

Tecnologia uniformiza florada do cafeeiro

O cafeeiro é uma espécie tropical que floresce várias vezes. Sabe-se muito pouco sobre as transformações associadas à conversão definitiva da gema vegetativa em gema reprodutiva, e, também, em relação aos fatores exógenos e endógenos responsáveis por esse processo de transformação. A evocação floral acontece em épocas diferentes para gemas presentes em um mesmo ramo, razão das várias floradas. A desuniformidade da antese e da maturação dos frutos encarece a colheita e, invariavelmente, tem-se uma mistura de grãos com e sem qualidade, devido ao tempo exposto aos fatores bióticos e abióticos que depreciam a bebida.

Em áreas irrigadas, o estresse provocado por déficit hídrico controlado, por tempo determinado, faz com que a

conversão das gemas vegetativas em reprodutivas aconteça de modo concentrado, seguida de florada uniforme, com a retomada da irrigação. A duração do período de déficit hídrico deve ser regulada por meio do potencial hídrico foliar. Neste caso, a demanda por fotoassimila-

dos e nutrientes também é concentrada. A tecnologia foi desenvolvida por pesquisadores da Embrapa do Centro de Pesquisa do Cerrado (Embrapa Cpac); contato: engenheiro agrônomo Antonio Fernando Guerra, (61) 3388.9879; (61) 3388.9862; (guerra@cpac.embrapa.br).



Pesquisa disponibiliza novos cultivares tolerantes à seca



tolerantes à seca

A seca e os extremos de temperatura são os principais fatores abióticos limitadores de produção, para o cafeeiro. Apesar disso, a expansão da cafeicultura tem se direcionado, em nosso país para, regiões há algum tempo impensáveis e então consideradas marginais, por apresentarem déficits hídricos e/ou temperaturas médias superiores às recomendadas, no zoneamento da cultura. Isso se deu graças a variabilidades genéticas incorporadas em café arábica por meio da introdução de novos cultivares, assim como de mutações naturais e por recombinações genéticas oriundas de cruzamentos.

Preocupadas com o desenvolvimento da cultura em ambiente de adversidade climática, instituições de pesquisa voltadas ao café já colocaram à disposição dos cafeicultores cultivares tolerantes.

Consórcio com braquiária promove

ganho de produtividade

A prática do plantio de culturas consorciadas é antiga. A sua adoção não pode ser prejudicial ao cafeeiro. Sempre que existir mais de uma planta em uma área, haverá competição por fatores de produção, como água e nutrientes, em geral limitantes. Essa competição ocorre até mesmo entre as plantas de café. Para se evitar prejuízo à produtividade, deve-se manter uma faixa de 50 cm a 70 cm de terreno limpa entre a projeção da copa do café e a forrageira na rua, controlada com roçadas periódicas. O controle da forrageira, com deposição da biomassa sob a copa da planta, funciona como uma fonte adicional de nutrientes, de liberação gradativa, fornecidos durante a decomposição, já que esses nutrientes são absorvidos da entrelinha, zona menos acessada pelas raízes do cafeeiro.

Entre as vantagens deste sistema foram quantificados: aumento de 23% da matéria orgânica; economia de 50% da água nos meses secos (que não se perdeu por evaporação), em lavoura, em início de produção; pequena competição por



nitrogênio (0,24% a 1,22% do N aplicado); ganhos na produtividade. Vale destacar que a água não desperdiçada por evaporação do solo é economizada, na irrigação. A pesquisa foi desenvolvida por

Adriene Woods Pedrosa (Eficiência da adubação nitrogenada no consórcio entre cafeeiro e *Brachiaria brizantha*; Piracicaba, 2012. 69 p.); contato: professor José Laércio Favarin, USP/ESALQ (favarin.esalq@usp.br).

Certificação de origem atende ao desejo do consumidor



Certificação de origem e identificação geográfica são investimentos feitos no processo de produção e no próprio produto — o grão de café. A adoção desse procedimento transforma a cafeicultura, uma vez que a mesma leva em conta um desejo do consumidor, permite a rastreabilidade e agrega valor ao produto. O produto deixa de ser visto apenas como uma *commodity*.*

*Texto de Donaldson Gomes; Jornal do Café nº 183, 2013.

