

AGRONEGÓCIO

PRODUTO DA CASA

Café em cápsula made in ES



Produtor de Brejetuba agrega valor ao seu produto e cria o 1º café em cápsulas capixaba

▄ RITA BRIDI
rbridi@redgazeta.com.br

Um pequeno produtor rural de Brejetuba, na Região Serrana do Estado, está inovando e agregando valor ao café arábica, o principal produto de sua propriedade. Na localidade de Córrego Jacutinga, ele está produzindo, de forma artesanal, o café em cápsula. É a primeira produção desse tipo de café no Espírito Santo.

Giovani Tozzi percebeu, faz mais de uma década, o crescimento do mercado para os cafés de qualidade superior, aproveitou para ampliar a produção de cafés especiais e aumentar o lucro. Primeiro, com a venda de café torrado e moído, e, agora, com a produção de café em cápsulas. A inovação representa agregação de 40% ao café.

Após seis meses quebrando a cabeça para aprender como encapsular o café, Tozzi conseguiu chegar ao ponto ideal e já está comercializando o café em cápsulas. Na fase inicial do negócio, o trabalho é mais de

apresentação do produto em cafeterias, padarias, lanchonetes, supermercados e em feiras. E a aceitação, segundo ele, é muito boa.

PRODUÇÃO

A produção mensal atual é de 300 cápsulas, mas a meta é chegar a 15 mil – média de 500 por dia – até o final do ano. Além das vendas tradicionais para consumidores e estabelecimentos, Tozzi pretende comercializar o produto pela internet. Está criando uma página para divulgar e concretizar as vendas do café na web.

O secretário estadual de Agricultura, Enio Bergoli, avalia que o caminho escolhido pelo cafeicultor de Brejetuba, de inovar e agregar valor, é correto. Principalmente, porque o consumo de café em monodose caminha para crescimento anual da ordem de 30%.

“Ele foi em busca de um produto diferenciado, um café produzido no Estado e num custo mais baixo”, enfatiza Bergoli. No Estado, existem mais de 100 pequenas torrefadoras em várias regiões, que agregam valor ao café, que é torrado e moído. Mas, na monodose, o empreendimento de Tozzi é



Produtor Giovani Tozzi exhibe seu café especial ao lado do secretário Enio Bergoli

o primeiro, “Quem sabe essa iniciativa não passe a representar uma identidade do Espírito Santo”, diz Bergoli.

Essa iniciativa, lembra o secretário, foi possível com a quebra da patente da máquina de café em cápsula, a Nespresso, da Nestlé. A cápsula de café vendida por Tozzi é compatível com o modelo de máquina dessa marca. As cápsulas vazias são importadas da França.

A ideia de produzir café em monodose veio depois

de uma visita a uma feira internacional do café, realizada em Minas Gerais. Foi lá que Tozzi conheceu a máquina, provou o produto e ficou encantado. “Fiquei empolgado e decidi que ia fazer”, conta.

Com a ajuda de técnicos do Incaper descobriu a empresa francesa que fabrica as cápsulas para 5 gramas de café, o suficiente para uma xícara. Comprou as cápsulas e ficou seis meses matutando até descobrir a

maneira correta de embalar o café. Uma caixa com dez cápsulas do Café Tozzi Especial é vendida por R\$ 12.

Para se ter ideia de como a inovação vai aumentar o lucro do cafeicultor, vale a comparação. Uma saca de 60 quilos de café de qualidade é vendida, hoje, por R\$ 500. Com uma saca de café dá para produzir 9 mil cápsulas. No final das contas, os R\$ 500 se transformam em mais de R\$ 10 mil com o novo produto agregado.

DIVULGAÇÃO

AGENDA

- Curso de Plantio e Tratos Culturais do Cacau**
Data: 27 e 28 de agosto
Local: Sindicato Rural, Itarana
Tel: (27) 3720-1103
- Curso de Produção de Polpa de Frutas**
Data: 27 de agosto
Local: Boa Vista do Sul, Marataizes
Tel: (28) 3529-5044
- Curso de Manejo de Pastagem**
Data: 27 de agosto
Local: Fazenda Monte Líbano, Cachoeiro de Itapemirim
Tel: (28) 3522-1225
- Curso de Congelamento de Alimentos**
Data: 27 de agosto
Local: São Domingos do Norte
Tel: (27) 3722-5014
- Curso de Educação Ambiental**
Data: 30 de agosto
Local: Bom Jardim, Muniz Freire
Tel: (27) 3544-1784
- Curso de Congelamento de Alimentos**
Data: 30 de agosto
Local: Comunidade Santa Barbara, Alto Rio Novo
Tel: (27) 3746-1350
- Curso de Culinária (Bolo Confeitado)**
Data: 1º de setembro
Local: Santa Mônica, Guarapari
Tel: (27) 3362-2596
- Curso de Produção de Derivados do Leite**
Data: 1º de setembro
Local: Polo de Práticas Sustentáveis do Caparaó Capixaba, Ibitirama
Tel: (28) 3545-1438
- Curso de Pintura em Tecido**
Data: 2 de setembro
Local: São Martinho, Alfredo Chaves
Tel: (27) 3269-1347
- Curso de Congelamento de Alimentos**
Data: 3 de setembro
Local: Santa Maria de Jetibá, sede
Tel: (27) 3263-2733
- Semana Tecnológica do Agronegócio**
Data: 4 a 6 de setembro
Local: Pátio de Festas da Igreja Luterana, Santa Maria de Jetibá
Tel: (27) 3263-4750
- Curso de Administração de Recursos da Família**
Data: 6 de setembro
Local: Venda Nova do Imigrante
Tel: (28) 3546-0230

Comitiva do Vietnã conhece tecnologias das lavouras

▄ Uma comitiva do Vietnã esteve no Espírito Santo para conhecer as lavouras de café conilon. Eles visitaram propriedades de conilon, em Linhares, e participaram de reuniões para o conhecimento das tecnologias capixabas.

A visita marcou o encontro de gigantes: o maior produtor mundial de café conilon com o maior produtor brasileiro. Os vietnamitas também estiveram na sede

do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), em Vitória.

“Embora o Vietnã seja o maior produtor mundial de café conilon, viemos ao Brasil e, em especial ao Espírito Santo, para conhecer as tecnologias desenvolvidas pelo Incaper no Espírito Santo, a fim de verificarmos se é possível adaptar alguma delas para nossa realidade”, disse

o diretor geral da Netafim no Vietnã, Vu Kien Trung.

Os vietnamitas também fizeram apresentação da realidade agrícola do Vietnã para os capixabas. “Conhecer as características do maior produtor mundial torna-se essencial para nós, que buscamos aumentar nossa produção e qualidade”, destaca o diretor da Conilon Brasil, Arthur Fiorott.

O coordenador estadual

de cafeicultura, Romário Gava Ferrão, explicou que a visita da comitiva do Vietnã abre caminho para entender como, em tão pouco tempo, aquele país conseguiu aumentar tanto a produção de café, por intermédio da produtividade média, de 45 a 50 sacas beneficiadas por hectare, que é o maior do mundo.

A produção de conilon no Vietnã gira em torno de 28 milhões de sacas. O Brasil,

2º colocado no ranking mundial, tem sua produção em torno de 12,5 milhões de sacas, sendo o Espírito Santo responsável por 78% desse total. O Vietnã tem 600 mil hectares de café robusta plantados. Desse total, de dez a 15% são áreas maiores, que pertencem a empresas privadas e ao governo. De 85 a 90% das áreas de café pertencem a pequenos agricultores, com propriedades de 1 a 2 hectares.