

Instituto Jonas dos Santos Neves
Biblioteca

VIAJANTE ARÁBICA PRODUZIDO EM 23 MUNICÍPIOS GANHA ESPAÇO EM CAFETERIAS DO MUNDO

Alta qualidade consagra café das montanhas do Estado

Valor agregado sobe e mercado internacional descobre produção capixaba

ROBERLY PEREIRA
VENDA NOVA. O café arábica

Itália e Tatsuchi Ueschima, proprietário da Ueschima Coffee Company. As firmas são campeãs de compras do café produzido na montanha.

O coordenador de concursos, técnico e degustador de café Evair de Melo relaciona a vinda dos dois empresários ao sucesso da cafeicultura capixaba. "Vir ao Brasil para conhecer a região de montanha

rana que até pouco tempo ninguém relacionava com a cafeicultura, hoje apresenta alta performance na produção, como outros".

Desperdício. Vinte e três mil propriedades produzem nada menos que dois milhões de sacas com 60 quilos cada no Estado. Desse total, conforme Melo, apenas 100 mil sacas conseguem valor agre-



MUNDIAL. Processo de produção nas montanhas ajuda café a ganhar nome no mercado. FOTO: ROBERLY PEREIRA

produzido na região de montanha capixaba possui qualidade? Se essa pergunta fosse formulada aos compradores mundiais do produto em anos anteriores, certamente a resposta seria não. Entretanto, um cenário diferente se instala de forma gradativa na cafeicultura da região. A cada safra, o valor agregado da saca do grão de qualidade aumenta, no mercado internacional.

Special, gourmet ou simplesmente de qualidade, o café arábica produzido nos 23 municípios do Espírito Santo, a cada ano ganha mais espaço nas butiques e cafeterias chiques de Tóquio, Washington, Roma e outras capitais de países de primeiro mundo. A cada ano também crescem os pedidos em virtude do marketing espontâneo que realizado de várias formas.

As visitas dos "gerais" compradores de café no Estado, apontam esse fato. Em menos de 30 dias, o mundo comprador de café assistiu à visita dos empresários Ernesto Illy, dono da Illycaffé, da

capixaba, rotula a assinatura de convênio eterno com a cafeicultura do Estado. O mundo os viu na montanha e muitos seguirão os passos dos dois compradores".

Melo acredita que o sucesso da Colômbia na cafeicultura mundial esteja ligado diretamente a essa espécie de marketing. "Nesse país, as visitas e principalmente as divulgações com pessoas importantes envolvem a cada ano pelo menos US\$ 45 milhões".

Para o degustador, os concursos de qualidade Cafés do Brasil, Prêmio Cafuso UCC, Illycaffé e outros nos municípios influenciam na produção com qualidade. "Volto a afirmar que a exposição desse movimento genuinamente capixaba cresce porque navega pelos quatro cantos do mundo".

Esse processo tornou conhecidas no mundo da cafeicultura, localidades como Caxixe Quente, Bateia, Santa Maria de Araguaia, São Bento de Chapéu, Pena, São Roque, Bela Vista, Vila Pontões e outras. "O município de Ita-

gado na comercialização. "Por desconhecimento ou acomodação, jogamos fora pelo menos R\$ 80 milhões a cada safra".

O caminho para o produtor chegar à qualidade desejada, segundo Evair de Melo, é sinuoso, mas possível. O processo, segundo ele, começa no momento que o agricultor inicia a colheita. "Falamos que ele tem de ser inteligente como os pássaros que só bicam as frutas maduras. O cafeicultor tem de colher seletivamente o café semelhante a uma cereja".

O técnico salienta que equipamentos modernos como descascadores, desmuciladores, lavadores dos grãos, secadores e outros, auxiliam os produtores a melhorar a qualidade do produto e conseguir valorizá-lo, lembrando que o mais importante é seguir as orientações técnicas. "Editamos um panfleto com os dez mandamentos, onde se encontram as maneiras mais eficazes para dar um sabor diferenciado ao café e faturar mais".

Os dez mandamentos para produzir com qualidade

Confira as dicas dos produtores para se ter melhor aproveitamento na produção



1

Produza cafés de boa qualidade



2

Colha café maduro, café é fruta e fruta se colhe madura.



3

Evite mofo indesejáveis quando o café começa amadurecer



4

Limpe bem os panos, sacaria, terreiro, lavador, tulha e descascador.



5

Evite que o excesso de calor no monte, saco ou terreiro estrague a qualidade do café.



6

Lave todo o seu café para separar o caroço seco do cereja (avermelhado)



7

Depois de lavado, esparrame o café em camadas finas.



8

Mexa o café durante o dia, mesmo se usar terreiro suspenso ou estufa.



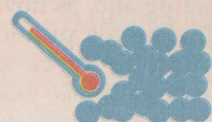
9

Não deixe a temperatura da massa do café ultrapassar 40 graus no secador ou estufa

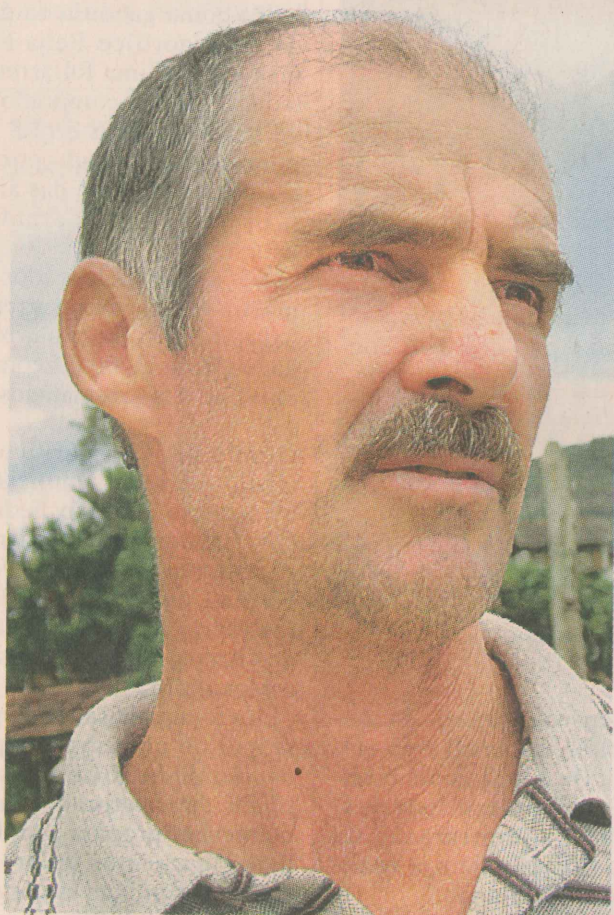


10

O café só deve ser armazenado com **11,5%** de umidade

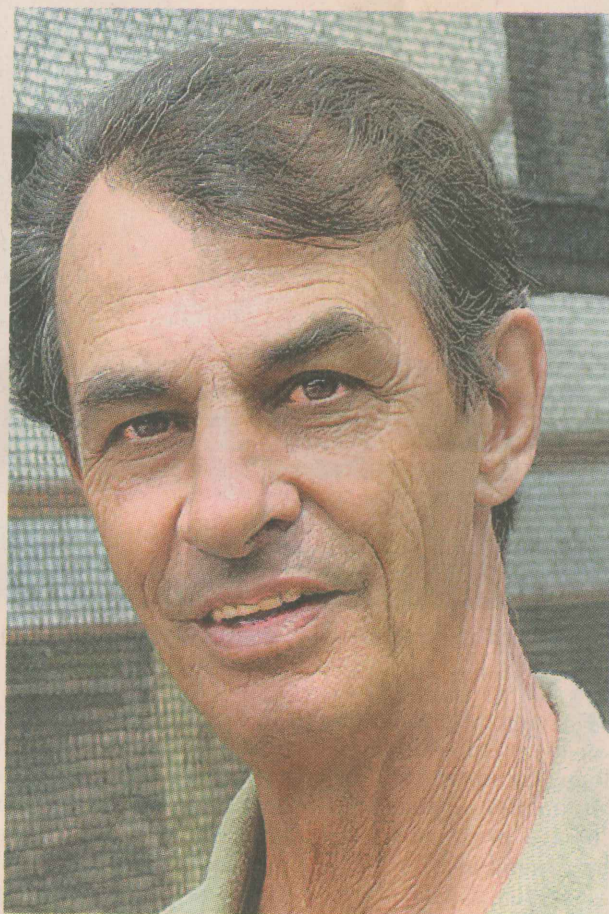


IVALDO CALIMAN
Produtor de café



"Começamos tudo quando a Associação dos Produtores de Venda Nova (Pronova) nos convidou para uma reunião técnica. Foi interessante. Nunca mais abandonamos e fizemos investimentos na atividade. O nosso interesse é trabalhar com café e por isso já compramos mais duas propriedades para produzir com qualidade e vender bem o produto".

CELZO ZANDONADI
Produtor de café



"Não tínhamos confiança na produção do café especial e nem tínhamos habilidade para trabalhar bem. Com os técnicos aprendemos que não há segredo algum para se chegar à qualidade tão desejada pelos compradores internacionais. De 1,1 mil sacas fizemos 350 sacas de qualidade nessa safra. Deveremos vender por mais de R\$ 280 a saca. Atualmente trabalhar a cafeicultura é gratificante".

Posição privilegiada garante crescimento dos especiais

Preço atrativo do produto apto à exportação é principal atrativo a novos produtores

VENDA NOVA. É privilegiada a posição da cafeicultura capixaba no mercado de especiais mundial. A opinião é do secretário de Estado da Agricultura Ricardo Ferraço, garantindo que a atividade é crescente em todos os aspectos. O preço do produto apto para exportação, segundo ele, é o principal atrativo.

"Os desafios nesse setor são constantes, por isso precisamos de volume. Vamos ampliar esse espaço porque a remuneração é garantida. A situação trouxe euforia dos produtores locais e a integração das famílias retrata o fato. No encontro do último sábado, por ocasião da premiação do Cafuso UCC pudemos perceber isso".

Ferraço ressaltou que os interessados em ingressar na atividade de produção de especiais devem procurar os técnicos do Incaper do seu município ou a Pronova, em Venda Nova.

Diferencial. O agricultor Celso Zandonadi, disse que nos anos 60, haviam produtores que buscavam o diferen-

cial na qualidade do café, contudo não havia meios para agregar valor na venda. "Não falávamos em vender para japoneses, americanos e italianos". O produtor explica que o lançamento do Programa Café das Montanhas do Espírito Santo modificou sistematicamente o cenário da cafeicultura dos municípios centro serranos.

Com 46 anos, José Evaldo Caliman, que trabalha com a família, também de Venda Nova, se sagrou campeão da qualidade do Prêmio Cafuso UCC na quarta edição. "Na propriedade temos de tudo um pouco: abacate, hortaliças, suínos e as vaquinhas. Mas o capricho no momento de colher, secar, descascar, trabalhar com ele no terreiro é fundamental".

O produtor Ivan Caliman disse que os resultados altamente animadores com a produção de café e o movimento em torno da busca pela qualidade foram fatores fundamentais para dar continuidade ao trabalho do pai.

"Há muitos anos ele pensava que podíamos produzir um café muito melhor. Mas os preços eram semelhantes. Hoje não. Há respeito conosco. Somos visitados pelos compradores estrangeiros que querem ver até como protegemos o meio ambiente.