



Foco. Área plantada não cresceu, mas cafeicultores investiram mais em técnicas avançadas de cultivo

Novas tecnologias garantem aumento da colheita do café

Produtividade média por hectare triplicou nos últimos 15 anos; safra atual renderá 10 milhões de sacas

DENISE ZANDONADI
dzandonadi@email.com.br

■ Prontos para uma nova colheita, os cafeicultores capixabas aguardam uma safra superior a 10,2 milhões de sacas (cerca de 8 milhões de conilon e o restante de arábica), pelo menos 500 mil unidades acima do volume colhido no ano passado.

A estimativa é do Ministério da Agricultura. Neste ano, em termos médios, a safra capixaba será 2,48% superior à de 2007, quando foram produzidas cerca de 9,58 milhões de sacas.

O bom resultado se deve mais pela melhoria da produtividade do que pelo aumento significativo na área plantada.

“Os produtores estão absorvendo as novas tecnolo-

gias e a produtividade média que em 1993 era de 9 sacas por hectares, hoje é de 26 sacas por hectare. Mas há produtores colhendo até 150 sacas por hectare”, explica o coordenador do programa de cafeicultura do Incaper, Romário Gava Ferrão.

A colheita da variedade conilon, plantada em regiões mais quentes e que estão localizadas até 400 metros acima do nível do mar, começa agora no início de maio. Já a variedade arábica, cultivada na região serrana, começa a ser colhida um pouco mais tarde.

O Estado é o maior produtor de café conilon do país.

IMPORTÂNCIA

“Hoje, o café, que já foi o produto agrícola mais importante do Estado, tem dois grandes desafios: melhorar a qualidade do conilon e aumentar a quantidade do arábica”, acredita Ferrão. Depois de 23 anos de pesquisas intensas com a

variedade conilon, também conhecida como robusta, o Espírito Santo se tornou referência no mundo.

Ferrão ressalta que a planta da variedade arábica, diferentemente do conilon, é mais sensível e, apesar de ter mais de 100 anos de pesquisas no país, no Espírito Santo enfrenta o desafio de ampliar a produção por hectare plantado.

“A produção capixaba não ultrapassa 80 sacas por hectare”. O que é preciso ser feito, segundo ele, é continuar as pesquisas para buscar plantas mais resistentes a pragas e incentivar os produtores para investirem em melhores práticas de plantio e colheita.

“Pelo menos 70% das propriedades onde há cultura de café são de base familiar. Este aspecto social é muito importante e é por isso que precisamos melhorar cada vez mais tanto a qualidade do conilon quanto a quantidade do arábica”, ressalta Ferrão.

Instituto Jones dos Santos Neves
Biblioteca

DIVULGAÇÃO



evolução. Cafezal da região do Caparaó: desafio é melhorar qualidade do conilon

Cafezal em dia

■ SECAGEM

A secagem inadequada do conilon tem levado a produção de cafés com elevado número de defeitos e com cheiro característico de fumaça. O problema ocorre pelo uso de lenha verde ou palha de café úmida nas fornalhas de secadores de fogo direto, associado a altas temperaturas e ao reduzido tempo de secagem.

■ O QUE FAZER

O Incaper recomenda que o café seja colhido na peneira ou no pano, para evitar contato com o chão e que a colheita seja feita somente quando 80% dos grãos estiverem maduros.

■ SECAGEM

O transporte do café para a secagem deve ser feito em sacos de ráfia, e a secagem deve começar no mesmo dia da colheita. O café verde deve ser separado do maduro para a formação de lotes diferentes para a secagem.

■ SECAGEM EM TERREIROS

O terreiro é uma boa opção de secagem para o pequeno produtor. Os terreiros podem ser de cimento, cimento coberto, suspenso e híbrido.

■ CUIDADOS

O café deve ser distribuído no terreiro em lotes homogêneos e esparramados em camadas de 3 a 5 centímetros de altura no sentido do caminhamento do sol. Mexer o café 10 vezes por dia e não amontoar ou cobrir o café com lona antes da meia-seca. Em média, esse

tipo de secagem demora de 9 a 12 dias.

■ SECADOR MECÂNICO

O secador mecânico mais indicado é o de fogo indireto, pois evita o contato da fumaça com os grãos e, conseqüentemente, a passagem de cheiros e gostos estranhos para o café. Nesse tipo de secador deve-se usar lotes de cafés homogêneos e operar o secador em plena carga, além de carregar o secador com a fornalha apagada. Usar lenha bem seca e acender a fornalha som o secador em movimento.

■ CALOR

Monitorar a temperatura na massa dos grãos de café para não ultrapassar 60°C. O tempo de secagem não deve ser inferior a 20 horas. Deve-se descarregar o secador quando os grãos atingirem umidade de 16%. Para os produtores que possuem secadores de fogo direto, recomenda-se realizar a adaptação para queimador a carvão ou para equipamento de fornalha de fogo indireto. Até lá, é prudente utilizar nas fornalhas lenha bem seca, e monitorar a temperatura na massa do café e o tempo de secagem, seguindo as instruções acima.

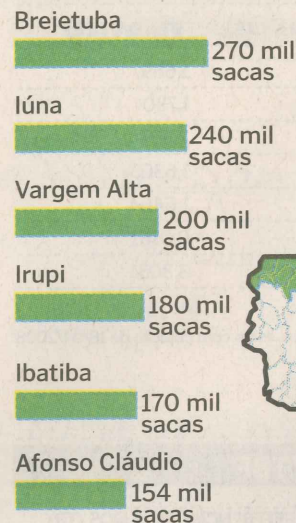
■ ARMAZENAGEM

O café deve ser armazenado com umidade entre 12% e 13%, em tulhas ou armazém de madeira ou alvenaria em sacaria de juta limpa. Ele deve ser construído em local bem ventilado, drenado, de fácil acesso e limpo.

Radiografia do cafezal

Números e principais produtores do grão no Estado

Principais produtores de arábica

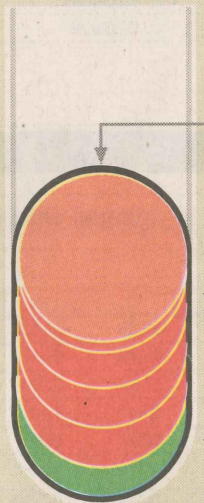


Principais produtores de Conilon



■ Jaguaré é o maior produtor nacional de conilon

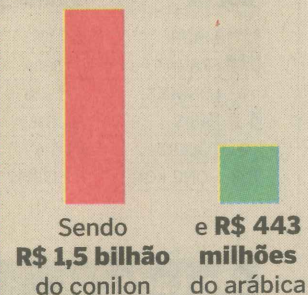
Dados sócio-econômicos da cafeicultura no ES



Foi responsável, em 2007, por 42% da renda do rural capixaba

32% da renda rural capixaba é devida ao conilon e 10% ao arábica

Em 2007, gerou R\$ 1,5 bilhão de renda anual somente para os cafeicultores



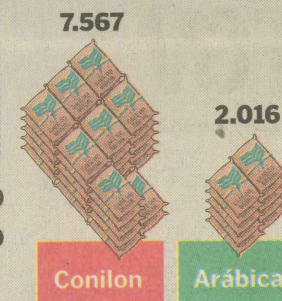
Ocupa cerca de 19% do espaço cultivado no meio rural capixaba

■ A cafeicultura está presente em todos os municípios capixabas (o conilon é cultivado em 64 dos 78 municípios)

64 mil propriedades rurais (40 mil de conilon e 24 mil de arábica)

340 mil pessoas ocupadas diretamente com cafeicultura no rural (220 mil pessoas somente no conilon)

Safra 2007 9.583 milhões de sacas



Acordo estimula melhoria do conilon

Governo, empresas e cooperativas buscam um padrão uniforme de secagem do café

■ O processo de secagem do conilon deve merecer atenção especial. O acordo entre empresas, cooperativas e governo pela melhoria do produto foi ajustado numa reunião promovida, na sede do Incaper, com todas as instituições que atuam no segmento da cafeicultura.

O processo de secagem, quando manuseado de modo inadequado, compromete seriamente a qualidade da produção, impedindo que o grão do café atinja padrão mínimo para a produção de bebida. Isso ocorre quando aparecem agentes "estranhos" às propriedades características do café.

Participaram da reunião: Associação Brasileira da Indústria do Café Solúvel (Abics), Nestlé; Sindicato da Indústria de Café do Espírito Santo (Sindicafé), Centro do Comércio de Café de Vitória (CCCV), Cooperativa Agrária dos Cafeicultores de São Gabriel (Cooabriel), Centro de Desenvolvimento Tecnológico do Café (Cetcaf), entre outras entidades.

"Vamos realizar um esforço conjunto para estabelecer um padrão uniforme e eficaz para secar o café, e isso tem que ser imediato, pois a colheita do café já começa agora", desta-

Volume da safra nacional cresce até 30%

■ ■ Em todo o Brasil, a produção cafeeira deste ano deverá ficar entre 41,3 e 44,2 milhões de sacas. Desse total, 76% são do tipo arábica e 24% do conilon. O intervalo representa um crescimento de 22,4% a 30,9% em relação à safra de 2007. Segundo o presidente do Incaper, Gil-

mar Dadalto, a renovação de lavouras de conilon em novas bases tecnológicas, com irrigação e variedades melhoradas, contribui para amenizar os efeitos severos da seca no Espírito Santo. "Contudo, a confirmação da projeção da safra ainda depende de fatores climáticos, uma vez que a colheita do conilon se intensifica a partir de abril e a de arábica, a partir de junho", completa o presidente do Incaper.

AGENDA AGRÍCOLA

■ CURSO DE EMBUTIDOS E DEFUMADOS

PERÍODO: 22 A 25 DE ABRIL

LOCAL: UNICAF, MANTENÓPOLIS

TELEFONE: (27) 3758-1202

■ EXCURSÃO VENDA DE ORGÂNICOS NA FEIRA

PERÍODO: 22 DE ABRIL

LOCAL: CARIACICA

TELEFONE: (27) 3258-4182

■ OFICINAS DE PINTURA DE MOLDE EM TECIDO

PERÍODO: 22 E 23 DE ABRIL

LOCAL: ASSENTAMENTO FLORESTA ALEGRE

TELEFONE: (28) 3552 4247

■ CURSO SOBRE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO PARA AGROINDÚSTRIA ARTESANAL

PERÍODO: 23 A 25 DE ABRIL

LOCAL: ITAIPAVA

TELEFONE: (28) 3529 6002

■ EXCURSÃO DE PECUARISTAS

PERÍODO: 23 E 24 DE ABRIL

LOCAL: EMBRAPA GADO DE LEITE - CORONEL PACHECO/ MG

TELEFONE: (28) 3556 1124

■ ENCONTRO DE MULHERES TRABALHADORAS RURAIS

PERÍODO: 24 DE ABRIL

LOCAL: VENDA NOVA DO IMIGRANTE

TELEFONE: (28) 3546-1277

café já começa agora", destacou o secretário estadual da Agricultura, César Colnago.

É preciso colher os frutos quando mais de 80% deles estiverem maduros. Outro cuidado se refere ao transporte. A colheita deve ser movida, no mesmo dia, para os espaços de secagem. É necessário ainda utilizar terreiros de cimento, de tijolos ou suspensos e estufas para secar o café.

No caso de secadores mecanizados, o produtor deve preferir o secador que utiliza fornalha de fogo indireto, observando que o tempo de secagem deve ser de 18 a 24 horas.