

Qualidade do início ao fim

Instituto Jones dos Santos Neves
Biblioteca

Da colheita, passando pela secagem, até a armazenagem, todo o processo deve ser acompanhado de perto para se produzir um café que será considerado especial

Rita Briedi

O que é necessário fazer para produzir café de qualidade e torná-lo especial? Quem está no ramo, não hesita em responder que, além de todos os cuidados recomendados pelos técnicos, é preciso antes de tudo, vontade, determinação e zelo, muito zelo, em todo o processo de colheita, secagem, e armazenagem.

“Se pecar nos detalhes perde o controle de todo o processo”, avisa o produtor Gelson Bissoli, de Vila Pontões, em Afonso Cláudio. Outro produtor de café de qualidade, Pedro Carnielli, de Venda Nova do Imigrante, concorda: “o pulo do gato é fazer tudo certo na colheita e na secagem”.

Segundo Carnielli, a obtenção de um bom café é resultado de um trabalho de acompanhamento, persistência e dedicação. Ele lembra

que o café depois de colhido não pode fermentar e nem pode ser molhado para que não haja interferência no aroma e no sabor.

O processo, admitem os dois produtores, demanda muito trabalho, para a obtenção de resultado satisfatório, mas eles não pensam na possibilidade de deixar de lado a produção de cafés de qualidade. A determinação de ambos é aprimorar cada vez mais a produção para conquistar novos mercados e, principalmente, melhor remuneração.

Quanto custa

O processo de produção de cafés especiais não é tão mais caro, como podem imaginar muitos produtores que ainda não aderiram. O que exige investimento maior é a instalação dos equipamentos, que pode ser feita de

forma gradual.

Um levantamento feito na propriedade de Bissoli indicou investimentos da ordem de R\$ 45 mil na compra e instalação dos equipamentos. Ele destaca, entretanto, que a aquisição e construção foram feitas em etapas, de acordo com a disponibilidade de recursos.

Os equipamentos instalados foram o lavador e separador de bóia (R\$ 6 mil), o descascador (R\$ 5 mil), o desmucilador (R\$ 5 mil). Para a construção da estufa foram gastos R\$ 1,5 mil e para a construção da tulha (armazém), o investimento foi de R\$ 10 mil.

A propriedade da família Bissoli tem sete alqueires, com produção de 1,8 mil sacas, somando a produção dos meeiros. A produção própria é de 1,2 mil sacas, e desse total, a metade é de café de qua-

AJ00357

Fotos de Gildo Loyola

SEGREDO

Pedro Carnielli, de Venda Nova do Imigrante: ‘O pulo do gato é fazer tudo certo na colheita e na secagem’



lidade. Além do café é feito o cultivo de milho e feijão.

Na propriedade da família Carnielli, de 260 hectares, 70 são destinados ao cultivo de café. No restante da área é desenvolvida pecuária de leite e o plantio de abacate, milho, feijão e eucalipto. Da produção de 1,5 mil sacas de café, a metade é de café de qualidade.

Pedro Carnielli destaca que o investimento em equipamento foi feito aos poucos e o custo maior para a produção de cafés finos é na colheita seletiva, que é mais demo-

rada e precisa de maior número de trabalhadores.

A dificuldade maior, explica, é na mudança dos hábitos dos trabalhadores na colheita. Ele conta que os trabalhadores, acostumados a derriçar o café no chão, apresentam resistência em fazer a colheita com pano e a selecionar os grãos maduros.





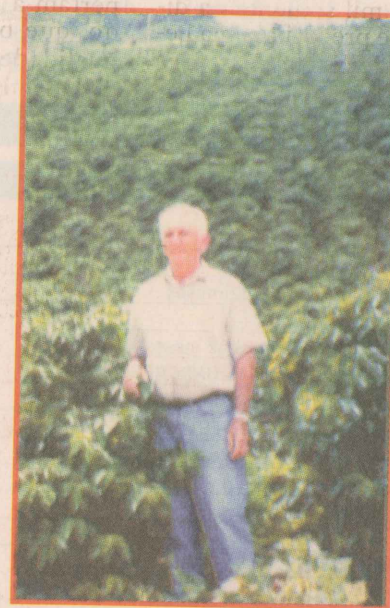
CUIDADO

'Se pecar nos detalhes perde o controle de todo o processo', avisa o produtor Gelson Bissoli, de Vila Pontões, em Afonso Cláudio



O COMEÇO DE TUDO

A entrada das famílias Bissoli e Carnielli no processo de produção de cafés de qualidade ocorreu, praticamente no mesmo período: no final da década de 90. Mesmo morando e trabalhando em municípios diferentes, eles buscaram o mesmo caminho e o cooperativismo, pode-se dizer, foi grande impulsionador na decisão pela melhoria da qualidade e na mudança do processo de produção. Pedro Carnielli conta que na propriedade da família, a Fazenda Providência, o descascador de café foi instalado em 1988 e a produção, desde então tinha qualidade, mas não se tinha conhecimento do potencial do produto e dos cuidados necessários nas várias etapas da colheita. Em 1997, com a reativação da associação dos produtores, a Pronova, entidade que preside, foi iniciado o trabalho de avaliação do café, a partir da instalação do centro de classificação. A entidade tem 62 associados e todos estão envolvidos na produção de cafés finos. Na propriedade da família Bissoli, o Sítio Bom Destino, Guarino Bissoli, sempre participou de sindicatos e cooperativas de produtores rurais. E, segundo seu filho, Gelson, foi na convivência com os produtores e com os técnicos que Guarino tomou conhecimento das vantagens da melhoria da qualidade da produção. Gelson conta que depois de assistir a uma palestra sobre cafés finos e tomar



IDÉIA

Guarino Bissoli assistiu às palestras sobre cafés finos e decidiu implantar o sistema em sua propriedade

conhecimento de todo o processo de produção, o pai decidiu investir na qualidade e ser um produtor de café especial. Na última quarta-feira, quando da visita à propriedade da família, Guarino estava hospitalizado, recuperando-se de meningite bacteriana.