



“Prover nutrientes corretamente para a planta faz toda a diferença”

Monitoramento nutricional transformou a lavoura de café do Sr. Hélio Tutida e sua família.

A afirmação do título é do engenheiro Agrônomo formado na Universidade Estadual de Londrina, Cleber Maciel Tutida, que é um dos responsáveis pelo início do monitoramento e manejo nutricional da lavoura de café da família, no estado de Minas Gerais. O trabalho foi iniciado através de uma adequada avaliação da fertilidade do solo, que contou com um criterioso sistema de amostragem e uma análise de qualidade. A condução do trabalho, por sua vez, deu-se através de um intenso monitoramento nutricional, utilizando o sistema DRIS da LABORSOLO como ferramenta de interpretação.

Tutida conta que sua família tem tradição em lidar com café, desde que seu bisavô chegou ao Brasil, logo nas primeiras décadas do século passado, para trabalhar nas lavouras de São Paulo. Após alguns anos, conseguiu juntar dinheiro para iniciar sua própria produção na cidade de Assaí, no Paraná.

Em 1982, o senhor Hélio Tutida, pai do Cleber, decidiu mudar sua lavoura para a região do Cerrado Mineiro, em uma propriedade de 100 hectares, dos quais 70 hectares são destinados à produção de café. Com uma produção modesta que provia o sustento da família, em 2007, Cleber

já formado resolveu interferir na forma de manejo das plantas para melhorar o resultado. Desta forma convenceu seu pai a lhe conceder um pedaço de terra para fazer alguns testes.

“Neste momento tinha a noção que estávamos gastando demais em fertilizantes, mas nossas plantas não estavam dando o resultado que deveriam dar. Meu pai me cedeu uma área, onde as plantas tinham acabado de ser colhidas e, segundo a tradição regional de lá, só seriam colhidas novamente dois anos depois, como uma espécie de descanso para a planta”, explicou o agrônomo.

Neste período Tutida passou a aplicar seus conhecimentos na área de solos, coletando amostras estratificadas. “Na cultura técnica daquela região, os engenheiros agrônomos coletavam amostras de 0-40 centímetros de profundidade, isso faz com que no laudo os índices de nutrientes da terra sejam diluídos, dando uma falsa ideia da condição em que a fertilidade do solo se encontra”, explicou. Dessa forma o engenheiro passou a coletar amostras de 0-10cm, 10-20cm e 20-40cm, a mesma técnica utilizada pela LABORSOLO para proceder o Diagnóstico Agronômico. Os resultados foram o que Tutida

desconfiava “As análises de solo revelaram que era necessário fazer ajustes no manejo de nutrientes da terra como, por exemplo, a aplicação do calcário, que era, praticamente, abolida pelos técnicos de lá”, comentou.

Além do manejo do solo que começava a mostrar bons resultados, o engenheiro agrônomo passou a acompanhar o desenvolvimento da planta, utilizando o método DRIS, da LABORSOLO, com análises foliares para diagnosticar e fornecer os nutrientes que a planta necessita durante seu processo de formação. O resultado de todo o esforço foi

Cooperativa Local, a propriedade conseguiu o Selo Rainforest Alliance. Em 2011, o 10º lugar na Prova de Cafés certificados pela Rainforest do Brasil. Em 2012, participou da 2ª edição do concurso Cup of Excellence Late Harvest, onde entre as 250 amostras dos principais cafeicultores brasileiros, seu café foi selecionado entre os 40 melhores do país.

Conforme Tutida, hoje dos quatro talhões da propriedade, dois deles já produzem café arábica do tipo 2 com bebida mole e uma produção de 2,5 mil à 3 mil sacas anuais. Isso



Plantação de café na Fazenda Santa Maria, em Monte Carmelo - MG

“que no outro ano, as plantas que teoricamente não produziram nada, renderam mais do que as plantas do restante da lavoura”. Tutida conseguiu convencer seu pai de, aos poucos, implementar sua técnica no restante da propriedade que hoje já se encontra com praticamente 50% sob monitoramento nutricional.

Estima-se que ainda há muito mais a desenvolver no solo da propriedade da família. “Hoje creio que estamos com um solo que fornece para a planta de 50 a 60% do que ela precisa. Por isso, trabalhamos para chegar aos 100% e melhorar ainda mais nossa produção”, revelou.

Tanto esforço, rendeu à Fazenda Santa Maria alguns prêmios e certificados pela qualidade do café produzido pela família Tutida. Em 2010, através de um programa da

significa que quando o solo atingir sua capacidade próxima do ideal a produção será de 3,5 mil a 4 mil sacas anuais tomando como referência a produção total da área plantada (70 ha). “O que estamos fazendo aqui nos trouxe muito mais economia, pois diminuímos os custos com fertilizantes e conseguimos uma resposta mais eficiente da planta. Melhoramos a saúde e a qualidade de nossas plantas que hoje nos retribuem com um café muito bom”, afirmou o agrônomo.

Hoje, além de Cleber, seus outros dois irmãos (Rafael e Thais Tutida), também são engenheiros agrônomos e colaboram para o desenvolvimento da produção de café da família. Em breve, será lançado nas melhores cafeterias do Brasil os cafés especiais com a marca RESERVA DO CERRADO®, aguardem!