

Produtor Ricardo Cidade tem cerca de 200 plantas de café

# Café produzido em São Miguel vai ser consumido no Alasca

**Ricardo Cidade tem cerca de 200 plantas de café, das quais, cerca de 52 estão neste momento a produzir. Apesar disso, ressalva que “se trata de uma microprodução, que dá, mesmo assim, algum trabalho na apanha/colheita”. Entretanto, Ricardo Cidade vai iniciar o processo de certificação biológica.**

O produtor Ricardo Cidade vai exportar café para o Alasca. A oportunidade surgiu aquando da visita de um turista, que é um Coffee Roaster, a um Workshop de Artesanato, em que participou. Na ficha de inscrição escreveu que era Coffee Roaster e mostrou-se interessado visitar o espaço, onde o nosso entrevistado produz café e assim aconteceu. Acabou por torrar o café, e Ricardo Cidade afirma mesmo que “nunca tinha provado um café tão bom na sua vida”, porque embora não tivesse a máquina apropriada para torrar os grãos de café, tem por outro lado o conhecimento. Torrou o café com uma frigideira, sobressaindo algumas qualidades que desconhecia, porque inclusive “nem foi preciso adicionar açúcar”.

Deste modo, o café produzido por Ricardo Cidade, na Quinta do Avô João está vendido a esse Coffee Roaster, que diz “estar ao nível do melhor café que é produzido na Costa Rica”.

Ricardo Cidade tem cerca de 200 plantas de café, das quais, cerca de 52 estão neste momento a produzir.

Apesar disso, ressalva que “se trata de uma microprodução, que dá, mesmo assim, algum trabalho na apanha/colheita”.

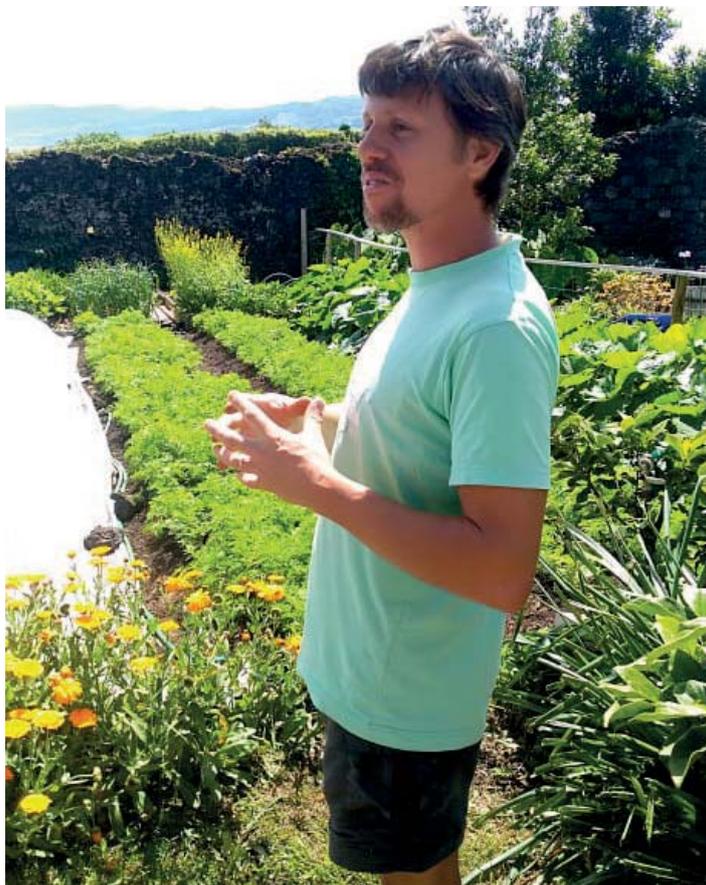
Entretanto, Ricardo Cidade vai iniciar o processo de certificação biológica.

## Quem é quem?

Ricardo Cidade foi delegado de informação médica e trabalhou para a administração farmacêutica durante muitos anos, mas depois ficou desempregado.

Entretanto, e como o seu sogro tinha doado, em vida, alguns terrenos a cada um dos filhos, Ricardo Cidade e sua esposa ficaram com um espaço, no Pico da Pedra, no presente conhecido por Quinta do Avô João.

No entanto, desenganam-se todos



aqueles que possam pensar que o nosso interlocutor sempre gostou de trabalhar na terra, bem antes pelo contrário. Natural da Ribeira Quente, o seu pai tinha

uma terra que aproveitava para fazer alguma agricultura. Ricardo Cidade ajudava o pai, sempre que podia, muitas vezes aos fins-de-semana.

No entanto, começou a estudar em Ponta Delgada, mas sempre que podia regressava à Ribeira Quente, porque encontrava na agricultura um “escape” para fugir ao Stress do dia-a-dia.

## Permacultura

Por esta via, e aproveitando o espaço que o seu sogro lhe deixara, voltou a cultivar, implementando a técnica da permacultura, que é considerada uma ciência de âmbito social e ambiental que alia o conhecimento científico com o conhecimento tradicional e popular. De um modo muito sucinto, a permacultura cuida dos nossos recursos naturais, cuida das pessoas, através de processos naturais e limita os excessos de consumo.

Segundo Ricardo Cidade, “na permacultura não é utilizada a cava, ou seja, não são utilizados tractores, muito menos sacos, o que poupa imenso em termos de trabalho”. Para além disso, “o facto de se lavar a terra faz com que as sementes das ervas, que estejam adormecidas, regressem à superfície, voltando desta forma a germinar”.

Como funciona? No solo é adicionado composto orgânico e é nesse composto orgânico que são semeados ou plantados o que se pretende colher (cenouras, mostardas, curgetes, tomates, pepinos, rabanetes, agrião, entre outros).

Ainda sobre a permacultura ressalva, que “se trata da agricultura regenerativa, onde o foco é o solo, ou seja, tem que se cuidar da terra para se obter plantas saudáveis, com menos pragas, obtendo-se uma estrutura do solo com mais matéria orgânica e com mais vida, que é isso que faz com que se produza com qualidade”.

Marco Sousa

