

Concurso. Iniciativa busca incentivar e premiar a produção de conilon de qualidade

Veja os 20 melhores produtores de café conilon do Espírito Santo

Melhores grãos vão ser premiados e, no evento, homenagem a quem difundiu essa cultura no Estado

RITA BRIDI
rbridi@redgazeta.com.br

■ A Cooperativa Agrária dos Cafeicultores de São Gabriel (Cooabriel), a maior cooperativa de cafeicultores do Espírito Santo, que esta semana completou 47 de fundação, vai premiar amanhã os 20 melhores produtores de café conilon do Estado que se inscreveram no VII Concurso Conilon de Excelência Cooabriel.

Na solenidade de premiação dos produtores, que será realizada no Cerimonial Dutra D'Mello, em São Gabriel da Palha, serão homenageados três pessoas que incentivaram o começo do cultivo do café conilon no Espírito Santo: o empresário Jônice Tristão, o produtor Dário Martinelli e Eduardo Glazar (já falecido).

“Foram esses três homens que deram a arrancada para o cultivo do café conilon no Estado”, destaca o presidente da Cooabriel, Antonio Joaquim Neto. A homenagem, explica, será “um ato de reconhecimento às décadas de trabalho desses três grandes homens em favor da produção e da qualidade do café conilon capixaba”.

A solenidade festejará também os 47 anos da Cooabriel e os 75 anos de fundação Real Café. Jônice Tristão, que comandava a empresa, lembra Neto, garantiu aos produtores que compraria todo o

Instituto Jones dos Santos Neves

Biblioteca

café conilon que fosse produzido no Estado. A palavra do empresário foi cumprida e a produção de conilon teve o mercado assegurado.

Realizada desde 2003, a iniciativa da Cooabriel tem como principais objetivos identificar, incentivar e premiar os cooperados com produção de conilon de excelente qualidade. Segundo o presidente da instituição, a ação da cooperativa tem incentivado a melhoria da qualidade do café conilon, observando os cuidados do produtor durante todas as fases de preparo do café, especialmente, no processo de secagem do grão.

O VII concurso vai distribuir o equivalente a 177 sacas de café em prêmios aos 20 vencedores dos melhores lotes de cafés da variedade conilon da

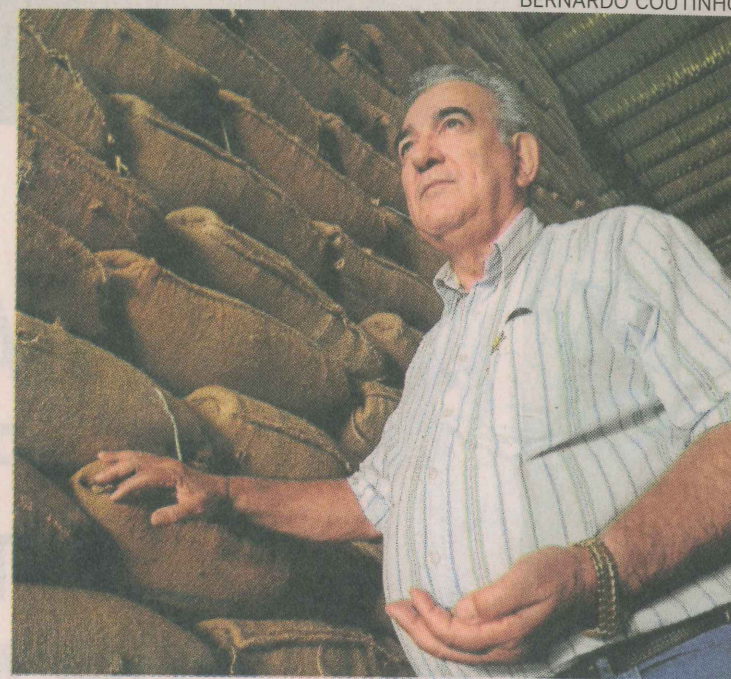
safrá 2010. O volume mínimo de cada lote será de 20 sacas padronizadas (1.200 kg líquidos) e máximo de 320 sacas padronizadas (19.200 kg líquidos), da safra colhida no ano de 2010.

Os festejos dos cafeicultores, entretanto, acontecem em um momento de grande preocupação. Por conta da estiagem que já dura três meses, a safra do próximo ano está muito comprometida. O presidente da Cooabriel explica que agora, no período de floração das lavouras, as flores, pela falta de chuva, não se transformarão em grãos. E, como o período de floração termina no final deste mês, mesmo se chover até lá, não há tempo para recuperar as perdas.

Baseado no que está acontecendo na Região Norte, onde se concentram as lavouras de co-

nilon, Neto arrisca a dizer que a safra de conilon para o próximo ano será da ordem de 5 milhões de sacas. A deste ano ficou em 7 milhões de sacas. Diante desse quadro nada animador, a orientação do presidente da Cooabriel para seus associados é para que armazenem parte do café colhido neste ano.

O Espírito Santo é hoje o maior produtor brasileiro de conilon, responde por mais de dois terços de toda a produção nacional e é um dos maiores produtores mundiais, ficando atrás apenas do Vietnã. No Estado, aproximadamente 70% das lavouras são de conilon e 30% de arábica. A cafeicultura capixaba ocupa cerca de 500 mil hectares com produção anual superior a 10 milhões de sacas, somando os dois tipos.



BERNARDO COUTINHO

PREMIAÇÃO. Reconhecimento por décadas de trabalho, diz Neto

Eles deram o primeiro passo para o cultivo

■ Na premiação serão homenageados três pessoas que incentivaram o começo do cultivo do café conilon no Estado: o empresário Jônice Tristão, o produtor Dário Martinelli e Eduardo Glazar (já falecido). Jônice Tristão é presidente do Conselho de Administração das Empresas Tristão. Em meados da década de 70, abraçou o desafio de expandir a produção de café conilon em terras capixabas, quando pactuou que compraria toda a produção e pagaria um preço justo pelo conilon. Eduardo Gla-

zar, um imigrante polonês, chegou ao Espírito Santo com dez anos de idade. Proeminente político, cafeicultor e um dos protagonistas na trajetória do café conilon no Estado, ele viu milhares de capixabas saírem do campo rumo a Rondônia, após a erradicação dos cafezais. E trabalhou arduamente para difundir a cultura entre os agricultores do Estado. Dário Martinelli é descendente de imigrantes italianos e contemporâneo de Glazar, e foi seu parceiro no desafio de implementar uma nova política para a cultura do café conilon no Estado. Quando somente o arábica era financiado, lutaram pelo financiamento bancário para o plantio de conilon.

+ BROCA

TRÂMITE Próximo passo é a citação dos réus

■ O próximo passo do processo que envolve empresários do ramo do café envolvidos na suposta fraude desbaratada pela Operação Broca é a citação dos, agora, réus. A Justiça vai informar oficialmente aos 73 envolvidos que eles respondem a um processo. Depois, o processo tramita na Vara Federal de Colatina. As pessoas são acusadas de um rombo de R\$ 400 milhões aos cofres públicos.

Os vencedores

Produtor	Município
Afonso Luiz Crivelario	Águia Branca
Ailton Henke Briel	Vila Pavão
Bernardo Oliosi	Nova Venécia
Bruno Pilon Bastianello	Nova Venécia
Dário Martinelli	São Gabriel da Palha
David Pagung	Vila Pavão
Edenilson Zulske	Vila Pavão
Edgar Bastianello	Nova Venécia
Edmar Gomes	São Gabriel da Palha
Gilmar dos Santos	São Gabriel da Palha
Gilmar Valani	Nova Venécia
Helvécio A. Darós	Nova Venécia
Jairo Bastianello	Nova Venécia
Jamil Gava	Nova Venécia
José Capucho	São Mateus
Mateus de Jesus Oliveira	Nova Venécia
Odair Partelli	Nova Venécia
Oderly Antônio Pilon	Águia Branca
Sebastião Bastianello	Nova Venécia
Valmir Quinelato	Ecoporanga

Apresentação - ES

