

e tratos fitossanitários. Pode também ser plantado a distâncias menores, melhorando a produção de café, por área.

De todos os cultivares de porte baixo, como Caturra, Vila Sarchi, Pacas, São Bernardo, Vila Lobos, San Ramon, o Catuaf é o melhor e, juntamente com o Mundo Novo, é usado para plantio, embora ambos sejam suscetíveis ao agente da ferrugem. Entre as linhagens de Catuaf Vermelho há a salientar as de prefixos: LCH 2077-2-5-81, LCH 2077-2-5-99, LCH 2077-2-5-24 e, entre as de Catuaf Amarelo, as linhagens LCH 2077-2-5-62, LCH 2077-2-5-86 e LCH 2077-2-5-100.

A moléstia produzida pelo fungo *Hemileia vastatrix* ataca as folhas do cafeeiro, derrubando-as precocemente e prejudicando o desenvolvimento da planta e sua produção. Os cultivares resistentes a essa moléstia foram recebidos em 1953 e desde então vêm sendo estudados em Campinas, em relação ao Bourbon Vermelho, Bourbon Amarelo e Mundo Novo. Todos têm produção inferior à do Mundo Novo e, alguns, semelhante à do Bourbon Vermelho.

Os dados obtidos na Estação Experimental de Pindorama confirmaram os de outras localidades.

Nestes quinze anos de convivência com a ferrugem, verificou-se que os esporos são principalmente levados pelo vento, que raças fisiológicas novas são formadas com facilidade, que em nossas condições há maior incidência de ferrugem em anos de elevada produção e que é melhor trabalhar com linhagens que apresentam resistência mais complexa e mais duradoura. Esse tipo de resistência foi encontrado em populações descendentes de hibridações entre as espécies *C. canephora* (café Robusta) e *C. arabica*. O cruzamento original foi realizado há 35 anos e, após sucessivas hibridações com o Mundo Novo e o Bourbon Amarelo, resultou o cultivar hoje denominado Icatu, muito semelhante ao Mundo Novo, porém com resistência mais duradoura ao agente da ferrugem.

O café Icatu vem sendo estudado em todas as regiões cafeieiras de São Paulo, pois tratando-se de um derivado de híbrido entre espécies diferentes, há dificuldades de conseguir linhagens uniformes, sem plantas anormais na progênie e com baixa incidência de frutos chochos e de sementes moça. Algumas linhagens vêm-se revelando resistentes aos nematóides *Meloidogyne exigua* e *M. incognita*, e ao fungo da ferrugem, além de apresentar bebida de boa qualidade. Esse fato torna o Icatu de invulgar interesse para as regiões da Alta Paulista e Araraquarense, de solos arenosos, onde o nematóide constitui grave problema para a cafeicultura. Essas melhores linhagens de Icatu Vermelho e Icatu Amarelo vêm sendo multiplicadas para plantio em escala maior.

Outro cultivar com resistência ao agente da ferrugem foi sintetizado em Portugal, pela hibridação do nosso Caturra com o Híbrido do Timor, que também é derivado de uma hibridação natural entre *C. canephora* e *C. arabica*, na região cafeieira do Timor Português. O Catimor, como é denominado, já há anos vem sendo estudado em Campinas, com relação à resistência a *H. vastatrix* e aos nematóides.

Falta rusticidade ao Catimor e, assim, após boa produção, apresenta tendência de rápido deapauamento. Essa reação, notada em São Paulo, parece que não é comum em Minas Gerais, no Paraná e no Espírito Santo. De todo o material estu-

dado, a progênie C 1669-20 parece ser a melhor e, assim, vem sendo usada em hibridações e também multiplicada em áreas com o nematóide, para futuras seleções individuais.

O plano de melhoramento do cafeeiro, iniciado há cinquenta anos, vem, até o momento, sendo prosseguido sem interrupções, o que é bem raro entre nós e, naturalmente, há em observações grande número de linhagens derivadas de centenas de hibridações que anualmente são realizadas.

Essas hibridações envolvem também algumas espécies silvestres mais promissoras, principalmente *C. deweverri*, *C. racemosa*, *C. stenophylla* e outras, que servem de base para projetos relativos à seleção para resistência ao bicho mineiro.

Trata-se de projeto de grande extensão no qual há participação direta dos que trabalham nas Estações Experimentais.

Na realização desse plano, houve sempre a participação ativa da Estação Experimental de Pindorama e a preciosa colaboração do Dr. João Aloisi Sobrinho, fornecendo informações extremamente úteis e dados experimentais de inusitado valor para as pesquisas com o cafeeiro em São Paulo.

Assunto de grande interesse é a permanência do café em São Paulo, devido ao desenvolvimento industrial e à opção por outras culturas igualmente rendosas. Examinando a participação de São Paulo na produção brasileira de café, nestes últimos quinze anos, nota-se que oscila ao redor de 30%. Achamos imprescindível que essa participação continue nessa ordem de grandeza, pois em breve haverá competição por produto de boa bebida e São Paulo tem todas as condições para produzir esse tipo de café, principalmente, a região da Araraquarense. Além da tradição do cultivo e preparo, as propriedades em geral têm instalações necessárias, como terreno, despoldadores, secadores, tolhas, clima e solo particularmente favoráveis ao cafeeiro.

Nossa finalidade é desenvolver linhagens de elevada produção e produto de boa qualidade a um preço menor, para auxiliar os lavradores a vencerem a competição no mercado internacional e para que o café, que é produto altamente valorizado, permaneça em São Paulo, ao lado de outras culturas de valor econômico semelhante.