

Data: 15/03/2022

Veículo: Conexão Safra

Título: Coabriel e Ifes divulgam resultados da primeira etapa do Projeto Conilon Origem Singular

Link: <https://conexaosafra.com/cafeicultura/coabriel-e-ifes-divulgam-resultados-iniciais-do-projeto-conilon-origem-singular/>

CAFEICULTURA

Cooabriel e Ifes divulgam resultados da primeira etapa do Projeto Conilon Origem Singular

por Coabriel

em 15/03/2022 às 14h14

🕒 5 min de leitura



Foto: divulgação Coabriel

O projeto Conilon Origem Singular, lançado pela Coabriel em parceria com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo (Ifes), completa um ano e, como previsto, fecha a primeira etapa do cronograma de ação, e apresenta os resultados aos produtores.

O projeto tem duração de três anos e foco na melhoria da qualidade e sustentabilidade do café conilon. Objetiva estimular uma nova forma de pensar o processo produtivo, com adaptações de ações tecnológicas em várias etapas na condução da atividade.

Na etapa 2021 foram apresentados aos quinze municípios do projeto os resultados. Neste ano de

Na etapa 2021 foram acompanhadas trinta propriedades de produtores cooperados. Neste ano de 2022 mais trinta estarão no projeto e até 2023 serão consideradas 90 propriedades. Estas serão unidades de referência para acompanhamento e demonstração das boas práticas de processamento, secagem e controle de qualidade para os produtores.

As propriedades do projeto estão localizadas nas microrregiões norte, noroeste, nordeste e bacia do rio doce do Estado do Espírito Santo.

PUBLICIDADE



Para a entrega dos resultados dos experimentos desta etapa, foram realizados nos dias 10 e 11 de março encontros presenciais com os cooperados e equipe do Ifes e da Coaabriel nas unidades de Nova Venécia, Vila Pavão, São Gabriel da Palha e Águia Branca-ES.

Além dos cooperados que atuam no projeto, outros produtores também participaram dos encontros para conhecerem aspectos das tecnologias empregadas na melhoria da qualidade do café conilon.





Foto: divulgação Coabriel

O presidente da Coabriel, Luiz Carlos Bastianello, que esteve presente nos encontros, falou que o projeto Conilon Origem Singular surgiu a partir da busca da cooperativa por conhecimento científico na apuração da qualidade do café conilon. **“Nosso papel é trazer conhecimento ao nosso cooperado sobre formas de melhorar a qualidade do grão. Nosso produtor trabalha qualidade de acordo com os conhecimentos dele e o projeto vem agregar muito mais nesta área, pois traz conhecimento técnico. Já estamos colhendo os resultados nesta primeira etapa. Um exemplo foi o café do cooperado que está no projeto, Edgar Bastianello de Nova Venécia, que por meio do emprego de tecnologias no processamento de grãos, obteve resultados surpreendentes de qualidade, tanto que seu café atingiu 90 pontos no concurso de qualidade de café da Coabriel do ano passado. O projeto Conilon – Origem Singular vai ser um divisor de águas para o conilon”,** disse.



Foto: divulgação Coabriel

Os coordenadores do projeto pelo Ifes, Prof. Lucas Louzada Pereira, D.Sc e Prof. Aldemar Polonini Moreli, D.Sc, conduziram os experimentos e apresentaram os resultados aos produtores.