

## AGRONEGÓCIO

## CONILON E ARÁBICA

# Hora de colher: vem aí a safra da qualidade do café capixaba

VITOR JUBINI - 05/06/2012

**Início da colheita dos grãos começa oficialmente amanhã; mercado está exigente**

/// RITA BRIDI  
rbridi@redgazeta.com.br

O início da colheita do café conilon começa oficialmente amanhã. A solenidade acontece pela manhã, em São Domingos do Norte. Os cuidados dos produtores na coleta e secagem dos grãos aliados às novas tecnologias resultaram no aumento da produtividade e melhoria da qualidade.

“Há 15 anos o Espírito Santo tinha um dos piores cafés do país. Hoje 30% do café produzido no nosso Estado são de qualidade superior”, enfatiza o coordenador do Programa Estadual de Cafeicultura, Romário Gava Ferrão. O percentual representa um milhão de sacas de café.

O processo de aprimoramento caminha ao lado do comportamento dos consumidores, que aumentam, gradualmente, o nível de exigência com relação ao produto. Enquanto o consumo dos cafés normais cresce 1,5% ao ano, o dos cafés especiais chega a 15% no mesmo período.

Ferrão lembra que cada vez mais o consumidor quer um alimento mais seguro nos aspectos de qualidade (características sensoriais como aroma, sabor e amargor) e também no conceito mais amplo, de produção com sustentabilidade e respeito às pessoas e ao meio ambiente.



**Produtor peneira os grãos após a colheita: previsão de 12,5 milhões de sacas de conilon e 3,3 milhões de arábica**

## CUIDADOS

O mercado, explica Ferrão, tem sinalizado que o produtor que se preocupa com a qualidade está no caminho certo. E para se produzir café de boa qualidade, os cuidados, que se acentuam no período da colheita devem ser adotados durante todo o ano. Uma lavoura bem cuidada aumenta as possibilidades de boa safra e de produto de qualidade.

As boas práticas agrícolas, os cuidados necessários com a lavoura, sobretudo na colheita, todos os produtores já sabem. Mas não custa lembrar os principais deles. Preparar a es-

trutura da propriedade para a colheita, secagem e beneficiamento do café: iniciar a colheita com 80%, no mínimo, dos frutos maduros e fazer o transporte do café para a secagem no mesmo dia da colheita.

Se o café for secado em terreiros, deve ser mexido várias vezes ao dia. Se a secagem for em secador mecânico, o produtor deve usar fogo indireto, lenha seca e fazê-la de forma lenta (acima de 20 horas). A temperatura não deve ser superior a 60 graus para o conilon e 40 graus para o arábica.

Os cuidados na armaze-

nagem devem observar a unidade, que precisa ser inferior a 12%, e em armazéns e tulas limpos e arejados. “O produtor deve ter em mente que está preparando um alimento onde precisam ser observados os cuidados com a higiene para garantir a segurança alimentar do produto”.

## VOLUME

A expectativa inicial de boa safra de conilon para este ano pode não ser confirmada por conta de dois problemas climáticos: chuva intensa na florada (agosto e setembro/2013) e falta de chuva aliada à temperatura

elevada antes do enchimento dos grãos (entre dezembro e janeiro).

Com condições climáticas desfavoráveis o volume da safra do conilon deve ficar na mesma faixa do ano passado, de 12,5 milhões de sacas. O arábica deverá alcançar 3,3 milhões de sacas, com crescimento da ordem de 17%.

## SERVIÇO

**Evento:** Lançamento da Colheita do Café e da Campanha de Melhoria da Qualidade do Café

**Data:** Amanhã, 14 de maio, a partir das 9 horas

**Local:** Viveiro da Coobriabel - Rodovia ES 137, Córrego São José, Chapadão da Onça, São Domingos do Norte



## AGENDA

### Curso de Associativismo

**Data:** 15 a 17 de maio

**Local:** Associação Córrego da Lage, em Mucurici

**Tel:** (27) 3751.1475

### Curso de Vaqueiro

**Data:** 15 a 17 de maio

**Local:** Fazenda Experimental do Incaper, Pacotuba, em Cachoeiro de Itapemirim

**Tel:** (28) 3522.0034

### Palestra sobre Produção de Café de Qualidade, Colheita e Pós-Colheita

**Data:** 15 de maio

**Local:** Quadra da Igreja de São Paulo do Rio Perdido, Alto Santa Maria, em Santa Teresa

**Tel:** (27) 3259.1312

### II Dia de Campo

#### Café Conilon

**Data:** 16 de maio

**Local:** Propriedade de Adelson Rossmann, Volta Grande, em Laranja da Terra

**Tel:** (27) 3736.1171

### Curso de Administração dos Recursos da Família

**Data:** 16 e 17 de maio

**Local:** Castelinho, em Vargem Alta

**Tel:** (28) 3528.1042

### Excursão Técnica de Itaguaçu para Associação de Produtores

**Data:** 17 de maio

**Local:** Comunidade Palmeira, em Mimoso do Sul

**Tel:** (27) 3725.1225

### Curso de Café Arábica - Módulo II

**Data:** 18 e 19 de maio

**Local:** Comunidade de Tombos, em Muniz Freire

**Tel:** (28) 9882.1661

### Curso de Salgados e Doces

**Data:** 18 e 19 de maio

**Local:** Comunidade São João, em Muniz Freire

**Tel:** (28) 9882.1661

### Curso de Comandos Elétricos

**Data:** 18 e 19 de maio

**Local:** Distrito de Piaçu, em Muniz Freire

**Tel:** (28) 9882.1661

### Curso de Associativismo

**Data:** 19 a 21 de maio

**Local:** São Pedro de Rates, em Guaçuí

**Tel:** (28) 3553.1791

### Curso de Inseminação Artificial

**Data:** 20 a 22 de maio

**Local:** Fazenda Experimental do Incaper, Pacotuba, em Cachoeiro de Itapemirim

**Tel:** (28) 3522.0034

### Curso de Operação e Manutenção de Motosserra

**Data:** 20 a 23 de maio

**Local:** Comunidade de Santa Luzia, em Alegre

**Tel:** (28) 3552.4204

## Meridiano lança produto com grãos colhidos no Estado

/// Espírito. Esse é o nome do café lançado recentemente pelo grupo Meridiano. O novo produto tem o café arábica colhido nas montanhas do Estado e o conilon cultivado principalmente no Norte do

Espírito Santo.

“O que pode parecer um conflito de características resulta em um sabor peculiar, que reúne as matérias-primas do frio das montanhas e dos vales quentes do Norte, uma

particularidade do nosso Estado”, enfatiza o diretor da Meridiano, Cleverson Hercílio Pancieri.

A maior parte do café produzido no Estado vem do sistema de produção familiar, presente em to-

das as regiões do Espírito Santo. “Temos pequenos fornecedores de Norte a Sul do Espírito Santo. Nosso objetivo com esse novo produto é valorizar e divulgar a identidade do café capixaba, enfatizou

Pancieri.

O café Espírito, com identidade 100% capixaba, é disponibilizado para o mercado em embalagens de 250 gramas e já pode ser encontrado nos supermercados.