



BEM-VINDA COLHEITA: Pág.: 08

Cooperados começam a colhar café no fim de abril



Leia mais

02

DICAS

Cuidados na colheita do Café

05

TREINAMENTOS

Cursos voltam a ser oferecidos aos cooperados

11

CONHECENDO A COOMAP

Loja de Peças tem tudo para o produtor rural



Com a Palavra, o Presidente

Não existe outro assunto de tamanha importância a ser abordado no momento, em editoramento, que a tragédia que assola o mundo todo na atualidade, qual seja, a epidemia transformada em pandemia da peste biológica chamada novo corona vírus, causadora da covid - 19, uma doença terrível. Sim, assola o universo todo, e que ainda está em processo de expansão, de crescimento, não tendo atingindo ainda o seu ápice.

É simplesmente horripilante pensar a respeito do que está acontecendo. Tempos atrás, falou-se muito do perigo da explosão de uma guerra química que seria catastrófica para a humanidade. Ninguém me convence, de forma contrária, que estamos vivendo uma guerra biológica, muito pior do que a química e que tem dois propósitos fundamentais: redução global da população humana e aniquilamento da economia mundial.

O pior de tudo é que somos nós, os viventes atuais do universo, as vítimas desta tragédia. Em assim sendo, melhor então é acreditarmos e praticarmos as orientações médicas e científicas que nos estão sendo passadas, uma vez que não existe remédio, nem vacina ou outra coisa que combata este mal. Vamos, portanto, ficar em casa, evitar contatos sociais, lavar nossas mãos, usar máscara e tudo mais que nos estiver sendo orientado. Nada disso é sacrificante, trabalhoso, ou oneroso, para cada um de nós, podendo ser praticado com a maior tranquilidade.

Até quando da redação desta matéria, nós paraguaçuenses passávamos ilesos, à margem destes acontecimentos tenebrosos. As providências e iniciativas das autoridades municipais estão sendo corretas o suficiente para nos proteger e toda a população paraguaçuense. Fica aqui, portanto, os aplausos e o reconhecimento ao trabalho desenvolvido pelos profissionais da área de saúde do nosso município.

Eu, autor desta matéria, do alto dos meus setenta e seis anos de idade estou recolhido na zona rural já faz mais de quarenta e cinco dias, despachando normalmente os assuntos relativos à administração da COOMAP e em permanente contato telefônico com os gestores da cooperativa.

Nilson Andrade - **Presidente**

Cuidados na colheita do Café

Os consumidores, a cada dia, ficam mais exigentes quanto à qualidade da bebida do café que desejam tomar, assim o produtor, para atender a esse mercado, deve dar atenção especial aos cuidados com a colheita, que é o momento mais importante na definição da qualidade do produto. Existe uma série de cuidados que são recomendados para aplicação na colheita e pós colheita do café, que contribui para a obtenção de um produto de melhor qualidade. Uma grande parte dos produtores já as utiliza com sucesso, mas outros não dão a devida atenção.

Aqui são mencionados alguns pontos de atenção: dimensionamento do terreiro e do secador em relação à quantidade de café que será colhido; observar o ponto de maturação para iniciar a colheita; esparramar o café no terreiro no mesmo dia que foi colhido; não misturar no mesmo lote café de mais de três dias de colheita.

Secagem finalizando no terreiro:

1. Iniciar a secagem em camadas finas de 3 a 5 cm.
2. Mexer várias vezes ao dia.
3. Fazer pequenas leiras, no fim da tarde, a partir do terceiro dia.
4. Quando chegar em meia seca, fazer montes a partir das 15:00 horas e no dia seguinte, esparramar após às 9:00 horas.
5. Finalizar a secagem quando o café estiver entre 11,0% e 12,0% de umidade.

Secagem terreiro e secador mecânico:

1. A partir de meia seca o café pode ser levado para o secador.
2. No início manter a temperatura na massa de café entre 35° e 40°.
3. No final da secagem não ultrapassar a temperatura de 45°.
4. Se o ponto de secagem permitir, desligar o secador à noite.
5. Finalizar a secagem quando o café estiver entre 11,0% e 12,0% de umidade
6. Não descarregar o café quente sobre outro café frio na tulha.

Rogério Araújo Pereira

Gerente de Sustentabilidade da COOMAP

EXPEDIENTE

Conselho de Administração

Gestão 2019/2023

Presidente: **Nilson Andrade**

Vice-Presidente: **Antônio F. Branco**

Conselheiros

Agenor Junqueira Dias

Bosco Ramos Órfão

José Edgard Pinto Paiva

Conselho Fiscal

Gestão 2019/2020

Membros do Conselho

Wagner Souza Vasconcelos

Elzira Moraes Bueno

João Wilson Rodrigues Costa

REDAÇÃO

Textos e fotos

Evaldo S.G. Domingues

Colaboração

Quitéria Hamasaki

Projeto Gráfico

Eder Ferreira

Jornalista Responsável:

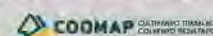
Evaldo S.G. Domingues

(Reg. MG.04995 JP)

Tiragem:

1000 Exemplares

Órgão de Divulgação Interna da **COOMAP- Cooperativa Mista Agropecuária de Paraguaçu LTDA.**

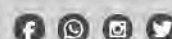


Av. Orlando Alves Pereira, 191

Distrito Industrial / CEP: 37.120-000 / Paraguaçu-MG

Telefone: (35) 3267-1811 / (35) 3267-1297 / (35) 3267-4600

E-mail: coomap@coomap.com.br



AJUDA NO CAMPO

Bolsão de Máquinas e Implementos auxilia cooperados na compra



Foram dois dias de negociações, com mais de quatrocentos participantes. A 4ª edição do Bolsão de Máquinas e Implementos aconteceu nos dias 4 e 5 de março, no Barracão II da Cooperativa.

O propósito do Bolsão é o de oferecer aos cooperados condições especiais de preço e prazo para a aquisição de máquinas, implementos, tratores e outros equipamentos, além de ofertas e negociações para pagamento em até quatro anos, em troca de café. E não só cooperados participaram do bolsão, como também familiares, fornecedores e colaboradores da Cooperativa.



4ª edição do Bolsão de Máquinas e Implementos

“A grande variedade de ofertas alinhadas às negociações com prazo e em troca de café, resulta em vendas que superam as expectativas todos os anos”, disse **Lucas Junqueira**, supervisor Comercial da COOMAP.

VAI UM CAFEZINHO?

Cafeteria da COOMAP é sucesso na Festa do Marolo



A cafeteria da Cooperativa esteve presente durante 3 dias na 11ª Festa do Marolo de Paraguaçu, que aconteceu de 11 a 15 de março, na praça Osvaldo Costa. O objetivo, mais uma vez, foi o de valorizar as atividades do município, criar espaço de convivência e apresentar o seu café.

A cafeteria ofereceu três características de cafés especiais, que são o floral, de frutas amarelas e frutas vermelhas. O público pôde saborear os cafés nas versões expresso e filtrado e ainda levar para casa um produto de qualidade. A renda arrecadada com a cafeteria é voltada para o desenvolvimento de projetos sociais na comunidade.

A participação da Cafeteria da COOMAP contou com a parceria do Instituto Federal do Sul de Minas – campus de Machado. A festa do Marolo é realizada pela Prefeitura de Paraguaçu, e teve como tema “Marolo: nosso patrimônio!”



Cafeteria da COOMAP na Festa do Marolo.



Assistência ao cooperado

Coleta de amostras para análise de solo está a todo vapor nas lavouras

Da esquerda para a direita: Os técnicos agrícolas, Lucas Santon, Thalles Henrique Gonçalves e Kaique Dias Nascimento, e o produtor José Andrade Dias Júnior.



José Andrade Dias Júnior

“Depois que a COOMAP começou a fazer esse serviço, melhorou 100%, não só a análise de solo, mas também todo o apoio que a Cooperativa presta para a cafeicultura”

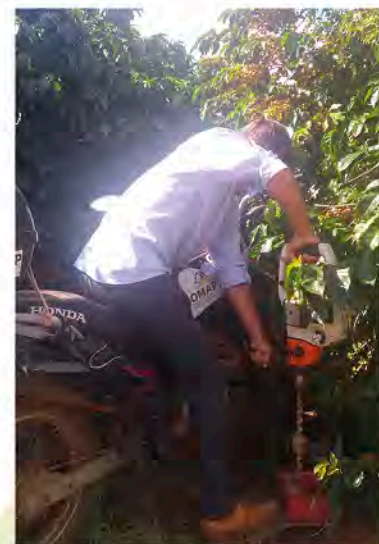
No dia 13 de abril, o Departamento de Sustentabilidade, através do Setor Técnico da COOMAP, começou a campanha de coleta de amostras de solo, com prazo de duração de três meses. Ao todo, vão ser colhidas 2,5 mil amostras, que são levadas para a Fundação Procafé, em Varginha, onde a análise é feita e depois encaminhada para o técnico da Cooperativa, que interpreta os resultados e envia para o cooperado. “Com essa informação é que o produtor vai planejar todos os tratamentos culturais da lavoura do ano seguinte, e quanto mais rápido o resultado chegar às mãos dele, mais rápido ele vai poder fazer o planejamento de compras de insumos para a calagem - aplicação de calcário e as adubações”, diz o gerente de Sustentabilidade da COOMAP, Rogério Araújo Pereira.

A COOMAP faz de graça para o cooperado, todo o

serviço de coleta de amostras. E também paga duas análises de solo por cooperado. Segundo Rogério, em média, são necessárias três amostras por produtor, daí a importância desse serviço prestado pela Cooperativa. São coletadas entre 30 e 35 amostras de solo por dia, para serem encaminhadas à Procafé. Os técnicos agrícolas usam a moto para dar mais agilidade ao serviço. “O trabalho vai até o início de agosto, para dar tempo de fazer todo o processo, para que os produtores possam planejar a compra de insumos, o que pode ser feito no Bolsão de Insumos da COOMAP, que acontece sempre no final de agosto e início de setembro”, lembra Rogério.

Há cerca de 10 anos, o cooperado José Andrade Dias Júnior, faz a análise de solo através da COOMAP, na fazenda Boa Esperança, que fica no bairro rural Ilha das Garças. O produtor cultiva

oitenta hectares de café, nas variedades Mundo Novo e Icatu Amarelo. “O resultado de 10 anos para cá é visivelmente notado”, diz ele, que tinha uma produtividade média de cerca de 30 sacos de café por hectare e hoje colhe em torno de 48 sacos por hectare. “Depois que a COOMAP começou a fazer esse serviço, melhorou 100%, não só a análise de solo, mas também todo o apoio que a Cooperativa presta para a cafeicultura”, afirmou.



O trabalho de coleta de amostras de solo na roça.

COOPERADO, VOCÊ JÁ TEM DIREITO A DUAS AMOSTRAS DE SOLO.



COLETANDO VOCÊ
MESMO SUAS
AMOSTRAS E AS
TRAZENDO PARA
COOMAP, VOCÊ VAI
GANHAR UMA
ANÁLISE EXTRA
GRATUITAMENTE.

COOMAP CULTIVANDO TRABALHO,
COLHENDO RESULTADO.

Novos Colaboradores:

SETOR DE CLASSIFICAÇÃO



Adriano R. I. Santos
CLASSIFICADOR DE GRÃOS



Luiz G. O. Mendes
CLASSIFICADOR DE GRÃOS



Carlos E. M. Costa
CARREGADOR

SETOR DE INFORMÁTICA



Willian de S. Martins
TÉCNICO DE APOIO AO
USUÁRIO DE INFORMÁTICA

SETOR DE LIMPEZA



Rosana A. dos Santos
FAXINEIRA

APERFEIÇOAMENTO

Cursos voltam a ser oferecidos aos cooperados

De 27 a 29 de abril, foi realizado no bairro da Cava o Curso de Operador de Motosserra/ Operação e Manutenção, oferecido pela COOMAP e ministrado pelo Senar-MG, Serviço Nacional de Aprendizagem Rural/Sindicado Rural de Paraguaçu.

“A motosserra é um equipamento de risco elevado. O operador tem que saber como trabalhar, se posicionar, como realizar os cortes, e o uso adequado de EPIs (Equipamentos de Proteção Individual)”, afirmou o instrutor do Senar, Matheus Costa Andrade. “Esse curso é importante porque muda o jeito de trabalhar, com mais segurança” disse o produtor Lúcio Vítor, dono do sítio onde o curso foi ministrado.

Os cursos do Senar-MG estavam suspensos há cinco semanas, devido à pandemia do Novo Coronavírus. “Para que eles pudessem voltar, os produtores participantes seguiram as regras determinadas, entre elas o uso de máscara, álcool gel e distanciamento de 2 metros entre as pessoas”, disse Wilian Rafael Campos Morais, do Departamento de Projetos da COOMAP.



O curso ensina a operação e a manutenção da motosserra.

Outros cursos do Senar/MG

27 a 29/04

Curso de Operação de Trator
Bairro Macuco

30/04 a 02/05

Curso de operação de trator
Bairro da Lagoa

ELAS NO CAFÉ ORGÂNICO

O empenho e a satisfação das cooperadas que mudaram para o café orgânico

O café que você saboreia em casa ou em uma cafeteria é resultado do esforço de muitas pessoas, do cultivo à colheita dos frutos, passando pela secagem, armazenagem, comercialização e torra. Nesse tanto de atividades que se entrelaçam, existem histórias marcantes de mulheres que ajudaram a mudar a forma de produzir, liderar e educar, no mundo do café.

Já dentro do quadro social da COOMAP, um grupo de mulheres se destaca no cultivo de cafés orgânicos. Veja o depoimento de algumas dessas produtoras.



"O que me levou à adesão e ao cultivo do café orgânico deve-se, principalmente ao grande incentivo da COOMAP e a busca em produzir um café com melhor oportunidade de mercado e que não prejudicasse a saúde de nossos colaboradores e nem o meio ambiente. Sabemos do valor comercial deste produto, principalmente no exterior."

Maria Cecília Gavioli Orfão

"Todas as vezes que meu marido aplicava defensivos na lavoura, me sentia como se estivessemos fazendo algo errado. Tinha vontade de produzir o café orgânico, mas como a comercialização era difícil, seguíamos com o convencional. Através da COOMAP tive a oportunidade de entrar nesse sistema de cultivo, que além de ter preço mais compensador, é melhor para a saúde de quem produz e dos consumidores."

Terezinha Irene de Jesus Xavier



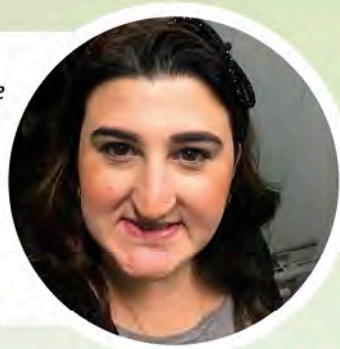
"Há 4 anos começamos a transição da lavoura convencional para a orgânica, em uma área com aproximadamente 5.000 pés de café. E em decorrência do sucesso da lavoura, no último ano investimos em mais 11.000 pés de café."

O café orgânico é um café com qualidade superior e é muito valorizado pelo mercado. Em resumo, o Café Orgânico contribui com nosso bolso, com o meio ambiente e com nossa saúde."

Milva das Graças Vilas Boas Feliciano

"O cultivo de café orgânico agrega valor ao produto e a vida de todos envolvidos, gerando uma produção sustentável em sintonia com o meio ambiente. Com a ajuda da COOMAP o processo ficou mais simples e a adesão inevitável."

Danielle Pugliesi Perez



*... muito contribui
segredo da vida
a água, o clima
ser humano sa*

"De alguns anos para cá tenho visto meu solo sendo degradado, e castigado com agrotóxico. E comecei a ficar muito preocupada, não só comigo mas com a geração futura, por isso resolvi procurar a COOMAP, e os técnicos me orientaram para o cultivo de café orgânico, que para mim está sendo um novo desafio a ser traçado, mas com luta e perseverança, espero que a cultura de café orgânico passe a fazer parte de novas famílias de associados."

Selma Nunes Cristovam



"Fomos convidados pela COOMAP a fazer parte de um pequeno grupo para iniciar a produção de café orgânico. Então

vimos a chance de produzir um tipo de café diferente, sem agrotóxico. Estou esperançosa com melhores preços já que este ano é nossa primeira colheita e assim firmar junto à COOMAP nos mercados de cafés orgânicos."

Manoela Custodia da Costa Araújo



enho de uma família de produtores de café. Tenho convicção que só produzir basta, é necessário ter produto diferenciado e com qualidade, daí a iniciativa de produzir

fé orgânico. Por ser jovem e de uma geração que se ocupa com o meio ambiente, seus recursos e com consumidores e colaboradores envolvidos nessa produção, consigo aliar isso através de um cultivo com ação especial, conseguindo a produção do grão de uma mais natural, ecológica e com um sabor e aroma diferenciados.

Marina Sepini Orfão



"Sou neta, filha e esposa de produtor de café convencional. Com o avanço da tecnologia e constantemente procurando a alta produtividade, percebi o aumento do uso de agrotóxicos e isso sempre me preocupou. Quando soube que teria a oportunidade de ser uma produtora de café orgânico através da COOMAP, fiquei apaixonada. E a gratidão

ainda se tornou maior, em saber que seria possível uma boa nutrição da terra, sem o uso de agrotóxicos, colher um excelente fruto e fazer a diferença na mesa do consumidor."

Fernanda Caixeta Araújo



O colaborador do setor de certificação da COOMAP, Edimar Moreira Martins, diz que "por meio destes depoimentos feitos por mulheres guerreiras, que estão à frente em sua produção, quebrando paradigmas e tabus impostos pela sociedade, deixamos um legado feito por uma das mulheres que abriu para agricultura orgânica no mundo. 'O solo é o solo, porque do solo dependem as plantas, a vida e nossa vida. Tudo está interligado. Não existe nada se o solo não for sadio.' (Ana Primavesi)



O que é

O cultivo do café orgânico busca a adoção de sistemas de produção que possam oferecer um equilíbrio entre o solo e a planta a partir do uso da matéria orgânica, resultando em pés de café mais tolerantes a pragas e doenças. Essa modalidade segue regras específicas e rigorosas que, atreladas à certificação, atestam que o produto está apto a receber o selo como orgânico e a permissão de comercialização em mercados diferenciados, obtendo maior valor agregado.

Cooperados começam a colher café no fim de abril

Luiz Paulo Antoneli de Freitas

“Nasci e cresci no meio do café. E hoje o momento é muito bom, o preço tá bom, e se continuar assim, melhor”



Casal de produtores José de Fátima Araújo e Manoela Custódia da Costa Araújo

O trabalho começou ainda na manhã do dia 24 de abril passado, na fazenda Santa Cruz, do produtor Luiz Paulo Antoneli de Freitas, no bairro Cobertores. A colheitadeira começou a percorrer, firme, as ruas de café, num trabalho que vai longe, até agosto.

O cafeicultor não conseguia esconder a satisfação de poder colher este ano bem mais que em 2019, que foi ano de safra baixa. “Esta safra vai dar bem, a expectativa é muito boa. Em poucas ruas a carreta já enche de café”, afirmou Luiz Paulo.

Na fazenda Santa Cruz, ele cultiva café nas variedades Mundo Novo e Catuaí Vermelho. A colheita é mecanizada em quase toda a lavoura. E representa um momento importante na vida do produtor rural. “Nasci e cresci no meio do café. E hoje o momento é muito bom, o preço tá bom, e se continuar assim, melhor”, afirmou Luiz Paulo.

Também na fazenda Cava, do casal de produtores José de Fátima Araújo e Manoela Custódia da Costa Araújo, a colheita está sendo feita, na lavoura de café orgânico.



2020 SAFRA EM NÚMEROS

Total Brasil	60 milhões sacas 60kg
Produtividade	31,6 sacas/hectare
Café arábica	45 milhões/sacas 60kg
Produtividade	29,5 sacas/hectare

Total Minas Gerais	31 milhões/sacas 60kg
Produtividade	29,5 sacas/hectare
Sul de Minas	17 milhões/sacas 60kg

FONTE: MAPA/FAEMG



A COOMAP deve receber este ano dezenas de milhares de sacas, de mais de 600 cooperados produtores. Segundo o gerente do Departamento de Café da Cooperativa, Paulo Miranda, toda a estrutura já está pronta para receber o produto. “No armazém, contamos com dois pontos de recebimento do café para melhor atender o cooperado. O processo de armazenamento dos lotes é rápido, personalizado e 100% rastreado. Adicionalmente, a COOMAP reforçou o time da área de qualidade, para agilizar a preparação das amostras, a classificação e a prova do café”, disse Paulo.



Os cuidados na colheita do café

Por causa da Pandemia do novo Coronavírus, este ano os cafeicultores tiveram que tomar uma série de cuidados especiais, para a colheita do café. Veja os mais importantes, segundo órgãos e autoridades de saúde:



Os produtores não devem contratar pessoas dos grupos de risco até que as autoridades sanitárias suspendam as restrições.

As propriedades estão obrigadas a afixar em pontos estratégicos orientações para higienização das mãos, e disponibilizar álcool 70%, sabão e água limpa, principalmente em refeitórios e alojamentos.

Colher os frutos de café somente no ponto ideal de maturação, o que otimiza a necessidade de contratações.

Manter distância mínima de 2 metros entre os trabalhadores na colheita.

Não compartilhar as ferramentas e equipamentos de colheita.

Utilizar estratégias como a divisão dos colhedores por talhões ou carreiras.

A COOMAP recomenda que produtores e colhedores utilizem a máscara.

Devem ser higienizados equipamentos de colheita e máquinas quando forem realizadas trocas de operadores.

Não compartilhar objetos pessoais como talheres, copos, canivetes e outros materiais.

O pagamento da colheita deve ser feito ao longo da semana ou do dia, para evitar filas e aglomerações.

O VÍRUS

O coronavírus é uma família de vírus que causa a Covid 19. Os principais sintomas são febre, tosse e dificuldade para respirar. A transmissão acontece de uma pessoa doente para outra ou por contato próximo, por meio de aperto de mão, saliva, espirro, tosse, ou por objetos ou superfícies contaminadas, como celulares, mesas, maçanetas, brinquedos, teclados de computador etc.

Conheça a história de mulher que faz a gestão do sítio de café com a filha

Pensa numa mulher que sempre lutou com a vida e que, com pouco mais de 30 anos, teve que assumir toda a atividade agrícola na roça! Essa é a história de Bernadetti de Fátima Martins, 59 anos, 5 filhos, 4 netos. Desde muito cedo, aos 10 anos começou a fazer pequenos trabalhos no sítio pra ter um dinheirinho, como ajudar na colheita do feijão, ou levar almoço para os trabalhadores rurais.

Tanto o pai quanto o avô de Bernadetti trabalhavam com um pouco de gado e café. Ela se casou muito jovem, aos 17 anos e em 1993 se divorciou. Foi quando ela teve que assumir a liderança nas atividades agrícolas. Naquela época, Bernadetti não sabia nada sobre como administrar uma fazenda. E teve que aprender tudo sozinha. A filha mais nova foi uma “mão na roda”, e ajudou a produtora nesse momento difícil.

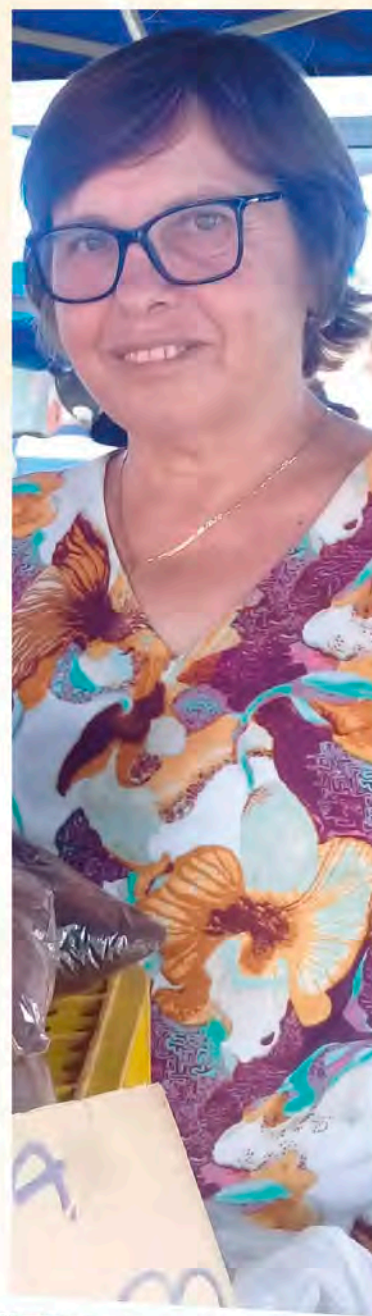
Em relação ao café, ela teve que aprender “na marra” a cuidar de seus 12 hectares de terra. Foi quando ela se tornou cooperada da COOMAP. E ela

diz que depois disso conseguiu tudo o que precisava. Segundo ela, como seus dois filhos só trabalham com vegetais, comprando hortaliças em centros de distribuição e vendendo em supermercados e feiras, ela e a filha é que cuidam da lavoura de café.

Bernadetti é dessas empreendedoras que não desistem nunca. E no começo de março, participou do bolsão de máquinas da COOMAP, adquirindo equipamentos e implementos para incrementar a produção, com o pagamento futuro em sacas de café. Com essas melhorias, ela diz que espera ter mais tempo para fazer parte dos cursos e eventos oferecidos pela Cooperativa.

Olhando para trás em todas as dificuldades que teve que passar, Bernadetti se sente uma vencedora e realmente empoderada. Afinal, toda a gestão do sítio é feita por mulheres, que expandiram suas atividades e agora a vida é muito melhor do que no passado.

Bernadetti é dessas empreendedoras que não desistem nunca.



Com pouco mais de **30 anos**, teve que assumir toda a atividade agrícola na roça.



Dona Bernadetti e a família reunida.



Dona Bernadetti conta com a ajuda da filha no cultivo do café.

Loja de Peças tem tudo para o produtor rural

SETOR
01



Loja Oficial

SETOR
02



Loja de Presentes

SETOR
03



Loja de Peças

SETOR
04



Lanchonete

SETOR
05



Financeiro



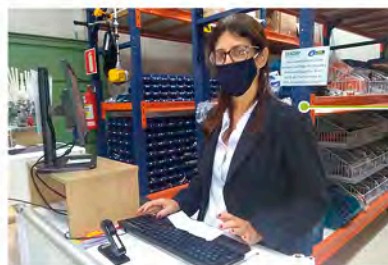
Caçula do setor comercial da COOMAP, a Loja de Peças, que fica no primeiro piso do shopping rural, começou a funcionar em julho do ano passado. Lá tem uma grande variedade de peças em geral, motores para equipamentos, rolamentos, filtros, óleos, graxas, pulverizadores e muitos outros produtos.

Uma das grandes vantagens para o cooperado de comprar na Loja de Peças são as condições diferenciadas de pagamento, além dos produtos de qualidade e os preços acessíveis. Um outro diferencial é o atendimento especializado do Lucas de Lima Tavares e da Raquel Moterani Silva.

Cooperado, não deixe de dar uma passadinha na Loja de Peças, onde tem tudo o que você precisa!



Lucas de Lima Tavares



Raquel Moterani Silva

Com o início da colheita de café, ganharam destaque na loja os acessórios para os produtores, como os derriçadores (conhecidos como mãozinhas) e as peças de derriçadoras. E mais uma série de produtos indispensáveis nesse momento tão importante para a cafeicultura.



TRACTOR TRUCK



Serviços de
Mecânica
Agrícola.

Assistência técnica
em máquinas e implementos.

Desenvolvimento de projetos.

***Sua máquina em
boas mãos!***

Contato:

Edezer-(35) 9 9954-1996

Escritório-(35) 9 9844-1266

Luiz-(35) 9 9862-8235

tractortruck-mecanicaagricola@outlook.com