

## AGRONEGÓCIO

INVESTIMENTO EM BAIXO GUANDU

# Nova fábrica de ração bovina

FOTOS: DIVULGAÇÃO



## Coopeavi planeja inaugurar primeira etapa da indústria até junho do ano que vem

/// RITA BRIDI  
rbridi@redgazeta.com.br

A Coopeavi está investindo R\$ 10 milhões na construção da fábrica de ração para animais bovinos, em Baixo Guandu. A unidade, cuja primeira etapa será inaugurada no primeiro semestre do próximo ano, terá capacidade para a produção de 5 mil toneladas de ração por mês. Quando todas as fases estiverem instaladas, serão produzidas até 24 toneladas de ração por hora.

A indústria ficará situada em uma área de 12 mil m<sup>2</sup> no Polo Empresarial de Baixo Guandu, município escolhido por ficar próximo às principais regiões produtoras de leite do Espírito Santo e de Minas Gerais, explica o gerente-executivo de Produção da Coopeavi, Luís Brandt. O endereço “é estratégico para distribuição do produto na região Noroeste do Espírito Santo e Leste de Minas Gerais, onde está concentrada a maior parte



Obras da nova fábrica de ração, cuja localização é estratégica para distribuição

da criação bovina, na área de atuação da cooperativa”, explica Brandt.

A Coopeavi tem hoje uma fábrica de ração em Santa Maria de Jetibá, onde está sua sede. Lá são produzidos ração para aves, suínos, codornas, frangos, coelhos e bovinos. A fábrica está operando no limite de sua capacidade, de 5 mil toneladas/mês, explica Brandt.

A unidade de Baixo Guandu fabricará ração somente para ruminantes e vai desafogar a planta de Santa Maria de Jetibá, que deixará de produzir ração para bovinos. Vai também beneficiar os cooperados pecuaristas que terão oportunidade de comprar a ração produzida pela cooperativa.

Os insumos principais da ração bovina são o mi-

lho e a soja, que não são produzidos no Espírito Santo em volume suficiente para suprir a demanda do mercado.

A alternativa é comprar os grãos de grandes produtores nacionais como Minas Gerais, Goiás e Mato Grosso do Sul.

O transporte dos grãos por uma distância tão longa acaba por elevar acen-

## Produtos de conilon vão ser premiados na quarta

Os vencedores do 2º Prêmio Estadual de Qualidade serão conhecidos na próxima quarta-feira, em solenidade no Parque de Exposições de Carapina, na Serra, às 10 horas. Os campeões das categorias “Conilon Natural” e “Conilon Cereja Descascado” terão o produto utilizado no Campeonato Mundial de Baristas, que acontecerá na Itália, em junho próximo. “Cada vez mais o conilon conquista qualidade e espaço nos mercados tradicionais de cafés especiais. O

avanço na qualidade do produto é um caminho sem volta, que garante mercado e melhores preços aos cafeicultores, ainda mais em épocas de crise nos preços dos cafés tradicionais”, destaca o secretário estadual de Agricultura, Enio Bergoli.

Ao todo 192 cafeicultores de 36 municípios inscreveram 276 amostras. Deste total, 160 amostras foram selecionadas para a etapa final com classificação sensorial acima de 80 pontos, o que caracteriza os cafés como “finos”.

### \* AGENDA

**Dia de Campo sobre a Cultura da Uva**

**Data:** 20 de dezembro

**Local:** São Pedro do Frio, Colatina

**Tel:** (27) 3722.5996 / 3177.7059

**Dia de Implantação de Pomar Comercial de Laranja**

**Data:** 23 de dezembro,

**Local:** Propriedade de Moisés

Francisco de Araújo, Córrego

Carvalho, Divino de São Lourenço

**Tel:** (28) 3551.1139