

# Secretaria de Agricultura e Abastecimento de SP realiza primeiro concurso de café canéfora de São Paulo

FERNANDA DOMICIANO  
ASSESSORIA DE IMPRENSA

Sabe aquele cafezinho expresso encorpado do restaurante, a capsula de casa ou a bebida gelada de café do supermercado? Todos esses produtos têm como ingrediente o café canéfora. No passado, esse tipo de café era usado apenas para produção do solúvel, mas hoje, é uma matéria-prima importante para produtos de alto valor agregado e que ganham cada vez mais a mesa dos consumidores. Pensando melhorar qualidade desse café produzido no Estado de São Paulo, a Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, realiza a primeira prova de café canéfora paulista da história do Estado, em 4 de novembro, quinta-feira, às 8h, em Adamantina.

O objetivo do evento é avaliar a qualidade do produto paulista e incentivar que os produtores utilizem práticas de manejo, colheita, secagem, armazenamento e beneficiamento visando a qualidade do produto final. "Grande parte das indústrias brasileiras que utilizam o café canéfora como

matéria-prima estão no Estado de São Paulo, por isso, é estratégico termos produção de alta qualidade no Estado, já que essas indústrias têm um alto custo de logística para trazer o café de Rondônia ou do Espírito Santo, somando ainda questões tributárias ao frete", explica Fernando Nakayama, pesquisador da APTA Regional de Adamantina. O concurso organizado pela Secretaria recebeu 28 amostras, de 24 produtores, de 13 municípios paulistas.

O diretor da APTA Regional, Daniel Gomes, explica que o café canéfora paulista está se despontando pela qualidade, tanto é que em prova de café realizada entre diversos estados produtores como Espírito Santo e Amazonas, entre outros, as amostras paulistas ficaram entre os dez melhores cafés do Brasil, após avaliação de mais de 400 amostras canéfora. "Isso mostra que os produtores estão empenhados em produzir café canéfora superior. Com esse primeiro concurso paulista, vamos incentivá-los ainda mais a buscar pela qualidade, algo essencial para atendermos a

demanda das indústrias", afirma.

De acordo com Nakayama, a qualidade de bebida do produto de São Paulo o que pode estar atribuído a fatores genéticos, edafoclimáticos e de manejo. "É fundamental dar continuidade em trabalhos de pós-colheita, o que pode cada vez mais agregar valor a este produto tão nobre e de crescente demanda pelas torrefações e solubilizadoras, trazendo renda e dignidade ao cafeicultor paulista", diz.

## PESQUISAS

O Instituto Agrônomo (IAC-APTA), APTA Regional, Coordenadoria de Desenvolvimento Rural Sustentável (CATI/CDRS) e iniciativa privada desenvolvem desde 2008 trabalhos na região Oeste Paulista para oferecer tecnologias e informações para os produtores rurais desse tipo de café, especialmente dos municípios de Adamantina, Pacaembu, Lins e Getulina.

Nesses 13 anos de estudo, segundo Nakayama, várias informações foram levantadas e repassadas aos produtores, como o uso de lâminas e tecnologia de irrigação, introdução obrigatória de espécies quebra

vento para barreira física, condução de podas, espaçamento e população de plantas adaptadas, além de validação de produtos para controle de ácaro de broca do cafeeiro e de protetores solares e insumos nutricionais. "O foco é oferecer aos produtores um pacto tecnológico prático e de baixo custo, focando sempre a sustentabilidade produtiva", afirma.

## PRIMEIRO CONCURSO DE CAFÉ CANÉFORA PAULISTA

O primeiro concurso de café Canéfora Paulista será realizado nesta quinta-feira, 4, a partir das 8h, na APTA Regional de Adamantina. O evento contará com a participação de pesquisadores do IAC, APTA Regional e Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital), além de técnicos da CATI. Também estará presente um degustador do Sindicafé.

Para Gomes, o evento é um marco de São Paulo, por fomentar a produção desse tipo de café em terras paulistas. "O café canéfora sempre foi tido como de qualidade inferior ao café arábica. Mas hoje, os produtores de São Paulo estão mostrando que isso é um mito, pois estão conseguindo produzir produtos de alta qualidade", afirma.

Ele explica que a Secretaria de Agricultura e Abastecimento de SP sempre teve expertise no desenvolvimento científico e tecnológico do café e que tem total capacidade para auxiliar todo o setor produtivo. "Temos no IAC e na APTA Regional grande especialidade no desenvolvimento de novas cultivares e de tecnologia para produção e no Ital tecnologias de pós-colheita desses produtos. A SAA é o berço da cafeicultura no mundo e está atenta a essas demandas de mercado", diz.

# Almeida Tintas

*Tudo para Pinturas Industriais e Imobiliárias*

*Tradição e honestidade*

**Loja 1: Av. José Bonifácio, 2585 - Dracena**  
**(18) 3821-6102 / 3821-2846**

**Loja 2: Av. José Bonifácio, 1242 - Dracena**  
**(18) 3821-1741 / 3822-6521**

almeidatintas.osw@hotmail.com Cel.: (18) 99776-7599

