

ESPECIAL

AJ13214. 1

VITÓRIA-ES, QUARTA-FEIRA, 15 DE DEZEMBRO DE 2004

A Companhia Vale do Rio Doce apresenta

POTENCIALIDADES DO ES



06

Microrregiões Central-Serrana e Sudoeste-Serrana



Áreas de Preservação



Café



Olericultura



Agroturismo



Polo Avícola



Apresentação:

Patrocínio:

Apoio:



Companhia
Vale do Rio Doce

SAMARCO



BELGO
Grupo Arcelor

Agricultura e turismo são geradores de renda na Sudoeste-Serrana

Olericultura, cafeicultura e avicultura são as principais atividades da microrregião

A Microrregião Sudoeste-Serrana é formada por sete municípios: Domingos Martins, Venda Nova do Imigrante, Afonso Cláudio, Marechal Floriano, Conceição do Castelo, Brejetuba e Laranja da Terra. A dinâmica da economia desta região é comandada pelo setor agropecuário, principalmente no que diz respeito à geração de renda e empregos. Neste aspecto as principais atividades do setor são a olericultura e a cafeicultura. Em segundo plano aparece a avicultura.

Na cafeicultura destaca-se o café arábica, principalmente o arábica bebida fina, cultivado em Venda Nova do Imigrante, cujos incrementos de qualidade têm funcionado como elementos de diferenciação competitiva, o que proporciona melhores preços e inserção em mercados externos mais seletivos, segundo dados do Instituto de Apoio à Pesquisa e ao Desenvolvimento Jones dos Santos Neves (Ipes).

HORTALIÇAS

As áreas produtoras de hortaliças caracterizam-se, principalmente, pelas pequenas propriedades, de mão-de-obra de base familiar e de localização próxima ao mercado consumidor da Grande Vitória. A maior concentração da produção está em altitudes entre 600 e 1,2 mil metros, onde predominam agricultores de origens alemã e italiana, em terras frias, ou de temperaturas amenas, acidentadas e chuvosas.

A avicultura tem uma importante função econômica e social, destacando-se, principalmente, em Marechal Floriano, onde a atividade representa 50% da produção estadual. Também os municípios de Domingos Martins e Venda Nova do Imigrante têm grande concentração de frango de corte.



Valter Monteiro

A produção agrícola é realizada por pequenas propriedades, de mão-de-obra de base familiar e de localização próxima ao mercado consumidor da Grande Vitória

FRUTAS

A fruticultura também é uma atividade em ascensão. Entre as frutas mais cultivadas estão a banana, manga, morango, tangerina e laranja. Já a olericultura tem presença em todos os municípios da microrregião.

A microrregião, que possui diversos climas, altitudes e tipos de solo, tem uma característica singular. Por ser de montanha, tem uma variação de solo e altitude e uma diversificação de ambientes, que tornam a atividade agrícola um desafio para os produtores. Mas eles conhecem essa característica e conseguem se adequar às condições de solo e clima, segundo in-

formações do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper).

A pecuária da região é essencialmente leiteira, tendo como mercado consumidor principal as indústrias de laticínios. Em Venda Nova do Imigrante, por exemplo, o leite produzido é industrializado em empresas de beneficiamento ou utilizado em pequenas propriedades que aderiram ao agroturismo, para a fabricação de derivados.

TURISMO

Além da agropecuária, destaca-se ainda o turismo, que se

constitui numa vocação natural da região. Trata-se de um turismo de montanha, especificamente o agroturismo, voltado para atrativos climatológicos, ambientais e todo bucolismo do

constitui numa vocação natural da região. Trata-se de um turismo de montanha, especificamente o agroturismo, voltado para atrativos climatológicos, ambientais e todo bucolismo do mundo rural e suas raízes da colonização européia. A atividade vem ganhando nos últimos anos cada vez mais visibilidade, principalmente depois que a região foi inserida na Rota do Mar e da Montanha, programa de incentivo ao turismo da Secretaria Estadual de Desenvolvimento e Turismo (Sedetur).

A região foi uma das pioneiras em agroturismo, atividade que teve início em Venda Nova do Imigrante e que hoje está também entre as principais fontes de renda dos municípios de Domingos Martins, Marechal Floriano, Afonso Cláudio e Conceição do Castelo. A atividade baseia-se na visita às propriedades rurais e no consumo de seus produtos caseiros.

Um outro destaque da região é a indústria de engarrafamento de água mineral, devido à localização estratégica dos municípios, onde se formam as nascentes dos rios Jucu, Santa Maria e Guandu. São quatro empresas no total.

Quanto à preservação ambiental, destaca-se o Consórcio Santa Maria/Jucu, cujo objetivo é apoiar os municípios locais na conservação das nascentes de rios e na implementação de outras práticas de conservação ambiental.

ESPECIAL

Coordenador de Cadernos Especiais
José Carlos Corrêa
jccorrea@redgazeta.com.br

Publicidade
Vitória: (27) 3321-8346
Cachoeiro: (28) 3522-8705 - (28) 3522-8544
Colatina: (27) 3721-0882 - (27) 3721-4979
Linhares: (27) 3371-0408 - (27) 3371-4118
Guarapari: (27) 3361-1835 - (27) 3362-0448
S. Mateus: (27) 3763-2567 - (27) 3763-1833

Editor
Paulo Maia
pmaia@redgazeta.com.br
Editor de Arte
Paulo Nascimento
Diagramador
Miguel Leite

Café tem maior expressão econômica da Central-Serrana

Turismo, olericultura, fruticultura, silvicultura e avicultura despontam, também, como importantes potencialidades da microrregião

A população da Microrregião Central-Serrana vive em torno da renda proveniente do setor agropecuário (frutas, hortaliças, grãos, cana-de-açúcar, pecuária e aves), sendo que o café ainda é o produto com maior expressão econômica.

Com uma área total de 3.318 km², a microrregião é formada por seis municípios. Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), são 103.634 habitantes divididos entre Itaguaçu (15.060 habitantes), Itarana (11.954), Santa Leopoldina (13.151), Santa Maria de Jetibá (31.599), Santa Teresa (21.021) e São Roque do Canaã (10.849).

AGROPECUÁRIA

O setor agropecuário é o de maior expressão para a economia da microrregião. As atividades mais importantes para geração de renda e postos de trabalho estão concentradas na cafeicultura e olericultura. Depois da cafeicultura, a atividade de maior importância na maioria dos municípios é a olericultura.

Essas culturas se favorecem do clima e da topografia acidentada da região. Segundo o Instituto de Apoio à Pesquisa e ao Desenvolvimento Jones dos Santos Neves (Ipes), a predominância do relevo montanhoso permite a produção em pequenas áreas, com uso intensivo de adubos e fertilizantes, além de microtratores.

DIVERSIFICAÇÃO

O clima da região é favorável à diversificação da agricultura, permitindo a exploração de várias atividades como: fruticultura, silvicultura, piscicultura, avicultura, pecuária e suinocultura.

A agroecologia também vem crescendo na microrregião, com destaque para os municípios de Santa Maria de Jetibá e Santa Leopoldina. Este último já possui 14 produtores certificados de olerícolas como inhame, pepino e pimentão. "Nossos produtores estão preocupa-



Valter Monteiro

O café arábica, principalmente o tipo bebida fina, é um dos produtos que ajudam a manter a geração de emprego e renda na microrregião, que explora ainda a produção de hortaliças

dos em certificar sua produção para vender um produto mais saudável, sem veneno", disse Murilo Brunow Freitas, engenheiro agrônomo da regional Santa Leopoldina do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper)

FRUTAS

Desde o ano passado, os produtores têm recebido incentivos e capacitação para o plantio de várias frutas, principalmente morango e manga, que foram organizados em pólos.

O abacate é a fruta com maior potencial de exportação. Já os citrus (laranja, limão, mexerica e tangerina) possuem fisiologia perfeita para o clima e topografia da microrregião. Isso sem contar na facilidade de implantação em produções caseiras.

ANIMAIS

A pecuária praticada na região é mista, mas considerada de baixa produtividade pelo Ipes. Já a avicultura é praticada em Santa Leo-

poldina e Santa Maria de Jetibá. Este último é o segundo maior produtor de ovos do Brasil e o primeiro no Estado. A criação de suínos também é um diferencial da microrregião.

Segundo levantamento feito pela Secretaria de Agricultura (Seag), o tamanho do rebanho de suínos da microrregião, em 2002, era de 41.659, com destaque para os municípios de Santa Maria de Jetibá e Santa Teresa.

FLORES

De acordo com o chefe da regional Santa Teresa do Incaper, Carlos Sangali de Mattos, apesar do cultivo de flores e plantas ornamentais ainda ser uma atividade nova para o município, ela é muito promissora. "O cultivo de flores e plantas é muito rentável, porque não exige grandes áreas de plantio. Isso sem contar no potencial de geração de empregos", afirmou.

Atualmente, o município conta

com aproximadamente 100 produtores nesse segmento. A área plantada (flores e plantas) do município já chega a 4 hectares. Segundo Mattos, não é possível medir a produtividade total, porque cada variedade cultivada apresenta uma produção específica. Entre as espécies cultivadas estão: orquídea, rosa, coque-de-leite, crisântemo, gipsophila, antúrio, helicônia, palmeira e fênix.

SILVICULTURA

Além do fornecimento de matérias-primas para as agroindústrias locais, a silvicultura é importante para a preservação da Mata Atlântica, na medida que impede a exploração das florestas nativas. A plantação de eucalipto, floresta nativa (pau-brasil, cedro australiano e pinus) e palmáceas é uma forma de tornar lucrativa as terras degradadas de topografia acentuada, principalmente aquelas que são impróprias para o cultivo de café.

"A agricultura em região montanhosa exige técnicas específicas. Diante dessa situação, a plantação de florestas representa uma poupança para o produtor, que encontra nessa atividade uma outra fonte de renda", afirmou Lúcio Lívio Fróes de Castro, chefe da regional Centro Serrana do Incaper.

A madeira de reflorestamento é vendida para a Aracruz Celulose e utilizada como matéria-prima em serrarias, para fabricação de caixas para frutas e olerícolas, estrado para cama, paletes, tripal, ripões, ripas e móveis. Já a madeira oriunda das florestas nativas, principalmente as de Marechal Floriano, servem de matéria-prima para a fabricação de móveis.

O turismo de montanha é uma atividade com grande potencialidade, associando ecologia, agroturismo e tradições de culturas européias marcantes. Nesse contexto, destacam-se Santa Maria de Jetibá, Santa Leopoldina e Santa Teresa, primeira cidade fundada por imigrantes italianos no Brasil.

INDÚSTRIAS

Setor é bastante diversificado

Apesar da concentração significativa de indústrias caseiras (doces, biscoitos, geléia e artesanato), a microrregião conta com agroindústrias diversificadas. São Roque do Canaã é conhecido por suas indústrias de cachaça, cerâmica e esquadrias de madeira. Até o fim do próximo ano, o município contará com uma indústria de processamento de polpa de frutas. Em Itarana, o destaque é a Usina de Recebimento de Embalagens de Agrotóxicos utilizados no extermínio de pragas e doenças no campo. Em Santa Teresa predomina a fabricação de vinhos e licores, além das serrarias.

Cafeicultura lidera nas microrregiões

Brejetuba é o maior produtor de café arábica e Itaguaçu, de café conilon

Todos os municípios das duas microrregiões têm no café arábica uma fonte de renda segura. Já o café conilon é produzido nos municípios com áreas de menor altitude, como Afonso Cláudio, Conceição do Castelo, Itaguaçu, Itarana, Laranja da Terra, Santa Leopoldina, Santa Teresa e São Roque do Canaã.

Mas não é só pela alta produção de café que as microrregiões são reconhecidas. As condições climáticas da região propiciam o cultivo do café de alta qualidade. "Baixas temperaturas, típicas das regiões com melhor distribuição de água, fazem com que o grão demore mais tempo na planta, para completar sua maturação. Isso permite o desenvolvimento de todos os componentes, gerando um café de melhor qualidade", explicou Aymbiré Francisco Almeida da Fonseca, pesquisador na área de manejo e melhoramento de café do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper).

TECNOLOGIA

Essa particularidade faz com que os pequenos cafeicultores utilizem técnicas específicas na obtenção de café especial. A qualidade desse tipo de produto advém da colheita seletiva, utilização de descascadores e terreiros limpos e cobertos.

Brejetuba é o maior produtor de café arábica das duas microrregiões. O produto corresponde a 95% da arrecadação do município, que produz uma média de 20 mil toneladas/ano. Além disso, Brejetuba possui a maior área contínua de café arábica do Estado: 20 mil hectares.

O município possui 600 cafeicultores. De acordo com o Serviço Brasileiro de Apoio à Micro e Pequena Empresa (Sebrae), a comercialização do café dos pequenos produtores é feita pelo atravessador. Já o café dos grandes produtores é vendido direto para Vitória.

Os investimentos em genética da muda, adubação, correção do solo, infra-estrutura, controle de pragas e doenças também contribuíram para a melhoria da qua-



Valter Monteiro

Os cafés especiais despontam nas microrregiões, oferecendo maior valorização na hora da venda, o que compensa os investimentos feitos pelos produtores para manter a qualidade

SAIBA MAIS

Município	Área (ha)	Produção (ano)
ARÁBICA		
Afonso Cláudio	19.450	16.200 ton
Brejetuba	20.000	19.440 ton
Conceição do Castelo	5.200	4.608 ton
Domingos Martins	7.900	7.098 ton
Itaguaçu	6.000	35.000 sacas
Itarana	4.412	53.000 sacas
Laranja da Terra	400	360 ton
Marechal Floriano	4.500	4.080 ton
Santa Leopoldina	2.040	51.000 sacas
Santa Maria de Jetibá	6.200	5.130 ton
Santa Teresa	5.500	110.000 sacas
São Roque do Canaã	1.500	25.500 sacas
Venda Nova do Imigrante	3.900	4.212 ton
CONILON		
Afonso Cláudio	3.440	2.700 ton
Conceição do Castelo	1.300	1.166 ton
Itaguaçu	17.000	40.000 sacas
Itarana	1.467	29.340 sacas
Laranja da Terra	3.225	3.240 ton
Santa Leopoldina	1.720	30.960 sacas
Santa Teresa	3.500	105.000 sacas
São Roque do Canaã	4.000	120.000 sacas

Fontes: IBGE e Incaper (2004)

tando a qualidade do produto.

O município tem mais de 1.000 produtores, mas somente 30 trabalham com café descascado (cereja). A meta do Incaper é de que até 2005, esse número chegue a 50.

QUALIDADE

A produção de um café de qualidade é fundamental para a conquista de novos mercados, buscando a consolidação de bebidas com alto padrão de aroma e sabor. Nesse contexto, a qualidade do café é determinada por critérios de classificação como: tipo, bebida, aspecto, cheiro, cor, tamanho, densidade, forma e uniformidade. Oficialmente, a qualidade do café é avaliada por meio de análise sensorial (prova de xícara) e classificação por tipo e peneira.

Para Aymbiré da Fonseca, um café de excelente qualidade é aquele que é tratado de forma a não permitir fermentações. Para isso, o produtor deve: secar o café em temperaturas baixas; revolvê-lo no terreiro durante todo o dia; amontoar o café diariamente, de forma a permitir a troca de umidade entre os grãos e uniformidade na secagem; guardar o café em coco ou pergaminho e armazená-lo em tulhas frescas, secas, escuras e limpas.

Os grãos devem ser colhidos no ponto certo, quando a maioria dos frutos estiver madura. Colhendo-se muito cedo haverá maior quantidade de grãos verdes, que prejudicam a qualidade do café. Colhendo-se tarde, haverá maior quantidade de grãos que caem no chão, o que aumenta as chances de se produzir um produto de qualidade inferior.

A colheita feita no pano evita o contato dos grãos com o solo. Além de evitar a mistura de terra e pedras com o café, a técnica também evita o contato dos grãos colhidos com os já caídos, que podem estar em processo de fermentação.

O café deve ser transportado o mais rápido possível para o local de secagem. Ele deve ficar esparramado no terreiro, em camadas finas de 3 a 4 centímetros, e ser revolvido constantemente, para se obter uma secagem uniforme dos grãos.

lidade do café. A introdução de despoldadores de café diminuiu o índice de baixa qualidade na colheita. Os pequenos produtores (meeiros/colonos) já possuem secadores, em parceria com os proprietários. Para se adaptar às novas formas de produção, eles são assistidos pelo Incaper, recebendo assistência técnica e participando de cursos de novas tecnologias e culturas alternativas.

Em Afonso Cláudio, segundo maior produtor das microrregiões, os investimentos em tecnologia também são altos. Para atingir a marca de 16.200 toneladas na safra de 2003, foram utilizadas tecnologias como adensamento, análise de solo, manejo da cultura e irrigação.

Em Itarana, foi inaugurada no ano passado, a sala de classificação e degustação. Nessa sala, o café é classificado quanto ao tipo e à bebida. Ao final do processo, técnicos especializados emitem um laudo para o produtor, ates-

Venda Nova é pioneira em agroturismo

Hoje, a atividade é considerada como excelente geradora de renda e empregos no município

Recém-chegados da Itália, os imigrantes tinham o costume de produzir os alimentos dentro de suas propriedades, já que havia pouquíssimas casas de comércio na região e o dinheiro também era escasso. Então, eles mesmos faziam os pães, o fubá, a massa de macarrão e criavam vacas para produção de leite.

A tradição de fazer produtos caseiros foi passando de pai para filho e, hoje, os descendentes colhem um fruto que seus nonos nunca imaginaram: o agroturismo, uma atividade que tem movimentado a economia nas áreas rurais, gerando renda e criando empregos.

PIONEIRISMO

O município de Venda Nova do Imigrante foi o primeiro no Estado a praticar este tipo de turismo e tem se destacado em todo o Brasil, como modelo da atividade, que surgiu na década de 80 sem nenhum planejamento. Os produtores nem sabiam que esta atividade existia. Os turistas simplesmente começaram a entrar nas propriedades rurais, com o objetivo de conhecer como os produtos eram feitos.

Na Fazenda Carnielli, as portas para o agroturismo se abriram em 1986, quando a família percebeu que poderia aumentar a renda, com a venda de seus produtos já transformados. No início, as visitas eram poucas e a infra-estrutura era simples. Mas hoje passam pela fazenda aproximadamente 2 mil pessoas por mês, segundo um dos proprietários, Danilo Carnielli.

A renda obtida com a atividade já chegou a 50% do total de todas as atividades da fazenda. A família produz fubá, café torrado e moído, biscoitos, defumados, doces e artesanatos. "O visitante fica conhecendo toda a produção agrícola e os processos de transformação, além, é claro, de degustar os produtos já feitos e levar para casa as delícias da fazenda. Eles saem de lá sabendo a realidade de uma produção agri-



Valter Monteiro

Os turistas apreciam as comidas caseiras feitas em fogão a lenha, utilizando panelas de barro e ferro fundido para a confecção de pratos como a tradicional polenta e a lingüiça frita

cola", disse Danilo.

CALENDÁRIO

As visitas à fazenda Carnielli podem ser feitas de segunda a sexta-feira, das 7 às 17h50, gratuitamente. A propriedade cobra apenas R\$ 2,00 para visitas técnicas. Neste caso, devem ser marcadas previamente.

Com mais de 100 anos de vida, a Fazenda Lorenção começou a receber turistas em suas terras há 12 anos. Desde então, a família de origem italiana passou a fabricar embutidos, tomate seco e conserva de berinjela, para os turistas que visitam a propriedade.

De acordo com Bernadete Lorenzoni Lorenção, uma das proprietárias da fazenda, 80% da renda são obtidos com a atividade. Antes disso, a família plantava basicamente café. "O dinheiro só chegava uma vez por mês", disse.

DIVERSIFICAÇÃO

Também com o mesmo objetivo de buscar novas fontes de renda, a família Busato iniciou a atividade de agroturismo há

10 anos. A partir dessa época, a fazenda começou a progredir e hoje recebe cerca de 150 pessoas por mês. Os visitantes chegam à propriedade atrás de fubá, feijão, açúcar mascavo, melado, cachaça e licores, que hoje representam 30% de toda a renda da família.

A Prefeitura de Venda Nova investiu no agroturismo e uma de suas principais ações foi criar um selo para garantir a qualidade e a autenticidade dos produtos. No município são mais de 70 propriedades que recebem turistas. São realizadas diversas visitas técnicas.

"Muitas pessoas vêm de outras cidades e até de outros estados para conhecer a atividade", disse o prefeito de Venda Nova do Imigrante, Braz Delpupo.

De acordo com ele, o agroturismo é uma atividade essencialmente familiar, praticada nas pequenas propriedades rurais, onde o turista pode ter a oportunidade de acompanhar o processo de produção do alimento. Além de uma boa conversa, o agroturismo de Venda Nova oferece uma grande variedade de produtos: são geleias, doces, biscoitos, pães, café, fubá, socol, leite, queijo,

ricota, iogurte, vinhos, licores e cachaças. Algumas propriedades também produzem verduras e frutas sem nenhum tipo de agrotóxico e outras dedicam-se ao artesanato.

Todos esses produtos são vendidos na cidade na lojinha mantida pelos proprietários da fazenda. A região também oferece passeios, como aventuras em trilhas para trekking, mountain bike, trial e vôo livre, e boa infra-estrutura turística, como camping, pousadas, restaurantes, chalés, casas de chá e pesque-pague.

Além de Venda Nova do Imigrante, outros municípios das microrregiões Sudoeste Serrana e Central Serrana também possuem a atividade como fonte de renda para muitas famílias, entre eles Domingos Martins, Afonso Cláudio, Conceição do Castelo, Marechal Floriano, Santa Maria de Jetibá e Santa Teresa.

POLENTA

Venda Nova também recebe muitos visitantes durante a tradicional Festa da Polenta, que neste ano foi realizada pela 26ª vez. A festa surgiu por iniciativa do padre Cleto Caliman, em 1979, e seguiu sendo organizada no pátio do Colégio Salesiano. Mas com o aumento do público e crescimento estrutural, em 1991 ela ganhou personalidade jurídica.

Continuou crescendo e em 1995 foi construído pela municipalidade o Centro de eventos Padre Cleto Caliman, o 'Polentão', para abrigar a Festa da Polenta e os demais eventos. A festa possui um cunho filantrópico e após o evento realiza-se uma Assembléia Pública, com a participação da comunidade, para prestação de contas, avaliação de erros e acertos e distribuição de recursos arrecadados para as entidades filantrópicas de saúde, assistência, segurança, educação e cultura.

A festa recebe mais de 25 mil pessoas durante os três dias de programação. No evento, mais de 600 voluntários da comunidade trabalham para não deixar morrer a cultura italiana. Entre as atrações, músicas, danças e comidas típicas – polenta e lingüiça principalmente – e vinho.

MUNICÍPIOS INTEGRANTES DO AGROTURISMO

Municípios	Distância de Vitória
Conceição do Castelo	121 km
Domingos Martins	43 km
Marechal Floriano	48 km
Santa Leopoldina	44 km
Santa Maria de Jetibá	78 km
Santa Teresa	85 km
Venda Nova do Imigrante	104 km

São Roque do Canaã é um dos maiores produtores de cachaça do Estado

A cachaça fabricada na microrregião é de boa qualidade, mas os preços ainda não são compensadores

Com uma área de 500 hectares de cana-de-açúcar e produção de 35 toneladas ao ano, São Roque do Canaã destina toda sua produção à fabricação de cachaça

Para fazer a cachaça artesanal, os 28 produtores instalados no município obedecem a um ciclo de produção que compreende: colheita da cana-de-açúcar, transporte do material colhido, moagem, filtragem do caldo, diluição, fermentação, pré-aquecimento, destilação, armazenagem e envasamento.

FAMILIAR

Delisério Raul de Vago, proprietário da Vago & Vago, produz a cachaça São Sebastião há 10 anos. A empresa familiar conta com três pessoas para coordenar os processos de plantio, colheita e fabricação da bebida. São produzidas, em 7 hectares, 50 toneladas de cana ao ano, o equivalente a 45 mil litros de cachaça. A garrafa de 900ml é vendida a R\$ 1,83 a unidade.

De acordo com Vago, o melhor período de produção é de julho a outubro. Nesses meses a cana fica mais doce, fator que garante um melhor rendimento da produção, por demandar menos caldo no processo de fabricação.

CANAÃ

Ethevaldo Francisco Roldi, produtor da Aguardente Canaã, está no mercado há mais de 30 anos. Com uma área plantada de 15 hectares, ele tem uma produção de 250 t/ano, o equivalente a 25 mil litros. Para garantir a sua produção, Roldi faz o rodízio na terra plantada, o que garante a manutenção do canavial que, segundo ele, diminui a cada ano. A aguardente Canaã é vendida no



Os alambiques localizados em São Roque utilizam cana plantada no próprio município, mas cujas lavouras diminuem a cada ano, deixando os produtores preocupados

Valter Monteiro

município e em Vitória por R\$ 1,70 a garrafa de 900 ml.

QUALIDADE

A fabricação da cachaça artesanal de qualidade deve ser feita de forma lenta e metódica. O processo se inicia com o corte da cana. Depois de moer a cana e tirar o caldo, este último é levado para as caixas de fermentação, onde permanece cerca de 20 horas e, naturalmente, se transforma em 'vinho de cana'.

Em seguida, o 'vinho' é colocado no alambique de cobre aquecido por fogo brando. Com a fervura, o vapor sobe, é resfriado na serpentina e transforma-se em cachaça. O processo de produção dura cerca de 36 horas. Depois desse tempo, a cachaça é armazenada em barris, para envelhecimento, por cerca de seis meses,

a fim de aprimorar o sabor.

De acordo com o Serviço Brasileiro de Apoio à Micro e Pequena Empresa (Sebrae) a prática de técnicas como: cortar

a cana sem a queimada do canavial, realizar a fermentação natural e a destilação em alambique de cobre, desenvolvendo o processo de envelhecimento

em madeira podem assegurar a produção de uma cachaça artesanal de maior qualidade.

UNICANA

Funcionando desde 1999, a Cooperativa dos Produtores de Cachaça do Estado do Espírito Santo (Unicana) possui 23 associados, sendo 22 deles de São Roque do Canaã. O objetivo inicial da cooperativa era comercializar toda a produção, garantindo uma cachaça de qualidade, boa apresentação e preço justo.

A idéia de centralizar a venda na Unicana aumentava a garrafa de R\$ 1,80 (preço praticado na venda direta ao cliente) para R\$ 4,20 (preço da cooperativa). Pressionados pela concorrência de outros locais do País, os produtores optaram pela venda direta ao cliente.

Apesar do objetivo não ter sido alcançado, a Unicana não desistiu e continuou atendendo ao setor, oferecendo assistência técnica aos produtores.

De acordo com Clodival Toni, contador da Unicana, os produtores já se conscientizaram sobre a importância da profissionalização para mantê-los no mercado. "Os produtores sabem fazer um bom produto, mas não sabem comercializá-lo. Eles precisam encontrar uma solução urgente para aumentar o lucro", afirmou. Atenta a essa necessidade, a meta da Unicana para 2005 é retomar o objetivo inicial da cooperativa.

Segundo o Sebrae, a formação de cooperativas pode ser o caminho facilitador para o estabelecimento de padrões de qualidade para exportação. Além disso, a união dos produtores em torno da criação de padrões, fortalece o setor, promovendo a identificação do produto brasileiro em qualquer parte do mundo.

CANA-DE-AÇÚCAR - TONELADA

	Área Colhida (ha)	Produção
Afonso Cláudio	450	13.500
Brejetuba	7	210
Conceição do Castelo	10	400
Domingos Martins	70	2.550
Itaguaçu	120	4.800
Itarana	25	1.500
Laranja da Terra	15	600
Santa Leopoldina	10	450
Santa Teresa	450	27.000
São Roque do Canaã	500	18.500
Venda Nova do Imigrante	10	500

Fonte: Seag (Dados de 2003)

Municípios priorizam saneamento

A maioria dos prefeitos alega que seus municípios têm bom índice de saneamento básico

O saneamento básico esteve nos dois últimos anos entre as prioridades dos municípios das microrregiões Central Serrana e Sudoeste Serrana. Os prefeitos fizeram investimentos e incrementaram as redes de tratamento de esgoto. O município de Venda Nova do Imigrante foi o que mais avançou na área.

Em 2002, o município ficou em oitavo lugar entre as cidades brasileiras em saneamento básico, segundo o Ministério da Saúde. Para o prefeito Braz Delpupo, isso se deve aos inúmeros investimentos realizados na área. Venda Nova tem 95% da rede em funcionamento, mesmo assim ainda há obras em andamento. "Agora estamos melhorando a estação de tratamento. Quando tivermos concluído, todo o esgoto estará recebendo tratamento", afirmou o prefeito.

DIFICULDADES

O acesso a diversas comunidades interioranas dificulta a chegada de rede de esgoto, mas a maioria dos municípios tem canalização. Este é o caso de Brejetuba, onde a Prefeitura está concretizando 40% da rede, mas

o prefeito, Orlandino Belisário Coco garante que o município já tem verba para construir mais canalização e rede de tratamento.

"Temos condições de chegar brevemente a 90% do tratamento de esgoto em Brejetuba", disse. Ele contou, ainda, que está realizando um trabalho na Bacia do Rio Doce, para reflorestamento das encostas do rio e ainda um trabalho de conscientização sobre a importância de a população ajudar a manter o rio limpo.

SEDE

Em Afonso Cláudio há canalização de esgoto em todas as localidades, porém a rede de tratamento, que também existe em todos os distritos, ainda não chegou à sede do município. De acordo com o secretário de Obras, Miguel Martins, há 90% da rede, restando apenas uma obra para levar o serviço ao local em que falta o tratamento.

Já no município de Laranja da Terra, o prefeito afirmou ter avançado na área, conseguindo atingir um percentual de 90% em tratamento de esgoto. "Temos canalização e tratamento em todas as localidades", afirmou Cláudio Pagung.



Valter Monteiro

O esgotamento sanitário em Venda Nova do Imigrante já chega a 95%, sendo o que mais cresceu na microrregião

INAUGURAÇÃO

Santa Teresa, que está localizada na Microrregião Central Serrana, teve sua rede de coleta de esgoto inaugurada no último mês. A obra vai abranger todo o município. "Este foi um sonho que conseguimos realizar", ressaltou o prefeito Orly Miguel.

A construção da rede foi uma das prioridades da administração do prefeito. Santa Teresa, que é

cortada por dois rios, onde os dejetos eram lançados, agora tem, segundo Miguel, 95% de cobertura no tratamento de esgoto.

TRATAMENTO

Santa Leopoldina tem coleta de esgoto e canalização, mas ainda falta a rede de tratamento. Mas o município está investindo, com recursos do Ministério da Saúde, na construção

da rede. A obra, que teve início em 2002, ainda está em andamento. "Ainda falta concluir uma pequena parte da construção", ressaltou o prefeito Fernando Rocha. Ele afirmou que o município está com 80% do saneamento básico.

Itaguaçu caminha a passos largos quando o assunto é saneamento básico. O Serviço Autônomo de Água e Esgoto (SAAE), entidade autárquica responsável pelo abastecimento de água e esgotamento sanitário em todo o município, está prestes a concluir as obras de implantação de uma Estação de Tratamento de Esgoto (ETE) na cidade.

Atualmente, 99% da população itaguaçuense recebem água tratada, índice acima do recomendado pelo Ministério da Saúde. Nos últimos quatro anos, para a expansão da rede foram implantados cerca de 3 mil metros de tubulação, beneficiando as comunidades de Lirio do Campo, Canto Feliz, Barro Preto, além da sede. Outras obras também foram realizadas, como o levantamento do lençol freático no distrito de Itaimbé, para assegurar o abastecimento dessa comunidade.

Orgulho

é saber que nosso aço tem potencial para muito mais.



Entre as 150 maiores empresas do Espírito Santo.





Em ambas as microrregiões, escolas foram reformadas e ampliadas para melhorar as condições de ensino e evitar a evasão escolar

Valter Monteiro

Reforma de escolas, construção de novas salas de aula, aumento do número de transporte escolar, melhoria na qualidade da merenda escolar e capacitação e treinamento de professores. Essas foram as principais ações das prefeituras dos municípios das microrregiões Sudoeste-Serrana e Central-Serrana, que contribuíram para o avanço na educação municipal em toda a região. Os resultados foram a diminuição da evasão escolar e melhor qualidade de ensino.

Em Afonso Cláudio, as ações e investimentos em educação fizeram com que a Prefeitura dobrasse o número de alunos nas salas de aula. Segundo a secretária Municipal de Educação, Ângela do Carmo da Silva Deorce, na educação infantil eram 600 crianças matriculadas em 2001; hoje, as escolas têm 1.296 alunos dessa faixa etária. Na educação fundamental, há três anos, 2.175 alunos estavam frequentando os bancos escolares. Hoje, estão matriculados 4.024 estudantes.

PROVIDÊNCIAS

A Prefeitura colocou em funcionamento cinco creches, aumentando a oferta com 500 novas vagas. Nas unidades de ensino infantil foram colocados novos equipamentos, carteiras escolares, armários, máquinas e utensílios de cozinha. As escolas também foram todas informatizadas. A secretária conta, ainda, que foram realizadas reformas e pequenos reparos nas escolas que já estavam em funcionamento.

Ângela ressalta os investimentos em transporte escolar e a construção de quadras de esporte

Municípios avançam em educação

Para os prefeitos, as ações executadas melhoraram o ensino e atraíram mais alunos para as escolas

e de um ginásio poliesportivo no bairro São Vicente, que é a comunidade mais carente do município. Ela também destaca um projeto que busca reduzir o índice de repetência. "Foram contratados 71 professores para atuar junto ao aluno fora do horário de aula e na própria sala, dando suporte ao professor regente com atenção integral ao estudante", disse a secretária.

Ela informou ainda que foi instalado um laboratório com 12 computadores na escola do bairro São Vicente, com internet gratuita para todos os alunos e para toda a população. "O laboratório fica aberto para a comunidade e também oferece cursos noturnos de informática. Já demos diploma para 160 alunos do bairro", salientou Ângela.

O quadro de professores também recebeu atenção especial. Foram realizados treinamentos quinzenais e estudo referencial curricular com os profissionais. Para a capacitação foram trazidos especialistas da área. Bus-

cando a valorização do professor, houve uma reestruturação favorável à classe no estatuto e no plano de carreira do magistério, com aumento salarial.

CRESCIMENTO

No município de Brejetuba, o número de alunos também teve um aumento considerável. Há quatro anos, no início da administração do atual prefeito, Orlandino Belisário Coco, havia 1.760 estudantes frequentando a rede municipal de ensino. Este número cresceu e hoje já são 4.270 alunos nas salas de aula.

Entre as ações em educação, Coco destaca a construção do Colégio Álvares Castelo, inaugurado pelo governador Paulo Hartung no último mês de junho. "Também estamos concretizando a construção de outra unidade", afirmou o prefeito.

Em Santa Leopoldina, há quatro anos, as escolas da rede municipal de educação se encontravam em decadência física, algumas estando, inclusive, em situa-

ção de risco. A Prefeitura atuou reformando sete unidades e vai iniciar reparos em outras escolas, de acordo com a necessidade, segundo informou o prefeito, Fernando Rocha.

Ele disse ainda que a capacitação de professores foi uma das prioridades da sua administração. A prefeitura realizou um convênio com a Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes) e está formando seu quadro de profissionais no curso de Pedagogia a distância. "Também estamos em vias de firmar um convênio com as Faculdades Integradas Faesa, que deverão trazer para o município dois cursos de graduação – Agronegócios e Enfermagem" – adiantou o prefeito.

Santa Teresa também apresentou avanços na área. O prefeito Orly Miguel cita os dois laboratórios de informática, construídos com recursos municipais, a inauguração de três escolas e a reforma de mais cinco unidades da rede. "Também fizemos investimentos com a ampliação do

quadro de serviços gerais, melhoria na merenda escolar, na ampliação de transporte e cursos para capacitação de professores", ressaltou o prefeito.

A Prefeitura também tem convênio com a Ufes, que oferece aos professores do município o curso de Pedagogia. O município abriga, ainda, quatro instituições de ensino superior e financia 25% da mensalidade para funcionários da Prefeitura que estudam em uma dessas instituições.

OBRAS

Em Itaguaçu, a Prefeitura investiu na reestruturação de todo o sistema de ensino do município, implantando diversas ações, com destaque para reforma e ampliação de escolas, implantação do Espaço Ler, realização de seminários e palestras com professores renomados, elaboração do projeto político-pedagógico, fundamentação teórica da equipe e contratação de professores para apoio pedagógico.

Todo o trabalho da secretaria fez parte de um planejamento de metas que surgiu de encontros, seminários e cursos realizados pelos professores. Além disso, foram realizadas reuniões nas escolas, com o objetivo de conhecer a realidade de cada instituição.

Os municípios de Laranja da Terra e Venda Nova do Imigrante também fizeram investimentos para capacitar o profissional de educação. Este último tem 100% de seus alunos dentro das salas de aula e teve suas unidades reformadas e ampliadas. Em Marechal Floriano e Domingos Martins todas as escolas foram reformadas e os professores receberam capacitação.

Consórcio de saúde melhora atendimento nas microrregiões

O consórcio acabou com as dificuldades para a marcação de consultas e conseguir internação

Em Afonso Cláudio, Breje-tuba, Conceição do Castelo, Domingos Martins, Itaguaçu, Itarana, Laranja da Terra, Santa Maria de Jetibá, Venda Nova do Imigrante e Marechal Floriano, a corrida para conseguir consultas e leitos em hospitais da Grande Vitória não é mais uma realidade.

Buscando melhorar o acesso da população à saúde, esses 10 municípios das microrregiões Central-Serrana e Sudoeste-Serrana se uniram e formaram, em 1998, o Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião Sudoeste Serrana (Cis/Pedra Azul). A iniciativa deu certo e garante, atualmente, 2,8 mil atendimentos mensais nas especialidades de cardiologia, oftalmologia, ortopedia, otorrinolaringologia, dermatologia, neurologia, psiquiatria e urologia.

SOLUÇÃO

"Antes do Consórcio, os municípios tinham dificuldades para fornecer o serviço à população e a marcação de consultas, que era realizada no Centro de Especialidades de Vitória (CRE) era uma tarefa árdua. Não tínhamos facilidade para conseguir especialista e transportar o paciente", disse a coordenadora do Cis/ Pedra Azul, Marfiza Machado de Novas.

Ela conta que a formação do Consórcio se deu em um primeiro momento a partir da vontade dos prefeitos e de um levantamento das principais necessidades dos municípios. Aprovado, o Consórcio passou a se estruturar administrativamente, quando foram criados os conselhos de Prefeitos, Fiscal e Curador, cada um com suas respectivas atribuições.

Em seguida, após reconhecer as prioridades dentro das especialidades médicas, o Cis/Pedra Azul contratou os profissionais, 23 ao todo. A verba para as despesas do consórcio vem dos próprios municípios, que repassam 1,5% do Fundo de Participação



Os hospitais foram beneficiados com a criação do Consórcio de Saúde Cis-Pedra Azul, como o Hospital Padre Máximo, que funciona em Venda Nova do Imigrante

Municipal (FPM). Cada município tem uma cota de consultas e as marcações são realizadas em sistema de rodízio.

LOCAIS

Os atendimentos são feitos nos postos de saúde dos próprios municípios. Mas a partir do próximo ano deverá ser construída uma unidade médica em Pedra Azul, para a realização de alguns atendimentos de moradores das proximidades. O Consórcio também investiu em exames médicos e hoje oferece procedimentos complementares como eletrocardiograma, eletroencefalograma, tonometria e exames de ortopedia, entre outros.

Estão previstos ainda a contratação de profissionais em gastroenterologia e a possibilidade de haver um aumento do percen-

tual financeiro repassado por cada município. "Queremos ampliar a oferta de atendimentos no Consórcio", explicou a coordenadora do Cis/ Pedra Azul.

Além disso, houve mais um avanço nos atendimentos de médicos. Os prefeitos implementaram o Programa de Saúde da Família (PSF). As equipes, formadas por médicos, enfermeiros e assistentes sociais percorrem as comunidades, visitando as casas das famílias para fazer o atendimento domiciliar.

Santa Teresa, por exemplo, possui três equipes de PSF que percorrem todo o município. O prefeito Orly Miguel afirmou que o investimento trouxe mais qualidade de vida para os moradores, que não precisam mais enfrentar fila para conseguir atendimento médico. "Os profissio-

nais que atuam no Programa visitam regularmente toda a população em seus domicílios", contou o prefeito.

HOSPITAL

A população conta também com o hospital Madre Regina Protmann e unidades de saúde locais. Um outro avanço, segundo Miguel, foi em relação à terceira idade. Foram criados mais três grupos de apoio aos idosos – já existiam cinco – que diminuíram em 80% o número de internações de idosos.

No município de Afonso Cláudio foram estruturadas seis equipes de PSF, que cobrem metade da população, que conta ainda com 13 unidades de saúde e programa de saúde bucal, com 13 dentistas. Muitas dessas unidades receberam reforma e foram

equipadas com novas máquinas.

Há ainda um hospital, o São Vicente de Paulo, que atende à atenção básica e alta complexidade. Além disso, o município oferece psicólogo, nutricionista e fisioterapeuta, que realizam atendimentos domiciliares e fazem acompanhamento do paciente. E também duas clínicas especializadas para atender gestantes e exame de ultra-sonografia, segundo enumerou a secretária Municipal de Saúde, Sílvia Renata de Oliveira Freislebem.

PERFORMANCE

Já em Santa Leopoldina, os atendimentos relacionados ao Programa de Saúde da Família conseguiram alcançar 100% da população, pelas cinco equipes estruturadas com médicos, enfermeiros e assistentes sociais. "Nós compramos veículos, reorganizamos o atendimento, melhoramos o ambulatório e também investimos em apoio hospitalar", afirmou o prefeito de Santa Leopoldina, Fernando Rocha.

Ele disse ainda que desde junho vem fazendo repasses da ordem de R\$ 30 mil para a saúde e que disponibilizou, recentemente, um recurso municipal de R\$ 80 mil destinados à reforma do centro cirúrgico, da sala de parto e de esterilização do Hospital Filantrópico Nossa Senhora da Penha. A unidade havia sido interdita pela Vigilância Sanitária, informou o prefeito.

Uma das novidades do município em relação à saúde foi a implementação do Programa de Saúde Bucal, que entrega escova, pasta de dente e fio dental para as crianças das escolas da rede municipal. Elas também recebem orientação e são conscientizadas da importância da escovação diária.

O município de Laranja da Terra também fez investimentos na área, principalmente no Programa de Saúde da Família, que hoje conta com três equipes. Há ainda um hospital, quatro postos de saúde, farmácia básica e exames de ultra-sonografia.

Avicultura é setor de destaque

Segundo maior produtor de ovos in natura do país, Santa Maria de Jetibá é também o maior produtor capixaba

Base da economia do município de Santa Maria de Jetibá, a avicultura é mais uma alternativa de renda para os interessados na diversificação rural. De acordo com a Associação dos Avicultores do Estado do Espírito Santo (Aves), o faturamento bruto da avicultura, em 2003, foi de R\$ 175.252.980,00 (postura) e de R\$ 79.161,00 (corte).

Além da geração de renda, a atividade é importante para a geração de empregos nos municípios que a praticam. São 10 mil postos de trabalho diretos e 9 mil indiretos, ocupados pela atividade nas Microrregiões Central-Serrana e Sudoeste-Serrana.

SUCESSO

O sucesso da avicultura pode ser justificado por fatores facilitadores como: localização das granjas, clima favorável, abundância de água, logística, interação com demais atividades rurais no Estado, proximidade de grandes centros consumidores, expansão do consumo interno, além do domínio de conhecimentos técnicos.

A maioria das granjas avícolas localiza-se, estrategicamente, na região montanhosa do Estado, ao longo do Corredor Oeste/Leste (BR 262), proporcionando excelente condição de distribuição rápida dos insumos e da produção. A disposição geográfica também auxilia na proteção sanitária.

Os ovos e carne produzidos abastecem, principalmente, o mercado externo, composto por Rio de Janeiro, Minas Gerais e Bahia. Somente 30% da postura comercial ficam no Estado. No frango de corte, o número é um pouco maior: 43%.

POSTURA

Com 86,85% da produção total do Estado, Santa Maria de Jetibá produz cerca de 10.154.000 dúzias de ovos por mês. Venda Nova do Imigrante é o segundo município no ranking das duas microrregiões, com a produção de 8,42% do total estadual. Na seqüência estão Domingos Martins (3,53%), Santa Teresa (0,37%) e Mare-

chal Floriano (0,18%).

Os números da produção são consequência do alto número de avicultores das microrregiões, 147 ao todo. Eles estão distribuídos por Santa Maria de Jetibá (135), Venda Nova do Imigrante (8), Domingos Martins (2), Santa Teresa (1) e Marechal Floriano (1).

A comercialização dos ovos

postura não devem comer à vontade. O controle nutricional, feito pela dosagem da ração, é fundamental para permitir que as aves engordem sem que haja queda na produtividade.

Além do controle nutricional, os produtores utilizam tecnologias como controle de temperatura e luminosidade na produção de ovos de qualidade. A luz é uti-

lizada em Santa Maria de Jetibá. A indústria, orçada em R\$ 10 milhões, entrará em funcionamento em 2006.

CORTE

Com exceção de Conceição do Castelo, os municípios que se destacam na avicultura de corte são os mesmos da avicultura de postura. O maior produtor de

produtores utilizam a luz para mantê-las acordadas 19 horas por dia. Durante esse período, a ave é estimulada a comer até atingir 2,5 kg, peso ideal para o abate.

A carência de abatedouros nas microrregiões é um fator limitante para expansão do mercado, que tem preferência por produtos processados. Atualmente, o Estado só conta com quatro unidades abatedouros, que processam mensalmente cerca de 630 mil aves.

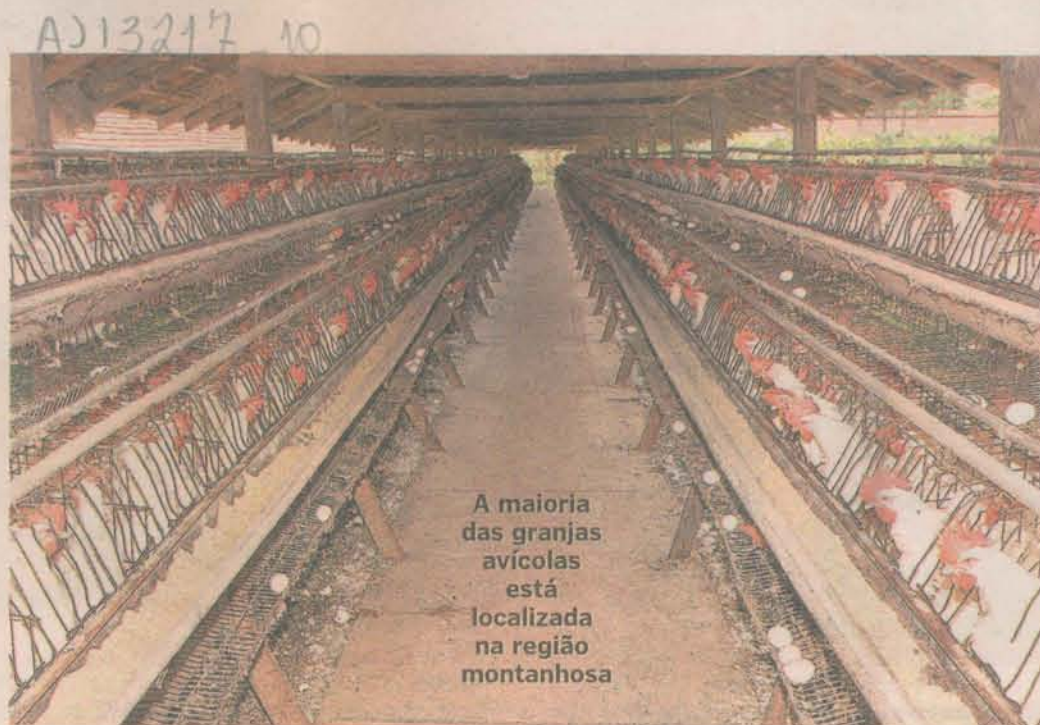
Pensando nisso, a Aves elaborou um projeto para implantação de duas unidades abatedoras na Região Serrana. Apesar do local ainda não ter sido definido, o projeto, orçado em R\$ 30 milhões, só está aguardando a reforma tributária proposta para o setor avícola, para ser colocado em prática.

O controle de doenças por meio de barreiras sanitárias é outro fator que pode aumentar o consumo de carne e ovos dentro e fora do País. As barreiras entre os estados são formas de impedir a disseminação de doenças entre as regiões, isolando as áreas afetadas das saudáveis. "A avicultura de corte é a primeira no ranking mundial, tanto em produção, como em faturamento. Não podemos permitir a quebra de exportação por causa de focos de doenças como a New Castle e Influenza aviária", afirmou o presidente da Aves, Antônio Venturini.

ADUBO

Outro produto importante produzido a partir da avicultura é o adubo orgânico. Comumente conhecido como esterco, ele é utilizado nas áreas de plantio de verduras, legumes, frutas, café, milho, entre outras. As microrregiões produzem cerca de 8.460 toneladas por mês, que são vendidas a R\$ 0,10 a tonelada. Apesar da alta produção, esse número ainda não é suficiente para atender a cadeia agrícola do Espírito Santo.

"Se não fosse pelo adubo orgânico, o cinturão verde nessa região seria bem menor do que é hoje. A expectativa do setor agrícola do Estado, com relação às atividades de horticultura, fruticultura e cafeicultura identifica forte interação com a avicultura, visto que estas serão dependentes de adubo orgânico para o seu desenvolvimento", afirmou Nélcio Hand.



A maioria das granjas avícolas está localizada na região montanhosa

Valter Monteiro

in natura pode ser feita diretamente pelo produtor ou através de cooperativas como a Cooperativa Agropecuária Centro Serrana (COOPE-AVI). Mas o trabalho para a produção de ovo em pó é feito exclusivamente na COOPE-AVI. Depois de selecionar os ovos trincados, a cooperativa os quebra, transformando-os em ovo líquido.

Esse produto depois é congelado e transportado para as indústrias de ovo em pó localizadas em São Paulo. De acordo com o presidente da COOPE-AVI, Argeu João Uliana, a produção de ovo líquido gira em torno de 15 toneladas/semana.

A infra-estrutura das granjas conta com gaiolas utilizadas para confinar a ave, que ali recebe ração, água e medicamentos. Ao contrário das aves de corte, as de

lizada para completar o metabolismo da ave na produção de ovos. Por isso, os animais recebem 14 horas de luz por dia.

Para Nélcio Hand, secretário administrativo da Aves, o melhor sistema comercial é o utilizado na granja automatizada. Nesse tipo de granja, o contato humano com a ave é praticamente nulo. Alimentação, recolhimento dos ovos e limpeza das gaiolas são apenas algumas das atividades possíveis nesse sistema. A única desvantagem da granja automatizada é o preço dos equipamentos, em sua maioria importados. Equipamentos de classificação e seleção de ovos chegam a custar 5 milhões de dólares.

Para dinamizar ainda mais a produção de ovos, está prevista para o próximo ano a implantação de uma indústria de emba-

frango de corte das microrregiões é Marechal Floriano, responsável por 29,22 % da produção total do Estado. Em segundo lugar está Domingos Martins (25,06%), seguido de Conceição do Castelo (9,15%). Venda Nova do Imigrante detém 2,96% da produção Estadual e Santa Maria de Jetibá, 1,33%.

As duas microrregiões possuem 30 produtores de corte, distribuídos por Marechal Floriano (23), Domingos Martins (4), Conceição do Castelo (1), Venda Nova do Imigrante (1) e Santa Maria de Jetibá (1).

A tecnologia utilizada na avicultura de corte é mais simples do que a de postura. Os animais são criados soltos em um galpão, que tem o chão forrado por cepilhos. Para engordar a ave, que geralmente é abatida com 45 dias, os

AS13217-11

Santa Teresa: a terra do vinho

Santa Teresa possui hoje 15 hectares de uva plantada e seis produtores que combinam o plantio da uva com a fabricação de vinho. As duas atividades são realizadas em vinícolas artesanais, predominantemente de micro porte.

Para os produtores familiares, a vinícola é uma boa alternativa de investimento. O custo para manter as uvas é de R\$ 50 mil por três anos, período que marca o começo da produção. Depois disso, o produtor gasta em média R\$ 8 mil para manter as parreiras, o que corresponde a um lucro de R\$ 22 mil ao ano.

INÍCIO

A produção de vinho no município vem de longa data, mas foi só em 1989 que a fabricação começou a adquirir caráter comercial. Desde 2002, que essa potencialidade tem se revelado para o restante do Estado. A causa disso foi a introdução do cultivo da uva niágara rosada nas

áreas quentes de Santa Teresa.

"A niágara rosada é o tipo de uva que o brasileiro gosta: bonita, aromática, rosada e de sabor não tão doce. Por causa dessas características, ela é própria para a fabricação de suco e vinho comum", explicou o presidente da Associação de Vitivinicultores de Santa Teresa (Aviest), Vinícius Corbellini.

A introdução desse tipo de uva em regiões tropicais foi muito vantajosa para os pequenos produtores. Enquanto as regiões de altitudes mais altas colhem a uva no período de dezembro a janeiro, as regiões mais quentes fazem a colheita de agosto a novembro, época de melhor cotação da uva no mercado. Além da vantagem financeira, a colheita nesse período produz frutas de boa qualidade, com alto teor de açúcar, baixo teor de acidez, aroma acentuado e coloração mais uniforme. Isso sem contar na economia em defensivos, gerada pela baixa ocorrência de chuvas.

FABRICAÇÃO

A fabricação do vinho artesanal é simples. Depois de serem lavadas, as uvas são esmagadas e colocadas em barris de plásticos (de 200 a 250 litros) por quatro dias. Após a primeira fermentação, o mosto é prensado, separando a casca do líquido. Depois de filtrado, o líquido volta para o barril em ciclos de 17 dias, onde continuará o processo de fermentação. Ao final desse período, é feita a decantação, eliminando o resto de polpa da fruta. Por fim, o vinho é deixado para descansar de 60 a 120 dias antes de ser engarrafado manualmente.

O tempo de fermentação da uva macerada pode variar de 12 a 20 dias. Quanto maior o período de fermentação, maior a intensidade do aroma, sabor, e quantidade de tanino. O processo de fabricação do vinho é totalmente natural, não sendo adicionada nenhuma outra substância. Mas quanto mais maduras e doces forem as uvas, maior será o teor

alcoólico no vinho.

As garrafas de vinho são pequenas, 750 ml, próprias para o consumo imediato. Isso é feito para evitar a alteração das características do vinho. Uma garrafa (suave, seco e doce) é vendida na faixa de R\$ 4,00 a R\$ 6,00.

TRADIÇÃO

Fabricando vinhos há 20 anos, a Cantina Mattiello produz cerca de 5 mil litros da bebida por ano. Para garantir esses números, a Cantina produz cerca de 2.000 kg de uva por safra. Para a proprietária da Cantina, Viviane Mattiello, a combinação do cultivo da uva com a fabricação do vinho permite a produção de uma bebida de maior qualidade, com economia de custos.

O vinho é fabricado com a uva plantada em meio hectare. Já o vinho de jabuticaba é fabricado com as frutas obtidas nos pomares nativos da Mata Atlântica. A Cantina vende sua produção aos turistas que

vão até a propriedade e na galeria de artesanato de Santa Teresa.

Melicio Antônio Montibeller é outro produtor de tradição no município. Proprietário do Sítio Boa Vista e da Adega Melicio, ele fabrica vinhos há mais de 25 anos. Somente este ano o sítio de 2 ha produziu 40 toneladas de uva, três vezes mais do que em 2003.

As uvas colhidas são divididas para o consumo e para a fabricação de vinho. A Adega Melicio produz 7 mil litros de vinho de uva e 8 mil de jabuticaba anualmente, isso sem contar os licores. Os vinhos são vendidos na Adega e as uvas comercializadas em feiras ou em vendas a domicílio.

Com o objetivo de incrementar o agroturismo, a Aviest está se preparando para lançar a Rota do Vinho e da Uva de Santa Teresa. Por meio desse projeto, o turista poderá acompanhar todo o processo de fabricação do vinho artesanal, desde a colheita da uva até a degustação.



Todo mundo reconhece a capacidade da gente do Espírito Santo.

A Samarco contribui para isso.

Ela investe continuamente na educação e treinamento de seus empregados, incentiva ações voluntárias e de cidadania, realiza pesquisas de clima organizacional e estimula a contribuição de idéias para melhorias na empresa. Com isso, a Samarco está sempre oferecendo condições para maior qualidade de vida de todos. O investimento da empresa em seus empregados contribui para você reconhecer ainda mais a capacidade da nossa gente.

A Samarco é uma empresa brasileira, fornecedora do minério de ferro que ajuda a mover o mundo.

www.samarco.com

SAMARCO

Recursos naturais e clima ameno atraem turistas para a região

Belezas naturais, boa rede de hotéis e pousadas são atrativos para quem procura a região

Os municípios das microrregiões Sudoeste-Serrana e Central-Serrana têm o turismo como uma de suas principais atividades econômicas. Suas reservas florestais, cachoeiras, corredeiras, hotéis, casas de chá, casarios antigos dos imigrantes, as fazendas e as festas típicas estão entre os principais pontos de atração. Os municípios que mais se destacam pela atividade do turismo são Domingos Martins, Venda Nova do Imigrante, Marechal Floriano e Santa Teresa.

Localizado a 570 metros de altitude, Domingos Martins é o primeiro contato do turista que sai do litoral para a região de montanhas do Estado. A paisagem chama a atenção pelas belezas naturais, bastando apenas 40 minutos de carro pela BR 262.

ATENDIMENTO

Com a melhor infra-estrutura turística entre os municípios serranos, Domingos Martins possui hotéis, pousadas, restaurantes e casa de chá para atender a todos os gostos, do mais simples ao mais sofisticado. A atividade, segundo a Secretaria de Desenvolvimento e Turismo (Sedetur), é responsável pelo atual desenvolvimento do município, que também possui o terceiro melhor clima do mundo. Tudo isso fez com que o número de visitantes triplicasse nas últimas décadas. Hoje, mais de 30 fazendas e sítios têm no turismo até 70% de seu rendimento.

Um outro atrativo é a arquitetura da cidade, que possui traços marcantes da colonização alemã. Destaque para o Hotel Imperador, situado na Praça Arthur Gerhardt, e para a Igreja Luterana, a primeira do Brasil a ser construída com torre e a contar com sinos.

RESERVA

Além disso, a Reserva Estadual de Pedra Azul preserva muitas belezas naturais. A reserva, que tem 1.240 hectares, pos-

sui apoio ao visitante, trilhas, flora, cachoeira e a variada fauna, podendo ser encontradas diversas espécies de animais, como macaco-prego, tatu, tamanduá-de-colete, jaguatirica, veado catingueiro, mão-pelada e pássaros como tucano, araponga, trinca-ferro, sabiá, além de animais ameaçados de extinção como o sagüi-da-serra, a onça-pintada e o barbado.

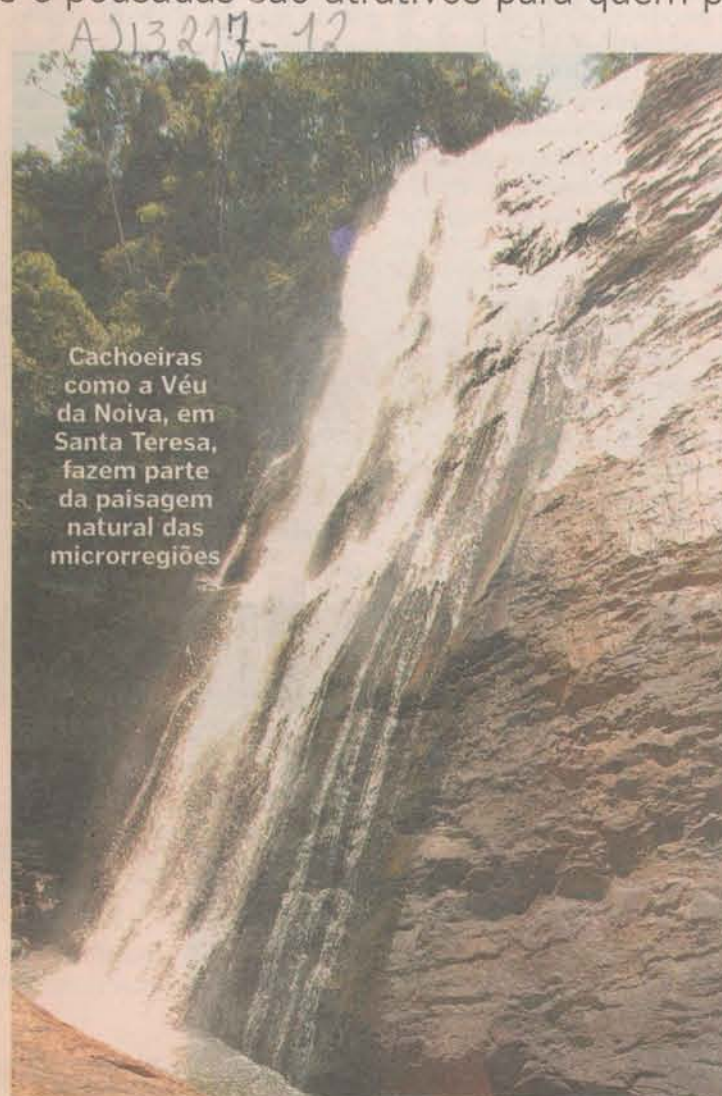
Neste parque está a Pedra Azul, que se destaca na paisagem com seus 1.822 metros de altura e é um dos principais cartões postais do Estado. De acordo com o horário, a temperatura e o tempo, a coloração da rocha muda, podendo variar do violeta ao cinza, passando pelas diversas tonalidades de azul.

Técnicos afirmam que as diferentes tonalidades da rocha são o resultado da presença dos miíhares de líquens que cobrem a montanha. Ao lado da Pedra Azul está uma segunda pedra, em formato de lagarto, que desafia a gravidade. A reserva inclui ainda a Pedra das Flores, com 1.909 metros de altura.

Apenas 20% do Parque Estadual Pedra Azul estão abertos à visitação, sendo que o restante é restrito aos estudiosos, por possuir trechos de mata densa e de difícil acesso. O Parque recebe mais de 1,5 mil visitantes por mês e oferece passeios monitorados, que duram até três horas. Há três trilhas diferentes: a do Lagarto, com 480 metros; a de Pedra Azul, com 945 metros e a das Piscinas, com 1.250 metros. As visitas precisam ser marcadas com, no mínimo, dez dias de antecedência.

HOSPEDAGEM

É no entorno da Reserva que estão situados os hotéis, as pousadas e os restaurantes. E é também no parque que nasce o Rio Jucu, que passa pelos municípios de Marechal Floriano, Vianna e Guarapari e deságua na Barra do Jucu, em Vila Velha, e é palco de diversas modalidades



Cachoeiras como a Veu da Noiva, em Santa Teresa, fazem parte da paisagem natural das microrregiões

Valler Monteiro

de esportes radicais.

Já Santa Teresa, localizada há 85 quilômetros de Vitória, é o oitavo município mais alto do Estado, situado no Vale do Canaã. Este vale inspirou o escritor Graça Aranha a escrever o romance Canaã, lançado em 1902. O livro descreve a convivência entre pessoas de culturas diferentes, diante dos desafios provocados pela colonização. Canaã significa terra rica, fértil, lugar prometido e meta de sonhos e ambições.

SANTA TERESA

A sede de Santa Teresa está 651 metros acima do nível do mar. Entretanto, a altitude das diversas áreas do município po-

de variar de 1.099 a 90 metros. A cidade começou a ser colonizada pelos italianos em 1875. Depois vieram os alemães, suíços e poloneses. Santa Teresa é a Cidade dos Colibris, onde o cientista Augusto Ruschi catalogou centenas de beija-flores, orquídeas e bromélias.

A vegetação original de Mata Atlântica é preservada na Reserva Biológica Augusto Ruschi e na Reserva de Santa Lúcia. O clima é frio, tipicamente europeu, especialmente nos meses de maio a julho, com média anual de 15 graus centígrados.

Localizada no Alto Santo Antônio, a sete quilômetros da sede, esta reserva possui uma área de

3,6 hectares, com 56 quilômetros de perímetro. O relevo é acidentado e as altitudes oscilam entre 780 e mil metros acima do nível do mar. Possui aves raras e rica flora epífita (vegetal que vive sobre um outro, sem tirar nutrimento, apenas apoiando-se nele), como as orquídeas. Além disso, abriga muitas espécies com características de Mata Atlântica do tipo encostas.

CLIMA

Segundo o prefeito Orly Miguel, Santa Teresa possui ainda a história da sua colonização como ponto de atração turística. "O município foi o primeiro a ser colonizado pelos italianos. O imóvel foi, inclusive, tombado pelo Patrimônio Histórico do Espírito Santo", conta.

O clima em Marechal Floriano é semelhante aos dos municípios vizinhos e um dos melhores do mundo. A cidade é sinônimo de natureza e paz. O Vale da Tranquilidade, por exemplo, é muito procurado por esotéricos, para meditação, possuindo uma réplica da pirâmide de Quéops. As cachoeiras são outra grande atração da região.

As demais localidades das microrregiões estão buscando tornar suas belezas naturais e reservas de mata atlântica rentáveis para o município. Em Afonso Cláudio, o turismo tem um grande potencial, graças ao relevo montanhoso, às diversas quedas d'água e picos. A principal cachoeira é a de Santa Luzia, com 50 metros de queda. O destaque vai para o agroturismo e a Ecoestação, a primeira estação ecológica do Brasil para recuperação de rios e lagos.

Brjetuba também está buscando se organizar para receber o turista. A Prefeitura está investindo no asfaltamento de 13 quilômetros da estrada que dá acesso ao município, através da BR 262. "Este é o primeiro passo para podermos trazer o turista para o nosso município, que possui inúmeros atrativos, como cachoeiras, montanhas, mata nativa, entre outros", afirmou o prefeito, Orlandino Belisário Coco.

Pecuária leiteira também é atividade importante

Uma série de entraves impede que a pecuária leiteira seja ainda mais rentável para os produtores

AJ13247-13



Valter Monteiro

Todo o leite produzido é processado nas próprias fazendas, para fabricação de queijo, requeijão e outros derivados que são muito procurados pelos turistas que visitam as microrregiões

A região serrana tem a bovinocultura de leite como base da pecuária local. As microrregiões Sudoeste-Serrana e Central-Serrana produzem 43.959 mil litros de leite. Os municípios mais expressivos na atividade são Santa Teresa, Afonso Cláudio, Santa Leopoldina e Venda Nova do Imigrante. A pecuária de corte existe, mas a produção é pequena.

Em Santa Teresa, segundo o chefe do escritório do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) no município, Carlos Alberto Sangali Motta, a atividade ocupa o terceiro lugar em importância econômica. Há hoje um quantitativo de 5,6 mil cabeças de gado em 7,5 mil quilômetros quadrados, o que representa uma produtividade média de 800 litros de leite por animal.

ENTRAVES

A produção de leite está dividida em pequenas propriedades e o produto é consumido na própria fazenda, para fabricação de queijos. Por conta disso e por causa da falta de recursos, ainda há vários entraves que dificultam o avanço da atividade.

De acordo com Motta, o manejo inadequado de pastagens, alimentação inapropriada, ausência de análise de solo e adubação de pastagens, falta de cuidados sanitários e de controle de parasitas estão entre os entraves do setor. "Se os produtores usassem as tecnologias existentes, a pecuária leiteira seria altamente produtiva, o leite teria melhor qualidade e a prefeitura iria ter uma maior arrecadação", analisou o chefe do Incaper em Santa Teresa.

Os entraves prejudicam até mesmo a reprodução do gado. Atualmente, o parto dos animais é realizado com 40 meses e com intervalo de 18 meses. Com tecnologias apropriadas, cada nascimento iria ocorrer uma vez

por ano em um animal com 28 meses de vida. "O Incaper transfere tecnologias agrônomas e gerenciais, mas, infelizmente, faltam recursos para o produtor investir", disse Motta.

EXCEÇÕES

Ele ressalta que essa é a realidade de 98% dos produtores. No município há algumas propriedades que usam o que há de melhor em tecnologia da bovinocultura leiteira. Este é o caso da indústria de laticínios Fiore, que emprega alta tecnologia para sua produção.

"A Fiore realiza um trabalho de alta qualidade, dispondo de animais puros da raça holandesa, com produtividade média de cerca de 35 litros por vaca diária-

mente. Esta não é a realidade da maioria dos produtores, mas mostra que há no Estado nichos de alta produtividade leiteira, onde o produtor utiliza todo o pacote tecnológico existente" afirmou o técnico do Incaper, José Arnaldo de Alencar.

TRABALHO

Alencar comentou que o trabalho do Instituto tem focado a produção de leite a pasto, suplementando os animais no período da seca com cana-de-açúcar mais uréia e o fornecimento de ração concentrada, de acordo com a produtividade do rebanho. Alencar conta que essa linha de atuação está sendo trilhada, por ser essa a forma mais barata de se produzir leite.

O Incaper também está implantando em 24 municípios do Estado o projeto Rede de Referência Tecnológica em Pecuária de Leite, que tem como objetivo acompanhar propriedades leiteiras, realizando o custo de produção e acompanhamento do rebanho, para utilizá-las como "faróis" para os demais produtores.

"Espera-se que dessa forma possamos otimizar a assistência técnica, contribuindo para melhorar a produtividade de leite no Espírito Santo, que ainda é baixa. Lembramos que o efetivo bovino inclui todos os animais existentes no município e não apenas o rebanho de vacas de leite", afirmou.

Em Afonso Cláudio, a pecuária leiteira também é bastante ex-

pressiva. O município, que tem 19,5 mil cabeças de gado dedicadas à produção leiteira, produz anualmente 7.431 litros. A atividade ocupa o segundo lugar em importância econômica para o município, segundo o secretário de Agricultura, Otávio Saiter Filho. E deve se expandir.

Saiter adiantou que os produtores têm realizado investimentos na área, com compra de vacas de melhores linhagens, em tecnologia e alimentação. Além disso, a prefeitura dá incentivos. "Disponibilizamos dois equipamentos de inseminação artificial e um tanque de resfriamento de leite aos produtores", disse.

INSEMINAÇÃO ARTIFICIAL

Com o objetivo de melhorar a qualidade da carne e do leite que é fornecida ao consumidor, a Prefeitura de Itaguaçu resgatou, em 2002, o Núcleo de Inseminação Artificial. O núcleo, que foi lançado em 1994, estava em declínio. Coube, então, à atual gestão, por meio da Secretaria da Agricultura, mostrar aos pecuaristas os benefícios do programa.

O aproveitamento da inseminação chega a ser de 95%, sem contar com a produção de leite, que sobe de seis para até 15 litros por dia. Além disso, o bezerro de inseminação vai para o abate mais cedo do que o normal.

Os criadores também podem contar com o apoio da prefeitura, que cede a mão-de-obra, a manutenção e o transporte. Já o pecuarista fica responsável pela aquisição do sêmen, que normalmente vem de animais das raças holandesa, guzerá, gir, nelore e jersey. A inseminação é feita no animal na época do cio, quando a equipe também faz todo o levantamento de informações necessárias, como data, nome e situação da saúde do animal. Até hoje, a prefeitura realizou cerca de 500 inseminações.

Diversificação reforça a agricultura

Cultivo consorciado de café com outros produtos garante maior renda para o produtor

A pesar de a agricultura das duas microrregiões ser fundamentada no café, a diversificação já faz parte da realidade da maioria dos municípios, seja através de culturas alimentares de subsistência, seja na produção comercial de produtos como tomate, inhame, gengibre, milho, feijão e mandioca.

"A diversificação na região é de praxe. Ela permite que os produtores aumentem suas chances de lucro, garantindo o equilíbrio da renda nas propriedades", explicou o chefe da regional Santa Teresa do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), Carlos Sangali de Mattos.

OLERÍCOLAS

De acordo com o Instituto de Apoio à Pesquisa e ao Desenvolvimento Jones dos Santos Neves (Ipes), as áreas produtoras de hortaliças da Microrregião Sudoeste-Serrana caracterizam-se pela predominância de pequenas propriedades, de mão-de-obra de base familiar e de localização próxima ao mercado consumidor da Grande Vitória.

O tomate é a principal olerícola cultivada nas duas microrregiões. Além dele, há também o plantio de inhame, quiabo, pepino, pimentão e jiló. O inhame e o gengibre já são plantados em quase todos os municípios, abastecendo, inclusive, o mercado internacional. As outras olerícolas são comercializadas no mercado interno, abastecendo, principalmente, as Centrais de Abastecimento do Espírito Santo (Ceasa-ES).

JOGO

Para o chefe da regional Centro Serrana do Incaper, Lúcio Lívio Frôes de Castro, o cultivo de olerícolas é como uma loteria, devido à oscilação de preço. "O custo da produção de um pé de tomate é de R\$ 1,50. Se na época da colheita a demanda estiver baixa no mercado, o produtor consegue vender a caixa acima de R\$ 18,00. Esse lucro é bem maior do que



Valter Monteiro

As áreas produtoras de hortaliças da Microrregião Sudoeste-Serrana caracterizam-se pela predominância de pequenas propriedades, com mão-de-obra de base familiar

o do café, mas é preciso coragem para arriscar", explicou.

Além da instabilidade do preço, o produtor deve considerar dois outros fatores antes de apostar suas fichas na olericultura: a maior incidência de doenças e a perecibilidade dos alimentos. Para aumentar o tempo de comercialização do produto, alguns municípios como São Roque do Canaã, já tra-

balham com o cultivo de uma semente geneticamente modificada: o tomate longa vida. Esse tipo de tomate foi desenvolvido para agüentar até 15 dias no mercado.

O município de Laranja da Terra, que já chegou a ser o primeiro produtor brasileiro de quiabo, também se destaca na produção de tomate e pimentão. De acordo com o Serviço Brasi-

leiro de Apoio à Micro e Pequena Empresa (Sebrae), o grande entrave para o desenvolvimento da agropecuária local é a falta de estradas pavimentadas, ligando o município aos principais centros urbanos consumidores da região. A maior parte da produção é exportada para os estados de São Paulo e Rio de Janeiro.

Em Domingos Martins, a olericultura atende regular-

mente aos mercados estadual e nacional, com a produção de tomate, batata, repolho e pimentão. A limitação vem da comercialização in natura, que não atende ao padrão dos mercados mais exigentes.

Em Marechal Floriano, a olericultura também é bastante representativa. A produção vem de pequenos proprietários e meeiros, gerando renda familiar líquida de aproximadamente dois salários mínimos.

GARGALOS

Os principais pontos de estrangulamento neste setor levantados pelo Sebrae foram: intoxicação dos produtores rurais e contaminação dos produtos hortigranjeiros, devido ao uso indiscriminado de agrotóxicos; seca de nascentes, diminuição do volume d'água dos córregos e degradação dos solos; dificuldade no escoamento da produção em determinados períodos do ano.

E ainda baixa rentabilidade das propriedades agrícolas; baixa produtividade e qualidade dos produtos agrícolas; produção excedente de olerícolas em determinadas épocas, provocando instabilidade dos preços; falta de informações sobre o mercado agrícola; comportamento individualista e visão imediatista.

MILHO E FEIJÃO

Brejetuba, Itarana, Itaguaçu, Marechal Floriano, Santa Leopoldina e São Roque do Canaã têm no feijão e no milho culturas de subsistência produzidas em grande parte das propriedades rurais. Já Afonso Cláudio, Santa Maria de Jetibá, Domingos Martins, Conceição do Castelo e Santa Teresa fazem dos grãos uma atividade comercial rentável.

Em Santa Teresa, a cultura do feijão ocupa uma área de 1.000 ha, com produção de 1.000 t/ano, sendo uma alternativa viável para os pequenos agricultores. O milho ocupa uma área de 1.200 ha, com produção de 4.800 t/ano. De acordo com o Sebrae, o custo da produção do milho contribui para a redução cada vez maior da área plantada em Santa Teresa, que não é competitiva com os produtos originários do Sul e Centro-Oeste do País.

SAIBA MAIS

Município	Área (ha)	Produção (ton/ano)	Município	Área (ha)	Produção (ton/ano)
TOMATE			FEIJÃO		
Afonso Cláudio	180	10.800	Afonso Cláudio	3.000	1.980
Brejetuba	5	250	Brejetuba	380	228
Conceição do Castelo	30	1.500	Conceição do Castelo	1.600	960
Domingos Martins	160	10.800	Domingos Martins	3.774	3.492
Itaguaçu	50	4.000	Laranja da Terra	270	239
Itarana	90	7.200	Marechal Floriano	210	141
Laranja da Terra	120	7.200	Santa Maria de Jetibá	4.800	3.760
Marechal Floriano	30	1.830	Santa Teresa	1.000	1.000
Santa Maria de Jetibá	70	4.200	Venda Nova do Imigrante	600	540
Santa Teresa			MANDIOCA		
São Roque do Canaã	100	7.000	Afonso Cláudio	45	675
Venda Nova do Imigrante	250	15.750	Brejetuba	10	150
MILHO			Domingos Martins	170	3.400
Afonso Cláudio	4.000	10.000	Itaguaçu	250	5.000
Brejetuba	320	576	Itarana	35	630
Conceição do Castelo	2.000	6.000	Laranja da Terra	130	2.600
Domingos Martins	1.600	4.480	Marechal Floriano	50	1.000
Laranja da Terra	900	2.430	Santa Leopoldina	250	3.250
Marechal Floriano	130	293	Santa Teresa	70	1.120
Santa Maria de Jetibá	3.620	10.860	São Roque do Canaã	70	1.120
Santa Teresa	1.200	4.800	Venda Nova do Imigrante	15	225

Fontes: IBGE, Incaper e Seag (2002 - 2004)

Fruticultura reúne municípios em torno de dois novos pólos

Criação dos pólos de manga e de morango nas microrregiões faz da fruticultura uma excelente alternativa de renda e geração de empregos

Despertar a atenção dos produtores, para a importância da diversificação agrícola pode ser um desafio, principalmente quando o produto escolhido sofre oscilação constante de preço. Apesar do apego cultural dos produtores à lavoura cafeeira, já é notória a importância da fruticultura para os municípios das Microrregiões Central-Serrana e Sudoeste-Serrana.

As diferentes altitudes encontradas nas microrregiões são adequadas ao cultivo de frutas tropicais e temperadas. Banana, manga, abacate, morango, pêssego, caqui, uva, figo, nêspera, ameixa, lechia, graviola e pinha são apenas algumas das frutas recomendadas pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper).

"Hoje, quem produz frutas está bem. A fruta é boa para a lucratividade do produtor e para o mercado, que registra o aumento gradativo na procura por alimentos naturais", sintetizou o chefe da regional Itaguaçu do Incaper, Altamiro Bonato.

RISCO

Segundo Lúcio Lívio Frões de Castro, chefe da regional Centro Serrana do Incaper, a fruticultura ainda representa um risco muito grande para o produtor. "Diferente do café, que pode ser armazenado depois de colhido, as frutas são perecíveis e precisam ser vendidas logo após a colheita. Essa característica somada à lei da oferta e da procura do mercado, não garante o lucro do produtor, que ainda está acostumado ao processo de comercialização do café", explicou.

Para Murilo Brunow Freitas, engenheiro agrônomo da regional Santa Leopoldina do Incaper, o maior entrave para a fruticultura é a falta de infra-estrutura para comercialização dos produtos. A implantação de agroindústrias para processamento de polpa de frutas e sucos pode funcionar como um estímulo para os produtores, que passariam a aproveitar todo o excedente da produção. "O incremento desse tipo de indústria agrega um valor maior ao produto, que passaria a ser melhor aproveitado", concluiu ele.

MANGA

A criação do pólo de manga não aconteceu por acaso. A fruta é perfeita para cultivo em regiões de latitude mais baixa, que apresentam solo fértil, clima quente e pouca ocorrência de chuva. Mas o produtor interessado em investir nessa fruta deve lembrar que esse é um investimento com retorno a longo prazo. A boa notícia é que o cultivo da manga não exige técnicas e cuidados extremos, barateando os custos de produção.

O pólo foi criado em 2003, com

o objetivo de plantar 70 mil mudas de manga ubá em 600 hectares, distribuídos pelos dez municípios que fazem parte do pólo. De acordo com o chefe da regional São Roque do Canaã do Incaper, Ângelo Antônio Redigheiri, a primeira safra será em 2009, já que a implantação do pólo, inicialmente prevista para dezembro deste ano, só acontecerá em meados de 2005.

A expectativa é a de que sejam gerados, aproximadamente, mil empregos diretos e indiretos ao final do primeiro ano de implantação. O cultivo da fruta será destinado à produção agroindustrial, principalmente para as indústrias de processamento de polpa. Os municípios das microrregiões que participam do pólo são: Itaguaçu, Itarana, São Roque do Canaã, Laranja da Terra e Santa Teresa.

LUCRO

Em Itaguaçu, 20 associações de agricultura familiar já fazem parte do pólo. Segundo dados da Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente de Itaguaçu (Samai), a primeira colheita, realizada em novem-

UVA

Santa Teresa é o maior produtor do ES

Santa Teresa é considerado pelo Incaper como o centro difusor de tecnologia na produção de uvas do Estado. O município foi o pioneiro na produção da uva invernal. Ele também é o maior produtor de uva do Estado, chegando a atingir 80 toneladas por ano. A vitivinicultura (produção de uva de mesa e vinho) tem registrado crescimento progressivo nos últimos anos. A criação da Associação dos Vitivinicultores de Santa Teresa (Aviest), em 2002, aos poucos está estruturando a atividade no município, por meio da criação de políticas de desenvolvimento, como explicou o presidente da associação, Vinícius Corbellini.

SAIBA MAIS

Município	Área (ha)	Produção (ton/ano)
BANANA		
Afonso Cláudio	300	3.900
Brejetuba	60	600
Conceição do Castelo	150	2.040
Domingos Martins	1.340	20.239
Itarana	98	686
Laranja da Terra	100	1.400
Marechal Floriano	150	1.584
Santa Leopoldina	1.120	12.000
Santa Teresa	330	3.300
São Roque do Canaã	50	750
Venda Nova do Imigrante	30	396
TANGERINA		
Afonso Cláudio	12	264
Brejetuba	20	315
Conceição do Castelo	40	840
Domingos Martins	118	2.310
Marechal Floriano	60	945
Santa Maria de Jetibá	148	1.400
Santa Teresa	60	1.200
Venda Nova do Imigrante	40	525
MORANGO		
Domingos Martins	35	1.200
Venda Nova do Imigrante	30	1.100
UVA		
Domingos Martins	8	64
Santa Teresa	12	25
Venda Nova do Imigrante	3	28
GRAVIOLA		
Itarana	3	30
Santa Teresa	5	40
ABACATE		
Afonso Cláudio	20	180
Brejetuba	5	18
Conceição do Castelo	200	3.000
Domingos Martins	17	151
Santa Maria de Jetibá	362	5.749
Santa Teresa	10	45
Venda Nova do Imigrante	120	2.400
MANGA		
Afonso Cláudio	41	403
Itarana	52	832
Laranja da Terra	40	480
Santa Teresa	95	5.700
São Roque do Canaã	20	400

Fontes: IBGE, Incaper e Seag (2002 - 2004)

bro de 2003, permitiu uma lucratividade de R\$ 20 mil, com a venda de cerca de 100 toneladas da fruta.

Como forma de incentivar o pólo, a Prefeitura Municipal de Itaguaçu arcou com parte do valor de implantação da lavoura. Isso permitiu que o preço caísse de R\$ 1.300,00 para R\$ 400,00, aproximadamente. Outra facilidade oferecida aos agricultores desse município foi a aquisição da muda pela metade do valor praticado no mercado, R\$ 2,50 a unidade.

MORANGO

Composto por 20 municípios, o pólo do morango surgiu com a finalidade de aumentar a qualidade e a segurança alimentar da fruta. Para certificar a qualidade da produção local, foi criado, no ano passado, o

selo de origem 'Morango das Montanhas do Espírito Santo'.

Os produtores que cultivam o morango dentro de um sistema tecnológico adequado têm direito ao uso do selo, que garante a segurança na produção e o consumo do morango. "Os 500 produtores cadastrados no pólo ganham em dois aspectos: na economia de insumos pelo controle rígido na produção e no aumento das chances de exportação", garantiu Lúcio de Castro.

Apesar do núcleo do pólo ser formado pelos municípios de Domingos Martins, Venda Nova do Imigrante e Santa Maria de Jetibá, a intenção é ampliar a área de cobertura do pólo para toda Região Serrana. Pensando nisso, o Incaper montou 10 unidades demonstrativas na Microrregião Caparaó.