

www.revistaprocampo.com.br

04 anos

BIMESTRAL - ANO IV - Nº 18/2009

R\$ 5,00

PRO Campo

A Revista do Negócio Capixaba

Café conilon e Dário Martinelli:

histórias que se cruzam no norte do Espírito Santo

A saga de um dos frutos que mais movimentou a economia capixaba e o homem que ajudou em sua implantação no norte do Estado

Entrevista: Renato Moraes de Jesus

Gerente geral de biodiversidade da Reserva Natural Vale

CAPA

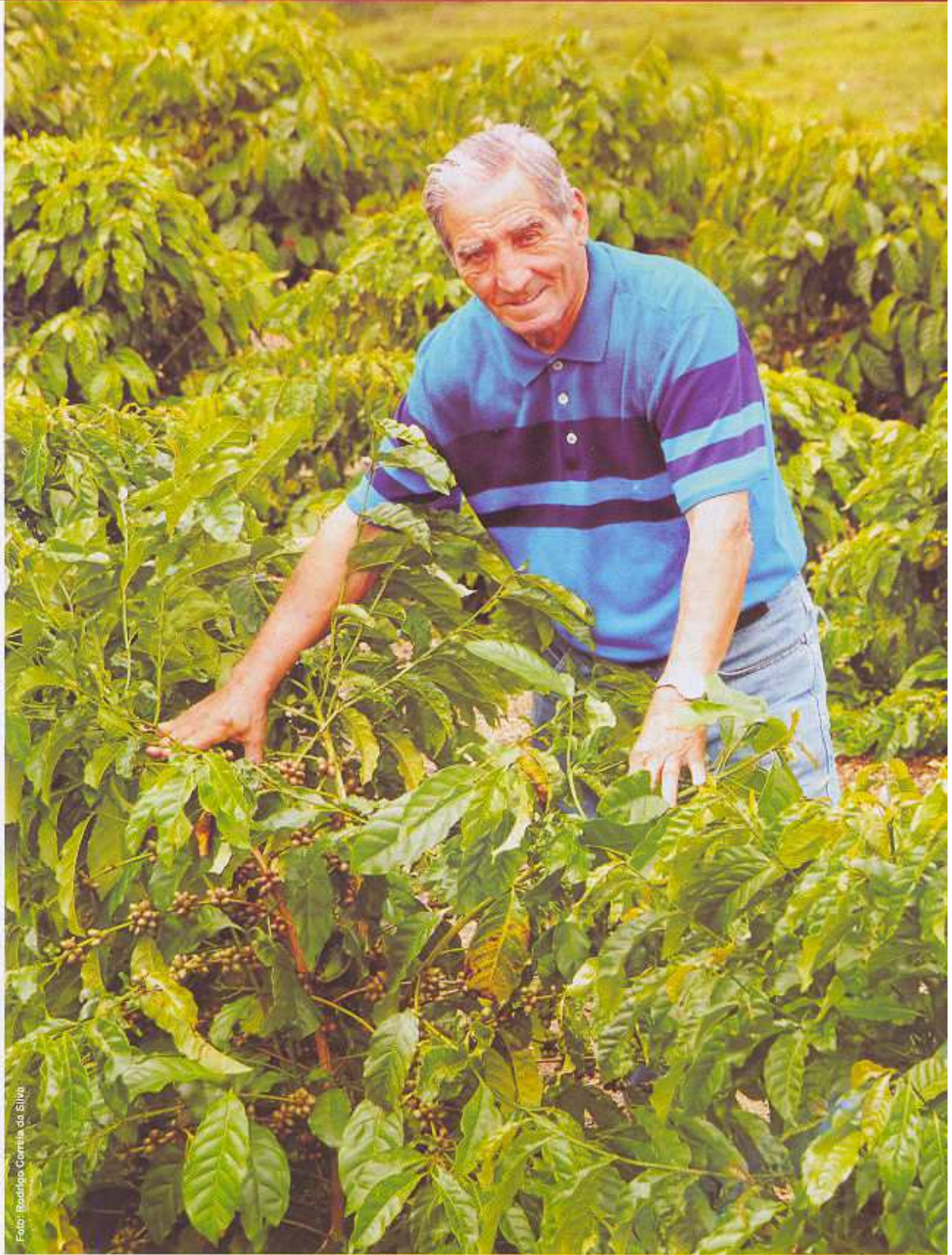


Foto: Rosângelo Corrêa da Silva

Café conilon e Dário Martinelli:

histórias que se cruzam no norte do Espírito Santo

A saga de um dos frutos que mais movimenta a economia capixaba e o homem que ajudou em sua implantação no norte do Estado

Texto: Yara Maia

Há 40 anos se falassem que o café conilon poderia movimentar economicamente o Espírito Santo e ser o sustento de milhares de famílias capixabas, com certeza quase ninguém acreditaria nessa história. Principalmente porque o Brasil vivia o período de erradicação dos cafezais, quando o Governo Federal reduziu 53% da área plantadas de cafés do Estado.

Foi justamente nesse período, em 1971, quando o Brasil passava por um período de recessão econômica, que o prefeito de São Gabriel da Palha na época, Dário Martinelli, vislumbrou dias melhores para a região com aquele que até então, era considerado de baixíssima qualidade: o café conilon.

Início

As primeiras sementes de conilon no Estado estavam em Cachoeiro de Itapemirim, e foram levadas para a Escola Agrotécnica Federal de Santa Teresa. Elas chegaram em São Gabriel da Palha pelo Sr. Ernesto Caetano, e foram plantadas nas propriedades dos senhores Moisés Colombi e Arcanjo Lorenzoni.

Foi no início da década de 70, que o então prefeito Dário Martinelli colheu, despovou e enviou 40 quilos de semente para cada município do Estado fora das regiões montanhosas, dando o pontapé inicial a atividade da qual o Espírito Santo é hoje o maior produtor brasileiro.

Naqueles tempos a população rural tinha sido obrigada a erradicar toda a agricultura arábica. Por conta disso, os produtores que restavam investiam em gado. Os demais, migravam para outros locais. O êxodo estava intenso. "As pessoas saíam do Espírito Santo para outros estados, como Rondônia ou Paraná. Precisávamos de uma solução que mantivesse os produtores aqui e garantisse a renda das famílias", conta Dário.

Visão

Mas o que levou o senhor Dário Martinelli a acreditar em um produto que até então não tinha valor nenhum

no mercado? O futuro. O ex-prefeito, que hoje é presidente do Centro de Desenvolvimento Tecnológico do Café (Cetcaf), explica que desde aqueles tempos os municípios capixabas já tinham uma grande vocação rural, e por isso, era no campo que iriam encontrar uma solução.

"Na época a instalação da Real Café Solúvel no Estado dava a garantia de mercado consumidor para o conilon. Percebi que havia viabilidade para a produção", explica Dário. De acordo com o ex-prefeito, o início não foi fácil, mas a certeza de que aquela era a melhor solução para livrá-los da crise e reconstruir economicamente a região, fez com que investissem no produto.

"Tínhamos muitas dificuldades. Até o próprio Instituto Brasileiro do Café (IBC) era contra nossa política de plantar o conilon (robusta), uma vez que café do Espírito Santo era considerado de baixa qualidade, e o próprio conilon não tinha grande aceitação no mercado brasileiro", conta Dário. Outra dificuldade narrada pelo presidente do Cetcaf foi a de convencer o produtor da época a plantar o conilon. "No início tivemos apenas 30 adeptos para o processo de distribuição de mudas", diz.

Mas tanto trabalho valeu a pena. Depois de quatro anos de implantação, o café conilon começou a ganhar espaço no mercado, mesmo que timidamente. Em 1975, por interferência das autoridades capixabas, o Governo Federal passou a financiar também os produtores de café conilon, não apenas o de arábica. Em 1976, o café foi reconhecido pelo IBC como produto e passou a ganhar valor.

Tecnologia

A medida que a cafeicultura de conilon evolui, surge a necessidade de avanços nas técnicas de plantio. A tecnologia começou visando à multiplicação das mudas por clonagem, o que já acontecia no norte do Estado com os eucaliptos. E foi assim que o IBC iniciou pesquisas para introdução da reprodução vegetativa (estacas). Os resultados foram muito bons, e assim surgiu a Verdebrás Biotecnologia, que iniciou a produção comercial das mudas clonais, a primeira revolução tecnológica do setor.

CAPA



Foto: Roberto Cortes da Silva

MARTINELLI: “O potencial de produção é excelente”, afirma referindo-se ao norte e noroeste do Estado

Depois, a então Emcapa, hoje Incaper, iniciou a seleção dos melhores materiais genéticos em todo o norte do Estado. O que teve como resultado o lançamento de variedades clonais aptas a altas produtividades e de maturação diferenciada.

A cada década, uma nova empreitada tecnológica surge. Nos anos 90, o aumento da produção de conilon estava a todo vapor, mas o produtor não estava preparado para trabalhar em alta escala. O mercado começou a exigir qualidade, e os próprios órgãos encarregados pela difusão da tecnologia passaram a cobrar dos produtores. A indústria recusava os cafés de péssima qualidade.

Neste contexto, em 1993, surge o Cetcaf, tendo como um dos idealizadores o senhor Dário Martinelli. O objetivo da entidade é promover o desenvolvimento tecnológico da cafeicultura do estado, visando à melhoria de qualidade e da produtividade do café em busca de melhor remuneração para a atividade. Melhorar as condições sociais das pessoas envolvidas no sistema também faz parte da missão do Cetcaf, que desde sua criação vem desenvolvendo uma série de ações que colaboraram para a mudança do perfil da cafeicultura no Espírito Santo.

Cereja

Mesmo com todos os avanços tecnológicos a produção de conilon ainda não está em um nível adequado. E como tem feito desde o início da implantação da cul-

tura de conilon, Dário Martinelli busca sempre novas técnicas que valorizem a produção. Em sua plantação, em meados de 2003, o produtor começou a utilizar em suas colheitas uma técnica usada pelos produtores do café arábica desde o início da década de 90. Surge então no Espírito Santo o conilon cereja descascado, cujo valor rende, no mínimo, R\$ 30,00 a mais por saca beneficiada.

Desde então, na fazenda do presidente do Cetcaf, o café só sai da propriedade depois de seco e beneficiado. E como sempre faz, Martinelli fez com que os demais agricultores comessem a investir em tecnologia. “Para valorizar mais nossos grãos temos que prestar mais atenção na pós-colheita. Mudar o padrão de qualidade na xícara é mudar o jeito de lidar com ele no campo”, diz.

Atualidade

Hoje, os tempos são realmente outros para o conilon. A cadeia produtiva cafeeira, que no início da década de 70 era inexistente, ocupa atualmente 340 mil hectares de área plantada no Espírito Santo. O investimento do senhor Dário Martinelli em São Gabriel da Palha rendeu ao município o título de Capital Nacional do Café Conilon.

O conilon, que viveu por muitos anos à sombra do arábica, ganha cada vez mais importância no cenário nacional. A cadeia da cafeicultura capixaba emprega mais de 330 mil pessoas no Estado, movimentando a

“Tínhamos muitas dificuldades. Até o próprio Instituto Brasileiro do Café (IBC) era contra nossa política de plantar o conilon (robusta), uma vez que café do Espírito Santo era considerado de baixa qualidade, e o próprio conilon não tinha grande aceitação no mercado brasileiro”

economia capixaba e gerando PIB de mais de R\$ 2 bilhões em 2008.

Embora o seu crescimento seja indiscutível, ainda há muito o que evoluir na qualidade do produto. O presidente do Cetcaf explica que hoje ocorre um processo oposto entre o café arábica e o conilon. "O arábica tem produtividade baixa, mas ganha na qualidade. O conilon produz em grande escala, mas ainda não conseguiu avançar nas técnicas que aumentem a qualidade dos seus grãos e, conseqüentemente, o seu valor no mercado".

Reconhecimento

Ao longo desses anos, a cafeicultura capixaba evoluiu muito e o senhor Dário Martinelli é reconhecido nacionalmente por sua contribuição para o setor. Quando indagado o porquê de permanecer até hoje a frente das questões ligadas a cadeia de café, ao invés de estar aposentado usufruindo dos louros que ganhou depois de tanto tempo de trabalho e dedicação, o produtor explica: "A gente se apaixona pela causa e não sai mais. Minha vida é isso aqui. Sou apaixonado pelo que faço".

Futuro

A evolução da cadeia cafeeira de conilon no Brasil é fácil de perceber: em 1970, o mundo produzia um milhão de sacas de conilon e o Brasil 300 mil. Hoje, são 50 milhões de sacas mundiais e o Brasil detém 10 milhões. E apesar de todo esse volume, ainda falta produto no mercado.

O uso industrial na formação de *blends* (misturas) cresce a cada ano. "As torrefadoras usavam entre 10 e 15% de conilon, agora já usam até 50%. Tudo o que produzimos é vendido, e se a produção dobrar ainda vai haver demanda", afirma Dário.

O presidente do Cetcaf explica o porquê dessa demanda: "A expectativa de crescimento é muito boa para a produção. Hoje, está muito apertada a produ-



Foto: Rodrigo Correia de Silva

"Sou apaixonado pelo que faço. Minha vida é assim", revela Dr. **DÁRIO**

ção e consumo. Já que há um aumento de 1,5% ao ano no consumo e a produção não tem acompanhado. Pode-se aumentar a produção para um futuro médio que com certeza ainda teremos mercado consumidor", finaliza.

Conilon

Produzido predominantemente em um sistema de economia familiar, o grão do conilon tem grande aceitação nos Estados Unidos e Europa, sendo amplamente difundido através da indústria do café solúvel. É um café com menos variedade de sabor, e economicamente menos valorizado, mas é mais forte e rende mais que o arábica. Entre as inúmeras virtudes do produto, pode-se destacar a consistência. É ele que dá nobreza ao expresso. O grão do conilon tem prerrogativas que o arábica não tem. A demanda do mercado interno, neste momento, é maior que a do

arábica.

Parcerias

Indiscutivelmente, uma das características principais da cadeia cafeeira do Espírito Santo é a união de todos os setores que a envolvem. De acordo com Dário Martinelli, é justamente por se respeitarem e trabalharem em sintonia, que a cadeia de café é completa e próspera. "Temos aqui o que nenhum outro estado do país tem. Buscamos soluções para todos os envolvidos da cadeia, desde o produtor, lá no campo, até o exportador, no porto. Trabalhamos em sintonia, sem

querer passar por cima do outro", orgulha-se Martinelli.

Crise

A maior crise atravessada pela cadeia produtiva de conilon foi entre 2002 e 2004. Na época os preços do produto declinavam muito. A saca chegou a ser vendida por R\$ 40, o que não pagava nem os custos da colheita, quanto mais os demais custos. As lavouras foram praticamente abandonadas, com isso a produção caiu e o mercado sentiu carência e começou a reagir. Deste modo, o produtor recuperou a lavoura que havia abandonado.