

## **lapar pesquisa novas cultivares para produção de cafés gourmets**

### **Agricultura**

Enviado por: paulo\_domingues@secs.pr.gov.br

Postado em: 15/07/2019 10:30

O foco do trabalho são variedades que combinem alta produtividade, qualidade de bebida especial e diferenciada e resistência às pragas e doenças. O preço superior dos cafés especiais beneficiará diretamente o produtor, que receberá mais pela sua mercadoria.

Pesquisadores do Instituto Agrônomo do Paraná (Iapar) estão envolvidos em pesquisas para melhoria da qualidade do café paranaense. O foco do trabalho são variedades que combinem alta produtividade, qualidade de bebida especial e diferenciada e resistência às pragas e doenças. Segundo a líder do Programa Café do Iapar, a pesquisadora Patrícia Santoro, o consumo de cafés especiais está em plena expansão no Brasil e no mundo, tanto para consumo doméstico, quanto em cafeterias. “No Brasil, o consumo de cafés superiores e gourmets já chega a quase 20% do total consumido, com um crescimento de mercado superior a 100% nos últimos três anos”, destaca a pesquisadora. De acordo com Patrícia, o consumidor que busca um café de melhor qualidade está disposto a pagar um preço mais alto, o que pode ser um bom negócio para o cafeicultor, que vai receber mais pela sua mercadoria. Um bom resultado desse trabalho foi a caracterização do café do Norte Pioneiro para a obtenção de Indicação Geográfica, uma das cinco existentes no Brasil. “A Indicação Geográfica atribui identidade própria ao café, agregando valor ao produto e dando visibilidade à região”, O pesquisador do Iapar Gustavo Sera explica que existem cultivares de café reconhecidas no mercado consumidor, mas são pouco produtivas. “Nosso objetivo é desenvolver variedades que tenham um diferencial de preço devido à qualidade de bebida superior e, além disso, combine boa produtividade”, salienta Sera. Para atingir esses objetivos, o Iapar vem trabalhando em algumas frentes, como em sistemas agroflorestais com a junção de cafés e árvores, como a seringueira. Esse consórcio busca melhorar a qualidade física dos grãos e da bebida por meio de mudanças no microclima, com redução da temperatura por causa do sombreamento. “Estes estudos, além do clima, envolvem avaliações sobre a nutrição e fisiologia das plantas, fertilidade do solo, incidência de pragas e doenças, fatores que podem ter influência direta ou indireta sobre a qualidade final do café”, explica a pesquisadora do Iapar Maria Brígida Scholz. Sera vem trabalhando no melhoramento genético convencional por meio do cruzamento. “Dentre os cafeeiros que estamos utilizando para transferir a qualidade de bebida especial e diferenciada estão cafeeiros silvestres da Etiópia e do grupo Sarchimor (Villa Sarchí x Híbrido de Timor)”, O objetivo, de acordo com ele, é desenvolver variedades no Iapar que unam atributos desejáveis para qualidade de bebida como aroma, sabor e acidez, com sabores e aromas exóticos como cupuaçu, jasmim, mirtilo, morango e maracujá. “Estamos desenvolvendo uma cultivar com sabor de cupuaçu, limão siciliano e jasmim derivada da famosa cultivar Geisha, que possui um preço de mercado de cinco a dez vezes mais caro do que os cafeeiros arábicos tradicionais”, disse Sera. Ele ressalta, entretanto, que essa futura variedade deve ter 40% do potencial produtivo de uma cultivar tradicional, o que será compensado pelo alto preço da saca. Para levar essas tecnologias ao produtor rural e ao consumidor, o Iapar organiza anualmente, junto à Câmara Setorial do Café e outras instituições parceiras, como a Emater-PR, dois concursos de cafés especiais: Concurso Café Qualidade Paraná e o CUP de Cafés Especiais das Mulheres do Norte Pioneiro. Esses concursos buscam divulgar os

melhores cafés e reconhecer o trabalho dos agricultores em produzir cafés de qualidade superior.