



CEM ANOS DE HISTÓRIA E EVOLUÇÃO
NO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO.
DO BRASIL PARA O MUNDO.

ONE HUNDRED YEARS OF HISTORY AND
EVOLUTION IN THE STATE OF ESPÍRITO SANTO.
FROM BRAZIL TO THE WORLD.



ROBUSTA CAPIXABA



With the renowned name Conilon, Brazilian Robusta coffee was introduced into this country through the state of Espírito Santo in 1912. In its one hundred year history, production of this species has increased from 400,000 bags (1972) to 8.5 million bags (2011). As such, Conilon coffee holds a prominent position in more than 80% of the municipalities in the state of Espírito Santo representing approximately 75% of production of robusta coffee in Brazil.

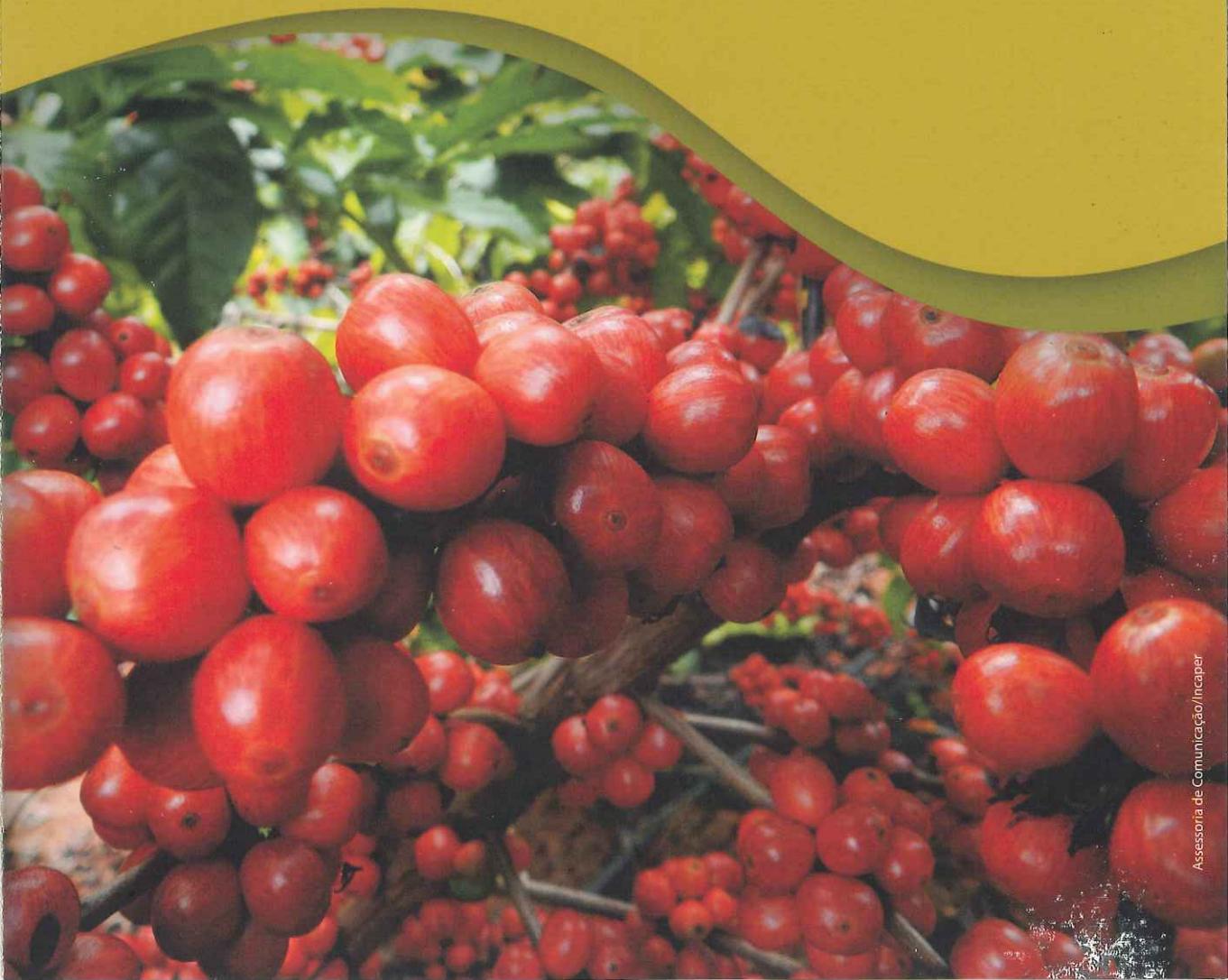
Reconhecido pelo nome “Conilon”, o café robusta brasileiro foi introduzido neste país no Estado do Espírito Santo, em 1912. Nesses cem anos de história e evolução, a produção dessa espécie passou de 400 mil sacas (1972) para 8,5 milhões de sacas de 60 quilos beneficiadas (2011). Assim, a cafeicultura do Conilon é uma das principais atividades em mais de 80% dos municípios do Espírito Santo, que representa aproximadamente 75% da produção brasileira de café robusta.

IMPORTÂNCIA SOCIAL SOCIAL SIGNIFICANCE



Conilon is present in more than 40,000 properties, 64 cities and employs approximately 250,000 people directly and indirectly. Approximately 78,000 rural families are involved in the production of Conilon. Conilon coffee plays a major role in the development of quality of life in the state especially with regards to keeping the man in the field helping to reduce rural migration and the problems this causes in urban areas.

O Conilon está presente em mais de 40 mil propriedades, em 64 dos 78 municípios do Espírito Santo e emprega cerca de 250 mil pessoas, de forma direta e indireta. Sua produção envolve, aproximadamente, 78 mil famílias de agricultores. O café Conilon é o grande responsável pelo desenvolvimento da qualidade de vida no interior do estado e, principalmente, pela manutenção do homem no campo, o que ajuda na diminuição do êxodo rural e, consequentemente, nos problemas causados por ele nas grandes cidades.





RESPEITO AO MEIO AMBIENTE RESPECTING THE ENVIRONMENT



The production of Conilon in the state averages 30.33 processed bags per hectare and using available technology many producers have achieved yields of over 80 bags/ha. Over the past 18 years, production in the state increased over 230% with only a 7.5% increase in cultivated area, which shows sustainable growth based on gains in productivity without the need for opening up new areas. Espírito Santo is, therefore, one of the states that most preserves fauna and flora with Conilon coffee as its greatest ally in this process where the producers are the major players in preservation.

A produtividade média estadual do Conilon é de 30,33 sacas beneficiadas por hectare, sendo que muitos produtores que utilizam adequadamente as tecnologias disponíveis têm alcançado produtividades superiores a 80 sacas/ha. Nos últimos 18 anos, a produção e a produtividade do estado aumentaram mais de 230%, com incremento de apenas 7,5% na área, o que mostra um crescimento sustentável, baseado no ganho de produtividade sem a necessidade de abertura de novas áreas. Com isso, o Espírito Santo é um dos estados que mais conserva a fauna e a flora, tendo o café Conilon como grande aliado nesse processo, visto que os produtores e técnicos são os grandes atores dessa conservação.

QUALIDADE COMPROVADA PROVEN QUALITY

Em relação ao resto do mundo, o Conilon capixaba apresenta características sensoriais que podem torná-lo um dos melhores cafés robustas do mercado internacional, são elas:

- Densidade muito alta (apesar da densidade, o Conilon é um café muito suave, de corpo médio, com um pós-gosto limpo e prolongado).
- A fragrância e o aroma possuem intensidade de média a forte, com notas de caramel, baunilha, floral e especiarias.
- Os beneficiamentos dos grãos, pelo processo de despolpamento ou descascamento dos frutos maduros, resultam num produto com docura característica e notas frutadas, que originam numa bebida muito agradável.

In comparison with other coffees in the world, Conilon capixaba appeals to the senses in a way that may make it one of the best robusta coffees in the international market:

- Very high density (Conilon is, however, a very smooth, medium bodied coffee with a clean and prolonged after-taste).
- The fragrance and aroma are medium to strong intensity with tones of caramel, vanilla, floral and spices.
- Processing of the mature bean, whether depulping or peeling, enhances its characteristic sweet and fruity flavor that results in a very pleasant drink.



Don't litter! Dispose of this adequately.

Não jogue este impresso em vias públicas.



SECRETARIA DA AGRICULTURA,
ABASTECIMENTO, AQUICULTURA E PESCA



Incaper
Rua Afonso Sarlo, 160, Bento Ferreira, Caixa Postal 391
CEP: 29052-010 - Vitória, ES, Brasil