

Veículo: REDE SOCIAL DO CAFÉ	Editoria: Notícias	Página:	Data: 27/04/2018
Tipo: INTERNET	Assunto: APTA seleciona clones de café robusta para cultivo em São Paulo		
Unidade citada jornal: Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (APTA), Instituto Agrônômico (IAC) e Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic)			
http://www.redepeabirus.com.br/redes/form/post?topico_id=73519			

Peabirus CONSTRUA O SEU CARIÓTIPO
A+ A- | Login

[Início](#)
[Comunidades](#) |
 [Meu Peabirus](#) |
 [Minha Conta](#) |
 [Membros](#) |
 [Sobre o Peabirus](#) |
 [Dúvidas](#) |
 [Ajuda](#)

Rede Social do Café



Leonardo Assad Aoun comentou em: 26/04/2018 16:35

APTA seleciona clones de café robusta para cultivo em São Paulo

Na Agrishow, Agência servirá blends de robusta e arábica para desmistificar a fama de má qualidade da espécie

A fama de que o café robusta tem pouca qualidade está sendo deixada para trás. Hoje, cafés dessa espécie de boa qualidade têm sido procurados pela indústria para a produção de blends, usados principalmente na indústria de cafés espresso, cápsulas e outras bebidas à base de café. Pensando em incrementar a renda dos pequenos agricultores e incentivar a diversificação das propriedades, a Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (APTA), da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, fará a exposição de suas pesquisas com a cultura durante a Agrishow 2018, em Ribeirão Preto.

Segundo o pesquisador do Polo Regional de Adamantina da APTA, Fernando Takayuki Nakayama, a Agência, em conjunto com o Centro de Café do Instituto Agrônômico (IAC-APTA), desenvolve há 10 anos pesquisas para selecionar clones de cafés robusta adaptados às condições paulistas. A ideia é incentivar o cultivo de alta qualidade para atender a demanda das indústrias de torrefação. "Atualmente, os maiores produtores desse tipo de café são Espírito Santo e Rondônia. Porém, grande parte da produção desses Estados vem para São Paulo para ser processada pelas indústrias ou para ser exportada. Diante desse cenário, por que não produzir robusta em terras paulistas?", questiona o pesquisador.

Durante a Agrishow, a Agência levará plantas de café robusta e máquinas de café, que servirão blends de robusta e arábica, para desmistificar a fama de má qualidade da espécie.

"Em 2008, trouxemos os melhores materiais de robusta cultivados no Espírito Santo para São Paulo. Selecionamos seis clones e fizemos o cruzamento com a IAC 2258, desenvolvido pelo Instituto Agrônômico. Esperamos disponibilizar para o setor um novo clone em breve", afirma.

O trabalho tem sido realizado em conjunto com cinco agricultores familiares do Oeste Paulista, uma região com temperaturas médias de 23°C e altitude de 400 metros, condições ideais para o cultivo do robusta. “O café arábica não vai bem nessa região, pois deve ser cultivado em altitudes mais elevadas, pois esta espécie se originou em altitudes entre 1500 e 2000 metros, além de temperaturas mais amenas. O robusta traz uma nova opção de renda para o pequeno agricultor da região de Adamantina. Faz parte do projeto também a empresa Treviolo Café, que financiou as pesquisas”, explica Nakayama.

Qualidade elevada

De acordo com dados da Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic), a demanda das empresas de torrefação por grãos robustas cresceu nos últimos anos devido ao aumento nas porcentagens de blends. Em 2016, a proporção era de 10% a 15% de robusta, hoje chega a 35% a 40% com tendência de aumento no Brasil. O cenário também se repete em outros países, como Inglaterra e China que triplicou o consumo nos últimos seis anos.

“O arábica sempre foi visto como um café de alta qualidade e o robusta de baixa, usado apenas para a produção de café solúvel. Atualmente, essa situação tem mudado. As grandes empresas de torrefação, que produzem café de qualidade, têm feito blends de robusta e arábica. Em 2010, por exemplo, a Nespresso lançou o Kazaar, um café considerado intenso e denso e produzido com mais de 70% de robusta. Isso foi um marco para o setor, pois mostrou que o robusta pode ter boa qualidade”, afirma o pesquisador da APTA.

Nakayama explica que o café robusta tem como característica intensidade de sabor e cremosidade, por isso, tem sido tão procurado pela indústria de capsulas, já que além dos blends com arábica, também pode ser usado para os chamados “café 3 em 1”, como os cappuccinos.

Com a demanda aquecida, o preço pago aos produtores também cresceu, principalmente para os cafés produzidos em São Paulo. “Os produtores paulistas conseguiram vender sua produção a um valor acima da cotação geral do Espírito Santo. Isso se deve à melhor qualidade, mas também à logística. Para trazer o robusta do Espírito Santo e de Rondônia para o São Paulo, as empresas chegam a gastar até R\$ 100 por saca. Com isso, elas preferem pagar mais por um produto de boa qualidade produzido em São Paulo”, explica o pesquisador.

Manejo ainda é gargalo da produção

O manejo do robusta ainda é considerado um gargalo, segundo Nakayama. As plantas vegetam mais, possuem mais folhas e brotos, necessitando de mais mão de obra, além da colheita não ser totalmente mecanizada. “Por isso, estamos focando nosso trabalho nos pequenos produtores, já que a colheita do café não coincide com a de outras culturas e a produção pode ser estocada podendo esperar o momento oportuno para a comercialização, se tornando uma ótima alternativa na diversificação produtiva da propriedade”, afirma.

Fonte: [APTA/Notícias Agrícolas](#)

 Visualizar |  |  |  |  | Comentar |     