

**Data:** 16/03/2022

**Veículo:** Sistema OCB/ES

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

**Link:** <https://portal.ocbes.coop.br/pt/publicacoes/noticias/coabriel-e-ifes-divulgam-resultados-da-primeira-etapa-do-projeto-conilon-origem-singular/>

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

Projeto tem três anos de duração e já completou o primeiro. Em 2021 foram acompanhadas trinta propriedades.

16/03/2022 14:00

COMPARTILHE



---

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 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.

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 Coabriel nas unidades de Nova Venécia, Vila Pavão, São Gabriel da Palha e Águia Branca, no Espírito Santo.

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.

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.

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.

De acordo com eles, nesse primeiro grupo de estudo foi possível reunir os resultados sensoriais, que expressam as principais características dos cafés estudadas, e dar direcionamento para que os produtores possam aplicar os melhores processos já nesta safra, ou seja, proporcionar uma metodologia eficaz para este grupo iniciar processos de qualidade de forma simples.

Em uma análise mais generalizada, segundo os profissionais, os resultados são positivos, mas também existem muitos gargalos e ações a serem melhoradas no contexto macro. Já de forma pontual foi identificado um processo que permitirá os produtores associados da Coobrirel produzirem um café acima dos 80 pontos pelo protocolo do Coffee Quality Institute (CQI). “Esse resultado será direcionado às famílias que fizeram parte do grupo de associados que foram assistidos em 2021. Para o ano de 2022, iremos repetir os experimentos com mais 30 famílias envolvidas”, disse o professor Lucas.

O coordenador assinala que a partir dos experimentos junto aos produtores, a intenção é formar uma rede de cooperação dentro da cooperativa em prol da qualidade, de forma que eles possam realizar troca de experiências entre si, de modo que o ciclo da qualidade se torne virtuoso e uma constante na Coobrirel. Esses produtores serão monitorados nos próximos 2 anos e será acompanhado o grau de evolução dos processos, quais são os gargalos a serem superados, quais as barreiras precisam ser transpostas e, acima de tudo, construir uma estratégia sólida de valorização da qualidade do café conilon como uma bebida singular.

“Poucas pessoas conheciam o potencial de qualidade do café conilon, se compararmos hoje, o mercado atual, é inimaginável a indústria remunerar mais um produtor que produz café do tipo “Rio” em detrimento de um produtor que produz um café “Conilon Especial”, essa página precisa ser virada, precisamos mostrar para os consumidores e para a indústria que o café conilon de qualidade é uma matéria prima disponível para ser inserida nos lares dos brasileiros de forma singular, sem blends, sem misturas. Devemos reforçar esses aspectos, de forma que a agregação de valor chega na mesa do produtor, que está na base da cadeia produtiva”, destacou o professor.

O Superintendente da Coobrirel, Carlos Augusto Pandolfi, reforçou que o projeto tem o grande propósito de ampliar a produção de café conilon de qualidade na área de ação da Coobrirel por meio da conscientização sobre as boas práticas alimentares além de atender o mercado. “O projeto tem como foco, melhorar a qualidade do café conilon produzido na área de ação da cooperativa. Queremos estimular cada vez mais nosso produtor a olhar sua produção e tratar seu café como alimento. Daí a importância do cuidado, do zelo em conduzir a atividade dentro de boas práticas alimentares com especial atenção aos cuidados nas fases de preparo no pós-colheita e processamento do grão. Tudo isso é importante no projeto e como consequência traz também a apuração de um café conilon especial que permite o alcance de mercados diferenciados” concluiu.

**Fonte:** [Assessoria de Imprensa Coobrirel](#)