos. Além de inhame, outros 10 sabores são fabricados no local. “Minha esposa sempre gostou de fazer doces e sobremesas. Um dia pensamos: por que não trans-

FOTOS DIRCEU CETTO



formar essa paixão em uma renda extra?”, conta Zelindo. O que começou com uma pequena produção para vizinhos e amigos cresceu e hoje é uma referência na região.

Atualmente, o Frescor das Montanhas oferece mais de 50 sabores de picolés e sorvetes, preparados com ingredientes selecionados e aquele toque de cuidado típico das famílias do interior.

Além do atendimento direto no local, os produtos chegam também a mercados, padarias, bares e restaurantes dos municípios da região. “No verão,

é uma correria, com muitas entregas. No inverno, a gente desacelera um pouco, mas nunca para”, explica Edinelma.

O SABOR DA TERRA É TRANSFORMADO EM SORVETE

Uma das grandes inovações do empreendimento nasceu dentro da escola da filha mais nova do casal. Durante um projeto escolar sobre o inhame, tubérculo símbolo de Alfredo Chaves – reconhecida nacionalmente como a Capital

Nacional do Inhame -, surgiu a ideia de criar um sorvete com o ingrediente.

A experiência deu tão certo que o sabor virou sucesso de vendas e entrou para o cardápio fixo. “O picolé e o sorvete de inhame surpreendem quem prova. A gente usa passas e ameixa seca, o que dá um sabor diferenciado e muito cremoso”, conta Edinelma, orgulhosa.

O ingrediente principal vem direto da propriedade da família. Quando falta, eles compram de vizinhos, fortalecendo a economia local e a produção agrícola familiar – uma das marcas de São Bento de Urânia, onde cerca de 600 famílias cultivam o inhame, responsável por boa parte das 50 toneladas produzidas por ano no município.

Propriedade de Jaguaré conquista selo inédito de IG para café conilon torrado

EMBARQUES CHEGARAM A 8,4 MILHÕES DE SACAS, COM FORTE PARTICIPAÇÃO DO CONILON NA PAUTA EXPORTADORA ESTADUAL

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
jornalismo@conexaosafra.com

Que o café capixaba conquistou o mundo, não há dúvida. Mas o capricho e trabalho dos produtores deram ainda mais valor aos grãos do Espírito Santo. Uma propriedade em Jaguaré recebeu um selo inédito de Indicação Geográfica para o conilon torrado. A conquista foi alcançada pelo casal Fábio Nicolau de Souza e Valquíria Pagung, com apoio técnico do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), por meio do projeto Cafeicultura Sustentável. O trabalho incluiu diagnóstico detalhado da propriedade, identificação de indicadores de sustentabilidade que precisavam ser aprimorados e elaboração de um plano de ação acompanhado ao longo do tempo.

Com a evolução das práticas adotadas, a área foi cadastrada como Unidade de Referência de Sustentabilidade, passando a funcionar como vitrine para a difusão de tecnologias sustentáveis entre produtores da região. Entre as melhorias implantadas estão avanços no manejo do solo, ajustes

na colheita e aperfeiçoamento do pós-colheita, etapa considerada essencial para a produção de cafés de maior valor agregado.

O suporte técnico também incluiu a adoção de tecnologias voltadas à sustentabilidade na propriedade. De acordo com o material, os produtores receberam equipamentos e estruturas para tratamento de resíduos e uso mais eficiente da água, como biodigestor, fossa séptica e tensiômetro, o que contribuiu para tornar a produção mais sustentável.

Outro ponto decisivo para a obtenção do selo foi o laudo de classificação sensorial emitido pelo Centro de Cafés Especiais do Espírito Santo (Cecafes), ligado ao próprio Incaper. O documento comprova que o café atende aos padrões exigidos pela Indicação Geográfica. Entre os critérios para conquistar o selo estão a produção dentro da área delimitada da IG, adoção de boas práticas de produção e sustentabilidade, rastreabilidade e pontuação

mínima de 80 pontos na escala da Specialty Coffee Association (SCA).

A solicitação do selo deve ser formalizada por meio das cooperativas que integram a Federação dos Cafés do estado do Espírito Santo, entidade responsável pela manutenção e governança da Indicação Geográfica do Café Conilon capixaba. Para os produtores, o reconhecimento representa a possibilidade de acesso a novos mercados, melhores preços e maior valorização da marca junto ao consumidor.

Coordenado pela Secretaria da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), em parceria com o Incaper e com apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Espírito Santo (Fapes), o projeto Cafeicultura Sustentável busca fortalecer a cafeicultura capixaba com assistência técnica, inovação e agregação de valor. Mais de 6 mil propriedades já foram alcançadas pela iniciativa no estado.

Estradas rurais viram peça-chave para o agro capixaba crescer

PROGRAMAS DE PAVIMENTAÇÃO E CALÇAMENTO BUSCAM REDUZIR PERDAS, MELHORAR O ESCOAMENTO DA PRODUÇÃO E INTEGRAR O INTERIOR AOS MERCADOS

_REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
_jornalismo@conexaosafra.com

A força produtiva do agro capixaba depende cada vez mais de infraestrutura e logística. Em um estado marcado por pequenas propriedades, produção diversificada, frutas, café, hortaliças, leite, ovos, pimenta-do-reino, gengibre e produtos perecíveis, a estrada rural deixou de ser apenas acesso. Ela virou parte da competitividade.

O Programa Caminhos do Campo é uma das principais iniciativas nessa área. Desenvolvido pela Seag, o programa tem como objetivo adequar e revestir estradas rurais e municipais, com prioridade para áreas de maior concentração da agricultura familiar. A proposta é melhorar o escoamento da produção e reduzir custos e perdas, especialmente em cadeias de produtos perecíveis.

Em 2025, o Caminhos do Campo executou 25 obras, com revitalização de 288,75 quilômetros de estradas rurais e atendimento direto a 30 municípios capixabas. O investimento informado

pela Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca do Espírito Santo (Seag) foi de R\$ 218,45 milhões, reforçando a infraestrutura como uma frente de desenvolvimento do interior.

A logística rural tem impacto direto no produtor. Estradas em melhores condições reduzem o tempo de deslocamento, diminuem perdas no transporte, facilitam o acesso de caminhões, melhoram a chegada de insumos e ampliam a conexão entre propriedades, cooperativas, agroindústrias, centrais de distribuição e portos.

O tema também se conecta ao turismo rural e à qualidade de vida. O Programa de Calçamento Rural, segundo a secretaria, tem foco na melhoria da infraestrutura, no escoamento da produção, no deslocamento de moradores e no fortalecimento de atividades como o agroturismo. A redução de perdas de produtos perecíveis e a melhoria da circulação no interior aparecem como efeitos diretos da política.

Para o Espírito Santo, investir em logística rural é mais do que abrir caminho para a



produção. É criar condições para que a diversidade agrícola do estado chegue ao mercado com mais qualidade, menor custo e maior regularidade.

Espírito Santo fortalece o produtor rural com crédito, tecnologia e infraestrutura

LIDERANÇAS PRODUTIVAS, CRÉDITO RURAL, INFRAESTRUTURA, TECNOLOGIA, SUSTENTABILIDADE E INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS MOSTRAM QUE O CRESCIMENTO DO AGRO CAPIXABA PASSA POR GARANTIR RENDA, DIGNIDADE E FUTURO PARA QUEM VIVE DA PRODUÇÃO RURAL

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
jornalismo@conexaosafra.com

O fortalecimento do produtor rural está no centro da estratégia de desenvolvimento do agro capixaba. No Espírito Santo, os avanços registrados nos últimos anos mostram que as ações do Governo do Estado vêm criando condições para que agricultores e pecuaristas tenham mais acesso a crédito, infraestrutura, tecnologia, sustentabilidade, assistência técnica e valorização de seus produtos.

Esse conjunto de iniciativas tem impacto direto na vida de quem vive no campo. Quando o produtor encontra estradas em melhores condições, crédito disponível, orientação técnica, ferramentas de sustentabilidade, irrigação eficiente e políticas de valorização da origem, ele consegue trabalhar com mais segurança, ampliar a produção, reduzir perdas, melhorar a renda e permanecer na atividade com mais dignidade.

Os resultados aparecem nos números. O Espírito Santo lidera a produção nacional de gengibre, café conilon, pimenta-do-reino e mamão. Também está entre os principais

produtores de café total, café arábica e cacau. Essa posição de destaque é reflexo da força dos produtores capixabas, mas também de um ambiente institucional que tem buscado apoiar as cadeias produtivas, ampliar investimentos e criar instrumentos para o crescimento do setor.

Na cafeicultura, uma das principais bases da economia rural capixaba, o estado mantém protagonismo nacional. O Espírito Santo responde por cerca de dois terços da produção brasileira de conilon e também tem presença importante no arábica, especialmente nas regiões de montanha. A expectativa de crescimento da safra reforça a importância de políticas que deem suporte à produção, da assistência técnica ao acesso a financiamento.

O crédito rural é uma das frentes mais importantes desse processo. Entre 2019 e 2025, o valor aplicado no Espírito Santo passou de R\$ 2,05 bilhões para R\$ 9,48 bilhões, enquanto o número de operações também aumentou. Esse avanço mostra que mais produtores passaram a ter acesso a recursos para custeio, in-

vestimento, modernização de propriedades, compra de insumos, irrigação, máquinas e melhoria da estrutura produtiva.

O Plano de Crédito Rural 2025/26, lançado pelo governo do estado, reforça essa política ao projetar a ampliação do financiamento ao setor agropecuário. A iniciativa busca dar previsibilidade ao produtor e estimular investimentos em diferentes cadeias. Entre as medidas apresentadas, está o financiamento para pequenas barragens, voltado à segurança hídrica, uma pauta essencial para quem depende da água para produzir.

Na agricultura familiar, os avanços também são expressivos. Entre julho de 2025 e abril de 2026, foram contratados R\$ 2,58 bilhões no Espírito Santo, crescimento de 14,4% em relação ao mesmo período do ano-safra anterior. Foram R\$ 324,6 milhões a mais em crédito, com aumento no número de operações. Na prática, isso significa mais famílias com acesso a recursos para manter e melhorar suas atividades no campo.

A infraestrutura rural é outra frente decisiva. Programas de melhoria de estradas e calçamento rural ajudam a reduzir perdas, encurtar distâncias, facilitar o escoamento da produção e melhorar a ligação entre propriedades, comunidades, cooperativas, agroindústrias, mercados e portos. Para o produtor, logística eficiente significa menos custo, mais qualidade no produto entregue e mais competitividade.

As ações em inovação e sustentabilidade também mostram uma mudança importante na forma de apoiar o campo. O avanço da irrigação localizada, como gotejamento e microaspersão, demonstra que o Espírito Santo vem incentivando sistemas mais eficientes no uso da água. Isso permite pro-

duzir com mais racionalidade, reduzir desperdícios e fortalecer a capacidade das propriedades de enfrentar períodos de seca.

Na pecuária leiteira, o Currículo Mínimo de Sustentabilidade da Pecuária Leiteira Capixaba representa uma ferramenta inédita para orientar produtores e técnicos. A iniciativa cria parâmetros econômicos, sociais e ambientais para avaliar propriedades, identificar gargalos e melhorar a gestão. Ao transformar sustentabilidade em orientação prática, o governo do estado contribui para que o produtor tenha mais clareza sobre os caminhos para tornar sua atividade mais eficiente e competitiva.

A valorização do produtor também passa pelo reconhecimento da identidade territorial. As indicações geográficas fortalecem produtos ligados

à origem, à tradição e à qualidade, como cafés especiais, conilon, cacau, socol, inhame e pimenta-rosa. Esse tipo de reconhecimento agrega valor, amplia a visibilidade dos produtores, fortalece o turismo rural e abre novas possibilidades de mercado.

Outro ponto importante é a diversidade produtiva capixaba. Embora o café seja a principal base do agro estadual, o Espírito Santo reúne cadeias importantes como pimenta-do-reino, gengibre, mamão, banana, cacau, leite, ovos, aves, pescado, aquicultura e hortaliças. Essa diversidade permite que políticas públicas alcancem diferentes regiões e perfis de produtores, fortalecendo a economia rural de forma mais ampla.

O crescimento do PIB da agropecuária reforça o impacto desse trabalho. Entre 2019 e 2023, o setor passou de R\$ 4,15 bilhões para R\$ 9,36 bilhões, alta de 125,4% em valores correntes. A agropecuária cresceu mais que a economia estadual no período e ampliou sua participação no PIB do Espírito Santo, mostrando que os investimentos no campo geram retorno para todo o estado.

Ao investir em crédito, infraestrutura, tecnologia, sustentabilidade e valorização da produção, o governo do estado cria condições para que o produtor rural tenha mais meios de trabalhar e crescer. O resultado é um agro mais estruturado, competitivo e preparado para os desafios do futuro.

No Espírito Santo, valorizar o produtor rural significa transformar políticas públicas em condições reais de produção. Significa garantir que quem está no campo tenha acesso a ferramentas para produzir mais, vender melhor, gerar renda e viver com dignidade. É esse conjunto de ações que ajuda a explicar por que o agro capixaba vem ganhando força, diversificando sua base produtiva e ampliando sua importância no desenvolvimento estadual.



Tecnologia leva sustentabilidade para dentro das propriedades rurais

AVANÇO DA IRRIGAÇÃO EFICIENTE E CURRÍCULO MÍNIMO DE SUSTENTABILIDADE MOSTRAM NOVA FASE DO AGRO CAPIXABA

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
_jornalismo@conexaosafra.com

A inovação no agro capixaba vem deixando de ser apenas sinônimo de máquinas, produtividade e conectividade. No Espírito Santo, a tecnologia também passou a ocupar um papel estratégico na sustentabilidade, especialmente no uso da água, na assistência técnica e na avaliação das práticas adotadas dentro das propriedades rurais.

Um dos dados mais importantes aparece na irrigação. Segundo os Censos Agrope-

cuários, em 2006 apenas 20% dos estabelecimentos irrigados no Espírito Santo utilizavam métodos localizados, como gotejamento e microaspersão. Em 2017, essa participação chegou a 80%, indicando uma forte transição para sistemas mais eficientes no uso da água.

Essa mudança ocorreu em um contexto marcado por períodos de seca

no estado, que exigiram adaptação dos produtores e maior racionalidade no uso dos recursos hídricos. Na prática, a irrigação deixou de ser apenas uma ferramenta para aumentar a produção e passou a ser também uma estratégia de sustentabilidade, permitindo produzir com menos desperdício e maior controle.

Na pecuária leiteira, a inovação ganhou uma ferramenta específica. Em março de 2026, foi lançado o Currículo Mínimo de Sustentabilidade da Pecuária Leiteira Capixaba, desenvolvido pelo Incaper



em parceria com a Seag e apoio do Ifes Campus Santa Teresa. A iniciativa reúne indicadores e diretrizes para orientar a evolução dos sistemas produtivos, com foco em eficiência, competitividade e sustentabilidade.

O currículo funciona como uma ferramenta prática de avaliação das propriedades leiteiras. A metodologia considera três eixos (econômico, social e ambiental) e permite diagnosticar pontos fortes, fragilidades e oportunidades de melhoria. A proposta é padronizar a análise das unidades de

produção e apoiar decisões mais estratégicas no campo.

A importância da iniciativa está em aproximar pesquisa, extensão rural e produtor. Quando indicadores de sustentabilidade entram na rotina da assistência técnica, o produtor passa a ter mais clareza sobre custos, produtividade, manejo ambiental, bem-estar das famílias e futuro da atividade. É uma agenda que conecta tecnologia com permanência no campo.

O desafio, agora, é ampliar a escala dessas ferramentas. A sustentabilidade só ganha força quando deixa de ser discurso e passa a orientar

A IMPORTÂNCIA DA INICIATIVA ESTÁ EM APROXIMAR PESQUISA, EXTENSÃO RURAL E PRODUTOR. QUANDO INDICADORES DE SUSTENTABILIDADE ENTRAM NA ROTINA DA ASSISTÊNCIA TÉCNICA, O PRODUTOR PASSA A TER MAIS CLAREZA SOBRE CUSTOS, PRODUTIVIDADE, MANEJO AMBIENTAL, BEM-ESTAR DAS FAMÍLIAS E FUTURO DA ATIVIDADE

o manejo, o crédito, a assistência técnica, a irrigação, a energia, a logística e a comercialização. No Espírito Santo, os dados mostram que essa transição já começou.

Mais tecnologia, produtividade e resultados com esse trio na sua colheita.

MASTER PLUS



Recolhedora Reconiflex Master Plus

COLHEPLUS



Colhedora Automotriz ColhePlus

COLHEPLUS TRACTION



NOVA Colhedora Tracionada ColhePlus Traction

Novo sistema de câmeras
mais agilidade, segurança e rendimento



PALINIALVES
sempre à frente

PIB da agropecuária capixaba cresce 125% em quatro anos

SETOR PASSOU DE R\$ 4,15 BILHÕES EM 2019 PARA R\$ 9,36 BILHÕES EM 2023 E GANHOU PARTICIPAÇÃO NA ECONOMIA ESTADUAL

_REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
_jornalismo@conexaosafra.com

O fortalecimento do produtor rural está no centro da estratégia de desenvolvimento do agro capixaba. No Espírito Santo, os avanços registrados nos últimos anos mostram que as

ações do Governo do Estado vêm criando condições para que agricultores e pecuaristas tenham mais acesso a crédito, infraestrutura, tecnologia, sustentabilidade, assistência técnica e valorização de seus produtos.

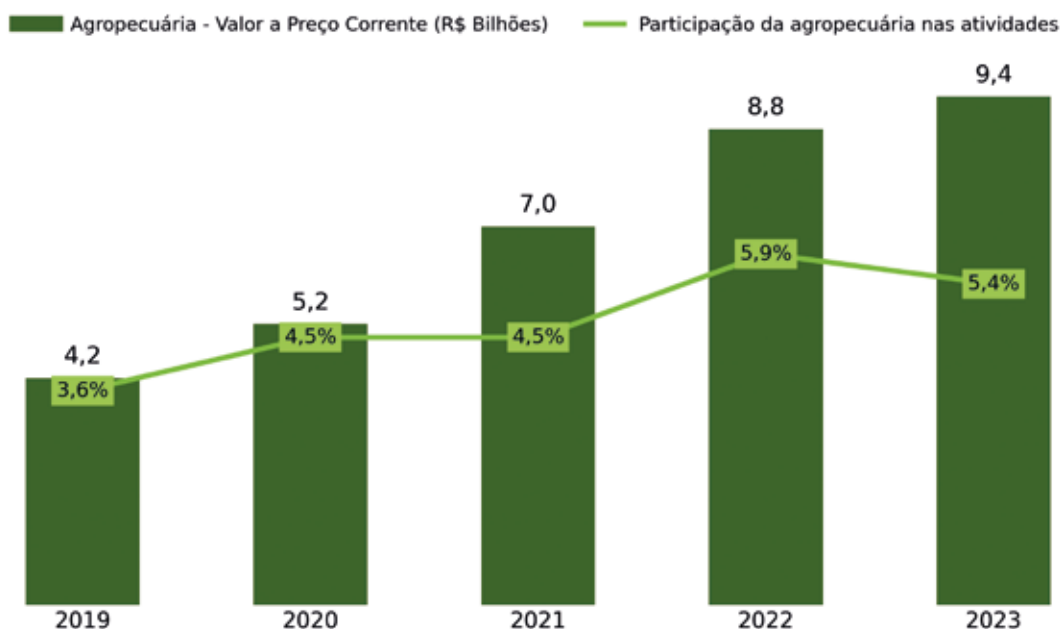
Esse conjunto de iniciativas tem impacto direto na vida de quem vive no campo.

Quando o produtor encontra estradas em melhores condições, crédito disponível, orientação técnica, ferramentas de sustentabilidade,

irrigação eficiente e políticas de valorização da origem, ele consegue trabalhar com mais segurança, ampliar a produção, reduzir perdas, melhorar a renda e permanecer na atividade com mais dignidade.

Os resultados aparecem nos números. O Espírito Santo lidera a produção nacional de gengibre, café conilon, pimenta-do-reino e mamão. Também está entre os principais produtores de café total, café arábica

PIB da Agropecuária no Espírito Santo



e cacau. Essa posição de destaque é reflexo da força dos produtores capixabas, mas também de um ambiente institucional que tem buscado apoiar as cadeias produtivas, ampliar investimentos e criar instrumentos para o crescimento do setor.

Na cafeicultura, uma das principais bases da economia rural capixaba, o estado mantém protagonismo nacional. O Espírito Santo responde por cerca de dois terços da produção brasileira de conilon e também tem presença importante no arábica, especialmente nas regiões de montanha. A expectativa de crescimento

da safra reforça a importância de políticas que deem suporte à produção, da assistência técnica ao acesso a financiamento.

O crédito rural é uma das frentes mais importantes desse processo. Entre 2019 e 2025, o valor aplicado no Espírito Santo passou de R\$ 2,05 bilhões para R\$ 9,48 bilhões, enquanto o número de operações também aumentou. Esse avanço mostra que mais produtores passaram a ter acesso a recursos para custeio, investimento, modernização de propriedades, compra de insumos, irrigação, máquinas e melhoria da estrutura produtiva.

O Plano de Crédito Rural 2025/26, lançado pelo governo do estado, reforça essa política ao

projetar a ampliação do financiamento ao setor agropecuário. A iniciativa busca dar previsibilidade ao produtor e estimular investimentos em diferentes cadeias. Entre as medidas apresentadas, está o financiamento para pequenas barragens, voltado à segurança hídrica, uma pauta essencial para quem depende da água para produzir.

Na agricultura familiar, os avanços também são expressivos. Entre julho de 2025 e abril de 2026, foram contratados R\$ 2,58 bilhões no Espírito Santo, crescimento de 14,4% em relação ao mesmo período do ano-safra anterior. Foram R\$ 324,6 milhões a mais em crédito, com aumento no número de operações. Na prática, isso significa mais famílias com acesso a recursos para manter e melhorar suas atividades no campo.



IOGURTE SELITA
**TAMANHO
FAMILIA**

Mais sabor e economia para seus momentos em família, todos os dias.



Instagram and Facebook icons followed by [Selitalaticinios](#)

Crédito impulsiona inovação e fortalece competitividade do agronegócio capixaba

PRODUÇÃO TOTAL DEVE CHEGAR A 19 MILHÕES DE SACAS, PUXADA PELO CONILON E PELA RECUPERAÇÃO DO ARÁBICA NAS REGIÕES DE MONTANHA

O acesso ao crédito e às soluções financeiras estruturadas pelo Banco de Desenvolvimento do Espírito Santo (Bandes) têm estimulado, cooperativas e agroindústrias capixabas a investirem em inovação, automação e tecnologia. O resultado é a ampliação da produtividade, da competitividade e da agregação de valor aos produtos do agro capixaba, por meio de estruturação de cadeias produtivas e da agroindústria, além da transformação do agronegócio tradicional em um setor cada vez mais tecnológico, sustentável e conectado às demandas dos mercados nacional e internacional.

O analista bancário do Bandes Eduardo Kuster afirma que o foco vai além do financiamento tradicional voltado à expansão da produção. “Estamos olhando para o aumento da produtividade e da competitividade. Os empresários do agronegócio precisam reduzir custos e se adaptar a um cenário cada vez mais desafiador. Isso acontece quando incorporam inovação, tecnologia e práticas sustentáveis às suas atividades”, explica.

Ele ressalta que a inovação não está restrita a soluções complexas ou altamente tecnológicas. “Uma análise de solo bem-feita, um manejo eficiente da irrigação ou a preparação para enfrentar as mudanças climáticas também são exemplos de inovação que fazem diferença na rentabilidade e na sustentabilidade das propriedades”, afirma.



— Eduardo Kuster, analista bancário do Bandes

O banco tem direcionado esforços para apoiar projetos que agreguem valor à produção agropecuária e fortaleçam toda a cadeia produtiva.

“Quando apoiamos uma empresa de beneficiamento, por exemplo, estamos contribuindo para a geração de renda, emprego e desenvolvimento econômico em diferentes regiões do Estado. O agronegócio é uma das principais forças da economia capixaba e queremos apoiar essa nova fase de crescimento baseada em tecnologia e sustentabilidade”, destaca Eduardo.

De norte a sul do Espírito Santo é possível encontrar exemplos dessa parceria com o Bandes. A agroindústria de Doces Fardin, de Vargem Alta, é uma delas. Se no passado a empresa contava com financiamento do banco para capital de giro, atualmente os recursos têm sido utilizados para modernizar a produção e enfrentar o desafio da escassez de mão de obra.

No final de 2024, a empresa iniciou um processo de automação, investimento financiado em 90% com

FOTO GERÊNCIA DE COMUNICAÇÃO BANDES

recursos do Bandes. “A indústria e o campo precisam constantemente de novas tecnologias para continuar crescendo. O mercado é dinâmico e exige inovação permanente. O crédito trouxe condições para investir mesmo em um cenário de juros elevados e abriu novos horizontes para o nosso negócio”, relata o empresário Romildo Fardin.

Com a automação em andamento, a produção já registrou aumento de 15%. A expectativa é que, com a conclusão dos trabalhos, o crescimento alcance 50%. Os investimentos, segundo Fardim, têm gerado benefícios que vão além do aumento da produção.

“Conseguimos melhorar as condições de trabalho, ampliar a eficiência dos processos e fortalecer toda a cadeia produtiva. São avanços que refletem diretamente na competitividade da empresa e nas oportunidades para os colaboradores”, afirma.

Outro exemplo vem de Jaguaré. Atenta à escassez de serviços de análises agronômicas na região, a empresária Vanessa Dal-Bó fundou a AgroLandES, empresa especializada nesse segmento para atender o Norte capixaba e o Sul da Bahia. A engenheira química acessou crédito do Bandes em junho de 2022 e novamente em maio de 2025. Com o apoio financeiro, foi possível estruturar o laboratório, inaugurado em 2023, além de investir em equipamentos e tecnologias para atender produtores e empresas do setor.

“O acesso a esse crédito representou a possibilidade de transformar um projeto em realidade. Empreender exige investimento, planejamento e coragem, e contar



_Romildo com a esposa Marivânia e os filhos Ronatan e Rian

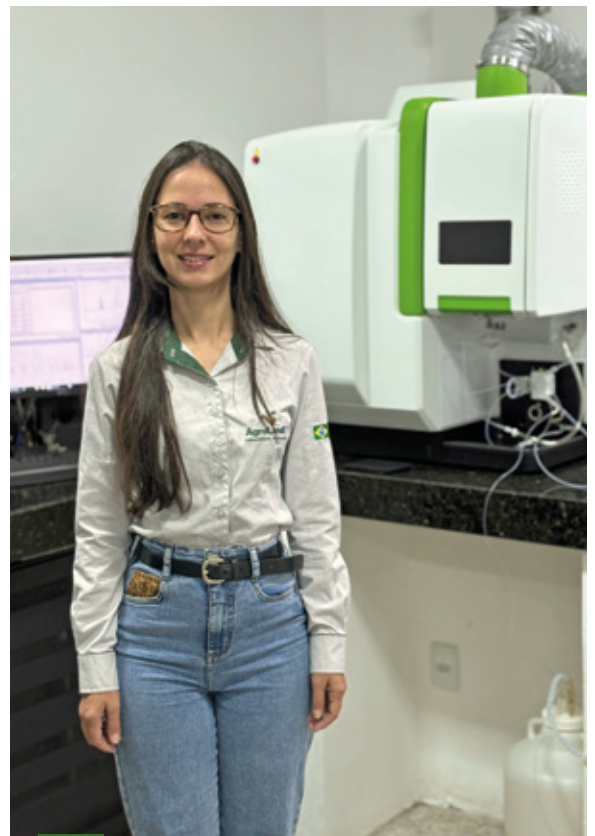
com um incentivo voltado à inovação permitiu acelerar a implantação do laboratório e oferecer suporte técnico especializado. Além disso, possibilitou trazer tecnologia de ponta para a área de análises agronômicas no Espírito Santo”, afirma.

Ainda de acordo com Vanessa, o incentivo à inovação tem papel estratégico para o futuro do agronegócio capixaba. “Quando há apoio à inovação, à tecnologia e a novos empreendimentos, cria-se um ambiente mais favorável ao aumento da produtividade, da eficiência e da sustentabilidade no campo. Além disso, fortalece empresas locais, gera empregos qualificados e amplia o acesso dos produtores a soluções técnicas mais próximas da realidade regional”, destaca.

O empreendimento contou com apoio da linha Finep Inovared, com contratação junto ao Bandes. O banco capixaba é um repassador de recursos da Financiadora de Estudos e Projetos (Finep), vinculada ao Ministério da Ciência e Tecnologia.

FOTO REPRODUÇÃO REDE SOCIAL

FOTO GERÊNCIA DE COMUNICAÇÃO BANDES



_Com o apoio do Bandes Vanessa estruturou o empreendimento, e investiu em equipamentos e tecnologias para atender produtores e empresas do setor

Um celeiro forjado na montanha e no mar

FERNANDA ZANDONADI
jornalismo@conexaosafra.com

O Espírito Santo consolidou, na última década, uma posição de destaque no agronegócio brasileiro. Levantamento do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) mostra que o estado figura entre os maiores produtores do país em diversas cadeias, com liderança nacional em seis culturas estratégicas e forte presença entre os dez principais municípios produtores do Brasil.

O desempenho mais expressivo está no café conilon, no qual o estado mantém a liderança absoluta. Municípios como Rio Bananal, Linhares, Vila Valério, Colatina, Jaguaré e Nova Venécia ocupam as seis primeiras posições do ranking nacional, reforçando o poder da cafeicultura capixaba.

A liderança também se repete em pimenta-do-reino, com São Mateus no topo e outros quatro municípios entre os primeiros do país. Culturas de base familiar, como gengibre, inhame, chuchu e taioba, mantêm o Espírito Santo na 1ª posição nacional, impulsionadas por municípios da região Serrana, como Santa Leopoldina, Laranja da Terra, Santa Maria de Jetibá e Alfredo Chaves.

O estado também ocupa o 2º lugar nacional em produtos como mamão e ovos de codorna, ambos com municípios líderes do Brasil. No mamão, por exemplo, Pinheiros, Montanha, Linhares e São Mateus são os quatro municípios maiores

DESTAQUES CAPIXABAS NA PRODUÇÃO NACIONAL			
Produto	Classificação do ES no ranking nacional	Ranking dos municípios brasileiros	
		Municípios capixabas com destaque nacional	Classificação no ranking nacional dos municípios
Café Conilon	1º	Rio Bananal	1º
		Linhares	2º
		Vila Valério	3º
		Colatina	4º
		Jaguaré	5º
		Nova Venécia	6º
Pimenta do Reino	1º	São Mateus	1º
		Rio Bananal	2º
		Vila Valério	3º
		Nova Venécia	5º
		Pinheiros	6º
Mamão	2º	Pinheiros	1º
		Montanha	2º
		Linhares	3º
		São Mateus	5º
Gengibre*	1º	Santa Leopoldina	1º
		Santa Maria de Jetibá	2º
		Domingos Martins	3º
Inhame*	1º	Laranja da Terra	1º
		Domingos Martins	2º
		Alfredo Chaves	3º
		Santa Maria de Jetibá	4º
		Santa Leopoldina	5º
Chuchu*	1º	Santa Maria de Jetibá	1º
Taioba*	1º	Alfredo Chaves	1º
		Santa Maria de Jetibá	4º
Ovos de codorna	2º	Santa Maria de Jetibá	1º
Café Arábica	3º	Brejetuba	3º
		Iúna	7º
Cacau	3º	Linhares	7º
Tomate estaqueado*	3º	Afonso Cláudio	4º
Ovos de galinha	5º	Santa Maria de Jetibá	1º
Morango*	4º	Santa Maria de Jetibá	7º
Abacate	5º	Venda Nova do Imigrante	2º
Repolho*	4º	Santa Maria de Jetibá	2º
Tangerina	5º	Domingos Martins	15º
Coco	5º	São Mateus	9º
Batata Baroa*	5º	Domingos Martins	13º
Beringela*	5º	Santa Maria de Jetibá	9º
Seringueira (látex)	6º	Pinheiros	52º
Jiló*	6º	Santa Maria de Jetibá	12º
Pepino*	6º	Santa Maria de Jetibá	7º
Vagem*	6º	Santa Maria de Jetibá	2º
Banana	8º	Itaguaçu	24º
Pimentão	7º	Santa Maria de Jetibá	8º

FONTE: ELABORAÇÃO PELA CONEXÃO SAFRA, A PARTIR DE DADOS ORIGINAIS DO IBGE - CENSO AGROPECUÁRIO 2017, PAM 2024 E PPM.

*NOTA: OS DADOS DE HORTALIÇAS REFEREM-SE AO ANO DE 2017.

**NOTA: OS DEMAIS DADOS REFEREM-SE AO ANO DE 2024.

INFOGRÁFICO GERADO POR IA, COM INFORMAÇÕES DA CONEXÃO SAFRA



produtores do país. Já ovos de codorna, Santa Maria de Jetibá ocupa a primeira posição.

Em cadeias de importância econômica crescente, como café arábica, cacau, tomate, morango, abacate e repolho, o Espírito Santo figura entre os cinco maiores produtores do país. Os municípios de Brejetuba e Iúna seguem entre os

principais produtores de café arábica do Brasil, enquanto Linhares mantém posição entre os maiores polos de cacau.

Já em hortaliças e culturas de nicho, o protagonismo capixaba se espalha por diferentes municípios. Santa Maria de Jetibá concentra lideranças e posições entre os maiores produtores nacionais em produtos como morango, repolho, berinjela,

jiló, vagem e pimentão, reforçando o perfil do município como potência nacional na horticultura.

Além disso, o estado mantém relevância em tangerina, coco, batata-baroa, seringueira e banana, com municípios como Domingos Martins, São Mateus, Pinheiros e Itaguaçu figurando nos rankings do IBGE.

O conjunto desses resultados confirma a diversificação, a eficiência produtiva e o papel estratégico do Espírito Santo no mapa do agro brasileiro. A combinação entre tecnologia, organização da agricultura familiar, assistência técnica e clima favorável fortaleceu cadeias tradicionais e impulsionou culturas emergentes, garantindo ao estado posições de liderança nacional e consolidando sua imagem como referência em produtividade e qualidade.

ESPÍRITO SANTO SE DESTACA NO AGRO BRASILEIRO COM LIDERANÇA EM CAFÉ CONILON, PIMENTA-DO-REINO, GENGIBRE, INHAME E OUTRAS CULTURAS

Ricardo Ferraço: temos orgulho da nossa cafeicultura e da capacidade dos produtores capixabas

GOVERNADOR DESTACA TECNOLOGIA, QUALIDADE, AGRICULTURA FAMILIAR E O PAPEL DO INCAPER NO AVANÇO DO AGRO CAPIXABA

REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
jornalismo@conexaosafra.com

O agronegócio capixaba atravessa um novo momento, marcado pela valorização da qualidade, pelo avanço tecnológico, pela sustentabilidade e pela busca por maior agregação de valor aos produtos do campo.

Em 2026, o governador do Espírito Santo, Ricardo Ferraço, tem reforçado em suas agendas junto a produtores rurais, pesquisadores, técnicos e lideranças do setor que o agro tem papel estratégico no desenvolvimento econômico e social do estado.

Nas cerimônias de abertura das colheitas de café conilon e arábica, o governador destacou a força da cafeicultura capixaba, o protagonismo das propriedades familiares e a importância da pesquisa e da assistência técnica para transformar conhecimento em produtividade e renda no campo.

Com uma trajetória marcada pela presença nas regiões produtoras, Ferraço defende que o futuro da agricultura capixaba passa pela união entre tradição, ciência e inovação.

Confira a entrevista:

Conexão Safra: Governador, qual a importância do café para o Espírito Santo e para a economia capixaba?

Ricardo Ferraço: O café é uma das grandes forças do Espírito Santo. É uma atividade que movimenta a economia de dezenas de municípios, gera emprego, renda e oportunidades para milhares de famílias.

Temos orgulho da nossa cafeicultura e da capacidade dos produtores capixabas de evoluírem, buscando cada vez mais qualidade, produtividade e inovação.

Conexão Safra: A agricultura familiar tem uma participação muito forte na cafeicultura estadual. Como o senhor avalia esse papel?

Ricardo Ferraço: Quem lidera a produção de café no Espírito Santo são as propriedades de base familiar. São famílias que trabalham todos os dias, que cuidam da terra, buscam

conhecimento e incorporam tecnologia para melhorar seus resultados.

O fortalecimento do produtor passa justamente por levar informação, assistência técnica, inovação e políticas públicas que permitam aumentar a produtividade e melhorar a renda no campo.

Conexão Safra: Qual a importância do Incaper nesse processo de transformação do agro capixaba?

Ricardo Ferraço: Nossos profissionais do Incaper estão no dia a dia ajudando nossos produtores rurais. Eles têm papel fundamental na transferência de conhecimento, na orientação técnica e na chegada da inovação às propriedades.

A pesquisa e a assistência técnica são ferramentas essenciais para que o produtor possa produzir mais, com qualidade e sustentabilidade.

Conexão Safra: O café conilon é um dos símbolos da agricultura

capixaba. Como o governo enxerga o futuro dessa cadeia produtiva?

Ricardo Ferraço: O café conilon capixaba tem uma história de evolução muito importante. Hoje, além de quantidade, buscamos cada vez mais qualidade e agregação de valor.

O Espírito Santo avançou muito em produtividade, tecnologia e qualidade. O desafio agora é continuar valorizando a origem do nosso produto e ampliar as oportunidades para quem produz.

Conexão Safra: O senhor tem destacado que o produtor está cada vez mais conectado à tecnologia. Como essa transformação impacta o campo?

Ricardo Ferraço: É muito importante ver nossos produtores buscando conhecimento e tecnologia para agregar valor aos seus produtos. O campo capixaba está cada vez mais preparado, mais profissional e mais competitivo.

A agricultura moderna exige conhecimento, planejamento e inovação. E o Espírito Santo tem mostrado que é possível produzir com qualidade, eficiência e sustentabilidade.

Conexão Safra: Qual mensagem o senhor deixa para os produtores rurais capixabas?

Ricardo Ferraço: A mensagem é de valo-



rização e reconhecimento. O produtor rural é fundamental para o desenvolvimento do Espírito Santo.

O nosso compromisso é continuar aproximando o governo de quem produz, fortalecendo a assistência técnica, incentivando a inovação e criando condições para que o campo continue avançando.

O desenvolvimento do Espírito Santo passa pelo interior, passa pelo agricultor e passa pela capacidade que

temos de transformar conhecimento em oportunidades.

Conexão Safra: O agro capixaba vive um novo ciclo?

Ricardo Ferraço: O Espírito Santo tem uma agricultura forte, diversificada e com grande capacidade de crescimento. O futuro passa pela produtividade, pela sustentabilidade e pela valorização da qualidade dos nossos produtos.

Precisamos continuar transformando qualidade em oportunidade e fazendo com que os avanços do agro cheguem cada vez mais às famílias que vivem e trabalham no campo.



***Do leite ao café:
Presidente Kennedy
diversifica produção
agrícola***

_ROSIMERI RONQUETTI
 _jornalismo@conexaosafra.com

Quarto maior produtor de leite do Espírito Santo, segundo dados do Anuário Capixaba do Agronegócio 2025, o município de Presidente Kennedy, no litoral sul capixaba, está, aos poucos, retomando a cafeicultura.

A produção de café no município não é novidade. Na década de 1960, Presidente Kennedy chegou a ser um grande produtor de café. Com a erradicação dos cafezais, incentivada pelo governo, a cultura perdeu espaço, enquanto a pecuária avançou ao longo dos anos.

Com o objetivo de ampliar a base econômica do município, gerar emprego e renda no campo e fortalecer a agricultura familiar, a Secretaria Municipal de Desenvolvimento da Agricultura e Pesca (Sempad) iniciou a implantação de medidas voltadas à diversificação agrícola. Entre as apostas estão projetos de incentivo à fruticultura, ao cultivo de cana-de-açúcar e à retomada da cafeicultura, por meio do programa Pró-Café.

**NO INTUITO DE DIVERSIFICAR A ECONOMIA RURAL
 MUNICÍPIO RESGATA TRADIÇÃO CAFEIEIRA E APOSTA
 NO CONILON PARA GERAR EMPREGO E RENDA**



„Engenheiro agrônomo da Sempad, Josélio Antônio Altoé

“Temos uma economia rural fortemente ligada à pecuária leiteira, atividade que se consolidou como base da economia local. O projeto surgiu justamente da necessidade de ampliar essa base econômica e melhorar a geração de emprego e renda”, explica o engenheiro agrônomo da Sempad, Josélio Antônio Altoé.

Lançado em 2024, o Pró-Café é focado na formação de novas lavouras e na recuperação de áreas já existentes. A adesão dos produtores superou as expectativas logo na primeira etapa. Ao todo, 64 produtores se inscreveram, e 55 foram aprovados para participar. Foram distribuídas 202.660 mudas clonais, implantadas em uma área de 50,6 hectares. A primeira colheita das áreas atendidas já resultou em cerca de 650 sacas de café.

Na segunda fase, o número de inscritos chegou a 103 produtores. Até abril de 2026, 36 propriedades já haviam concluído todas as etapas do processo, abrangendo aplicação de calcário, adubação, instalação da irrigação e plantio das mudas.

FOTO ARQUIVO PESSOAL



— Produtor de Presidente Kennedy investe na instalação de secador e máquina para beneficiamento de café

Os demais seguem em fase de preparo das áreas para implantação das lavouras.

Altoé conta que o Pró-Café atua de forma integrada. “O produtor recebe suporte técnico e logístico em todas as etapas da produção, desde a preparação do solo até a colheita. Recebe mudas clonais, corretivos de solo, fertilizantes para plantio e cobertura, além de estrutura de irrigação dentro da área destinada ao cultivo”.

O município está no terceiro ano de implantação do programa, e a previsão é alcançar uma colheita de aproximadamente três mil sacas em 2026. Com o aumento da produção, toda uma cadeia produtiva começa a se formar no entorno.

“O FUTURO DA CAFEICULTURA NO MUNICÍPIO É PROMISSOR. JÁ TEMOS RESULTADOS POSITIVOS. AS PESSOAS ACHAVAM QUE AS TERRAS DAQUI ERAM RUINS, MAS OS CUIDADOS COM O SOLO TÊM RESULTADO EM LAVOURAS BONITAS, E AS PROPRIEDADES JÁ ESTÃO SENDO VALORIZADAS EM ATÉ TRÊS VEZES MAIS. A CAFEICULTURA CHEGOU PARA TRANSFORMAR O AGRO DE PRESIDENTE KENNEDY E VEIO PARA AGREGAR”.

EDINO RAINHA, DA COMUNIDADE DE SÃO GREGÓRIO DOS GALOS

De olho no avanço da cultura, Luís Cláudio Camporez está investindo na instalação de secador e máquina para beneficiamento de café no Sítio Rio Preto, na localidade de Bom Jardim, onde reside.

“A produção de café está aumentando no município. Na minha região, há vários pequenos produtores. Como não existe ninguém oferecendo esse serviço por perto, enxerguei uma oportunidade de explorar esse mercado”, destaca Camporez.

Luís Cláudio também apostou na cafeicultura. Há dois anos, ele deixou a pecuária e implantou sua primeira lavoura. Já são oito mil pés plantados: cinco mil com recursos próprios e três mil por meio do programa da prefeitura. Ainda este ano, pretende implantar uma nova lavoura com mais cinco mil mudas.

Edino Rainha, da comunidade de São Gregório dos Galos, na localidade de Gromogol, sempre atuou na pecuária, mas em 2025 resolveu diversificar a produção. Começou com cerca de quatro mil pés de café e atualmente já possui 24 mil, com planos de continuar expandindo a lavoura.

Para ele, o incentivo à produção em Presidente Kennedy, aliado às tecnologias empregadas no cultivo, já está beneficiando o município.

“O futuro da cafeicultura no município é promissor. Já temos resultados positivos. As pessoas achavam que as terras daqui eram ruins, mas os cuidados com o solo têm resultado em lavouras bonitas, e as propriedades já estão

sendo valorizadas em até três vezes mais. A cafeicultura chegou para transformar o agro do município e veio para agregar.”

Outro ponto destacado por Rainha é o acompanhamento técnico. Ele lembra que, depois da água para irrigação, a assistência técnica é primordial.

“Antes de produzir café, é preciso ser produtor de água. Depois vem a assistência técnica; sem ela, o produtor não consegue avançar. Quando comecei, fui em busca de ajuda e hoje colho uma média de 80 sacas de café por hectare.”

Edino e outros 32 produtores da região contam com o apoio técnico e gerencial do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar). “O incentivo da prefeitura é muito grande. O produtor entra praticamente com a mão de obra, e o Senar veio complementar com a assistência técnica e gerencial. Os produtores entenderam que esse é o caminho e aderiram”, afirma.

Para participar do programa, o produtor precisa possuir inscrição municipal que comprove a atividade rural em Presidente Kennedy, podendo atuar em área própria ou arrendada. Após a inscrição, uma equipe técnica da prefeitura realiza visitas às propriedades para avaliar se o produtor atende aos critérios necessários para receber o apoio.

A expectativa da administração municipal é que a



Em Presidente Kennedy, foram distribuídas 202.660 mudas clonais, implantadas em uma área de 50,6 hectares. A primeira colheita das áreas atendidas já resultou em cerca de 650 sacas de café

terceira etapa, ainda sem data definida para lançamento, alcance cerca de 150 inscritos.

Segundo Josélio Altoé, o interesse crescente pela cafeicultura demonstra a confiança dos produtores no potencial da atividade.

“A adesão superou todas as nossas expectativas na primeira etapa do projeto. Já passamos de 100 inscritos. Hoje temos produtores investindo por conta própria e outros ampliando as áreas com apoio da prefeitura”, afirma.



**AZEITE PRODUZIDO
NO ESPÍRITO
SANTO VOLTA A
SE DESTACAR NO
CENÁRIO GLOBAL
E REFORÇA A
QUALIDADE DA
OLIVICULTURA
CAPIXABA**

O azeite capixaba que conquistou Europa, Oriente Médio e Ásia

— O Azeite Altoé foi criado em 2022

ROSIMERI RONQUETTI
_jornalismo@conexaosafra.com

A olivicultura ainda é uma atividade relativamente recente no Espírito Santo, mas um pequeno produtor das Montanhas Capixabas vem mostrando que tradição não é requisito obrigatório para alcançar excelência. Produzido em Venda Nova do Imigrante, o Azeite Altoé consolidou, em 2026, uma trajetória de reconhecimento internacional que colocou o Estado entre os destaques da produção mundial de azeites extravirgens de alta qualidade.

A mais recente conquista veio do outro lado do planeta. O Azeite Altoé garantiu medalha de ouro para o Blend Suave e medalha de prata para o monovarietal Koroneiki no Olive Japan 2026, considerada a principal competição de azeites da Ásia e Oceania. Organizado pela Associação de Sommeliers de Azeite do Japão (OSAJ), o concurso reuniu 801 produtos de 29 países e é reconhecido pelo rigor das avaliações realizadas por especialistas do setor.

Entre os 14 prêmios conquistados pelo Brasil, o Altoé foi o único representante capixaba a figurar entre os vencedores.

A conquista japonesa teve um significado especial para o produtor Leonardo Altoé. Além de representar a primeira premiação da marca no continente asiático, o resultado encerrou semanas de incertezas causadas por problemas logísticos. Na primeira remessa enviada ao Japão, nove das dez garrafas foram danificadas durante o transporte inter-

nacional. Uma segunda remessa precisou ser organizada em caráter emergencial e, mesmo assim, novos contratemplos ocorreram ao longo do percurso. Até a divulgação oficial dos resultados, Leonardo não tinha certeza de que os azeites haviam chegado ao destino. “A confirmação das medalhas trouxe alívio e reforçou a confiança na qualidade do produto produzido nas montanhas capixabas”, conta o produtor.

Pouco antes da conquista no Japão, o Azeite Altoé havia conquistado medalha de ouro no London International Olive Oil Competitions (London IOOC) 2026, uma das mais respeitadas competições da Europa. O prêmio foi concedido ao Blend Suave das variedades Arbequina e Arbosana, produzido com acidez inferior a 0,2%, índice considerado de excelência para azeites extravirgens. O resultado colocou o rótulo capixaba ao lado de marcas tradicionais de países como Espanha, Itália, Portugal e Grécia, referências mundiais na produção de azeite.

A trajetória internacional da marca começou a ganhar força ainda em 2025, quando o Altoé se tornou o primeiro azeite extravirgem produzido no Espírito Santo a conquistar reconhecimento em um concurso internacional. Naquele ano, o produto foi premiado no Anatolian International Olive Oil Competition (Anatolian IOOC), realizado na Turquia. Em 2026, o desempenho foi ainda mais expressivo. A marca conquistou a medalha Platinum, a maior distinção do concurso, com o blend de Arbequina e Arbosana, além de uma medalha de ouro para a variedade Koroneiki.

Considerado um dos concursos mais rigorosos do setor, o Anato-

lian IOOC reuniu 521 amostras de mais de 20 países e é reconhecido internacionalmente pelo elevado nível técnico de suas avaliações. O resultado ganhou ainda mais relevância diante do aumento expressivo do número de participantes em relação à edição anterior. Para os organizadores, a competição está entre as mais prestigiadas do mundo, alcançando nota 9 em uma escala de 10 nos rankings internacionais especializados.

Por trás das medalhas está uma produção de pequena escala, mas marcada pelo rigoroso controle de qualidade. O olival conta com cerca de 1.600 árvores, número modesto quando comparado aos grandes polos produtores nacionais e internacionais. Segundo Leonardo, o diferencial está no cuidado adotado em todas as etapas do processo. “Nos últimos anos, aperfeiçoamos o sistema de colheita e processamento, reduzindo o intervalo entre a retirada das azeitonas e a extração do azeite. Atualmente, os frutos são colhidos e encaminhados à fábrica no mesmo dia, em até três etapas diárias, procedimento que contribui para preservar aromas, sabores e baixos índices de acidez”.

Embora os resultados já colocam a marca entre os azeites brasileiros mais premiados da atualidade, o produtor afirma que a busca pela evolução continua. “A olivicultura nacional ainda está em fase de consolidação quando comparada às regiões tradicionais da Europa e do Mediterrâneo, onde a atividade é praticada há milhares de anos. No Espírito Santo, os olivais sequer completaram uma década de implantação”. Ainda assim, Leonardo acredita que os avanços obtidos demonstram o potencial das Montanhas Capixabas para a produção de azeites de padrão internacional.

Com premiações acumuladas na Europa, no Oriente Médio e na Ásia, o Azeite Altoé já mira novos desafios internacionais, desta vez buscando ampliar sua presença também no continente americano e consolidar de vez o nome das Montanhas Capixabas entre os grandes terroirs emergentes do azeite mundial.

Um curso, uma escolha e um café que atravessou fronteiras

ROSIMERI RONQUETTI
_jornalismo@conexaosafra.com

Natural de Domingos Martins e filha de produtores rurais, a contadora Alcione Braun, 41 anos, cresceu em meio à rotina do campo, na comunidade de Melgaço. Apesar da origem, seguiu um caminho diferente: incentivada pelo pai, deixou a zona rural para estudar e construiu carreira na área de projetos de engenharia e construção civil pesada, vivendo por anos em Vitória, capital do Espírito Santo.

Em 2022, a vida tomou um novo rumo ao conhecer o produtor rural Wagner Bull, 44 anos, natural de Itarana e representante da quarta geração de cafeicultores da família. O casal se casou no ano seguinte e passou a viver no Sítio Bull, na comunidade de Alto Jatibocas.

A virada para o universo dos cafés especiais começou de forma inesperada. Alcione recebeu uma newsletter da Conexão Safra com a divulgação de um curso de produção de cafés especiais, oferecido pelo Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes), Campus Venda Nova do Imigrante, em parceria com o grupo Coffee Design.

“O Wagner já havia compartilhado comigo, por várias vezes, a vontade de fazer

cafés finos e levar direto para o consumidor final. Resolvi, então, fazer a inscrição dele no curso.”

As aulas aconteciam duas vezes por semana, no período da noite, durante dois meses. Para garantir que ele não desistisse, Alcione decidiu acompanhá-lo. “Eu levava meu computador e ficava trabalhando enquanto ele assistia às aulas”, relembra.

Mas a experiência acabou transformando também a trajetória dela. Já na aula inaugural, ao conhecer a estrutura do curso e o potencial do mercado de cafés especiais, o casal se encantou. “Quando entendemos o que é qualidade e o que é o universo do café especial, vimos que havia uma grande oportunidade ali”, conta.

Durante o curso, eles levaram amostras da produção da propriedade para avaliação. Os resultados

surpreenderam: os primeiros lotes alcançaram 84 e 86 pontos, pontuação considerada de café especial. A partir daí, veio a certeza de que poderiam investir no novo segmento.

Mesmo com limitações financeiras, decidiram avançar. Com apoio do professor Aldemar Polonini e negociação com fornecedores, adquiriram equipamentos de pós-colheita, como lavador e despulpador. Ainda durante a safra, instalaram a estrutura e iniciaram o processamento dos próprios cafés. Já no primeiro ano, conseguiram produzir lotes entre 83 e 84 pontos.

O passo seguinte foi a comercialização. Com orientação do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), criaram, em 2023, a primeira marca própria, a D’oro Bull. Pouco depois, lançaram também a Faters, voltada para um maior volume de vendas.

A estreia no mercado aconteceu durante a Semana Internacional do Café (SIC), em 2023. Mesmo sem estrutura comercial, levaram cerca de 30 pacotes de café na mochila. O que era apenas uma experiência inicial se transformou em

A PARTIR DE UMA OPORTUNIDADE APRESENTADA PELA CONEXÃO SAFRA, O CASAL ENCONTROU O PONTO DE VIRADA QUE TRANSFORMOU TRADIÇÃO EM INOVAÇÃO, CONECTANDO CONHECIMENTO, MERCADO E PROPÓSITO PARA LEVAR O CAFÉ DO SÍTIO BULL ALÉM DAS FRONTEIRAS CAPIXABAS.



FOTO REPRODUÇÃO/INSTAGRAM



_O casal Vagner Bull e Alcione Braun criou as marcas D'oro Bull e Faters

uma vitrine importante: foi ali que surgiram as parcerias e os primeiros contatos comerciais.

Desde então, o crescimento foi gradual. Hoje, o casal vende cafés arábica e conilon para diversos estados brasileiros, como Rio de Janeiro, São Paulo, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, além de atender cafeterias de vários municípios

no Espírito Santo. As vendas são feitas principalmente de forma *on-line*, pelo Instagram.

A profissionalização também avançou dentro da propriedade. O Sítio Bull passou por investimentos em tecnologia, incluindo irrigação das lavouras e introdução de novos materiais genéticos, com foco em qualidade e produtividade.

Atualmente, o casal integra o programa Agro.BR, com o

objetivo de expandir as vendas para o mercado internacional. “A gente quer levar nossos cafés para o Brasil e para o mundo”, afirma a produtora.

Já Alcione, que antes de assumir papel ativo no negócio participava apenas de forma pontual das atividades rurais, ajudando em períodos de colheita ou no plantio, hoje está à frente do projeto ao lado do marido, unindo a experiência administrativa à tradição familiar na cafeicultura.

**_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

CURTA TEMPORADA, LONGA PROSA: O QUE VEM POR AÍ NO SEU CONDOMÍNIO RURAL AGORA QUE O STJ ENTROU NA CONVERSA

Imagine a cena: fim de tarde e terra molhada depois da chuva; de um lado, um vizinho aguardando as crianças chegarem da escola; de outro, alguém já coloca um bolo para assar e se deita, preguiçoso, na varanda para ver a noite chegar; lá adiante, vários hóspedes chegam animados para o fim de semana. Três olhares, três projetos de vida, muitas vezes reunidos sob a mesma porteira de um condomínio rural. Para uns, a propriedade é moradia: é onde se acorda bem cedo todos os dias e se cuida da família. Para outros, é lazer, o refúgio de fim de semana, a recompensa de uma vida inteira de trabalho na cidade. E há, ainda, quem veja a propriedade como uma fonte legítima de renda, além do que se cultiva na terra, seja pela hospedagem de experiência, pelo turismo rural, seja pela locação eventual quando a casa está vazia. É justamente entre essa multiplicidade de vivências, olhares e expectativas que mora também uma das discussões jurídicas mais quentes do momento.

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

Recentemente, a 2ª Seção do Superior Tribunal de Justiça (STJ) decidiu julgar de uma vez, e de forma a valer para todo o país, a discussão sobre as locações de curta temporada em condomínios residenciais por meio de plataformas digitais – é o que, no vocabulário jurídico, se chama de julgamento sob o rito dos recursos repetitivos. A controvérsia foi cadastrada como Tema 1.443 e, enquanto não há uma resposta definitiva, o tribunal determinou a suspensão dos processos pendentes de julgamento que tratam do mesmo assunto. Em outras palavras: a Corte mandou suspender as discussões até definir a regra do jogo.

A pergunta a ser respondida – cuja resposta valerá como regra a ser seguida pelos juízes de todo o país – parece simples, mas guarda muitos desdobramentos: a cláusula de destinação residencial prevista na convenção de condomínio basta, sozinha, para impedir a locação por curto período via plataforma

digital, mesmo quando não houver proibição expressa a esse tipo de aluguel?

O tema não é novo por lá: a Corte já vinha sinalizando que o aluguel feito de forma repetida e profissional pode descaracterizar a finalidade residencial do imóvel, de modo que esse tipo de uso só seria permitido se a convenção autorizasse de forma clara e expressa. E mudar essa convenção, vale registrar, exige a aprovação de dois terços dos condôminos. Justamente por sua importância, o STJ decidiu agora consolidar esse entendimento em uma orientação que os tribunais de todo o país terão de seguir. Ou seja, a decisão agora terá um caráter de uniformização.

_MUITO ALÉM DO MURO DO CONDOMÍNIO

Encontrar essa uniformidade, porém, não é tarefa nada fácil. O assunto não tem um único lado, nem uma única porta de entrada, e talvez seja esse o ponto mais fascinante para quem quer entender o tamanho da encrenca.

Para além da relação entre vizinhos, as locações de curta temporada carregam outras camadas, como a urbanística e a habitacional, cujo debate vem ganhando corpo. Há estudos que associam a expansão dessas locações à alta no preço da moradia e a mudanças no uso do solo, razão pela qual diversos municípios brasileiros já se organizam para estabelecer suas próprias regras.

E não se engane: essa discussão não é exclusiva dos grandes centros urbanos. Boa parte dos condomínios rurais de recreio se encontra justamente em municípios de vocação turística, onde a mesma pressão sobre moradia, serviços e território costuma bater à porta – só que, no campo, com contornos próprios, mas não menos importantes.

Há, ainda, o ângulo tributário, que a reforma tributária recente trouxe à tona ao permitir, em certos casos, a equiparação da locação por temporada a serviço de hotelaria – assunto, este, que rende coluna própria e ao qual prometemos voltar.

São tantas “lentes” distintas (jurídicas, urbanísticas, econômicas e sociais) que nos lembramos de quando um mesmo céu é observado por diferentes pessoas: há quem espere chuva, quem preveja estiagem, quem só veja nuvem passageira.

_NO CAMPO, O CASO É OUTRO

Entre todas essas “lentes”, há uma que conhecemos de perto e que costuma ser esquecida no debate: a do campo.

Em essência, a controvérsia debatida no STJ diz respeito à relação entre proprietários: a conhecida tensão entre o direito de usar o que é seu e o dever de não incomodar o sossego do vizinho. E, sabemos, essa tensão não é exclusividade do meio rural – nos centros urbanos, igualmente, convivem quem mora, quem realizou o sonho da casa própria e quem busca uma renda extra. O impasse humano é, no fundo, parecido.

O que muda, e muda bastante, são as peculiaridades locais em que esse impasse ocorre. Nos centros urbanos há quase sempre um condomínio formalmente constituído, com convenção registrada em cartório e regras claras sobre o uso das unidades – o exato documento de que trata a tese do STJ. No campo, essa estrutura costuma ser frágil ou inexistente: boa parte do que se chama de “condomínio rural” é, não raro, um loteamento administrado por uma associação de moradores, ou um arranjo informal em copropriedade, sem convenção ou documento que estabeleça regras mínimas de convivência. Soma-se a isso o fato de que, no rural, a propriedade raramente serve “só para morar” – ela também produz e, muitas vezes, recebe o turismo rural. O resultado é que a mesma pergunta do STJ chega ao campo sem a moldura que a sustenta na cidade.

Pois é exatamente desse documento – frágil ou ausente – que a resolução do conflito depende. Se a regra para uso do espaço é omissa, mal redigida ou descolada da vida real, o que acontece quando a disputa bate à porta do Judiciário? A resposta, até pouco tempo atrás, ficava ao sabor do entendimento de cada julgador. A pretensão da Corte, agora, é dar uma “bússola única” para todo o país. No campo,

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

porém, antes de seguir a “bússola” do STJ, é preciso estabelecer adequadamente um mapa próprio: as regras daquele espaço.

_ANTES QUE O CONFLITO PULE A CERCA

Não nos cabe, nesta oportunidade, torcer por este ou por aquele lado. Há quem veja na locação de curta temporada uma bênção – renda nova, propriedade ocupada, turismo aquecido. E há quem veja um transtorno – estranhos a toda hora, sossego comprometido, descaracterização do lugar onde se escolheu morar. Ambos os sentimentos são legítimos, e a virtude, como quase sempre, mora no equilíbrio e no diálogo.

O que nos cabe, como advogados que vivemos o (e no) rural, é repetir o conselho de sempre: antecipe-se. A decisão do STJ está a caminho, mas o conflito, infelizmente, não espera. Enquanto a tese não é fixada, a melhor estratégia segue sendo mediar a questão e adequar ou formalizar as regras de convivência do seu território – seja por convenção, seja por estatuto de associação – em um documento jurídico profissional e personalizado, construído a muitas mãos, que respeite as histórias de quem mora, de quem descansa e de quem empreende.

Ao final, fica a reflexão de que a discussão que hoje acompanhamos no STJ, no fundo, é mais antiga que qualquer aplicativo: trata de como pessoas diferentes, com sonhos diferentes, compartilham no campo um mesmo pedaço de chão; nesse contexto, uma palavra mal compreendida ou uma atitude precipitada no calor das emoções transformam, num piscar de olhos, sonhos em pesadelos. E se há divergências entre vizinhos no campo, elas demandam rapidez na busca por aconselhamento jurídico experiente em prevenção de conflitos rurais para se evitar tais pesadelos que, cotidianamente, são agravados pelos impactos financeiros de sanções dos órgãos ambientais e de processos nos âmbitos administrativo e judicial.

VOCÊ PODE ATÉ DEMORAR PARA

Mas na Feira Agro Nater Coop
inovação, equipamentos, co
para mudar o seu



Encontre o
APERTO DE MÃO
que representa os
bons negócios
que acontecem na
Feira Nater Coop



ENCONTRAR O APERTO DE MÃO

Com você encontra rapidinho
conhecimento e oportunidades
em jogo no campo!



Feira Agro

Nater Coop
2026

PARA QUEM É DO AGRO DE VERDADE.

02 A 04 DE JULHO

NOVA VENÉCIA - ES

Parque de Exposições Luiz
Henrique Altoé

16 A 18 DE JULHO

SANTA MARIA DE JETIBÁ - ES

Centro de Eventos Sofia
Arnholz Berger

FAÇA BONS NEGÓCIOS

E CONCORRA A UMA **FIAT STRADA 2026**
E UMA **HONDA BROS 160**

FIAT STRADA 2026

A CADA **R\$ 3.000** EM
COMPRAS DURANTE A
FEIRA, GANHE UM CUPOM
PARA CONCORRER.



HONDA BROS 160

**CREDECIE-SE E
PARTICIPE DA FEIRA
AGRO PARA CONCORRER.**

VÁLIDO PARA COOPERADOS E CLIENTES CADASTRADOS
NO SISTEMA NATER COOP PRESENTES NO EVENTO.
1 CUPOM POR PARTICIPANTE.



TUDO O QUE VOCÊ PRECISA EM UM SÓ LUGAR



**AGRICULTURA
DE PRECISÃO**



**SOLUÇÕES EM
IRRIGAÇÃO**



**CORRETIVOS,
FERTILIZANTES E
DEFENSIVOS**



**MÁQUINAS
AGRÍCOLAS**



**FINANCIAMENTOS
E SERVIÇOS
FINANCEIROS**



**SOLUÇÕES
DO PLANTIO
À COLHEITA**



**Confira a programação completa,
expositores, condições especiais e
regulamento dos sorteios.**

Leia o QR CODE ou acesse: feiraagro.nater.coop.br



***É capixaba: Brasil
ganha primeiro viveiro
certificado de mudas
de gengibre***

_ROSIMERI RONQUETTI
 _jornalismo@conexaosafra.com

Em meados de 2024, o Espírito Santo fez história no cultivo do gengibre ao registrar a cultivar Imigrante, a primeira brasileira da cultura. Até então, o país não possuía o Registro de Proteção de Cultivar (RPC) no Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa). Agora, o estado sai na frente mais uma vez.

Foi inaugurado, em meados de maio, o primeiro viveiro certificado de mudas de gengibre do Brasil, juntamente com o lançamento da cultivar Imigrante. Professora do

Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes) – Campus Alegre, e coordenadora do estudo que culminou no registro e agora no lançamento da cultivar Imigrante, Ana Paula Candido Gabriel Berilli destaca a importância do viveiro e da nova cultivar para a produção capixaba e nacional de gengibre.

“Esse viveiro certificado dá ao produtor rural a oportunidade de adquirir mudas de qualidade, uniformes,

produtivas e com procedência genética. Isso é fundamental para o setor produtivo. A base da cadeia produtiva é ter um material genético caracterizado, superior e certificado. Isso vai colaborar para alavancar ainda mais a economia regional e nacional. Será disponibilizado material genético melhorado, caracterizado e com alto potencial produtivo.”

Ainda de acordo com a pesquisadora, a demora de quase dois anos entre o registro e o lançamento

ESPÍRITO SANTO INAUGURA O PRIMEIRO VIVEIRO CERTIFICADO DE MUDAS DE GENGIBRE DO BRASIL E LANÇA A CULTIVAR IMIGRANTE, AMPLIANDO A PRODUÇÃO E A QUALIDADE GENÉTICA NO SETOR





da cultivar ocorreu por conta da falta de diretrizes para a criação de viveiros.

“Quando uma cultivar é registrada, como foi a nossa em 2024, é muito importante que ela se torne comercializável. Porém, por se tratar do primeiro, não existia no Ministério da Agricultura nenhum direcionamento para viveiros de gengibre. Não havia nada no Brasil. Uma coisa é ter o material registrado, que autoriza a venda, outra é estruturar o setor produtivo para disponibilizá-lo aos produtores. E foi o que fizemos. Ajudamos a estruturar a criação e toda a documentação para a abertura do primeiro viveiro de mudas certificadas de gengibre do país”, explicou Ana Paula.

Para o superintendente de Agricultura e Pecuária no Espírito Santo, Guilherme Gomes, a iniciativa representa um importante avanço para a cadeia produtiva do gengibre no Brasil. “O registro da cultivar e do viveiro garante identidade genética, qualidade fitossanitária e rastreabilidade do material propagativo disponibilizado aos produtores, fortalecendo ainda mais o protagonismo do Espírito Santo no desenvolvimento da cultura no país”, destacou.

O Ifes Campus Alegre está realizando a transferência de tecnologia da cultivar para o produtor, que será responsável por

manter as plantas em sua propriedade, juntamente com seu responsável técnico, com apoio do Ifes Campus Santa Teresa, do Incaper e de empresa consultora.

COMO ADQUIRIR AS MUDAS

O engenheiro agrônomo Arildo Sebastião Silva, responsável técnico pelo viveiro, conta que as primeiras mudas já estão disponíveis. ***Os interessados podem fazer contato por meio do QRcode.***

“Como se trata de um lançamento, não teremos grande volume de mudas. Por isso, cada produtor terá um limite máximo neste primeiro momento. Nossa intenção é atender o maior número possível de produtores com essa nova variedade.”

O viveiro funciona no Sítio Hort Belz, do agricultor Alexandre Lemke, detentor do material genético e responsável pela criação do espaço. Foi a partir da caracterização genética de diferentes plantas de gengibre, selecionadas ao longo dos anos por Alexandre, que o estudo da cultivar foi desenvolvido.

O Ifes Campus Alegre segue realizando a transferência de tecnologia, com apoio do Ifes Campus Santa Teresa, do Incaper e de empresa consultora.



Onde a **OPORTUNIDADE** aparece, o futuro acontece.

Nos últimos sete anos, o Governo do Espírito Santo vem ampliando mais oportunidades para a juventude capixaba.

São iniciativas que impulsionam talentos e conectam jovens a novas possibilidades por meio do acesso ao ensino superior, qualificação profissional, intercâmbio estudantil, idiomas, esporte e cultura.



É assim que o talento ganha forma
e se transforma em conquista.
É assim que o seu futuro

ENCONTRA CAMINHO.

QUALIFICAR ES:

Mais de **186 mil** jovens beneficiados.
Investimento de mais de **R\$ 32 milhões**.

JOVENS VALORES:

Mais de **7 mil** jovens beneficiados.
Investimento de mais de **R\$ 48 milhões**.

NOSSA BOLSA:

Mais de **12 mil** alunos contemplados.
Mais de **R\$ 523 milhões** investidos.

INTERCÂMBIO ESTUDANTIL:

1.270 alunos contemplados.
Mais de **R\$ 87 milhões** em investimento.

PROGRAMA DE IDIOMAS:

Mais de **36 mil** alunos atendidos.
Mais de **R\$ 7,8 milhões** de investimento.

CENTROS DE REFERÊNCIA DAS JUVENTUDES - CRJJs:

Mais de **561 mil** jovens atendidos.
14 CRJJs em **10 municípios**.
Mais de **R\$ 82 milhões** em investimentos.

CAMPEÕES DE FUTURO:

35 mil jovens contemplados.
Mais de **R\$ 10,4 milhões** em investimento.

Um estado
melhor a cada dia.

GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO



'Língua eletrônica' pode automatizar a análise da qualidade do café



_ROSIMERI RONQUETTI
_jornalismo@conexaosafra.com

Um projeto inovador, desenvolvido pela iniciativa privada em parceria com pesquisadores da Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes) e com apoio do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (Senai), promete transformar a classificação do café no Brasil.

A proposta da tecnologia, batizada de Máquina Inteligente para Identificar a Bebida do Café, também chamada de “língua eletrônica”, é automatizar a identificação das diferentes bebidas do café cru. A iniciativa surgiu a partir de um estudo da Ufes que demonstra a classificação de bebidas por meio de sensores eletroquímicos, publicado na revista científica Scientific Reports.

“Estava em busca de um processo de classificação objetivo, escalável e independente da subjetividade humana, atendendo a uma demanda comum a toda a cadeia produtiva, de agricultores a exportadores e torrefações”, explica Helder Knidel, sócio de uma empresa cafeeira de Marechal Floriano, que procurou a universidade em busca de uma solução semelhante após ler a publicação.

Rafael de Queiroz Ferreira, professor do Departamento de Química da Ufes e um dos responsáveis pelo projeto, conta que o equipamento desenvolvido utiliza um sensor eletroquímico de dimensões

reduzidas, menor que uma tampa de caneta, capaz de analisar uma única gota de café ou até mesmo uma amostra diretamente na xícara.

“O sistema é multicanal e consegue realizar até dez análises sequenciais em poucos minutos, tempo significativamente inferior ao necessário para a avaliação sensorial humana”, pontua o professor.

Com a base tecnológica e a metodologia para realizar a classificação do café desenvolvidas pela Ufes, o Senai criou uma placa eletrônica, considerada o “cérebro” do classificador.

“Nessa fase, o equipamento tinha apenas as funcionalidades necessárias para fazer a leitura dos dados físico-químicos da bebida de café. A partir de então, foi possível iniciar

TECNOLOGIA DESENVOLVIDA COM APOIO DA UFES UTILIZA SENSORES PARA IDENTIFICAR PADRÕES DA BEBIDA E REDUZIR A SUBJETIVIDADE NA CLASSIFICAÇÃO DO CAFÉ

_O equipamento é capaz de analisar uma única gota de café ou até mesmo uma amostra diretamente na xícara

FOTO DIVULGAÇÃO



FOTO DIVULGAÇÃO



Professor Rafael de Queiroz Ferreira, Helder Knidel, Dayvson Silva, juntamente com as alunas de mestrado que participaram do projeto, e demais membros da equipe do Senai

o processo de levantamento de dados e o envio dessas informações para o treinamento de inteligência artificial. Com esse treinamento, o equipamento ganhou a capacidade de classificar a bebida a partir da leitura de amostras com o sensor”, ressalta Dayvson Silva, coordenador de Pesquisa e Desenvolvimento do Instituto Senai de Tecnologia em Eficiência Operacional.

A tecnologia, construída com impressão 3D, passou por diversas versões até chegar ao modelo atual. Ainda em fase de pesquisa científica, o projeto apresenta avanços significativos. “Evoluímos nos resultados, mas ainda precisamos avançar para que a tecnologia seja aplicada no dia a dia das empresas”, destaca Knidel.

Como fica o trabalho dos Q-graders, degustadores profissionais responsáveis pela classificação de café? Rafael explica:

“O objetivo não é substituir o profissional, mas facilitar o trabalho. A máquina pode fazer uma triagem inicial de milhares de amostras, destacando aquelas com maior potencial ou qualidade inferior”.

NOVAS APLICAÇÕES AMPLIAM O ALCANCE DA TECNOLOGIA

Além da classificação de café, o projeto também abriu novas frentes de

pesquisa. Uma delas é o desenvolvimento de uma metodologia mais simples para detectar a ocratoxina, substância potencialmente cancerígena produzida por fungos em grãos armazenados inadequadamente. A técnica criada utiliza sensores semelhantes e já atende às exigências regulatórias do Brasil e da Europa, podendo representar um avanço importante no controle de qualidade do produto exportado.

Enquanto preparam o pedido de patente, o projeto segue em evolução. A expectativa é que a “língua eletrônica” possa ser comercializada a médio e longo prazo. Em paralelo, os pesquisadores já estudam novas aplicações para o dispositivo, como a análise de mel de abelhas sem ferrão e até a triagem de substâncias ilícitas, em possível cooperação com a Polícia Científica.

Para Knidel, o potencial é amplo: “Estamos animados com os resultados até aqui e confiantes de que essa tecnologia pode trazer ganhos importantes para diferentes setores”.

O desenvolvimento do protótipo e da parte eletrônica do equipamento foi realizado pelo Senai e recebeu aporte financeiro da Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Espírito Santo (Fapes), por meio de edital de apoio a projetos inovadores (SPIN OFF II).



**TRANSFORME
SEU CAFÉ EM UMA
OBRA-PRIMA COM
A PRECISÃO DA TORRA
RURALMAC.**

Equipamentos de alto desempenho para quem não abre mão da qualidade. Do pequeno produtor à indústria, temos o torrador ideal para o seu negócio.



ruralmac.com.br
@rural_mac

+55 (33) **999 260 698**



DO BEIJU À ENERGIA SOLAR

O microcrédito que preserva o passado e financia o futuro no norte do ES

_FERNANDA ZANDONADI
 _jornalismo@conexaosafra.com

A mandioca não é apenas cultivo no norte do Espírito Santo. Em algumas comunidades, ela é memória, afeto e tecnologia doméstica. É conhecimento transmitido por repetição e cuidado: raspar, lavar, ralar, peneirar, assar e transformar a raiz em beiju. Quando a massa estala na chapa quente, a cena pode parecer simples demais para carregar tanto peso histórico. Mas ali estão gerações sustentadas por uma sabedoria que atravessou escravidão, pobreza, migração e invisibilidade.

É nesse território que o microcrédito rural ganha um sentido que não cabe em slogan. Ele não financia apenas máquinas ou insumos. Também dá crédito à continuidade, como aconteceu com Andreia Costa, liderança quilombola de Santa Luzia, em São Mateus. “O beiju faz parte da cultura da nossa comunidade.

Queríamos manter essa tradição e melhorar ainda mais. Então, com o passar do tempo, vimos a necessidade de melhorar os processos para otimizar a produção”, conta Andreia. Para alavancar a produção, foi preciso primeiro acessar recursos. Com apoio da linha Crediamigo,



_Matias Pereira investiu em uma estufa hidropônica, ampliou a produção e fortaleceu o planejamento da propriedade

programa de microcrédito produtivo e orientado do Banco do Nordeste, Andreia comprou utensílios para a casa de farinha. A experiência deu tão certo que, depois, ela decidiu fortalecer a produção de pimenta-do-reino, outra cultura importante para a economia da comunidade.

“Para isso, acessamos o Agroamigo, também do BNB”, explica.

Por meio do banco, a comunidade também conseguiu apoio para a impressão de exemplares de um livro de receitas, reunindo

preparos feitos por mulheres e guardados como patrimônio afetivo. A publicação ajuda a mostrar que desenvolvimento nem sempre significa largar as raízes, mas que é possível criar condições para que a tradição continue existindo, com mais renda, estrutura e reconhecimento.

_ONDE ESTÁ O DINHEIRO?

O acesso ao crédito barato, como o obtido por Andreia, não é regra. No Brasil, o dinheiro com “preço justo” costuma chegar com mais facilidade a quem menos precisa

DE COMUNIDADES QUILOMBOLAS AOS MAQUINÁRIOS, HISTÓRIAS MOSTRAM COMO CRÉDITO ORIENTADO, ASSISTÊNCIA TÉCNICA E TEMPO NO CAMPO PODEM VIRAR PROJETO DE VIDA



Simone Barcellos faz parte da Associação Mulheres do Cacau e trabalha há anos com chocolate artesanal

dele. Quem tem renda maior, patrimônio, garantias e histórico financeiro acessa taxas menores e melhores condições. Quem tem menos ganhos, renda instável ou pouca garantia encontra portas mais estreitas e, às vezes, fechadas. Quando consegue crédito, recebe dinheiro caro, oferecido em modalidades que resolvem uma urgência, mas podem prender famílias em dívidas difíceis de pagar.

O Relatório de Cidadania Financeira 2025, do Banco Central, mostra que pessoas com renda maior tendem a receber limites de crédito de forma mais facilitada. O problema, porém, não está apenas em ter ou não ter acesso ao dinheiro. Está também na forma como esse crédito chega. Para a população de baixa renda, os caminhos disponíveis passam frequentemente pelo cartão de crédito, rotativo, parcelado, crédito pessoal e consignado. Os famosos boletos não dão trégua. São modalidades que podem até ser úteis, mas pesam no orçamento de quem já vive com pouca margem.

Os números ajudam a dimensionar essa desigualdade. Em novembro de 2025, segundo dados do Banco Central, o cartão de crédito rotativo chegou a 440,5% ao

ano. O cartão parcelado ficou em 181,2% ao ano. O crédito pessoal não consignado alcançou 106,6% ao ano. Já a taxa média do crédito livre para famílias ficou em 59,4% ao ano. Em outras palavras: para quem tem pouco, o dinheiro emprestado pode custar muito.

Nessa equação em que “dinheiro chama dinheiro”, alguns bancos de fomento se erguem como faróis em mares revoltos. Eles mostram que crédito barato, quando chega a quem mais precisa, pode render mais do que números em uma planilha. Pode virar produção, permanência no território, agroindústria e autonomia. Pode, sobretudo, transformar saberes antigos em um futuro possível.

A preocupação com esse cenário foi um dos alicerces para a criação do Observatório do Crédito para o Desenvolvimento (OCD), lançado em abril pelo BNDES e pela Associação Brasileira de Desenvolvimento (ABDE). A ferramenta pode ajudar a iluminar uma parte decisiva do problema. Ela vai mostrar para onde vai o crédito direcionado e quais impactos ele realmente produz. A plataforma nasce com a proposta de dar mais transparência aos financiamentos de longo prazo em áreas como infraestrutura, setor rural e mercado imobiliário, permitindo avaliar se os recursos estão, de fato, chegando à ponta e contribuindo para gerar emprego, renda,

produção e dinamismo econômico nos territórios.

Segundo André Godoy, diretor-executivo da ABDE, “o crédito direcionado só cumpre plenamente seu papel quando consegue transformar financiamento em emprego, renda e desenvolvimento econômico nos territórios brasileiros, especialmente nas regiões e setores que mais precisam de apoio para crescer”.

A iniciativa pretende reunir dados, análises e evidências em uma plataforma única, com governança compartilhada entre a ABDE, instituições financeiras de desenvolvimento e uma universidade parceira, responsável pelo rigor metodológico e pela produção científica. Na prática, o observatório deverá ajudar a identificar se financiamentos com condições mais acessíveis estão chegando a setores como a agricultura familiar e a regiões com maior necessidade de investimento, contribuindo para aperfeiçoar políticas públicas, instrumentos de crédito e estratégias de redução das desigualdades regionais.

Esse cuidado tira o debate do abstrato. Quando o crédito de desenvolvimento chega à ponta, ele deixa de ser apenas uma linha de financiamento e passa a interferir diretamente na capacidade de produzir, investir e permanecer no campo. É o caso de Itamar Lauvrs, produtor rural de Vila Pavão, que



SMARTIRRIGA

Tecnologia que transforma cada gota em produtividade

Com a Smartirriga, você tem um sistema completo que integra irrigação, fertirrigação, retrolavagem de filtros e monitoramento em tempo real. Tudo de forma automática, precisa e sem intervenção humana.



O resultado?



• Até 50% de economia de água



• Menos mão de obra



• Redução significativa no consumo de energia



• Mais produtividade por hectare.

A Smartirriga trabalha por você. Para que você trabalhe pelo que realmente importa: um cultivo mais eficiente, sustentável e rentável.

Smartirriga — Inteligência que faz o campo crescer.



1º lugar no Prêmio Biguá

Instagram: @smartirriga | WhatsApp: (27) 99793-4334



Almir Berger é produtor e está ligado a uma pequena associação de sua região, onde “tem muitos proprietários, mas poucos produtores”, como ele define

já atravessou a ponte do crédito barato. Para ele, o dinheiro teve nome e finalidade: café e energia solar. “O microcrédito, para mim, foi para fazer a parte do plantio e para instalar placas de energia solar”, diz, acrescentando que cresceu na agricultura, junto dos pais, “que não tinham muita condição”.

Antes do café, leite e pimenta-do-reino tomavam conta da propriedade. Agora, com o conilon em alta, ele buscou o Banco do Nordeste porque precisava de um empurrão para expandir e reduzir custos. E resume o que, para muitos produtores, ainda é o principal diferencial: velocidade e simplicidade. “O empréstimo saiu muito rápido e sem burocracia”.

_MÃO DE OBRA, CUSTO E O MEDO DE “ASSINAR DEMAIS”

Se o passado dá identidade, o presente cobra eficiência. E cobra, sobretudo,

gente. As plantações do norte e noroeste capixaba convivem com um paradoxo. Por um lado, há oportunidades, por outro, há menos braços. A mecanização aparece, então, como possível resposta. Almir Berger é produtor e está ligado a uma pequena associação de sua região, onde “tem muitos proprietários, mas poucos produtores”, como ele define.

A relação dele com o Banco do Nordeste começou marcada por um preconceito antigo, alimentado por história oral. “A informação que eu tinha é que todo banco é muito burocrático”, recorda.

Anos depois, por acaso, ele foi parar em uma reunião do BNB. “Rapaz, vou lá nessa reunião”, disse a si mesmo, quando uma agenda falhou e abriu espaço para o improviso. O que encontrou, segundo o relato, foi um tipo de presença que muda o jogo para o pequeno produtor. Ele viu gente que vai até a propriedade, monta projeto junto e auxilia em tudo o que é possível.

A urgência da mudança veio quando os apanhadores de café “abandonaram” o serviço, e Almir se viu sem mão de obra. “Fiquei meio desesperado. Pensei, ‘como vou fazer? Aqui não arrumo gente’”, conta.

Ele decidiu comprar uma recolhadora e o microcrédito virou a ponte entre o ideal e o possível. “Posso dizer que ter acessado esse microcrédito

pelo Agroamigo não facilitou só a minha vida. Facilitou também a dos vizinhos”, diz, explicando que a máquina também virou um bem comunitário tempos depois.

A troca de serviço substituiu a contratação formal em parte das atividades e reduziu custo e desgaste. “No ano passado, na safra, tive uma economia de cerca de 30% a 35% em comparação com a mão de obra manual, além de dar mais rapidez. E o que a gente tem de mais valioso hoje no campo é o tempo”.

Almir Berger descreve também o que, para muitos produtores, vira fator decisivo. O tempo economizado quando o banco vai até a porteira. “O fato de o técnico se dispor a vir na propriedade, pegar a documentação e montar o projeto é um diferencial enorme. Em outras agências, a gente precisa ir à cidade. Nisso, o Banco do Nordeste dá de 10 a 0”.

Em outro ponto do mapa, Matias Pereira, de 29 anos, coloca a mesma tese em termos de tecnologia. Ele vive na comunidade rural de Córrego das Flores, em Mantenedópolis, e pegou microcrédito para construir uma estufa hidropônica. “Na época, eu precisava produzir mais e com menos mão de obra e ter produto durante os períodos críticos, como o verão”, explica.

Para ele, crédito é projeto. “Com pouco recurso,

FOTO FERNANDA ZANDONADI



_Com microcrédito, Itamar Lauvrs, na foto com a mulher, Thaina da Penha, e a filha Alice, investiu em café conilon e energia solar, ampliando a produção e reduzindo custos na propriedade

a gente faz o que tem que fazer sem planejamento. Pode dar certo ou não dar. Quando não dá, o produtor acaba perdendo dinheiro”, diz, explicando que a estrutura e a orientação que vem junto com o dinheiro, quando se acessa o crédito, é um grande diferencial.

Matias também toca em um ponto sensível, o medo de banco. O microcrédito, na experiência dele, quebrou a barreira burocrática que afastava produtores. “Tem outros bancos em que a gente lida com um monte de assinatura, de burocracia, e no BNB eu só assinei e busquei o cartão, porque o resto foi tudo muito tranquilo e bem organizado”.

_CAPIXABA DA PESTE: UM NORDESTINO NO ESPÍRITO SANTO

No norte do Espírito Santo, Igor Bernardino virou personagem de uma migração que não é só geográfica, é simbólica. Saiu do escritório para a lavoura e trocou salário certo por safra futura. “Larguei uma vida de executivo, larguei uma vida tranquila e confortável para enfrentar novos desafios no campo”, diz.

Também na história de Igor, uma palavra que volta com insistência: o acompanhamento. Ele se mudou de Salvador para Pinheiros durante a pandemia de Covid-19. “Quando o mundo todo parou, entrou

em colapso, dois segmentos permaneceram firmes. O alimentício e o farmacêutico. Naquele momento, foi um ponto de reflexão na minha vida. O que movimenta o mundo hoje? A produção de alimentos”.

Com essa visão, arrendou terra e começou o plantio de conilon. O microcrédito, no início, foi combustível para atravessar o tempo da lavoura, quando o investimento chega muito antes dos frutos. “Ao plantar, só veremos os frutos daqui a três anos”, diz.

Depois, com a operação mais robusta, ele entrou em uma cooperativa. “A Cresol, juntamente com o BNB, acreditou no meu projeto e liberou linhas de crédito para investimentos, como aquisição de máquinas e plantio”.

E volta ao ponto de acompanhamento. “O que me chamou muita atenção é que tanto a Cresol

quanto o BNB não somente emprestaram o dinheiro, mas constantemente estão dentro da minha lavoura”.

_O FUTURO COMO PERMANÊNCIA: JOVENS, ENERGIA, MARCA, TURISMO

Se o crédito abre porta, o que se faz depois é o que define o futuro. E a palavra “futuro”, no campo, chama tanto a tecnologia quanto a sucessão.

Leandro Alves de Assis, de Alto Rio Novo, é um exemplo de como um microcrédito pequeno pode virar degrau. Ele conta que começou cedo e tinha um objetivo que não era apenas produzir, mas ser reconhecido. “Trabalho com café desde criança, com meus pais. Eu queria mesmo era ser reconhecido na cafeicultura”, diz.

Em 2021, veio o primeiro financiamento via Agroamigo, articulado localmente. Com R\$ 5.000, plantou 1.600 mudas de conilon. E fez um consórcio de culturas para pagar a parcela. “Fiz plantio de milho e feijão no meio da lavoura, faturando o valor da primeira parcela”.

O resultado veio em concursos e visibilidade. “Na safra de 2023, participei do concurso e fiquei em terceiro lugar”, diz,

_Leandro Alves de Assis, de Alto Rio Novo, é um exemplo de como um microcrédito pequeno pode virar degrau



_Igor Maciel sendo atendido por um agente do Banco do Nordeste



_Em Pancas, Audiceia Fernandes, do Recanto da Prata, leva o futuro para o turismo rural

DEPOIS É O QUE DEFINE O FUTURO. E A PALAVRA “FUTURO”, NO CAMPO, CHAMA TANTO A TECNOLOGIA QUANTO A SUCESSÃO

TRADIÇÃO E RECONHECIMENTO EM SAPÊ DO NORTE

Mais de 30 comunidades quilombolas da região do Sapê do Norte, no norte do Espírito Santo, passaram a contar com o reconhecimento de Indicação Geográfica (IG) para os beijos produzidos na localidade. O registro de Indicação de Procedência foi concedido pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (Inpi) em agosto de 2024. O reconhecimento valoriza uma tradição alimentar mantida há gerações por famílias quilombolas de municípios como São Mateus e Conceição da Barra.

Feitos a partir da goma e da massa da mandioca, os beijos são um alimento de origem ancestral e carregam forte significado cultural. A produção remonta ao século XIX, ainda no período escravista, quando comunidades quilombolas se estabeleceram na região hoje associada aos municípios de Conceição da Barra e São Mateus. Desde então, o saber-fazer foi transmitido entre gerações e se consolidou como fonte de renda, resistência e reafirmação da identidade quilombola.

Hulda Giesbrecht, analista de Inovação do Sebrae, disse, na ocasião, que o reconhecimento representa um marco para

os povos tradicionais do território. “É um momento histórico para as comunidades quilombolas. Esse reconhecimento representa uma valorização para os povos tradicionais que ali vivem e produzem. Por outro lado, o registro da Indicação Geográfica possibilitará o fortalecimento da produção e da comercialização local, com um processo de desenvolvimento impulsionado pelo diferencial da iguaria”, afirma.

_ETAPAS

Todas as etapas do processo produtivo são realizadas pelas próprias comunidades, desde a preparação do terreno para o plantio da mandioca até a finalização do alimento. Após cerca de 12 meses de cultivo, a mandioca é levada à casa de farinha, também conhecida como quitungo, onde passa pelo descascamento, pela ralação, pela extração da massa, pelo descanso para eliminação de toxinas e pela manipulação da goma e do polvilho.

Depois desse processo, o beiju é preparado na chapa e pode receber ingredientes como coco e amendoim, conforme a tradição e a preferência dos consumidores. Além da comercialização em feiras e comércios locais, os produtores da região realizam, desde 2003, o Festival do Beiju, evento que ajuda a manter viva a cultura alimentar quilombola e amplia a visibilidade do produto.

Liderança quilombola da comunidade de Santa Luzia, em São Mateus, Andreia Costa acompanha desde a infância a produção de beiju ao lado da mãe. Ela também integra o conselho regulador responsável por acompanhar os critérios da Indicação Geográfica.

“A nossa comunidade faz parte do Sapê do Norte, que envolve São Mateus, Conceição da Barra e também uma parte de Jaguaré, onde há comunidade quilombola. Temos a Indicação Geográfica do beiju do Sapê do Norte, com produtores em São Mateus e Conceição da Barra. Eu faço parte do conselho regulador, que acompanha a certificação e verifica se o beiju está dentro dos parâmetros e do padrão definidos pela Indicação Geográfica”, explica Andreia.

BEIJU PRODUZIDO POR COMUNIDADES QUILOMBOLAS DO SAPÊ DO NORTE RECEBE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA E REFORÇA TRADIÇÃO, RENDA E IDENTIDADE LOCAL



Simone e o marido, Edvaldo, viram na energia solar um ponto de virada na propriedade

salientando que, depois, investiu de novo para melhorar a qualidade e construiu um terreiro suspenso para melhorar os grãos.

Em Colatina, a história de Simone Barcellos Lima e do marido, Edvaldo Lima, coloca o futuro em outra equação: energia, diversificação, agroindústria e sucessão familiar. Simone faz parte da Associação Mulheres do Cacao e trabalha há anos com chocolate artesanal. Mas a virada recente veio com energia solar financiada via microcrédito, reduzindo o custo de produção e abrindo margem para novos investimentos.

Edvaldo descreve o antes e o depois com a precisão de quem vive a conta. “Nós saímos de uma conta de energia de R\$ 1.200 mensais, R\$ 1.800 mensais, e estamos pagando hoje em torno de R\$ 190, R\$ 200 por mês”, diz.

O lema dele é “investimento não é dívida”. Investimento é crescimento”. E não é apenas entusiasmo, é visão de longo prazo, afirma. “Nós aqui, numa pequena propriedade, estamos com R\$ 1,2 milhão de investimento. Em 2028, numa safra,

a gente tira todo esse valor”, explica, completando que prazo e viabilidade são palavras-chave para quem quer produzir.

O ponto de virada do microcrédito aparece quando Simone narra a visita da agente do banco e como a conversa virou diagnóstico. “Ela me perguntou o que estávamos precisando na propriedade. Eu virei brincando com ela e falei ‘Preciso de energia solar’. Ela respondeu: ‘ah, é isso que você precisa? Então tá. Vamos resolver isso agora’”, conta, sorrindo.

A facilidade do processo, para quem historicamente se afasta de banco, é parte da história. “O empréstimo foi feito no meu nome e eu nunca entrei no Banco do Nordeste, foi feito tudo aqui de casa.”

_TURISMO RURAL, TURISMO SUSTENTÁVEL

Em Pancas, Audiceia Fernandes, do Recanto da Prata, leva o futuro para o turismo rural. Restaurante com fogão a lenha, cama e café, eventos, natureza. Para ela, energia solar também é infraestrutura de permanência, não luxo. “Aqui a energia solar foi um grande passo para a gente. Conseguimos instalar por meio do microcrédito do Banco do Nordeste e isso mudou nossa realidade”, diz.

Ela descreve o que a conta de luz fazia com o planejamento. “Antes, a

conta de energia era uma preocupação constante, principalmente por causa do ar-condicionado, da piscina e da bomba de irrigação. Hoje pagamos só a taxa mínima. Isso trouxe um alívio enorme no caixa e mais segurança para continuar investindo na pousada e no restaurante”.

E faz um resumo que cabe numa placa na porteira, mas nasce da experiência. “O microcrédito não foi só um financiamento, foi uma oportunidade real de crescer com mais tranquilidade e sustentabilidade aqui no meio rural”.

Dinheiro barato, planejamento, amor pelo que faz e sustentabilidade parecem andar lado a lado. Em Jaguaré, Valtair Tiengo fala do sonho que se realizou, por meio do microcrédito, de reflorestar, produzir alimentos e, ainda, reduzir a dependência de agrotóxicos. “Hoje em dia, nós reflorestamos e também temos colheita”.

Valtair também verbaliza a condição do pequeno produtor diante das limitações. “Como somos pequenos produtores, dependemos de benefícios, porque somente com nossos braços, às vezes não é possível fazer nada”, explica.

_DE VOLTA AO BEIJU, A TRADIÇÃO DO FUTURO!

No pano de fundo, o microcrédito costura



—Mafias Pereira ao lado dos pais, João Batista Pereira e Nilza Rodrigues da Silva, e de Natyelle Oliveira, compartilhando a trajetória de quem encontrou no microcrédito apoio para investir, planejar e crescer no campo

passado e futuro também quando financia energia solar. Em São Mateus, a agente Ana Durães, do Crediamigo/Agroamigo, descreve isso como transformação acompanhada de perto. “Ao longo dos meus quase cinco anos de atuação, tive a oportunidade de acompanhar de perto como o microcrédito rural transforma realidades e fortalece histórias que atravessam gerações”, afirma.

Ela fala da produção de beiju como cultura e economia em comunidades de descendência quilombola. “Em muitas delas, a produção de beiju é mais do que uma atividade econômica.

Ela é tradição, identidade cultural e sustento familiar”.

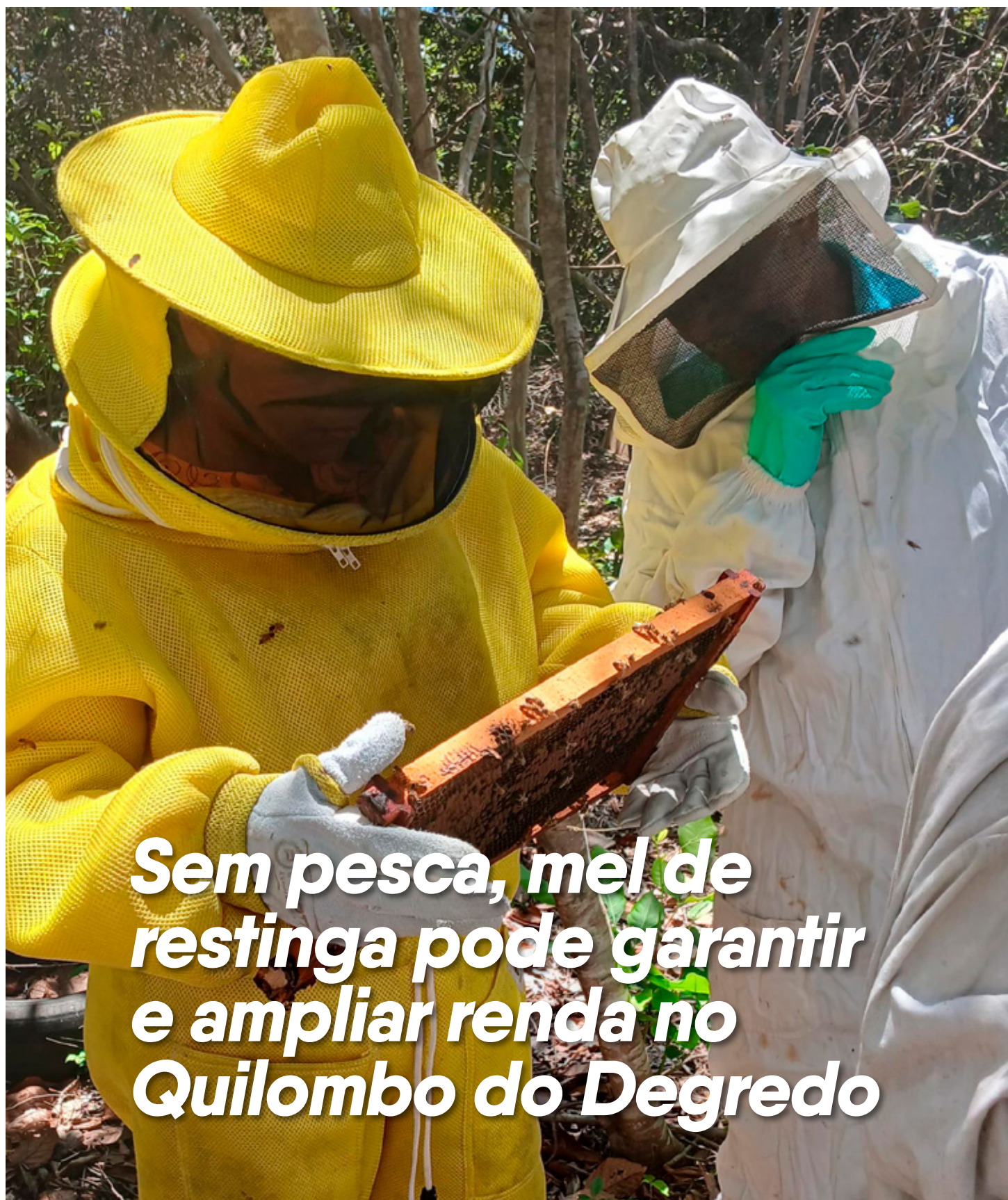
Ana também descreve um caso emblemático. “Acompanhei uma família inteira envolvida na produção artesanal do beiju.

Com o acesso ao crédito orientado, eles conseguiram ampliar a produção, organizar melhor o negócio e adquirir equipamentos que facilitaram o trabalho e aumentaram a renda da família”.

Além do beiju, a agente traz outros exemplos concretos. “O acesso ao microcrédito também possibilitou a expansão de outras atividades, como a plantação de café e pimenta, além de investimentos em energia solar,

reduzindo custos e tornando a produção mais sustentável”.

Tantas histórias mostram que o microcrédito, quando orientado e próximo da realidade de quem produz, ajuda a reorganizar vidas. Ele não apaga as desigualdades históricas nem resolve sozinho os gargalos do campo, mas pode abrir caminhos concretos para quem já tem trabalho, conhecimento e vontade de fazer. No Espírito Santo, entre casas de farinha, lavouras de café, estufas, agroindústrias, pousadas rurais e sistemas de energia solar, o dinheiro emprestado passa longe de ser dívida. Vira ferramenta para preservar memórias, reduzir custos, ampliar renda e construir futuro sem romper com a identidade de cada território.



Sem pesca, mel de restinga pode garantir e ampliar renda no Quilombo do Degredo

_THAIS FERNANDES
 _jornalismo@conexaosafra.com

Até 2015, a pesca era a principal base da economia na comunidade do Quilombo do Degredo, região costeira do norte do Espírito Santo. Mas tudo tomou outro rumo após o rompimento da Barragem de Mariana, em Minas Gerais, que deixou um rastro de rejeitos e de impactos no meio ambiente e na economia mineira e capixaba.

A contaminação, que seguiu pelo Rio Doce, desembocou no mar que banha o município de Linhares (ES). Entre os territórios atingidos, está Degredo, onde o próprio Ministério Público decidiu proibir a pesca de qualquer natureza, dentro dos 20 metros de profundidade.

Naquela época, a comunidade já tinha outras atividades de trabalho, como a agricultura de múltiplas culturas, em especial de mandioca e, uma outra fonte de renda: a apicultura.

_O POTENCIAL DO MEL DE DEGREDO

O manejo de abelhas já existe na comunidade há cerca de 20 anos e é fruto do trabalho com abelhas africanizadas que vivem no local há anos. “Produzimos o mel de



restinga, que é de excelente qualidade”, contou Jadilson Gomes, morador de Degredo e coordenador de Área de Relacionamento com a Comunidade da ATI Asperqd.

Restinga é um tipo de ecossistema costeiro, associado ao bioma da Mata Atlântica. E é justamente nesse ambiente que vive a comunidade do Degredo, que fica bem próxima ao mar.

Essa característica ambiental influencia diretamente na qualidade do mel. Tal qual um vinho é influenciado pelo local e modo de produção,

o mel também tem esse componente numa espécie de *terroir*.

Em Degredo, a produção de mel é feita com abelhas africanizadas. Esse termo diz respeito aos animais que são resultado de cruzamentos entre espécies trazidas do exterior e as abelhas nativas brasileiras, em um processo que começou há 70 anos.

“A comunidade chegou a cogitar a transição para o manejo de abelhas nativas, sem ferrão, mas, como as abelhas africanizadas já estavam no território do quilombo há muitos anos, a comunidade decidiu manter o manejo dessas espécies”, explicou Danilo Santos, historiador com doutorado em Agroecologia,

APÓS ANOS COM A TRADICIONAL PESCA NA FOZ DO RIO DOCE COMPROMETIDA, INVESTIR NO MANEJO COM ABELHAS É UMA DAS PRINCIPAIS SAÍDAS PARA A COMUNIDADE QUILOMBOLA DO DEGREDO RETOMAR RENDA E AUTONOMIA

é técnico da ATI e coordena o Plano Básico Ambiental Quilombola (PBAQ).

Os dados levantados na comunidade e reunidos no PBAQ, mostram que, até 2019, o território contava com um total de 164 caixas de abelhas, sendo 99 povoadas. O volume total de mel produzido em 2018 foi de 1.015 litros e os produtores locais informaram uma capacidade de produção de cerca de 22 litros por caixa por ano.

O mel, fruto principalmente da florada do bioma de Restinga e da aroeira, planta nativa do Brasil e abundante na região de Linhares, é produzido e consumido pelas famílias, mas também pode chegar a ser vendido por cerca de R\$ 25 o litro. Esse valor, porém, poderia ser maior se a comunidade conseguisse beneficiar o mel e ampliar o trabalho, com produtos como o própolis, pólen e geleia real.

É por isso que, por anos, a comunidade lutou pela construção da Casa do Mel. O espaço serviria para processar o alimento e, assim, conseguir produzir outros itens de maior valor agregado.

A Casa do Mel é parte de uma série de ações que outra instituição precisou prestar à comunidade. O espaço foi prometido

pela Petrobras como uma espécie de contrapartida por impactos ambientais e sociais causados no local após a exploração da região pela empresa.

“Há um potencial para produção de mel e de pólen em Degredo. Na região, não há grandes plantações com uso excessivo de agrotóxicos, o que abre a possibilidade de produzir produtos apícolas orgânicos de floradas locais. Contudo, há a necessidade de uma melhor organização do público envolvido”, confirmou o extensionista do Incaper, Alex Fabian Rabelo Teixeira, que participou do projeto de implantação da Casa do Mel na comunidade.

Lá em 2017, o Incaper foi contatado justamente para começar a levar

atividades como palestras ou cursos dentro de um projeto a ser implantado no âmbito do Programa de Educação Ambiental, para cumprimento de obrigação legal.

“A partir desse momento realizamos atividades de extensão rural e acompanhamento técnico de implantação de alguns apiários, por aproximadamente dois anos. Foi realizado um treinamento em apicultura, excursão para visitar uma unidade de beneficiamento de mel do IFES de Colatina e visitas técnicas aos apicultores de Degredo”, explicou Alex.

O projeto, porém, ficou parado por anos e a Casa do Mel só foi concluída em 2025, ainda necessitando de ferramentas e treinamentos para que a comunidade possa aproveitá-lo completamente.

LUTA PARA RETOMAR RENDA E AUTONOMIA

Para lutar por reparação e organizar as demandas da comunidade, a Associação dos Pescadores e Extrativistas e Remanescentes de Quilombo do Degredo criou, em 2020, a Asperqd Assessoria Técnica, da qual fazem parte Jadilson e Danilo.

“Essa é a primeira Assessoria Técnica Quilombola do Brasil. A ATI faz parte da associação e tem mais de 60% da equipe formada por pessoas que são da comunidade do Degredo”, explicou Jadilson.

Na última contagem, eram 24 famílias trabalhando com apicultura em Degredo, mas hoje esse número pode ter caído. “Precisamos fazer o novo



levantamento, voltando a questionar quem fazia o manejo anteriormente para saber se alguma das famílias abandonou a atividade pela dificuldade e falta de apoio”, explicou Jadilson.

Importantes bioindicadores, nesse período após o desastre de Mariana, as abelhas chegaram a aparecer nos dados que mostram os impactos da barragem que chegaram até a área costeira capixaba. “Estudos mostraram resíduos do rejeito inclusive no pólen das abelhas”, explicou Jadilson.

Apesar dos entraves, algumas coisas avançaram neste tempo. Em 2024, a comunidade fez uma nova formação para trabalhar com derivados do mel, como ceras, hidromel, entre outros produtos que possam agregar valor à produção. A oficina fez parte das atividades do Novembro Negro e foi ministrada pela equipe do Senar (Serviço Nacional de Aprendizagem Rural).

_POLICULTURA E AFROTURISMO: O DESENVOLVIMENTO NA DIVERSIDADE

Agricultura, mel, pesca e extrativismo. O que define o modo de vida dos quilombolas do Degredo é a policultura. “É uma cadeia. Antes tinha até casa da farinha, com produção de mandioca. Mas os impactos ambientais mexem com a cadeia inteira de produção de aroeira, frutos, pesca, e o



manejo de abelhas está inserido nisso”, prossegue Jadilson.

A comunidade, que sempre teve base extrativista, exerce o processo moroso como mais uma etapa a ser vencida. “É uma batalha e uma resistência”, declarou Danilo.

O momento é de retomada das medidas estruturantes que constam no estudo do PBAQ. A principal delas é básica: água limpa. Segundo a ATI, hoje a água da comunidade está contaminada, e a busca é pelo reabastecimento com água de qualidade. É isso que

vai possibilitar o avanço das demais atividades, incluindo a agricultura.

A ATI espera que com o novo sistema, focado na organização coletiva e na autogestão compartilhada, as coisas avancem com mais rapidez. “Nesses 10 anos [com outra instituição responsável pela implantação dos projetos], se produziu pouco. A comunidade quer ver a reparação, finalizar a burocracia”, explicou Jadilson.

Na sequência do abastecimento de água, prioridade número 1 de Degredo, “vem cuidados com o viveiro de plantas, que colabora e está interligado com as abelhas; a retomada da agricultura e ações culturais. Todas as

EM 2024, A COMUNIDADE FEZ UMA NOVA FORMAÇÃO PARA TRABALHAR COM DERIVADOS DO MEL, COMO CERAS, HIDROMEL, ENTRE OUTROS PRODUTOS QUE POSSAM AGREGAR VALOR À PRODUÇÃO

decisões que tomamos são feitas em conjunto, por isso tudo passa por consultas com a comunidade”, explicou o coordenador.

Além da agricultura, o turismo também é um importante alicerce para a comunidade ampliar a renda. Por isso, o quilombo recebe grupos em vivências pré-agendadas com a associação.

E essas visitas incluem acesso a atividades culturais e experiências como conversas com a mestra do notório saber que vive na comunidade, o jongo, a cultura, a música e a gastronomia local. “Gosto de chamar de afroturismo”, destaca Danilo.

Desse movimento também surgiram outras possibilidades para que as novas gerações criem produções intelectuais. Daí surgiu um coletivo de escritores e produtores de audiovisual de Degredo, que lançaram livros, além de produtos que a comunidade comercializa, como camiseta e

canecas e, claro, o próprio mel de Degredo.

_SABERES TRADICIONAIS E RESISTÊNCIA DO DEGREGO

É nessa integração entre práticas e saberes tradicionais e o trabalho técnico que a comunidade do Quilombo do Degredo busca reparação e a melhoria socioeconômica.

“É importante ressaltar que essa é uma iniciativa da comunidade. Como forma de

amenizar os danos causados na região”, lembra Jadilson.

Para ele, a inspiração do trabalho atual da ATI está na resistência da comunidade e em lideranças importantes na história do quilombo, como Pedro Leite Costa, José Leite Costa, Cleia da Silva Costa, Mari Jane, atual presidente da associação e moradores mais antigos, como Simony de Jesus, uma das lideranças no Quilombo e coordenadora geral de Projetos da ATI.

E é nas tradições e em atividades mais recentes, como a apicultura, que o Quilombo do Degredo aposta para superar as mudanças pelas quais o território e o meio ambiente passaram nos últimos anos.

FOTO TÂNIA RÉGO/AGÊNCIA BRASIL



COOPERAR

É UMA BOA

escolha!

somos
coop

ESCOLHA
CONSCIENTE

ESCOLHA O COOP



SUAS ESCOLHAS GERAM IMPACTOS

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.



Saiba mais em:

somos.coop.br



Sistema **OCB/ES**

FECOOP/SULENE | OCB/ES | SESCOOP/ES



***Cooperativas em
rede levam apoio
além da economia***

**_FERNANDA ZANDONADI
É ROSIMERI RONQUETTI**
_jornalismo@conexaosafra.com

Quando uma aluna de 15 anos voltou para casa falando sobre a importância de proteger uma nascente, a conversa não ficou restrita à sala de aula. Em São Roque da Terra Roxa, zona rural de São Gabriel da Palha, Thalia Souza Martins Licurgo contou aos pais que queria participar de um projeto de preservação ambiental conduzido por cooperativas. A proposta era simples e, ao mesmo tempo, ambiciosa: estudantes indicariam nascentes da região, ajudariam a sensibilizar as famílias e passariam a acompanhar a recuperação das áreas.

“Nossa escola tem uma nascente, mas a gente não tinha contato com ela. Quando surgiu a oportunidade de participar do Projeto Araçari, eu me interessei, porque sempre gostei de estar em contato com a natureza e vi que era um projeto importante para nós, seres humanos, e também para os animais”, conta a estudante do 9º ano.

A experiência de Thalia resume uma transformação que vem ganhando forma. Onde as cooperativas se organizam, a comunidade passa a contar com uma rede de apoio que vai muito além da atividade econômica. O cooperativismo, nesses casos, deixa de apa-



FOTO COOABRIEL

—A experiência de Thalia Souza Martins Licurgo resume uma transformação que vem ganhando força

recer apenas no crédito, na produção, no transporte ou nos serviços e passa a ocupar também a escola, o projeto social, a festa comunitária, a entidade filantrópica, a horta, o esporte e a nascente.

Em São Gabriel da Palha, o Projeto Araçari nasceu em 2024 dentro do Comitê de Interooperação das Cooperativas de São Gabriel,

formado por Coaabriel, Coopcam, Sicoob, Coopesg, Sicredi, Cresol e Coop União, cooperativa mirim formada por alunos. A iniciativa é realizada em parceria com a Escola Municipal de Educação Integral do Campo Francisco José Mattedi e envolve estudantes do 1º ao 9º ano.

O projeto reúne 11 nascentes, dez delas indicadas por alunos e uma localizada na própria escola. Três já receberam plantio, e a previsão

**DE ESCOLAS A NASCENTES, PROJETOS MOSTRAM COMO
A UNIÃO ENTRE COOPERATIVAS TRANSFORMA RECURSOS,
CONHECIMENTO E PRESENÇA TERRITORIAL
EM DESENVOLVIMENTO COMUNITÁRIO**

é que, ao todo, sejam plantadas entre mil e 1,5 mil mudas nativas, como jequitibá, ipê e cedro. Os alunos que indicaram os nascedouros de água serão premiados com notebooks, mas a proposta vai muito além e alcança a formação desses estudantes. Eles devem seguir acompanhando as áreas, com visitas, registros e atividades práticas.

Para Advaldo Antônio Zottelle, da Coopcam, responsável pelo acompanhamento e execução do Araçari pelo comitê, o projeto nasceu de uma necessidade concreta da região, que é a preservação da água. “Com o Araçari, saímos um pouco do campo social e beneficente e fomos para a sustentabilidade. A seca é um grande problema da nossa região, e já enfrentamos impactos econô-

micos graves por causa da falta de água”, afirma.

A lembrança da estia-gem aparece com força nas falas dos produtores. Em uma região marcada pelo café e pela pimenta-do-reino, preservar nascentes é sobrevivência e trabalho para o futuro das famílias. No Sítio Alves, no assentamento São Gabriel, Rozenilda Demuner, Cristiano Alves da Cruz e a filha Roberta Vitória Demuner Alves abriram a proprie-

dade para a recuperação da nascente e ainda ajudaram a articular a preservação de outra área próxima.

“A gente tinha vontade de reflorestar as duas nascentes. Quando surgiu essa oportunidade, aproveitamos, porque nem sempre temos condição de fazer uma recuperação assim. A água é uma bênção na vida da gente. Eu acho lindo quando você passa num lugar que você vê que tem uma pessoa que se preocupa com a água, com o meio ambiente”, diz Rozenilda.

Rozenilda Demuner, e a filha Roberta Vitória Demuner Alves, na área da nascente da família que está sendo revitalizada



Luciano Rimbinsw, com a professora Gracielle, que acompanha o projeto com os alunos, e a aluna Lyara, que indicou a nascente do sítio do Luciano.



O produtor Luciano Rimbinsw, do Sítio Bem-estar, também em São Roque da Terra Roxa, aceitou participar do projeto assim que foi procurado. Ele produz café e pimenta-do-reino e já viveu períodos em que a água ficou abaixo do nível necessário para molhar as lavouras. “Para nós, é uma coisa muito importante, porque já vi muita dificuldade por falta de água na região. Sem água, não somos nada. A gente precisa de água”, afirma, sempre colocando-se à disposição para ajudar nos trabalhos.

O caminho encontrado pelo Araçari ajuda a explicar a força da intercooperação. Em vez de chegar diretamente ao produtor rural pedindo autorização para intervir em uma nascente, o projeto mobilizou os estudantes. A criança ou o adolescente identifica a área, leva a conversa para dentro de casa e ajuda a aproximar a família da proposta. A nascente deixa de ser apenas um ponto no mapa e passa a ser um compromisso compartilhado. É um círculo virtuoso que se propaga pelas comunidades.

Na avaliação da diretora da Escola Francisco José Mattedi, Thelma Chiarelli Cerri, esse tipo de iniciativa amplia o papel da educação. A escola já trabalha com ciências agropecuárias e atividades práticas ligadas à terra. Com o Araçari, os alunos colocaram as mãos na massa e passaram a participar diretamente da limpeza, do plantio, da adu-



bação, da irrigação e do acompanhamento das nascentes.

“Ele é fundamental para a formação dos nossos alunos. Aqui na escola, não nos preocupamos apenas com as disciplinas da base escolar, mas trabalhamos o amor pela terra, o sentimento de pertencimento, o cuidado com o meio ambiente e a conscientização”, afirma Thelma.

Em São Gabriel da Palha, o comitê nasceu em 2022, depois de experiências anteriores de união entre cooperativas durante o Dia C, o Dia de Cooperar. Antes, Coogabriel, Coopcam, Sicoob e Coopesg se reuniam uma vez por ano para organizar ações pontuais. Com o tempo, perceberam que a união reduzia esforços e aumentava o alcance dos projetos. O grupo se tornou permanente, ganhou orçamento, representantes e divisão de funções, com pessoas dedicadas ao administrativo, controle financeiro, acompanhamento de obras, comunicação e gestão de recursos.

“O objetivo da intercooperação é fortalecer, por meio da união das cooperativas, ações de interesse público e da comunidade. Antes, as cooperativas se reuniam uma vez por

ano para organizar o Dia C. Depois de algumas experiências, percebemos que, juntos, dividimos esforços e ampliamos a força das ações”, explica *Francisco Giovanni Caser Venturim*, presidente do Conselho de Administração da Coopesg, gerente da agência do Sicoob São Gabriel e responsável pelo acompanhamento e execução de projetos do comitê.

_A UNIÃO FAZ A... ESPERANÇA!

Essa união de forças também está em projetos sociais como o Corrente da Esperança, no bairro João Colombi, e o Projeto Andaluz, no bairro Aimorés. O primeiro atende 150 crianças, adolescentes e jovens de 6 a 19 anos, com oficinas de taekwondo, futsal, artesanato, dança, capoeira, informática e violão. Segundo a coordenadora Ilza Gonçalves Terra, o apoio das cooperativas permitiu que os alunos deixassem de apenas treinar e passassem a participar de competições.

“Com a ajuda das cooperativas, tem sido possível que os assistidos participem de atividades além da sede do projeto, como competições de taekwondo e futsal. Até então, os meninos treinavam, mas não partici-

EM VEZ DE CHEGAR DIRETAMENTE AO PRODUTOR RURAL PEDINDO AUTORIZAÇÃO PARA INTERVIR EM UMA NASCENTE, O PROJETO MOBILIZOU OS ESTUDANTES. A CRIANÇA OU O ADOLESCENTE IDENTIFICA A ÁREA, LEVA A CONVERSA PARA DENTRO DE CASA E AJUDA A APROXIMAR A FAMÍLIA DA PROPOSTA

FOTO ARQUIVO PROJETO CORRENTE DA ESPERANÇA



Com a ajuda das cooperativas, o projeto Corrente da Esperança realizou o sonho de ter uma sala de informática. Foto: Arquivo projeto Corrente da Esperança

pavam por causa dos custos com transporte, inscrição e alimentação”, afirma Ilza.

O Projeto Andaluz também é encabeçado pelo Comitê de Interação das Cooperativas de São Gabriel e atende cerca de 100 pessoas entre crianças, jovens e adultos. O apoio começou em 2023 e somou cerca de R\$ 120 mil naquele ano. Os recursos permitiram ampliar a sede em quase 100 metros quadrados, construir novas salas e banheiros, renovar a estrutura física e adquirir equipamentos como computadores e sistemas de som. O projeto oferece oficinas de taekwondo, violão, capoeira, bordado, informática, dança e empreendedorismo.

A coordenadora Regilayra Kristyne de Souza Teixeira afirma que o apoio das cooperativas garante tanto a estrutura quanto o funcionamento diário das atividades. “A ajuda do comitê transforma a intenção pedagógica em realidade estruturada, garantindo que os jovens tenham um ambiente digno e completo para o seu desenvolvimento”, diz.

Entre os alunos está Keuller Yardley, de 14 anos, que frequenta o projeto desde 2023 com duas irmãs. No taekwondo, foi campeão dos Jogos Escolares estaduais em Guarapari e disputou a etapa nacional em Uberlândia, chegando às quartas de final.

Para a mãe, Leidiani Roberto Pedro, o projeto representa cuidado, disciplina e oportunidade.

“Agradeço a Deus por ter esse projeto aqui no bairro. Meus filhos têm idades diferentes e aprendem na escola, aprendem comigo e aprendem com os professores do projeto. Lá existe disciplina, eles são corrigidos com carinho e

acompanhados o tempo todo. Os professores plantam uma sementinha na cabeça deles, e meus filhos vão regando. Tenho uma gratidão imensa pelas oportunidades que meu filho vem tendo no projeto”.

Em Santa Maria de Jetibá, a educação também aparece como eixo de interação. O Comitê Coop Santa Maria de Jetibá reúne Sicoob, Sicredi, Nater Coop, Cresol, Escola Cooperação, Cooper

Keuller Yardley pratica taekwondo, Projeto Andaluz, e com o apoio das cooperativas, foi campeão dos Jogos Escolares estaduais em Guarapari e disputou a etapa nacional em Uberlândia, chegando às quartas de final



FOTO PROJETO ANDALUZ

FOTO DIVULGAÇÃO NATER COOP



_O Comitê Coop Santa Maria de Jetibá reúne Sicoob, Sicredi, Nater Coop, Cresol, Escola Cooperação, Cooper Fruit, CoopetranSerrana e Caf Serrana

Fruit, CoopetranSerrana e Caf Serrana. O movimento começou com ações isoladas, especialmente ligadas ao Dia Internacional do Cooperativismo, mas avançou para uma organização mais estruturada.

“Cada cooperativa desenvolvia suas atividades de forma isolada. O movimento do Dia C ajudou nesse agrupamento, mas ainda sentíamos a necessidade de uma organização maior para gerar impacto positivo. Além das ações sociais e ambientais, temos a ambição de tornar o comitê relevante a ponto de apresentar os interesses comuns das cooperativas da cidade ao poder público e nos tornarmos uma referência do movimen-

to”, afirma Wayne Gardner Pellacani, gerente de Pessoas e Comunicação na Nater Coop e membro do comitê.

No fim de abril, o grupo entregou ofício à Câmara Municipal propondo a criação da Comissão do Cooperativismo. A intenção é abrir um espaço permanente de diálogo entre cooperativas, Legislativo e sociedade. Para Wayne, a medida busca transformar uma presença que já existe na prática em atuação institucionalizada.

“Na prática, o objetivo dessa ação é institucionalizar o cooperativismo na agenda do Legislativo municipal. A criação da Comissão do Cooperativismo permite estruturar um espaço permanente de diálogo entre cooperativas, Câmara e sociedade, para que possamos tratar de pautas rele-

NO FIM DE ABRIL, O GRUPO ENTREGOU OFÍCIO À CÂMARA MUNICIPAL PROPONDO A CRIAÇÃO DA COMISSÃO DO COOPERATIVISMO. A INTENÇÃO É ABRIR UM ESPAÇO PERMANENTE DE DIÁLOGO ENTRE COOPERATIVAS, LEGISLATIVO E SOCIEDADE

vantes de forma contínua, organizada e com mais profundidade”, explica.

O comitê também realizou o 1º Arraiá do Cooperativismo, no espaço Celebrar, reunindo cerca de 900 pessoas. O evento aberto ao público arrecadou recursos destinados ao apoio da Cooperativa Educacional Centro Serrana, mantenedora da Escola Cooperação. Fundada em 1993, a instituição retornou, em 2024, ao modelo original de cooperativa de pais. Hoje, atende cerca de 260 alunos, de quatro a 15 anos, e reinveste os recursos na qualidade pedagógica e na infraestrutura.

_SEMENTES E FRUTOS

A metáfora da semente também atravessa os projetos educacionais desenvolvidos por cooperativas em outros municípios. No Espírito Santo, o Programa de Cooperativas Escolares do Sicredi começou em agosto de 2023 e reúne cinco cooperativas escolares em funcionamento, com cerca de 180 estudantes associados em Aracruz, Linhares e São Mateus. Os alunos participam de atividades no contraturno, criam estatuto, elegem representantes, formam conselhos e aprendem, na prática, conceitos como voto,

FOTO ARQUIVO ESCOLA MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL SANTA CRUZ



—O Programa de Cooperativas Escolares do Sicoob começou no Espírito Santo em agosto de 2023. Os alunos da Escola Municipal de Ensino Fundamental Santa Cruz, de Aracruz, participam desde o início

liderança, responsabilidade social, trabalho em equipe e gestão democrática.

“A gente acredita que por meio dos projetos nas escolas, é possível mudar uma realidade a longo prazo. A forma que temos de investir os recursos que as pessoas colocam na cooperativa, dentro da região onde estão inseridos, é com projetos sociais voltados para educação. Esse é o objetivo: devolver o dinheiro para a comunidade através de projetos sociais, pensando no futuro, desenvolver o jovem de hoje para ele impactar no amanhã”, Isaque Radunz Devantier, gerente de Desenvolvimento de Negócios do Norte do Espírito Santo.

Em Aracruz, a Escola Municipal de Ensino Fundamental Santa Cruz, localizada no litoral do município, participa da iniciativa há três anos. Para a diretora da unidade, Lucinéia de Fátima Bressamini Polonini, os efeitos aparecem no comportamento dos estudantes. “É um projeto que estimula bastante a comunicação, o relacionamento pessoal e o trabalho em equipe. É perceptível a mudança nos estudantes que participam. Temos alunos que não abriam a boca para falar e hoje sabem fazer um discurso e se apresentar para o grupo”, relata.

O Sicoob também se prepara para implantar no estado o projeto Finanças na Mochila, voltado a crianças do 1º ao 5º ano do Ensino Fundamental, de seis a 11 anos. Inicialmente, a ação será implantada em Linhares e depois levada a outros municípios. A proposta é formar professores para trabalhar educação financeira de forma prática e transversal no cotidiano escolar.

“Mais do que ensinar sobre dinheiro, o objetivo é desenvolver atitudes, valores e comportamentos que promovam autonomia, responsabilidade e cidadania, preparando os estudantes para lidar com desafios reais ao longo da vida”, afirma

Denilton Cunha, assessor pedagógico da cooperativa Sicoob Interessados.

No Sicoob, o Programa Finanças nas Escolas também leva educação financeira à educação básica. Desenvolvido pelo Instituto Sicoob desde 2021, o programa oferece formação e acompanhamento a professores dos anos iniciais do Ensino Fundamental, além de livros, guias pedagógicos, cartilhas para as famílias, cadernos de atividades, cadernos de colorir e cofrinhos.

Na área do Sicoob Conexão, com sede em Linhares, o programa alcançou, em 2025, 27 municípios, 159 escolas, mais de 23 mil alunos e mais de mil educadores. Para 2026, a expectativa é chegar a mais de 47 mil alunos e mais de dois mil educadores. Em pesquisa feita com 232 educadores participantes, 82% perceberam alto ou muito alto

engajamento dos alunos, 76% observaram mudanças consideráveis ou muito significativas nas atitudes das crianças e 96% afirmaram que o programa influenciou sua prática pedagógica.

Para Dayana Silveira Novaes, especialista operacional responsável pela supervisão da área de Responsabilidade Social do Sicoob Conexão, o tema é urgente. “A educação financeira é uma questão gritante. Os dados de endividamento e inadimplência das famílias no Brasil mostram isso. A BNCC prevê que o tema seja trabalhado de forma transversal, mas, na prática, isso nem sempre acontece. O programa traz materiais, metodologia e formação para que os professores consigam trabalhar a educação financeira dentro da sala de aula”, afirma.

_REAL? NÃO! INESITOS!!!

“O salgadinho custa dois inesitos!”. A frase tornou-se totalmente viável em Jacupemba, distrito de Aracruz, após professores da EMEF Professora Maria Inês Della Valentina terem encontrado uma forma própria de levar o conteúdo para a rotina dos alunos. A escola criou, em 2025, uma moeda chamada Inesitos, nome escolhido com a participação das crianças e inspirado no nome da unidade escolar. A moeda circulou pelas salas de aula e foi usada para simular



FOTO ARQUIVO CEMEIF AGENOR BAZONI

Os alunos da Cemeif Agenor Bazoni, no Córrego Rodrigues, interior de Sooretama, participam do projeto pelo segundo ano

compra e venda de mercadorias durante a festa cultural.

“Essa metodologia ajuda a formar cidadãos mais conscientes sobre educação financeira. As crianças aprendem a economizar energia, a compreender o valor das coisas e a perceber que, ao juntar dinheiro, conseguem comprar algo de que realmente precisam”, afirma a professora Adriana Moreira Salles.

No Cemeif Agenor Bazoni, no Córrego Rodrigues, interior de Sooretama, o projeto começou em 2025 com 74 alunos. A escola montou um mercadinho para que as crianças trabalhassem leitura, matemática, cálculo e troco. Em outra atividade, os alunos foram incentivados a guardar dinheiro para um momento de açaí com toda a escola.

“A experiência foi muito significativa. Os alunos praticaram leitura, vivenciaram situações com as quatro ope-

rações matemáticas e aprenderam, na prática, a calcular e dar troco”, conta Ana Paula Maia da Silva Bazzoni.

Se em Santa Maria de Jetibá a festa ajudou a fortalecer uma escola cooperativa, na região de atuação da Coocafé os eventos também funcionam como fonte de receita para entidades sociais. Desde 2012, ainda nas primeiras edições da Coocafest, a cooperativa cede barracas para instituições filantrópicas da região. Elas assumem a operação dos espaços de alimentação e ficam com 100% do lucro.

Em 2025, cinco instituições participantes arrecadaram, juntas, R\$ 55 mil, valor integralmente revertido para seus caixas. Considerando o público atendido por essas entidades, cerca de 2,5 mil pessoas foram impactadas. Algumas instituições usam os recursos para reformas e ampliações; outras, para novos serviços, eventos, viagens, atendimentos e demandas complementares.

“Um dos princípios do cooperativismo é justamente o interesse pela comunidade. Sabemos que as instituições sociais cumprem

FOTO ASSOCIAÇÃO PROMOTORA DO BEM (PROBEM)



_Entre as entidades beneficiadas pelo projeto da Coocafé, está a Associação Promotora do Bem

um papel importantíssimo e que é dever de todos contribuir para o fortalecimento desses trabalhos. Por isso, na Coocafest, fazemos questão de ir além da realização de um evento”, afirma Fernando Cerqueira, presidente do Conselho de Administração da Coocafé.

INTERCOOPERAÇÃO NA QUADRA

Entre as entidades beneficiadas está a Associação Promotora do Bem (Probem), de Lajinha, em Minas Gerais. Criada em 2016, a instituição tem três unidades, duas em Lajinha e uma em Iúna, no Espírito Santo, e oferece mais de 1.600 atendimentos semanais em nove projetos, voltados a crianças, adolescentes, adultos e idosos. As atividades incluem vôlei, basquete, tênis, jiu-jitsu, handebol, luta livre, xadrez, ginástica funcional, dança, música, artesanato, rodas de memória e cursos técnicos.

Segundo o presidente da Probem, Welinton Kaiser, a Coocafé é parceira desde antes de a entidade ter CNPJ. Com recursos obtidos na Coocafest, a associação conseguiu abrir núcleos no interior, em Córrego da Prata, em 2023, e em Laranja da Terra, interior de Iúna, em 2024, além

de comprar tatames e instrumentos musicais.

“O evento nos ajuda muito. Todos os anos contamos com a Coocafest para dar continuidade ao nosso trabalho social. O projeto da Coocafé, ao abrir esse espaço, é essencial para a Probem, porque não temos recursos públicos fixos e recorrentes”, afirma.

A Apae de Ibatiba também participa da Coocafest há mais de cinco anos. Fundada em 2022, a instituição atende desde bebês até idosos, com ações de saúde, assistência e educação, e tem 163 inscritos. Para a gerente-geral Maria Aparecida Andrade Rodrigues, um dos principais diferenciais é a liberdade de uso dos recursos arrecadados.

“O evento da Coocafé é muito importante porque não vemos muitos eventos abrindo as portas para

as instituições. Além da visibilidade, o recurso ajuda muito. Nas instituições filantrópicas, muitas verbas são carimbadas, destinadas a uma finalidade específica. Já os recursos arrecadados em eventos são mais livres e podem ser usados para complementar demandas da instituição”, explica.

Tanta união de esforços mostra, na prática, que o poder do cooperativismo está menos no discurso e mais na presença cotidiana. Em um município, cooperativas ajudam alunos a aprender sobre voto e liderança. Em outro, levam educação financeira para crianças que simulam compras, calculam troco e guardam moedas para uma confraternização. Em uma festa, cedem barracas para entidades sociais levantarem recursos. Em bairros vulneráveis, bancam transporte, inscrição, uniformes, oficinas e estrutura. No campo, ajudam estudantes e famílias a proteger nascentes.

Essa rede não substitui políticas públicas nem resolve sozinha os desafios dos territórios. Mas cria pontes, antecipa soluções, organiza recursos e aproxima quem tem estrutura de quem precisa de apoio. Quando atua de forma isolada, uma cooperativa pode fazer uma boa ação. Mas quando se organiza em rede, transforma territórios.

Para Thalia, a estudante que decidiu cuidar da água, o sentido dessa união está justamente nessa mudança de percepção. “Cuidar das nascentes está sendo prazeroso, porque sei que estou fazendo o bem para todos. Traz uma sensação diferente de deixar algo para o futuro”.

ENTRADA
GRATUITA

EXPLORE a essência do TURISMO RURAL



RuralturES

FEIRA ESTADUAL DE TURISMO RURAL

**13 a 16
AGOSTO**

**DISTRITO TURÍSTICO
FAZENDA
PINDOBAS**

Venda Nova do Imigrante . ES

Realização

@ruraltures | www.ruraltures.com.br



TECNOLOGIA A SERVIÇO DO CAMPO

Smartirriga amplia eficiência no campo com irrigação e fertirrigação inteligente



_Clientes Smartirriga atestam a eficiência do sistema

A tecnologia tem mudado a forma como produtores rurais manejam água e nutrientes nas lavouras. Mais do que automatizar a irrigação, a Smartirriga também oferece ao agricultor a possibilidade de realizar a fertirrigação de forma simples, segura e programável, por meio da SMARTFerti.

A solução permite aplicar fertilizantes junto com a água de irrigação, levando os nutrientes diretamente às raízes das plantas. O sistema é configurado conforme a necessidade da cultura, com definição do tempo de pressurização, injeção do ferti-

ALÉM DE AUTOMATIZAR A IRRIGAÇÃO, SISTEMA PERMITE APLICAR FERTILIZANTES DE FORMA REMOTA, PARCELADA E AJUSTADA À NECESSIDADE DA LAVOURA

zante e limpeza da tubulação, tudo integrado ao manejo hídrico calculado pela Smartirriga.

Na prática, o produtor prepara a calda na caixa, programa a aplicação na plataforma e o sistema executa o processo automaticamente. A tecnologia pode ser usada em diferentes perfis de propriedade, de pequenas a grandes áreas, com uma ou mais caixas de solução. Essa flexibilidade permite alternar nutrientes, evitar misturas incompatíveis (na opção multi caixas) e parcelar as aplicações ao longo da semana ou mesmo diariamente.

_QUEM USA, RECOMENDA!

Para o cafeicultor Rodrigo Rigo, a fertirrigação trouxe ganhos diretos no manejo da lavoura. “Como consigo fracionar as aplicações, a planta recebe os nutrientes com mais frequência, sem picos de adubo, e responde melhor, de maneira mais equilibrada. Além disso, diminuí a mão de obra para fazer a injeção do produto. Eu preparo, programo tudo pelo aplicativo, de forma fácil, e funciona muito bem. Reduzimos custos, economizamos água e é muito viável”, afirma.

A maior precisão no fornecimento de água e nutrientes também é percebida no desenvolvimento das plantas. Segun-

do Rodrigo Frota, produtor rural de Vila Valério, os resultados apareceram no café. “Depois que implantei a Smartirriga, ficou visível a diferença no desenvolvimento, no crescimento e na emissão de folhas nas ponteiros e ramos do pé de café”, relata.

Outro ponto destacado pelos produtores é a praticidade no dia a dia. André da Silva conta que, antes da Smartirriga, utilizava tensiometria e precisava acompanhar a propriedade diariamente para ajustar o tempo de rega. “No começo, comparei muito os dois sistemas e vi que a Smartirriga dava a sequência correta de água todos os dias. É um sistema muito eficiente em comparação à tensiometria. No início, a gente sempre questiona se vai dar certo, mas, com o conhecimento técnico e prático do produto, adotamos a tecnologia e hoje é só alegria para nós”, diz.

Com a fertirrigação inteligente, a Smartirriga amplia o controle do produtor sobre o manejo da lavoura, reduz perdas de nutrientes, melhora a uniformidade das aplicações, diminui a necessidade de mão de obra e contribui para o uso mais eficiente da água e dos fertilizantes. O resultado é uma agricultura mais precisa, produtiva e sustentável.



15^a
Feira de
Negócios
Coocafé

A MAIOR VITRINE DO AGRO
DAS MATAS DE MINAS E MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO



30, 31 DE JULHO
E 01 DE AGOSTO

ARMAZÉM AREADO
LAJINHA/MG



Três pontos que aumentam a produtividade no campo

_ASSESSORIA DE IMPRENSA
 _jornalismo@conexaosafra.com

A produtividade agrícola é definida por escolhas feitas desde o pré-plantio à colheita. Solo, água e manejo são fatores decisivos. Falhas no preparo do solo atrasam o desenvolvimento das plantas, enquanto a falta de água em momentos críticos reduz o potencial produtivo, mesmo em áreas tecnificadas.

A seguir, três pontos que ajudam a elevar o desempenho da lavoura.

_SOLO BEM PREPARADO

O preparo do solo sustenta o restante do ciclo. Corrigir acidez, equilibrar nutrientes e melhorar a estrutura física favorece o crescimento das raízes e a retenção de água. Um solo bem manejado também incrementa o aproveitamento dos fertilizantes e reduz perdas, além de apoiar a infiltração e diminuir riscos de compactação e erosão.

“A produtividade começa no solo. Se ele não estiver equilibrado, a planta não consegue expressar todo o seu potencial”, afirma o engenheiro agrônomo Elídio Torezani, diretor da Hydra Irrigações, primeira revenda Netafim do Brasil.

_ÁGUA NA MEDIDA CERTA

A água está entre os fatores mais determinantes da produção agrícola. Falta e excesso prejudicam o desenvolvimento das culturas e comprometem a uniformidade. Com manejo hídrico adequado, a irrigação ajuda a suprir a demanda da planta nos períodos corretos, reduzindo estresse e dando mais estabilidade à produção. “O produtor que controla a água tem mais previsibilidade. Ele deixa de depender exclusivamente do clima e passa a conduzir melhor o desenvolvimento da lavoura”, diz Torezani.



_Elídio Torezani, diretor da Hydra Irrigações

_GOTEJAMENTO

A irrigação por gotejamento se destaca pela eficiência. O sistema permite a aplicação de água diretamente na região das raízes, em volumes controlados, com menor desperdício. Quando associado à fertirrigação, também melhora o uso de fertilizantes, com reflexo em vigor e produtividade. “O gotejamento entrega exatamente o que a planta precisa, no momento certo. Isso melhora o desempenho da cultura e impacta diretamente o resultado final”, conclui o agrônomo.

Com esses três pontos alinhados, o produtor reduz perdas por falhas de base e ganha mais controle sobre o ciclo, com impacto direto na regularidade da lavoura e no resultado da safra.

_SOBRE A HYDRA IRRIGAÇÕES

A Hydra Irrigações é uma das empresas detentoras da tecnologia mais avançada no segmento em nível nacional. Primeira revenda Netafim no Brasil e pioneira na aplicação de conhecimento e de técnicas para priorizar a economia de água, a empresa, com sede em Linhares (ES), tem experiência de quase três décadas de atuação e pesquisa para associar em seus projetos critérios agrônômicos rigorosos a equipamentos de ponta. O objetivo é promover alta performance de todos os recursos, considerando as necessidades e especificidades de cada cliente.

Motor V6 4X4



Plano Sazonal

Conheça a nova Ranger Limited

A força da Ford no campo



com condições que
acompanham sua produção.

Condições especiais para você agricultor | Entrada mínima **30%**

Até 4 anos para pagar!

Escolha entre:
8x parcelas semestrais
ou 3x parcelas anuais

Fale com
um consultor

Sua próxima Ranger
começa na próxima safra.



Escaneie o
QR CODE e saiba mais

www.viaforveiculos.com.br

Ford | **VIAFOR**

Festa do Café de Itarana celebra a força da cafeicultura e valoriza produtores com premiações e leilão de cafés especiais

_REDAÇÃO CONEXÃO SAFRA
 _jornalismo@conexaosafra.com

Prepare-se! A edição de 2026 da Festa do Café de Itarana já tem data confirmada e será realizada entre os dias 17 e 20 de setembro, reunindo produtores, famílias e visitantes em quatro dias de programação voltada à valorização do café e da agricultura familiar.

Realizada no distrito de Alto Jatibocas, a festa se consolidou como um importante encontro do setor cafeeiro regional, combinando tradição cultural, atividades do agronegócio, gastronomia típica e entretenimento. A programação costuma atrair público de diversas regiões do Espírito Santo e também de estados vizinhos, movimentando a economia local e destacando a qualidade do café produzido na região.

ENTRE TRADIÇÃO, CULTURA E NEGÓCIOS DO CAMPO, A COMUNIDADE DE ALTO JATIBOCAS, NO MUNICÍPIO DE ITARANA, SE PREPARA PARA RECEBER MAIS UMA EDIÇÃO DA TRADICIONAL FESTA DO CAFÉ, UM DOS EVENTOS MAIS REPRESENTATIVOS DA CAFEICULTURA NAS MONTANHAS CAPIXABAS



_CONCURSO DE QUALIDADE E LEILÃO MOVIMENTAM PRODUTORES

Entre os momentos mais aguardados da festa está o Concurso de Qualidade do Café, que premia os melhores lotes produzidos por agricultores da região, seguido pelo leilão das sacas campeãs. A disputa reúne compradores e apreciadores de cafés especiais, que disputam os lotes vencedores

em um ambiente de valorização da produção local.

Na última edição do evento, os resultados confirmaram o alto nível da produção cafeeira da região, com valores expressivos alcançados no leilão das sacas premiadas.

_DESTAQUES DO CAFÉ ARÁBICA

Na categoria café arábica, o primeiro lugar ficou com o produtor Sivanis Kutz, que recebeu R\$ 7 mil em

premiação e teve sua saca de 60 quilos arrematada por R\$ 13.100 no leilão.

A segunda colocação foi conquistada por Luana Lemke Kopp, premiada com R\$ 5 mil, com a saca vendida por R\$ 8 mil. Já o terceiro lugar ficou com Edivan Grunewald, que recebeu R\$ 3 mil e teve o lote arrematado por R\$ 5.200.

Completaram o ranking da categoria Maria Lucia Kalk Schulz (4º lugar), Fabiana Sering Brandt (5º), Devanir Janke (6º), Luzia Seidler (7º), Edivan Grunewald (8º), Lutério Chaffelen (9º) e Claudete Kruger Possimoser (10º).



denburg (6º), Edivaldo Krause Possimoser (7º), Adolfo Brandenburg (8º), Cássia Brandenburg Holz (9º) e Mersiel Malikóske (10º).

A DISPUTA REÚNE COMPRADORES E APRECIADORES DE CAFÉS ESPECIAIS, QUE DISPUTAM OS LOTES VENCEDORES EM UM AMBIENTE DE VALORIZAÇÃO DA PRODUÇÃO LOCAL.

_QUALIDADE TAMBÉM NO CONILON

A categoria café conilon também apresentou resultados expressivos e reforçou o potencial da região na produção da variedade.

O campeão foi Wilmar Brandenburg, que alcançou 88,1 pontos na avaliação sensorial, recebeu R\$ 6 mil em premiação e teve sua saca vendida por R\$ 5 mil no leilão.

Em segundo lugar ficou Carolina Kurth Kopp, com 86,6 pontos e saca arrematada por R\$ 4.100, seguida por Cintia Grunewald, terceira colocada, com 85,85 pontos e valor de R\$ 3 mil no leilão.

Também figuraram entre os dez melhores produtores Adimiro Brandenburg (4º lugar), João Henrique Kopp (5º), Alésio Bran-

_TRADIÇÃO, CULTURA E IDENTIDADE RURAL

Mais do que um evento voltado ao agro, a Festa do Café de Itarana se tornou um importante momento de celebração da identidade rural da região. A programação inclui cavalgada, feira de produtos regionais, gastronomia típica, concurso da rainha e princesas, apresentações culturais e shows musicais, além de atividades que preservam a forte herança da cultura pomerana, presente em diversas comunidades do interior de Itarana.

A expectativa é que a edição de 2026 reúna novamente grande público, consolidando o evento como uma das principais vitrines da produção cafeeira do interior capixaba e reforçando o reconhecimento do trabalho dos produtores que fazem do café uma das bases econômicas e culturais da região.



Água, cultura e pertencimento

ENCONTRO CULTURAL REUNIU REPRESENTANTES DE MINAS GERAIS E ESPÍRITO SANTO PARA CELEBRAR A IDENTIDADE DA BACIA DO RIO DOCE

_FABIANE ARÊDES CASAGRANDE
ASSESSORIA DE IMPRENSA
PROJETO ÁGUAS DO RIO DOCE
_jornalismo@conexaosafra.com

O Encontro Cultural “Eu Sou do Doce” reuniu centenas de pessoas da Bacia Hidrográfica do Rio Doce, em Caratinga (MG), entre os dias 24 e 26 de abril. Com o tema “Água, Cultura e Desenvolvimento”, o evento teve uma programação diversificada, com o objetivo de fortalecer o sentimento de pertencimento ao território da bacia e celebrar os 21 anos de realização do Fórum das Águas do Rio Doce.

Durante os três dias de programação, o público apreciou diversas apresentações culturais, rodas de conversa, exposições, feira

de artesanato, homenagens, visitas técnicas, atividades interativas e momentos de troca de experiências entre representantes de diferentes regiões da bacia. O encontro destacou a valorização da memória coletiva, da cultura popular, da preservação ambiental e do desenvolvimento sustentável do território do Rio Doce.

_FÓRUM DAS ÁGUAS DO RIO DOCE

O Fórum das Águas do Rio Doce aconteceu entre os anos de 2005 e 2010, em Minas Gerais e no Espírito Santo alternadamente: Governador Valadares (MG) - 2005, Colatina (ES) - 2006,

Ipatinga (MG) - 2007, Linhares (ES) - 2008 e Ipatinga (MG) - 2010. Os eventos eram organizados por unidades temáticas, que se consagraram como um espaço para a sociedade da bacia apresentar resultados e debater sobre diversos aspectos relacionados à gestão das águas.

Dentre as unidades temáticas do evento estavam a “Geração Futura” e a “Tecnologia e Inovação”, voltadas para a educação ambiental, com oficinas para crianças e adultos, capacitação de professores e gestores escolares, feira infantil, apresentações de trabalhos técnico-científicos, cursos, ciclos de palestras, debates, mostras, visitas e reuniões técnicas.

Outra unidade temática era a “Eu Sou do Doce”, que buscava fortalecer a identidade da bacia, destacando artistas e intelectuais nascidos no território, realizando apresentações artísticas e culturais, como shows musicais, danças tradicionais, exposições de fotografias e de artes, publicações de livros e revistas, e produção de audiovisuais. E foi essa unidade do Fórum das Águas que inspirou o Encontro Cultural Eu Sou do Doce.

_Guerino Balestrassi, ex-presidente do CBH-Doce e ex-prefeito de Colatina (ES), anfitrião do 2º Fórum das Águas do Rio Doce



“PARTICIPAMOS DA CONSTRUÇÃO DO CBH-DOCE E DO FÓRUM DAS ÁGUAS DO RIO DOCE. O FÓRUM TEVE UM PAPEL MUITO IMPORTANTE NA CONSCIENTIZAÇÃO AMBIENTAL DA BACIA, ENVOLVENDO CRIANÇAS, JOVENS E MOVIMENTOS SOCIAIS. CELEBRAR OS 21 ANOS DESSA INICIATIVA É UM MARCO PARA O TERRITÓRIO DO RIO DOCE.”.

_APRESENTAÇÕES CULTURAIS

A diversidade cultural da bacia do Rio Doce esteve presente em todos os momentos do encontro. Música, dança, poesia, capoeira, congo, folia de reis, samba de roda e arte circense transformaram o evento em um espaço de celebração da identidade e das tradições dos povos que vivem ao longo da bacia.

Representantes de diferentes regiões levaram ao público manifestações culturais que expressam a riqueza e a pluralidade do território. Participaram da programação grupos e artistas de cidades mineiras e capixabas, incluindo apresentações tradicionais das bacias mineiras e da foz do Rio Doce, com destaque para o Grupo de Congo de Regência, símbolo da cultura popular capixaba.

A programação contou ainda com duas aulas show gastronômicas: uma de preparo de frango com quiabo, conduzida por um chef de cozinha, e outra de drinks à base de café, apresentada por um barista.

As apresentações envolveram crianças, jovens e

adultos e proporcionaram ao público momentos de emoção, integração e valorização cultural. Ao longo dos três dias, os participantes puderam conhecer mais sobre os costumes, os ritmos, as expressões artísticas e os saberes populares que fazem da bacia do Doce um território marcado pela diversidade cultural e pelo sentimento de pertencimento.

_FEIRARTE

A Feirarte fez parte da programação do encontro “Eu Sou do Doce”, reunindo artesãos de Caratinga e de municípios da região em um espaço marcado pela criatividade, pelos saberes tradicionais e pela valorização da cultura da bacia do Rio Doce.

Além da exposição de trabalhos artesanais, a feira contou com opções gastronômicas e brinquedos para as crianças, oferecendo momentos de lazer e convivência para toda a família em um ambiente acolhedor e integrado à proposta cultural do evento.

_RODAS DE CONVERSA

As rodas de conversa do encontro “Eu Sou do Doce” reuniram gestores, ambientalistas, professores, enge-





nheiros, jornalistas, artistas, consultores ambientais e representantes de instituições públicas e privadas em momentos marcados pela troca de experiências e conhecimentos entre diferentes gerações.

Com o tema “Águas do Rio Doce: 21 anos depois, como estamos?”, a primeira roda de conversa promoveu reflexões sobre a trajetória das discussões ambientais e hídricas na bacia do Rio Doce desde o início dos anos 2000. Os participantes relembrou a importância do Fórum das Águas do Rio Doce para a construção de debates que contribuíram para acordos, leis e ações voltadas à preservação dos recursos hídricos. O diálogo também abordou a mobilização que levou à criação do Comitê da

Bacia Hidrográfica do Rio Doce e os avanços alcançados na gestão das águas, bem como os impactos das tragédias ambientais dos últimos anos, especialmente na região da foz do rio.

A segunda roda de conversa, com o tema “Movimento Eu Sou do Doce”, destacou a força da cultura popular presente na bacia. O encontro valorizou as manifestações culturais da região, as tradições mantidas ao longo das gerações e os saberes transmitidos entre

famílias e comunidades, reforçando a importância da memória e da identidade cultural dos povos da bacia do Doce.

_EXPOSIÇÃO EU SOU DO DOCE

A exposição “Eu Sou do Doce: das primeiras ações no Rio Caratinga à divulgação integrada da bacia do Rio Doce” apresentou ao público um panorama das mobilizações ambientais, sociais e culturais que marcaram a história da bacia ao longo das últimas décadas.

A mostra reuniu registros de ações de conscientização e preservação desenvolvidas na bacia do Rio Caratinga, com apoio da Associação Amigos do Rio Caratinga (Aderc), iniciativas que contribuíram para a criação do Comitê da Bacia Hidrográfica do Rio Caratinga (CBH-Caratinga) e fortaleceram o movimento pela criação do CBH-Doce.

Entre os destaques da exposição esteve a coleção da Revista Águas do Rio Doce, publicada entre 2005 e 2009. Com nove edições, a publicação documentou importantes discussões sobre gestão das águas, preservação ambiental, cultura e experiências positivas desenvolvidas por comunidades, empresas, instituições públicas e organizações da bacia. Os visitantes puderam manusear exemplares das

“QUERO AGRADECER, COM MUITA ALEGRIA, A TODOS OS ORGANIZADORES DO “EU SOU DO DOCE”. FOI EMOCIONANTE REVER TANTOS AMIGOS QUE, COM CORAGEM E DETERMINAÇÃO, DERAM INÍCIO A ESSA IMPORTANTE JORNADA EM DEFESA DO MEIO AMBIENTE, EM UM TEMPO EM QUE HAVIA POUCOS RECURSOS, POUCA CONSCIENTIZAÇÃO E MUITA RESISTÊNCIA”.

DANIEL DA SILVEIRA SOUZA, PROFESSOR
E UM DOS FUNDADORES DA ONG ONDA



O agro se encontra aqui.

As principais marcas,
tecnologia na prática
e oportunidades reais
para fechar negócio.

Tudo em um só lugar.



Feira de
Agronegócios
Cooabriel
2026

23, 24 e 25 de julho
São Gabriel da Palha/ES

 **COOABRIEL**

Patrocinadores **Diamante**



Patrocinadores **Ouro**



Apoio





revistas, assistir a um vídeo com reportagens e personagens marcantes da época e conferir um painel com todas as capas publicadas.

Ao longo da exposição, banners apresentaram ações de recuperação ambiental realizadas na bacia do Rio Caratinga, como reflorestamento de nascentes e matas ciliares, implantação de viveiros de mudas, revitalização de áreas degradadas,

recuperação de encostas com materiais recicláveis e mobilizações em defesa da gestão participativa das águas. O espaço permitiu que visitantes conhecessem parte da trajetória de pessoas e iniciativas que ajudaram a transformar a relação das

comunidades com o Rio Doce e seus afluentes.

_FEIRA INSTITUCIONAL

Instituições ligadas à comunicação, ao meio ambiente, à agricultura, ao turismo e à cultura participaram do encontro com estandes interativos, aproximando o público de projetos, ações e iniciativas desenvolvidas na bacia do Rio Doce. Os espaços receberam visitantes com entrevistas, bate-papos, degustações e atividades de integração, criando ambientes de convivência e troca de experiências ao longo da programação.

A valorização da produção regional foi um dos destaques do evento, com degustações de cafés especiais, queijos e doces típicos da gastronomia mineira. A feira também reuniu iniciativas voltadas à preservação ambiental, à educação e ao desenvolvimento sustentável, fortalecendo o diálogo sobre a importância da cultura, da conservação ambiental e do sentimento de pertencimento aos territórios da bacia do Rio Doce.

_HOMENAGENS

Um dos momentos mais emocionantes do encontro “Eu Sou do Doce” foi a homenagem prestada a 160 pessoas





que, ao longo dos anos, contribuíram para a preservação ambiental, a mobilização social e o fortalecimento da gestão das águas na bacia do Rio Doce. Homenagens marcadas por reencontros e muitos abraços, celebrando trajetórias

de dedicação e compromisso com o território.

Foram homenageados ambientalistas, gestores, consultores ambientais, professores, produtores rurais e artistas; além dos anfitriões, parceiros e colaboradores dos fóruns; e ainda integrantes e ex-integrantes de associações e comitês de bacias hidrográficas.

Os homenageados receberam uma Moção de Louvor e Aplausos concedida pela Câmara Municipal de Caratinga, em reconhecimento aos serviços prestados em prol das águas da bacia do Rio Doce. Também receberam uma medalha artesanal produzida pela ceramista Zora Paiva, feita em cerâmica esmaltada com cinzas da secagem de café, símbolo que uniu arte, memória e identidade regional.

A programação também contou com uma visita simbólica ao Jequitibá Rosa da Praça Cesário Alvim, plantado há 26 anos em homenagem ao ambientalista Feliciano Miguel Abdalla, pioneiro da conservação ambiental em Caratinga e responsável pela preservação de uma importante área de Mata Atlântica e dos muriquis na região. O momento reuniu parte das pessoas que participaram do plantio da árvore, realizado em 2000. Durante a homenagem, foi restaurada a placa de identificação do jequitibá, reforçando a memória de Feliciano Abdalla e reconhecendo aqueles que ajudaram a construir

essa história de cuidado e preservação ambiental.

_CITY TOUR

Como parte da programação do evento, a Prefeitura de Caratinga promoveu um passeio turístico pela cidade, proporcionando aos visitantes de diferentes municípios da bacia do Rio Doce a oportunidade de conhecer parte da história, da cultura e do patrimônio local.

O roteiro passou por importantes pontos turísticos e patrimônios tombados de Caratinga, entre eles o Mercado Municipal, a Igrejinha de São João, o Casarão das Artes, a Praça Cesário Alvim, a Catedral São João Batista e a Praça do Menino Maluquinho.

_ORGANIZAÇÃO E REALIZAÇÃO

O encontro “Eu Sou do Doce” foi idealizado e organizado por Pedro Paulo Martins, presidente do Clube Capixaba Eventos, um dos fundadores da Aderc e organizadores do Fórum das Águas do Rio Doce; e por Zaira Paiva, presidente do Instituto Águas do Rio Doce, organizadora dos fóruns e editora das revistas Águas do Rio Doce. A realização é do Governo do Estado de Minas Gerais, com recursos da Política Nacional Aldir Black (PNAB) e apoio da prefeitura de Caratinga.

Educação rural abre oportunidades para profissionais de diversas áreas

FOTO DIVULGAÇÃO



CRENCIAMENTO DO SENAR-ES BUSCA TUTORES PARA ATUAR EM CURSOS TÉCNICOS VOLTADOS AO AGRO

Está aberto o credenciamento para tutores dos cursos técnicos do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural do Espírito Santo (Senar-ES). A oportunidade é voltada para profissionais com formação e experiência compatíveis com as áreas de atuação dos cursos oferecidos.

Os tutores são os responsáveis por realizar atividades presenciais dos cursos técnicos de nível médio em Segurança de Trabalho no Agro, Agricultura, Agronegócio, Fruticultura e Zoo-

tecnia, além de acompanhar o desenvolvimento dos alunos, mediar o processo de aprendizagem, aplicar avaliações e oferecer suporte pedagógico ao longo da formação.

São oportunidades para diversas áreas, desde as mais específicas dentro o universo agro, como engenharia agrônoma e medicina veterinária, até formações mais gerais, como administração e ciências da computação.

No momento, o foco principal está no curso técnico de Segurança do Trabalho do Agro, que é voltado a prevenção e manutenção da qualidade

de vida do trabalhador do campo, na qual prepara para inovar em procedimentos sustentáveis e de segurança.

O interessado deve ter formação superior compatível com a área de atuação e experiência profissional comprovada. É desejável ainda que possua prática em tutoria de cursos EAD e formação complementar, como especialização, mestrado ou doutorado.

O processo de credenciamento inclui etapas de inscrição, análise documental, entrevista, apresentação de miniaula e participação em treinamentos metodológicos promovidos pelo Senar-ES.

Os tutores poderão atuar em diferentes regiões do Espírito Santo, contribuindo para a formação de novos profissionais do agro capixaba e para o fortalecimento da educação profissional rural no estado.

Confira os requisitos de cada área e as orientações para inscrição no edital:





SENAR
Espírito Santo

EDUCAÇÃO
TRANSFORMA
O FUTURO

Seja um Prestador de Serviço do Senar-ES! Credenciamento para Tutores aberto!

A Formação Técnica do Senar-ES está com novas oportunidades para atuação no segundo semestre de 2026.

Vagas para tutoria

Linhares

Engenharia de Segurança do Trabalho ou áreas afins

Rio Bananal

- Máquinas e Mecanização Agrícola, Agricultura de Precisão ou áreas afins
- Gestão e Planejamento no Agronegócio, Gestão da Propriedade Rural, Produção e Desenvolvimento Rural ou áreas afins

Consulte o edital em nosso site e participe do credenciamento!

62 ANOS
DE HISTÓRIA E
CONQUISTAS.

EVOLUÇÃO QUE SE VÊ. E SE VIVE.



ACESSE NOSSO SITE:
WWW.PRESIDENTEKENNEDY.ES.GOV.BR



PRESIDENTE
KENNEDY
PREFEITURA