



Café: grão de ouro.

o Instituto Agrônomico desaconselhou o plantio do café naquelas terras, cuja análise revelara acidez excessiva e pobreza de matéria orgânica e elementos minerais. Apesar dessa contraindicação, o sr. Tomás Cruz levou avante o seu propósito de formar o cafezal nos 3 alqueires de sua propriedade. Sob conselhos técnicos do próprio Instituto Agrônomico, promoveu a correção do solo e a sua refertilização, além de medidas preventivas de combate à erosão, proporcionando assim as condições básicas para a formação do cafezal.

#### FORMAÇÃO DA LAVOURA

Depois de arado e gradeado o terreno, foram aplicadas 10 toneladas de calcário, adquirido da usina de Barueri, da própria Secretaria da Agricultura. Foram construídos cordões de contorno e marcadas as covas em linhas de nível, garantindo perfeita proteção do solo contra a erosão.

Em outubro de 1954 foram abertas as covas, que receberam farta adubação orgânica animal e mais cinza. O espaçamento adotado foi de aproximadamente 2m/70 entre as linhas e 1m/70 entre as covas, com três plantas da variedade Caturra por cova. Formou-se uma lavoura em verdadeiro renque de nível.

O cafezal forma um corpo único de 11 mil pés, desprovido inteiramente de carreiros, desnecessários neste caso, porque a lavoura acha-se circundada de vias públicas, que facilitam o acesso a qualquer ponto da mesma.

#### ADUBAÇÃO DO CAFEZAL

Além da calagem inicial, e de farta aplicação de estrume animal e cinzas nas covas, o cafezal recebeu frequentes adubações orgânicas e minerais. O feijão de porco para adubação verde foi semeado 4 vezes. Durante os dois primeiros anos foi feita abundante distribuição, em cobertura, sobre todo o terreno, de abundante quantidade de estrume de estábulo, estêrco de aves e resíduos das cocheiras da Sociedade Paulista de Trote.

A partir de 1957, o cafezal já com dois anos e meio, começou a receber adubação mineral completa. Atualmente, o cafezal acha-se sob a orientação técnica do eng. agr. Plínio Parreira, da Seção de Café do Departamento da Produção Vegetal, que tem recomendado a seguinte mistura fer-

tilizante: 650 kgs. de sulfato de amônio, 50 kgs. de fosfato de Orlinda, 50 kgs. de superfosfato de cálcio e 250 kgs. de cloreto de potássio. Dessa mistura, são feitas 4 aplicações de 400 gramas por ano, em cobertura, por cada pé de cafeeiro.

#### CAFES DE QUALIDADE

A lavoura de café da Fregueza do O não sentiu os efeitos da prolongada seca que destruiu considerável número de plantas no interior do Estado. Ao contrário, mostra-se com vegetação exuberante, bem vestida e florada excepcional. A esse respeito, observam-se nesta capital 4 floradas por ano, sendo uma principal e as outras menores, menos importantes e variadas nos meses de setembro a novembro.

O amadurecimento dos frutos é demorado. Começa em abril, quando se inicia a colheita, e vai até outubro. Muitas vezes, é necessário abreviar a colheita para não prejudicar a grande florada que chega, muito carregada, ainda com frutos nos pés para serem apanhados.

A colheita é feita a dedo, somente dos frutos maduros, para garantir a obtenção de produto fino, homogêneo e de boa bebida. O despulpamento do cereja é feito diariamente em um pequeno aparelho motorizado. Os grãos despulpados são lavados logo em seguida em tanques de degomagem, a fim de retirar a mucilagem que os envolve. Para ativar essa lavagem e a degomagem está sendo empregado, com excelente resultado prático, sabugo de milho colocado dentro de um saco, que vai passando de um banho para outro, dia a dia, até o término da colheita.

Depois da última lavagem, o café é esparramado e revolvido no terreiro durante um ou dois dias, para a secagem inicial. Em seguida, a seca dos grãos é completada no secador de gavetas, tipo de baixo custo, muito adotado nas pequenas plantações da Colômbia. Esse secador foi sugerido pelo eng.-agr. Plínio Parreira e construído sob a orientação do técnico Gustavo Roble, da Secretaria da Agricultura.

Durante o período da colheita e preparo do café, são encaminhadas amostras para o Posto de Classificação da Secretaria da Agricultura, indicando os laudos sistematicamente os seguintes magníficos resultados: aspecto bom, seca boa, umidade 12 a 13%, bebida mole ou estritamente mole.

#### PRODUTIVIDADE DA LAVOURA

A produtividade do café da Fregueza do O também constitui edificante exemplo de lavoura moderna e racional, conforme se pode verificar pelos seguintes dados obtidos desde o primeiro ano de sua formação:

Ano	Idade (anos)	Café em coco (acs. de 30 kg)	Despulpado (acs. de 40 kg)	Bêta (sacos)
1957	3	10	—	—
1958	4	20	70	—
1959	5	30	240	—
1960	6	90	270	10
1961	7	150	360	15

Esses números mostram que a moderna lavoura de café paulista, tecnicamente formada e conduzida racionalmente, pode produzir em solo pobre e sob condições aparentemente adversas mais de 120 sacos de café por mil pés. Mostram, ainda, que esse produto pode apresentar bebida altamente classificada, podendo competir nos mais exigentes mercados internacionais, como ainda agora demonstrou o sr. Tomás Cruz, exportando vantajosamente o magnífico produto da sua lavoura da Fregueza do O diretamente para a Alemanha.



Trabalho de secagem do café no terreiro.



Outro aspecto do trabalho com o café.