

CONILON, DIA HISTÓRICO NO PALÁCIO ANCHIETA.

Jornalista - Ronald Mansur, coluna "Opinião" Jornal "A Gazeta" 21/05/2012

Secar e ter café conilon de alta qualidade usando energia vinda do Sol e usando estufa, já é realidade em Vila Valério, na propriedade de Ozílio e Aparecida Partelli, desde 2009. O custo de produção é menor em relação ao café seco nos secadores que queimam madeira. Também o resultado no bolso do produtor é melhor.

No dia 8 deste mês de maio, no Palácio Anchieta, logo o Governador Renato Casagrande ouviu o relato de Ozilio e Aparecida Partelli, que falaram sobre a técnica desenvolvida por eles, o uso da estufa em parceria com o Sol.

A mudança foi em função do incomodo que era “queimar madeira, poluir o ar e trabalhar 24 horas por dia na safra. Tudo começou em 2009, quando resolvemos pilar o café que estava na estufa com 20% de umidade, depois voltamos com ele para a estufa até chegar em 13%. Pilamos o café na máquina ambulante que percorre a região. Ganhamos qualidade e preço.”

Em 2010 toda safra foi feita utilizando estufa, pilagem e estufa, até chegar a 13%. Eu estive lá com o Jornal do Campo. Depois me comunicaram que o café teve preço superior aos cafés da região. Aqui, informado por Ozílio, o agrônomo Frederico Daher, do Centro Tecnológico do Café, ligado ao Centro do Comércio de Café de Vitória, ficou conhecendo o trabalho. Daher começou a fazer um acompanhamento do trabalho. O industrial João Passamai, da Fimag, ficou parceiro do empreendimento ao ceder uma máquina para pilar o café.

Em 2011 a colheita seguiu o esquema iniciado em 2009. Um sucesso. Mas o que a família já sabia desde 2009, na safra de 2011 foi avaliado e aprovado por Frederico Daher e Marcos Moulin, do Cetcaf. Partelli afirma que “não poluímos, produzimos qualidade e conseguimos uma melhor remuneração, o que é justo”.

No que o Governador Casagrande, tomou conhecimento da ação da família Partelli, na presença do deputado Genivaldo Lievori (PT), Luiz Antonio Polese (presidente do Centro do Comercio do Café), Enio Bergoli (Secretário da Agricultura) e deste que escreve estas linhas, falou: qualidade com sustentabilidade na nossa maior riqueza, o café, vamos aprofundar este trabalho da família Partelli.

Ao final do encontro bebemos um café expresso de conilon vindo da família Partelli. Com a autorização do Governador levei como troféu a xícara que saboreei o conilon secado com o calor do Sol e a competência criativa do produtor, no ano do centenário da chegada do conilon ao Espírito Santo. Ozilio e Aparecida também ganharam uma xícara histórica.

ronaldmansur@gmail.com