

# negocio Rural



Edição 35  
Valor: R\$ 11,90  
Abr/Maio/Jun 2025  
Circulação Nacional

## *Tesouros do Caparaó*

A região que une o Espírito Santo com Minas Gerais guarda histórias, riquezas, cafés especiais e belezas naturais que têm atraído turistas e empreendedores

Referência para o agro, Sicoob disponibiliza mais de R\$ 60 bilhões em crédito

Connection Terroirs do Brasil vira a principal vitrine de produtos de indicações geográficas do País

RuralturES vai reunir o turismo rural do Espírito Santo e promete novidades



# EDITORIAL

## Qualificação, dedicação, união e empreendedorismo transformam o Caparaó

Quando a **Revista Negócio Rural** foi criada, a intenção era mostrar de forma diferenciada a força que move e transforma o país, seja pelo agro, pelo turismo ou por tantos outros setores da economia.

E a reportagem de capa desta edição é um desses exemplos. Em meio às montanhas que emolduram o Espírito Santo e Minas Gerais, algo muito mais profundo do que o turismo ou a agricultura está em curso: uma transformação silenciosa, sustentada por gente que acredita no seu lugar, na sua terra e nas suas raízes.

A equipe da **Revista Negócio Rural** – impressa e on-line – e do programa Negócio Rural, ao ar todos os domingos na TV Tribuna/Band, no Espírito Santo, mergulhou nessa região para mostrar que o turismo de experiência tem florescido, sim, mas impulsionado por algo que vai além do marketing. É o sentimento de pertencimento que move moradores, empreendedores e produtores rurais. São jovens que desistiram de partir, famílias que decidiram voltar e transformar antigas propriedades em novos negócios e pessoas comuns que descobriram que contar suas histórias pode gerar renda, orgulho e propósito.

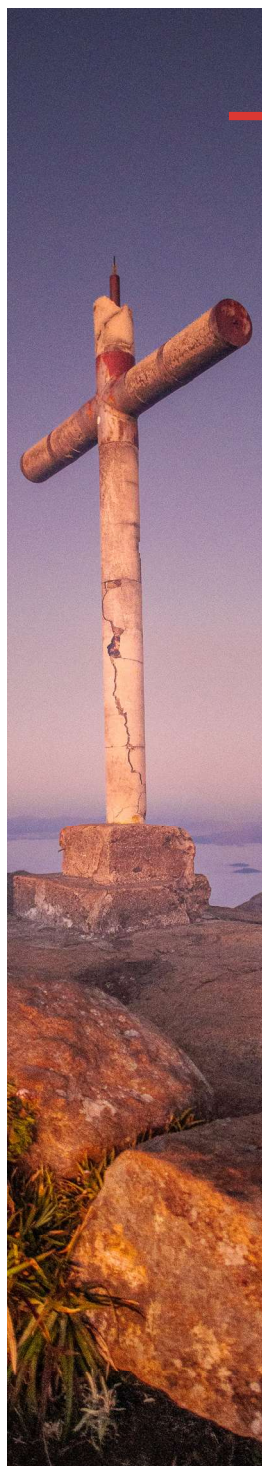
O café especial é um símbolo disso. Não é apenas bebida. É o reflexo de uma nova economia, que agrega valor, movimenta o turismo, cria identidade e exige qualidade, conhecimento e conexão com o território. Em paralelo, cresce o número de pousadas, cafeterias, roteiros de aventura, gastronomia autoral e produtos locais que traduzem a alma do Caparaó.

Em meio à grandiosidade do Parque Nacional do Caparaó e à força simbólica do Pico da Bandeira, novas oportunidades estão surgindo e sendo impulsionadas pela união dos moradores e empreendedores, e também de entidades como o Sebrae, Sicoob, Senar e tantas outras.

Esse é um dos assuntos desta edição impressa, que também traz assuntos como o Connection – evento que reuniu mais de 50 Indicações Geográficas brasileiras em Gramado (RS) – e a RuralturES, o maior evento de turismo rural, que será realizado nas montanhas capixabas no mês de agosto.

Folheie e desfrute dos textos preparados com dedicação para você, querido leitor e leitora!

Julio Huber  
Bruno Faustino



# ÍNDICE

## 4 TURISMO

No Caparaó, que une montanhas do Espírito Santo e Minas Gerais, o café e o turismo impulsionam a economia

## 16 COOPERATIVISMO

O Sicoob/ES reforça seu compromisso com o setor agrícola e disponibiliza mais de R\$ 60 bilhões para o agro

## 17 ARTIGO

Desde seu surgimento, há quase 200 anos, o cooperativismo cresceu, e hoje envolve mais de um bilhão de pessoas

## 18 AGROTURISMO

A maior feira de turismo rural do Espírito Santo promete novidades no mês de agosto nas montanhas capixabas

## 20 EVENTOS

Das 137 Indicações Geográficas do Brasil, mais de 50 se reuniram em um evento único em Gramado (RS)

## 22 RECEITA

Para quem gosta de milho, o bolo de pamonha é uma receita saborosa e diferente

**negócio**  
Rural

### Editores de jornalismo:

Bruno Faustino – JP – 1375/ES  
Julio Huber – JP – 2038/ES

### Reportagem:

Bruno Faustino  
Julio Huber

### Foto de capa:

André Berlinck

### Revisão:

Simone Azevedo

### Diagramação:

HM Comunicação



(27) 99983-0333  
(27) 99276-9848

### Periodicidade:

Trimestral

Abril a Junho

Com reportagens apuradas  
até o dia 27/06/2025

### Endereço e assinaturas:

Avenida Presidente Vargas,  
nº 590, Sala 305 B  
Centro – Domingos Martins  
ES – Cep: 29.260-000

☎ (27) 99988-7860

☎ (27) 99996-1288

✉ revistanegociorural@gmail.com

📱 revistanegociorural

### Impressão:

Grafisana

### Circulação

Nacional

A Revista Negócio Rural é uma publicação da empresa Nova Comunicação. É proibida a reprodução total ou parcial de textos, fotos e ilustrações, por qualquer meio, sem a prévia autorização dos editores.



**Nova**  
comunicação



Deneval Miranda Vieira se qualificou e hoje coleciona vitórias em concursos de qualidade de cafés

# Tesouros do Caparaó

**A**romas com notas florais, frutadas, de chocolate e de castanhas. Sabores que variam de nozes, caramelos, especiarias e tantos outros. Quando as características sensoriais começaram a ser identificadas nos cafés de qualidade, iniciou-se uma fase em que os grãos passaram a ser valorizados e, consequentemente, os cafeicultores foram estimulados a inovar o modo de produção.

A junção da doçura natural dos grãos com a acidez delicada resulta muito mais do que em uma bebida suave e ao mesmo tempo intensa, mas em uma das mais importantes transformações vividas pela cafeicultura brasileira nas últimas décadas. O estímulo à produção de qualidade fez com que o café mudasse de patamar e a bebida passou a conquistar outros paladares e

a mudar hábitos de consumidores. Regiões brasileiras que antes eram reconhecidas como produtoras de cafés ruins, hoje se destacam mundialmente como locais onde alguns dos melhores grãos do planeta são cuidadosamente revelados pelas mãos de diversas famílias. Muitas delas não estavam mais estimuladas a continuar na área rural.

Repleta de paisagens estonteantes, cafés premiados, gastronomia de tirar o fôlego, o Caparaó é uma dessas regiões que produzem grãos de qualidade. Integrando municípios do Espírito Santo e de Minas Gerais, também é onde fica o Pico da Bandeira – 3º cume mais alto do país, com 3.890 metros de altitude –, localizado no Parque Nacional do Caparaó.

E o café é um dos principais res-

ponsáveis pelo desenvolvimento social e econômico local, mas não é qualquer café. Para se ter uma ideia da relevância do Caparaó no cenário nacional de qualidade, no Coffee of The Year (COY), um dos mais importantes concursos do país, os grãos produzidos nesta região foram vencedores de oito das 12 edições. E a **Revista Negócio Rural** visitou um desses premiados, no município de Iúna, na propriedade Cordilheiras do Caparaó. O casal Deneval Miranda Vieira Junior, 54 anos, e Rosa Helena, juntamente com os filhos, conquistaram dezenas de prêmios de qualidade nos últimos anos, entre eles o primeiro lugar do COY em 2023.

Deneval, que é a quarta geração da família na cafeicultura da variedade arábica, revelou que em 2010, quando a família ganhou o primeiro





Deneval e Rosa Helena atendem visitantes na cafeteria montada na propriedade



prêmio de qualidade em um concurso local, a intenção era abandonar a atividade. “Naquele ano eu falei que se nada de melhor acontecesse, eu venderia a propriedade e tentaria um emprego na cidade”, recorda. Foi quando um amigo dele, que trabalhava na Cooperativa dos Cafeicultores da Região de Lajinha (Coocafé) – cooperativa em que a família faz parte –, o estimulou a participar de um concurso de qualidade.

“Mesmo sem muito preparo e sem estrutura, participamos e conseguimos o 4º lugar no concurso da cooperativa. Isso foi o suficiente para nos estimular a buscar conhecimento e investir cada vez mais”, relata o cafeicultor.

Ele contou que nunca tinha ouvido falar em concurso de qualidade. “Eu era meio desligado, e se não fosse a cooperativa com esse incentivo, eu teria desistido da atividade. O valor a mais que era pago na época aos cafés diferenciados ainda não compensava, e eu percebi que precisava buscar ainda algo a mais. Eu vi que o tratamento de quem tinha um bom café era diferente, e isso me chamou a atenção”,

**QUALIFICAÇÃO** – Naquela época, a família não tinha acesso à internet, e os meios de comunicação eram revistas, jornais e TV. Deneval passou cinco anos estudando sobre qualidade e fazendo experimentos em

sua propriedade, juntamente com sua família. Quando eles perceberam que era a hora de colocar tudo em prova, participaram novamente de um concurso de qualidade. Desta vez, foram cinco premiações. De lá para cá, Deneval já perdeu a conta de quantos prêmios a família conquistou. E para participar das competições de 2025, os melhores lotes já estão sendo preparados.

“Há alguns anos, o Caparaó era conhecido como a região que produzia um dos piores cafés do mundo. Mas com o tempo percebemos que temos aqui condições climáticas extraordinárias para produzir cafés de qualidade, que são a altitude e a umidade, o que cria um microclima e um terroir especial. Mas, se não soubermos trabalhar com essas condições, dos melhores podemos produzir os piores cafés. Hoje eu tenho certeza de que os lugares que dão os melhores cafés são os locais mais desafiadores para produzir”, alertou Deneval.

**SEGREDOS** – Nas pesquisas realizadas por Deneval e a sua família, eles foram aprimorando técnicas de produção, que envolve desde o plantio à colheita. Mas é no pós-colheita que os detalhes fazem toda a diferença. Para escolher o talhão de café de onde sairão os melhores cafés de cada safra, a família colhe grãos de diversas plantas, secam e

depois fazem a degustação dos microlotes para saber qual apresenta as melhores características.

“Fizemos cursos de classificação, degustação e torra de café. Se não tivéssemos feito esses cursos, não teríamos condições de realizar esse trabalho que fazemos no sítio. Eu tinha colocado como meta que, para produzir café especial, teríamos que ser profissionais e entender de todas as etapas”, comentou.

#### TURISMO DE EXPERIÊNCIA

Com a virada de chave na cafeicultura do Caparaó, os grãos especiais passaram a ser produtos turísticos. Deneval percebeu isso e montou sua cafeteria na propriedade. Hoje ele e a família recebem turistas toda semana, que além de provarem seus cafés especiais, também conhecem como é feita a produção, seja na lavoura ou no terreiro, e ainda têm esse contato com a família.

Quem chega na cafeteria do Cordilheiras do Caparaó se depara com dezenas de troféus que decoram o local, comprovando que dessa propriedade saem alguns dos melhores cafés do país. “Há alguns anos, a maior parte dos turistas que chegavam ao Caparaó vinha para conhecer o Pico da Bandeira. Hoje em dia, os turistas chegam para conhecer os cafés especiais e também vão ao Pico da Bandeira”, brinca o cafeicultor premiado.



## Prêmio e parcerias estimulam família a montar cafeteria e pousada

A lida com a lavoura é uma atividade que atravessa gerações também na família do cafeicultor Paulo Roberto Alves, do Sítio Campo Azul, em Patrimônio da Penha, no município de Divino de São Lourenço. Mas, em 2024, ao ouvir seu nome como o campeão na categoria arábica do COY, ele teve a certeza de que valeu a pena todo o esforço de seus antepassados e a inovação trazida para as lavouras por seus filhos.

Na ocasião, emocionado em ser o campeão de um dos mais importantes concursos de qualidade de café do Brasil, ele disse não acreditar. “É muito gratificante. Nunca imaginei que um dia chegaria aqui, ainda mais sendo a primeira vez que participamos do concurso”, disse Paulo, visivelmente emocionado com a vitória.

**“Depois que ganhamos o concurso, meus filhos tiveram a ideia de fazer hospedagem, e pegamos um empréstimo no Sicoob. Esses apoios, como os cursos que fazemos com o Sebrae e o Senar, são muito importantes”**

E esse prêmio não significou apenas um valor pago a mais pelas suas três sacas e meia de café campeão e de um troféu na estante. O reconhecimento fez com que a pequena cafeteria da família, montada na propriedade, ficasse ainda mais movimentada e se transformasse em um ponto de procura por quem visita o Caparaó em busca de conhecer os melhores grãos.

“Desde a época do meu pai sempre produzimos o café tradicional, sem ter essa visão de qualidade. Depois que meus filhos estudaram, eles trouxeram novidades para a propriedade e começamos a produzir cafés especiais. Criamos a nossa marca, Sítio Campo Azul, e começamos a vender”, contou.

**PARCERIAS** - A família tem cinco



Paulo Roberto Alves venceu o Coffee of The Year em 2024

mil pés de café e a produção é pequena, mas o foco é ampliar a quantidade de cafés de qualidade para agregar valor ao produto. Durante a trajetória da família na cafeicultura, Paulo Roberto cita o apoio do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) e do banco cooperativo Sicoob.

“Depois que ganhamos o concurso, meus filhos tiveram a ideia de fazer hospedagem, e pegamos um empréstimo no Sicoob. Esses apoios, como os cursos que fazemos com o Sebrae e o Senar, são muito importantes”, afirma o cafeicultor.

Gerente da agência do Sicoob de Ibitirama, Flávio Sales contou que o recurso usado por Paulo Roberto para a construção das hospedagens vem do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), por meio de uma linha de crédito que visa apoiar a exploração de turismo rural por agricultores familiares.

Sales informou que o Sicoob sempre apoia a ida dos cafeicultores da região para a Semana Internacional do Café (SIC), em Belo Horizonte (MG), em uma parceria com o Sebrae. “Paulo Roberto foi para a SIC em 2023, e no ano passado também participou, conquistando a primeira colocação”, destacou.

**LEILÃO DE CAFÉS** - Flávio Sales, que é agrônomo, cafeicultor e diretor financeiro da Agência de De-

envolvimento do Caparaó, é um entusiasta dos cafés de qualidade e revelou uma novidade que está sendo projetada para dar ainda mais visibilidade aos grãos da região.

“Estamos projetando um leilão dos cafés do Caparaó. A ideia é fazer em Vitória, possivelmente na sede da Secretaria de Turismo do Estado, para facilitar a participação de compradores de todo o Brasil, já que fica na capital capixaba e próximo do aeroporto. O Sicoob é mantenedor da Agência de Desenvolvimento e irá apoiar essa iniciativa”, adiantou Sales. A expectativa é de que a primeira edição do leilão seja realizada em dezembro deste ano.

**QUALIFICAÇÃO** - Um dos programas oferecidos aos cafeicultores pelo Senar é a Assistência Técnica e Gerencial (ATeG). Douglas Dutra Vieira, de Iúna, que conquistou a 3ª colocação no COY em 2024, destacou o impacto positivo desse suporte. “Com a ajuda do Senar, conseguimos melhorar cada etapa da produção. Da gestão da propriedade à qualidade do grão, tudo mudou para melhor”, contou.

O ATeG acompanha os cafeicultores individualmente por dois anos, com visitas mensais de quatro horas. Durante esse período, os técnicos realizam diagnósticos produtivos, elaboram planejamentos estratégicos e promovem capacitações, sempre com foco na gestão e na adoção de práticas mais sustentáveis.





## O Poço das Antas é preservado pelo Guardião do Caparaó

Cercado de natureza e em meio a um paraíso vive o “Guardião do Caparaó”, como é conhecido Antônio Tarden, 65. A propriedade dele fica em Poço das Antas, em São João do Príncipe, distrito de Iúna.

Ele é a representação do jeito de ser dos habitantes dessa região, que se sentem pertencentes e com raízes fincadas nessa terra. Em uma casinha simples, sem energia elétrica e feita de madeira e barro, Antônio Tarden vive na maior parte

do tempo em companhia do seu cachorro Thor.

“Quando meu sogro me apresentou esse lugar, em 1988, eu me encantei, construí uma barraca de lona e passei a cultivar parte da terra e reflorestar o restante. Na época, eu era motorista de caminhão, mas vinha para cá plantar café, milho, feijão e criar porcos. Hoje, isso aqui representa tudo para mim”, contou ele.

Ele planta e colhe o que se ali-

menta e ainda protege um dos cartões postais da região, o Poço das Antas, além de outras piscinas naturais que ficam ao lado de uma trilha cuidada por ele e que é aberta aos visitantes.

O café orgânico cultivado pelo senhor Tarden em meio às florestas do Caparaó também é vendido por ele aos turistas e no Restaurante Poço das Antas, que é de sua filha e seu genro, e onde sua esposa, Rilza, também trabalha.

## Caparaó: a arte infinita que atraiu fotógrafo e o fez fincar suas raízes



André montou uma cafeteria e uma galeria, onde expõe e vende suas fotografias aos turistas

Vindo de Viçosa (MG), onde tinha estúdios e também fotografava casamentos, André Berlinck, 56, se encantou com as belezas do Caparaó, depois de produzir um trabalho fotográfico sobre cafés da região, em 2012. Amante de aventuras, André também fotografava surf e agora passa horas capturando e eternizando momentos da natureza

do Caparaó. “Em 2014 fiz um curso para ser guia de montanha dentro do parque. Foi aí que a cabeça virou e eu me apaixonei de vez. O Caparaó faz parte da minha vida e tem um pedaço da minha alma”, conta.

Ele começou a fotografar aos 16 anos, mas admite que não é fácil fotografar o Caparaó pelas suas particularidades. “Morar em um lugar

icônico igual aqui dá a oportunidade de capturar os melhores momentos. Os registros noturnos, das estrelas e da via láctea – que as pessoas não estão acostumadas a ver –, agradam muito”, relatou.

Além de passar a morar em um local onde se encantou, o fotógrafo virou empreendedor. Quando comprou o terreno, André plantou café. Depois, vendo o crescimento turístico, abriu o Café do Fotógrafo, uma cafeteria comandada por ele e onde são usados os grãos de sua lavoura. Ele também montou uma galeria, onde estão expostos quadros com algumas de suas principais fotos e que são vendidas aos visitantes.

**“Morar em um lugar icônico igual aqui dá a oportunidade de capturar os melhores momentos”**





## Comissária de bordo abandonou os voos para plantar café no Caparaó

*Cecília mora há 23 anos no Caparaó e hoje é presidente de uma associação de cafeicultores*

Os encantos do Caparaó e suas potencialidades reconhecidas atualmente foram o que fez com que, há 23 anos, a comissária de bordo Cecília Nakao abandonasse os voos internacionais. Quando Cecília chegou, as ruas não eram pavimentadas, não existia telefonia e nem internet, e a região não era turística. Mas, visionária, ela percebeu todo o potencial, principalmente pela região abrigar o Parque Nacional do Caparaó, onde fica o Pico da Bandeira.

Ela conta que havia o projeto Cama e Café, onde os poucos turistas se hospedavam. “Eu cheguei aqui como turista em 2002. Não tinha intenção nenhuma de comprar nada e nem de empreender. Mas a região conquista. A energia e toda essa magia encantadora me atraíram. Mesmo depois de tanto tempo, ainda consigo sentir o acolhimento desse lugar maravilhoso que nos envolve”, enfatiza.

Ela foi uma das pessoas que viram a evolução ocorrer no Caparaó, não só na cafeicultura, mas também turisticamente. Após comprar uma

propriedade no município de Dorés do Rio Preto e iniciar o cultivo de café, ela abriu a cafeteria e pousada Villa Januária, uma das primeiras do Caparaó.

“Minha profissão na época me proporcionou conhecer muitos países, mas as cafeterias sempre eram meus primeiros pontos de parada, onde eu ficava horas observando as pessoas. Eram meus espaços acolhedores”, contou. Apesar de ser

frequentadora assídua de cafeterias, ela não entendia muito de café e nunca havia imaginado empreender na área. “O que me chamou a atenção aqui foi o Parque Nacional do Caparaó e a portaria que fica a oito quilômetros da minha propriedade. Os brasileiros ainda vão apreciar muito essa unidade de conservação. É imensurável a qualidade de vida que isso traz para nós”, afirma.

### IG reconhece a qualidade única dos cafés do Caparaó

Uma prova incontestável de que a região virou a página da fama de ser a produtora de cafés ruins veio em 2021, quando o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) concedeu o reconhecimento de Indicação Geográfica (IG), na categoria de Denominação de Origem (DO), para o Café do Caparaó.

Cecília Nakao é presidente da Associação de Produtores de Cafés Especiais do Caparaó (Apec), gestora da IG. Para conquistar esse reconhecimento, o Sebrae iniciou um trabalho junto aos produtores

em 2013. A área geográfica do Café do Caparaó envolve dez municípios capixabas e seis mineiros.

Cecília enaltece as parcerias de instituições que ofertam capacitações, por meio da Apec. “Foi necessária muita capacitação e apoio de diversos órgãos para entendermos que o Caparaó podia produzir cafés excelentes. Proporcionamos capacitações importantes por meio de parcerias, com o objetivo de sempre trazer qualificação, além do trabalho realizado nas lavouras”, destaca.





## IG É USADA POR MAIS DE 140 CAFEICULTORES

**O QUE É** – As Indicações Geográficas são associadas à qualidade ou à maneira singular de se fazer um produto ou serviço. Pode ser pela tradição da região, pela técnica ou por alguma matéria-prima que só exista neste local. As Indicações Geográficas preservam o conhecimento e os recursos naturais, trazendo uma importante contribuição para a economia de suas regiões. No país, o Sebrae é o responsável por coordenar esse trabalho de valorização e reconhecimento e encaminhar os processos ao INPI, órgão que concede a IG.

**MODALIDADES** – Existem dois tipos de IGs. Uma é a Indicação de Procedência (IP), que indica um país, cidade, região ou localidade reconhecido pela produção, fabricação ou extração de determinado produto ou serviço. Já a Indicação de Origem (DO) indica um produto ou serviço dotado de características devidas, exclusivamente, ao meio geográfico (fatores naturais ou humanos).

**APEC** – A Associação de Produtores de Cafés Especiais do Caparaó (Apec) é a entidade gestora da IG do Café do Caparaó. Atualmente conta com 160 associa-

dos em 10 municípios do Espírito Santo (Alegre, Divino de São Lourenço, Dolores do Rio Preto, Guaçuí, Ibatiba, Ibitirama, Irupi, Iúna, Muniz Freire e São José do Calçado) e seis em Minas Gerais (Alto Caparaó, Alto Jequitibá, Caparaó, Espera Feliz, Manhumirim e Martins Soares). Atualmente, 143 produtores já utilizaram o selo da Indicação Geográfica do Caparaó. Em 2024, foram usados mais de 100 mil selos da IG em pacotes de café.

**VALORIZAÇÃO** – Segundo Ana Carolina Correa Malta, do setor Administrativo da Apec, a IG trouxe uma profunda transformação para a região do Caparaó. “A rastreabilidade e a autenticidade garantidas pelo selo permitem que os produtores negociem seus cafés por preços mais justos e vantajosos, incrementando a renda das famílias”.

**PERTENCIMENTO** – O reconhecimento dos cafés especiais empoderou os produtores e renovou o orgulho de pertencer à região. O sucesso coletivo impulsiona o desenvolvimento local, criando um ecossistema de valor que impacta positivamente outros setores, como o turismo.

## Filme inspira casal a empreender no Caparaó



A história do casal Gustavo Vilas Boas, 40, e Cristina Araujo Tavares, 37, poderia ir para as telas de cinema, já que foi assistindo a um filme que ela falou que tinha vontade de um dia ter uma cabana na montanha. O desejo passou a se tornar realidade quando o casal encontrou, em Pedra Menina, o local dos sonhos. “Éramos frequentadores do Caparaó por gostar de café especial

e da região. Começamos a procurar propriedades e encontramos nosso pedacinho do céu, em 2020”, contou Gustavo.

Na propriedade existia uma lavoura abandonada e, com a ajuda do tio de Gustavo, que é engenheiro agrônomo, as lavouras hoje produzem cafés de qualidade, com a marca Café Menina, em homenagem à esposa. “Eu não sou da área da ca-

feicultura, e além do meu tio, tive a sorte de ter uma pessoa comigo que é um parceiro do sítio e nos ajuda muito nesse cuidado com a produção”, comenta Gustavo.

**“Começamos a procurar propriedades e encontramos nosso pedacinho do céu”**

Apesar de a região possuir as condições climáticas ideais para se produzir um bom café, Gustavo enaltece uma característica que ele julga essencial. “O saber fazer do povo é o que faz a diferença. Além disso, fomos buscar conhecimento para entender todo o processo do pé à xícara e comprovamos que é possível desenvolver a atividade com excelência por meio do conhecimento”, afirmou.

A cabana na montanha ainda não ficou pronta, mas o Café Menina está nas gôndolas e virou negócio. A embalagem, feita pelo artista Rafael Mantesso, amigo de infância de Gustavo, retrata o pôr do sol visto das lavouras. E todas as embalagens possuem o selo da IG do Caparaó.



## Publicitário troca o agito de São Paulo pela tranquilidade do Caparaó

Depois de percorrer diversas partes do mundo a trabalho e alcançar o reconhecimento profissional, o publicitário e artista Rafael Mantesso – nascido em Carangola (MG), mas que se mudou para São Paulo ainda jovem – resolveu que era a hora de paz e tranquilidade.

“Em uma viagem que fiz pela National Geographic no Alasca, em 2017, fiquei acampado para fotografar a natureza extrema. Eu amei a solidão na natureza e o frio.

E quando eu quis voltar para a região onde eu nasci, eu busquei um lugar alto, de natureza exuberante e fria”, relatou.

Em 2020, em plena pandemia da Covid-19, Rafael encontrou esse lugar: um terreno ao lado do amigo Gustavo Vilas Boas. Atualmente ele está na reta final da construção de sua casa. E a natureza que encantou Rafael serviu de inspiração para ele criar a embalagem do Café Menina.



## Sicoob estimula e apoia o desenvolvimento local

Buscando estar cada vez mais próximo dos empreendedores do Caparaó e estimulando o empreendedorismo, o Sicoob/ES, por meio do Sicoob Sul-Serrano, tem fornecido alternativas para quem deseja expandir e diversificar os negócios na propriedade. A diretora operacional do Sicoob Sul-Serrano, Mayara Bittencourt Caus, explica como o banco cooperativo tem estado cada vez mais perto dos cafeicultores e demais empreendedores.

“O Sicoob reconhece o potencial dos empreendimentos rurais que agregam valor à produção e fortalecem o turismo regional. Para os cafeicultores que decidiram abrir cafeterias, espaços de degustação ou outras iniciativas nas propriedades, a cooperativa oferece crédito com condições justas e competitivas. As linhas de investimento viabilizam a construção e reforma de estruturas, aquisição de equipamentos e melhoria da infraestrutura de atendimento ao público”, comenta.

Segundo Mayara, o Sicoob também promove capacitações em gestão, empreendedorismo e educação financeira, preparando os cooperados para administrar seus negócios com eficiência. “Além disso, a instituição disponibiliza soluções financeiras que facilitam a gestão no dia a dia da empresa, como recebimento de vendas por cartão por meio da maquininha Sipag, Pix gratuito para empresas, emissão de boletos, débito automático e ferramentas



Mayara é diretora do Sicoob

digitais que simplificam o controle financeiro. Com essas soluções, o produtor pode oferecer mais comodidade aos clientes e profissionalizar a operação comercial”, garante.

**CRÉDITO RURAL** – Para quem deseja investir na propriedade, Mayara informou que o Sicoob disponibiliza uma ampla gama de soluções financeiras para fortalecer a cafeicultura. “Há 11 anos consecutivos, a instituição é a maior repassadora de recursos do Funcafé no Espíri-

to Santo, e há quatro safras lidera também como o principal repassador de recursos do BNDES no Espírito Santo. Para a safra 2025/2026, a instituição vai liberar R\$ 60 bilhões em crédito rural em todo o país. Desse montante, o sistema regional Sicoob ES contará com mais de R\$ 4 bilhões para financiar a produção agropecuária local”, detalhou.

Entre os principais produtos oferecidos estão o crédito de custeio, voltado à aquisição de insumos, pagamento de mão de obra e demais despesas da lavoura; o crédito para estocagem, que permite ao produtor comercializar o café em melhores condições de mercado; e as linhas de investimento do BNDES, como Inovagro, Moderagro e Moderfrota, que viabilizam modernização da propriedade e aquisição de equipamentos.

A diretora da cooperativa bancária enalteceu a evolução da cafeicultura no Caparaó, que segundo ela é um reflexo do protagonismo das famílias rurais e da força do cooperativismo. “O Sicoob acompanha de perto essa transformação, oferecendo crédito com proximidade e conhecimento da realidade do campo. Com origem no Espírito Santo e DNA capixaba, a instituição tem raízes profundas no agro local, o que reforça seu compromisso com o desenvolvimento das comunidades produtoras e sua atuação alinhada às necessidades da região”, afirma.



## O sonho de produzir café deu lugar a restaurante e pousada



Adriana Moscarelli Marcello e o marido Mário Martins foram atraídos ao Caparaó pelos cafés especiais

Toda a visibilidade da região, seja pelo Pico da Bandeira ou pela busca de apreciadores pelos cafés especiais, tem promovido uma revolução econômica e social no Caparaó, que tem registrado aumento expressivo do fluxo turístico. Isso fez com que a região se tornasse referência em turismo de experiência, principalmente pelo protagonismo dos próprios moradores, que têm assumido o papel de empreendedores, transformando suas propriedades, saberes e tradições em oportunidades de renda e valorização cultural.

Um local que é exemplo de como o turismo de experiência pode ser o motor de desenvolvimento, respeitando raízes, valorizando a cultura local e fomentando a economia regional de forma sustentável é Pedra Menina, distrito do município capixaba de Dorcas do Rio Preto. Nesta microrregião do Caparaó – que não para de ganhar novos empreendimentos turísticos em diversos segmentos – é natural não saber se está em terras do Espírito Santo ou de Minas Gerais, já que o jeito de bem receber dos moradores é um só.

Quem presenciou a transformação vivida nos últimos anos foi a empresária Márcia Adriana Moscarelli Marcello e o marido Mário Martins. Eles vieram diretamente da China, onde moravam a trabalhar, e resolveram criar raízes no Caparaó. “Chegamos aqui em 2015. Nós somos cariocas e quando viemos, a

intenção era plantar café, devido à fama da qualidade dos grãos produzidos aqui”, Lembra Márcia.

Em pouco tempo, o sentimento de pertencimento ao local falou mais alto, eles empreenderam e viraram parte importante do desenvolvimento turístico. “O Caparaó para mim é meu lar e o meu refúgio. O povo, a comida, o ar, a água. É tudo puro. Então, para que eu vou para outro lugar?”, questiona a empresária.

**“O Caparaó para mim é meu lar e o meu refúgio. O povo, a comida, o ar, a água. É tudo puro”**

Adriana Moscarelli  
Empresária

Eles compraram um terreno e logo começaram a construir a casa, mas o turismo literalmente bateu na porta do casal, e o café ficou em segundo plano. “Estávamos de boa em nossa casa e do nada começa a bater gente na nossa porta durante a noite. Eram turistas que estavam descendo do Parque Nacional e paravam para pedir um café ou comida. Na época não tinha nada aqui. Numa noite chegaram 40 carros. Foi quando falei com meu marido que tínhamos que aproveitar a oportunidade e ganhar dinheiro. Ele falou que se garantia na pizza, já que o pai dele era padeiro”,

relembra. Eles abriram a Pizzaria Casa do Lago em março de 2016. Na época havia poucas casas e não apareciam clientes. Foi quando o espírito empreendedor falou mais alto em Márcia, e eles resolveram dar pizza de graça aos vizinhos. E a estratégia deu certo. “Seis meses depois a fama se espalhou e tinha fila de clientes. Nossa casa tinha se transformado em uma pizzaria”, lembra Márcia.

**DESTINO** – E para abrir a pousada, mais uma vez a oportunidade bateu na porta do casal. Ou seria o destino? “Chegou um cara no meio da noite, e pensamos que iríamos ser assaltados. Mas ele queria dormir. Acolhemos ele, viramos amigos e depois ele se mudou para Pedra Menina. Mas adoramos recebê-lo, e aí a gente começou a ‘brincadeira’ da pousada”, contou a empreendedora. Hoje o casal possui uma pizzaria e cinco disputados bangalôs.

A empresária lembrou que antigamente não existiam pousadas na região e, assim como ela começou a hospedar em sua casa, muitos moradores abriram as portas de suas residências. “Além do empenho dos moradores na transformação da região em um polo de turismo modelo para o país, os apoios institucionais foram fundamentais no decorrer dos anos. Aqui em Pedra Menina, tudo começou graças ao Sebrae, com o incentivo ao Cama e Café, e isso fez toda a diferença”, afirmou.



## Empresário constrói no Caparaó o empreendimento previsto para a Bahia

Uma criança que aos nove anos de idade visitava o tio em uma região do campo, em que a produção rural era a única fonte de renda. Da fazenda onde o tio era caseiro havia poucas lembranças, mas que ficaram registradas na memória do pequeno João Paulo Barros.

Os anos se passaram e hoje aquele menino tem 42 anos e é empresário do ramo de construção civil. Em meio à pandemia da Covid-19, em 2020, João foi até Pedra Menina, em Dorcas do Rio Preto, atender a uma cliente que queria construir quatro chalés para alugar. Quando ele, a esposa e as duas filhas chegaram na região, eles se encantaram.

Ao fazer o orçamento para construir os chalés para sua cliente, ela perguntou se João tinha interesse em trocar o seu serviço por um terreno. “Conversei com minha esposa e falei em construir um chalé para podermos passar os finais de semana”, relatou. Como eles moram em Ipatinga (MG), daria para visitar a região com frequência.

**“Hoje o Caparaó é tudo na minha vida, porque é onde a minha família gosta de estar, é onde eu gosto de estar, é onde meu pai nasceu, e é onde está concentrado 95% dos meus negócios”**

Mas o terreno que sua cliente ofereceu tinha cinco mil metros, o que daria para construir vários chalés. “Já existia um sonho de ter uma pousada, mas não era nas monta-



João Paulo viu no Caparaó a oportunidade de investir e não pensa em parar

nhas, era na Bahia. Mas aqui fomos muito bem acolhidos pelo povo trabalhador, humilde e muito hospitaleiro. Foi quando minha esposa falou ‘por que não construir aqui a pousada, e não na Bahia’, que era mais longe, e eu concordei”, contou João.

Um amigo quis ser seu sócio, e as obras começaram inicialmente com a intenção de construir 10 chalés, mas que seria no formato de aluguel por meio de aplicativos e não como pousada. “Hoje temos 19 chalés e estamos construindo mais três”, comemora João, ao falar da pousada Villa Di Madeira, onde as unidades são aconchegantes e amplas.

Além do Villa Di Madeira, ele assumiu uma pousada com 30 quartos, e a ideia é construir ainda mais. Durante a obra do Villa Di Madeira, João ficou hospedado em uma re-

sidência no sistema Cama e Café, e ele tinha a sensação de já ter estado antes nesse local. Cerca de dois meses depois, conversando com uma pessoa no café da manhã, ele constatou que é justamente na casa onde ele estava hospedado que aquele garotinho de nove anos passava parte de suas férias ao visitar o tio.

“Não foi o destino, foi Deus que me trouxe para cá. Rodamos tanto, e o lugar que eu me encontrei é onde eu já tinha raízes. Hoje o Caparaó é tudo na minha vida, porque é onde a minha família gosta de estar, é onde eu gosto de estar, é onde meu pai nasceu, e é onde está concentrado 95% dos meus negócios. Eu espero que quem vier para cá para empreender, que venha com pensamentos de não destruir a natureza”, concluiu.

João destaca a importância das parcerias para o crescimento da região, como de entidades locais que unem os empreendedores, do Sebrae e de bancos cooperativos, como Sicoob, ao qual ele é cooperado. “Nosso investimento é próprio, mas as contas da pousada são do Sicoob. Eu já era associado em Ipatinga, com minhas lojas, e com o Sicoob temos uma proximidade com o gerente, que sempre está à disposição, e temos um bom relacionamento com o banco, que é diferenciado”, enfatizou.



Da pousada é possível ver o vale de Pedra Menina (ES) e Paraíso (MG)



## Clima e altitude de Guaçuí favorecem o cultivo de flores

Outro setor em crescimento no Caparaó é a floricultura, setor em destaque no Espírito Santo, ocupando uma área de aproximadamente 163 hectares, gerando mais de 8 mil empregos e movimentado cerca de R\$ 10 milhões por ano. Em Guaçuí, o clima, a altitude e a união dos floricultores têm transformado o município em um dos principais do setor no Estado.

Um desses floricultores é Marcos Emilio Figueiredo Louzada. Há oito anos ele viu na produção de flores uma alternativa de renda para a propriedade de sua esposa. E o negócio deu tão certo que virou a sua principal fonte de renda e hoje ele entrega suas flores para várias partes do Estado, inclusive na Grande Vitória e na Região Serrana do Estado.

“Essa propriedade é pequena, com cerca de três alqueires de terra (145 mil metros quadrados), e quando começamos, há 18 anos, chegamos a cultivar milho, gado e outras culturas. A flor me chamou a atenção, porque não necessita de muita terra para o plantio e também a rentabilidade é boa”, contou.

Entre os fatores que influenciam na produção, ele destaca a altitude como ponto positivo. “Nossa região permite que consigamos cultivar tanto plantas tropicais como as temperadas. Também temos muita água, o que também favorece o cultivo e manutenção das plantas”, comenta.



Marcos Louzada aumentou em mais de 1.200% a produção de flores, aliando tecnologia e conhecimento

Na propriedade de Marcos Louzada, o principal produto são as plantas de potes. Ele contou que a demanda no Estado é maior que a produção, que é suprida por flores principalmente vindas de São Paulo. “Comecei a produzir em área de céu aberto uma média de 400 a 600 mudas por mês e, atualmente, estamos com uma média de 7 a 8 mil mudas mensalmente, e em cultivo nas estufas”, explicou.

**ASSOCIATIVISMO** – Com o crescimento da produção de flores em Guaçuí, os produtores resolveram se unir e criaram a Associação dos Produtores de Flores e Plantas Ornamentais do Sul/Caparaó-ES (Sulcaflor), que tem abrangência em 26 municípios, mas atualmente tem 11 associados de quatro municípios. Marcos Louzada é integrante da entidade e destaca os benefícios da união.

“Para o meu negócio, a Sulcaflor foi essencial, pois possibilitou eu conhecer os mercados de fora, com apoio de entidades como Sebrae, Senar, Ufes (Universidade Federal do Espírito Santo) e Ifes (Instituto Federal do Espírito Santo). A Associação aproxima as entidades dos produtores e fornece apoio para cada necessidade”, afirma.

O espírito associativista dos floricultores de Guaçuí foi o que estimulou os amigos Alan Cesar Fernandes, atual presidente da Sulcaflor, e Rosi Aguiar, que é secretária da associação. Juntos, eles conseguiram unir a experiência dos dois e ampliar a produção. Uma das variedades que eles iniciaram o cultivo é o croton, uma espécie de folhagem. Eles se tornaram sócios há pouco mais de um ano.

“Eu conheci o grupo de floricultores antes da fundação da Sulcaflor e comecei a participar das reuniões. Depois montamos a Associação e passei a me integrar ainda mais ao setor”, afirmou.

Rose falou que com a experiência dos dois é possível ter uma diversidade de produtos e melhorar ainda mais a qualidade das plantas. Alan acrescenta que a floricultura não requer grandes áreas, e esse fator é uma facilidade para quem está no setor.



A floricultura transformou Alan e Rose em sócios





O Pico da Bandeira é o 3º cume mais alto do Brasil e fica no Parque Nacional do Caparaó

## Trilhas, mirantes e paisagem tocam a alma no Parque Nacional do Caparaó

E quem visita a região do Caparaó não pode deixar de conhecer o Parque, que une o Espírito Santo e Minas Gerais e abriga o Pico da Bandeira. O local é procurado para quem curte fazer trilhas em meio à natureza. E quem conhece essas estradas e trilhas como ninguém é o guia de montanha Jorge Adriano, 53, o Jorginho da Eco Trilhas Brasil.

“Por muitos anos o Parque do Caparaó tinha como único atrativo o Pico da Bandeira. Mas de 2018 para cá, isso vem mudando. Hoje recebemos turistas que não vêm só para conhecer o parque, mas por conta dos cafés, do turismo gastronômico, para curtir as pousadas e cachoeiras. Vendo esse crescimen-

to, eu vendi uma academia que tinha, me mudei para cá e abri a minha agência de turismo”, destacou Jorginho.

A portaria capixaba está a 1.410 metros de altitude e para chegar até o Mirante do Lajão - que fica a 2.215 metros de altitude e que é considerada a segunda estrada mais alta do Brasil em que se consegue chegar de carro - há uma transição da vegetação de mata atlântica para campo de altitude. “Isso é incrível, pois conseguimos ver aqui o que aprendemos na escola”, completa Jorginho. Do Mirante do Lajão é possível avistar três estados: Espírito Santo, Minas Gerais e Rio de Janeiro.

### TRADIÇÃO DO CAPARAÓ

A subida noturna, bastante tradicional entre os frequentadores do Caparaó, é um hábito local e que virou tradição, conforme explicou Jorginho. “Pesquisando outros locais brasileiros de montanha, percebi que fazer trilhas noturnas é uma característica daqui, um hábito local que se transformou na principal atividade do Parque do Caparaó”, contou. A intenção de quem sobe de madrugada até o Pico da Bandeira é ver o nascer do sol acima das nuvens, tornando a experiência turística única e mágica.



# Travessia dos Sete Cumes será a maior do Brasil e vai atrair turistas internacionais

Foto: André Berlinck

Com o objetivo de impulsionar o turismo de experiência direcionado a quem pratica montanhismo, o Sebrae do Espírito Santo se uniu ao de Minas Gerais para formatar a Travessia dos Sete Cumes, que tem previsão de ser lançada no início do próximo ano.

Jorginho é um entusiasta do projeto. “A Travessia dos Sete Cumes vai contemplar os sete maiores picos do Parque Nacional do Caparaó. É uma travessia inédita no Brasil, já que o país não possui uma travessia com o grau de dificuldade classe dois”, contou o guia.

Segundo ele, o roteiro começa em Pedra Menina e vai até São João do Príncipe, em Iúna. Estão previstos quatro dias e três noites de travessia. “Essa será uma atividade que, obrigatoriamente, terá que ser feita com guia”, adiantou.

A previsão é de que esse novo atrativo atraia montanhistas de alta performance de todo o mundo. Será um local de preparação para quem pretende ir às montanhas mais altas do mundo, como Everest, K2, Aconcágua, Kilimanjaro, entre outros.

## Parque Nacional do Caparaó

- ✓ Foi criado em 24 de maio de 1961
- ✓ Cerca de 80% do parque está no Espírito Santo
- ✓ Possui 318 quilômetros quadrados de área
- ✓ Abriga o Pico da Bandeira, o 3º cume mais alto do país, com 2.890 metros de altitude
- ✓ Ocupa sete cidades do lado capixaba e quatro do lado mineiro
- ✓ Considerado um dos destinos mais procurados pelos adeptos do montanhismo no Brasil
- ✓ É preciso autorização para acessar o parque e suas trilhas
- ✓ É administrado pelo Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio)
- ✓ Mais de 50 espécies de plantas e animais são endêmicas, ou seja, só existem nas montanhas do Caparaó



**PLANEJAMENTO** – Anderson Baptista contou que a Travessia dos Sete Cumes está sendo elaborada pelo Sebrae, em conjunto com o Grupo Gestor de Governança da Região do Caparaó. Em outubro deste ano deverá ocorrer uma capacitação para formação de guias capixabas e mi-

neiros que estarão aptos a realizar a atividade.

A ideia é que a formação técnica capacite os guias para lidar com turistas que são atletas de alta performance. “Esse novo atrativo será um grande indutor do desenvolvimento local”, afirmou Baptista. 

O Pico do Cristal e o Pico do Calçado são dois dos atrativos da Travessia dos Sete Cumes

