

NOTÍCIAS ZECA DIRCEU

Um dos melhores cafés do Estado

10/11/2011

Produzir qualidade para vender bem mais do que commodities. Essa é, segundo especialistas em café, a única alternativa de sobrevivência para uma cultura que exige muita mão de obra e tem um custo de produção alto. Seguindo a risca essa receita, o pequeno produtor de Terra Boa, João Paulino, participou de um concurso estadual de qualidade do café e ficou entre os oito melhores na categoria microlote. A premiação aconteceu no final da última semana.

Mesmo não tendo levado o prêmio em sua categoria, Paulino explicou que a experiência valeu a pena. “Chegamos onde a gente achou que não ia chegar. Essa ano já começamos de novo a preparação.”

O processo de seleção começou com o término da colheita, em agosto, mas a preparação foi começou bem antes. No mínimo 10 meses antes. “Quem vai participar do concurso do ano que vem precisa fazer todos os tratos culturais. É preciso cuidado na adubação, colheita na hora certa e a seleção do terreiro. São várias etapas para chegar em julho do ano que vem com o café colhido e com chances de concorrer com o restante do Estado”, explica o engenheiro agrônomo da Emater de Terra Boa, Paulo Roberto Preto.

Na propriedade, Paulino e sua mulher, Ivanilde Camiloti Paulino, cultivam os grãos de café e um viveiro de mudas. “Entramos no concurso sem qualquer perspectiva de ganhar. Até que nosso grão começou a ser classificado”, conta ela. O produtor contou que já havia pensado em participar em outros anos. “Mas como tenho pouco café, não acreditava que teria condições de concorrer. Começava a preparação e depois desanimava”, recorda Paulino.

Segundo ele, o primeiro passo é conduzir a lavoura corretamente. “As aplicações na hora certa. O início da colheita só quando o café estiver 70% em cereja e não deixar o saco de café mais de duas horas na roça. Após a lavagem o local de armazenamento também é importante.”

O processo de colheita do café em cereja melhora a qualidade porque neste estágio o grão está completamente maduro. O grão colhido e secado no estágio certo de maturação apresenta-se muito superior aos outros, porque concentra, na medida certa, acidez, sacarose, óleos e mais de

600 aromas e sabores existentes em cada grão. “Se você não se dedicar 100% não consegue resultados”, explicou o agricultor.

De tanto produzir qualidade, Paulino conta que ficou um pouco crítico na hora de degustar a bebida. “É indispensável um café todos os dias. Mas um bom café. Como a gente lida muito com isso acaba percebendo o gosto.”

Incentivo à qualidade

Segundo o engenheiro, o Estado que já foi conhecido pela quantidade de café que produzia agora aposta na qualidade. “Se você pegar o comparativo do Estado, vai perceber que a área de café do Paraná está caindo. Só que você vai ver que a produção está aumentando. São pequenas áreas produzindo bastante”, diz Preto.

Ele explicou que antigamente, os cafés do Estado eram considerados de pior qualidade. “Sempre que você ia vender o café do Paraná falavam é de qualidade ruim. Só que isso não é verdade. Esses concursos são para incentivar os cafeicultores a produzir qualidade. Ninguém mais quer café ruim”, diz. Durante o encerramento do concurso são feitos leilões. “Lá participam as cafeterias mais importantes do país.” Quando o café é premiado, o preço mínimo que o agricultor recebe é o preço na bolsa de Valores, Mercadorias & Futuros (BM & F Bovespa) mais um prêmio de 50% desse valor.

“A ideia principal é mostrar para o Brasil que nós temos qualidade. Dentro do Estado, queremos provar que a nossa região também tem café de qualidade. Na nossa região a gente vende commodities, que não tem nenhum valor agregado. É isso que nós estamos tentando quebrar.”

Diferencial do preço

“Para o produtor de café da nossa região sobreviver ele precisa ter produtividade e qualidade”, reforça o técnico. Ele colocou que grãos como o de Paulino chegam a valer R\$ 520,00 a saca. A saca de café comum fica em torno de R\$ 300,00. “Aí você já vê a diferença de valores que tem. Para o produtor conseguir sobreviver ele tem de vender muito bem esse produto.”

Para incentivar as boas práticas no cultivo do café, o governo estadual está lançando um programa de mudas. A partir do ano que vem, serão criadas unidades demonstrativas sobre como produzir café com qualidade. “Para que os outros produtores possam ver como esses cafeicultores estão ganhando dinheiro.” Ele ainda relatou que o clima da região é favorável ao

desenvolvimento da cultura, o único fator que atrapalha é a falta de altitude. “Nossa região não tem altitude para produzir um café de primeiríssima qualidade, mas a gente consegue com a tecnologia fazer esse café de excelente qualidade.”

Categorias

O agrônomo explicou que são três categorias. Na primeira são 10 sacas beneficiadas de café cereja descascada. A segunda é café natural, lote de 10 sacos. A novidade esse ano foi mesmo a categoria em que Paulino se classificou que é café natural microlote, com até duas sacas de café limpo. “Todos os agricultores familiares trabalham no microlote.”

<http://www.itribuna.com.br>