



Diário Oficial

Estado de São Paulo

Márcio França - Governador

Poder
Executivo
seção I

imprensaoficial

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

Palácio dos Bandeirantes • Av. Morumbi 4.500 • Morumbi • São Paulo • CEP 05650-000 • Tel. 2193-8000

Volume 128 • Número 96 • São Paulo, sexta-feira, 25 de maio de 2018

www.imprensaoficial.com.br

Dia Nacional do Café tem colheita de grãos e plantio de sakuras no IB

O Instituto Biológico (IB), órgão da Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento (SAA), abriu na manhã de ontem as portas de sua sede, na Vila Mariana, zona sul da capital, para a 13ª edição do Sabor da Colheita. Além de celebrar o início da safra 2018 em todo o território paulista, esse evento gratuito e alusivo ao Dia Nacional do Café (24 de maio), possibilitou aos visitantes colherem grãos maduros da fruta em um dos maiores cafezais plantados em área urbana do País. São 2 mil pés da variedade arábica.

FOTOS: FERNANDES DIAS PEREIRA



Diá de colheita – Cafezal com 2 mil pés da variedade arábica é um dos maiores plantado em área urbana do País

Aberto à população e com representantes de toda a cadeia produtiva, evento realizado no Instituto Biológico, na capital, marca o início da safra 2018

Um dos destaques do encontro promovido pela cadeia produtiva do café, IB, Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios (Codeagro) e Câmara Setorial do Café, órgãos da SAA, foi o plantio de três cerejeiras *sakura*, em comemoração aos 110 anos da imigração japonesa no Brasil. Foi homenageado no evento Naoki Nakano, vice-cônsul do Departamento de Economia, do Consulado Geral do Japão em São Paulo, como agradecimento pela doação, ao Centro de Memória do IB, de um exemplar manuscrito de tese



Plantio de cerejeira no Instituto Biológico

acadêmica produzida em 1951 por Kiyoshi Yamamoto na Universidade de Tóquio.

Intitulado *Controle biológico da broca do café, através da liberação da Vespa de Uganda, Prorops nasuta, em cafeeiros no Estado de São Paulo*, esse trabalho acadêmico destaca o uso de uma espécie predadora no combate a essa praga, que foi uma das motivações de criação do Instituto Paulista, há 90 anos. Seu autor dá nome ao prêmio anual concedido pela Comissão Kiyoshi Yamamoto da Associação Brasileira de Estudos Técnicos da Agricultura (Abeta). “Esse trabalho foi importante contribuição para o controle biológico da broca nos cafezais paulistas”, destaca Antonio Batista Filho, diretor-geral do IB.

Promissora – “Do ponto de vista da quantidade, a expectativa dos produtores brasileiros é colher (entre maio e agosto) a maior safra de café da história”, comenta o engenheiro agrônomo Sérgio Parreiras Pereira, do Centro de Café Alcides Carvalho do Instituto Agronômico de Campinas (IAC), órgão da Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (Apta). Com relação à qualidade da colheita, o pesquisador cita existirem diversas variáveis envolvidas, como clima e processamento. “Assim fica difícil prever, mas a expectativa é boa, uma vez que temos maturação bem uniforme dos frutos neste ano”.

Segundo ele, o café é uma cultura perene e de ciclo bienal, cuja característica é alternar seu desempenho ano a ano: um favorável; outro fraco. Para acompanhar a evolução dos números, a referência adotada são as estimativas anuais de safra elaboradas pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), ligada ao Ministério da Agricultura. Os com-

parativos são publicados *on-line*, no site da instituição (*ver link em Serviço*).

“Por questões climáticas, nos últimos dois anos o volume colhido foi baixo; mas agora as condições mudaram completamente. Os produtores investiram no manejo e trato fitossanitário”, explica. Outros fatores de otimismo para os próximos anos, aponta Pereira, são as três novas cultivares de café desenvolvidas pelo Instituto Agronômico: IAC Catuaí SH3, IAC Obatã 4739 e IAC 125 RN. Em fase de adoção no campo, as três são tolerantes à ferrugem e oferecem ganhos de produtividade de 35% a 70% superiores às das cultivares Mundo Novo, Catuaí Vermelho e Amarelo, presentes em cerca de 90% dos cafezais brasileiros.

Doação – As mudas do cafezal orgânico do IB foram desenvolvidas pelo IAC e parte dos grãos colhidos pelo público será beneficiada, torrada e encaminhada ao Fundo Social de Solidariedade do Estado (Fussesp), para repasse a entidades assistenciais. Em 2017, na edição anterior, as doações totalizaram 214 quilos de pó de café. Ontem, uma das caravanas mais animadas no cafezal era a do Centro de Referência do Idoso (CRI), de Diadema.

Participando do encontro pela terceira vez, Míriam de Vasconcelos, assistente social, Iraci Gonçalves da Silva, agricultora, e Albertina Aragão Botentuitte, costureira, contam reservar todo ano a data na agenda. Para Míriam, “bate um grande saudosismo, pois seu avô veio de Alagoas para São Paulo para colher café e toda a família acabou se estabelecendo na capital”. Para Iraci, colocar um chapéu de palha e jogar grãos no balaio também desperta memórias afetivas. “Nasci na roça, trabalhei 53 anos no campo, não tem lugar melhor”. E,



Caravana de Diadema: Miriam, Albertina e Iraci

para Albertina, “esse programa é maravilhoso, ‘desestressa’ totalmente”.

Atração internacional – Perto dali, a francesa Noemi Miegerville era uma das visitantes mais encantadas com a possibilidade de colher e experimentar o sabor do grão de café em pleno centro da capital. Ela integrava o grupo de 17 pessoas comandado pela guia de turismo Josy Varlet, de uma associação cuja proposta é atender falantes da língua francesa recém-chegados em São Paulo.

“Para eles, essa experiência pode ser comparada a dos turistas quando conhecem os parreirais preservados de Paris, cujos vinhos são excelentes”, comenta Josy, há mais de 40 anos residente no Brasil. “No ano passado, trouxe pela primeira vez um grupo e a repercussão foi boa. O evento já está incorporado na nossa programação”, revelou.

Rogério Mascia Silveira
Imprensa Oficial – Conteúdo Editorial

SERVIÇO

Instituto Biológico:
<http://www.biologico.sp.gov.br>
Conab: <http://www.conab.gov.br>
Sao Paulo Accueil:
<http://saopauloaccueil.org.br>