

Agronegócio

AGRONEGÓCIO

email: agronegocio@redgazeta.com.br



AJ 00 431

Instituto Jones dos Santos Neves
Biblioteca

CONILON CAPIXABA BUSCA EXCELÊNCIA

Simpósio reúne cafeicultores em São Gabriel da Palha

RITA BRIDI
rbridi@redgazeta.com.br

■ ■ Melhorar a qualidade e a produtividade do café conilon para conquistar mais espaço no mercado e aumentar a rentabilidade. Esse é um dos desafios para os cafeicultores capixabas e um dos temas em debate durante o VI Simpósio Brasil Café Conilon, que acontece nesta semana, nos dias 16 e 17, em São Gabriel da Palha, no Norte do Estado.

O tema central é “Desafios e Oportunidades do Conilon Brasileiro” no evento que deverá reunir cerca de mil participantes entre cafeicultores, empreendedores, pesquisadores, estudantes, representantes de órgãos públicos de fomento e pesquisa. Na programação, palestras, debates, feira e a premiação dos ganhadores do VI Concurso Conilon de Excelência Coaabriel.

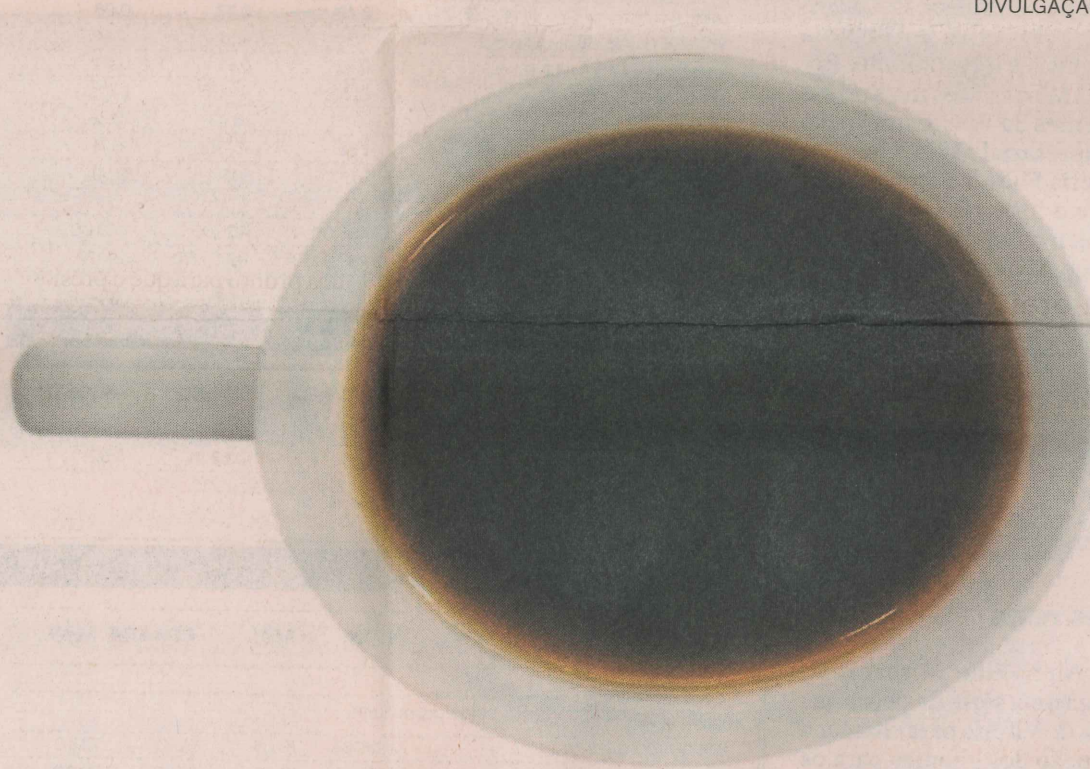
NOVO CICLO

“Nossa intenção é criar demanda para o comprador e capacitar ainda mais os produtores. Assim, conseguiremos voltar ao ritmo normal de mercado” explica o presiden-

ção da lavoura e da importância do café com foco na qualidade aliada à sustentabilidade. Serão estimulados a praticar os conceitos da produção sustentável, cada vez mais em voga no mundo.

Maior produtor brasileiro de café conilon, o Espírito Santo responde por 70% da produção do país. No Estado, as lavouras de conilon são cultivadas em 40 mil propriedades, ocupando área de 296.007 hectares. A atividade envolve 130 mil famílias produtoras, e gera 300 mil empregos diretos e indiretos. A cafeicultura é a principal atividade agrícola no Estado.

A premiação da sexta edição do Concurso Conilon de Excelência, que acontece anualmente na região, é uma das estratégias da Coaabriel para incentivar seus associados na melhoria da qualidade do café. Neste ano o concurso teve mais de 100 inscrições. A cerimônia de premiação será realizada nesta quarta-feira, a partir das 20h30.



DIVULGAÇÃO

QUALIFICAÇÃO. Em busca do café de melhor qualidade, foram criados prêmios para produtores

Realcafé premia melhores

Ponto de Vista

VOLGANO DA ROCHA JÚNIOR
Gerente de Agronegócios e
Desenvolvimento Sustentável do BB

Mais Pronaf

■ ■ Talvez apenas Santa Catarina rivalize com o Espírito Santo em termos de estrutura fundiária favorável à produção familiar. E para usar um termo que andou muito em voga, nesse caso temos uma “herança benigna”, fruto de um modelo de ocupação do solo que os imigrantes italianos e alemães deixaram como legado. Mas que fique claro – o comentário em nada desabona a agricultura empresarial. Os saltos de produtividade, os avanços técnicos, os grãos, carnes e frutas que pesam (a nosso favor) na balança comercial, são resultado do empreendedorismo e competência de nossos grandes e médios produtores. Mas voltemos à produção familiar porque este Ponto de Vista debruça-se, nesta edição, sobre o Pronaf. O modelo de crédito que assiste ao pequeno produtor vem passando por sucessivos aperfeiçoamentos, e na safra passada trouxe a inovação mais marcante, o Pronaf Mais Alimentos. Dois indicadores podem dar, aos que não conhecem a linha, uma boa dimensão de sua importância: a taxa de juros é de apenas 2% ao ano e o prazo de pagamento pode chegar a dez anos, com uma carência compatível com a atividade financiada. O Pronaf Mais Alimentos chega à safra 2009/2010 com

...nossa intenção é criar de-
manda para o comprador e ca-
pacitar ainda mais os produto-
res. Assim, conseguiremos
voltar ao ritmo normal de
mercado”, explica o presiden-
te da Cooperativa de Cafeicul-
tores de São Gabriel (Cooa-
briel), Antônio Joaquim de
Souza Neto. A cafeicultura,
lembra, acaba de encerrar um
novo ciclo produtivo e os pro-
dutores começam a se envol-
ver nos cuidados das lavouras
visando a futura safra.

Além dos desafios postos
para os produtores, os parti-
cipantes do simpósio toma-
rão conhecimento das opor-
tunidades geradas para o se-
tor. Os cafeicultores serão
informados a respeito das
práticas racionais de condu-

...cerimônia de premiação será
realizada nesta quarta-feira, a
partir das 20h30.

NOTAS

EVENTO:

VI SIMPÓSIO BRASIL **CAFÉ**
CONILON - DESAFIOS E
OPORTUNIDADES DO CONILON
BRASILEIRO

DATA:

16 E 17 DE SETEMBRO

LOCAL:

GINÁSIO DE ESPORTES, EM SÃO
GABRIEL DA PALHA

TEL:

(27) 3727.1152

INSCRIÇÕES:

SIMPOSIO@COOABRIEL.COOP.BR

Realcafé premia melhores

Nona edição do prêmio renova parceria com importadores japoneses

■ ■ As inscrições para o 9º Prêmio Qualidade Realcafé/Café Cafuso e UCC Ueshima Coffe podem ser feitas até o dia 16 do próximo mês. O concurso vai premiar os melhores produtores de café da variedade arábica produzido nas Montanhas do Espírito Santo. Junto com a ficha de inscrição o produtor de-

ve entregar a amostra do café.

Os produtores premiados receberão mais de R\$400 em prêmios além de certificados de qualidade. Os primeiros colocados, além da compra do café premiado e ágio sobre o preço, receberão prêmios em dinheiro. O primeiro colocado receberá R\$ 20 mil; o segundo, R\$ 15 mil; e o terceiro, R\$ 10 mil.

A ficha de inscrição junto com a amostra do café podem ser entregues nos vários postos de coleta. Na secretaria de Agricultura e Cooabre, em Brejetuba; no Centro de Agro-

negócio, em Marechal Floriano; na Coopeavi, em Santa Maria de Jetibá; no Centro de Classificação de Café, em Vargem Alta; na Pronova, em Venda Nova do Imigrante; e nos escritórios do Incaper.

A divulgação da lista de produtores dos municípios participantes será divulgada no dia 30 de outubro próximo. O nome dos vencedores, a entrega de certificados e da premiação aos primeiros colocados ocorrerá no dia 5 de dezembro, em local a ser definido.

...negar a dez anos, com uma
carência compatível com a
atividade financiada.
O Pronaf Mais Alimentos
chega à safra 2009/2010 com
a opção de financiar a
formação de lavouras de café,
contribuindo para elevar a
qualidade e produtividade de
nosso produto agrícola mais
importante. O recurso alocado
é recorde e não falta
disposição aos agentes
financeiros. O Banco do Brasil
definiu como meta elevar,
nesta safra, em 20% o volume
aplicado na safra anterior.

O bom da roça

MAIONESE DE CENOURA

Ingredientes:

- 1 copo pequeno de leite
- 1 colher de sopa de amido de milho ou de farinha de trigo
- 1 cenoura cozida
- 1 colher de sopa de caldo de limão
- 1 colher de sopa de azeite ou óleo
- Meia cebola média (opcional)
- Sal

Preparo:

■ Cozinhar o amido de milho com o leite, fazendo um mingau. Depois de morno bater no liquidificador com os outros ingredientes. Pode acrescentar salsa e azeitona, se for do seu gosto

Receita fornecida por Rita Zanúncio, Incaper de Venda Nova do Imigrante

Erramos

■ ■ Na edição da página de Agro-negócio da última segunda-feira, dia 7, os números relativos ao crédito rural do Banestes estão incorretos. A informação correta é: no período de janeiro de 2003 a junho de 2009, o Banestes investiu R\$ 680,90 milhões no setor.

Tem alguma notícia?

Envie para
pauta@redgazeta.com.br
e participe do jornal.

Cenas rurais

Envie sua foto para o email agronegocio@redgazeta.com.br



FOTO DO LEITOR:
JAMES DRAUTY

Lagarta na lavoura de
café em Linhares.
JAMES DRAUTY

AGENDA

■ Curso sobre Exortia de Cacau

DATA: 15 E 16 DE SETEMBRO
LOCAL: DISTRITO DE BANANAL DO
SUL, EM LINHARES
TEL: (27) 3371.1998

■ 36ª Semana Capixaba do Médico Veterinário e 4º Encontro Regional de Buiatria

DATA: 16 A 18 DE SETEMBRO
LOCAL: SESC EM GUARAPARI
TEL: (27)3324.3877

■ Feira de Agroturismo da Região dos Imigrantes

DATA: 18 A 20 DE SETEMBRO
LOCAL: GINÁSIO DE ESPORTES, EM
SANTA LEOPOLDINA

TEL: (27) 3266.1569

■ Curso sobre Implantação de Lavouras de Café Arábica

DATA: 21 E 22 DE SETEMBRO
LOCAL: SÃO JOÃO DE VIÇOSA, EM
VENDA NOVA DO IMIGRANTE
TEL: (28) 3546.1277

■ Curso sobre Exortia de Cacau

DATA: 22 E 23 DE SETEMBRO
LOCAL: DISTRITO DE PEROBAS,
EM LINHARES
TEL: (27) 3371.1998

Mais eventos no site
www.incaper.es.gov.br