

Agronegócio

PLANTIO ATIVIDADE CAFEEIRA ESTÁ PRESENTE NA MAIORIA DOS MUNICÍPIOS CAPIXABAS E CORRESPONDE A 70% DA PLANTAÇÃO DESENVOLVIDA NO PAÍS

Líder de produção, Estado comemora o Dia do Café

AJ00416

Instituto Jones dos Santos Neves

SAIBA MAIS



Espírito Santo deve cultivar 8,240 milhões de sacas em 2005, dos tipos arábica e conilon

RITA BRIDI
rbridi@redegazeta.com.br

Hoje é o dia Nacional do Café. E o Espírito Santo tem motivos de sobra para comemorar a data. O Estado responde por cerca de 70% da produção nacional de café e tem a mais alta produtividade do país. O maior produtor brasileiro de café é o município de Jaguaré, localizado no Norte capixaba. O Espírito Santo é excelência mundial no tipo conilon tanto na produção, quanto na geração de conhecimento e tecnologias para essa espécie de café.

De acordo com levantamentos da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), a estimativa para a safra 2005/2006 é de 8,240 milhões de sacas, sendo 2,121 milhões de sacas de arábica e 6,119 milhões de sacas de conilon.

Se a estimativa feita pela Conab em parceria com o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão rural (Incaper) for confirmada, o volume desta safra será 21,3% superior ao da safra anterior, de 6,795 milhões de sacas.

Atualmente, o Espírito Santo responde por 70% da produção nacional de conilon e amplia seu espaço no cenário nacional como produtor de café arábica de qualidade. É o estado brasileiro em que a cafeicultura tem a maior di-

nâmica econômica e social.

Em Minas Gerais, por exemplo, o café está presente em pouco mais de 1% de seu espaço geográfico. No Espírito Santo, as lavouras de café estão em todos os municípios, ocupando cerca de 15% da área territorial.

São 530 mil hectares (ha) cultivados, distribuídos em 200 mil ha de arábica e 330 mil ha de conilon, envolvendo mais de 450 mil pessoas, em cerca de 60 mil propriedades

rurais. Cerca de um terço de toda a renda gerada pela agricultura vem do café.

Tecnologia. O presidente do Incaper, Enio Bergoli, lembra que os maiores avanços tecnológicos dos últimos anos, em regiões produtoras de café, do grupo dos robustas (conilon), ocorreram no Espírito Santo, destacadamente na Região Norte, a maior produtora dessas variedades.

“Em nenhuma outra região

cafeeira do mundo houve impactos tão positivos em termos de qualidade, produtividade, produção, redução de custos de produção, dentre outros fatores, como ocorreu no Norte do Espírito Santo”, enfatiza Bergoli.

A situação de destaque para o Espírito Santo na cafeicultura brasileira, explica Bergoli, “é resultado de muito trabalho de pesquisa, com mérito para os pesquisadores do Incaper, de políticas públicas

adequadas, além da capacidade empreendedora dos cafeicultores capixabas”.

Do total da produção de arábica, 70% são exportados e 30% abastecem o mercado interno. Na produção de conilon, 40% são exportados e 60% ficam no mercado interno. O mercado interno brasileiro, segundo a Abic, é responsável pelo consumo de 14,946 milhões de sacas anuais, o que representa 13% de todo o consumo mundial de café.

■ **Conceitos.** Em todos os setores há termos específicos que, às vezes, não são muito conhecidos pelos que não estão diretamente ligados à atividade. Na área do café não poderia ser diferente. Para conhecer um pouco mais sobre a qualidade do produto que consome, fique em dia com o significado de alguns termos.

■ **Aroma.** É o odor típico da bebida na xícara. Ele pode variar de suave a intenso. Não deve ser fraco ou estranho a café.

■ **Sabor.** É o gosto agradável da bebida, que permanece na boca durante vários minutos. Pode ser suave ou intenso. Não pode ser desagradável ou estranho.

■ **Corpo.** É a sensação de viscosidade que pode ficar na boca ao se tomar o café, podendo variar de leve a encorpado.

■ **Torra.** O ponto de torra é a cor do grão ou do pó, após a torração. Quanto mais escuro, mais amargo o café.

■ **Moagem.** É o nível de granulometria do pó. Quanto mais fino, mais amarga e escura fica a bebida. Quanto mais grosso, mais suave o café.

■ **Bebida.** São três tipos principais de bebida. A mole identifica um café suave e equilibrado. A dura identifica uma bebida encorpada e agradável. A rio caracteriza

Atividade movimentada a economia



PRODUÇÃO. A atividade cafeeira no Espírito Santo tem grande importância. São 530 mil hectares (ha) cultivados, distribuídos em 200 mil ha de arábica e 330 mil ha de conilon, envolvendo mais de 450 mil pessoas, em cerca de 60 mil propriedades rurais. Cerca de um terço de toda a renda gerada pela agricultura vem do café. FOTO: ROBERLY PEREIRA

História é marcada por crises e sucessos

Café chegou ao Estado em 1830 e logo se tornou um dos principais produtos agrícolas

A chegada do café ao Brasil, em 1727, foi obra do sargento-mor Francisco de Mello Palheta, do Pará, que fora encarregado pelo Governo local de obter sementes na vizinha Guiana Francesa. Segundo consta, o militar com fama de sedutor, fez com que a mulher do governador Claude d'Orvilliers, se encantasse por ele, em uma visita a Caiena. Na despedida, madame d'Orvilliers teria presenteado Palheta com sementes e uma pequena muda de café escondidas em um vaso de flores.

De Belém, o cultivo do café estendeu-se ao Maranhão. Em 1760, chegou ao Rio de Janeiro e foi plantado em chácaras na Tijuca, Gávea, Andaraí e Jacarepaguá. Expandiu-se pela

Serra do Mar, chegando, em 1825, ao Vale do Paraíba, alcançando depois São Paulo, Minas Gerais e o Norte do Paraná e demais Estados.

No Espírito Santo, o café chegou pelo Sul, vindo do Rio de Janeiro. A expansão foi rápida e, já em 1850, a cultura do café era ponto prin-

cipal na economia capixaba. O café trouxe progresso às cidades, incentivando o surgimento de casas bancárias.

Graças ao café Vitória foi urbanizada. Surgiram novas estradas ligando o interior à capital, ferrovias foram construídas e novas cidades nasceram. O Porto de Vitória surgiu, cres-

ceu e se modernizou, por conta das exportações de café.

Nos últimos anos do século XIX e início do século XX, o café foi o produto que mais influenciou na economia do Espírito Santo. Isso porque, no período entre 1891 e 1895, o valor da exportação do café era crescente, o que não

acontecia com os demais produtos do Estado.

Crise. No período entre 1908 a 1920, o café chegou a responder pelo percentual entre 81% e 91% da arrecadação do orçamento estadual. Devido às sucessivas secas e ao início da I Guerra Mundial, o preço do café sofreu uma queda significativa que repercutiu na arrecadação do Estado.

Entre 1930 e 1960, novamente a economia do Espírito Santo se encontrava fragilizada devido às crises que ocorreram na cafeicultura brasileira. Os preços do café declinaram e o desempenho da produção brasileira apresentava acentuada queda.

Na década de 60 veio a erradicação dos cafezais, que acentuou o desemprego no setor agrícola. Em tempos de crise, surgiu, no início da década de 70, a cultura do café conilon. A experiência deu tão certo que hoje o Estado é excelência mundial em café conilon.



VOCAÇÃO. O cultivo de conilon no Espírito Santo deu tão certo que hoje o Estado é excelência mundial nessa espécie de café.

FOTO: DIVULGAÇÃO



um café de sabor intenso e marcante.

■ **Perfil.** O perfil do sabor é definido também pelos tipos de café que são usados na industrialização, que podem ser do tipo arábica ou conilon.

Fonte: Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic).

VARIETADES

■ Conilon

Conilon Vitória
Robustão Capixaba
Robusta Tropical
Emcapa 8111
Emcapa 8121
Emcapa 8131

■ Arábica

Mundo novo
Icatu precoce
Catuaí vermelho
Catuaí amarelo IAC
Catuaí rubi
Topázio MG
IAPAR 59
Katipó
Oeiras

♦ **NEGÓCIOS** AGRICULTORES ESTÃO OTIMISTAS COM A PARTICIPAÇÃO NA FEIRA E ESPERAM AMPLIAR AS VENDAS

Capixabas expõem flores em Brasília

ROBERLY PEREIRA

♦ **MARECHAL FLORIANO.** Dezenas de maços e pacotes de helicônia, junco, murta, antúrio, gypsophila, ave-do-pará, samambaias, crisântemo, copos-de-leite, orquídeas, bromélias, gérbera e outras espécies de flores e plantas tropicais, embarcaram ontem para Brasília. O material será exposto no Congresso Fiaflora Expogarden de Floricultura.

A feira acontecerá de quinta-feira a domingo no Centro de Convenções Ulisses Guima-

rães, em Brasília. Tornar a floricultura capixaba mundialmente conhecida e criar novas oportunidades de comercialização são considerados pelos floricultores da Região Serrana como os principais motivos da participação na Fiaflora.

Os produtores capixabas acreditam que a presença de um grande grupo de compradores internacionais de flores e plantas ornamentais, com presenças confirmadas, abrirá novos rumos para a atividade. Um catálogo mostrando todas

as espécies de flores produzidas no Estado será distribuído no estande capixaba.

Para o secretário de Agricultura de Marechal Floriano, José Luiz Sudré, diretor da Associação Capixaba de Floricultura (Acaflor) o evento que acontecerá em Brasília será a grande vitrine para os produtores capixabas. "No Estado temos 400 propriedades familiares produzindo".

De acordo com a coordenadora estadual de floricultura do Sebrae-ES, Leticia Toniato

Simões, esse é um dos resultados de um projeto Fortalecimento das Pequenas Propriedades Rurais, construído pelo órgão em parceria com a Secretaria de Agricultura do Estado e Incaper.

O agricultor Ivan Canal, de São Floriano, em Domingos Martins disse que se sentiu orgulhoso por poder enviar flores para Brasília. "Enviamos helicônia e junco. Tenho certeza que os compradores internacionais gostarão de ver o nosso produto".



LINDAS. Várias espécies de flores cultivadas na Região Serrana foram levadas ontem para Brasília. FOTO: ROBERLY PEREIRA

