



**Fotografia 48: Prof. Dr. Maria Franco Garcia (UEPB) e o autor da pesquisa em trabalho de campo.**

**Fonte:** Trabalho de campo, em 18/09/2012 (V Semana de Geografia - A Práxis da Geografia: Reflexões do local para o Global, 17 a 21 de setembro, UEPB – Campus III).



**Fotografia 49: Sujeitos/agentes que viabilizaram a construção/produção da pesquisa.** Prof. Dr. Edvaldo Carlos de Lima (UEPB), Sr. Antônio Inácio e Dona Terezinha (proprietários do Engenho), Prof. Dr. Maria Franco Garcia (UFPB) e o autor da Pesquisa Devid Wallas de Sousa Borges.

**Fonte:** Trabalho de campo, em 18/09/2012 (V Semana de Geografia - A Práxis da Geografia: Reflexões do local para o Global, 17 a 21 de setembro, UEPB – Campus III).



**Fotografia 50: Reservatório da cachaça Serra Limpa. Pipa de madeira com selos Orgânicos, Certificação de um produto natural.**

**Fonte:** Trabalho de campo, em 18/09/2012 (V Semana de Geografia - A Práxis da Geografia: Reflexões do local para o Global, 17 a 21 de setembro, UEPB – Campus III).



**Fotografia 51: Produzindo a pesquisa.** Alunos da E.E.E.F.M “Sagrado Coração de Jesus” – Duas Estradas/PB, recebem do autor da pesquisa explicações acerca do contexto geográfico da Cachaça Serra Limpa.

**Fonte:** Trabalho de campo em Geografia: 11/08/2012, sob condução/orientação de Deivid Wallas de Sousa Borges (Autor da pesquisa. Na época, professor de Geografia e Filosofia da instituição escolar citada acima).



**Fotografia 52: Antônio Inácio observa seu neto (Jobson) servindo a cachaca Serra Limpa aos professores e alunos.**

**Fonte:** Trabalho de campo, em 18/09/2012 (V Semana de Geografia - A Práxis da Geografia: Reflexões do local para o Global, 17 a 21 de setembro, UEPB – Campus III)

# ***ANEXOS***

## **Apresentação**

Desde o início da elaboração deste trabalho foi considerada a necessidade de mostrar um feed back no que diz respeito às questões que estão ligadas diretamente com a temática em questão, de modo que os seguintes anexos inseridos e expostos foram uma ideia de poder fazer entender os principais pilares que constituíram essa pesquisa geográfica.

Os fios condutores que dinamizaram tal pesquisa permearam por diversas leituras e práticas produtivas ao longo do percurso, sobretudo nas investigações geográficas produzidas na academia. Em uma delas, a discussão produtiva pautou-se em seminário temático apresentado sob orientação do Prof. Dr. Edvaldo Carlos de Lima, o qual lecionou na época a disciplina de prática pedagógica II e no momento oportuno, após a condução do seminário, indaguei a turma e inclusive ao professor, qual o valor de “aprender geografia criticamente”. Em seu exercício reflexivo diante desta questão, o prof. Lima esclareceu sinteticamente em seu comentário o processo histórico da geografia, a evolução teórico-conceitual e/ou o espaço como sendo o principal objeto de interesse da ciência geográfica, evidenciado conforme anexo de nº XXII.

Extraímos então, a importância e contribuição do espaço na geografia, eminentemente nas pesquisas de cunho empírico, onde requer uma melhor compreensão do que compõe o ambiente estudado. Nesta linha, enfatizamos que a leitura espacial deve ser crítico-reflexiva de tal dimensão, voltando-se a priori para uma sociedade autônoma e/ou que contenha princípios coletivos, de modo que temos que abdicar de uma propositura geográfica eminentemente crítica do espaço, para podermos desvendar através da ótica *in loco* as faces contidas no objeto de estudo analisado.

Alguns anexos são direcionados especificamente ao reconhecimento representativo que a Cachaça Serra Limpa detém, enriquecendo assim o valor de sua marca, como podemos observar nos anexos de nº IV, V, VI, VII, VIII, XI, entre outros. Ponderamos que, a cada dia os apreciadores e admiradores da cachaça já citada aumentam cada vez mais, desde as autoridades aos meios de comunicações, que publicam suas constantes conquistas. Seguem também nos anexos outras temáticas relacionadas efetivamente para com a temática em questão.

## ANEXO I – Reunião de Orientação (Estruturando a Pesquisa)



**Fonte:** Arquivo pessoal do autor, em 12/06/2013, (UEPB).

**Org.:** Deivid Wallas de Sousa Borges.

**ANEXO II - Na foto abaixo: Rosil de Carvalho Costa (ex-prefeito de Duas Estradas e antigo proprietário da Fazenda Imaculada Conceição), sua esposa Clarice Costa e ao centro, irmã Vitória.**



**Fonte:** <http://duasestradas-pb.blogspot.com.br/2011/09/fotos-antigas-rosil-de-carvalho-costa.html>,  
acesso em 10/07/2013

**Org.:** Devid Wallas de Sousa Borges.

## Lei torna cachaça patrimônio cultural do Estado da Paraíba

A Paraíba tem uma tradição secular na produção de cachaça de alambique desde 1811

Da Redação

A Paraíba produziu no ano de 2008 13 milhões de litro/safra de cachaça de alambique e com o devido ao apoio governamental deve alcançar o patamar de 16 milhões até 2010. É com objetivo de preservar e divulgar esse patrimônio cultural do Estado que o deputado estadual Carlos Batinga (PSC) apresentou na tarde da última terça-feira, o projeto de lei 1.662 /2010, tomando a cachaça como Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado da Paraíba.

A Paraíba tem uma tradição secular na produção de cachaça de alambique desde 1811. Ao longo dos anos, apesar de alguns engenhos estarem de "fogo morto", várias marcas vêm se mantendo no mercado, como também outras surgiram. O resultado disso foi visto recentemente na edição de 17 de fevereiro de 2010 da revista, onde a produção de cachaça paraibana recebeu um merecido reconhecimento nacional.

Três cachaças produzidas no estado ficaram entre as cinco melhores do Brasil no guia da revista Veja. A cachaça Serra Limpa e a Volúpia dividiram a primeira colocação no ranking nacional. Já a Serra Preta conquistou o quarto lugar. As três cachaças vencedoras integram o projeto Cachaça de Alambique no Brejo Paraibano, articulado pelo Sebrae/PB com o apoio da Federação das Indústrias do Estado da Paraíba (Fiep), Aspeca e Sindibebidas. O projeto desenvolve ações focadas na melhoria produtiva, acesso a novos mercados e melhoria da gestão dos engenhos.

De acordo com o deputado, a produção de cachaça é um setor importante da economia paraibana e o trabalho integrado pelo governo do Estado e outras instituições conseguiram revitalizar a região do Brejo com a retomada de vários engenhos anteriormente fechados. Segundo Batinga, isso representa geração de emprego e renda por uma atividade que valoriza a própria cultura do povo da região.

[www.achanoticias.com.br](http://www.achanoticias.com.br)

[www.inovsi.com.br](http://www.inovsi.com.br)

RECURSOS NATURAIS

## APROVEITAMENTO QUE PRESERVA O MEIO AMBIENTE E GERA ECONOMIA

Bruno Karpinski

**Nas últimas décadas, a sustentabilidade é um tema que tem ganhado importância no campo.**

**Melhores práticas agrícolas e ambientais, além de preservar os recursos naturais, geram economia e refletem diretamente no aumento da produtividade. Na região Nordeste do Brasil, Antônio Inácio da Silva, da Paraíba, é um dos pioneiros no cultivo da cana-de-açúcar orgânica. Há mais de 20 anos, ele planta sem o uso de defensivos agrícolas e colhe sem a queima da palha, "que fica no canavial para ajudar o solo com nutrientes", explica o produtor.**

Proprietário da Fazenda Imaculada Conceição, na zona rural do município de Duas Estradas, Antônio utiliza adubo natural, proveniente da sobra do bagaço da cana, que também é destinado ao forno, no lugar do combustível, evitando o uso de lenha. Com o seu novo trator MF 290/4 RM equipado com a carregadora de cana Santal modelo CMP master, ele transporta o bagaço para os locais onde vai empregá-lo. "O aproveitamento também é uma forma de economizar", destaca. Para o manejo do solo, o produtor acabou de adquirir um trator MF 4290. Cliente da concessionária

Dafonte Tratores, com matriz em Recife (PE) e filial no município de Bayeux (PB), também tem outros dois tratores MF 290.



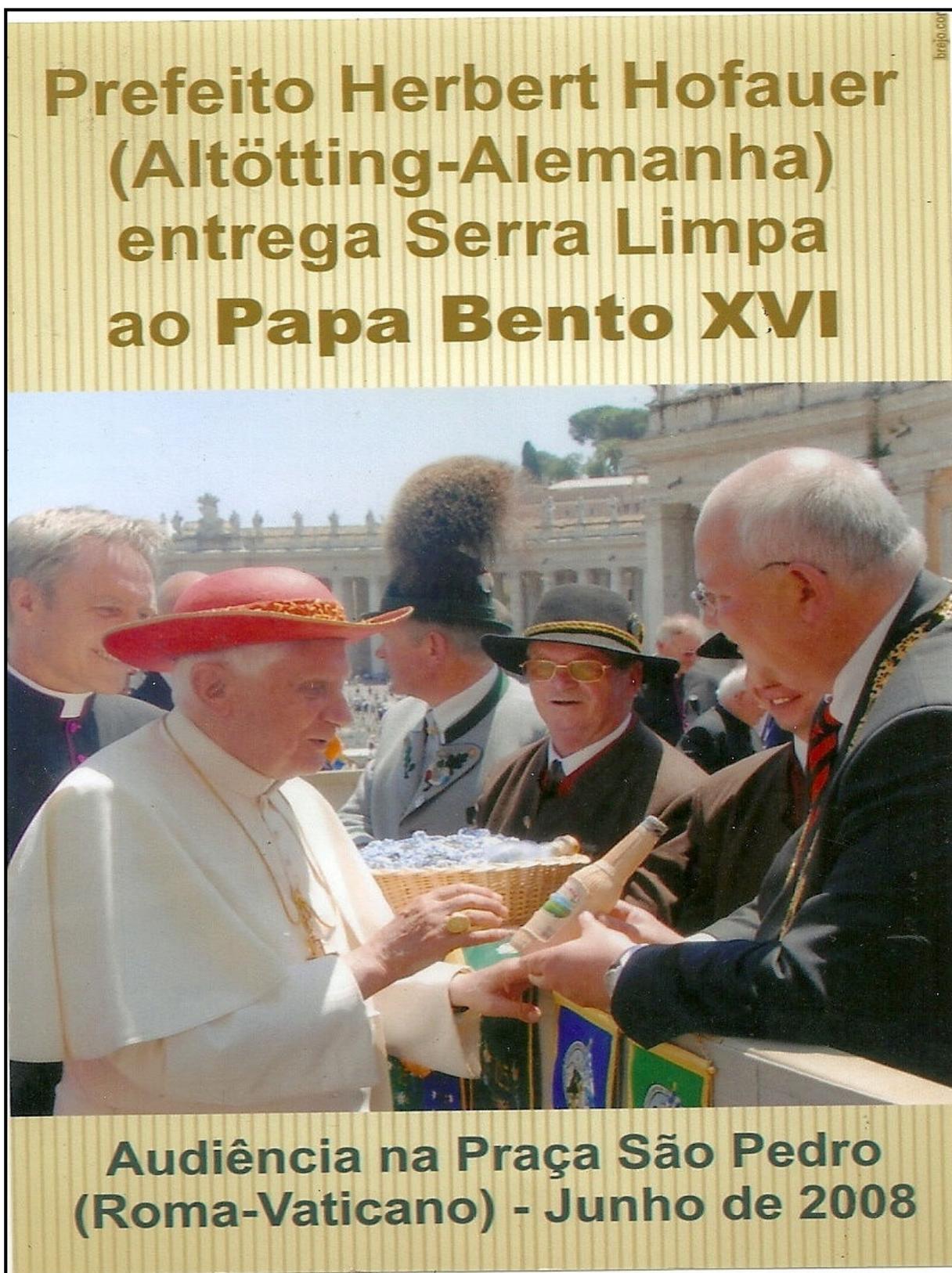
RENOVAÇÃO DA FROTA COM A AQUISIÇÃO  
DE UM TRATOR MF 4290 E UMA  
CARREGADORA DE CANA SANTAL  
MODELO CMP MASTER

18 // CAMPOABERTO

**Fonte:** Revista virtual campo aberto ([www.portalcampoaberto.com.br](http://www.portalcampoaberto.com.br)) Edição 107 - Fevereiro de 2013 – acesso em 15/05/2013.

**Org.:** Devid Wallas de Sousa Borges

**ANEXO V – Prefeito Hebert Hofeur (altötting – Alemanha) entrega Serra Limpa ao Papa Bento XVI.**



**Fonte:** [martinhoalves.blogspot.com.br/2011/12/fazenda-imaculada-conceicao-ha-cerca-de.html](http://martinhoalves.blogspot.com.br/2011/12/fazenda-imaculada-conceicao-ha-cerca-de.html) - acesso em 13/03/2013.

**Org.:** Devid Wallas de Sousa Borges.

**ANENO VI - Visitante Ilustre: Serra Limpa recebe a visita do Dr. Fernando Valadares, professor da USP.**

**Visitante Ilustre**

## Serra Limpa recebe a visita do Dr. Fernando Valadares, professor da USP



"A cachaça paraibana já pode ser considerada uma das mais saborosas e de melhor qualidade em todo o Brasil". A afirmativa é do doutor em agronomia e professor da USP, Fernando Valadares, em visita ao Estado para ministrar seminário à empresários, produtores e técnicos da área de produção de cachaça. Na oportunidade, ele conheceu e analisou de perto os principais engenhos do Brejo paraibano.

"Estive aqui no ano de 1994 e realmente me surpreendi com a evolução da produção. Conheço alambiques em diversos estados brasileiros, mas nenhum com a conotação de limpeza, qualidade e valorização da mão-de-obra de engenhos, como a da Serra Limpa. Até agora, das cachaças que provei na Paraíba, a maioria não deixa a desejar para os centros mais tradicionais de produção de cachaça", ressaltou Valadares.

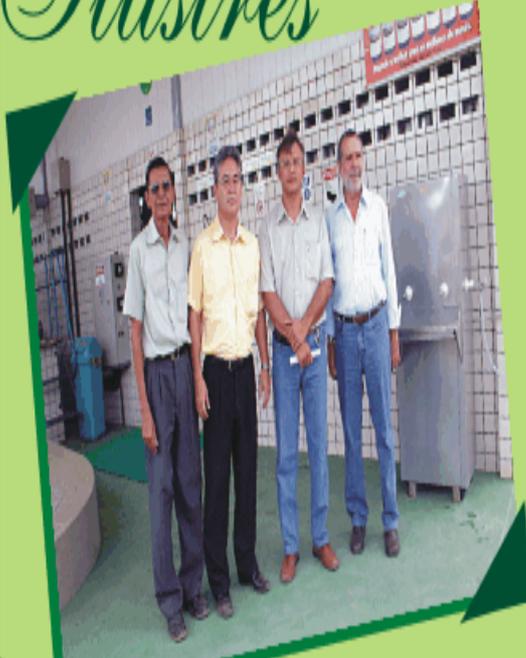
Da esquerda para direita: Sr<sup>a</sup>. Terezinha e o filho Robson(Serra Limpa), o Dr. Fernando Valadares Novais (professor da USP) e o Empresário Antônio Inácio – Cachaça Serra Limpa.

**Fonte:** WWW.serralimpa.com.br, acesso em 13/03/2013.

**Org.:** Devid Wallas de Sousa Borges.

## ANEXO VII – Visitantes Ilustres: Os principais dirigentes do Sebrae Nacional.

**Visitantes Ilustres**



No dia 05 de outubro, os principais dirigentes do Sebrae Nacional, Sebrae Paraíba e Sebrae Guarabira, Dr. Paulo Okamoto, Dr. Carlos Batinga e José Marcílio, respectivamente, estiveram visitando o engenho da Cachaça Serra Limpa, situado no município de Duas Estradas-PB.

Recepcionados pelo empresário Antônio Inácio, os ilustres visitantes demonstraram uma grande admiração pela modernidade das instalações, cuidados higiênicos em todos os setores e a beleza da área privilegiada pela natureza. O Diretor Presidente do Sebrae Nacional, Dr. Paulo Okamoto disse que nunca viu um engenho tão mimoso, afirmou que já visitou dezenas de engenhos em todo Brasil, mas nunca havia conhecido um engenho tão bem cuidado. "O que existe aqui é algo extraordinário, trata-se de um engenho modelo para o Brasil" enfatizou o Dr. Okamoto.

Da esquerda para direita: Empresário Antônio Inácio – Cachaça Serra Limpa, Dr. Paulo Tarcisio Okamoto – Diretor Presidente do Sebrae Nacional, José Marcílio – Diretor do Sebrae Guarabira, Dr. Carlos Batinga – Superintendente do Sebrae Paraíba.

**Fonte:** WWW.serralimpa.com.br, acesso em 13/03/2013.

**Org.:** Devid Wallas de Sousa Borges.

## ANEXO VIII- Desembargadores e juízes visitam o Engenho da serra Limpa

### Desembargadores e Juízes visitam o Engenho da Serra Limpa



No dia 1º de agosto estiveram visitando o Engenho Imaculada Conceição (Cachaça Serra Limpa), os magistrados, Dr. Ozenival (juiz de Solânea), Dr. Luiz Eduardo (juiz de Guarabira), Des. Martinho Lisboa, Empresário Antônio Inácio (Cachaça Serra Limpa), Des. Júlio Paulo Neto (Presidente do TJ), Dr. Gustavo Pessoa (juiz de Guarabira), Dr. Euler (juiz corregedor), Des. Márcio Murilo, Dr. Robson Cananéa (secretário geral do TJ), Dr. João Machado (juiz corregedor), Dr. Max Nunes (juiz de Mamanguape, Dra. Clara, juíza de Píripituba, Dr. Marcial (juiz de Jacaraú), Dra. Isa Mônia (juíza de Pilões), Dr. Alberto (chefe de gabinete da corregedoria) e outras autoridades do poder judiciário. Recepcionados pelo empresário Antônio Inácio da Silva que ficou agradecido pela visita de todos.

**Fonte:** WWW.serralimpa.com.br, acesso em 13/03/2013.

**Org.:** Devid Wallas de Sousa Borges.

## ANEXO IX – Cachaça para degustar.

Guia

### Cachaça para degustar

Ela começou a ser produzida há mais de 400 anos no Brasil. Mas só recentemente ganhou uma aura de refinamento.

Anna Paula Buchalla

Por definição, a cachaça é a aguardente de cana que possui teor alcoólico entre 38% e 48%. Ela pode ser classificada como branca – em geral, engarrafada logo depois de produzida – ou envelhecida, com cor, aroma e sabor alterados pelo armazenamento em barris de madeira por um ano, no mínimo. A envelhecida pode ou não ser misturada a uma medida de destilado recém-produzido. Quando isso não acontece, ela recebe a qualificação premium ou extra premium (se passa mais de três anos armazenada).

Fotos Lailson Santos



Há ainda a adoçada, com concentrações de açúcar superiores a 6 gramas por litro. Como existem mais de 4 000 marcas de cachaça produzidas de norte a sul do país, VEJA convidou seis especialistas para estabelecer um ranking das melhores, divididas entre brancas e envelhecidas. Cada jurado enviou uma lista com dez sugestões de sua preferência por categoria. Do cruzamento das listas, chegou-se às cinco melhores em cada uma delas. Todas foram degustadas e avaliadas com notas de zero a 10 no restaurante Mocotó, em São Paulo.

#### OS DEGUSTADORES:

- 1 **Delfino Golfeto**, fundador e presidente da rede de cachaçarias Água Doce
- 2 **Geraldo Forbes**, advogado e conhecedor de cachaças
- 3 **Erwin Weimann**, químico especialista em destilados, mestre cervejeiro e autor do livro *Cachaça: a Bebida Brasileira*
- 4 **Leandro Batista**, especialista em cachaças
- 5 **Maurício Maia**, publicitário e autor do site *ocachacier.com*
- 6 **Rodrigo Oliveira**, chef do restaurante Mocotó e colecionador de cachaças



#### O QUE ELES AVALIARAM:

- **Aspecto visual:** o líquido deve ser límpido e brilhante
- **Características olfativas:** o aroma tem de ser suave, sem sobreposição da madeira nem cheiro forte de álcool
- **Análise gustativa:** a cachaça não deve produzir sensação de ardor na boca nem ter gosto forte de madeira. Deve ser mais densa do que aguada
- **Retrogosto:** é o sabor que permanece na boca após a ingestão da bebida. Quanto mais tempo as notas agradáveis da cachaça durarem, melhor

Fonte: Revista Veja, acesso em 17/02/2010, p.78.

Escrita por: Anna Paula Buchalla.

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges.

## ANEXO X – RANKING DAS BRANCAS (DE ZERO A 10).

**RANKING DAS BRANCAS (DE ZERO A 10)**



**1º VOLÚPIA E SERRA LIMPAS EMPATADAS**  
**Nota geral** 5,5  
**Onde é produzida:** Alagoa Grande, Paraíba  
**Teor alcoólico:** 42%  
**Preço\*:** 35 reais  
**Comentário dos especialistas:** "É uma das mais macias e suaves, pois descansa em tonéis de freijó antes de ser engarrafada", diz Delfino Golfeto



**2º COQUEIRO**  
**Nota geral** 5  
**Onde é produzida:** Paraty, Rio de Janeiro  
**Teor alcoólico:** 44%  
**Preço:** 50 reais  
**Comentário dos especialistas:** "Por ser engarrafada jovem e ter pouco tempo de descanso, tem aroma forte e picante", diz Maurício Maia



**3º SANTO GRAU**  
**Nota geral** 4,5  
**Onde é produzida:** Paraty, Rio de Janeiro  
**Teor alcoólico:** 48%  
**Preço:** 35 reais  
**Comentário dos especialistas:** pode ser produzida em Paraty ou na cidade mineira de Coronel Xavier Chaves. "A versão fluminense tem maior teor alcoólico e não passa por nenhuma madeira, por isso ela tem sabor forte e cheiro acentuado de cana", diz Leandro Batista



**4º SERRA PRETA**  
**Nota geral** 4  
**Onde é produzida:** Alagoa Nova, Paraíba  
**Teor alcoólico:** 45%  
**Preço:** 35 reais  
**Comentário dos especialistas:** segue a tradição nordestina de produzir aguardentes mais doces, com alto teor alcoólico. "A Paraíba tem cachaças brancas de ótima qualidade", diz Erwin Weimann

**RANKING DAS ENVELHECIDAS (DE ZERO A 10)**



**1º ANÍSIO SANTIAGO**  
**Nota geral** 9  
**Onde é produzida:** Salinas, Minas Gerais  
**Envelhecimento:** em bálamo, por oito anos  
**Teor alcoólico:** 47%  
**Preço:** 250 reais  
**Comentário dos especialistas:** "Desde a escolha da cana até o processo de envelhecimento, toda a produção da Anísio Santiago envolve muitos cuidados e higiene. Além disso, Salinas é uma região muito propícia para a fabricação de cachaça porque o clima e o solo são extremamente favoráveis para o plantio da cana", afirma Geraldo Forbes



**2º CANARINHA**  
**Nota geral** 7,5  
**Onde é produzida:** Salinas, Minas Gerais  
**Envelhecimento:** em bálamo, por três anos  
**Teor alcoólico:** 44%  
**Preço:** 75 reais  
**Comentário dos especialistas:** "Além de ser fabricada pela mesma família que faz a Anísio Santiago, a Canarinha tem sabor semelhante ao da vencedora, pois também é envelhecida em bálamo", diz Leandro Batista



**4º NÊGA FULÔ**  
**Nota geral** 6,5  
**Onde é produzida:** Nova Friburgo, Rio de Janeiro  
**Envelhecimento:** em carvalho, por dois anos  
**Teor alcoólico:** 43%  
**Preço:** 40 reais  
**Comentário dos especialistas:** "É equilibrada, e a madeira não esconde as características originais de sabor e aroma da cana", diz Maurício Maia



**3º VALE VERDE**  
**Nota geral** 7  
**Onde é produzida:** Betim, Minas Gerais  
**Envelhecimento:** em carvalho, por três anos  
**Teor alcoólico:** 40%  
**Preço:** 50 reais  
**Comentário dos especialistas:** "O gosto da Vale Verde é meio maltado, já que os tonéis de carvalho vieram da Escócia, onde eram usados para envelhecimento de uísque", afirma Rodrigo Oliveira



**5º ARMAZÉM VIEIRA**  
**Nota geral** 6  
**Onde é produzida:** Florianópolis, Santa Catarina  
**Envelhecimento:** em arribá e grápia, por 6 anos  
**Teor alcoólico:** 40%  
**Preço:** 60 reais  
**Comentário dos especialistas:** "Embora seja armazenada por seis anos, as características do arribá, uma madeira delicada, não se sobrepõem à essência da cachaça", diz Rodrigo Oliveira

Fonte: Revista Veja, acesso em 17/02/2010, p.79.

Escrita por: Anna Paula Buchalla.

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges.

**ANEXO XI – Telegrama de Luiz Inácio Lula da Silva ao Sr. Antônio Inácio da Silva.**

CONTENHA O SEU TEXTO	
<<Caro Senhor Antonio Inácio da Silva,	
Só agora recebi o presente que o Senhor enviou através do Paulo Okamoto. Ele me relatou a visita feita ao Engenho Imaculada Conceição e a atenção com que foi recebido. Ficou especialmente encantando com os cuidados na produção da cachaça orgânica, no desenvolvimento dos seus negócios e nas preocupações ambientais observadas na Fazenda. Agradeço o presente e me congratulo com suas realizações. Desejo-lhe um Feliz Natal e um Próspero Ano Novo.	
LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA Presidente da República Federativa do Brasil>>	
Postado via INTERNET, em 22/12/2005 às 21:34.	
Gabinete do Presidente da República Praça dos Três Poderes - Palácio do Planalto - 4º andar Zona Cívico-Administrativa 70150-900 - Brasília/DF	
REMETENTE	USO EXCLUSIVO DOS CORREIOS
ANTÔNIO INÁCIO DA SILVA Engenho Imaculada Conc Rua Celso Cime, nº 20 - Centro .	<input type="checkbox"/> 1 Mudou-se <input checked="" type="checkbox"/> 6 Recusado <input type="checkbox"/> 2 Ausente <input type="checkbox"/> 7 Falecido <input type="checkbox"/> 3 Desconhecido <input type="checkbox"/> 8 Não existe o número indicado <input type="checkbox"/> 4 Endereço insuficiente. Faltou:..... <input type="checkbox"/> 5 Outros (Especificar) MEQ19078347BR 73900
DESTINATÁRIO	NÚMERO DE ENFERMAGEM
58213-000 - Pirpirituba/PB	
	TL4H TPC
	PE 23/12 13:00

Fonte: Postado via internet, acesso em 22/12/2005.

Org.: Deivid Wallas de Sousa Borges.

## ANEXO XII- SERRA LIMPA, ORGULHO DA REGIÃO.

### SERRA LIMPA, ORGULHO DA REGIÃO



Dando seqüência à produção de engenhos na região de Guarabira, o Imaculada Conceição no município de Duas Estradas, pertencente ao industrial e produtor rural Antonio Inácio, continua gozando do maior prestígio junto aos órgãos que analisam a qualidade de aguardentes de cana, e isso se deve muito, como bem explica o empresário, aos cuidados técnicos tidos desde o plantio da cana até o engarrafamento do produto.

A Aguardente Serra Limpa sempre é a predileta pelos experts no assunto, sem apresentar nenhuma mudança de sabor em qualquer momento que está posta na praça. Dai porque a sua preferência é indiscutível, com uma qualidade sempre presente, merecendo a confiabilidade dos seus apreciadores mais requintados.

Do campo à moenda, a matéria prima é sempre tratada com zelo, desde o responsável pela sua colheita, passando pelo carreiro e finalizando na moenda produtora do caldo que se transformará na cachaça, obra prima do Engenho Imaculada Conceição.

O industrial Antonio Inácio, ou Antonio de Virgulino como é mais conhecido, está construindo uma ilhota no açude ao lado do Engenho, que se transformará num centro de degustação moderno e bastante atraente. Vale a pena esperar para conferir mais essa inovação do Engenho.

Fonte: martinhoalves.blogspot.com.br – acesso em 15/05/2013.

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges.

## ANEXO XIII - Depois de conquistar os paraibanos, Serra Limpa ganha mercado brasileiro pela qualidade e sabor.

### **Depois de conquistar os paraibanos, Serra Limpa ganha mercado brasileiro pela qualidade e sabor.**

*"A Paraíba tem cachaças brancas de ótima qualidade"*. Estas foram as palavras de Erwin Weitmann, um dos especialistas em destilados e mestres cervejeiros que fez parte do grupo de degustadores convidado pela **Revista Veja** para testar dez tipos de cachaças produzidas no Brasil. No ranking, duas cachaças paraibanas ficaram empatadas em primeiro lugar, e uma delas foi a Cachaça Serra Limpa, produzida na cidade de Duas Estradas (região do Brejo, distante 120 km da Capital). Sendo a única cachaça do estado produzida sem a utilização de agrotóxicos, a Serra Limpa recebeu este ano o selo de qualidade do Instituto Biodinâmico (IBD).

Anos atrás, antes de entrar neste filão de mercado, o empresário Antônio Inácio da Silva era comerciante e comprava cereais, sisal, açafrão e algodão e repassava para o varejo. Ainda na década de 80, utilizava sua fazenda, o Engenho Imaculada Conceição, exclusivamente na produção de cana destinada às usinas do Programa Nacional do Alcool (Pro-álcool), um programa de substituição em larga escala de combustíveis veiculares derivados de petróleo por álcool, financiado pelo governo federal. "À medida que o preço internacional do petróleo baixava, o álcool combustível foi ficando pouco vantajoso tanto para o consumidor quanto para o produtor. Com o fim do Pro-álcool, na década de 90, as usinas de Areia, Sapé e Lagoa Grande, que compravam minha produção, foram fechando. Não valia mais a pena investir neste mercado", conta o empresário.

O fim do Pro-álcool não fez com que Antônio desanimasse. Olhando para os quase 50 hectares de canaviais, o empresário começou a avaliar a possibilidade de produzir cachaça. **"Na época, não tinha nenhum conhecimento nem experiência sobre o assunto. Nunca tinha ido sequer em um engenho. Comecei a pesquisar tudo o que podia para aprender a fazer cachaça"**, diz. Mas Antônio Inácio não queria fazer qualquer tipo de cachaça. Queria fazer a melhor cachaça possível. **"A oferta de destilados já existia naquela época, mas todas elas eram meio rançosas, ácidas, não eram macias. Coloquei na minha cabeça que eu queria fazer uma cachaça boa, saborosa, não importava o quanto eu precisaria investir"**, conta o empresário.

Foi então que Antônio Inácio pediu ajuda ao professor da Universidade de São Paulo (USP), Fernando Valadares, químico especialista em fermentação de destilados. "Comecei a descobrir algumas falhas na produção das cachaças convencionais, e fui aperfeiçoando até ter a cachaça do jeito que eu queria", diz. Em 1992, o engenho estava a todo o vapor, com apenas 12 funcionários e uma produção entre 70 e 80 mil litros de cachaça por temporada. Hoje, o Engenho gera 32 empregos diretos, com uma produção de 120 mil garrafas por safra. **"A produção acontece de outubro a fevereiro, mas ficamos com estoque armazenado para garantir a distribuição durante o ano inteiro"**, diz o empresário.

O controle de qualidade da bebida começa na escolha da matéria prima. O proprietário faz questão de dizer que toda produção é feita sem a utilização de adubos químicos.

**"Da plantação da cana-de-açúcar até a destilação da bebida, utilizamos um procedimento natural. O mundo, hoje, clama por uma alimentação orgânica. Portanto, a nossa idéia foi aglutinar valor de qualidade e buscar não agredir o meio ambiente"**. O preparo da cachaça é constituído pela junção de bagaço de cana-de-açúcar, cinzas e vinhoto. O composto fica em repouso durante um período de seis meses, antes de ser utilizado. **"A nossa técnica necessita de mais dedicação, por isso que muitos produtores preferem utilizar produtos químicos ao invés do orgânico"**, disse o empresário.

Quarta-feira, 2 de fevereiro de 2011  
Fonte: <http://www.jornalonorte.com.br>  
Enviado por Cezimar Nascimento  
Via Blog de Carlos Escóssia

Fonte: Jornal "O Norte", em 2 de fevereiro de 2011.

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges.

**ANEXO XIV – Autor da pesquisa se encontra mais uma vez com os proprietários do Engenho Imaculada Conceição.**



**Fonte:** Arquivo pessoal do Autor, em 2012.

**Org.:** Devid Wallas de Sousa Borges.

**Anexo XV– Visita do Deputado Federal Luiz Couto (PB), ao Engenho Imaculada Conceição – Duas Estradas/PB.**



**Fonte:** <http://www.focandoanoticia.com.br/em-serra-da-raiz-pb-luiz-couto-presta-conta-de-suas-aco-es-e-ouve-apelos-de-liderancas/>, acesso em 13/03/2013.

**Org.:** Devid Wallas de Sousa Borges.

## ANEXO XVI– Discurso do Sr. LUIZ COUTO – Câmara dos Deputados



**Discurso do SR. LUIZ COUTO – Câmara dos Deputados**

**Sessão: 091.2.54.O**

**Hora: 14:42**

**Fase: PE**

**Orador: LUIZ COUTO, PT-PB**

**Data: 23/04/2012**

**O SR. LUIZ COUTO (PT-PB. Pela ordem. Sem revisão do orador.)**

Sr. Presidente, Sras. Deputadas, Srs. Deputados, registro nesta oportunidade a visita que fizemos, logo após encontro com lideranças políticas do Município da Serra da Raiz, Agreste paraibano, ao Engenho Imaculada Conceição, Município de Duas Estradas, convidados pelo empresário Antônio Inácio da Silva, conhecido por Antônio Virgulino, proprietário da cachaça Serra Limpa, produto eminentemente paraibano que vem conquistando o mercado brasileiro e até o internacional.

Sr. Presidente, o Engenho Imaculada Conceição, situado no Município de Duas Estradas, emprega 30 trabalhadores da região e tem uma filosofia de trabalho bastante moderna e humanizada. Relatava-nos o Sr. Antônio Virgulino que os animais, bois, que fazem o transporte da cana de açúcar, quando velhos ou doentes, não são vendidos ou sacrificados, permanecem ali cuidados até a morte. Esse depoimento me chamou bastante a atenção, bem como a limpeza dos ambientes, especialmente dos banheiros e vestiários dos empregados do Engenho.

Pela história de vida pessoal e profissional do Sr. Antônio Virgulino, podemos lhe chamar de "um paraibano que faz". Ele nos relatava que, desde 1992, quando começou a ser feita a Serra Limpa, única cachaça da Paraíba produzida sem a utilização de agrotóxicos, desde a plantação da cana-de-açúcar até a destilação da bebida, utiliza-se um procedimento natural. Por isso mesmo ela foi contemplada pela Associação de Certificação Instituto Biodinâmico (IBD) com o selo de qualidade para produtos cultivados apenas com adubo orgânico. Isso sem falar no troféu Top of Mind, que a cachaça Serra Limpa vem levando desde 2001 ininterruptamente. Certamente por essas razões, a Serra Limpa aparece entre as cinco melhores cachaças do Brasil.

O empresário Antônio Virgulino exibe com orgulho o telegrama do ex-Presidente Lula, que em 2003 provou e aprovou a Serra Limpa. Também o nosso Arcebispo Emérito da Paraíba, D. José Maria Pires, atualmente morador de Belo Horizonte, mandou-lhe uma carta de próprio punho destacando o sabor da aguardente que ele utilizava para fazer sua caipirinha de limão. Num outro inusitado registro, a foto do atual Papa, Bento XVI, que foi agraciado com uma garrafinha de Serra Limpa, entre outras curiosidades. Ao final de nossa visita, a comitiva, que não era pequena, visto que diversos aliados nos acompanhavam, foi à casa do Engenho degustar a cachaça acompanhada de diversas frutas e caldinhos. Este Deputado não bebe, mas recebeu a cortesia da cachaça como um gesto de agradecimento por tão descontraída tarde de visita, assim como fizeram também cada um daqueles que nos acompanhavam.

Sr. Presidente, reitero assim da tribuna desta Casa os meus agradecimentos e o meu reconhecimento público ao empresário Antônio Inácio da Silva, ou Antônio Virgulino, um homem empreendedor e de hábitos simples, além de muito devotado e religioso.

Era o que tinha a dizer. Muito obrigado.

**Fonte:** [www.camara.gov.br](http://www.camara.gov.br), acesso em 02/06/2013

**Org.:** Devid Wallas de Sousa Borges.

## ANEXO XVII– Empresa se destaca pela segurança no trabalho

### **Empresa se destaca pela segurança no trabalho**

#### **CACHAÇA SERRA LIMPA - Prêmio Revelação Empresarial - Categoria: Indústria/PB**

*A preocupação permanente com a segurança de seus funcionários é uma das características mais evidentes da empresa.*

Fundada em 1992, o Engenho Imaculada Conceição é uma agroindústria dedicada à produção da cana-de-açúcar única e exclusivamente para o próprio engenho, e a produção de cachaça. A organização tem como principal produto a Cachaça Serra Limpa. Atualmente, a empresa exerce atividade comercial com aproximadamente 150 municípios paraibanos, do litoral ao sertão e ainda com municípios de estados como Pernambuco, Rio Grande do Norte, São Paulo, Rio de Janeiro e o Distrito Federal.

Os principais clientes da Cachaça Serra Limpa são revendedores, distribuidoras de bebidas, mercadinhos, supermercados, bares, restaurantes, lojas de conveniência e o próprio consumidor final. Com a missão de “produzir uma cachaça de elevada qualidade voltada para a superação das expectativas de seus clientes”, a empresa atua com plantio com adubação orgânica; manejo sem defensivos químicos; fermentação feita com levedura do próprio caldo da cana; e preocupação permanente com o meio ambiente. Estes são alguns diferenciais que geraram a conquista do Prêmio Revelação Empresarial.

A preocupação permanente com a segurança de seus funcionários é uma das características mais evidentes da organização. Há distribuição de material de segurança de forma individualizada e completa e ampla divulgação por meio de placas das normas de segurança.

Na produção, a cana-de-açúcar é cortada crua, evitando as queimadas, prejudiciais ao meio ambiente. Nesse momento, os auxiliares de cultivo agrícola fazem a primeira seleção das canas, apartando as brocadas ou doentes na hora do corte e transportando apenas as sadias. Esse transporte se dá em carros de tração animal, chamados carros de boi, evitando a disseminação de impurezas dos carros automotivos e diminuindo efetivamente os impactos ambientais.

A moagem se diferencia por passar por dois peneiramentos e ainda por 20 decantadores. Somente após estes processos a garapa chegará à dorna de fermentação.

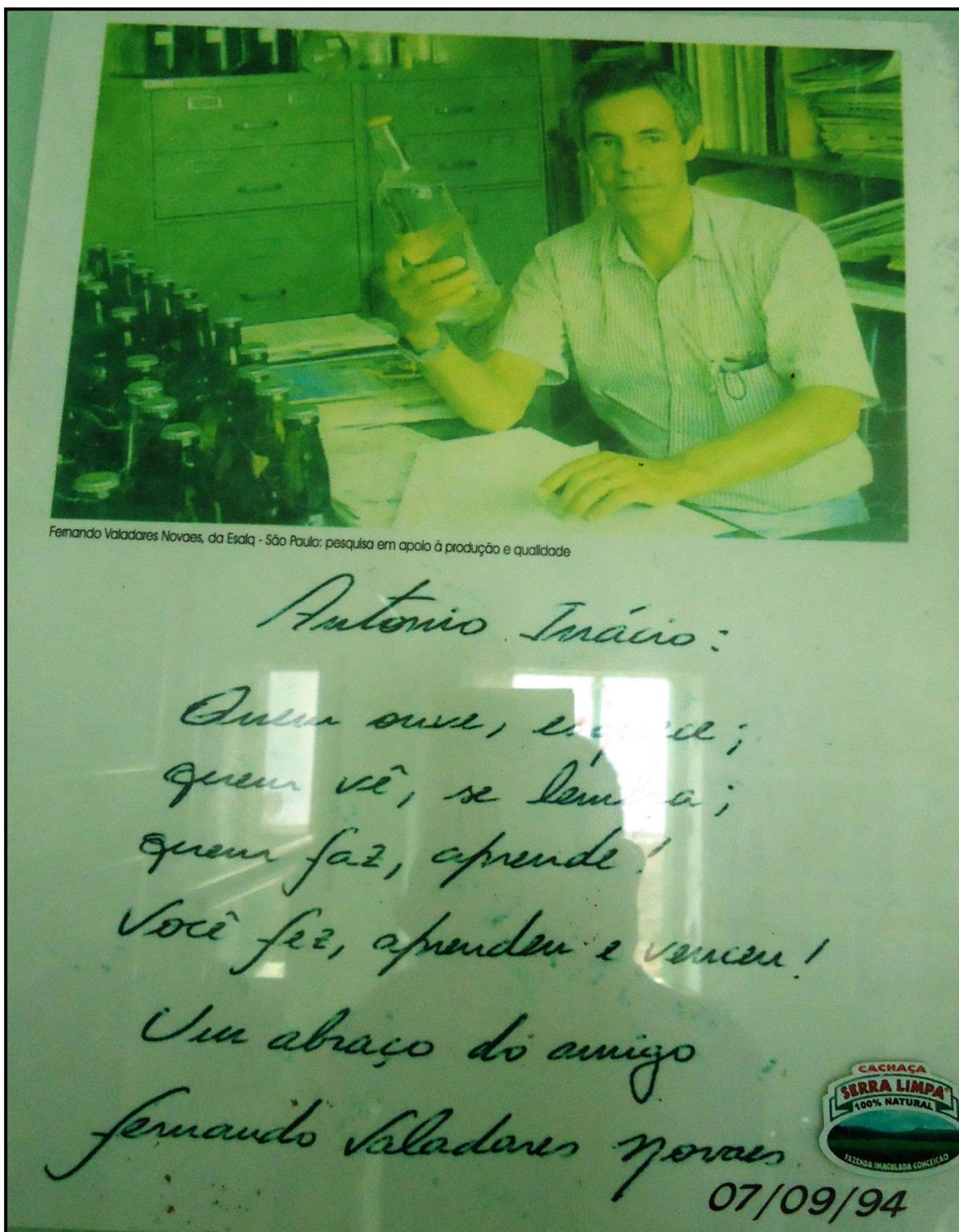
#### **Informações técnicas**

Nome da empresa: Engenho Imaculada Conceição Ltda.  
Nome fantasia: Cachaça Serra Limpa  
Endereço: Fazenda Imaculada Conceição – Zona Rural – Duas Estradas/PB – CEP 58.265-000  
Telefone: (83) 3277.1153  
Site: [www.serralimpa.com.br](http://www.serralimpa.com.br)  
E-mail: [cachaça@serralimpa.com.br](mailto:cachaça@serralimpa.com.br)  
Data de fundação: 1992  
Empresa Privada  
Porte: Pequena Empresa  
Empregados diretos: 34  
Diretor-presidente: Antônio Inácio da Silva

**Fonte:** [www.mbc.org.br/mbc/pb/index.php?option=com\\_case&task=case\\_detalhe&Itemid=73&id=10](http://www.mbc.org.br/mbc/pb/index.php?option=com_case&task=case_detalhe&Itemid=73&id=10)  
– acesso em, 02/06/2013.

**Org.:** Devid Wallas de Sousa Borges.

ANEXO XVIII – Fernando Valadares, professor da USP, escreve ao Sr. Antônio Inácio da Silva.



Fonte: Quadro localizado nas dependências do Engenho Imaculada Conceição, fotografia registrada pelo autor em 18/09/2012.

Org.: Deivid Wallas de Sousa Borges.

## ANEXO XIX – Centro de excelência promove Oficina de Produção de Cachaça de Alambique

### Centro de excelência promove Oficina de Produção de Cachaça de Alambique

Da Redação - Rodrigo Maciel Meloni Foto: Reprodução – Ilustração - 23/04/2013 - 09:05



Com certificação da Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz (FEALQ), da Universidade de São Paulo (USP), começa no dia 11 de maio de 2013 uma Oficina de Produção de Cachaça de Alambique. Com o objetivo de capacitar o aluno para trabalhar e gerenciar processos de produção de cachaça de alambique, com ênfase na qualidade química e sensorial da bebida e nos aspectos ambientais relacionados à fabricação, o curso busca mostrar ao aluno a pontos como a importância sócio-econômica e cultural da cachaça.

Temas como a apresentação das exigências legais para a construção e funcionamento de um estabelecimento produtor e acondicionador de cachaça, abordagem das principais etapas do processo de fabricação da cachaça de alambique, com detalhamento das práticas empregadas desde o cultivo da matéria-prima até a produção da cachaça e seu respectivo armazenamento, aspectos relacionados a qualidade química e sensorial da cachaça.

O programa da oficina consta das seguintes aulas: (11/05 - A cachaça: aspectos históricos, econômicos e legislação); (25/05 - Cultivo da matéria-prima e produção da cachaça (primeira parte) e 08/06 - Produção da cachaça (segunda parte) e 15/06 - Aula prática – Produção na fábrica da Esalq/USP. O doutor André Ricardo Alcarde – Professor do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN/ESALQ/USP), com atuação na área de tecnologia da produção de açúcar e de etanol e das fermentações alcoólicas para a produção de bebidas fermentadas e destiladas; e o doutor Leandro Marelli – Pós-doutor pela USP, com estudos relacionados à Tecnologia de Bebidas e Controle de Qualidade em Bebidas Alcoólicas. Autor de artigos sobre qualidade química e sensorial da cachaça publicados em periódicos e congressos científicos nacionais e internacionais. Jurado do Ranking Playboy de Cachaças 2011, atuando como convidado de diversos encontros relacionados a qualidade química e sensorial de cachaça ministram o curso.

**Fonte:** [http://agro.olhardireto.com.br/noticias/exibir.asp?noticia=Centro\\_de\\_excelencia\\_promove\\_Oficina\\_de\\_Cachaca\\_de\\_Alambique&id=5982](http://agro.olhardireto.com.br/noticias/exibir.asp?noticia=Centro_de_excelencia_promove_Oficina_de_Cachaca_de_Alambique&id=5982)

**Fonte:** [http://agro.olhardireto.com.br/noticias/exibir.asp?noticia=Centro\\_de\\_excelencia\\_promove\\_Oficina\\_de\\_Cachaca\\_de\\_Alambique&id=5982](http://agro.olhardireto.com.br/noticias/exibir.asp?noticia=Centro_de_excelencia_promove_Oficina_de_Cachaca_de_Alambique&id=5982) – acesso em 15/05/2013.

**Org.:** Devid Wallas de Sousa Borges.

## ANEXO XX – Apreciadores da Serra Limpa



**Fonte:** [cachacaserralimpa.com.br/site/apreciadores.php](http://cachacaserralimpa.com.br/site/apreciadores.php), acesso em 13/03/2013.

**Org.:** Devid Wallas de Sousa Borges.

**ANEXO XXI – Vice-Governador da Paraíba também aprecia a cachaça Serra Limpa.**



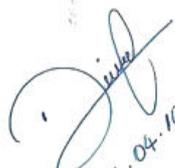
**Fonte:** [cachacaserralimpa.com.br/site/visitanteilustre\\_romuloGouvea.php](http://cachacaserralimpa.com.br/site/visitanteilustre_romuloGouvea.php), acesso em 13/03/2013.

**Org.:** Deivid Wallas de Sousa Borges.

**ANEXO XXII- ATIVIDADE REFLEXIVA: Na sua concepção, qual o valor de se aprender Geografia criticamente? Faça um breve comentário:**

UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAIBA – CAMPUS III  
Centro de Humanidades "Osmar de Aquino"  
Departamento de GEO-História  
Curso de Licenciatura Plena de Geografia  
Componente Curricular: Prática Pedagógica II  
Docente: Edvaldo Carlos de Lima  
Discente: Devid Wallas de Sousa Borges  
Turno: Noite Turma: 2008.2

ESPAÇO COMO  
OBJETO DE ESTUDO  
DA GEOGRAFIA.

  
26.04.10

ALUNO: LIMA, EDVALDO CARLOS DE.

Na sua concepção, qual o valor de se aprender Geografia criticamente?  
Faça um breve comentário:

Historicamente a geografia passou por um grande complexo teórico-conceitual.

Ao longo da história da evolução do pensamento geográfico essa ciência passou por quase todo século XIX sem uma definição efetiva do seu objeto <sup>de estudo</sup>. Visto que para a definição do objeto da geografia, A. Carlus R. de Moura apresenta pelo menos seis definições para tal objeto.

Agora no séc XXI, tem-se a convicção de que o espaço deve ser tratado como o objeto principal de interesse da geografia. Mas aqui discusso registrado que a leitura desse espaço deve ser crítica-reflexiva. Tudo isso para uma formação sócio-política e autônoma dos indivíduos que formam a coletividade social. Sabe-se que as mudanças na sociedade ocorrem principalmente pelo pensamento. Leia - LÉFEBVRE. H.

Fonte: Arquivo pessoal do autor, em 26/04/2010.

Org.: Devid Wallas de Sousa Borges.

**ANEXO XXIII – Roteiro de trabalho de campo: (V Semana de Geografia - A Práxis da Geografia: Reflexões do local para o Global, 17 a 21 de setembro, UEPB – Campus III).**



Organização e Coordenação:  
**DOCENTES E DISCENTES  
DO CURSO DE GEOGRAFIA**



**V Semana de Geografia  
A Práxis da Geografia: Reflexões do local para o Global  
17 a 21 de setembro, UEPB – Guarabira**

**PRODUÇÃO DOS ESPAÇOS AGRÁRIOS E URBANOS DAS MICRORREGIÕES DA  
MATA E DO AGRESTE PARAIBANO**

**Data:** 18/09/2011

**VAGAS:** 35 participantes

**LUGARES DO TRABALHO DE CAMPO:** Engenho Imaculada Conceição/Duas Estradas/PB; Espaço Urbano de João Pessoa/ João Pessoa/PB e Acampamento da Paz/Cruz do Espírito Santo/PB.

**COORDENADORES:** Edvaldo Carlos de Lima, Francisco Fabio, Alexandre Peixoto David Wallas, Juliene Fernandes e Thamires Moura.

**SAÍDA:** 7h00min

**PREVISÃO DE CHEGADA:** 18h30min

**PREÇO DO ALMOÇO:** 10 reais/pessoa

**EMENTA:** O trabalho de campo tem como objetivo analisar em perspectiva geral a produção dos espaços agrários e urbanos das microrregiões da mata e do agreste paraibano. Nestes lugares de diferenças serão analisadas situações de conflitos territoriais e as formas contraditórias de produção dos espaços por meio do trabalho.

**ROTEIRO E PARADAS REALIZADAS:**

**Roteiro:**

**Saída de Guarabira/PB:** 07h00min.

**Parada A:** Previsão de chegada, 08h30min.

➤ Engenho Imaculada Conceição/ Duas Estradas/PB

**Almoço:** das 11h00min às 12h30min (Guarabira/PB)

**Parada B:** Previsão de chegada, 14h00min.

➤ Espaço Urbano de João Pessoa/João Pessoa/PB

**Parada C:** Previsão de chegada, 16h00min.

➤ Acampamento da Paz/Cruz do Espírito Santo/PB

**Retorno para Guarabira/PB:** 17h00min.

**Previsão de chegada em João Pessoa/PB:** 18h30min.

**Fonte:** Arquivo pessoal do autor, em 18/09/2012.

**Org.:** Devid Wallas de Sousa Borges.

## ANEXO XXIV– Aguardente, pinga e cachaça: descubra as diferenças entre as bebidas

### Aguardente, pinga e cachaça: descubra as diferenças entre as bebidas

Aguardente, cachaça e pinga: é tudo a mesma coisa? A história não é bem assim e a diferença entre elas não está simplesmente na nomenclatura que carregam. A aguardente de cana de açúcar, muitas vezes, recebe o nome de cachaça erroneamente. O que difere as duas bebidas é basicamente o nível de graduação alcoólica, que é definido na hora da destilação. No entanto, o processo de fermentação das bebidas é o mesmo.

"Aguardente é o destilado feito da fermentação do suco de caldo de cana de açúcar, com graduação alcoólica entre 38 e 54%", explica Jairo Martins da Silva, autor do livro Cachaça: o mais brasileiro dos prazeres. A cachaça, por outro lado, é o destilado feito do caldo da cana de açúcar, com graduação alcoólica entre 38 e 48%. Sendo assim, toda cachaça é uma aguardente de cana, mas nem toda aguardente de cana é cachaça.

Outra diferença entre a aguardente e a cachaça é a quantidade de açúcar das duas bebidas. "Quando se adiciona açúcar acima de 6 g/litro, a aguardente não pode ser mais chamada de cachaça e adota o nome de 'aguardente de cana adoçada'", explica o engenheiro, que se autointitula cachacista, uma espécie de sommelier das cachaças. Já quando o assunto é pinga, a questão muda. Cachaça e pinga são a mesmíssima coisa. E o que as difere é apenas o nome. Cachaça, que tem origem na palavra espanhola "cachaza" - que designava o mel de borras obtido durante o processo de produção do açúcar, é o nome oficial e pinga é o apelido popular.

"Em meados dos anos 1600, a produção e a comercialização da cachaça foram proibidas pela Coroa Portuguesa. O motivo era a concorrência que ela estava fazendo com os vinhos portugueses e com a bagaceira (destilado português feito de casca de uva). Com a proibição, vários alambiques começaram a produzir e a vender cachaça clandestinamente, com outros nomes. Daí surgiram novos vocábulos e expressões para denominar a cachaça e enganar os portugueses: pinga, branquinha, Paraty, água que passarinho não bebe, incha pé, entre outros", completa Jairo. Com a criatividade do brasileiro, estima-se que haja mais de 600 apelidos para a bebida tipicamente nacional.

No processo de fabricação da cachaça há dois tipos de equipamentos usados na destilação: o alambique e a coluna. A escolha de um ou de outro vai depender da escala de produção. O alambique é utilizado para produções em pequena e média escala, enquanto a coluna é usada para a produção em grande escala. "Algumas pessoas tentam diferenciar os destilados feitos através de um processo ou de outro. Devido ao fato de a destilação em alambiques exigir mais a presença do mestre alambiqueiro, muitos classificam a cachaça obtida como 'artesanal'. Como os dois processos de destilação são diferentes, os destilados apresentam características sensoriais diferenciadas, porém, nos dois casos, o produto final é cachaça", finaliza.

Fonte: Portal Terra - Patricia Golini

**Fonte:** <http://culinaria.terra.com.br/aguardente-pinga-e-cachaca-descubra-as-diferencas-entre-as-bebidas,76f8dae7e64e8310VgnVCM20000099cceb0aRCRD.html> – postado em 07 de Agosto de 2012 às 17h42, acesso em 15/05/2013.

**Org.:** Devid Wallas de Sousa Borges.