

Novidade!

Treinamentos inovadores para 2018



No dia 10 de janeiro, o Cetcaf esteve na sede da Coabriel, em reunião com sua diretoria, a diretoria do Sicoob e com a Fertilizantes Heringer. Em pauta a parceria institucional com a Projagro (Empresa Júnior de Agronomia da Ufes/Ceunes) visando à amplificação dos resultados na busca de eficiência do produtor rural na coleta de amostras de solo e fertilização

adequada dos cafeeiros.

O procedimento inovador estimula o cafeicultor a realizar análises de solo anualmente e realizar a calagem, caso seja necessário, antes da colheita do café. Essa atitude possibilitará ao cafeicultor uma maior eficiência produtiva, ensejando maior aproveitamento dos fertilizantes necessários para uma boa produtividade da lavoura cafeeira.

As coletas de amostras de solo serão acompanhadas pelos jovens profissionais da Projagro. Essas análises serão feitas no laboratório da Coabriel, cujos custos serão pagos igualmente pelo Sicoob, Fertilizantes Heringer e o cafeicultor, que receberá ao final do processo uma recomendação técnica de fertilização para a sua lavoura durante um ano safra.

O superintendente do Cetcaf, Frederico de Almeida Daher, está muito otimista com o treinamento. "Acreditamos que essa será uma oportunidade para que os treinandos participantes do processo sejam multiplicadores de uma melhor gestão da lavoura cafeeira, utilizando fertilizantes de forma criteriosa, adequada e eficiente", finaliza o superintendente.

Agenda

Treinamentos agendados

Para este ano, já estão agendados seis treinamentos inovadores. O primeiro acontece no dia 20 de fevereiro, com o lançamento do programa na sede da Coabriel, em São Gabriel da Palha. No dia 21, o treinamento segue para Nova Venécia, na comunidade de Chapadinha; dia 22, no Sindicato Rural, em Jaguaré; dia 27, na Casa do Produtor, em Pinheiros; dia 28, em Governador Lindenberg, no Centro de Capacitação e Comercialização; e no dia 1º de março, em Linhares, na comunidade de Rio Quartel, propriedade dos Irmãos Peruchi.



Reuniões de mobilização para os treinamentos foram realizadas nos municípios. Foto 1: em São Gabriel da Palha; Foto 2: em Nova Venécia; Foto 3: em Jaguaré; Foto 4: em Pinheiros; Foto 5: em Governador Lindenberg; Foto 6: em Linhares.

Curso

Desgustação e Classificação de Café



O Centro do Comércio de Café de Vitória (CCCV) agendou para acontecer entre os dias 2 e 6 de abril a próxima turma do Curso de Degustação e Classificação de Café, no qual o cafeicultor participante tem a oportunidade de agregar conhecimentos novos, podendo levar sua comunidade a um processo de melhoria da qualidade da produção.

Em sua 16ª edição, o curso de Degustação e Classificação de Café tem sido um diferencial na busca da cafeicultura capixaba pela qualidade. Os resultados desses cursos já se fazem sentir no interior do Estado, de onde cada vez mais tem saído cafés de qualidade superior, engajando o Espírito Santo no rol dos produtores de cafés de excelência.

Com 12 vagas disponíveis, o Cetcaf terá a disponibilidade de indicar oito participantes.

Editorial

Cafeicultura, nosso negócio!

É muito normal que a gente pense e repense no que fazemos e, em especial, aquilo que escolhemos para ser o nosso sustento.

Nós cafeicultores, não sei bem se escolhemos ou herdamos o gosto e a propriedade, o nosso meio de produção e lhe damos seguimento. O certo é que estamos num negócio que de nós. Não apenas a produção, até a comercialização. E neste intervalo muito grande, tudo depende de nossas atitudes.

Na fase seguinte, a da comercialização, dependemos de muitos atores externos, o que foge ao nosso controle na maioria das vezes.

Então vamos nos concentrar no que está a nosso alcance. Estamos saindo de um período de extremo déficit hídrico, o que nos fez refletir sobre armazenamento de água, construção de barragens, caixas secas, administração de dívidas, inclusive substituição de lavouras, algumas forçadas, mas outras, necessitando serem renovadas.

É um momento de planejamento. Não substituir lavouras meramente. Recomeçar com qualidade, para ter resultado diferente. Certamente se fizermos coisas diferentes, teremos resultados diferentes. Então precisamos planejar e saber aonde queremos chegar para que o resultado diferente seja melhor. Este resultado pode nos ajudar no passo seguinte que foge ao nosso alcance.

Se conseguirmos fazer do nosso café um produto melhor, o mercado deverá olhar com outros olhos para nossa produção. Nós teremos melhor argumento para nossa comercialização.

Posso dar um depoimento pessoal. Estamos fazendo um esforço e com a assessoria do Ifes de Venda Nova do Imigrante, estamos fazendo cafés conilons especiais. Fermentados de um modo geral.

No último Concurso Internacional de Cafés que foi realizado em Venda Nova, teve uma amostra de café conilon, cuja nota atingiu 92 pontos. Cafés desta pontuação, deverão ser comprados a preço de micro lotes, na quantidade que forem produzidos. Portanto, neste ano, estamos nos preparando para fazer muita quantidade de cafés especiais.

É bom evidenciar que café especial é mais do que simplesmente café de qualidade.

Mais uma vez, conclamo aos nossos produtores a cerrarem fileira no nosso negócio café e com força, fazendo café de qualidade e, se possível, especiais.

Assim venceremos a parte que, ainda, foge ao nosso controle!

Bento Venturim
Presidente do Cetcaf

Parceiros:

