

# Regional

## Cafés capixabas premiados são vendidos por até R\$ 2.170

Produtores do Estado ganham destaque em concursos de degustação, e valor da saca de café especial valoriza em até 700%

Julio Huber  
MARECHAL FLORIANO

**N**a contramão da crise nacional da cafeicultura, produtores capixabas estão conseguindo comercializar cafés especiais a um preço bem acima do praticado no mercado.

Apesar de pequenos lotes, com até 25 sacas com 60 quilos cada, o preço de uma saca de café chega a um valor quase 700% a mais do que o preço médio de R\$ 280,00.

Normalmente, esses cafés de alta qualidade são bem avaliados em concursos municipais, estaduais e até nacionais. Esse é o caso do cafeicultor Marcos Antônio Nalli, do sítio Sertão da Bateia, em Castelo, que teve sua produção de arábica classificada como a 14ª melhor do Brasil. O seu lote de café foi vendido por R\$ 2.170 a saca.

Esse preço é possível graças à alta qualidade, conseguida por meio de um minucioso processo de produção. O presidente do Instituto Capixaba de Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), Evair Vieira de Melo, que também é degustador e classificador de café, disse que cafeterias de todo o mundo estão em busca dos chamados "microlotes" com alta qualidade.

"Há 15 anos iniciamos um programa de melhoria na cafeicultura capixaba, que vai desde o plantio de boas variedades a formas corretas de colheita. Com isso, a cafeicultura capixaba ganhou credibili-



**AGRICULTOR** Vanderli Borgo, de Marechal Floriano, exhibe café que recebeu nota 93,3 em concurso de degustação

dade e despertou interesse das principais cafeterias mundiais. Quem ganha é o produtor que consegue produzir um produto diferenciado", explicou.

De acordo com Evair, o mercado brasileiro de bons cafés está em ascensão. "Agora, com o reconhecimento mundial de que produzimos bons cafés, o desafio do agricultor capixaba é se tornar um fornecedor permanente para as cafeterias e empresas que comercializam esse produto. Alguns concursos dão bons prêmios em dinheiro, outros comercializam os lotes vencedores a preços bem elevados", enfatizou.

Um cafeicultor do município de Brejetuba, por exemplo, que no ano passado teve sua produção classificada como a melhor do Estado, este ano já teve proposta de comercialização das sacas de café a R\$ 800,00 cada, sem precisar participar de concursos.

## Adubo, sorte e dedicação

O agricultor Vanderli Borgo, de Rio Fundo, Marechal Floriano, é um exemplo de quem produzir café de qualidade é vantajoso. Ele teve um lote de café – de cerca de 12 sacas – classificado como o melhor do município no 10º Concurso de Qualidade de Café de Marechal Floriano, no mês passado.

O café produzido por Borgo teve a nota 93,3, o que elevou o preço da saca do café a R\$ 600. O produtor vencedor afirmou que não há se-

**“**Eu sempre falo que também é preciso de sorte para produzir um café de qualidade**”**

Vanderli Borgo, agricultor

gredos para produzir um bom café, mas é preciso dedicação. "Eu sempre falo que também é preciso de sorte para produzir um café de qualidade. O tempo precisa estar ensolarado durante a colheita e a seca dos grãos, que também devem estar maduros e grandes".

Vanderli informou que nunca deixou de cuidar bem de suas lavouras, mesmo em períodos de crise. "É preciso adubar e não desanimar. Para conseguir um bom café, no período de colheita é preciso despolar os grãos no mesmo dia em que foi colhido e espalhar bem fino na estufa, nunca esquecendo de mexer bem", orienta.

Ele possui 25 mil pés de café e produziu cerca de 60 sacas de 60 quilos cada de grãos despolidos. Por ter ficado em 1º lugar, ainda faturou o prêmio de R\$ 2 mil.

### SAIBA MAIS

#### Mudanças

- > **ANTIGAMENTE**, o café produzido no Estado era secado da forma como os grãos vinham da lavoura.
- > **HÁ CERCA DE 15 ANOS**, os produtores capixabas começaram a investir em despolidores, equipamentos que separam os grãos maduros dos secos e verdes.
- > **COM ISSO**, a qualidade do café capixaba tem crescido e despertado o interesse de compradores em todo o mundo.

#### Concursos

- > **TAMBÉM FOI** iniciada a realização de concursos por empresas que comercializam café, com o objetivo de estimular a produção de cafés especiais, através de prêmios para os cafeicultores com as melhores safras.
- > **ATUALMENTE**, o café arábica das montanhas capixabas é reconhecido mundialmente pela sua alta qualidade.

#### Crise

- > **APESAR DO ATUAL** momento de crise da cafeicultura, alguns produtores conseguem vender parte de sua produção a valores superiores a 700% do preço normal de mercado, que está em torno de R\$ 280,00 para cafés despolidos.
- > **CAFÉS COMO** os produzidos antigamente estão sendo cotados a cerca de R\$ 200,00 a saca, valor que não cobre o custo de produção.

#### Internacional

- > **CAFÉS VENCEDORES** de concursos, normalmente são vendidos a cafeterias de países como Itália, Austrália, Nova Zelândia, Inglaterra, Estados Unidos e Japão.



**CAFÉ ARÁBICA:** reconhecimento

O NÚMERO

**R\$ 280,00**  
é o preço médio da saca de café