

José Peres Romero

João Carlos Peres Romero, filho.

Nascido em 06 de setembro de 1929 no bairro do Brás em São Paulo.

Filho de imigrantes espanhóis da Andaluzia, cresceu no bairro da Mooca e foi muito influenciado pelo avô Juan Romero que dizia: "com a barriga cheia os seres vivos não brigam e nem fazem guerra." Que também falava "Lo peor del mundo es llegar a viejo, pero, peor todavía es no llegar".

Do outro avô, Antonio Peres, tinha a lembrança do esterco para a horta. Por isso, recolhia esterco das ruas todas as manhãs.

Primeiro desafio, só químicos ou esterco?

Cursou o grupo escolar Osvaldo Cruz e depois o Ginásio do Carmo. Compra os primeiros livros em 1940 com economias de pequenos trabalhos, iniciando o gosto pela leitura e pelos livros.

Em Poá (SP), com análise de solo feita no IAC, recomendando o uso de Nitrophoska, feijão de porco e calda bordalesa para hortas e videiras.

La madre tierra, el padre Carbono, y los abuelos sol y agua O₂ e N₂.

Em 1947 conhece a cidade de Piracicaba em viagem de mais de 4 horas. No ano de 1949 passa no vestibular – 3º lugar – e inicia o curso de Engenharia Agrônoma na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz – USP.

Entre 1950 a 1952 trabalha no departamento científico do Centro Acadêmico Luiz de Queiroz – CALQ, com a edição da revista 'O Solo', o jornal 'O Arado' e apostilas. Daí nasceu a idéia de editar livros de agricultura.

Obtém o título de Engenheiro Agrônomo em 1952 - 49ª turma da ESALQ. No ano seguinte recebe convite do reitor USP, prof. José Mello Moraes para ser assistente em Química Agrícola na ESALQ.

Funda a Editora Agrônoma Ceres Ltda em 1954 com o primeiro livro do prof. Malavolta "Elementos de Química Agrícola". Hoje, com mais de 94 edições publicadas em 68 anos de atividade.

Em 1954, casa-se com Wilma com quem teve 5 filhos, 8 netos e 5 bisnetos.

No café, só Bourbon (1º milagre) e Caturra (2º milagre), superando o velho Typica e vendo nascer o café Mundo Novo, cruzamento natural de Bourbon com Sumatra (3º milagre).

Adubação só orgânica, não praticada por ser cara e não factível. Alguma adubação com Salitre do Chile. No IAC, F. Dafert com Luiz Pereira Barreto (1887/1898), pioneiros em fertilizantes minerais no Brasil (café).

Paul Vageler, primeiro pedologista no Brasil, revelando a triste verdade de terra roxa rica esgotada em 22 anos de cafezal pela erosão violenta do solo com perdas de 55 a 95%.

Ainda no IAC, Theodureto de Camargo, analisa o solo de café decadente até 1,2 metros de profundidade, resultando nos seguintes dados, após 22 anos de cultivo:

Determinação	Análise original	Após 22 anos	%
MOS (t)	251	152	- 39,4
N (t)	13,8	6,8	- 50,7
P (t)	7,8	4,7	- 39,7
K (t)	8,6	0,6	- 93,0
Ca (t)	44,0	8,0	- 81,8
Mg (t)	7,1	1,1	- 84,5
pH	7,0	5,4	- 22,8

Em 1956, na Fazenda Califórnia, faz aplicação de adubo, via aérea, no Paraná, cidade de Jacarezinho, com a fórmula 13-13-13 da empresa americana Mathison.

Em 1958, cria a fórmula consagrada na agricultura brasileira: 10-10-10, junto com Wilson Alves de Araújo na Copas – Companhia Paulista de Fertilizantes – COPAS.

Como produção é igual a genótipo x meio, pela primeira vez em cerrado de Batatais - SP a testemunha em produção igual a zero (ver Bragantia, 1975) confirma a lei ecológica: “do nada não se tira nada”.

Fato marcante nesses anos é a pesquisa feita pelo IBEC, da Fundação Rockefeller, aqui no Brasil que, entre outros temas técnicos, destaca a importância dos macros e micronutrientes em solos esgotados, a cobertura morta e uso de análise de solo e foliar.

Em 1960, Coaracy Moraes Franco (Bragantia) obtém com sucesso alta produção de café só com adubos minerais. Em Ribeirão Preto (Reis) 100 g de cloreto de K é melhor que a dose enorme de esterco e em Pindorama, 200 gramas de sulfato de amônio supera o esterco, caro e impraticável (J. Reis e J. Aloisi).

No ano de 1964, compra o primeiro sítio em Ouro Fino onde começa o cultivo do café nas terras ácidas e pobres do Sul de Minas – desafio que queria, apostando no clima local para produção de café de alta qualidade.

Já em 1968, passa 3 meses em Israel, logo após a guerra dos 6 dias, trabalhando num Kibutz para estrangeiros onde aprende muito sobre a vida e agricultura. Retorna ao Brasil com idéias inovadoras, entre elas o sistema de transporte de café através do "Cafeduto", sem consumo de energia, aproveitando a gravidade, ao conduzir o café colhido por um duto com água, da montanha até o pátio de secagem (terreiros).

No trabalho com café, conhece e visita várias regiões do Brasil e alguns países do mundo, como Colômbia, Peru, Guatemala, El Salvador, Costa Rica, México, Jamaica, Panamá, Kenya, Angola e África do Sul.

Autor de livros, boletins e resenhas sobre café e fertilizantes, sobre café e história da agronomia e agricultura brasileira. Entre eles, o Manual de Adubação, junto com prof. Malavolta, o livro sobre Cafeicultura Prática e também da escola de Piracicaba - ESALQ Centenária.

Em 1975, cria a fórmula 20-05-20, junto com Mello Castro na COPAS. Fórmula consagrada na cafeicultura brasileira nos dias de hoje.

Trabalhou na Ipanema Agroindústria por 22 anos junto com prof. Malavolta como consultor externo.

No ano de 1991, inicia o processo de café chamado de "Cereja Descascado" em escala comercial no Brasil, junto com Tarcísio Loyola em Botelhos (MG). Na verdade, redescobre o processo, pois havia sido criado pelos engenheiros agrônomos Manoel de Barros Ferraz e Ary de Arruda Veiga na década de 60.

Em 1992 leva amostra do café Cereja Descascado para a OIC em Londres onde ouve o seguinte comentário: "O Brasil cria um novo café para o mundo" do diretor executivo, Sr. Alexandre Beltrão.

Cultivo de gramíneas (braquiárias) intercalares no café, bem controladas, criando a nova agronomia organo-mineral, contemplando as propriedades químicas, físicas e biológicas com respeito a micorrizas, fungos e bactérias fixadoras de nitrogênio e melhor controle dos nematoides e outras enfermidades de acordo com a sua incidência em altitudes diferentes.

A fenologia do café em dois anos ditada por Angelo Paes de Camargo e seu filho desperta a fisiologia geral do cafeeiro e o conceito de balanço energético, com a lei ecológica da restituição, respeitando o input /output e a lei econômica.

No ano de 1999, faz um terreiro coberto para secagem do café, inédito ainda no Brasil, trouxe o vice-presidente da rede de cafeterias americana Starbucks até a Fazenda Ouro Verde para conhecer o sistema.

Em 2000, recebe o prêmio da empresa italiana Illycafe com o 6º melhor café do Brasil daquele ano.

A partir do ano de 2001, aparece vários resultados da utilização do gesso, braquiária, fertilizantes e manejo do solo em cafezais pelo Brasil, onde ganhou destaque com o nome "Sistema AP Romero" em Piumhi – MG.

Prêmio "Cafeicultor de destaque em 2007, título outorgado pelo IAC e entregue pelo Governador José Serra na sede da instituição em Campinas.

No ano de 2013, edita seu último título pela Editora Ceres, Manejo Ambiental Agrícola, de autoria do Dr. Odo Primavesi.

Falece aos 87 anos, no dia 26 de julho de 2017 em Ouro Fino (MG) para continuar sua jornada, fertilizando, agora, os céus.