

das em novembro de 1937, para o Instituto Agronômico de Campinas, por um técnico do Ministério da Agricultura localizado no Espírito Santo. Procediam as sementes da fazenda São João, do sr. Hildebrando Martinho de Carvalho, no município de Siqueira Campos — ex-Guaçu. Mais tarde é que se ficou sabendo que alguns lavradores espíritosantenses formaram suas lavouras, mais ou menos em 1918, com sementes de café Caturra, trazidas do distrito de Lessa, município de Manhumirim, antigo bairro do Limo Verde, da Serra de Caparaó. Daí a afirmação de que a variedade Caturra — tanto o vermelho como o amarelo — é café originário de Minas Gerais, que há uns trinta anos passou para o Espírito Santo, e há 13 anos foi introduzido em São Paulo e Paraná.

DESCRIÇÃO DO CATURRA

Descrição recente, feita pelos técnicos do Instituto Agronômico de Campinas, à vista de cafeeiros aqui cultivados, caracteriza essa variedade, do ponto de vista botânico, da seguinte maneira: "Um dos principais característicos do café Caturra é o porte pequeno. Disso lhe proveio o nome. Plantas com cerca de onze anos apresentam, em média, uma altura de 2 metros, ao passo que cafeeiros Bourbon, da mesma idade e no mesmo terreno, atingem 2,5 metros em média. Os internódios na haste principal são curtos, e a forma do arbusto cilíndrica, característico particularmente notável em cafeeiros de quatro a cinco anos. Os ramos laterais principais são um pouco mais pendentes que os do Bourbon, formando com o caule um ângulo médio de 66 graus. Os ramos laterais secundários e os de ordem inferior são particularmente abundantes e os internódios muito curtos, do que resulta, em parte, a grande capacidade produtiva do Caturra. As folhas novas são de cor verde-clara; quando maduras, são de um verde inten-

so, um pouco maiores e proporcionalmente mais largas do que as da variedade Bourbon. As flores, um pouco menores do que as dessa mesma variedade, têm a corola branca e são dispostas em glomérulos; o ovário, bi ou trilocular; o cálice rudimentar e denticulado. Os frutos são curto-pedunculados, oval-elíptico, brilhantes, com mesocarpo carnoso, apresentando um comprimento médio de 15 milímetros e uma largura de 11 milímetros. As sementes "são plano-convexas, de coloração esverdeada, cobertas por uma fina película prateada, com 8 milímetros de comprimento e 6 de largura. São, aproximadamente, do mesmo tamanho que as do Bourbon, e também do mesmo formato que as sementes desta última variedade".

PRODUTIVIDADE E COLORAÇÃO

A princípio, supunha-se que o Caturra vermelho fosse mais produtivo do que o amarelo. Ao que parece, porém, o contrário também já se verificou. Aliás, a experimentação tem provado que em todas as variedades tanto no Bourbon, como no Comum ou Típica, no Sumatra, no Maragogipe e agora no Caturra, as linhagens de frutos amarelos produzem mais do que as de frutos vermelhos. Por isso também no Caturra se vai acentuando a preferência pelo amarelo, apesar de muitos lavradores e técnicos manifestarem-se favoráveis ao plantio intercalado de amarelo com vermelho, desde que ambos sejam café Caturra, porque os conhecimentos que se têm ainda não são suficientes para fixar o rumo a ser seguido.

Em Campinas, durante os primeiros sete anos de experiência, o Caturra vermelho deu uma produção média de 3,7 quilos de frutos maduros por pé, ao passo que o Caturra amarelo produziu 3,5 quilos. O café Bourbon selecionado deu no mesmo período uma produção maior, ou seja 4,2 quilos de frutos maduros. Isto se se levar em conta a produção por mil pés, mas o café Caturra pode ser plantado a menor distância, com espaçamentos reduzidos, o que leva a crer que a produção por alqueire seja mesmo superior à do Bourbon.

Mudas de CAFÉ

Variedades Caturra, Bourbon Vermelho e outros

Consultem os maiores e mais antigos fruticultores e viveiristas do país

DIERBERGER AGRÍCOLA LTDA.

FAZENDA CITRA

LIMEIRA - C. P. - Est. de São Paulo

VOLUMES SEMESTRAIS DE "MUNDO AGRÍCOLA" — Já estão prontos os volumes encadernados em pano couro, contendo os 6 fascículos do 1.º semestre de 1952, Volume 1, desta revista. Preço de cada volume, livre de porte, Cr\$ 100,00. Temos poucos volumes disponíveis. As ordens e pedidos devem ser nominalmente endereçados para Marcelo Barbiellini Amadei Caixa postal, 5892 — São Paulo