

AJ00478

Instituto Jones dos Santos Neves  
Biblioteca

TECNOLOGIA IMÓVEL EQUIPADO COM MAQUINÁRIO DE BENEFICIAMENTO DO PRODUTO SERÁ INSTALADO EM SÃO MATEUS



**AVANÇO.** Além de ensinar a arte da criação de abelhas, a casa oferecerá o serviço de processamento do mel por centrifugação, o melhor método de retirada, segundo o presidente da Apinorte, Jorge Gomes Soares. FOTO: SANDRA PACHECO

# Norte investe na produção de mel

Produção deve crescer 50% nos próximos dois anos com a criação da Casa do Mel

SANDRA PACHECO

SÃO MATEUS. A produção de mel no Norte do Estado deve aumentar em 50% nos próxi-

mos dois anos. Durante esse período, a Associação dos Apicultores do Norte do Espírito Santo (Apinorte) desenvolverá várias ações de

incentivo e incremento de produção por meio da Casa do Mel, um imóvel equipado com maquinário de beneficiamento do produto. A entidade, contemplada pelo programa Ciranda Capixaba, receberá mais de R\$ 80 mil para equipamentos e capacitação dos produtores.

Provisoriamente, a Casa do

escritório do Instituto Capixaba de Pesquisa e Extensão Rural (Incaper), parceiro da associação.

“A vantagem de a gente se unir é muito grande. Hoje já compramos as embalagens com preço de atacado”, destacou o apicultor. A Apinorte está participando do XVI Congresso Brasileiro de Api-

VARIEDADE CEREJA

## Realcafé lança bebida fina à base de conilon

RITA BRIDI

rbridi@redgazeta.com.br

O café cereja descascado da variedade arábica é utilizado para a produção de cafés finos. Pela primeira vez no Estado, o cereja descascado da variedade conilon é utilizado. O uso é para compor o blend do café torrado e moído Cafuso Exportação Alto Vácuo, lançado na semana passada no mercado.

A expectativa da Realcafé é produzir, neste ano, 25 mil toneladas do produto, informou o presidente da empresa, Sérgio Giestas Tristão.

A diretora de marketing da Realcafé, Patrícia Tristão Mendonça, disse que o novo produto visa atender à crescente demanda nacional e capixaba por cafés de qualidade superior, hoje suprida, principalmente, por marcas multinacionais.

“Esse é o primeiro café brasileiro a utilizar em sua mistura o conilon cereja descascado, um café robusta de altíssima qualidade, que só é produzido no norte capixaba”, ressaltou o presidente da Realcafé.

O Cafuso Exportação Alto Vácuo é resultado da união balanceada de cafés Arábica cultivados nas montanhas do Espírito Santo, com o café cereja descascado, produzido no Norte capixaba com tecnologia similar ao produto das montanhas, o que lhe garante altíssima e diferenciada qualidade.

O cereja descascado utilizado na mistura do novo produto - 30% de conilon e 70% de arábica - foi produzido em São Gabriel da Palha, pelo produtor Dário Martinelli. Ele é o primeiro cafeicultor no Estado a investir em equipamentos para a produção do cereja descascado, o melhor café da variedade.

O café foi comercializado por R\$ 200,00 à saca e repre-

REDUÇÃO DE 30%

## Chuva derruba previsão para safra de arábica

ROBERLY PEREIRA

VENDA NOVA. Está confirmada a previsão de queda na safra de café arábica deste ano em função da escassez de chuvas registrada em janeiro e fevereiro. Técnicos do Instituto Capixaba de Assistência Técnica, Pesquisa e Extensão Rural (Incaper) e Cooperativa dos Cafeicultores da Região Serrana (Pronova) estimam em 30% a redução do peso do café colhido.

O índice pluviométrico mais baixo das últimas décadas foi registrado no momento mais importante para o desenvolvimento dos grãos de café da atual safra, conhecido não meio da cafeicultura como “granação”.

De acordo com o cafeicultor de Brejetuba, Antenor Zucon, o rendimento do tamanho dos caroços sofreu uma redução drástica devido à falta de água no período da granação. Ele informou que subiu de seis para oito sacas com 80 quilos de café in natura colhido para transformar em uma saca beneficiada de 60 quilos.

**COMPARAÇÃO.** “A diminuição do lucro na cafeicultura neste ano será alta,” alerta o degustador da Pronova, Evair de Melo, ressaltando que serão necessários 650 litros de café colhido para produzir uma saca beneficiada. “Nos anos anteriores a média era de 420 litros de café bruto para se ter uma saca.”

O técnico explica que os grãos da atual safra em virtude da falta de água não atingiram o tamanho normal.

“Nas primeiras amostras que chegaram ao Centro de Qualificação e Certificação de Café notamos o fraco desempenho no crescimento dos grãos. O fato além de gerar prejuízos com a quantida-

## Produção deve crescer 50% nos próximos dois anos com a criação da Casa do Mel

SANDRA PACHECO

SÃO MATEUS. A produção de mel no Norte do Estado deve aumentar em 50% nos próxi-

mos dois anos. Durante esse período, a Associação dos Apicultores do Norte do Espírito Santo (Apinorte) desenvolverá várias ações de

## Riqueza do pólen



INVENÇÃO. O desenvolvimento da apicultura na região já rende frutos para o serralheiro Dionísio de Freitas. Ele é uma espécie de "Professor Pardal" do grupo. Dionísio, que iniciou na atividade há apenas um ano, criou um suporte metálico para as colméias que evita a entrada de formigas. Dionísio também construiu uma placa com aberturas menores para coletar um produto ainda pouco conhecido para consumo humano, o pólen, rico em substâncias gordurosas, minerais e vitaminas, sendo indicado até para a regular o intestino. FOTO: SANDRA PACHECO

incentivo e incremento de produção por meio da Casa do Mel, um imóvel equipado com maquinário de beneficiamento do produto. A entidade, contemplada pelo programa Ciranda Capixaba, receberá mais de R\$ 80 mil para equipamentos e capacitação dos produtores.

Provisoriamente, a Casa do Mel será instalada numa residência no bairro Mariricu, em São Mateus. A sede definitiva será construída no bairro Litorâneo, próximo às futuras instalações do Centro Tecnológico do Espírito Santo (Cefetes).

Além de ensinar a arte da criação de abelhas, a casa oferecerá o serviço de processamento do mel por centrifugação. "É o melhor método de retirada do mel. Cerca de 60% do produto comercializado na nossa região já é retirado assim", afirmou o presidente da Apinorte, Jorge Gomes Soares.

Criada há três anos, a associação conta com 20 apicultores, mas tem como meta atingir, durante o período das ações do Ciranda Capixaba, 90% dos 105 produtores existentes na região contemplada pelo projeto, que abrange São Mateus, Conceição da Barra, Nova Venécia e Pedro Canário.

**AQUISIÇÃO.** Os produtos dos associados podem ser comprados no Mercado Municipal ou na sede da entidade, que funciona por enquanto

no escritório do Instituto Capixaba de Pesquisa e Extensão Rural (Incaper), parceiro da associação.

"A vantagem de a gente se unir é muito grande. Hoje já compramos as embalagens com preço de atacado", destacou o apicultor. A Apinorte está participando do XVI Congresso Brasileiro de Apicultura, que está acontecendo em Aracaju, até o dia 25.



O cereja descascado utilizado na mistura do novo produto - 30% de conilon e 70% de arábica - foi produzido em São Gabriel da Palha, pelo produtor Dário Martinelli. Ele é o primeiro cafeicultor no Estado a investir em equipamentos para a produção do cereja descascado, o melhor café da variedade.

O café foi comercializado por R\$ 200,00 à saca e representou 30% de agregação de valor ao produto.

bruto para se ter uma saca." O técnico explica que os grãos da atual safra em virtude da falta de água não atingiram o tamanho normal.

"Nas primeiras amostras que chegaram ao Centro de Qualificação e Certificação de Café notamos o fraco desempenho no crescimento dos grãos. O fato além de gerar prejuízos com a quantidade poderá determinar queda na qualidade."

## Agenda agrícola

### 29ª Expoagro de Castelo

- Data: 1º a 4 de junho
- Local: Parque de Exposição na Sede do Município, em Castelo
- Tel: (28) 3542.6333

### Dia Especial sobre Café Conilon

- Data: 1º de junho
- Local: Fazenda Experimental do Incaper, em Marilândia
- Tel: (27) 3724.1264

### Oficina sobre Corredores Ecológicos

- Data: 2 de junho
- Local: Salão Paroquial da Igreja Católica - Centro, em Conceição do Castelo
- Tel: (28) 3547.1245

### Curso sobre Culinária do Café

- Data: 2 de junho
- Local: Unidade Didática, em Mantenópolis
- Tel: (27) 3758.1202

### Reunião Técnica sobre a Cultura do Tomate

- Data: 2 de junho
- Local: Auditório da Cooperativa Agropecuária dos Produtores, em Itarana
- Tel: (27) 3720.1103

### 8ª Festa do Café

- Data: 2 a 4 de junho
- Local: Vila Valério
- Tel: (27) 3727.1101

### Semana do Meio Ambiente

- Data: 5 a 9 de junho
- Local: São Geraldo, em Mantenópolis
- Tel: (27) 3758.1202