

MADE IN NOVA AURORA

A "piracema" logística da tilápia
que aprendeu a falar inglês,
do Oeste do PR para Miami

FOTO: NERY CARDOSO



SEQUESTRO

A GUERRILHA
COMUNISTA ESPREITA
NA FRONTEIRA

ENTREVISTA

LUZIA NÃO ENXERGA,
MAS VÊ LONGE
E PROFUNDAMENTE

BAÚ DO PITOCO

A DESPEDIDA
DO PEDRO QUE
A 277 PAROU

SORTE NA PESCARIA

A família Amado lança a rede para uma fonte de renda promissora em Cafelândia e já trabalha para arrendar terras do vizinho

Jairo Eduardo
- editor do Pitoco

A isca estava na água. Duas, a propósito. Uma delas frequentou os melhores açudes na última semana de setembro: a **Copacol** anunciava a primeira remessa de filé de tilápia para Miami, porção Sul da América grande.

A segunda isca surgiu na primeira semana de outubro, quando a cooperativa hasteou a bandeira laranja na principal fortaleza do peixe no Oeste do Paraná, Toledo.

Conquistar Toledo, maior PIB do agronegócio paranaense, era aerar o açude, levar oxigênio para uma demanda reprimida: produz-se menos tilápia do que o mercado efetivamente quer comprar.

A turma da camiseta laranja redigiu um cheque de R\$ 62 milhões e adquiriu o frigorífico de peixes que pertencia a uma associação de 10 piscicultores, cujo presidente residia em Nova Aurora, capital nacional da tilápia. Estava declarada aberta a temporada da pesca.

Aqui está a deixa: a ampliação atende também os novos mercados, como o exigente norte americano. Assim sendo, já se poder dizer que o peixe oestino sobe o mapa em inspirada piracema: está constituído o canal Nova Aurora-Nova York.

FLUXO INVERTIDO

Para entender como o peixe africano produzido com excelência nos “banhados” do Oeste do Paraná nadou até Miami, a reportagem do Pitoco visitou a propriedade da família Amado, em Cafelândia.

Ali é possível extrair duas lições fundamentais, de ordem sociológica e econômica. **Marcelo**, 24 anos, e o pai, **Paulo Amado**, trabalhavam na construção

JOSIMAR BAGATOLI



■ Ao lado dos pais, os irmãos Marcelo, 24, e Marlon, 20, com as “tilápias” que falam o idioma de Shakespeare: jovens migram da cidade para o campo

civil em Cafelândia. Venderam um lote na cidade para ingressar na piscicultura, estimulados pela infraestrutura oferecida pela Copacol. E tiraram a sorte grande. Ou seria o “peixe grande”?

Com 27 mil metros de espelho d’água (essa é a métrica com a qual teremos que nos habituar), e 150 mil tilápias nos tan-

ques, a família fatura (brutos) R\$ 18 mil mensais e já pode até reaver o imóvel vendido na cidade na migração para o campo. Aqui está o milagre da multiplicação dos peixes, tão poderoso, que inverteu um fluxo de décadas: no lugar do êxodo rural, o “êxodo urbano”, corrente migratória que leva os jovens da cidade para o campo.

“É outra vida, outro jeito de viver”

● “A gente tinha um pé na roça, mas tivemos que partir para a cidade trabalhar na construção. Nunca imaginei na vida voltar ao campo para trabalhar com peixe”, disse **Paulo Amado**.

● A família pôs o pé na roça quatro anos atrás. Pedreiro, eles próprios construíram as robustas, porém simples estruturas que abrigam a morada da família. “Foi até um susto, a gente trabalhava de pedreiro na cidade, saía de madrugada, voltava de noite. Agora me sinto livre no sítio, é outra vida, mais confortável, outro jeito de viver”, relata **Marcelo**, o menino que assumiu a parte burocrática do empreendimento e se prepara para novos saltos.

● Acadêmico de Administração, Marcelo já negocia com o vizinho o arrendamento de uma área para dobrar a produção de tilápias. Arrojado, o jovem também encomendou 124 placas fotovoltaicas para minimizar um dos principais custos fixos da atividade, a energia. Um financiamento do Pronaf a juros de 2,75% e carência de um ano, vai decepar a fatura da Copel como se corta a cabeça de uma tilápia no frigorífico.

● A operação resume bem a história dos Amado: com a energia do sol, eles vão reduzir 90% de uma fatura de R\$ 4,7 mil mensais. E os 26 aeradores instalados nos tanques vão rodar com energia limpa e renovável, oxigenando a água e garantindo as condições ideais para otimizar a conversão alimentar dos cardumes.



JOSIMAR BAGATOLI



■ Prato preparado à base de filé de tilápia: não virava no mercado 12 anos atrás, hoje não há produção suficiente para atender todos que querem saboreá-la

De Nova Aurora para Miami

Entenda a logística necessária para levar o filé de tilápia fresquinho do Oeste do Paraná para os Estados Unidos

Que tal o jantar de posse do democrata **Biden**, ou do republicano **Trump**, à base de filé de tilápia produzida no “fim do mundo”, como descreveu o Papa argentino? Pouco provável, mas não mais impossível. A **Copacol** está exportando o filé para Miami, em complexa operação que exigiu todo o know how que a cooperativa acumulou ao exportar proteína animal para mais de 60 países.

O petisco foi servido dois anos atrás, quando uma comitiva da Copacol participou da feira de Boston, na Costa Leste americana, há três horas de carro de Nova York. **Valdemir Paulino dos Santos**, superintendente comercial da turma laranja, estava presente. Ali começou uma conversa com importador norte-americano. Mas havia sérios obstáculos. Um deles era quebrar a má fama da tilápia entre os exigentes consumidores americanos. A qualidade dos peixes importados da China queimou a tilápia nos EUA. “Primeiro era preciso quebrar o rótulo de baixa qualidade da tilápia”, disse Paulino.

Mas havia outros obstáculos, o maior deles era o logístico. Para concorrer em mínimas condições de igualdade com a

farta variedade de pescados ofertados nas gôndolas americanas, era preciso entregar o peixe oestino fresquinho em Miami.

Optou-se pelo seguinte modal: caminhão refrigerado parte de Nova Aurora rumo ao aeroporto de Guarulhos (SP). Dali um voo de oito horas para a porção Sul dos EUA. A complexa e arriscada operação logística estava montada em etapas, onde nenhum elo da cadeia poderia falhar: 1) despesca na tarde de segunda-feira; 2) deslocamento ao frigorífico; 3) processo de depuração; 4) abate e filetagem a partir das três da madrugada de terça-feira em Nova Aurora; 5) caminhão parte no início da manhã para Guarulhos; 6) avião decola para os EUA às 22 horas. 7) Quarta-feira, 6 da manhã, a embalagem laranja com filés frescos nas gôndolas de Miami.

Aqui, no trecho rodoviário, um dos nós na infraestrutura: o caminhão vai consumir 22 horas até o aeroporto paulista, já que a legislação trabalhista restringe longas jornadas dos motoristas.

“Estamos ampliando em 600 metros a pista do aeroporto Internacional de Foz do Iguaçu”, disse ao **Pitoco** o secretário de Estado da Agricultura, **Norberto Ortigara**. “Nada impede que a partir desta ampliação de capacidade, aviões de carga passem a operar na fronteira”.

Paulino também conta com essa possibilidade, como podemos deduzir no depoimento em que ele traz detalhes da “piracema da tilápia do fim do mundo ao caudaloso grande irmão do Norte”:

NÃO “VIRAVA”

“Atuo há 27 anos da área comercial da Copacol. Quando, em 2008 ofertamos os primeiros filés no mercado, ninguém comia tilápia, salvo os frequentadores de pesque pague. Era uma aposta na versatilidade dos pratos oferecidos por esse peixe de sabor suave e o apelo a alimentação saudável. Mas no começo não girava. Certa vez o Carlos Beal, parceiro nosso desde sempre, me disse: Paulino, isso aí não vende. Vai para a ponta da gondola e não vira. Naquele momento ele tinha razão. Foi difícil mesmo. Mas persistimos. Hoje vende tanto que está faltando produto. E isso explica a aquisição do frigorífico de Toledo pela Copacol. Precisamos ampliar a produção.”

OPERAÇÃO EUA

“Nossa conversa com o importador americano começou faz 2 anos. Neste período buscamos as licenças para abrir o canal de varejo americano. Vencemos inúmeras exigências, entre elas a análise de toda nossa cadeia produtiva pelo importador. Hoje há apenas duas licenças para exportar filé de tilápia do Brasil para os EUA, e uma delas é a nossa. O câmbio favorável e a expansão da produção a partir do frigorífico de Toledo pesaram na decisão de abrir este novo mercado.”

DOBRANDO A APOSTA

“Trata-se de uma fase experimental. Os voos restritos dos tempos de pandemia triplicam o preço do frete. Já enviamos cinco cargas. O feedback do parceiro americano é ótimo. Eles importam tilápias da América Central, conhecem bem o produto, e se dizem surpresos com a qualidade do filé exportado pela Copacol. Até dezembro próximo queremos dobrar a aposta, enviando duas cargas por semana. Somos experientes em mercado internacional. Exportamos frango para mais de 60 países de diferentes culturas e regulamentações.”

BELISCANDO A COBRA

“Cascavel, um mercado consumidor bem próximo de nosso frigorífico de peixes, e principalmente Curitiba, capital conhecida pelo grau de exigência, foram laboratórios para o projeto da tilápia da

Predador do peito amarelo

Peito amarelo, canto característico que lhe deu o nome de batismo, o bem-te-vi não é muito bem vindo nas imediações dos tanques. Ele degusta as “tilápias bebês” antes dos gringos de Miami. Bem-te-vis e outras aves, e mesmo mamíferos como as lontras, atacam os açudes com muito apetite.

“O risco é mais elevado até a tilápia atingir 100 gramas de peso, a partir daí o predador tem mais dificuldade”, explica a supervisora de assistência técnica **Juliana Nervis**.

O belo pássaro do peito amarelo não está sozinho no ataque às tilapiazinhas. Há também garças, biguás e socós. Nos tanques que produzem os “ju-



venis”, peixes que serão designados para a engorda, há telas de proteção para salvá-los do bico pontiagudo do bem te vi.

Onde não há telas, os piscicultores utilizam outras “armas” para afastar as aves: bombinhas, foguete e mesmo o prosaico ato de “bater latas” ou painelas. Como se vê, painelaço não é coisa só para político popular.

■ **Piscicultor recebe orientação técnica**



Copacol. O que der certo em Curitiba, vai dar certo em outros mercados. Cascavel foi um ótimo teste para o filé. É um mercado muito disputado no setor de proteína animal, com um consumidor de ticket médio mais elevado, crescemos com ele. Todos querem beliscar um pedaço do mercado cascavelense de mais de 300 mil habitantes.”

O PREÇO DO PEIXE

“O custo de produção de toda a cadeia de proteína animal cresceu com a explosão dos preços da soja e do milho, cereais que estão na base da alimentação do frango, suínos e peixes. Com toda a estrutura oferecida aos piscicultores da Copacol, que inclui alevinos, assistência técnica, ração, despesca, o custo de produção já vai para R\$ 15. Levando em conta que o filé representa apenas 30% do peso do peixe, e somando aí custos da industrialização, mão de obra, energia, embalagem, depreciação de equipamentos, impostos, distribuição, passamos a entender melhor a composição do preço. Daí surge a porção de 800 ou 400 gramas ofertadas no mercado. São medidas ideais para o tamanho das famílias e as porções se tornam menos caras, acessíveis para outras faixas de renda.”

C.Vale também entra no jogo

● A **C.Vale** deu início às exportações de filé resfriado de tilápia aos Estados Unidos. O primeiro carregamento, de 820 quilos, foi transportado em caminhão frigorífico de Palotina a São Paulo, e da capital paulista seguiu de avião para Miami, na Flórida, no dia 20 de outubro.

● O intervalo entre o abate e a chegada aos supermercados norte-americanos é de apenas 48 horas. Os embarques serão semanais, a partir de agora, para garantir a continuidade do fornecimento aos consumidores dos Estados Unidos.

● Em dezembro de 2019, a cooperativa com sede em Palotina começou a exportar filé congelado de tilápia ao Japão.

● A **C.Vale** abate 100 mil peixes por dia obtidos junto a 180 produtores integrados. 97% da produção é absorvida no gigantesco mercado interno brasileiro.

O porco que nada

O peixe devorou o suíno? Cedo para dizer, mas a tilápia está mais forte do que nunca em Toledo a partir da “onda laranja” promovida pelo cheque de R\$ 62 milhões da Copacol

Chegará o dia em que a Festa Nacional do Porco no Rolete será menos expressiva que a Festa da Tilápia Grelhada? É cedo para dizer, mas quando o exército laranja pôs os pés em Toledo, no início deste mês, houve quem arrepiasse no hermético vizinho de Cascavel.

Ali, desde que cooperativa local foi à falência, e a **Primato** passou a ocupar espaços após um “ataque” da gigante **Coamo**, o território está em disputa. E a **Copacol** é um player do cooperativismo a ser respeitado. Não chegou a Toledo para produzir peixes ornamentais.

De cara, **Valter Pitolo** e sua diretoria colocaram um cheque de R\$ 62 milhões na mesa. E assumiram o frigorífico que era tocado por uma associação de produtores. Maior produtora de tilápias da América do Sul, a Copacol tem planos ambiciosos para o solo banhado toledense.

JOSIMAR BAGATOLI



O abate médio hoje no frigorífico de Toledo está em 20 mil peixes/dia. O plano é multiplicar por quatro até 2023, gerar 500 postos de trabalho e mais de 150 produtores integrados.

■ A “onda laranja” chegou a Toledo: parte da diretoria da Copacol posa defronte da nova planta com a meta de industrializar 100 mil tilápias/dia

“O modelo de integração que implantamos na produção de tilápia é uma referência no Brasil. É o mesmo que já temos na avicultura e na suinocultura. Fornecemos assistência técnica, alevinos, ração. Com nossa estrutura de mercado buscamos uma melhor comercialização dos produtos”, disse Pitolo.

Falou o cara à frente de uma fabulosa máquina que processou 42 milhões de tilápias em 2019. Como Toledo é o berço da piscicultura no Oeste, não seria exagero dizer que o porco criou barbatanas e aprendeu a nadar de braçada.

Em vigor, a lei dos oceanos

● O frigorífico adquirido pela Copacol em Toledo vinha sendo administrado por um grupo de dez produtores de tilápias desde 2007.

● Um dos líderes do grupo é o zootecnista e ex-funcionário da Emater, **Sidney Godinho**. Eles também adotaram premissas do cooperativismo e chegaram a reunir mais de 100 produtores no entorno da planta de Toledo.

● O frigorífico é bem equipado, e vinha “redondo” na gestão e produção, capacitado para processar 45 toneladas por dia de peixe.

● “O negócio estava sólido e bem organizado, isso foi determinante para o interesse da Copacol”, afirma Godinho.

● O facilitador da venda foi algo inescapável: com o ingresso das gigantes **C.Vale** e **Copacol** no ramo, passou a valer a lei não escrita dos oceanos: o peixe maior engole o peixe menor.

● “Para fazer frente as cooperativas, precisávamos investir algo em torno de

R\$ 25 milhões na ampliação da produção, no sistema de integração, enfim, chegou um momento em que tínhamos que decidir se investíamos esse montante ou vendíamos”, explica o piscicultor.

● Foram mais de quatro meses de negociação até que a onda laranja chegou ao preço dos associados: R\$ 62 milhões.

● Deste montante, R\$ 8 milhões serão distribuídos na conta capital dos associados e o restante, mais de R\$ 50 milhões, serão rateados entre os 10 sócios originais conforme as cotas de cada um, o que varia de 4% a 20%.

● Então não é exagero dizer que, um ou outro, virou peixe grande no negócio, embolsando na transação perto de R\$ 10 milhões. Grande dia para a piscicultura de Toledo e região. É a tilápia distribuindo renda e riquezas.

Em tempo 1: áreas já estruturadas para a piscicultura na região estão sendo vendidas por entre R\$ 700 a R\$ 800 mil o alqueire de espelho d'água. O banhado, que nada valia para além de fazer ecoar o cochar do sapo, agora virou filé. Filé de tilápia.

Uma pergunta

Pitoco – Caso o senhor fosse um pequeno agricultor, entre aviário e açude, onde o senhor investiria? Frango ou peixe?

Valter Pitolo (presidente da Copacol) - Agora você chutou a minha canela (risos). As



duas atividades são importantes. Nenhuma delas deixa a pessoa rica. Mas dá oportunidade de ganho. Melhor o peixe, ou melhor o frango, vai do mercado. Esse ano a piscicultura foi bem, o mercado está demandando, está pagador, o preço de 800 gramas de tilápia chegou a R\$ 40 em algumas regiões. O frango foi um pouco mais difícil, mas no ano passado ocorreu o inverso. Na dúvida, eu colocaria um açude e um aviário.

C.ValeBras, LarBras...

Antes era fazer concurso para o Banco do Brasil; hoje, ingressar em uma cooperativa pode garantir um lugar entre a elite de pequenas porém agradáveis cidades, com baixo custo de vida

O principal ativo de qualquer negócio é gente. Há uma disputa velada, e muitas vezes aberta, pelos talentos do cooperativismo na região.

“Sim”, confirma o presidente do sindicato laboral do setor, **Clair Spanhol**. “Há ótimos salários nos escalões superiores das cooperativas. Quem faz acontecer, quem faz rodar, é gente. Existe mesmo a disputa pelos recursos humanos mais destacados entre as cooperativas. Quem pagar melhor leva. A Coopavel disputa gente com a Lar, a C.Vale com a Copacol, isso é natural”, salienta o líder sindical.

Um exemplo da qualificação profissional das gerências, superintendências e supervisores das cooperativas está na engenheira **Juliana Nervis**.

Natural de Santa Helena, ela é uma das supervisoras da produção de peixes em Cafelândia. Graduiu-se em engenharia de pesca em Toledo, fez mestrado e doutorado na área. Embora jovem, acumula um domínio técnico e prático somente acessível para profissionais com décadas de “chão de fábrica”.

Na hierarquia das cooperativas, composta basicamente, pela ordem, de conselheiros de administração, diretoria executiva, superintendentes, gerentes e supervisores, é comum encontrar salários acima de R\$ 10 mil mais bonificação por desempenho. E há dezenas, quando não centenas de funcionários neste nível.

Quem ganha R\$ 10 mil mensais em cidades com baixo custo de vida como Cafelândia, Medianeira, Nova Aurora ou Palotina, pode ser considerado um nobre integrante da elite econômica local, gente de sangue azul.

A massa salarial da **Copacol** chegou a R\$ 275,8 milhões em 2019. E se o ano for bom, tem 14º salário. O recolhimento de impostos também é estratosférico. A cooperativa pagou R\$ 180 milhões em tributos no ano passado.



■ **Juliana, mestre e doutora em engenharia de pesca: do sítio em Santa Helena para o mundo da tilápia**

Público x privado

● A geração que lê estas letras foi aconselhada a virar concurseira e disputar uma sinecura em repartição pública, Banco do Brasil ou outra estatal. Era seguro e pagava relativamente bem.

● Hoje as novas “estatais” seguras que podem pagar bem são a CoamoBras, CopaBras, C.ValeBras, LarBras e CoopaBras. Regidas, porém, como empresas da iniciativa privada, as cooperativas parecem mais eficientes em comparações básicas.

● Exemplo: a Prefeitura de Cascavel tem 10 mil funcionários, mesmo número da **Copacol**. Enquanto o município arrecada pouco mais de R\$ 1 bilhão, a cooperativa vai para R\$ 5 bilhões de faturamento este ano.

● Enquanto a Prefeitura gasta R\$ 455 milhões/ano com sua folha de pagamento, a Copacol gasta R\$ 275 milhões com funcionários. Adequada ou não, a comparação produz indicadores reveladores.

Como entrar no negócio?

● Como servir-se da tilápia, compreendendo no ramo? Veja algumas etapas que precisam ser seguidas. Inicialmente é preciso enfatizar que a cooperativa tem que demandar novos integrados. Isso acontece quando, dentro do planejamento da **Copacol**, surge a necessidade de aumentar a produção:

- 1) Associar-se a cooperativa e manifestar interesse em produzir;
- 2) Inscrever-se no período que a cooperativa vislumbra aumento no abate;
- 3) Submeter-se ao processo de liberação, mediante avaliação técnica de áreas, disponibilidade de água e viabilidade econômica, entre outros itens;
- 4) Uma vez integrado, realizar obras e aquisições dentro do projeto especificado pela cooperativa, com a construção de tanques e instalação de

equipamentos como gerador próprio e aeradores;

5) Cumpridos os requisitos, o produtor entra com equipamentos, mão de obra e custo da energia. Copacol fornece alevinos, assistência técnica, ração e garante a despesca, abate e comercialização.

6) O investimento do produtor fica em torno de R\$ 27 a R\$ 30 por metro de espelho d'água, totalizando em média, cerca de R\$ 200 mil. O retorno sobre o investimento é estimado em 10 anos.

Em tempo: A Copacol abriu inscrições para novos integrados em Toledo. A cooperativa precisa triplicar para 450 hectares de espelho d'água no entorno do frigorífico recém-adquirido. O volume de inscrições até o momento foi recorde. Já há produtores interessados em número suficiente para mais que triplicar o espelho. Agora eles entram no processo de seleção técnica.

A capital da tilápia



■ O maior frigorífico de abate de tilápias da América do Sul está em Nova Aurora: no ano, passado foram processados 42 milhões de peixes

O peixe impulsionado pelo cooperativismo transformou Nova Aurora, que nada de braçada na expansão imobiliária e atração de investimentos

A tilápia é um animal de origem africana como nós, os sapiens. É conhecida por proteger seus filhotes escondendo-os dentro da boca. É um bicho exótico, portanto, diferente do lambari, pequeno peixe de nossa fauna.

O município de Nova Aurora reivindica para si o título de **Capital Nacional da Tilápia**. A honraria foi obtida em dezembro do ano passado, de “papel passado”, em Brasília. A atividade gera 1,2 mil empregos diretos no município e ativa uma cadeia de mais de 250 produtores integrados à **Copacol**. Nova Aurora abriga o maior frigorífico de abate de tilápias da América Latina.

“Temos 340 hectares de lâmina d’água dedicados à produção de tilápias, lideramos a produção no Paraná e também no país”, afirma o secretário de Indústria e Comércio da Prefeitura de Nova Aurora, **Audreí Brustolin**. A tilápia fez elevar o IDH do município, crescer a população e incrementar o comércio, colocando a cidade no mapa dos investimentos de importantes players do setor.

Recentemente a cidade recebeu uma loja da **Bigolin Materiais de Construção**, típica operação que se instala em municípios em desenvolvimento rá-

pido, impulsionados pela agroindustrialização promovida pelas cooperativas, como Nova Aurora, Cafelândia, Medianeira, Assis Chateaubriand e Palotina, entre outras.

Concorrente da Bigolin, a rede gaúcha **Quero Quero** também descobriu a terra do peixe. Instalou uma loja em Cafelândia. É sintomático que lojas de materiais de construção se instalem nestes municípios. Como empreendedor nenhum entra sem estudar os números do mercado, é indicativo de que as cidades demandam material na expansão do mercado imobiliário.

Os números explicam tudo. No frigorífico de peixes da Copacol em Nova Aurora, são abatidas mais de 140 mil tilápias por dia. Ano passado, foram 42 milhões de peixes processados, totalizando 15 mil toneladas de carne.

“As cooperativas do Oeste estão desbravando mercados exigentes como o americano por competência e qualidade”, afirma **Norberto Ortigara**, secretário de Agricultura do Paraná. “Somos o principal produtor de tilápias do Brasil, com 146,2 mil toneladas. Crescemos ganhando eficiência na conversão alimentar, na tecnologia dos processos produtivos”, acrescenta.

Segundo Ortigara, a tilápia distribui R\$ 657 milhões/ano para os paranaenses. Ele diz que os ganhos de escala vão tornar a iguaria mais presente na mesa também dos brasileiros de renda mediana.

O grande salto do peixe

● Nova Aurora, além do bem-te-vi que se alimenta do filhote da tilápia, também terá o quero-quero, a rede gaúcha de materiais de construção em breve.

● Os gaudérios vão duelar com um nobre integrante da “República de Erechim”, gaúchos notórios que venceram na vida em Cascavel: **Selvino Bigolin**.

● Tanto Bigolin como a rede gaúcha perceberam a explosão na construção civil da cidade até então estagnada.

● O peixe revirou a economia de Nova Aurora. Somente a **Copacol** está edificando 182 casas para seus colaboradores do frigorífico de tilápias.

● As aguadas do município, em grande parte irrigadas pelo Rio Melissa, que nasce no espigão de Cascavel, vão rodar turbinas de quatro PCHs, pequenas hidrelétricas, em construção no município.

● Três faculdades estabeleceram base de EAD em Nova Aurora e oferecem curso superior para a turma que veste laranja na cooperativa. Os parques industriais estão com a capacidade máxima instalada.

● É o milagre da multiplicação dos peixes que chegou também a Corbélia, outro município que se beneficia da gigante laranja vizinha que movimenta quase meio bilhão de reais mensalmente.

● Será na “Cidade das Flores” o **Centro de Distribuição da Copacol**, com mais de 15 mil metros de área construída pela JL, de Cascavel, cidade polo cuja economia belisca um pedaço do filé da tilápia.

● O CD da Copacol terá capacidade de armazenar mais de 15 toneladas de proteína animal, principalmente frango e peixe, em ambientes climatizados. É obra para R\$ 120 milhões.