

FREDERICO DAHER Superintendente do Cetcaf

Café especial do Estado ganha destaque

“Só para se ter uma idéia, 30% de todo o café arábica produzido no Espírito Santo é bebida fina. Dentro de cinco anos este número vai subir para 50%”

LUCIANA COELHO

Trinta por cento de todo café arábica produzido hoje no Espírito Santo é bebida fina. A informação é do superintendente do Centro de Desenvolvimento Tecnológico do Café (Cetcaf), o agrônomo Frederico de Almeida Daher, considerado por produtores e exportadores como uma das pessoas que mais entende de café no Espírito Santo.

Em entrevista ao jornal *A Tribuna*, Daher afirma que os nichos de produção de cafés especiais do Estado tornaram o Espírito Santo reconhecido no exterior como um produtor de cafés de qualidade.

A nova realidade da cafeicultura capixaba é creditada a uma tendência de mercado, que busca cafés especiais, e ao novo perfil do produtor, que vem se profissionalizando e buscando agregar valor ao seu produto.

Para isso, o produtor conta com apoio do próprio Cetcaf, do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), do Centro do Comércio do Café de Vitória (CCC-V), da Organização das Cooperativas do Estado do Espírito Santo (OCB-ES), prefeituras locais e outros órgãos públicos e privados que promovem eventos voltados para a profissionalização do cafeicultor.

Frederico Daher – O Espírito Santo evoluiu de forma significativa nos últimos 10 anos. O Estado já foi muito estigmatizado por produzir cafés de qualidade inferior. Mas hoje evoluímos e temos nichos de produção de cafés especiais que colocaram por terra este estigma. O café do Espírito Santo hoje tem reconhecimento nacional e internacional.

– A produção de cafés finos já é significativa?

– Só para se ter uma idéia, 30% de todo café arábica produzido no Espírito Santo é bebida fina. Dentro de cinco anos este número vai subir para 50%.

– O que tem sido feito para que esta meta seja atingida?

– O arábica já tem 14 centros de classificação e degustação de café funcionando no Estado. É um trabalho da Câmara Setorial do Café que envolve o Centro de Desenvolvimento Tecnológico do Café (Cetcaf), o Centro do Comércio do Café de Vitória (CCC-V), o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), secretarias municipais de agricultura e outras instituições.

– Onde o produtor pode encontrar esses centros de classificação e degustação de café?

– Domingos Martins, Venda Nova do Imigrante, Brejetuba, Conceição do Castelo, Castelo, Muniz Freire, Ibatuba, Iúna, Dorcas do Rio Preto, Afonso Cláudio, Santa Maria de Jetibá, Santa Teresa, Marechal Floriano e Alfredo Chaves.

Esses centros de classificação e degustação do café contam com pessoas previamente treinadas na Associação Brasileira da Indústria do Café (Abic), no Rio de Janeiro, e presentemente na Sala de Classificação e Degustação Avelino Dadalto no CCC-V, sendo mantidos pelas prefeituras locais dando assistência ao produtor.



Helson Moura/AT



Araújo/AT



“Ou você se atualiza ou muda”

“Você é que não sabe vender. O comerciante local, aquele atravessador típico, quebrou, ensina o agrônomo Frederico de Almeida Daher, quando lembrado sobre as queixas de produtores que alegam que não conseguem um preço justo para o produto no mercado.

Para ele, hoje a realidade é outra e o produtor tem acesso direto ao comprador. “O produtor vende para o comprador da empresa exportadora ou

para o agente interno do torrefador”, explica.

Para o especialista no mercado cafeeiro, a agricultura capixaba vive um momento especial, com os filhos de produtores assumindo as lavouras e trazendo novas técnicas na produção e na comercialização dos produtos, modernizando o sistema.

“Estou esperançoso com o café do Espírito Santo porque é uma cafeicultura de jovens.

Os filhos dos produtores estão ficando na propriedade, com uma nova visão, e isto está mudando o perfil do produtor”, afirma Daher, para quem este interesse só traz benefícios.

“As pessoas precisam se interessar, melhorar a qualidade, saber vender. Ou você se atualiza ou muda de setor. Hoje, só é mal-informado quem quer, porque quem quer informação tem”.

dústria do Café (Abic), no Rio de Janeiro, e presentemente na Sala de Classificação e Degustação Avelino Dadalto no CCC-V, sendo mantidos pelas prefeituras locais dando assistência ao produtor.

– Todo produtor tem acesso?

– Sim, mas ele precisa se interessar, agir como empresário. Ele paga o correspondente a cinco quilos de café para fazer a análise e recebe um laudo com o tipo, a bebida e a peneira.

Com esse laudo ele consegue saber o valor do café que está produzindo. Se a qualidade não é

boa, ele precisa detectar os defeitos do produto para tentar melhorá-lo. O cafeicultor precisa se profissionalizar, e isso já vem acontecendo.

– Os exportadores estão buscando este café de qualidade ou se interessam apenas por volume?

– O mercado quer café de qualidade e o exportador já percebeu isso. Mas ainda falta volume. É difícil para o exportador trabalhar com volume pequeno porque os compradores, que são os torrefadores internacionais, querem grandes lotes.

– Exportar a própria produção, mesmo que pequena, não seria uma alternativa para conseguir preços melhores para os cafés de qualidade?

– Noventa e nove por cento dos produtores de café do Espírito Santo são pequenos proprietários rurais, e ninguém quer se arriscar exportando por conta própria, nem os que não são pequenos. O Estado não tem nem um produtor que exporta por conta própria.

Há exportadores que têm fazendas e exportam a produção dessas fazendas, mas o negócio

principal deles não é produzir café, mas sim exportar.

– As cooperativas não seriam uma solução para os pequenos produtores?

– Sim. Mas o Estado deveria ter uma estrutura de cooperativa mais adequada. Hoje, apenas 6% dos produtores do Estado estão filiados a uma cooperativa.

– Por que isso?

– As cooperativas contaram com insucessos no passado que deixaram marcas profundas.

– As cooperativas do Estado exportam?

– Ainda não. A Cooperativa Agrária dos Cafeicultores de São Gabriel da Palha (Coabriel) está se preparando para começar a exportar. É a maior cooperativa do Estado, e só trabalha com conilon.

– Quantas são as cooperativas de café do Estado e como atuam?

– Existem 11 cooperativas no Espírito Santo, mas só quatro atuam no ramo de comercialização do café: a Coabriel, de São Gabriel da Palha; a Cafeicruz, de Guanã; a Cafesul, de Muqui; e a Cacil, de Iúna. Elas recebem o café do produtor e o comercializam com o exportador ou o torrefador nacional.

– O produtor de conilon também está preocupado com a qualidade do café?

– Claro. O Estado vai produzir 2,5 milhões de sacas de café cereja descascado também no conilon. Dizer que o conilon não tem um padrão de bebida definido é um mito. Ele tem padrões específicos e a Coabriel está instalando o primeiro centro de degustação do café conilon do Brasil. O conilon é um café jovem, tem apenas 40 anos, e é plenamente aceito pelo mercado.

– Pelo mercado internacional?

– Sim, pelo mercado internacional. O conilon dá mais corpo à bebida e 30% de conilon são usados no blend no mundo. No mercado interno, é metade conilon e metade arábica no blend.

– Qual a diferença do café do Espírito Santo para o café do Cerrado, que consegue melhores preços?

– Enquanto o café está no pé, não há diferença. O problema do café é quase todo na colheita. O produtor colhe errado, mistura o café da árvore com o que caiu no chão, deixa o café colhido dentro dos sacos antes de colocar no terreiro e, no terreiro, costuma cobri-lo. Como o nosso clima é muito úmido, isso tudo acelera a fermentação.

No Cerrado, a umidade do ar é baixíssima. Mas o problema maior hoje é o café verde.

– O que fazer para mudar?

– Ter informação, se atualizar, apostar no café descascado. Alguns produtores de Venda Nova estão usando estufas nos terreiros de café. Conhecer a causa do problema é o primeiro passo para encontrar a solução.

– Quais são os municípios do Estado que mais investem em melhoria da qualidade do café?

– Iúna, Brejetuba, Ibatuba, Venda Nova do Imigrante, Marechal Floriano, Santa Maria de Jetibá e Santa Teresa, no caso do arábica; e Jaguaré, Sooretama, São Gabriel da Palha, Vila Valério e Rio Bananal no caso do conilon.