

Consórcio duradouro

Produtor rural do Sul de Minas, introdutor do cultivo de abacateiros com cafeeiros na região, parte agora para a industrialização da fruta.

Rogério F. Furtado

Tão logo termine a safra de café deste ano, o brasileiro poderá experimentar nova marca de óleo de abacate.

De cor e propriedades nutritivas semelhantes às do azeite de oliva virgem, o produto fluirá de São Sebastião do Paraíso, município do sul de Minas Gerais. A matéria-prima será colhida a partir de setembro/outubro em abacatais da empresa Cafetotal Empreendimentos, do engenheiro paraisense José Carlos Gonçalves. Com o lançamento comercial do óleo, Gonçalves, agrônomo forma-

do pela Esalq-USP em 1965, completará o ciclo de um experimento original, a implantação de um sistema de rotação de culturas permanentes – café e abacate. Quando começou, ao final da década de 1980, a iniciativa foi criticada por outros cafeicultores. Atitude previsível em meio conservador, em geral resistente a inovações que lhe pareçam radicais. Gonçalves ignorou o falatório e pisou no acelerador, intensificando os plantios. Tem colhido resultados polpidos faz tempo. Ele preza os lucros, por certo, mas, como técnico,

valoriza mais a comprovação da eficácia de seus métodos agrônômicos, cujo repertório pode ser apreciado na fazenda São João do Alto, município de Cajuru (SP).

A propriedade é regida sob o dogma da conservação do solo a todo custo. E os abacateiros são aliados nesse esforço. Há perto de trinta anos, Gonçalves erradicou um cafezal ali para o primeiro plantio das fruteiras. Desde então o solo jamais foi revolvido. Agora, com o abacatal pioneiro cortado, o café está para retomar o antigo espaço. “Serramos os

Vista geral da
fazenda São João do Alto, em Cajuru (SP), privilegiada quanto ao clima e à topografia.



abacateiros rente ao chão. Com isso, as raízes apodrecem, formando canaliculos para a infiltração de água. Ao mesmo tempo, os restos da parte aérea da planta se decompõem no local, fertilizando a terra. As coisas se passam quase como se estivéssemos devolvendo a área de cultivo à sua primitiva condição de terreno de mata virgem”.

Convívio harmonioso

Numa das fazendas da família – são cinco –, localizada em São Tomás de Aquino (MG), Gonçalves esperou “só” 18 anos para a recepção dos abacateiros da primeira leva. Os cafeeiros que os substituíram, sete anos atrás, têm apresentado desempenho excepcional, graças à qualidade do substrato, afirma o agricultor. Com o tempo, ele aperfeiçoou a técnica para realizar a sucessão dos plantios. Em um cafezal de muitas safras, introduz as mudas

de abacateiros nas entrelinhas. Os cafeeiros continuarão a produzir por vários anos ainda. O convívio das duas espécies vegetais costuma ser tão harmônico e produtivo que a decisão de extirpar o café chega a ser dolorosa, diz o filho de José Carlos, o também agrônomo Carlos Alberto Gonçalves: “Ambos se beneficiam da micorriza e, como regra, a produtividade dos cafeeiros aumenta. Por vezes ficamos em dúvida - qual arrancar?” O café termina por ser a vítima porque, uma vez plantados os abacateiros, a colheita mecânica se torna impossível. As despesas com mão de obra também aumentam com as necessidades do manejo: adubações, pulverizações, podas. A hora fatal para os cafeeiros em geral soa após uma colheita particularmente generosa: no ano seguinte a lavoura não produzirá, devido à bienalidade.

A conservação do solo exige outras medidas. As caixas secas, por exemplo, distribuídas por toda a propriedade, retêm água das chuvas. Impedem a formação de enxurradas e a erosão. Como os Gonçalves não toleram ver terra descoberta, permitem que seus funcionários plantem milho, feijão e outros gêneros ao redor dos pequenos reservatórios. Esses produtos abastecem as famílias residentes e alimentam suas criações de animais domésticos. José Carlos destaca também o papel das ervas invasoras na cobertura do solo, um aspecto que desde sempre mereceu sua atenção: “Temos precipitações muito fortes em nossa região. Podem chegar a 400 mm por mês. E a evapotranspiração é da ordem de 2,5 mm a 4 mm por dia. Ou 120 mm no mês. O resto é excesso. Se a água escorre, provoca erosão. Se infiltra em demasia, produz lixiviação de nutrientes, com risco de contaminação para o lençol freático. Considero o mato no meio das lavouras verdadeira ‘bomba biológica’ para a absorção e reciclagem de água e nutrientes. Assim, preferimos adubar as plantações

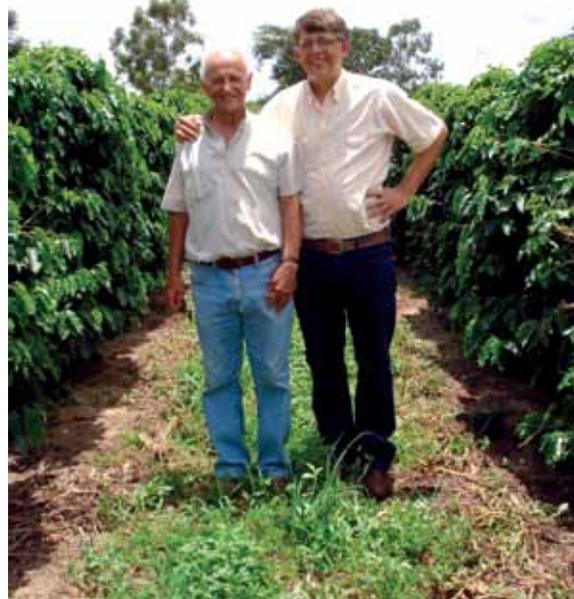


Abacateiros e cafeeiros, consórcio vencedor em solo equilibrado e sempre protegido.

com as gramíneas estando crescidas e verdes. Afinal, os nutrientes que absorverem serão incorporados ao solo depois da roçagem, química ou mecânica”.

Como resultado desse conjunto de práticas conservacionistas, o teor de matéria orgânica na São João do Alto estava acima de 6% por ocasião da última análise de terras. José Carlos lembra que nos solos considerados bons, esse índice oscila entre 2% e 3%. Assim, parece ficar evidente que o veterano cafeicultor vem rezando pelo breviário da “sustentabilidade”.

José Carlos e seu filho, Carlos Alberto: exemplo de ousadia, visão estratégica e muito trabalho.



“O fundamento central da agricultura é o solo. Sem a base, é impossível manter a planta, não interessa a tecnologia aplicada”.



Caixa seca, para reter água da chuva, e plantação de milho no entorno, para não deixar a terra descoberta.

de” desde muito tempo antes do surgimento desse conceito. Para ele, trata-se de postura inevitável: “O fundamento central de uma agricultura sustentável e produtiva é o solo. Sem a base, torna-se impossível manter a planta, não interessa o pacote tecnológico aplicado. E não se dá tanta ênfase às medidas de proteção, por incrível que pareça. O solo, mais que um meio físico, é um ente biológico. Tem vida. Mas grande parte dos agricultores não o encara dessa forma. A vegeta-

ção também é indispensável. Se tivermos cobertura seca ou viva, ou ambas, haverá equilíbrio nas populações de microrganismos e de insetos. Assim como entre predadores e presas”.

O ambiente natural tem sido uma escola para José Carlos desde o longínquo primeiro emprego, na Cati – Coordenadoria de Assistência Técnica Integral, organismo do governo paulista. E seu primeiro mestre foi Adolfo Chebabi, agrônomo graduado pela Esalq em 1939, tido como

um dos maiores extensionistas que já viveram. José Carlos conta: “Mesmo debaixo de uma tormenta, ele me chamava: ‘Zé, vamos ver como a natureza está reagindo’. Ato contínuo, pegava um guarda-chuva e ia verificar o estado das lavouras. Convi-vi com ele durante 20 anos, ao mesmo tempo em que mantinha contatos estreitos com a equipe do IAC – Instituto Agronômico de Campinas”. Por essa época, lá estava o legendário geneticista Alcides Carvalho, com seus co-

Produtividade com lucro

Os Gonçalves não perdem de vista seu objetivo central: a manutenção da produtividade dos cultivos em patamar que assegure a maior rentabilidade possível – e não o maior rendimento físico por unidade de área. Eles se declaram satisfeitos com a média de 30 sacas de café/hectare/ano que vêm obtendo ao longo de várias temporadas. Como dispõem de 350 hectares de cafezais, colhem cerca de 10 mil sacas/ano. Os abacateiros ocupam também mais de

300 hectares e produzem algo em torno de 3 mil toneladas por safra. A produção de eucaliptos e gado de corte são atividades secundárias da Cafetotal Empreendimentos. Na condução da empresa, um José Carlos brincalhão afirma não passar de “contínuo de luxo” do filho, no que é prontamente desmentido por uma tez queimada de sol e pela aspereza das mãos, incomuns em cafeicultores desse porte. Tais detalhes também revelam seu gosto pela vida em contato com a nature-

za. Afinal, diz ele, parafraseando um economista inglês: “A agricultura é um misto de ciência e negócio, mas só se completa com uma dose de poesia”.

Por sua vez, Carlos Alberto, formado em 1993 pela Esalq, trabalhou em outras empresas até se juntar ao pai, dez anos atrás. Ele também faz melhorias nas lavouras, tendo adotado a rotação de princípios ativos no caso de agroquímicos e o uso de fertilizantes especiais. Porém, está mais voltado

laboradores e colegas de outras especialidades - uma verdadeira academia do café. José Carlos acrescenta: “Chebabi e Carvalho estavam perto de encerrar a carreira e me passaram muito do que tinham aprendido durante toda a vida. Essa experiência valeu por 50 doutorados”.

Técnica e sensibilidade

Na passagem por esta “academia”, fora os conhecimentos técnicos assimilados, José Carlos treinou os sentidos para captar sinais reveladores de eventos em curso no cenário da produção. E responder de modo racional a essas indicações. “Em cinquenta anos de cafeicultura, nunca pulverizei uma lavoura inteira contra a broca do café. Só combati os focos, que surgem em locais mais úmidos e fechados. Tentar descobrir a presença da praga por amostragem dos talhões não é método confiável. Um foco pequeno poderá não ser detectado por meio desse procedimento. Quando a broca for descoberta, já terá conquistado boa parte do terreno. Nesse estágio, a pulverização de toda a lavoura será inadiável”. O melhor é vencer o inseto com bombardeios localizados. Para que essas operações sejam eficazes, os refúgios prediletos do besouro devem estar mapeados: o trabalho dos batedores

para as questões administrativas. Ele apresenta alguns dados relativos ao pessoal das fazendas: “Em média, temos um funcionário residente por fração de 20 hectares. O menor salário que pagamos é de R\$ 980. Mas a remuneração dos trabalhadores chega a R\$ 100 por dia durante cerca de cinco meses por ano, da colheita do café ao final da safra do abacate, em dezembro. Além da moradia, água, luz e os adicionais determinados por lei, todos recebem gratificações ao terminar o ano. Esse prêmio pode ser igual a até três salários mensais no caso



de pragas começará por esses pontos críticos. Mas um mapeamento assim só faz quem de fato é do ramo, com disposição para esquadrihar os plantios de maneira recorrente, faça chuva ou faça sol, à moda do velho mestre Chebabi.

O prêmio pela dedicação é a redução de custos e uma abordagem menos agressiva do ambiente. Os abacatais merecem a mesma atenção da parte de José Carlos. Como exemplo se pode citar o combate à broca do abacate. Para controle, exemplares de uma variedade do abacateiro, preferida pelas mariposas, estão

Abacateiro jovem
entre linhas
do cafezal: em
coexistência pacífica,
espécies diferentes
se beneficiam da
micorriza.

plantados em locais estratégicos, onde armadilhas com luz ultravioleta atraem os insetos, sendo efetivas em um raio de até 100 metros. Frutos atacados são colocados em tambor, fechado com tela. A malha só deixa passar os inimigos naturais da praga. As mariposas, aprisionadas, não escapam. Embora a frutificação do abacateiro sentinela ocorra em novembro/dezembro, as pulverizações só acontecem nos meses de janeiro e fevereiro. Nesse bimestre há menos inimigos naturais da praga e a aplicação dos inseticidas se torna menos danosa para outros viventes. Essa é uma das descobertas do entomologista Dori Edson Nava durante as pesquisas para sua tese de doutorado, defendida na Esalq, em 2005. O trabalho de Nava sobre a broca do abacate foi realizado nas fazendas da Cafetotal, financiado em parte pela empresa. A propósito, José Carlos sempre manteve vínculos com instituições de pesquisa. E se orgulha de ter colaborado com Alcides Carvalho na própria São João do Alto, uma das raras propriedades particulares que o pesquisador se dignava visitar.

As fórmulas agronômicas de Gonçalves, postas à prova desde o início de sua vida profissional, são vencedoras – lhe deram as cinco

do pessoal que ocupa os postos-chaves. Em dezembro último, o pagamento extra para os trabalhadores braçais foi de R\$ 600”.

Os Gonçalves
não perseguem
recordes de
produtividade, mas a
sustentabilidade em
termos ambientais,
sociais e econômicos.



No combate às pragas, a preferência é pelos métodos brandos. Armadilhas com luz ultravioleta integram o arsenal contra mariposas.



fazendas e uma alentada feira de imóveis urbanos. Mas o senso do produtor para as boas oportunidades também é agudo. A compra da fazenda São João do Alto, em 1978, é um bom exemplo. Avaliado pelo pai, sitiante, José Carlos pagou 50% do valor como entrada e quitou o resto em prestações. Arrematou belos 240 hectares, numa altitude variável entre 900 e 1050 metros.

A despeito da altitude, a parte ideal para a agricultura é toda mecanizável. A topografia favorável não escapou à observação atenta do comprador: a produção de colhedoras de café era esperada para o futuro próximo, como consequência lógica do desenvolvimento da técnica. “Na decisão de comprar também levei em conta o baixo risco de geadas. Estamos em um espigão divisor de águas, com mata em cima. Um obstáculo natural que se antepõe à formação de massas de ar frio com capacidade e volume para causar danos às plantas. A umidade é baixa e as correntes de ar circulam em todas as direções. O que é muito bom para a secagem do café, completada em equipamentos mecânicos. De modo que nesta fazenda não se

Antes visto com desconfiança, o abacate se revelou excelente para a nutrição humana, fornecendo azeite que nada fica a dever ao de oliva.

consegue fazer café ruim. Mesmo que se queira”. O abacate foi outra opção que se revelou acertada. Guiado por sinais do mercado, Gonçalves decidiu plantar variedades tardias, principalmente a Breda, para ganhar dinheiro na entressafra, de setembro a dezembro. E se tornou um dos grandes produtores brasileiros.

Aposta certa

Na época em que José Carlos estreou no plantio de abacate, a fruta estava envolta em pesada teia de preconceitos: diziam que engordava, era perigosa para o sistema cardiovascular, e assim por diante. No entanto, após a realização de pesquisas que comprovaram as qualidades da fruta, houve uma guinada de 180° na opinião pública. A começar pela estadunidense: nos EUA, o consumo praticamente quadruplicou de 2000 a 2014, quando atingiu cerca de 900 mil toneladas.

Além do azeite, o abacate fornece matéria-prima para outros produtos, com presença forte no setor de cosméticos. E o leque de aplicações poderá abrir-se ainda mais de agora em diante, principalmente no mercado doméstico, ainda mui-

to acanhado. A Cafetotal apostou nessa tendência, decidindo-se pela industrialização em 2014.

Nesse ano, José Carlos realizou a primeira extração do óleo de abacate ajudado pela Epamig, em Maria da Fé (MG), com equipamentos usados para a produção de azeite de oliva. A operação resultou em cerca de 100 litros de um produto de boa qualidade. Encorajados, os Gonçalves investiram na planta industrial de São Sebastião do Paraíso, que terá capacidade instalada para o processamento de 48 toneladas de matéria-prima por turno de 8 horas. A fábrica aproveitará os frutos rejeitados para o consumo de mesa, que chegam a totalizar 400 toneladas por ano e vinham sendo reciclados como fertilizantes.

Mas, a depender das condições do mercado de abacates *in natura*, parte das colheitas será industrializada. Fruta para abastecer a fábrica também poderá ser comprada de outros produtores. Além disso, para aumentar a oferta de fruta própria, José Carlos informa que estuda a possibilidade de cultivar uma variedade de ciclo de maturação mais curto e maior conteúdo de óleo.