

Instituto Jones dos Santos Neves
Biblioteca

AL00285

NA XÍCARA PRODUTO DO SÍTIO NONA ESTORINA SERÁ LANÇADO QUINTA-FEIRA

Café orgânico, especial e vendido no supermercado

Produtora de Nova Venécia lança o café Arco-Íris, em pacote de 250 gramas

SAMUEL SABINO

NOVA VENÉCIA. Aceita um cafezinho feito com grãos de lavoura orgânica, livre de qualquer adubo químico ou agrotóxico? Pois é, a partir desta quinta-feira, a população de Nova Venécia e de vários municípios da região poderão provar o café Arco-Íris, que terá seu lançamento oficial no Supermercado Cricaré.

O Arco-Íris, torrado e moído em pacote de 250 gramas, é a primeira bebida de qualidade feita a partir do café conilon na Região Norte Estado. A lavoura está localizada no Sítio Nona Estorina, em Pedra Grande, a cinco quilômetros de Nova Venécia.

No sítio, 1,5 alqueire de café tem uma produção média de



cos, fazer o uso correto do solo, proteger nascentes, cumprir as leis ambientais, valorizar o trabalho familiar, buscar qualidade verdadeira do alimento além da aparência e ter preocupação social com as pessoas envolvidas no processo, principalmente va-



VANTAGEM. A proprietária do sítio, Maria do Carmo Lubiana, diz que produção orgânica tem um custo maior, mas vale a pena porque agride muito menos o meio ambiente. FOTO: SAMUEL SABINO

No sítio, 1,5 alqueire de café tem uma produção média de 38 a 40 sacas por hectare, índice considerado satisfatório em se tratando de lavoura orgânica, onde não há aplicação de agrotóxicos e adubos químicos solúveis. Nesse sistema, o agricultor adota prática ecológica de cultivo como a adubação verde, rotação de culturas e a proteção de mananciais.

A proprietária do sítio Nona Estorina, Maria do Carmo Lubiana, resolveu trocar a produção convencional pela orgânica há cinco anos. Ela tem ciência que o custo da agricultura normal é bem mais baixo, porém o custo social e ambiental é assustador. “A degradação do solo, a contaminação dos lençóis freáticos e as doenças só nos poderão trazer um triste futuro. O que a agricultura orgânica faz é ajudar a preservar o planeta e as futuras gerações”, argumenta.

Persistência. Se no campo das idéias, a agricultura orgânica é atraente, na prática, é preciso muita persistência para não desanimar. Maria do Carmo conta que para obter o registro de certificado orgânico exercitou sua paciência durante três anos.

Entre as exigências, o agricultor tem que produzir há pelo menos um ano sem a utilização de insumos químico-

com as pessoas envolvidas no processo, principalmente valorizando os produtores e garantindo a eles qualidade de vida, tanto quanto para consumidores.

Depois de obedecer a todo um processo trabalhoso desde o plantio, passando pelos tratamentos culturais, colheita seletiva e cuidados na secagem, há uma outra etapa também fundamental para se obter a qualidade total da bebida, que é a torrefação.

“Quando iniciei o processo em fase experimental, fazia a torrefação caseira, o que me levou a perder qualidade. Daí, passei a comprar os serviços de uma torrefadora industrial, onde acompanho todo o processo. O resultado final me deixou satisfeita. O café está delicioso”, opina, sem falsa modéstia, Maria do Carmo que desde o ano passado vem fazendo sessões de degustação em escolas, em grupos de amigos e de familiares. Ela garante que só recebeu elogios do seu Arco-Íris.

“Essa aprovação serviu como incentivo para continuar a produzir o meu café em escala industrial. Hoje, sinto orgulho de ser a primeira agricultora da região a provar que o café conilon pode produzir uma bebida de excelente qualidade. Quando alguém duvida, não discuto. Apenas ofereço um gole do meu café. É a minha prova de xícara”, desafia.

Produção orgânica cresce

Associação já reúne 30 agricultores e pretende criar revenda de produtos ainda neste ano

NOVA VENÉCIA. Criada em maio deste ano, a Associação Veneciana de Agroecologia, que reúne 30 agricultores, pretende abrir ainda este ano a Universo Orgânico, revenda de produtos orgânicos diretamente ao consumidor. “Só estamos ajustando detalhes finais para marcar a data da inauguração”, disse a presidente da entidade, Maria Helena Mantovanelli Puttim.

Primeira agricultora a obter certificado de orgânico da Chão Vivo, associação de certificação de produtos orgânicos do Estado, Maria Helena Mantovanelli, desde 1995 produz café, coco, manga, caju e banana no sistema orgânico. Ela costuma dizer que a agricultura orgânica não é para todos os agricultores.

“Quem está pensando simplesmente no rendimento econômico pode ficar frustrado. A rentabilidade não é coisa do outro mundo, mas é possível produzir acima da média e com custo reduzido. O mais gratificante desse sistema é saber que estamos

buscando sempre a melhor qualidade de vida para todos”, explica.

Dos 78 municípios do Estado, em 44 há produção orgânica de alimentos, de acordo com dados da Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca. Hoje, cerca de 1,5% da área cultivada do Estado reúne 80 tipos de produtos orgânicos, comercializados em 22 lojas e seis feiras semanais, além de inúmeras iniciativas de venda direta ao consumidor. O volume de negócios desse segmento gira em torno de R\$ 1,1 milhão por ano e atinge a 0,5% dos consumidores capixabas.

Ousadia é o caminho para sucesso

Por ser um produto diferenciado, que requer um alto custo de produção, o café Arco-Íris que chega ao mercado terá um preço maior, cerca de 30% a mais que as marcas tradicionais de café comuns. “Sei que é uma ousadia colocar esse tipo de produto no mercado. Entretanto, conheço vários exemplos de gente que ousou e conseguiu sucesso. Acredito que as pessoas, assim que passarem a entender todo o processo de produção do café orgânico e de sua importância para a saúde, acabarão achando o preço apenas um detalhe”, disse Maria do Carmo, cujo café Arco-Íris vai concorrer no mercado com o também recém-lançado café orgânico da indústria de torrefação Meridiano, de Colatina.

COMO É FEITO O PLANTIO

■ **Técnica.** No plantio, entre as mudas de café orgânico são deixados pequenos cordões de mato em meio aos talhões, distribuídos a cada 50 metros. O objetivo é diminuir o impacto de possíveis inimigos naturais do cafeeiro no estágio de muda e oferecer um acréscimo de matéria orgânica.

■ **Restos.** Nos meses de outubro a março são distribuídos no cafezal cinco litros de casca de café e outros restos de beneficiamento, por planta.

■ **Adubo verde.** Uma prática cada vez mais importante na cafeicultura é a adubação verde, que prevê a introdução de espécies vegetais, nas ruas do cafezal, que serão cortadas antes que completem seu ciclo vegetativo e deixadas sobre o solo.

■ **Seleção.** A colheita é rigorosamente seletiva, dispensando grãos pretos ou brocados.

■ **Secagem.** A secagem deve ser por igual, com os grãos em camadas finas em redes afastadas do solo e com cobertura.



“Estamos buscando melhor qualidade de vida”

MARIA HELENA MANTOVANELLI PUTTIM
Presidente da Associação Veneciana de Agroecologia

FOTO: SAMUEL SABINO

EXPECTATIVA AVICULTOR CAPIXABA INICIA PREPARATIVOS

Produtor de frango poderá exportar em 6 meses

Estado só será reconhecido como livre de doenças depois de processo de avaliação

ROBERLY PEREIRA

MARECHAL FLORIANO. Seis meses. Este é o prazo que deverá durar o andamento do processo, que reconhecerá o Espírito Santo, como área livre de doenças na avicultura. A afirmação é do avicultor e presidente da Associação de Avicultores do Espírito Santo (Aves), Antônio Venturini, salientando que a avicultura capixaba se prepara para exportar ovos e carne de frango.

Segundo ele, o assunto ganhou destaque nas discussões da reunião Plenária Regional da União Brasileira de Avicultura (UBA), realizada no último fim de semana em Pedra Azul, Domingos Martins. Participaram representantes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) e mais de 120 avicultores das Regiões Sudeste e Sul do Brasil.

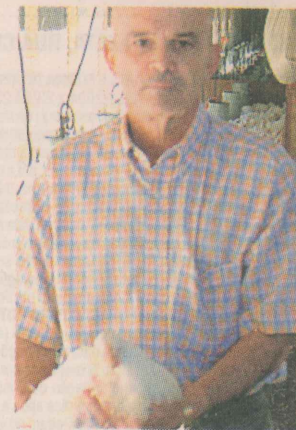
Venturini explicou que desde 1975 não foi registrado nenhum caso da doença Newcastle nas granjas capixabas e a Influenza aviária, conhecida como “gripe do frango”, jamais ocorreu no Estado. “As duas doenças, com a classificação ‘A’ não impedirão nossos projetos de exportação. Elas não existem aqui”, disse.

Regionalização. Sobre a regionalização sanitária da avicultura, outro assunto importante do encontro, o avicultor salientou que a proposta mais concreta é da individual-

ização estadual. “Cada Estado será uma região. Caso haja contaminação do frango do Paraná, os granjeiros de Santa Catarina continuarão exportando”, explicou.

O mesmo não ocorrerá com os Estados que ainda não exportam, exemplificando o Espírito Santo, Rio de Janeiro e Bahia. “Nesse caso, a regionalização individual passaria a valer quando estivermos industrializando e ingressando no processo de exportação”.

Amanhã, de acordo com Venturini, haverá um encontro na sede da UBA em São Paulo para discutir sobre a nova estratégia de aplicação de temperos líquidos na carne de frango. Hoje segundo ele, a legislação permite agregar até 8% de líquido na carne. “Na prática isso não acontece. Tem frigorífico aplicando até 40%. Um absurdo”.



“As doenças não impedirão nossos projetos de exportação. Elas não existem aqui”

ANTÔNIO VENTURINI
Presidente da Aves

FOTO: ROBERLY PEREIRA