

Veículo: DIÁRIO AGRÍCOLA	Editoria: Notícias	Página:	Data: 16/07/2013
Tipo: INTERNET	Assunto: Minas Gerais semeia tecnologia de café no Vale do Jequitinhonha		
Unidade citada jornal: Embrapa Café e Consórcio Pesquisa Café			
Fonte citada: Dirigente [] Chefe [] Outros empregados [] Sem citação [] Pesquisador []		Presença do nome: Capa [] Manchete [] Rodapé/legenda [] Citação [] Título [] Destaque no texto []	
Posição Gráfica: 02 elementos gráficos [] 03 elementos gráficos [] 04 elementos gráficos [] 05 ou mais elementos []		Ocupação na Página: 1/4 [] 2/4 [] 3/4 [] 1 página [] 2 páginas [] 3 ou mais páginas []	
Gênero: Crônica [] Entrevista [] Nota Informativa [] Notícia [] Artigo [] Coluna [] Reportagem [] Editorial [] Nota opinativa [] Carta ao leitor [] Charge [] Agenda []			
http://www.diarioagricola.com.br/noticias.php?id_noticia=92473			



Economia

MINAS GERAIS SEMEIA TECNOLOGIA NO VALE DO JEQUITINHONHA

16/07/2013 11:41

Validar tecnologias para a cafeicultura nos Vales do Jequitinhonha e do Rio Doce. Com esse objetivo a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Epamig implantou há cinco anos experimentos de café na região. Algumas cultivares, desenvolvidas pelo programa de melhoramento genético do cafeeiro da Epamig com a colaboração da Embrapa Café, Universidade Federal de Viçosa - UFV, instituições que integram o Consórcio Pesquisa Café coordenado pela Embrapa Café, adaptaram-se muito bem às condições da região.

É o caso da cultivar Catiguá MG2, recomendada para a produção de cafés especiais, que tem como uma das principais características resistência à ferrugem, porte baixo e, principalmente, elevada qualidade de bebida. Os frutos são de cor vermelha quando maduros e as folhas têm coloração bronze claro.

Em pleno Vale do Jequitinhonha, na cidade de Aricanduva, a cerca de 450 km de Belo Horizonte, a fazenda Alvorada comprova que a pesquisa é capaz de transformar em realidade a produção de cafés de qualidade na região da Chapada de Minas. A cultivar Catiguá MG2, recomendada para a produção de cafés especiais, após cinco anos de experiência, demonstrou boa adaptabilidade ao solo e clima da região.

"É um material com grãos menores, mas que se destaca pela qualidade da bebida. Aparentemente, é uma planta pouco exigente em termos de nutrição", explica o pesquisador da Epamig Antônio Pereira. Para o cafeicultor Sérgio Meirelles Filho, proprietário da Fazenda Alvorada, a Catiguá MG2 é uma oportunidade para a região se destacar na produção de café gourmet. "Essa variedade obteve 83 pontos em análise de cupping feita pela Ally Coffee (<http://www.allycoffee.com/>), exportadores norte-americanos de café do Brasil).

de acordo com a metodologia SpecialtyCoffeeAssociation of América (SSCA)". Sérgio disse que a bebida tem um gosto mais adocicado e um amargor diferente dos grãos cultivados até então na região. Sérgio também constatou que em sua lavoura a Catiguá MG2 teve também resistência ao ácaro vermelho.

"Todas as outras cultivares ficaram mais suscetíveis à doença, menos a Catiguá".

Para difundir a Catiguá MG2 e outras cultivares na região, a Epamig realizou um dia de campo no final de junho de 2013 para cafeicultores locais. Entre os participantes, estava o cafeicultor Osvaldo Cordeiro. Ele ainda colhe o café manualmente, mas disse que a falta de mão de obra força a busca por alternativas. "Ainda não conhecia essas novas cultivares. Elas podem ser sim uma opção para lavouras como a minha, em área um pouco montanhosa", afirmou.

De acordo com o coordenador do Núcleo Tecnológico Epamig Café, César Elias Botelho, o objetivo era verificar a adaptabilidade dessas cultivares nos Vales. "São cultivares que podem ser implantadas em pequenas e grandes lavouras". A MG2 foi registrada em 2004 e, desde então, tem sido validada em algumas regiões do estado. Para César "a região da Chapada de Minas tem potencial para produção de cafés especiais, mas para isso é preciso intensificar os estudos de adaptação de tecnologias que deram certo em outras regiões, incluindo as tecnologias de pós-colheita". As informações partem da Embrapa Café.