

A Rota do Mineroduto

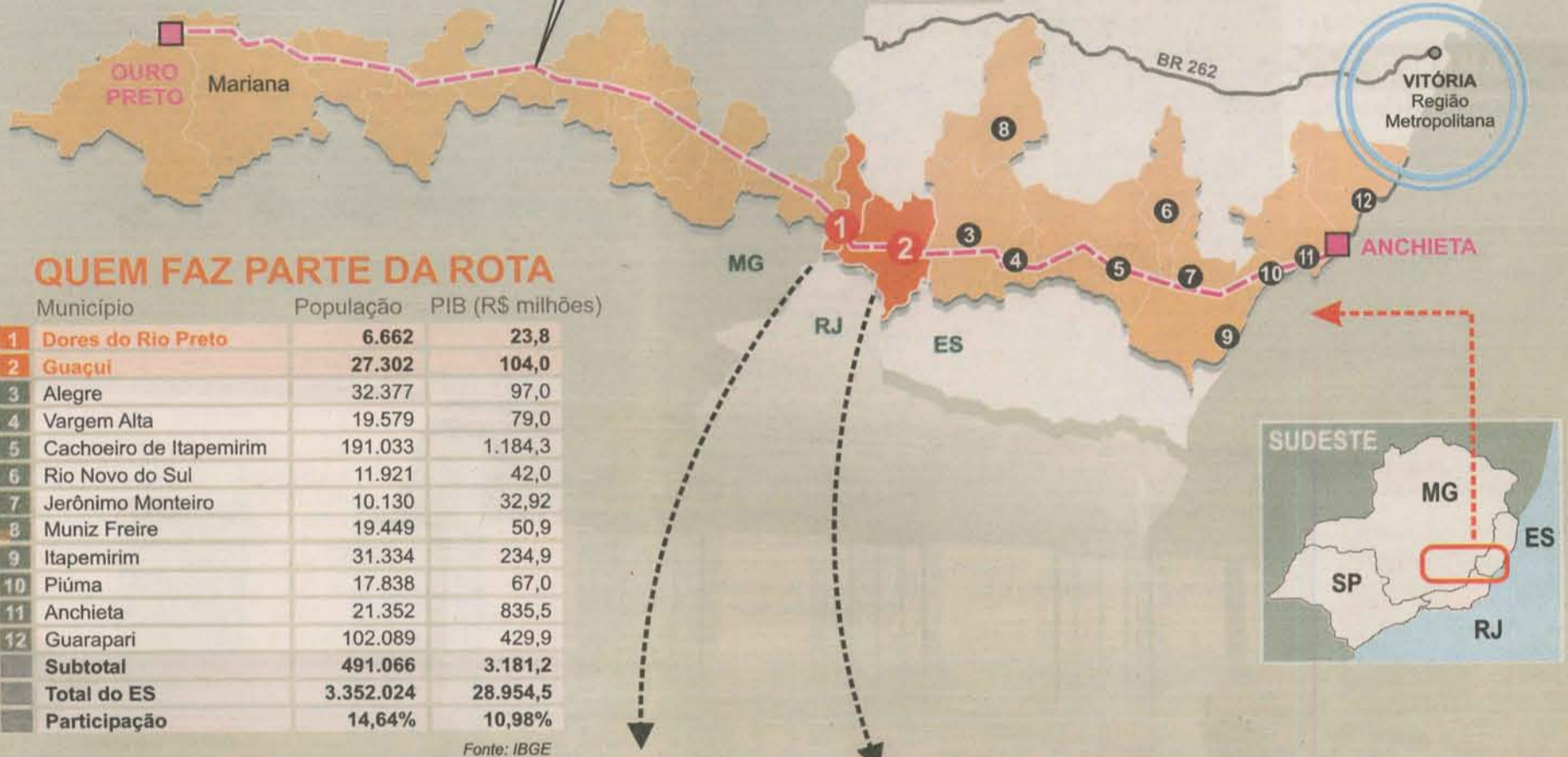
BELO HORIZONTE
Região Metropolitana

Uma extensa faixa de terra englobando 12 municípios, **491 mil habitantes** e uma fatia de **10,9%** do PIB estadual é um dos mais novos palcos de investimentos no território capixaba.

Trata-se da **Rota do Mineroduto**, região que se estende do extremo Sul do Estado, na divisa com Minas Gerais, até o litoral e que está sediando a nova linha de tubos da Samarco.

Maior mineroduto do país e único no Estado, a tubulação é responsável pelo transporte do minério de ferro necessário para a ampliação da capacidade produtiva da empresa e integra um pacote de investimento superior a **US\$ 1 bilhão**.

Aspectos econômicos, sociais e culturais dos 12 municípios que integram a rota serão apresentados em uma série de cinco cadernos especiais, veiculados quinzenalmente em A Tribuna. **O primeiro caderno abordará** **Dores do Rio Preto e Guaçuí.**



Dores do Rio Preto

Área	153 Km ²
População	6.662 habitantes
Densidade	43,5 hab/km ²
Domicílios (Total)	1.317
- Urbano	533
- Rural	784
Residências ligadas à rede de água	1.048
Domicílios ligados à rede de esgoto	650
População Economicamente Ativa	2.603
Salário médio mensal	R\$ 460,24
Renda familiar média	R\$ 846,32
Massa mensal de salários	R\$ 2,37 milhões
Número de empresas	115
Empregos com carteira assinada	539
Estabelecimentos de saúde	4
Matrículas escolares	1.782
- Ensino de 1º e 2º graus	1.782
- Ensino superior	Não tem
Instituições financeiras	2
- Movimento financeiro	Não informado

Fonte: IBGE/MTE (Rais)

Guaçuí

Área	466,5 km ²
População	27.302 habitantes
Densidade	58,5 hab/km ²
Domicílios (Total)	5.496
- Urbano	4.152
- Rural	1.344
Residências ligadas à rede de água	2.146
Domicílios ligados à rede de esgoto	4.475
População Economicamente Ativa	13.248
Salário médio mensal	476,09
Renda familiar média	898,03
Massa mensal de salários	R\$ 14,24 milhões
Número de empresas	968
Empregos com carteira assinada	2.967
Estabelecimentos de saúde	30
Matrículas escolares	6.710
- Ensino de 1º e 2º graus	6.631
- Ensino superior	79
Instituições financeiras	4
- Operações de crédito	R\$ 37,27 milhões
- Depósitos à vista	R\$ 6,5 milhões
- Poupança	R\$ 27,48 milhões
- Depósito a prazo	R\$ 4,69 milhões
- Total	R\$ 75,98 milhões

Fonte: IBGE/MTE(Rais)

Passaporte para a globalização

Novo mineroduto permitirá à Samarco atender crescimento da demanda mundial de pelotas, puxada pelos países asiáticos

Encravadas nas montanhas e muito voltadas para a área rural, Dolores do Rio Preto e Guaçuí passam, em um primeiro momento, uma sensação de isolamento, que só desaparece quando se depara com as equipes responsáveis pela instalação do novo mineroduto da Samarco. A obra remete, de imediato, à nova realidade destas duas cidades, que, na imaginação de muitos, existia apenas no noticiário da TV: a inserção em uma economia globalizada.

Dolores e Guaçuí estão inseridas no contexto de um megainvestimento de US\$ 1,1 bilhão que possibilitará à Samarco Mineração atender, a partir da base industrial e exportadora situada no litoral capixaba, o aumento da demanda mundial por pelotas de minério de ferro, puxada pelos países asiáticos, especialmente a China.

A tubulação levará até o Porto de Ubu, em Anchieta, o minério que alimentará a terceira pelletizadora da empresa, num percurso de 398,4 quilômetros que começa na mina de Germano, em Mariana (MG), e corta 24 municípios, 11 no Espírito San-

to e 13 em Minas Gerais. A nova usina produzirá 7,5 milhões de toneladas de pelotas por ano, ampliando o volume de exportação das atuais 14 milhões de toneladas/ano para 21,5 milhões.

O investimento consolida a Samarco como a segunda maior exportadora de pelotas do planeta, abaixo apenas da Companhia Vale do Rio Doce (CVRD), e o Espírito Santo como o maior parque pelletizador do mundo. Somando as 25 milhões de toneladas produzidas pelas sete usinas da Vale, em Tubarão, a produção capixaba de pelotas, com a nova unidade da Samarco, se aproximará de 50 milhões de toneladas/ano.

A Samarco vende 40% da produção atual de 14 milhões de toneladas/ano para a China, 25% para a Europa, outros 25% para o Oriente Médio e os restantes 10% para a América do Sul e demais países da Ásia. A empresa não tem clientes nos Estados Unidos. Os maiores clientes individuais da Samarco são a Hadid, da Arábia Saudita, e a Ansdex, do Egito, cada uma com volume anual de 1,2 milhão de toneladas. A empresa faturou no ano passado US\$ 1 bilhão.



Obras de expansão do mineroduto da Samarco, em Guaçuí: município conectado ao mundo

Emprego para 1.700 pessoas

O pico das obras da segunda linha do mineroduto acontecerá entre outubro e novembro deste ano, quando deverão estar atuando cerca de 1.700 trabalhadores. Até setembro, as equipes de trabalho somavam 1.230 pessoas. A implantação da nova linha estará concluída no segundo semestre de 2007.

Nos municípios de Dolores do Rio Preto e Guaçuí, os tubos já estão colocados na faixa de servidão. Equipes agora cuidam da abertura de valas, das obras de passagem sobre rios, córregos e brejos e do cruzamento da faixa de servidão com as estradas vicinais que dão acesso aos vilarejos.

A empreiteira responsável pela obra é a Techint, empresa com sede na França e filiais em vários países e que acumula a implantação em todo o mundo de

70 mil quilômetros de linhas (gasodutos, oleodutos, aquadutos e minerodutos). Em Guaçuí, uma das equipes era chefiada por técnico argentino. São 398,4 quilômetros de obra, que inclui ainda a implantação de duas estações de válvulas e de cabo de fibra ótica ao longo da faixa de servidão.

O mineroduto da Samarco é o maior da América Latina e um dos maiores do mundo. A primeira linha completou 25 anos de atividade, transportando concentrado de minério de ferro com água a uma velocidade entre 1,5 e 1,8 metro por segundo e vazão de 1,2 mil m³ por hora. O tempo de percurso entre a mina e a usina é de 61 horas. A linha atual tem capacidade para bombear 15,5 milhões de toneladas/ano de minério.

Samarco patrocina obras sociais

Dentro do projeto de expansão (Terceira Usina), a Samarco pretende realizar uma série de investimentos na área social nos municípios que fazem parte de sua área de influência. Todos os 12 municípios capixabas integrantes da Rota do Mineroduto serão beneficiados.

Em Dolores do Rio Preto, a mineradora patrocinará a reforma da escola municipal da comunidade de Parada Pimentel. Em Guaçuí, a principal obra social da empresa será a construção do Centro de Integração Social.

A Samarco vem investindo, há quase dois anos, em ações socioambientais sistematizadas, no fortalecimento de lideranças comunitárias, na capacitação de pessoas em gestão de projetos socioambientais e em incentivo a atividades de geração de renda.

Essas ações estão previstas no Programa de Educação e Comunicação para a Responsabilidade Social (Proecos), que tem por objetivo promover o desenvolvimento local e regional sustentável. A etapa-piloto do programa teve início em dezembro de 2004 nas cidades de Abre Campo e Matipó, em Minas Gerais, com a capacitação em gestão de projetos e a capacitação técnica no meio rural.

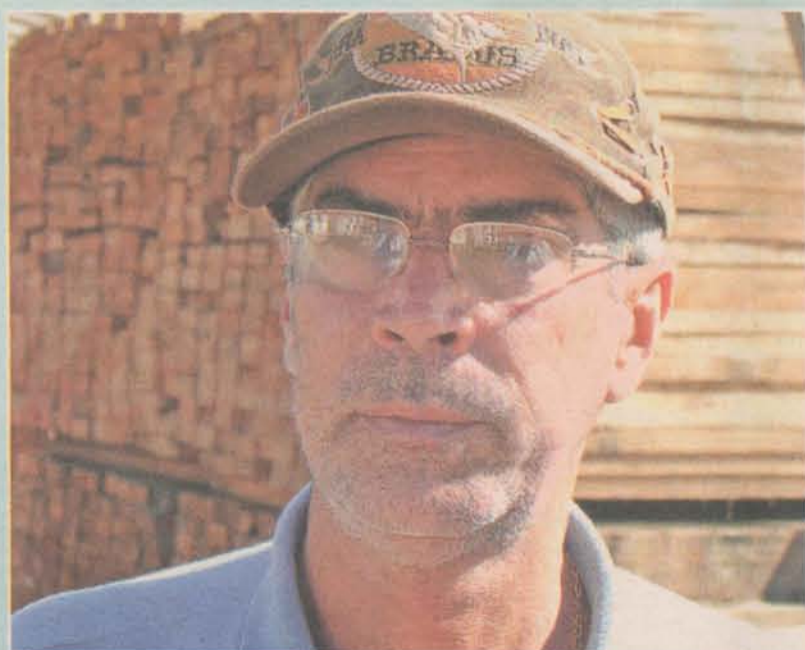
O programa foi ampliado em 2006 e abrange um número maior de municípios da faixa de servidão do mineroduto. Também faz parte do programa eventos com a comunidade para informar sobre as obras da segunda linha do mineroduto e da terceira usina de pelotas.

Um novo leque de oportunidades

Na medida em que as cidades situadas na área de influência da Samarco se conscientizarem de que estão umbilicalmente ligadas a um player mundial e, conseqüentemente, a negócios em nível global, um novo leque de oportunidades pode se abrir e contribuir para desenvolver a economia da região.

O contador da Prefeitura de Dolores do Rio Preto, Darcy José de Souza, entende que o primeiro passo deve ser uma maior aproximação das empresas locais com a Samarco, para conhecer suas demandas e se credenciar como fornecedores. "Por enquanto a Samarco apenas passa por aqui. Mas podemos nos inserir, através dela, no comércio exterior capixaba e nos principais vetores de desenvolvimento do Estado", defende.

Em Mundo Novo, distrito rural de Dolores do Rio Preto, há uma exemplo vivo de como a região pode se beneficiar com a conexão ao comércio exte-



Rômulo Nolasco: produção exclusiva de pallets para a Usiminas

rior capixaba e à economia global: a serraria Santa Helena, uma das raras indústrias do município, que produz pallets de

eucalipto - pequenas ripas usadas para acomodar cargas nos porões dos navios - com exclusividade para a Usiminas.

A produção chega a 500 metros quadrados/mês (35 carretas) e é entregue toda ela no porto de Praia Mole, em Vitória, por onde a Usiminas efetiva suas exportações. O negócio não pára de crescer e já emprega 60 pessoas nas três linhas de serragem e mais 15 terceirizados, revela o gerente Rômulo Nolasco de Carvalho. Entre setembro e abril a demanda é maior e a pequena serraria chega a trabalhar com três turnos (24 horas por dia).

Apesar de distante do mar, a pequena madeireira da Serra do Caparaó se vê conectada ao comércio exterior do Estado e tem planos de crescer ainda mais como fornecedora da grande indústria exportadora. A meta - acrescenta Rômulo - é também atender parte da demanda da Companhia Siderúrgica de Tubarão (CST). O pallet é um produto global. Somente nos Estados Unidos são utilizados diariamente, em diferentes atividades, 2 bilhões de unidades.

Fugindo da monocultura

FOTOS: JA SARCINELLI

Municípios querem diversificar a economia para gerar empregos e renda e não serem mais tão dependentes da pecuária e do café

Para quem tem a economia centrada em basicamente duas atividades - a cafeicultura e a pecuária -, diversificação é vital para o desenvolvimento de uma região. Quanto mais novas culturas forem introduzidas, menos vulnerável fica em relação às oscilações do mercado e maior é a geração de empregos e de renda.

O secretário de Agricultura de Dores do Rio Preto, Márcio de Souza Moreira, não só ensina aos produtores rurais do município como também pratica esta lição. Na pequena propriedade da família, no distrito de Caparaozinho, passou a produzir morangos, aproveitando a boa altitude e o clima frio. Outros agricultores aderiram à iniciativa e já há uma produção embrionária da fruta na região. A meta é evoluir na fruticultura de clima temperado.

Cerca de 70% dos produtores de Dores do Rio Preto se dedicam à cafeicultura, 20% à pecuária e

o restante à silvicultura (plantação de eucalipto) e à agricultura de subsistência. As técnicas de plantio, no entanto, são ainda rudimentares e poucos são os que conseguem obter cafés de qualidade. "Temos um grande trabalho pela frente, que é diversificar a agricultura, nossa principal atividade econômica, e melhorar a qualidade do café, nosso principal produto".

Em Guaçuí, o peso da cafeicultura é semelhante. O café arábica cru liderou o ranking do PIB agropecuário, com R\$ 4,09 milhões em 2005. A pecuária leiteira e de corte ficou em segundo lugar, com R\$ 1,7 milhão. O terceiro produto é o frango de granja para abate, com valor bruto de produção da ordem de R\$ 1 milhão. O município também investe em novas culturas, entre elas o morango.

COTA DO ICMS

Como Dores e Guaçuí ainda são muito dependentes dos repasses federais e da cota no

ICMS, a diversificação é uma forma de aumentar o PIB local e a participação dos municípios no FPM e no bolo do imposto estadual. Em Dores, a receita própria (ISS e IPTU) representou nos seis primeiros meses deste ano somente 4,73% da receita total. A cota no ICMS é a principal fonte de recursos, com participação de 55,4%. O FPM federal entra com os restantes 40%.

Dores tem um dos quatro menores índices de participação no ICMS - apenas 0,190 - e Guaçuí está entre o bloco intermediário, com 0,398, muito distantes do líder Vitória, que possui participação de 21,3%. Os dois municípios esperam no médio e longo prazo reverter a situação e elevar a participação no ICMS. Márcio diz que a prefeitura pretende conscientizar os produtores a emitir guia de venda do café. Se necessário, o órgão financiará a impressão dos blocos de nota do produtor.

A medida aumentará o Valor Adicionado Bruto (VAB) do município, indicador utilizado para calcular o índice de participação dos municípios no bolo do imposto estadual. Quanto maior o VAB, maior será a cota de Dores. Segundo o secretário, só 40% do café produzido no município é comercializado com emissão de nota fiscal.



O secretário Márcio de Souza aposta no plantio de morango



A suplementação alimentar melhora o desempenho

Tecnologia amplia produção de leite

Se a diversificação fortalece a economia de uma região, a inovação é capaz de agregar valor e ampliar a renda. Ronaldo Pirovani, produtor rural do distrito de Sabará, em Guaçuí, prova que a tecnologia pode render bons frutos. Hoje ele consegue produzir 800 litros de leite por dia, de 58 vacas, utilizando o pastejo rotacionado, suplemento alimentar e ordenha mecânica - técnicas comuns no meio agropecuário, mas ainda pouco adotadas na região.

Ronaldo obtém uma produção média por animal 2,3 vezes acima da média do município - 13,8 litros contra 6 litros. "Já obtive 17 litros, em média, por animal. O índice caiu

porque não dá para manter a mesma qualidade quando se aumenta a escala. Quando aumentei o rebanho, os problemas também aumentaram e não foi possível manter a mesma produtividade", explica.

O leite vai para o laticínio Blanche, de Dores do Rio Preto, que paga três centavos a mais pelo litro que o Colagua, de Guaçuí. A propriedade tem na pecuária - que ocupa área de 40 hectares - 70% da renda e 30% no café. Junto com Ronaldo trabalham mais seis pessoas de uma mesma família. A ordenha mecânica foi introduzida há quatro anos e sem o equipamento, admite, não conseguiria aumentar a produção por animal.

A tecnologia proporciona,



Ronaldo: ordenha mecânica

também, redução de custos. Ronaldo diz que para obter o mesmo volume usando a ordenha manual teria que contratar de quatro a cinco pessoas. Com o processo mecânico, são necessários apenas dois ordenhadores. O investimento em ordenhas mecânicas foi de R\$ 10 mil.

Ronaldo conta que outros pecuaristas ligados à associação de produtores de leite de Sabará também estão investindo na ordenha mecânica para melhorar a produtividade. Mas adianta que só isso não basta. É importante cuidar bem do gado, complementando a alimentação, principalmente no período de seca, com um mosto de cana-de-açúcar e uréia.

Dores quer limitar plantio de eucalipto

O eucalipto não é totalmente bem-vindo em Dores do Rio Preto, apesar de já estar presente em muitas propriedades e suprir de madeira pequenas fábricas e serrarias. O prefeito Carloman Bastos Soares anunciou que remeterá à Câmara de Vereadores, dentro do Plano Diretor do Município (PDM), proposta de limite ao plantio da espécie no município.

O PDM está sendo discutido com a população e deve ser votado até o fim do ano, para vigorar, como lei, em 2007. É a primeira iniciativa para disciplinar a ocupação do solo e a atividade econômica nos 32 anos de vida do município. Carloman explica que a fixação de limite para o eucalipto se deve à opção de Dores pela cafeicultura, pecuária e turismo.

A cafeicultura é uma atividade socialmente mais importante que o eucalipto por gerar emprego e renda para muitas pessoas e reter o homem no campo,



Carloman Bastos: plano diretor

justifica o prefeito. "O período de safra é excelente para a cidade. São contratados milhares de trabalhadores e ainda há o benefício de manter os meeiros na zona rural, evitando o êxodo para a cidade".



A silvicultura é a terceira principal atividade do município

Recanto dos morangos e das flores

Guaçuí quer se projetar nacionalmente como um pólo de frutas e de arranjos florais para atrair mais turistas

“Guaçuí, recanto dos morangos e das flores”. O slogan já foi discutido internamente e aprovado pelos funcionários. Externamente, encontra apoio de associações e empresários. Está claro para todos que estes dois ingredientes podem projetar a cidade nacionalmente e até internacionalmente e atrair mais turistas para a região.

A expectativa é de que o trabalho que está sendo desenvolvido pelo município dê resultados ainda nesta década e a cidade se transforme em um grande pólo produtor da fruta e de flores. “Já somos o primeiro produtor estadual de copo de leite”, comemora a engenheira agrônoma Christiany Fitaroni.

Já há em Guaçuí um grupo de mulheres produtoras de flores que trabalha integrado com a associação estadual e com o pólo de Domingos Martins e Santa Maria de Jetibá. O grupo vem atuando junto com a Secretaria Municipal de Agricultura para desenvolver a atividade. Um dos primeiros investimentos é a aquisição, em parceria, de câmara fria para o transporte das flores. Para tanto, a prefeitura conseguiu do Ministério da Integração verba de R\$ 100 mil.

Segundo Christiany, a meta é estimular a produção não só de copos de leite e outras flores tropicais da família das helicônias, mas também folhagens - como avencão, junco, murta e papiro - para compor os arranjos decorativos.

Os números referentes ao morango ainda não são expressivos: só quatro produtores cul-

tivam a fruta no município, totalizando 11 lonas. Mesmo assim, a técnica vê avanços na cultura. Ela cita que há quatro anos a fruta sequer era cultivada em Guaçuí. “É um início. Estamos na terceira safra e já há uma oferta regular de morango na cidade. Agora é divulgar a cultura e estender os cultivos a um número maior de propriedades”.

RENDA

A disseminação do cultivo visa à diversificação agrícola e uma fonte de renda complementar à pecuária e ao café. O produtor José Miguel Faria da Silva investiu no morango e não se arrepende. Antes vivia só do café e da produção de hortaliças. Hoje tem uma terceira fonte de receita na pequena propriedade onde vive com mulher e três crianças.

José Miguel colhe morango de dois em dois dias e em cada colheita obtém quatro caixas grandes. A fruta é embalada em pequenas caixas de 300 gramas para venda ao mercado. A fruta é comercializada em Guaçuí, São José do Calçado e na feira livre de Bom Jesus do Norte, onde monta barraca todo sábado.

O morango foi plantado em abril de 2005 e está em sua segunda safra. Este ano, o rendimento é 30% maior e os motivos do incremento foram o melhor aprendizado técnico e o clima. “Tivemos um período seco e frio. Isso reduz a incidência de doenças e melhora o desempenho da lavoura”. O produtor recebe as mudas e a assistência técnica da prefeitura e do Incaper.

Fruta no cardápio da merenda escolar

Além da assistência técnica e da distribuição de mudas, a Prefeitura de Guaçuí está garantindo mercado para os produtores de morango. A fruta será introduzida na merenda escolar e os agricultores serão pagos pelo município com base na cotação do mercado, revela o secretário de Agricultura, Jean Barbosa Soares.

Como as escolas públicas em Guaçuí foram municipalizadas, haveria mercado para praticamente toda a produção. Mas os recursos são limitados e a pre-

feitura pretende adquirir apenas parte dela. Inicialmente, será atendida somente a pré-escola. “É um estímulo para que mais produtores invistam na cultura do morango”. A fruta será entregue nas escolas em polpa, explica.

O município recebe do Governo federal verba de merenda escolar equivalente a R\$ 0,17 por aluno. O recurso não banca a inclusão de morangos no lanche das crianças. O custo extra será absorvido pela prefeitura, revela o secretário.



A agrônoma Christiany (esquerda) se entusiasma com os copos de leite e a fruticultura



‘Aplausos’ para dona Laura

Há nove anos cultivando copos de leite em meio à Serra do Caparaó, em Guaçuí, dona Laura Faria Fernandes conhece como ninguém as necessidades e os “sentimentos” da planta. E adianta: “elas não gostam de água do brejo e nem de calor. Tem que ter muita água limpa e corrente”.

Dona Laura conta que certa vez, mesmo seguindo as orientações corretas de plantio e irrigação, os copos de leite não apresentavam boa aparência. As plantas pareciam arriadas e as flores murchas. Indo contra o manual, dedicou uma manhã para molhar ela própria as plantas. Foi aí que percebeu com elas gostam da umidade e do

frescor. “Elas e levantaram na mesma hora e, de tão bonitas, parecia que me aplaudiam em agradecimento pela água”.

A paixão pelos copos de leite foi à primeira vista. Dona Laura se encantou pela beleza e multiplicou a pequena moita da flor que havia no quintal. “Tudo começou desta moita, plantada por minha cunhada. Nunca adquiri muda fora da propriedade”, revela.

As flores chamaram a atenção da comunidade e começou a haver procura para ornamentação em formaturas e festas de casamento. Dona Laura logo percebeu que aquele poderia vir a ser um bom negócio e procurou o apoio téc-

nico da Secretaria Municipal de Agricultura. Os plantios se multiplicaram e agora investe na técnica de sombreamento para manter a produção mesmo nos períodos mais quentes do ano.

Nos meses de maior procura - janeiro a maio -, ela vende de 200 a 300 dúzias. Em agosto, porém, a procura foi muito pequena. “Ninguém casa em agosto, mês do desgosto”, brinca. A planta gera uma flor por semana. Os plantios estão “brinquinhos”, tomados de copos de leite. O sítio de dona Laura é cortado pelo mineroduto da Samarco, de quem recebeu indenização de R\$ 2,3 mil pela passagem da segunda linha.



A produtora Laura Fernandes conhece as necessidades e os ‘sentimentos’ das plantas

Arranjos para decorar festas

A produção de copos de leite em Guaçuí completa 20 anos e soma hoje cerca de 500 dúzias por mês. As flores são comercializadas na macrorregião que se estende ao Noroeste do Rio de Janeiro (Itaperuna), Sul do Espírito Santo e boa parte da Rota do Mineroduto. O preço oscila em torno de R\$ 3,00 a dúzia.

O principal mercado são as festas de formatura e de casamento. O copo de leite é ideal para enfeitar igrejas, salões de festa e mesas de solenidades. Acompanhado de helicônias, ganha mais graça e beleza e forma um arranjo estético que atrai número cada vez maior de consumidores.

A atividade envolve mais mu-

lheres e tem sido uma fonte alternativa de renda para a família rural, destaca a engenheira agrônoma Christiany Fitaroni. A expectativa dela é que mais municípios da Serra do Caparaó invistam na produção de flores, dentro de uma visão de pólo. Para ela, as flores atrairão milhares de novos turistas para a região num futuro próximo.

De Berlim para o pé do Caparaó

Entre os comerciantes sediados na Serra do Caparaó, o alemão Sascha Kai Hartung é quem mais atrai a curiosidade dos visitantes. Além de ter o mesmo sobrenome do governador capixaba - eles não são parentes -, a forma como deixou Berlim e veio parar no sopé da terceira montanha mais alta do país é inusitada.

São tantas reviravoltas que é difícil não perder o fio da meada. Tudo começou com um acidente de moto, a incapacidade para desenvolver uma carreira profissional na Europa, a segurança de uma pensão vitalícia de duzentos euros e a ami-

zade com um andarilho incorrigível.

No meio disso, a dificuldade de conviver com a cultura muçulmana e a "fuga" do Marrocos para as Ilhas Canárias, o sonho de criar cavalos no México e uma carona em veleiro que nunca aconteceu. Sascha chegou ao Caparaó há 15 anos e nunca mais saiu. Ele e a mulher Cristiane Cardoso são os donos da pousada Central Caparaó, em Pedra Menina, a menos de 900 metros da portaria do parque. Cristiane cuida da cozinha e ele faz os pães.

A pousada tem cinco suítes, sendo três com cama de casal. "Dá para receber 12 pessoas de vez, fora o camping", informa a mulher. A diária para casal, com direito a café da manhã, é R\$ 50,00. A pousada oferece ainda área de camping, ao custo de R\$ 6,00/dia por pessoa. O valor inclui um banho quente. A dificuldade, no entanto, é a comunicação. A única linha disponível é de celular e nem sempre há sinal.

Sascha Hartung possui uma pousada na região



Lendas caboclas e histórias de guerrilha

A Serra do Caparaó é repleta de histórias. De lendas caboclas e indígenas a fatos políticos recentes da vida do país, como a guerrilha ocorrida entre fins de 1966 e início de 1967. As histórias e casos são contados com eloquência nas pequenas pousadas da região e não há turista que não se deixe envolver por elas e seus narradores.

Um bom lugar para se ouvir estas histórias é no Lacerda - bar, restaurante e área de camping localizado em Pedra Menina e que faz parte da rede de estabelecimentos do programa Cama e Café. Entre uma pinga e outra, seu Francisco Protazio de Oliveira, freguês habitual, conta detalhes da Guerrilha de Caparaó e afirma que foi ele que revelou à Polícia a presença de pessoas armadas escondidas na serra.

"Depois dos policiais vieram os soldados, armados até os dentes. Abriram trilhas e picadas e realizaram várias prisões. O movimento de guerrilha terminou ali". Francisco conta que o aces-

so atual ao parque é resultado das picadas abertas pelo Exército na ocasião.

Segundo informação extraída do site oficial do parque, a Guerrilha de Caparaó foi provavelmente o primeiro movimento no país de resistência armada à ditadura e "apesar do envolvimento de alguns civis ligados a organizações de esquerda, os integrantes da guerrilha eram em sua maioria militares, principalmente ex-sargentos e marinheiros que participaram das manifestações em favor das reformas de base no governo de João Goulart".

O proprietário Júlio Marques Lacerda confirma cada uma destas histórias e acredita que elas alimentam ainda mais o turismo na região. Ele conta orgulhoso que recebeu 15 pessoas de Vitória de uma só vez e que já serviu 66 refeições em um mesmo dia. Sua especialidade é a carne na lata. O turismo, revela, gera renda e por isso pretende construir alguns chalés junto ao albergue.



Francisco Protazio: histórias e casos no albergue do Lacerda, em Pedra Menina

Pico da Bandeira fonte de emprego

Comunidades apostam no turismo ecológico para desenvolver a economia da região e investem em lazer e hotelaria para atrair fluxo maior de visitantes

Terceiro ponto mais elevado do Brasil e único de fácil acesso - os dois primeiros (Pico da Neblina e 31 de Março) estão localizados em plena selva amazônica -, o Pico da Bandeira, com seus 2.891,98 metros, é a principal aposta para o desenvolvimento da região. O turismo ecológico é visto pelos agentes políticos e econômicos como uma atividade capaz de trazer mais recursos para as comunidades e de modernizar a economia, algo que as commodities café e leite estão longe de proporcionar.

Por enquanto, o principal fluxo é ainda de pessoas originárias das cidades vizinhas. Mas pela projeção nacional e internacional do Pico da Bandeira, há grande expectativa de que a montanha atraia visitantes de todo o país e com elevado poder aquisitivo. "É uma alternativa de geração de empregos e renda para a região, que se torna mais concreta com a chegada do asfalto", destaca a chefe da Divisão de Turismo da Prefeitura de Dores do Rio Preto, Cláudia Martins Bastos.

O Pico da Bandeira pode ser visto das varandas dos sobrados de Dores do Rio Preto. Por estar a apenas 30 quilômetros de distância da portaria do lado capixaba do Parque Nacional do Caparaó, é quem mais se beneficia do turismo ecológico. Guaçuá oferece mais opções de lazer e serviços, mas em relação ao parque é uma cidade de passagem e não de destino.

PEDRA MENINA

Partindo de Dores do Rio Preto são 15 quilômetros de asfalto e a mesma distância em estrada de chão até a entrada do parque. A paisagem é deslumbrante. Vales, montanhas, riachos e muitas cachoeiras. O município deixa bem claro sua opção pelo turismo e a sinalização é abundante. As placas indicam o caminho e as atrações oferecidas pelas comunidades.

Pedra Menina é a última vila antes da portaria do Parque Nacional do Caparaó. E é ali que o investimento em turismo é eferescente. Desde setembro de 1998, quando foi criado oficial-



O Pico da Bandeira, visto de Dores, e uma das suítes da pousada Central Caparaó: cenário de muita beleza

mente o acesso capixaba ao parque, muita coisa mudou. A comunidade já possui uma pequena infra-estrutura de hotelaria formada por uma pousada, uma pousada-camping e cinco residências.

As residências fazem parte do programa Cama e Café e oferecem o que o nome promete: pernoite com café da manhã. O ser-



Cláudia Martins comemora a chegada do asfalto

OS PONTOS CULMINANTES DO PAÍS

O Brasil tem apenas sete picos com altitude superior a 2,7 mil metros. São eles:

Pico	Serra	Altitude (m)
1 - Pico da Neblina	Imeri (AM)	2.993,78
2 - Pico 31 de Março	Imeri (AM)	2.972,66
3 - Pico da Bandeira	Caparaó (MG/ES)	2.691,98
4 - Pedra da Mina	Mantiqueira (MG/SP)	2.798,39
5 - Pico das Agulhas Negras	Itatiaia (MG/RJ)	2.791,55
6 - Pico do Cristal	Caparaó (MG)	2.769,76
7 - Monte Roraima	Pacaraima	2.739,30

Fonte: IBGE/2004

Disputa

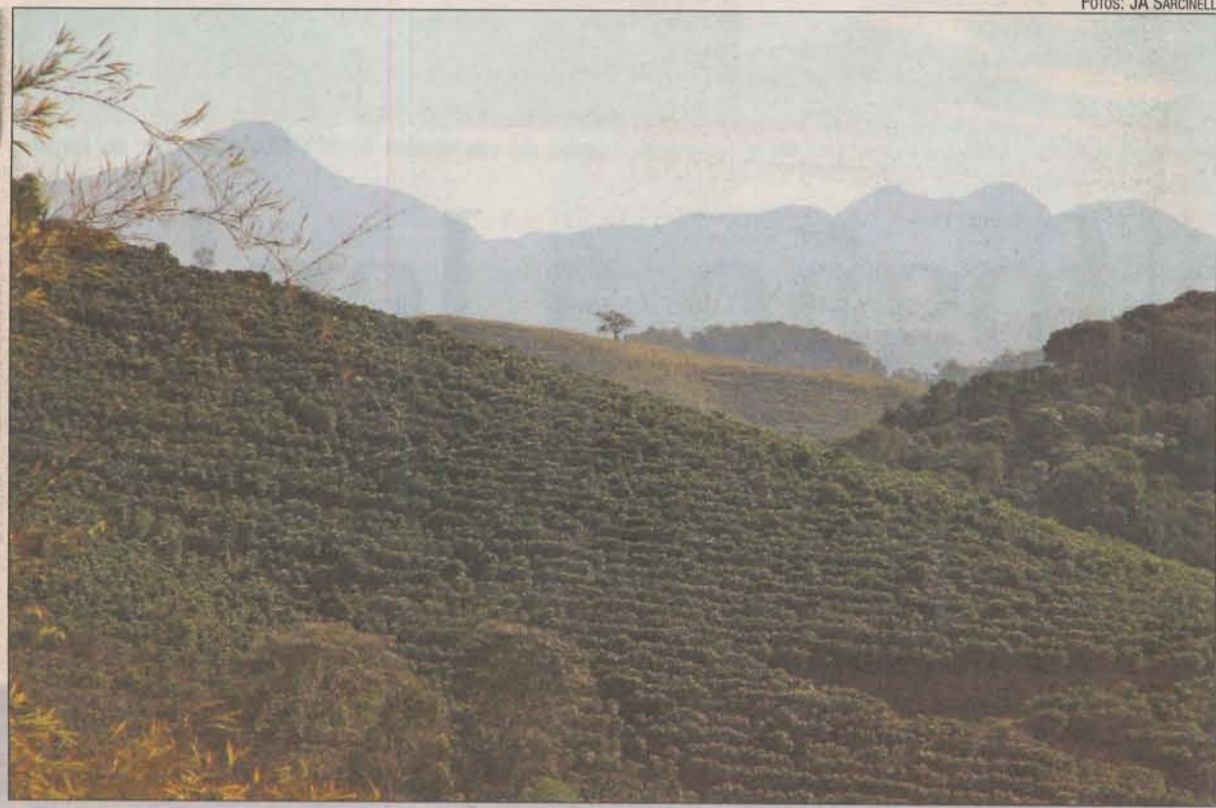
Não convide para a mesma mesa representantes do lado mineiro e do lado capixaba de acesso ao Parque Nacional do Caparaó: pode dar briga - no bom sentido, é claro. Os dois lados oferecem o mesmo produto - o acesso à reserva e a escalada do Pico da Bandeira - e disputam à unhas e dentes os turistas. Minas Gerais tem uma vantagem de 30 anos sobre o Espírito Santo, que só conta com um acesso oficial ao parque há oito anos.

O secretário de Agricultura de Dores do Rio Preto, Márcio de Souza Moreira, concorda que o lado capixaba tem ainda um



ndeira vira regos e renda

FOTOS: JA SARCINELLI



viço é simples, mas eficiente. O preço médio da diária é de R\$ 20,00 por pessoa. Mas é a expectativa de implantação de dois grandes hotéis de luxo que agita a comunidade de Pedra Menina. O investimento proporcionará um salto quantitativo e qualitativo no turismo. O secretário de Agricultura, Márcio de Souza Moreira, revela que cada hotel tota-

liza R\$ 2 milhões em investimentos, com oferta de 100 leitos.

Um deles já tem a placa fincada no local, anunciando a implantação "para breve". O empreendimento é do Caparaó Parque Hotel, estabelecimento localizado no acesso mineiro ao parque. O outro hotel é de iniciativa de um empresário de Vitória.

Cláudia acrescenta que a pró-

xima ação do município será qualificar os moradores de Pedra Menina e de outras localidades para o turismo. Já foi acertada parceria com o Sebrae, que será o responsável pelo treinamento. Serão treinadas famílias para o agroturismo e pessoas da região para atuar como guias, conduzindo os turistas ao Pico da Bandeira.

acirrada com Minas Gerais

amplo trabalho de divulgação a ser feito. Em termos nacionais, o novo acesso ainda é pouco conhecido. Neste aspecto, Minas Gerais tem grande vantagem sobre o concorrente. Mas Márcio garante que o lado capixaba é muito mais bonito e tem despertado a curiosidade dos turistas que só conhecem o lado mineiro.

As duas trilhas, inclusive, não são coincidentes. Elas só se encontram no topo do pico. Pelo lado mineiro, são conhecidos de muitos que já frequentaram o parque o Vale Verde, no sopé; a Tronqueira, quando termina a estrada e o transporte de carga é

feito em mulas, em uma trilha de 4,5 quilômetros de extensão; e o Terreirão, onde se acampa e recupera o fôlego para o último estágio a pé até o pico.

Pelo lado capixaba, vai-se de carro até o local de acampamento, a Casa Queimada. Dali, o percurso a pé até o cume é de 4,5 quilômetros. No caminho, cachoeiras e uma atração extra que são as Pedras Irmãs (idênticas em todos os detalhes).

MOVIMENTO

O movimento de turistas pelo acesso capixaba ao Parque do Caparaó é crescente. Em julho,

conforme balanço divulgado pelo agente de portaria Ricardo Moreira de Souza, foram computados 1.129 visitantes, 30,9% a mais que no mesmo mês de 2005.

Segundo ele, com o asfaltamento de alguns trechos da estrada que leva à Pedra Menina e à portaria do parque, já houve um crescimento de 80% na procura. O incremento na demanda pelo lado capixaba é maior que pela portaria mineira. Julho é o mês mais movimentado por causa das férias escolares. Em agosto, o número de visitantes se situou na faixa de 70 pessoas por semana, acrescenta.

ACESSO CAPIXABA AO PICO

Mês	2005*	2006*	(%)
Janeiro	56	142	153,6
Fevereiro	95	204	114,7
Março	174	53	-69,5
Abril	154	404	162,3
Maio	156	55	-64,7
Junho	256	489	91,0
Julho	862	1.129	31,0
Agosto	447	288	-35,6
Setembro	293	280	-4,5

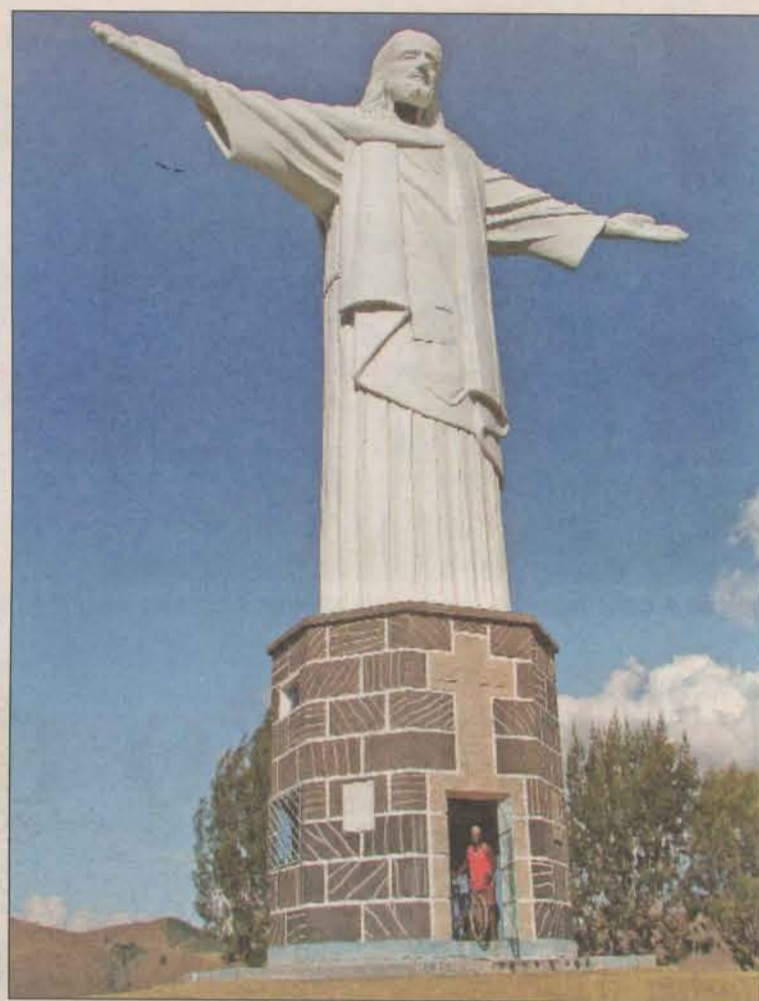
* Número de visitantes

Fonte: Ibama

Portaria do Parque Nacional do Caparaó pelo lado capixaba: informações e infra-estrutura de apoio para um número crescente de turistas



Lace Pedra Menina



A estátua foi construída há 50 anos por um artista local

Guaçuí tem o 2º Cristo do País

O povo das montanhas é muito religioso e para simbolizar sua fé a Prefeitura de Guaçuí ergueu, há 50 anos, um dos maiores monumentos à fé cristã da região: um Cristo Redentor, com 20,4 metros de altura e cerca de 100 toneladas. A estátua foi inaugurada em 23 de dezembro de 1956, na antevéspera do Natal. É o segundo Cristo Redentor do país.

A estátua foi construída pelo operário e artista Antônio Francisco Moreira, residente na própria cidade. Ele usou tecnologia e matéria-prima nacionais e concluiu a obra em apenas 104 dias. A estátua está localizada na entrada de Guaçuí, em nível bem elevado, e pode ser vista de qualquer ponto da cidade.

Em volta do cristo há uma pequena infra-estrutura de

lazer, com banheiro, pias, brinquedos para as crianças e jardins. Antonio Batista Pires, de 55 anos, é quem zela pela área. Funcionário da prefeitura há 34 anos, conta que o local é seguro e muito bem frequentado. "Não há risco de acidentes e nem violência. As crianças brincam à vontade", garante.

Sábado e domingo são os dias de maior movimento. "São mais de 200 pessoas por fim de semana", revela. Segundo ele, o local é pura diversão. As crianças jogam bola, soltam pipa e os adultos aproveitam para fazer piquenique e churrasco. A maioria dos visitantes é da própria cidade e dos municípios vizinhos. "Mas vem gente também de São Paulo, Belo Horizonte, Linhares, Vitória e Vila Velha", acrescenta.

Arte na avenida

O artesanato de Guaçuí é rico e criativo. São dezenas de peças diferentes em tecido, linha, bambu, madeira e palha (milho, banana e coco). O visitante se encanta com as bonecas feitas a partir de garrafas e linhas, os licores e vinhos artesanais, as rendas e os óleos sobre tela com motivos da cidade.

Uma pequena amostra da arte local é exposta em plena avenida principal de Guaçuí, no módulo da Associação dos Artesãos erguido no canteiro que separa as duas pistas. A atendente Claudiana Aparecida da Silva diz que a maioria dos visitantes é de fora, e que os moradores da cidade,

até por desconhecimento, vão pouco à loja.

Os homens compram mais vinhos e licores e as mulheres imãs de geladeira e bolsas. O módulo funciona há seis anos e foi construído pela prefeitura para desenvolver o turismo local.





Tradição e calor humano não faltam no sítio Engenho do Vovô, que oferece aos turistas todas as delícias do meio rural; banho de cachoeira é uma das atrações do lugar

Circuito do fogão a lenha

Um fim de semana saudável na roça contra o estresse urbano é o principal atrativo do roteiro agroturístico Caparaozinho, em Dores do Rio Preto

Estrada de chão, florestas, capoeiras, riachos, flores, pássaros, boi e cavalo. Galinhas no quintal, frutas no pomar e um forte cheiro de terra orvalhada. A cidade pode ter os seus encantos, mas nada se compara à roça. Nem que seja por um fim de semana, é ainda o melhor remédio para desestressar.

O Circuito Caparaozinho, em Dores do Rio Preto, oferece tu-

do isso e muito mais. Além de aproveitar o clima e a paisagem, o visitante pode comer e dormir nas fazendas e, se quiser, até pegar a enxada e capinar. Pela manhã, um café reforçado com tudo de bom que é produzido no lugar.

No almoço e jantar, gostosuras como feijão, arroz, polenta, galinha caipira, ovo frito, queijo, lingüiça, pão de queijo, canjiquinha e capelete. Tudo pre-

parado no fogão de lenha. E para completar, principalmente nas noites mais frias, um bom vinho ou cachaça artesanal.

O circuito turístico leva o nome de um dos inúmeros córregos do município e a meta da prefeitura é incluí-lo no circuito nacional de caminhadas da Associação Brasileira de Turismo Rural (Abratur). O Caparaozinho é uma opção para quem, além da aventura ecológica de escalar a terceira montanha mais alta do país, o Pico da Bandeira, quer também curtir um pouco da vida rural.

ARTE E CULINÁRIA

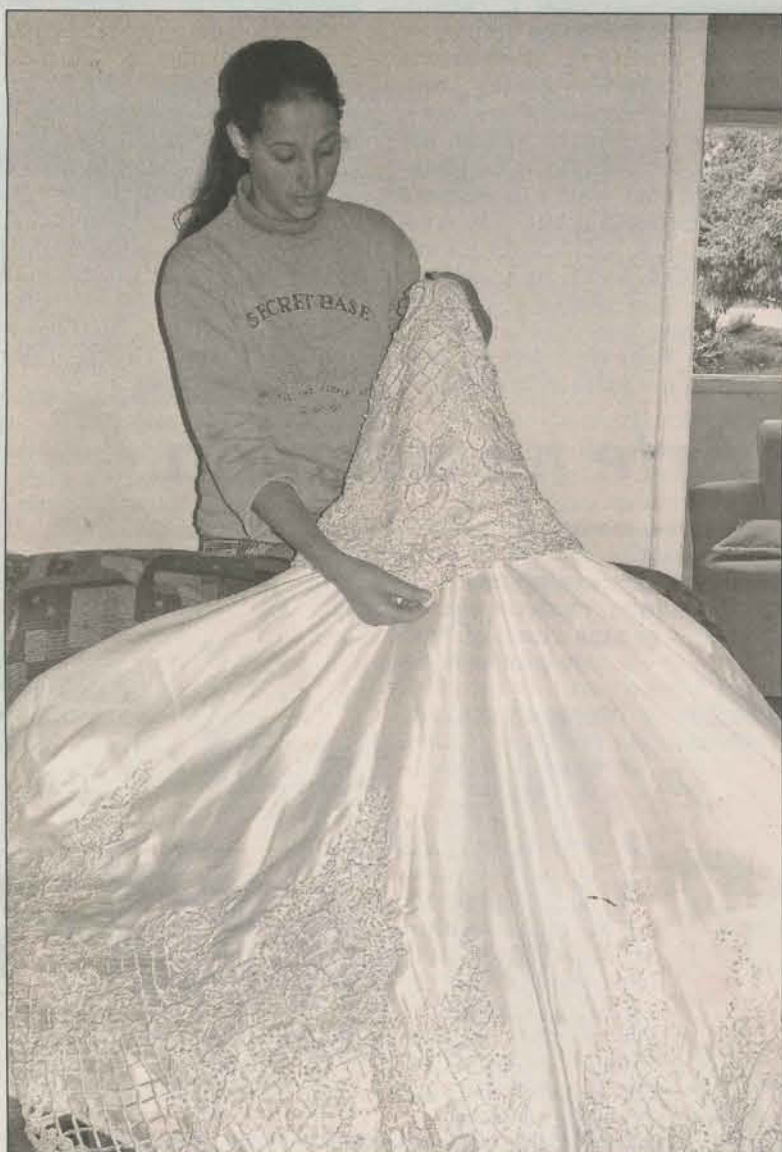
A chefe da Divisão de Turismo, Cláudia Martins Bastos, diz que o circuito tem por modelo o agroturismo e que quatro propriedades rurais já estão preparadas

para receber os turistas. Incluindo os distritos de Mundo Novo e Pedra Menina, já são 15 as propriedades no município envolvidas com o turismo rural. Artesanatos variados, tecidos bordados, bebidas, doces e embutidos são os principais produtos do agroturismo da região.

O Circuito Caparaozinho termina no sítio Engenho do Vovô, mais precisamente no grande fogão a lenha instalado logo na entrada da espaçosa cozinha. As quase 30 canecas de ágata penduradas no armário indicam que o turismo passou a ser uma atividade permanente. A hostess Sandra Moreira conta que integra o circuito há um ano e que neste período já sediou um evento com mais de 100 pessoas - a 5ª edição do Seminário de Tu-

rismo Rural Sustentado do Entorno do Caparaó. Antes, porém, foi preciso transformar a poçilga em auditório.

Além dela, trabalham no sítio o pai Miguel, a irmã Cristina e mais três funcionários. A casa tem quatro camas disponíveis para turistas e espaços suficientes para oferecer 200 refeições de uma vez. O sítio Engenho do Vovô cobra R\$ 25,00 de pernoite com café da manhã por pessoa. O sítio produz cana-de-açúcar, morango, cachaça, melão, açúcar mascavo e rapadura. 80% da renda vêm da agricultura. O turismo ainda não é muito expressivo, mas Sandra acredita no potencial da região e pretende investir em divulgação e na ampliação e modernização das instalações.



Edinalva e sua obra de arte: renda com o agroturismo

Vestido de noiva bordado à mão

Os bordados à mão da jovem Edinalva Vimercati em jogos de cozinha já são conhecidos em Dores do Rio Preto e região. O que ninguém sabia era de sua capacidade de criar coisas tão grandiosas como o vestido de noiva que confeccionou para a irmã.

Foram 30 dias seguidos de trabalho. A mãe, Olinda Vimercati Morelli, costurou o tecido e ela fez todos os bordados. Edinalva conta que usou a irmã como "cobaia" e que agora está pronta para receber encomendas de outras noivas. O vestido está à venda por R\$ 3 mil, revela.

Os pais de Ednalva trabalham como meeiros na região do Caparaozinho. Ela e o irmão Eudes se dedicam ao artesanato. Ele confecciona peças e móveis em bambu. Os dois jovens aderiram ao agroturismo há dois anos. O fluxo de turistas ainda é pequeno - ela recebe, em média, 15 pessoas por ano no sítio -, mas acredita que o número deve aumentar no futuro.



Alambique de cobre e revestimento com palha de banana



Cachaça do tempo do vovô

O sítio Engenho do Vovô é conhecido na região por produzir uma cachaça artesanal de primeira qualidade. A bebida tem o mesmo nome do sítio e é uma tradição da família, explica a hostess Sandra Moreira. O avô foi o fundador do engenho e os filhos e netos resolveram homenageá-lo rebatizando a propriedade e a bebida.

A cana-de-açúcar vem do próprio sítio. O alambique é de cobre e o envelhecimento da cachaça é feito em barris de madeira. São produzidos por dia 180 litros de aguardente. O processo é artesanal, mas com controle total de qualidade e o apoio

de técnicos especializados.

O cachaça Engenho do Vovô é um dos itens mais vendidos do agroturismo do Caparaozinho. A bebida é vendida em várias versões. Em uma delas, as garrafas vêm envolvidas em palha de banana.

Os amigos Francisco, José Carlos e Edson, de Cachoeiro de Itapemirim, aproveitaram a folga no trabalho, no final de agosto, para percorrer o circuito Caparaozinho e escalar o Pico da Bandeira. Devido à chuva e ao frio, permanecerem o tempo todo no sítio. Para se aquecer, doses da Engenho do Vovô junto ao fogão a lenha.

Em busca de uma identidade

Lideranças querem definir perfil cultural e marketing que podem projetar melhor a região no Estado e no país

A inspiração é Venda Nova do Imigrante, município da Região Serrana do Estado, de origem italiana, que atrai milhares de turistas todo ano para seus eventos. O xis da questão, no entanto, é a multiplicidade de influências culturais, com leve predomínio da cultura interiorana mineira. Ou seja, como transformar o angu mineiro na polenta italiana que projetou Venda Nova.

Os técnicos da área de turismo de Dorés do Rio Preto já identificaram o elemento cultural capaz



Rodrigo Machado: foco

de projetar a cidade: a Folia de Reis. A comunidade do distrito rural de Cerro resgatou esta festa folclórica e vem se apresentando com sucesso em festivais da região e em Ouro Preto. Tendo a frente o agricultor Zé do Chico, a Folia do Cerro já é atração local.

Em Guaçuí, cidade fundada por portugueses, paulistas e mineiros, a cultura pendente mais para o imaginário rural mineiro do que para as raízes italianas da serra capixaba. Uma tradição da cidade é a culinária à base de carne de porco e a Charola de São Sebastião, comemoração religiosa adaptada do reizado. A dúvida é se ela tem a mesma força do capelete e da concertina italiana.

O presidente da Associação Comercial e Industrial de Guaçuí, Rodrigo Machado, defende o agroturismo como modelo estratégico de desenvolvimento para a região. A preservação do patrimônio histórico e arquitetônico é um grande trunfo, na visão dele, e se a cidade conseguir res-



Grupo de Folia de Reis do Cerro, em Dorés do Rio Preto, e estandarte religioso no detalhe: carro-chefe para marketing cultural

gatar suas tradições culturais terá ainda maior força. "Precisamos focar o nosso marketing turístico e cultural".

O resgate das tradições culturais, salienta a chefe da Divisão de Turismo de Dorés, Cláudia Martins Bastos, é uma forma de aumentar o tempo de permanência do turista na região. "As pessoas que chegam à cidade teriam outros atrativos além da escalada do Pico da Bandeira".



DIVULGAÇÃO/SERRAE



A preservação do casarão contribui para o turismo em Guaçuí

Divulgação ainda é limitada

FOTOS: JA SARCINELLI

Para uma cidade ou região se transformar em grande pólo turístico, é preciso mais que uma bela paisagem, hotéis e atrações culturais. O mais importante é que o turista saiba disso. Divulgação, portanto, é fundamental para o turismo. Dorés do Rio Preto e Guaçuí, no entanto, ainda dispõem de orçamentos e infra-estrutura de comunicação precários.

Em Dorés do Rio Preto há um envolvimento estreito da população com o turismo. A prefeitura criou núcleos de atendimento ao visitante e espalhou dezenas de placas de informação turística pelo município. Mas na parte de divulgação a administração carece de equipe especializada em produzir press release para distribuição aos jornais de todo o país.

As pousadas e hotéis da região ainda não alcançaram o mesmo nível de profissionalização que em Pedra Azul. Lá, foi criada uma associação de hoteleiros que mantém página na Internet com todas as informações turísticas sobre a região.



Há boa sinalização turística, mas marketing externo é eventual

Os estabelecimentos de Dorés e Guaçuí, que têm uma montanha - o Pico da Bandeira - com maior projeção que a Pedra Azul, ainda não possuem uma estratégia de divulgação coordenada.

As informações disponíveis sobre o acesso capixaba ao Pico da Bandeira são dispersas. A região permanece mais voltada para dentro de si, o que dificulta a atração de um fluxo maior de pessoas. Os visitantes são, em sua maioria, pessoas da própria região.

O presidente da Associação Comercial e Industrial de Guaçuí, Rodrigo Machado, concorda que a deficiência existe e entende que se deve à falta de continuidade administrativa. "Um prefeito não dá seqüência a projetos de outros", revela.

A solução para o problema, defende, é fazer do turismo um projeto da sociedade e não de uma administração. Assim não há o risco de haver descontinuidade e se pode definir estratégias e ações de longo prazo.

Expediente

CADERNO ROTA DO MINERODUTO - DORÉS DO RIO PRETO E GUAÇUÍ

Editor
José Antônio Sarcinelli
Reportagem
José Antônio Sarcinelli
Capa
Folia de Reis do Cerro

Editoração eletrônica
Andressa Rodrigues Machado
e Cleber Silveira
Tratamento de Imagem
Renan França Martinelli

Indústria investe em produto nobre

Leite será transformado em queijo e iogurte; frango, em lingüiça e salsicha; e confecções ganharão acabamento ainda mais de primeira

Os industriais de Guaçuí já perceberam que em uma economia globalizada é preciso agregar valor aos produtos e investir em produtividade para continuar de pé no mercado e se preparar para novos vãos. O setor ainda é pouco expressivo em relação ao comércio e à agricultura, mas como os projetos prevêem ganhos de escala e saltos qualitativos em gestão e tecnologia, estas empresas podem vir a induzir, no longo prazo, a formação de arranjos produtivos no município.

A Barezy Confecções, que produz calças sociais e estilo casual masculinas, se equivale em porte e tecnologia às empresas de ponta do pólo de Colatina e da Glória. Ciente de que tem nos calcanhares um concorrente difícil de ser vencido em termos de preço, que é o produto chinês, a empresa persegue a cada dia ganhos de produtividade e de qualidade, revela o sócio-proprietário Afonso Balarini.

A grife é vendida em shoppings e lojas de rua em todo o país. A produção mensal gira em torno de 15 mil peças e envolve um quadro de 90 funcionários. 85% das peças são vendidas fora do Estado. A empresa já tem uma demanda razoável por fornecimento de tecidos, linhas, botões e zíper, entre outros insumos, e por serviços de manutenção e assistência técnica. O que faltaria, então, para Guaçuí se tornar um pólo de confecções? Afonso não tem a resposta à mão, mas adianta que a empresa se modernizará cada vez mais e deve ampliar o efeito indutor na economia.

Os investimentos em automação foram iniciados há sete anos e não param, tornando a empresa mais competitiva. "A tecnologia tem permitido aumentar a produção continuamente", diz. Afonso adianta que em dez anos a Barezy mudará de endereço, com incentivo da administração municipal. A nova fábrica será maior e ainda mais moderna que a atual.



A Barezy Confecções, de Guaçuí, produz 15 mil calças/mês em suas linhas automatizadas



José Orlindo e os produtos da Colagua



Afonso Balarini: ganho de produtividade

Mais queijo e iogurte

Apesar de fazer parte da maior bacia leiteira do Espírito Santo, Guaçuí possui uma atividade industrial inexpressiva nesta área. O único laticínio do município, a Cooperativa de Laticínios de Guaçuí (Colagua), tem se limitado, nos últimos anos, a reparar cerca de 50% do leite recebido dos associados a outros laticínios.

A agregação de valor, que poderia ser feita na cidade, gerando empregos e renda para a população local, acaba sendo transferida para outras regiões. São vendidos todo mês para a Parmalat 80 mil litros e para a Marília, de Carangola (MG), mais 400 mil litros. O laticínio recebe 900 mil litros/mês (30 mil/dia). A Colagua converte em requeijão, queijo e iogurte no máximo 30% do

leite recebido.

"Nossa indústria tem melhorado, mais ainda é pequena", justifica o diretor-secretário José Orlindo de Oliveira. O principal entrave a uma maior agregação de valor ao leite é a falta de câmara fria para estocagem de produtos. O laticínio vinha utilizando, "como quebra-galho", um caminhão refrigerado. O investimento previsto é de R\$ 200 mil e permitirá à Colagua planejar um maior índice de agregação de valor ao leite.

A cooperativa movimentada por ano R\$ 12 milhões e as finanças estão equilibradas, afirma José Orlindo. Os produtos da Colagua são comercializados na macrorregião do Caparaó, com extensão para o Norte do Rio de Janeiro e Guarapari.

Granja implantará linha de embutidos

A ameaça global de gripe aviária reduziu o consumo mundial de frango e os grandes exportadores brasileiros se viram obrigados a desovar internamente os estoques destinados ao mercado internacional. A oferta doméstica aumentou significativamente frente uma demanda desaquecida. Resultado: os preços despencaram.

Para fugir da guerra de preços, a Granja Santa Catarina, de Guaçuí, investirá firme na produção de embutidos, revela o gerente de Finanças, Sebastião Liparisi. "O mercado está demandado uma boa lingüiça, uma boa salsicha. Enfim, este tipo de produtos e não a carne. A agregação de valor é elevada. O quilo de lingüiça de frango custa R\$ 3,90, mais que o dobro do valor do quilo de carne", explica.



Sebastião Liparisi: mais valor

A empresa pretende levar os primeiros embutidos ao mercado antes do Natal. Estão sendo ampliados a câmara fria e o sistema de refrigeração. O investimento previsto, sem considerar

o maquinário, soma R\$ 300 mil. A granja abate de 6 mil a 8 mil frangos por dia e emprega cerca de 70 funcionários. A linha atual de produtos se resume à miúdos, cortes selecionados e carcaças.

A partir da queda nas exportações brasileiras de frango, as pequenas granjas, como a Santa Catarina, passaram a disputar as vendas em seus mercados regionais com gigantes como Sadia e Perdigão. A guerra de preços pode levar o negócio à falência. Se o faturamento cai muito, as margens ficam apertadas e não há mais como investir.

Em situações como esta, explica o gerente financeiro, a melhor estratégia é trabalhar em nichos e com produtos de maior valor agregado, o que reverte em ganhos de receita e chance maior de sobrevivência.

Leque de atividades é pequeno

Existem no país 614 classes de atividades econômicas diferentes; Guaçuí tem 110 e Dores apenas 27, indicando baixo índice de diversificação

Uma economia é mais complexa e desenvolvida quando agrupa um grande número de atividades nos diferentes setores econômicos. A chave para o desenvolvimento é a diversificação e a formação de uma ampla base de consumo de produtos de maior valor agregado. Quanto mais moradores de classe média tiver a cidade, maior será o giro financeiro, a oferta de bens e serviços e a geração de empregos e renda.

De acordo com o Ministério

do Trabalho e Emprego, o país tem 614 diferentes Classes Nacionais de Atividades Econômicas (CNAES), com um total de 33,2 milhões de trabalhadores com carteira assinada. Em Guaçuí, havia, em 2005 (último dado disponível), 110 atividades (17,9% do total), com 2.967 empregos formais. Em Dores do Rio Preto, o número de atividades é bem menor: apenas 27 (4,4%) e 539 empregos com registro em carteira.

DEPENDÊNCIA

Os dados do ministério indi-

Classe média impulsiona Guaçuí

São os setores de comércio e serviços os que empregam o maior número de pessoas em Guaçuí, com 72,7% do total de 2,96 mil empregos formais do município, comprovando um maior grau de desenvolvimento em relação a Dores do Rio Preto. A indústria é quem menos emprega, com apenas 11,7% das vagas, conforme dados do Ministério do Trabalho e Emprego.

A diversificação do comércio e serviços é tanta que a cidade já não depende do poder municipal. A administração pública em geral emprega 534 pessoas com carteira assinada, número equivalente a 17,9% das vagas formais. Há um novo perfil que já não é agrário, mas urbano. E esta nova face é alimentada pela classe média, que se expande.

Em Guaçuí, o visitante dispõe de um comércio diversifica-

do com lojas de ponta, típicas de shoppings de grandes centros. A cidade possui emissora de rádio, jornais, teatro, clínicas médicas avançadas, cursos de inglês e informática, bares, restaurantes, pousadas, vários tipos de instituições financeiras, locadoras de vídeo e revenda de veículos, atividades típicas de regiões onde há maior poder de compra.

O maior grau de diversificação e desenvolvimento econômico de Guaçuí, em relação a Dores, pode ser constatado quando se entra na loja de roupas masculinas Barezy. Segundo a gerente Vânia Silveira Aguiar, são atendidas de 400 a 500 pessoas por mês. "Temos de paletó e gravata a calças e camisas esportivas. Compra aqui o prefeito, o jovem e o produtor rural. Atendemos todos os públicos", destaca. Uma calça social custa, em média, R\$ 60,00.



Vânia, da Barezy: mesma sofisticação das lojas de shoppings das grandes cidades brasileiras



Calçamento de rua em Dores do Rio Preto: prefeitura é o maior empregador do município

cam que as duas cidades apresentam baixo índice de diversificação e que ambas têm ainda um longo caminho a trilhar em termos de desenvolvimento. A situação de Dores é mais crítica. A cidade ainda depende da economia agrária, principalmente do café, uma *commoditie* de baixo valor agregado. Por utili-

zarem muita mão-de-obra temporária, é baixo o número de empregos formais na cafeicultura e na pecuária.

O principal empregador de Dores é a administração pública em geral, com destaque para a prefeitura. A atividade emprega 257 pessoas, 47,6% do total. O segundo maior empre-

gador é a indústria. O setor, no município, se resume a apenas três classes de atividade - laticínio, serraria e construção civil - com 117 empregos formais (21,7% do total). No comércio são 93 pessoas (17,2% dos empregos totais), distribuídas entre o varejo tradicional e uma agência bancária.

OFERTA DE EMPREGOS POR ATIVIDADE ECONÔMICA

DORES DO RIO PRETO	
ATIVIDADES	EMPREGOS(*)
Agricultura	40
• Cafeicultura	29
• Criação de bovinos	11
Indústria	117
• Preparação do leite	52
• Desdobramento de madeira	64
• Construção civil	1
Comércio	93
• Comércio varejista em geral (padaria, confeitarias, açougue, farmácia, loja de móveis e decoração, material de construção e botija de gás)	90
• Bancos múltiplos (com carteira comercial)	3
Serviços	289
• Administração pública em geral	257
• Atividades de organizações religiosas	2
• Atividades de organizações políticas	1
• Serviços domésticos	2
• Outras atividades	15
Total	539

GUAÇUÍ	
ATIVIDADES	EMPREGOS(*)
Agricultura	461
• Cultivo de café	215
• Cultivo de hortaliças, legumes, plantas ornamentais, mudas e outros produtos das lavouras temporária e permanente	3
• Criação de bovinos e outros animais de grande porte	91
• Produção mista: lavoura e pecuária	85
• Criação de aves e suínos	4
• Atividades de serviços relacionados com a agricultura	16
• Abate de aves e outros pequenos animais e preparação de produtos de carne	47
Indústria	348
• Fabricação de produtos alimentícios (laticínios, sorvetes, fubá, farinha, café torrado e moído, massas e outros)	95
• Confecção de peças do vestuário	99
• Fabricação de madeira laminada, chapas de madeira compensadas, esquadrias de madeira, móveis e casas de madeira	

pré-fabricadas	19
• Produtos e serviços de serralheria, metalurgia e usinagem	9
• Captação, tratamento e distribuição de água e energia elétrica	52
• Extração de pedra, areia e argila, britamento e outros trabalhos em pedra	8
• Construção civil	63
• Fabricação de máquinas produtos eletrônicos e instrumentos hospitalares	3
Comércio	843
• Comércio de veículos e peças e serviços de manutenção e reparo	89
• Comércio a varejo de combustíveis	36
• Comércio atacadista (matérias-primas agrícolas, semi-acabados, cereais e leguminosas, farinhas e amidos, bebidas, fios e têxteis, vestuário, artigos de uso pessoal e de produtos em geral)	122
• Comércio varejista em geral (mercearia, supermercado, padaria, bomboniere, açougue, armário, lojas de confecção, calçados, eletrodomésticos, móveis e decoração, material de construção, livros, jornais e papelaria, material de escritório e gás de cozinha)	596
Serviços	1.316
• Hotéis, restaurantes, lanchonetes e serviços de alimentação industrial	64
• Transporte de passageiros, agentes de viagem e transporte e armazenamento de cargas	60
• Intermediação financeira (bancos múltiplos, caixas econômicas, cooperativas de crédito e previdência privada fechada)	62
• Desenvolvimento e edição de softwares e processamento de dados	42
• Imunização, higienização e de limpeza em prédios e em domicílios	243
• Administração pública em geral	534
• Atividades de atendimento hospitalar, atenção ambulatorial, suporte a diagnóstico e atenção à saúde em geral	162
• Atividades de organizações empresariais e patronais, sindicais, religiosas e associativas em geral	69
• Comunicação (rádio, fotografia, produção gráfica e impressão)	17
• Serviços domésticos	4
• Outras atividades	68
Total	2.967

Fonte: MTE/Rais 2005

(*) Empregos com carteira assinada

Mais sabor no café

Predomina na região a bebida riozona, de baixo valor no mercado; técnicos querem aumentar índice de café bebida dura e mole

A cafeicultura da região de Dolores do Rio Preto e Guaçuí evoluiu pouco. A maioria dos produtores mantém os mesmos procedimentos herdados dos pais e avós, que resultam em um café de menor qualidade. Predomina na região a bebida riozona e a luta dos técnicos é por uma mudança de cultura que permita à região produzir cafés especiais bebida dura e mole.

A bebida mais valorizada é a mole, de sabor adocicado e agradável, revela o degustador da Secretaria Municipal de Agricultura, José Luiz Moreira. O saca de

arábica do tipo 4 (menor índice de defeito) bebida mole está cotada em R\$ 350,00. O pior café é o riozona, que tem gosto de terra e barro. A saca de 60 quilos vale apenas R\$ 177,00, a metade do bebida mole.

Há quatro anos, a Prefeitura de Guaçuí montou uma sala de degustação para avaliar o café da região e, com isso, impedir que os produtores fossem enganados pelos comerciantes. "Para que um café de qualidade não fosse adquirido pelo preço de um de baixa qualidade", explica o secretário Jean Barbosa Soares.

No primeiro ano, 120 pro-



O secretário Jean Soares

dutores solicitaram a degustação e a avaliação da qualidade do café. Em 2006, até outubro, foram registradas 308 avaliações. Predomina, ainda, a bebida rio, em 65% dos casos, conta José Luiz. Não ocorreu até o momento nenhum caso de bebida mole, a mais valorizada. Houve, porém, dois casos da pior bebida, a riozona.

O índice de bebida dura, que tem cotação intermediária, já é de 35%, comprovando uma evolução nesta área. "Não choveu no ano. O clima mais seco contribuiu para evitar a fermentação do café", acrescenta o degustador.

Um carro zero a mais por ano

Investir em qualidade é muito lucrativo. Onofre Alves de Lacerda, cafeicultor-modelo de Dolores do Rio Preto, diz que com o mesmo trabalho e o mesmo volume de produção consegue tirar da lavoura R\$ 20 mil a mais por ano - um carro zero popular - simplesmente dando mais atenção ao café.

O pequeno sítio da família, próximo ao acesso capixaba ao Pico da Bandeira, produz de 200 a 300 sacas de café arábica por ano. São 14 mil pés, revela. Há cinco anos, vem obtendo café tipo 7 bebida dura. "Antes era tudo riozona", diz o agricultor.

A safra passada rendeu 204 sacas e só quatro delas foram de bebida ruim (riozona). O café bebida dura foi vendido por R\$ 270,00 a saca. O riozona saiu por R\$ 170,00. Se não tivesse investido em qualidade, ganharia R\$ 100 a menos por saca.

Onofre procura sempre seguir a técnica. Não deixa o grão secar no pé e mexe sem-

pre o café no terreiro para secar por igual.

Segundo ele, café fraco é café de preguiçoso, porque é só trabalhar um pouco mais para ter um produto de melhor qualidade. O café colhido no dia tem que ser levado no mesmo dia ao terreiro. Não pode ficar largado na roça em sacos ou sobre lona. A secagem em terreiro também merece atenção especial. "Café no terreiro não tem dia santo e nem domingo. Tem que mexer todo dia".



Onofre: lucro com qualidade

A COTAÇÃO DA BEBIDA

Bebidas	Característica	Valor
Mole	sabor adocicado e agradável	R\$ 350,00 (tipo 4)
Dura	Gosto áspero, adstringente, como a banana maçã ainda verde	R\$ 240,00
Riada	Gosto ruim de iodo	R\$ 190,00
Rio	Gosto ruim de iodo	R\$ 190,00
Riozona	Gosto amargo de terra e barro	R\$ 177,00

Fonte: Secretaria de Agricultura de Guaçuí

Sem interferir na paisagem, fica muito mais fácil mostrar o que nós realmente fazemos pelo meio ambiente.



Além de transportar minério de ferro, de forma ambientalmente correta por 10 municípios capixabas, o mineroduto da Samarco promove o desenvolvimento e contribui para a melhoria da qualidade de vida da população. Você pode não ver por onde passa o mineroduto da Samarco no Espírito Santo, mas percebe o crescimento que ele traz.

Municípios por onde passa o mineroduto no Espírito Santo: Dolores do Rio Preto • Guaçuí • Alegre • Jerônimo Monteiro • Cachoeiro de Itapemirim • Vargem Alta • Rio Novo do Sul • Itapemirim • Piúma • Anchieta

SAMARCO

samarco.com