



*Destaque do mês
de Março*



ORUBE

CAFÉ ESPECIAL ORGÂNICO

Pontuação

85,5

Região

Sul de Minas

Variedade

Arábica

Produtor

Philippe Maillard



**FAEMG
SENAR**

*Os cafés são especiais...
e as histórias dos produtores também!*



ORUBE:

SABOR QUE **ALEGRA** O PALADAR

Orube, em tupi-guarani, significa “alegre”, palavra que também define a forma como o belga Philippe Mailard produz café. Há cinco anos residindo em Brazópolis, na Man-

tiqueira de Minas, Sul do estado, o produtor imprimiu em sua marca de café especial orgânico o conhecimento adquirido desde que chegou à região conhecida pela altitude.



No Brasil há 25 anos, Philippe viveu por 20 em São Paulo e chegou a Brazópolis quando decidiu começar uma nova fase da vida em um lugar calmo e cercado pela natureza. “Por um ano e meio, viajei por várias regiões em busca de uma propriedade rural onde eu pudesse me instalar. Fiz uma lista de pontos que essa futura localidade deveria ter até encontrar esse sítio. Estou aqui com cerca de 80% dos pré-requisitos que considere essenciais”, diz.

E bastou chegar ao Sul de Minas para se apaixonar. Quando adquiriu

a propriedade, já encontrou alguns pés de café sombreados em bananais, o que despertou sua curiosidade pela cultura. Depois de buscar conhecimento, viu que as montanhas rochosas da Mantiqueira tinham muito potencial para o produto.

Hoje, o café plantado nos 14 hectares do sítio já rende um grão de altíssima qualidade. Isso porque, assim que assumiu a propriedade, várias iniciativas para o melhor manejo da área foram implantadas.

“Primeiramente, foram criadas curvas de níveis para manter a água de chuva no solo, evitando que houvesse mais erosão na montanha. Em menos de um ano, isso mudou a vegetação nativa drasticamente e foi o ponto de partida para iniciar o plantio”, avalia.

Para a próxima safra, Philippe já projeta o plantio de 4 mil novos pés de café e para os dois anos seguintes, espera alcançar a marca de 10 mil pés.

Sustentabilidade

Seguindo os conceitos de sustentabilidade, Philippe tem investido e, consequentemente, se diferenciado. Na propriedade, são seguidas as regras orgânicas de plantio – em que não há inclusão de produtos químicos na lavoura – e desenvolvidos os princípios da agricultura regenerativa, que utiliza outras culturas para enriquecer o solo. Com isso, o café Orube já possui as certificações de produto orgânico pelo IBD, OSM e Certifica Minas.



“É a diversidade que cria o equilíbrio e somente com um solo equilibrado você terá um produto de qualidade. Desse modo, basta esperar que a natureza aja, observar e, quando necessário, fazer intervenções mínimas, com o propósito de ter o maior equilíbrio possível”, afirma.

Qualidade

No sítio Orube, além do cuidado com o solo e o plantio, a colheita do café é extremamente valorizada, sendo utilizado o processo da colheita seletiva feita a mão, em que são colhidos, individualmente, somente os grãos maduros. Além disso, é feita a secagem lenta no terreiro suspenso, em estufas com proteção contra os raios ultravioletas, montadas dentro da própria

lavouira. Com esse processo, o café Orube se caracteriza como um grão com notas de chocolate, frutas de caroço, caramelo e baunilha com um final levemente amargo.

Com tanto cuidado, o plantio do café sombreado com banana tem rendido bons resultados. Baseada em uma safra de aproximadamente 300 pés de café, no último ano o Orube conquistou a 4ª colocação no concurso da Emater-MG. “Isso foi muito importante para confirmar que estou em um lugar extremamente promissor. Porque não é só o trabalho investido na lavouira que proporciona um bom produto. Diversas variáveis contribuem para isso, como a qualidade do terreno, a altitude em que está plantado, a exposição ao sol e a quantidade de água disponível”, enfatiza.



Sistema Faemg Senar

Foi ao visitar a Semana Internacional do Café (SIC) que Philippe conheceu o Sistema Faemg Senar. Encantando com toda a estrutura e com o potencial de aprendizado e de crescimento que poderia adquirir com o auxílio do Sistema, procurou o técnico José Carlos de Oliveira e, desde então, tem realizado vários cursos na área. Ele também tem disponibilizado sua propriedade para que outros produtores da região possam se aperfeiçoar. O próximo passo é fazer parte do Programa de Assistência Técnica e Gerencial (ATeG) Café+Forte.

“Quero muito ser assistido pelo ATeG. Aceito de braços abertos a ajuda de quantos técnicos puderem vir à minha propriedade, porque cada um tem uma característica distinta. Eles pensam de forma diferente, aconselham de uma maneira diferente. E, assim, me permitem reunir todo esse conhecimento e colocar em prática”, conclui.

.....


ORUBE
CAFÉ ESPECIAL ORGÂNICO

Sobre o café

Produtor: Philippe Maillard

Variedade: Catuaí Vermelho e amarelo (Arábico)

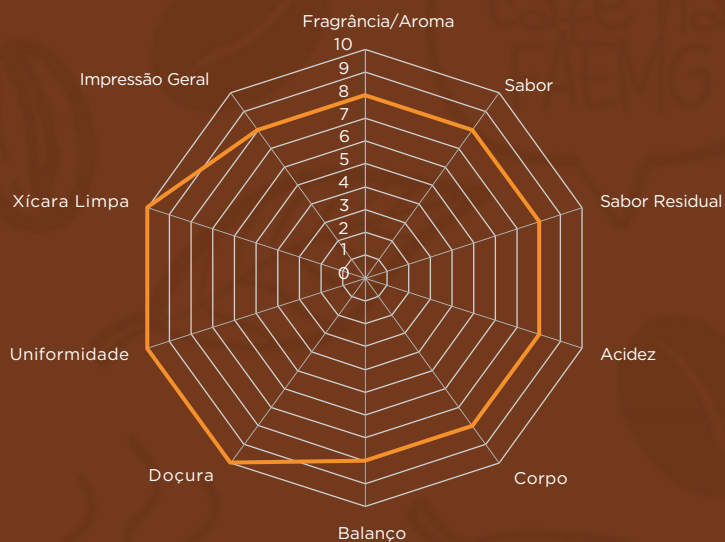
Região: Mantiqueira

Altitude: 1.245m

Notas de **chocolate, caramelo, amêndoa, uvas frescas, vinoso e mel**, com final **levemente amargo**

Pontuação

85,5



Onde comprar:
@cafeorube