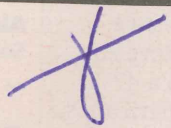


AS10021

Ronald Mansur

É jornalista

E-mail: ronaldmansur@gmail.com



Produtores de Vila Valério economizam e protegem meio ambiente na secagem do café

O dia do conilon

Secar e ter café conilon de alta qualidade usando energia vinda do Sol e usando estufa já é realidade em Vila Valério, na propriedade de Ozílio e Aparecida Partelli, desde 2009. O custo de produção é menor em relação ao café seco nos secadores que queimam madeira. Também o resultado no bolso do produtor é melhor.

No último dia 8, no Palácio Anchieta, o governador Renato Casagrande ouviu o re-

lato de Ozílio e Aparecida Partelli, que falaram sobre a técnica desenvolvida por eles, o uso da estufa em parceria com o Sol. “A mudança aconteceu em função do incômodo que era queimar madeira, poluir o ar e trabalhar 24 horas por dia na safra. Tudo começou em 2009, quando resolvemos pilar o café que estava na estufa com 20% de umidade, depois voltamos com ele para a estufa até chegar em 13%. Pilamos o café na máquina ambulante que percorre a região. Ganhamos qualidade e preço”, disse o casal.

Em 2010 toda safra foi feita utilizando estufa e pilagem, até chegar a 13%. Eu estive lá com o “Jornal do Campo” (TV Gazeta). Depois me comunicaram que o café teve preço superior aos cafés da região. Aqui, informado por Ozílio, o agrônomo Frederico Daher, do Cen-

tro Tecnológico do Café, ficou conhecendo o trabalho. Daher começou a acompanhar o trabalho. O industrial João Passamai, da Fimag, ficou parceiro do empreendimento ao ceder uma máquina para pilar o café.

Em 2011 a colheita seguiu o esquema iniciado em 2009. Um sucesso. Mas o que a família já sabia desde 2009, na safra de 2011 foi avaliado e aprovado por Frederico Daher e Marcos Moulin, do Cetcaf.

Ao final do encontro bebemos um café expresso de conilon vindo da família Partelli. Com a autorização do governador, levei como troféu a xícara que saboreei o conilon secado com o calor do Sol e a competência criativa do produtor, no ano do centenário da chegada do conilon ao Espírito Santo. Ozílio e Aparecida também ganharam uma xícara histórica.