

O PRODUTOR
Valdeir Tomazini optou pela mudança no modo de cultivar o café: "Como descobri que o café tinha qualidade, investi em parte da lavoura"



ALESSANDRO DE PAULA

Colheita dura o dobro do tempo da produção de cafés comuns

Para conseguir um café de alta qualidade, um dos segredos do cafeicultor de Castelo, Valdeir Tomazini, é colher só grãos maduros.

O processo é mais longo e dura seis meses – de julho a dezembro –, enquanto no método comum, em que todos os grãos são retirados, verdes ou maduros, a colheita vai de maio a julho. Cada pé é visitado de cinco a seis vezes no período, segundo Tomazini.

O tratamento inclui a adubação correta, depois da colheita o descascamento, a secagem, sem deixar o grão fermentar, como explicou o agente do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) em Castelo, o engenheiro agrônomo Caio Louzada.

Em seguida, o café é avaliado na Secretaria Municipal de Agricultura de Castelo, pelo degustador e classificador Rondinélcio Sartori. Os grãos são torrados a 210 graus e moídos. O café é coado e degustado para receber a nota.

Café mais caro do Estado é de Castelo

O produto, que chega a custar R\$ 2.553 a saca, está entre os 20 melhores do Brasil. Venda para o Japão valorizou a produção

Dayane Freitas

Enquanto muitos produtores de café no Espírito Santo e no País reclamam que os preços do grão estão baixos, o produtor Valdeir Tomazini, 43, da comunidade de Bateia, a cerca de 25 km da sede de Castelo, Sul do Estado, não tem do que se queixar.

Ele cultiva o café mais caro do Estado, vendido recentemente a R\$ 2.553 a saca de 60 quilos, muito diferente dos R\$ 250 que recebia antes por seu café arábica.

A conquista foi no concurso bra-

sileiro de cafés especiais Cup of Excellence, em Minas Gerais, no qual Tomazini ficou em 14º lugar entre 60 finalistas da disputa que teve mais de 300 inscritos.

Por ter ficado entre os 20 primeiros, o cafeicultor participou de um leilão on-line e vendeu 13 sacas para uma empresa do Japão. O 1º lugar é de um café da Bahia vendido a cerca de R\$ 16.500 a saca.

A análise dos cafés especiais leva em conta itens como corpo, sabor, doçura e grau de acidez da bebida, com nota de zero a 100.

Tomazini revelou por que optou pela mudança no modo de cultivar o café. "Em 2002 decidi mudar porque o preço da saca não valia a pena. Como descobri que o café tinha qualidade, investi em parte da lavoura, de 25 hectares."

Segundo o degustador e classificador de café da Secretaria Municipal de Agricultura de Castelo, Rondinélcio Sartori, o preço pago

pelo café de Tomazini é realmente o mais alto no Estado. "De vez em quando alguns cafés especiais são vendidos a R\$ 1.200 a saca, mas a média é de R\$ 600. Ainda não tinha visto desse valor", frisou.

O agente de Desenvolvimento Rural do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) em Castelo, o engenheiro agrônomo Caio Louzada, revelou que o cuidado com o grão permite vender o café por um valor mais alto. "Dá mais trabalho, por isso tem maior valorização", justificou.

O segredo de Tomazini está no modo de produzir. Apenas os grãos maduros são colhidos a mão e levados para o despoldador. Depois, ficam 24 horas no terreno suspenso, vão para a estufa e secam entre 15 e 20 dias para serem estocados.

A produção foi de cerca de duzentas sacas em 2014.

Filho decide ficar no sítio e ajudar o pai após estudar

O café especial traz para o produtor de Castelo, Valdeir Tomazini, que consegue vendê-lo com preços maiores, mais que renda. Permite manter a família unida.

O filho dele, Abner Dalvi Tomazini, 19 anos, contou que decidiu permanecer na cidade, após se formar no curso técnico em Agropecuária, pela Escola Família Agrícola de Castelo, para ajudar o pai na lavoura. "Pretendo continuar o que meu pai está fazendo e melhorar ainda mais a qualidade do produto", disse o jovem.

Para a colheita, Tomazini tem, além da ajuda de Abner, o apoio da mulher, Maria da Penha Dalvi Tomazini, 42 anos. A filha, Aline Dalvi Tomazini, 14, é estudante.

Segundo o degustador e classificador de café da Secretaria Municipal de Agricultura de Castelo, Rondinélcio Sartori, muitos cafeicultores no Estado já produzem cafés especiais, porque hoje há demanda do mercado.

"Antes, o produtor não conseguia preços diferenciados", disse.

ALESSANDRO DE PAULA



VALDEIR com a família: união

DICAS PARA FAZER UM BOM CAFÉ

Ponto da bebida

- > **PARA PREPARAR UM BOM CAFÉ**, não basta só um grão especial, é preciso seguir algumas regras.
- > **PRIMEIRO**, o ponto de torra deve ser observado. Se passar do ponto, pode estragar o pó. O

ideal é que seja torrado entre 9 e 14 minutos.

- > **A ÁGUA PELA QUAL** o pó vai passar não pode ser fervida. O ideal é retirar o líquido do fogo quando ele está começando a criar bolhas, antes de ferver, em torno de 93 graus.

- > **O PÓ NÃO DEVE SER** misturado com a água. O correto é esquentar só a água e depois passá-la pelo pó do café.
- > **A ÁGUA** não deve ser jogada toda de uma vez. O ideal é que o café seja coado bem aos poucos.

Fonte: Degustador e classificador de café da Secretaria de Agricultura de Castelo, Rondinélcio Sartori.

ARQUIVO/AT



CAFÉ: dica é coar aos poucos

Destaques da produção de café no Estado

Cidades produtoras

- > **CASTELO É A CIDADE** do Estado que mais produz cafés especiais, do tipo arábica.
- > **TAMBÉM** se destacam: Venda Nova do Imigrante, Vargem Alta, Brejetuba, Muniz Freire, Marechal

Floriano e Domingos Martins.

- > **OS CAFÉS ESPECIAIS DO ESTADO** são comprados por empresas de países como Japão, Estados Unidos, Alemanha e Noruega e por cafeterias do Paraná, São Paulo, Minas Gerais e Bahia.

Conexões
BENEFÍCIOS
Lorente

CONEXÃO SEGURA
Proteção para o seu mundo, tranquilidade para você.

Saiba mais: www.lorente.com.br

lorente