

Clube de Tecnologia Cafeeira

CULTIVAR DE CAFÉ ARARA, CAMPEÃ DE QUALIDADE

J.B. Matiello e S.R. Almeida – Engs Agrs Fundação Procafé e J. Renato Dias e Lucas Franco – Engs Agrs Fdas Sertãozinho

A cultivar de café Arara vem se colocando entre as mais recomendadas e plantadas nos últimos anos. Agora, sua indicação é reforçada, pela sua característica de boa qualidade do café por ela produzido, atingindo altas pontuações em concursos.

O material de Arara foi originado num cruzamento natural entre o Obatã, um híbrido de Sarchimor com Catuai, e, provavelmente, com Icatu ou Catuai amarelo. Em seguida foram derivadas novas gerações e efetuadas seleções, chegando-se à cultivar, a qual possui características de plantas de porte baixo, bom vigor, alta produtividade e alta resistência à ferrugem, com tolerância, também, a *Pseudomonas*.

Nos aspectos de qualidade os frutos e sementes são de tamanho grande e a sua maturação é tardia. O destaque de qualidade da bebida vinha sendo comentado por profissionais classificadores de café, porem a prova definitiva veio com a recente premiação no Concurso Aromas, da BSCA- Associação Brasileira de Cafés Especiais. Neste ano, em 2 lotes oriundos de uma área cultivada com a cultivar Arara, no sistema orgânico, na Fda Sertãozinho, em Botelhos-MG, os cafés da Cultivar Arara ganharam os primeiros prêmios, tanto nos cafés preparados no processo natural, quanto no processo de cereja descascado-CD. Mais ainda, com pontuação recorde, de 94 pontos.

Com suas boas características produtivas, aliadas à qualidade superior da bebida dos cafés produzidos, a cultivar Arara, desenvolvida por Técnicos do ex-IBC e da Fundação Procafé, se coloca, assim, entre as melhores alternativas de indicação para novos plantios.



Lote de cafeeiros da Cultivar Arara onde foram colhidos os cafés ganhadores do concurso Aroma da BSCA

Clube de Tecnologia Cafeeira



Pode-se ver o tamanho grande dos frutos do Arara, que dão origem a grãos com mais de 70% de peneiras 17 acima, e um dos diplomas ganhos no Concurso, este pra cafés naturais e outro também foi ganho com preparo de CD, ambos em primeiro lugar, todos com amostras de /lotes de café da cultivar Arara.