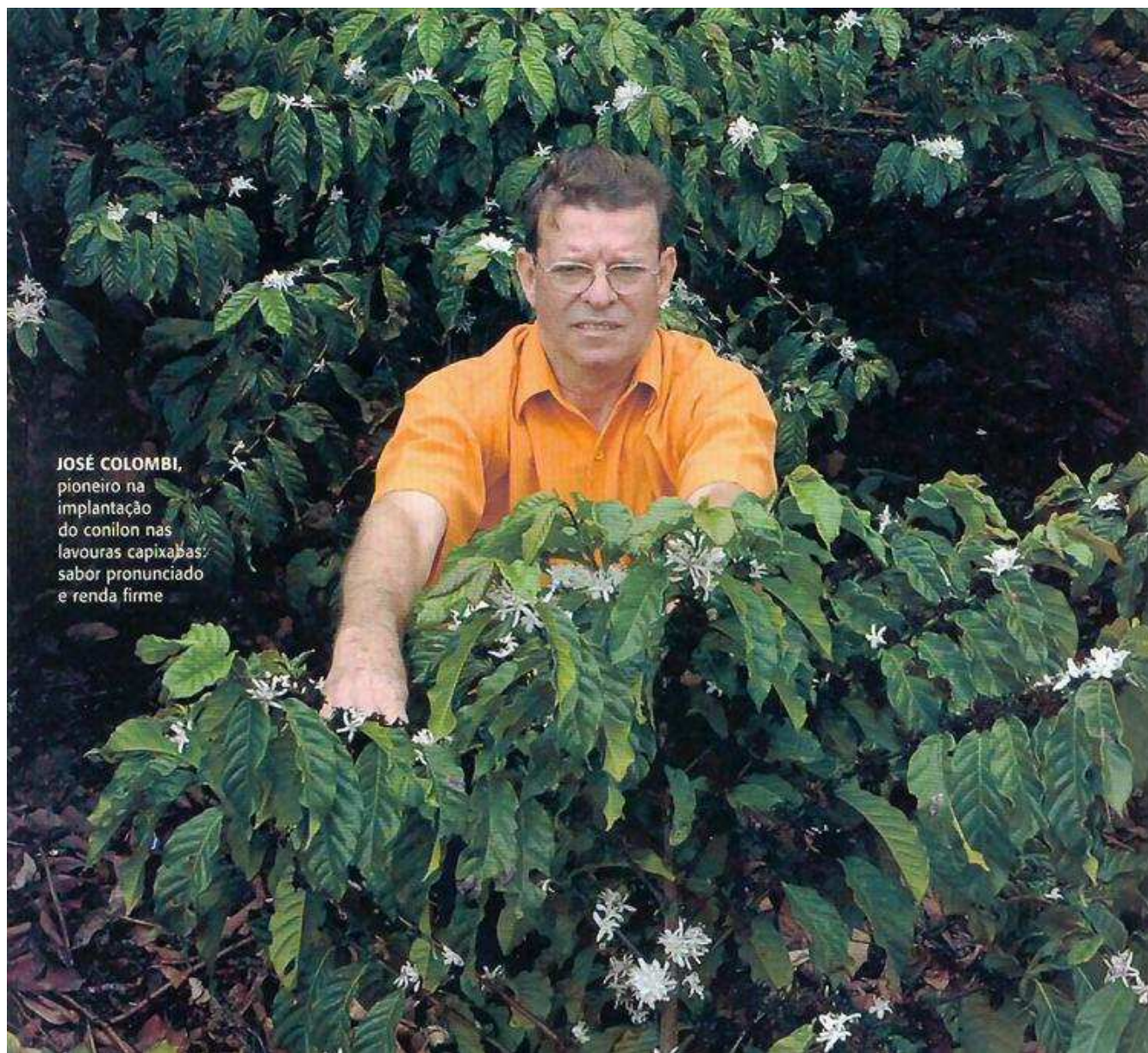


Volta • por Cimma

CONSIDERADO COMO PRAGA ATÉ OS ANOS 70 E OFUSCADO PELAS VARIEDADES DE ARÁBICA, O CAFÉ CONILON SUSTENTA O SETOR NO ESPÍRITO SANTO E DÁ MAIOR MARGEM DE LUCRO

Texto LUCIANA FRANCO • Fotos ERNESTO DE SOUZA



JOSÉ COLOMBI,
pioneiro na
implantação
do conilon nas
lavouras capixabas:
sabor pronunciado
e renda firme

A HISTÓRIA DO MUNICÍPIO DE SÃO GABRIEL DA PALHA, NO ESPÍRITO SANTO, se confunde com a de José Colombi Filho. Fundada em 1920, a cidade somente ganhou expressão econômica com a expansão da cafeicultura, por volta da década de 1970. Naquela época, ainda jovem, José Colombi intensificava o plantio de café conilon; hoje, orgulha-se de ter sido peça importante na implantação de uma cultura de peso para o estado. Foi de sua primeira lavoura que o então prefeito, Dário Martinelli, colheu, despolveu e enviou 40 quilos de semente para cada município do estado fora de regiões montanhosas, dando o pontapé inicial da atividade.

Variedade de café robusta, o conilon viveu por muitos anos à sombra do arábica, ainda o mais cultivado no Brasil. De sabor pronunciado, apesar de economicamente menos valorizado, o grão tem grande aceitação nos Estados Unidos e na Europa, e foi amplamente difundido através da expansão da indústria de café solúvel. “Ele é mais forte



CAPA



NA ÚLTIMA SAFRA, O CONILON DEU LUCRO MÉDIO DE 62 REAIS POR SACAS. O ARÁBICA, PREJUÍZO DE 50 REAIS

e rende mais que o arábica", diz José Colombi, grande entusiasta do produto, que colheu este ano sua 47ª safra. Hoje o produtor detém mais de 20 fazendas no estado. Pai de cinco filhas, ensinou a elas que era possível ganhar a vida plantando conilon.

"Tudo o que eu compreí nessa vida, até minhas 1,2 mil cabeças de gado, foi com o dinheiro do café", conta o produtor, hoje com 62 anos. Parte de suas propriedades já foi passada para as mãos das filhas, mas as que permanecem com ele são cuidadas com o mesmo zelo da juventude. "Continuo renovando o cafezal, senão a produção despenca. Eu já estou com idade, mas tenho que plantar pelo menos 30 mil pés por ano, senão a coisa desanda", diz.

Foi com essa persistência incansável que José Colombi construiu seu reino no interior capixaba. Em São Gabriel da Palha, agora conhecida como "a capital do café conilon", até farmácias e padarias carregam o nome da variedade de robusta.

Tido como o maior produtor da região, José não esconde o orgulho de ser referência quando o assunto é café. Na safra 2006/07, o agricultor produziu 8,6 mil sacas. A multiplicação parece tarefa simples para o filho de São Gabriel. Foi assim quando ele recebeu

como herança do pai um pedaço de terra de 22 hectares, transformados em dois mil com disciplina e muito trabalho. Basta um dedo de prosa para perceber como são amplos os conhecimentos do agricultor: "O conilon teve duas fases. Até 1970 era tido como um veneno. Mas em 1976, quando o IBC – Instituto Brasileiro do Café, o reconheceu como um produto, começou a ganhar algum valor", conta. José lembra que, nessa época o reconhecimento foi sem tipo, sem gosto e sem classificação. "Era somente um café de liga", conta. Com isso, a indústria de solúvel, que só trabalha com o conilon, começou sua expansão. "Em 1970, o mundo tinha um milhão de sacas de conilon, e o Brasil, 300 mil. Hoje são 50 milhões mundiais, e o Brasil detém dez milhões de sacas. Apesar de todo esse volume, está faltando produto no mercado", diz.

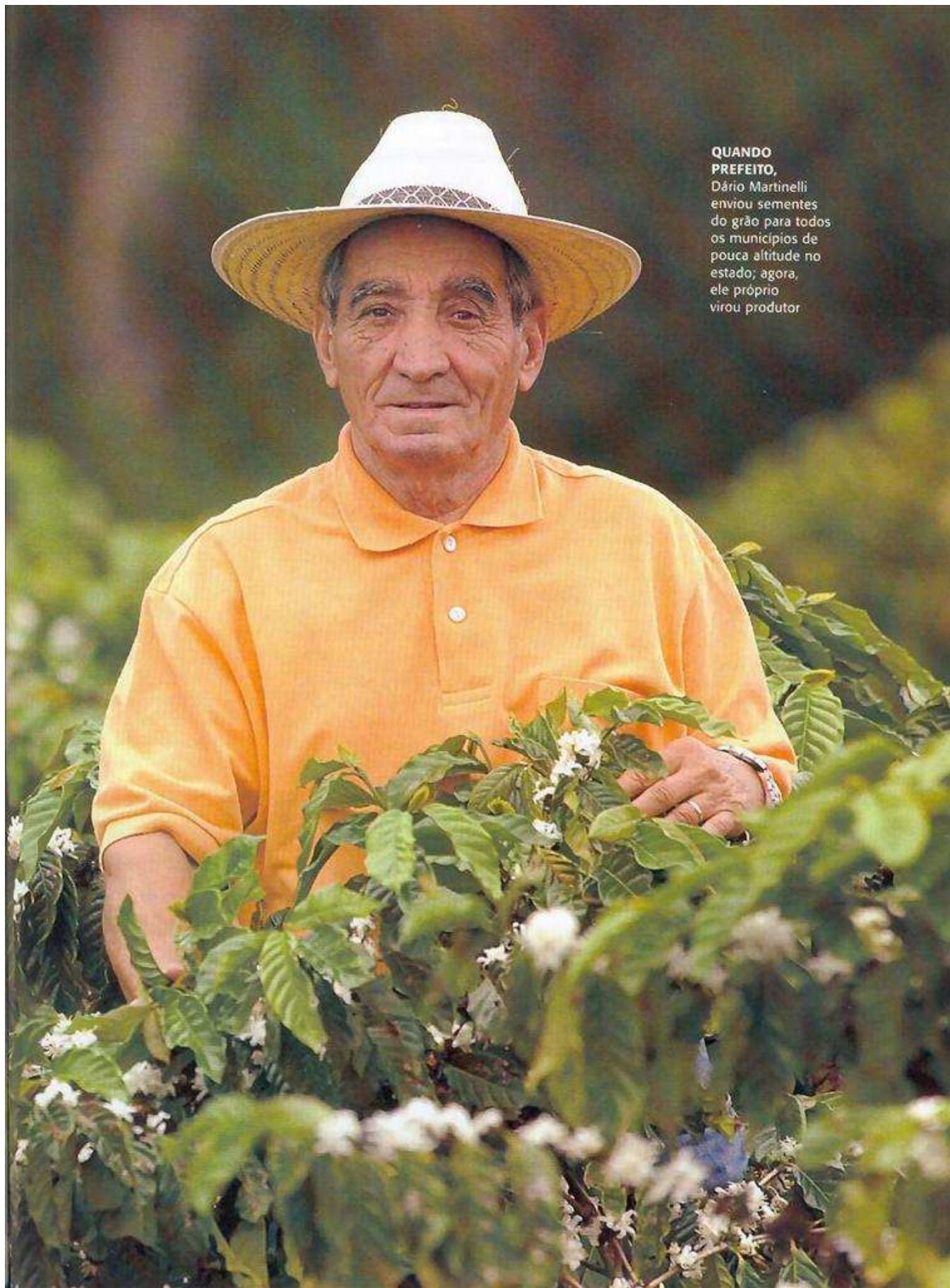
Talvez isso explique o fato de o produtor de conilon estar atualmente com margem de lucro melhor que a de arábica. Enquanto nas tradicionais regiões produtoras desse último os cafeicultores amargam um prejuízo de cerca de 50 reais por saca (em média, e nas melhores estimativas), no período 2006/07 o lucro nas lavouras de conilon foi de cerca de 62 reais por saca. "Se o produto for cereja descascado, o preço salta de 193 reais para 216 reais, uma valorização média de 12%", diz Dário Martinelli, o ex-prefeito que espalhou o conilon e agora também se tornou produtor do grão.

Satisfeitos com o desempenho da cafeicultura no Espírito Santo, os produtores creditam o bom desempenho das lavouras ao trabalho do Incaper – Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural. "É a melhor pesquisa de conilon do mundo", diz Colombi. De fato, as altas produtividades das lavouras no estado são de causar inveja na vizinha Minas Gerais. Nos cafezais de arábica, a produtividade média estimada é de 14,5 sacas por hectare, segundo projeções da Conab. Já nas plantações capixabas o resultado médio esperado é de 20,4 sacas por hectare. "Mas com a criação de uma nova variedade, a vitória, o rendimento pode chegar a 130 sacas por hectare", diz Dário.

MUDAS

da variedade vitória em estufa: mais produtividade e resistência e maior tolerância ao calor





**QUANDO
PREFEITO,**
Dário Martinelli
enviou sementes
do grão para todos
os municípios de
pouca altitude no
estado; agora,
ele próprio
virou produtor

NOS *BLENDS*, AS TORREFADORAS USAVAM DE 10% A 15% DE CONILON, PARTICIPAÇÃO QUE JÁ É DE 50%

A cultivar foi desenvolvida pelo Incaper para atender às necessidades dos cafeicultores por alta produtividade, grande resistência às pragas e doenças e maior tolerância ao clima quente. A partir de um cruzamento entre 13 variedades, criou-se o café vitória. Diferentemente do que ocorre com o arábica, que é polinizado por flores do próprio pé, o conilon precisa ser cruzado. O melhor resultado obtido é clonado. Os clones são, então, plantados em linha (todos da mesma família em uma única fileira), o que facilita a colheita, pois, uma vez que um está maduro, todos os outros também estarão.

Na última safra, a colheita de Dário somou 1,2 mil sacas, das quais 45% foram de café especial. "Entre as inúmeras virtudes do produto, posso destacar a consistência. É ele que dá nobreza ao expresso", diz Dário. O uso industrial na formação de *blends* (misturas) cresce a cada ano. "As torrefadoras usam entre 10% e 15% de conilon nos *blends*; agora já usam até 50%", avalia Antonio Joaquim de Souza Neto, presidente da Coaabriel - Cooperativa Agrária dos Cafeicultores de São Gabriel.

Joaquim é um dos maiores entusiastas da cultura irrigada no estado. "O clima quente é ótimo para o desenvolvimento do conilon, mas a seca o prejudica muito. Portanto, o recomendado hoje é que as lavouras sejam irrigadas", avalia. Por se tratar de uma planta rústica e que se dá bem com o calor, a iniciativa de

Dário na década de 1970 teve grande êxito. Estimativas apontam para um contingente de 56 mil pequenos cafeicultores no estado.

"Tudo o que produzimos é vendido. E se a produção do Brasil dobrar, ainda vai haver demanda", diz Dário. ☐

