

## A ORIGEM DO CAFÉ CONILON

Texto de autoria de Cláudio Pagotto Ronchi, publicado no site [www.cafepoint.com.br](http://www.cafepoint.com.br) em 19/08/2009

Existem em todo o mundo mais de 100 diferentes espécies de plantas que são agrupadas em um gênero botânico chamado *Coffea*.

Apesar dessa grande diversidade, apenas duas espécies têm importância econômica relevante no mercado mundial de cafés. Uma delas é a espécie *Coffea arabica*, conhecida como **café arábica**; é originada da Etiópia (África) (Figura 1), crescendo no sub-bosque de Florestas tropicais, altitudes de 1.600 a 2.800 m, temperatura média anual de 20°C, precipitação de 1.600 a mais de 2.000 mm, teor de cafeína nos grãos inferior a 1,5%. Sozinha, esta espécie representa cerca de 60% da produção mundial e 70% da produção nacional de café.

No mundo, seu cultivo ocorre nas Américas Central e do Sul, na África e leste da Ásia; no Brasil, 98% da produção concentra-se nos estados de Minas Gerais, São Paulo, Espírito Santo, Paraná e Bahia. É apreciado pela sua qualidade de bebida, portanto é empregado na indústria do café torrado e moído (DaMatta e Ramalho, 2007; Ferrão et al., 2007).



Figura 1. Local de origem da espécie *Coffea arabica* (café arábica).

A outra espécie não menos importante, em função do alto teor de cafeína e sólidos solúveis verificado nos seus grãos, e que representa aproximadamente 38% da produção mundial de café, é a *Coffea canephora*. Esta, por sua vez, origina-se do Congo (África) e é conhecida mundialmente como **café robusta**.

O termo 'robusta', portanto, é amplamente utilizado como referência à espécie *Coffea canephora*, independentemente da variedade. 'Robusta' traduz-se como rusticidade e resistência, sobretudo à ferrugem, daí seu nome. Esta espécie tem origem em sub-bosques densos de Florestas Equatoriais, altitude de até 1.200 m, temperaturas médias anuais entre 24 e 26°C; precipitação superior a 2.000 mm, distribuídas ao longo de nove meses do ano, umidade relativa alta, próxima à saturação.

Seu cultivo, no mundo, ocorre na África Ocidental e Central, SE Ásia, Américas, com destaque para o Brasil, em regiões quentes e úmidas. Esta espécie compõe 30% da produção nacional de café. No Brasil, seu cultivo ocorre a altitudes inferiores a 500 m, e temperaturas médias de 22-26°C. Apenas Espírito Santo e Rondônia produzem 87% do café robusta nacional (DaMatta e Ramalho, 2007; Ferrão et al., 2007).

Para que se possa entender a origem do nome **conilon**, primeiramente é importante dizer que existem

inúmeras variedades de plantas que compõem a espécie *Coffea canephora*. Por exemplo, duas importantes variedades desta espécie são a 'kouillou' e a 'robusta'. A variedade robusta apresenta, dentre outras características, folhas e internódios maiores que a variedade kouillou e também maior importância econômica no mundo (Ferrão et al., 2007).

Como se pode verificar na Figura 2, a variedade 'kouillou' foi batizada com este nome, por ter sido encontrada pelos franceses, em estado selvagem, em 1980, às margens do rio "Kouilou", no Congo (África). No Brasil, com sua introdução no Espírito Santo, a variedade 'kouillou' passou a ser chamada de conilon, substituindo-se as letras "k" e "u" por "c" e "n", respectivamente (Ferrão et al., 2007).

O conilon pertence ao grupo Guineano, e apresenta grande variabilidade em relação ao porte, caules ramificados, folhas maduras com comprimento e largura menores que às das demais variedades da espécie, folhas novas de coloração bronze, frutos vermelhos ou amarelos quando maduros e sementes de tamanhos variados (Fazuoli, 1986). Sozinha, a variedade conilon responde por aproximadamente 30% da produção nacional e 70% da produção capixaba de café.

Seu principal destino é o mercado interno, seja para industrialização como café solúvel ou para compor os blends com o arábica, na indústria do torrado e moído.



Figura 2. Local de origem do café conilon: no Congo – África (esquerda), às margens do rio Kouilou (em destaque à direita). Adaptado de Ronchi (2009).

*Este trecho acima é parte do conteúdo elaborado por Cláudio Pagotto Ronchi para o primeiro módulo do Curso Online AgriPoint [Fisiologia e Produção de Café Conilon](#), que terá início no dia 08 de setembro. Conheça a melhor forma de produzir café conilon, tendo acesso a informações básicas, dicas de plantio e poda, e conhecimentos sobre fisiologia e morfologia do café conilon, como crescimento vegetativo (raiz e parte aérea) e crescimento reprodutivo (floração e frutificação).*

*Conheça informações essenciais sobre o processo de produção do café Conilon, com o engenheiro agrônomo, M.Sc. em Fitotecnia e doutor em Fisiologia Vegetal, **Cláudio Pagotto Ronchi**, que é o instrutor deste curso.*

*Cláudio Pagotto Ronchi atuou por mais de dois anos como pesquisador do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural - Incaper, investigando a fisiologia do cafeeiro conilon. Desenvolveu, no norte do Espírito Santo, vários projetos relacionados à poda, frutificação e sombreamento em conilon. Publicou vários artigos científicos, livros e capítulos de livros sobre café, tanto arábica como conilon. Atualmente, é professor e pesquisador da Universidade Federal de Viçosa - Campus Rio Paranaíba (UFV-CRP), na área de Fisiologia Vegetal.*

**Participe deste curso online [Fisiologia e Produção de Café Conilon](#), e entenda a importância de conhecer aspectos de fisiologia e morfologia do café conilon para produzi-lo.**