

Mulheres da região Oeste produzem cafés especiais

Toledo

Postado em: 08/06/2020

Há mais de três anos um grupo de mulheres dos municípios de Jesuítas, Iracema do Oeste e Formosa do Oeste vem se reunindo para conversar e aprender mais sobre o cultivo e manejo do café. Incentivadas pelo IDR-Paraná (Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná–Iapar-Emater)

Há mais de três anos um grupo de mulheres dos municípios de Jesuítas, Iracema do Oeste e Formosa do Oeste vem se reunindo para conversar e aprender mais sobre o cultivo e manejo do café. Incentivadas pelo IDR-Paraná (Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná-Iapar-Emater) e pela COPACOL, as produtoras discutem vários temas relacionados à cafeicultura. Nesses encontros as cafeicultoras conhecem novas práticas para investir na produção de cafés especiais, aumentando o rendimento da cafeicultura.

Segundo Roberto Natal Dal Molin, do IDR-Paraná de Jesuítas, durante os encontros os técnicos repassam às cafeicultoras tecnologias que são aplicadas em todas as fases da cultura. "Começa com a preocupação com a sustentabilidade da propriedade, com a escolha das variedades, com os tratamentos culturais de implantação e condução, que vão garantir produção de qualidade", destaca o extensionista. As participantes dessas reuniões são incentivadas a fazer novos plantios em suas propriedades para que possam fazer o acompanhamento, independente do tamanho da área, o importante é produzir com qualidade. Conforme explica Dal Molin, o café cereja, colhido seletivamente, permite um importante adicional no valor pago aos agricultores. Enquanto o café beneficiado normalmente é vendido por um preço entre R\$7,00 e R\$9,00 o quilo, o cereja encontra compradores dispostos a pagar até R\$30,00 o quilo do café especial.

Capricho

A dedicação e o trabalho dessas mulheres resultam em lotes de cafés especiais que, a cada ano, são apresentados no Concurso Estadual Café Qualidade Paraná. A competição tem dado visibilidade ao grupo e à região pela qualidade conseguida pelos cafés do Oeste.

Mas, além de melhorar a produção, o grupo de cafeicultoras do Oeste já está colocando em prática a verticalização da atividade, isto é, estão investindo no beneficiamento do café. Elas estão aprendendo a fazer a torra Ideal, como construir uma marca e discutem também a melhor forma de vender o produto. Todo esse trabalho está sendo feito sem pressa, com os pés no chão. O grupo já se autodenominou "Café na Lata, Mulheres do Café de Jesuítas" e já fez uma parceria, fornecendo o café que é apreciado pelos frequentadores da Sicredi Nossa Terra.

Para Elizete Lunelli Dal Molin, coordenadora e participante do grupo de mulheres, o envolvimento das produtoras nas novas iniciativas tem dois aspectos importantes. O primeiro deles é o desenvolvimento pessoal das cafeicultoras. O segundo é o aprendizado de novas tecnologias que agregam valor a produtos diferenciados da região como já aconteceu com o "Conservas e Produtos Santa Luzia" e agora com o "Café na Lata".

Colheita seletiva

No momento, o grupo de cafeicultoras vem se reunindo para fazer a colheita seletiva do café que vai representar a região no Concurso Estadual. Depois o lote será industrializado e oferecido aos apreciadores como um café exclusivo e limitado. A propriedade que está servindo como modelo e escola para o grupo pertence ao casal de produtores Celina e Gilberto de Oliveira. O sítio é uma

Unidade de Referência para o grupo de cafeicultores de Jesuítas e municípios vizinhos. Além disso, Celina e Gilberto têm recebido a visita de estudantes e professores de universidades e escolas técnicas do Sul do país.

"O trabalho com café no município sempre foi incentivado pelo Instituto que manteve um grupo de técnicos bastante capacitados para orientar e acompanhar os produtores em todas as fases da produção. Agora esse grupo está indo além, agregando valor à produção, consciente da importância da qualidade que é o resultado da dedicação em todas as fases da produção. É gratificante acompanhar a motivação e dedicação do grupo que faz as coisas com prazer e alegria", conclui Dal Molin..