



Romário Gava Ferrão

Engenheiro Agrônomo formado pela UFES, Mestre e Doutor em Genética e Melhoramento de Plantas pela UFV. Pesquisador do Incaper desde 1985, Coordenador do Programa Estadual de Cafeicultura, Bolsista de Produtividade Científica no CNPq, autor de mais de 300 trabalhos técnicos-científicos.



Romário Gava Ferrão

Coordenador do Programa Estadual de Cafeicultura do Incaper

CB: Quais são as novas tecnologias para o desenvolvimento do café conilon no Espírito Santo e Brasil?

Romário: A pesquisa científica com o café conilon, é uma atividade dinâmica desenvolvida no Espírito Santo, pelo Incaper desde 1985. Nesses mais de 25 anos de pesquisa, vêm sendo executados trabalhos baseados nas demandas levantadas pela cadeia do café. Atualmente são 30 projetos de pesquisas, 103 experimentos, conduzidos nas diferentes áreas do conhecimento, que geraram várias tecnologias, produtos e conhecimentos, amplamente utilizados pelos cafeicultores. Foram seis variedades, plantio em linha, espaçamento, vergamento, recomendações de calagem e adubação, a poda programada de ciclo, manejo de

pragas e doenças, conservação de solo, manejo de irrigação e tecnologias para a melhoria da qualidade final do produto, descritas em diferentes publicações, sendo a mais completa, o livro “Café Conilon”. Grande parte dos trabalhos têm sido realizados em parcerias com várias instituições nacionais e internacionais, envolvendo pesquisas básicas e aplicadas. Os destaques atuais e futuros, são as novas variedades clonais a serem lançadas; identificação de genes que conferem resistência a ferrugem e a seca; caracterização de germoplasma; trabalhos associados a qualidade de bebida, a ferrugem, os nematóides, a nutrição e o manejo de irrigação. Os resultados obtidos são usados por mais de 40% dos cafeicultores capixabas, numa área estimada de 120 mil hectares. Os

produtores que utilizam adequadamente as tecnologias, alcançam produtividades de 45 a 150 sacas/ha. Essas tecnologias contribuíram nos últimos 18 anos, para o aumento de mais de 200% na produtividade e na produção de café conilon do Espírito Santo.

CB: Um dos grandes problemas do café conilon é a não mecanização de sua colheita, existem estudos para que em breve possamos usar colheitadeiras na lavoura de Conilon?

Romário: A planta do café conilon é muito diferente do arábica, nos aspectos de porte, arquitetura, produtividade, nas técnicas de implantação e manejo das lavouras, colheita, secagem e beneficiamento. A planta é multicaule e os ▶



A evolução da cafeicultura do conilon é considerada um “Caso de Sucesso” no estado do Espírito Santo, devido a renovação do parque cafeeiro, seguindo novas bases tecnológicas.

frutos são bastante aderidos aos ramos. No geral a maturação é uniforme e os frutos não despreendem dos ramos ao atingirem a maturação fisiológica. As máquinas desenvolvidas para a colheita do café arábica não se adaptam bem a do Conilon. É do conhecimento de todos que a colheita é a prática que mais onera o custo de produção, e quase na sua totalidade é realizada de forma manual. Mesmo sabendo que a maioria da colheita do Conilon é realizada pelas famílias, verifica-se que os grandes produtores, os mais empresariais, estão tendo dificuldade de aumentar a sua produção pela falta e elevado custo da mão de obra, principalmente nessa operação. Há demanda por tecnologias para colheita mecânica. Houveram várias iniciativas nesse sentido, mas ainda não foram desenvolvidas tecnologias bem ajustadas para resolver essa questão, em função das características que possui essa planta. Visando resposta a esse problema, há um projeto ainda em discussão, entre o Incaper e instituições privadas, objetivando pesquisar variedades, manejo da planta e desenvolvimento de máquinas, para atender a colheita mecânica do café conilon.

CB: Em seu livro (...) você relata que o café conilon que plantamos no Espírito Santo é proveniente da região do rio Koulliou , entre o Congo e o Ga-

bão, na África. Se tratando de *c. canephora*, quais as diferenças existentes entre o café conilon e o café robusta?

Romário: Quando pensamos em café, direcionamos a mente para mais de 100 espécies. Dessas, apenas duas são responsáveis por todo o café produzido e consumido no mundo, que são as *Coffea arabica* (Café arábica) e *Coffea canephora* (cafés Robusta e Conilon), que representam 62% e 38% da produção mundial, que atualmente, está na ordem de 133 milhões de sacas por ano. A variedade Conilon que é cultivada no Brasil, e a Robusta, sobretudo, no Vietnã, Indonésia, Índia e Costa do Marfim, são de fecundações cruzadas, diplóides e apresentam o fenômeno de auto-incompatibilidade genética. Elas são muito diferentes quanto a porte, arquitetura, tipo, tamanho, coloração de folhas e frutos, susceptibilidade aos fatores bióticos e abióticos. A variedade Robusta apresenta plantas com hábito de crescimento ereto, caules de maiores diâmetros e pouco ramificados, folhas e frutos de maior tamanho, maturação tardia, maior vigor e tolerância a ferrugem, menor tolerância a seca e no geral melhor qualidade de bebida. A variedade Conilon se caracteriza por apresentar plantas de hábito de crescimento arbustivo, caules ramificados, folhas alongadas, florescimento precoce, resistência à seca e

maior susceptibilidade às doenças. No Espírito Santo, predomina o cultivo da variedade Conilon, principalmente pela sua tolerância a seca. Os trabalhos de pesquisa realizados pelo Incaper, na área de melhoramento em mais 1000 clones, mostram grande variabilidade genética do café conilon para diferentes características. A exploração dessa variabilidade, possibilitou ao Incaper desenvolver e lançar seis variedades. Essa variabilidade continua sendo explorada, visando sobretudo o agrupamento de clones por ciclo de maturação para formação de novas variedades mais estáveis e produtivas; com tolerâncias a seca, as pragas e doenças; com arquiteturas mais adequadas para aplicação da Poda Programada de Ciclo; com adequados desenvolvimentos no viveiro; com grãos grandes e maiores rendimentos de beneficiamento; e com melhor qualidade.

CB: Estados como: São Paulo, Mato Grosso e Minas Gerais, estão buscando tecnologias para plantar o café conilon. O que isso pode impactar na cafeicultura do Espírito Santo?

Romário: A evolução da cafeicultura do conilon é considerada um “Caso de Sucesso” no estado do Espírito Santo, devido a renovação do parque cafeeiro, seguindo novas bases tecnológicas. Os conhecimentos e as informações são so-



cializadas rapidamente pelos diferentes meios de comunicação. Assim, devido as adequadas tecnologias, a rusticidade e alto potencial de rendimento, associado ao menor custo de produção, têm despertado interesse de muitos cafeicultores de diferentes partes do Brasil, tradicionalmente produtores de café arábica para o plantio do Conilon. Há uma crescente demanda por Conilon/Robusta de qualidade superior em todo o mundo. Segundo autoridades do mercado, a produção de Robusta de países tradicionais da Ásia e África estão no seu limite, e o Brasil é o único país que incrementa a sua produção em mais 6 milhões de sacas desse café por ano, para atender a demanda de Robusta projetada para 2015. O momento é muito bom para o Conilon devido aos estoques baixos, o preço do café arábica elevado, melhoria da qualidade final do produto e disponibilidade de tecnologias apropriadas para os cafeicultores. Alertamos cautela aos cafeicultores de outras regiões do Brasil, em utilizarem as tecnologias desenvolvidas para Estado, uma vez que as con-

dições agroclimáticas de outros estados podem ser distintas do Espírito Santo. Ao continuar o cenário atual, o mundo absorverá toda a produção de Conilon com qualidade superior.

CB: A cafeicultura de Conilon no Espírito Santo é basicamente familiar, com poucas técnicas de gestão da propriedade. Como podemos melhorar a eficiência da cafeicultura Capixaba?

Romário: A área média de café conilon colhida no Espírito Santo é cerca de 9,0 hectares. Mesmo considerada de pequena dimensão, visando enfrentar o mundo globalizado do café, é importante fazer uma boa gestão desse negócio. Para tal, recomenda-se ao produtor administrar seu cultivo de forma empresarial. Assim, sugere-se seguir os princípios da sustentabilidade; utilizar corretamente as tecnologias; se profissionalizar por intermédio de leituras e treinamentos; planejar todas as atividades e executá-las adequadamente, avaliando o tempo, custo, operação, retorno e eficácia;

planejar e acompanhar a execução das operações associadas a atividade, da implantação e condução da lavoura até a comercialização do produto; fazer “conta” visando saber o custo de uma saca de café; se organizar em associação e/ou cooperativa; e saber que as garantias de retorno e de mercados estão diretamente relacionadas as obtenções de altas produtividades econômicas e produção de café com qualidade superior.

CB: Durante esses 30 anos de pesquisa, saímos de uma produtividade bem baixa para ser referência no quesito produtividade. Qual o caminho para a qualidade ser instalada no café conilon?

Romário: Os cafeicultores de conilon no geral são empreendedores. Eles evoluíram muito devido ao uso correto das tecnologias e têm conhecimento da importância de melhoria da qualidade. O Conilon ganha espaço no consumo, por intermédio de sua maior utilização nos blends com o café arábica, no solúvel e nos espressos, que são os cafés, que mais crescem o consumo no cenário mundial. Atualmente, cerca de 38% do consumo é de café conilon/robusta, mas as literaturas mostram a utilização de 50% desses cafés para 2015, desde que se melhore a qualidade final do produto. Seguindo as estratégias utilizadas do café arábica, iniciada a 15 anos no Estado, que vem gerando uma verdadeira revolução na qualidade desse café no Espírito Santo, o Governo do Estado, em parceria com vinte uma instituições da cadeia do café capixaba, vêm trabalhando com várias ações, numa campanha no quarto ano, visando melhorar a qualidade do Conilon. Esse trabalhos vêm dando resultados positivos. A maioria dos produtores conhecem a importância e as tecnologias para fazer qualidade e vêm aderindo ao programa. ►

Ao aumentar o volume e a regularidade da produção com qualidade, o Conilon receberá prêmios semelhantes aos aplicados ao café arábica.

CB: Os 10 mandamentos do café Conilon são referência de melhoria de qualidade, hoje o produtor já é ciente do que fazer na lavoura. Porque ainda há grande resistência quando falamos em produção com qualidade?

Romário: Não é bem resistência. O produtor vêm se conscientizando da importância em fazer qualidade. O problema é que a produção de Conilon do Estado cresceu muito rapidamente nas últimas duas décadas, saindo de 2,4 milhões de sacas em 1993 para a ordem de 8,0 milhões de sacas em 2011. As estruturas de colheita, pós-colheita e armazenamento não acompanharam o aumento da produção. Os cafeicultores estão se estruturando por intermédio de treinamentos, melhorias e ampliação de terreiros e secadores, buscando novas alternativas de secagem e armazenamento, visando atender a demanda e exigências do mercado. Há uma consciência que fazer qualidade é garantia de mercado, facilidade de venda, maior preço e mais lucro. Ainda o mercado não remunera adequadamente o Conilon de qualidade superior, mas já há uma sinalização atual de prêmio de 20%. Ao aumentar o volume e a regularidade da produção com qualidade, o Conilon receberá prêmios semelhantes aos aplicados ao café arábica.

CB: Quais as políticas públicas que o INCAPER introduzirá para a cultura do café conilon no Espírito Santo?

Romário: O Incaper continuará a cumprir a sua missão em relação a cafeicultura capixaba, que é contribuir para o desenvolvimento sustentável do Conilon do Estado do Espírito Santo, com ações no âmbito da pesquisa, assistência técnica e extensão rural, priorizando os produtores de base familiar. A instituição em parceria nos âmbitos estadual, nacional e internacional vem ampliando a pesquisa científica, assistência técnica e extensão do conhecimento, seguindo as diretrizes estabelecidas no Novo Pedág – temática café, com ações estratégicas que visam até o ano 2025, duplicar a produtividade média estadual com a produção de pelo menos 30% de Conilon com qualidade superior. Para tal, vem priorizando as ações associadas a renovação e revigoramento do parque cafeeiro, melhoria da qualidade final do produto, desenvolvimento de novas variedades, auxiliando no marketing interno e externo do conilon capixaba, ampliando a rede de jardins clonais, trabalhando em parceria com outros centros de pesquisas e universidades objetivando a ampliação da base do conhecimento. Além do estratégico programa de pesquisa, o Incaper

tem um amplo trabalho de transferência de tecnologia em todos os municípios capixabas, por intermédio de cerca de 1000 ações por ano, envolvendo demonstrações de métodos (poda, adubação, irrigação, plantio em linha, variedades), dias de campo, encontros, palestras, visitas técnicas, cursos e publicações. Atenção especial é dada aos municípios menos desenvolvidos, contribuindo assim, para diminuição das desigualdades regionais.

CB: Recentemente foi instalada a IN16 e o protocolo de Robustas finos no Brasil. O que esses dois parâmetros ajudam na cafeicultura do Brasil?

Romário: A IN16 e o protocolo Robustas Finos no Brasil, são projetos/ações que cumprindo os prazos e estabelecendo adequadas estruturas para operacionalizá-los, poderão ser instrumentos importantes para acelerar a melhoria da qualidade do café brasileiro, uma vez que, qualidade é um caminho sem volta e uma questão de sobrevivência. Devemos ter sempre em mente que o café é um alimento. Assim, deve ser produzido, industrializado e comercializado, seguindo os princípios da sustentabilidade. Esses projetos/ações adequadamente executados oferecerão contribuições, sobretudo, referentes a segurança alimentar, nos aspectos de disponibilização aos consumidores, cafés com certificação de pureza, características organolépticas e sensoriais adequadas, incorporando na qualidade global das bebidas, mais aroma e mais sabor. ■