



**CENTRO DE
CITRICULTURA
SYLVIO
MOREIRA**



IN FOR MA TIVO

JANEIRO • JUNHO
2025

CENTRO DE CITRICULTURA: *História, Capacitação e Desenvolvimento*

Neste informativo, trazemos o depoimento de Ana Salete Juliano na coluna Fala Citricultor, que relata a história da família Raphael Juliano.

Também destacamos o Centro de Citricultura Sylvio Moreira/IAC (CCSM/IAC) como polo de transferência de conhecimentos, responsável pela formação de novos profissionais, pelo atendimento de visitas guiadas, realização de eventos técnicos e promoção de treinamentos para seus colaboradores.

Pessoas que fazem história

A citricultura é feita por pessoas que transformam desafios em legados. A trajetória de Raphael Juliano, lembrada por sua família, traduz essa essência. Filho de imigrantes, apaixonou-se cedo pelo comércio de frutas e construiu, com coragem e visão empreendedora, um patrimônio que marcou a citricultura de mesa. Ao selecionar a variedade que se tornaria a Lima Raphael Juliano, compartilhou com outros produtores não apenas uma conquista no agronegócio, mas um exemplo de generosidade e de compromisso com o setor. Sua história é símbolo de como o trabalho individual pode ressoar coletivamente.

Esse mesmo princípio inspira o Centro de Citricultura, onde cada colaborador contribui para a construção de uma instituição resiliente. A nova postura cultural da equipe, baseada em orientação técnica, capacitação contínua e gestão integrada, reflete a estratégia administrativa de fortalecer o CCSM/IAC como polo de ciência aplicada, inovação e transferência de conhecimento. Hoje, os resultados falam por si: treinamentos, pesquisas premiadas e eventos de alcance internacional mostram que a equipe tem entregue novas conquistas, porque encontra na diretoria a facilitação necessária para transformar capacidade em prontidão.

É nesse cenário que a liderança da diretoria se afirma: ao orientar a instituição com base em temas estratégicos muitas vezes pouco explorados no setor, consegue transformar visão em ação consistente, preparando a instituição para antecipar tendências, responder a desafios globais e consolidar sua marca de excelência. Assim como Raphael Juliano acreditou na força de sua dedicação, o CCSM/IAC reafirma que o futuro da citricultura se constrói quando indivíduos e instituições unem legado, ciência e estratégia em torno de um mesmo propósito.

Dirceu Mattos Jr.

Centro de Citricultura Sylvio Moreira (CCSM/IAC)



Família Raphael Juliano representando os citricultores na comemoração do Dia do Citricultor, em junho de 2022.

Bate-papo com o Citricultor Raphael Juliano, o legado

“Não dá pra falar da nossa história na citricultura, nem da história da citricultura de mesa sem dar a devida importância ao nosso pai, Raphael Juliano. Filho de imigrantes italianos que vieram para o Brasil em busca de uma vida melhor, ele nasceu em 1934 no bairro do Brás em São Paulo. Aos sete anos de idade, para ajudar nas despesas da família, começou a trabalhar com o avô numa banca de frutas do Mercado Central, que entre outros produtos comercializava laranjas vindas da região de Nova Odessa. Se apaixonou pelo negócio e nunca mais quis trabalhar em outro ramo. Com espírito empreendedor, assim que conseguiu comprou sua própria banca de frutas no Mercado Central, onde chegou a ter 6 bancas. Sabia que seu avô sonhava em ter um pedaço de terra coberto de laranjas lima e decidiu tornar esse sonho, sua realidade. No início da década de 60, comprou seu primeiro pedaço de terra, 29 hectares em Porto Feliz, região de Sorocaba, onde existia um pequeno pomar de laranja Bahia. Esse pomar lhe rendeu o suficiente para que dois anos mais tarde, negociasse a Fazenda Ana Maria, hoje seu principal imóvel e sede de seu negócio. Foi nesta fazenda que Raphael Juliano encontrou 3 plantas de laranja sem acidez, de excelente produtividade, apresentando frutas de tamanho grande, doces e bem coloridas. Entendeu que aquela variedade de laranja, se bem

selecionada, poderia suprir sua produção de Laranjas Lima durante o ano todo. Selecionou a variedade e disponibilizou sua seleção para todos os citricultores que tivessem interesse. Foram essas plantas que deram origem à “Lima Sorocaba”, hoje registrada como Lima Raphael Juliano, com a qual nunca deixou de trabalhar. Em 1965 inaugurou seu primeiro *packing house* entre os bairros do Brás e Belém. Em 1969 Raphael adquiriu seu primeiro box para comercialização de citros no então recém-inaugurado CEAGESP. Neste mesmo ano começou a construção de seu novo *packing house*, próximo ao CEAGESP, no bairro do Jaguaré. No início dos anos 70, com a chegada da energia elétrica na Fazenda Ana Maria, o *packing* foi levado para o interior, e de lá Raphael Juliano passou a controlar toda a cadeia produtiva, desde o plantio, até a comercialização. Nem tudo foi fácil, a citricultura sempre trouxe grandes desafios, que foram superados de forma visionária com investimento em novas tecnologias e incentivo à pesquisa. Com mais de 2800 hectares de citros, um *packing house* com 20 mil metros quadrados e 6 pontos de vendas, se destacou pela produtividade das suas plantas e pela produção de citros de mesa, principalmente pelas variedades laranja lima e tangerina murcote.” Seu amor pela citricultura o fez ampliar o negócio, construindo com competência e perseverança um sólido nome no setor. Após seu falecimento em 2021, eu e minha irmã, que sempre estivemos ao seu lado, assumimos a missão de produzir citros de mesa de qualidade. Hoje os desafios são grandes, o *Greening*, ainda sem esperança de cura e suas consequências na redução da quantidade e qualidade das frutas, enfraquecimento das plantas e aumento nos custos dos pomares, as altas temperaturas e os longos períodos de estiagem que



dificultam o pagamento das floradas e a previsibilidade da safra, a burocracia crescente, o controle de uso de água na lavoura, a escassez de mão de obra, a falta da vocação agrícola para as gerações que estão vindo e o agro visto tantas vezes, como vilão, fazem parte da batalha incansável do nosso dia a dia. Esperamos que os jovens que irão nos suceder, se adéquam a uma citricultura completamente diferente da que fez história com os primeiros citricultores, onde o trabalho era árduo, mas a fidelidade e a entrega dos colaboradores também, um mundo onde a palavra valia mais do que contratos, as vendas eram fiadas, mas com a certeza do recebimento, época de lutadores incessantes, mas de colheita farta que fazia a citricultura de São Paulo ser protagonista no mundo.”



Produtores e estudantes visitam o CCSM para conhecer pesquisas e práticas inovadoras

Ao longo dos primeiros meses deste ano, o CCSM/IAC recebeu diversas visitas técnicas de estudantes e produtores interessados em conhecer de perto as pesquisas desenvolvidas. As visitas reforçam nosso papel como referência no setor, promovendo o intercâmbio de experiências e conhecimento. A série de visitas começou no dia 7 de janeiro, com a presença de alunos da Universidade do Texas. Em seguida, no dia 27, produtores do Rio Grande do Sul estiveram na propriedade. Em 3 de fevereiro, outro grupo de produtores da Flórida visitou

o CCSM/IAC. No mês de março, o CCSM recebeu três importantes grupos: produtores japoneses no dia 21, produtores do Espírito Santo no dia 25 e, logo após, produtores americanos no dia 28. No dia 16 de abril, alunos do Instituto Federal do Sul de Minas vieram em busca de novas referências para a formação técnica e profissional. Em 13 de maio, o CCSM/IAC recebeu representantes da empresa japonesa Ogon No Mura. A última visita do primeiro semestre ocorreu em 26 de junho, com técnicos e agrônomos da empresa Mosaic. Essas visitas, que somam aproximadamente 150 participantes, demonstram o crescente interesse por modelos sustentáveis, inovadores e tecnicamente avançados. É uma troca rica, que fortalece o setor e impulsiona o desenvolvimento com base no conhecimento, na ciência e na cooperação.



Participação CCSM/IAC em evento do SEBRAE

O CCSM/IAC marcou presença no Encontro de Negócios do programa Speed Agro, realizado no dia 19 de fevereiro, no Science Park, em São Carlos (SP). Promovido pelo setor de inovação do Sebrae, o evento reuniu empresas, empreendedores e instituições da

cidade e região, destacando o potencial do ecossistema local para o desenvolvimento de novos negócios. Representando o CCSM/IAC, os pesquisadores Rodrigo Rocha Latado e Valdenice Moreira Novelli participaram das atividades com foco na ampliação de conexões e na busca por soluções voltadas à cadeia citrícola, fortalecendo parcerias para o programa Expocitros Tech.



Pesquisador recebe prêmio com destaque nacional em pesquisa

Fernando Alves de Azevedo, pesquisador do CCSM/IAC foi um dos quatro vencedores do Prêmio Boa Colheita Pesquisa 2024, promovido pela Yara Fertilizantes. O trabalho premiado, “Citricultura de baixo carbono”, se destacou entre 244 projetos inscritos por sua inovação e impacto na nutrição de plantas.

A premiação faz parte do programa Boa Colheita Experts, que reúne mais de 700 especialistas em todo o país. Os vencedores participaram do IPNC 2025, em Portugal, um dos principais eventos internacionais da área.

A conquista do pesquisador do IAC reforça a excelência da pesquisa científica desenvolvida no Brasil, especialmente no setor citrícola, e o papel estratégico do CCSM/IAC na busca por soluções sustentáveis e tecnológicas para os desafios do campo.





Daniel Gomes (diretor da APTA Regional), Marcos Landell (diretor IAC), Everton Luis Finoto (diretor técnico da APTA Regional de Pindorama) e Fernando Alves de Azevedo (diretor substituto do CCSM/IAC)

25º Dia do Limão Tahiti | 6ª Expolimão

Eventos reforçam conexão entre ciência e campo e destaca avanços na produção

Realizado em 10 de abril de 2025, o 25º Dia do Limão Tahiti e a 6ª Expolimão reuniram pesquisadores, produtores e empresas na APTA Regional, em Pindorama (SP). O evento técnico consolidado no calendário da citricultura nacional promoveu troca de conhecimento sobre o cultivo da lima ácida Tahiti e apresentou inovações para o setor. A programação começou com o tema Economia e Manejo do Solo, sob coordenação de Eduardo A. Girardi (Embrapa). Renato Garcia Ribeiro (Cepea/Esalq-USP) traçou um panorama atual do mercado da lima ácida Tahiti, abrangendo perspectivas internas e externas. Na sequência, as empresas Biocross, Sipcam Nichino, Syngenta e Solo Sagrado mostraram tecnologias voltadas ao setor. Ana Júlia Borim de Souza, pós-doutoranda no CCSM/IAC, destacou o sistema de plantio conservacionista com o porta-enxerto IAC 3152 Itajobi e a copa BRS Ponta-firme, como alternativa promissora para pomares sem irrigação. O segundo painel, Variedades e Tecnologia, presidido por Maria Beatriz B. Soares (APTA Regional), trouxe pesquisas sobre

clones, porta-enxertos, irrigação e indução floral. Entre os palestrantes estavam Girardi (Embrapa), Douglas Bizari (UFSCar) e Marcelo Surano (consultor). O evento contou ainda com a presença de lideranças institucionais. O diretor do IAC, Marcos Landell, ressaltou a importância da continuidade da iniciativa: "Esses eventos fixos no calendário oferecem segurança ao citricultor, que sabe que pode contar com a pesquisa." Já Daniel Gomes, diretor da APTA Regional, valorizou o papel social da cadeia do limão: "Ela é formada majoritariamente por pequenos produtores, e oferecemos suporte para que acompanhem as inovações." Produtores também destacaram os benefícios do evento. Luiz Gaspariri (Itajubá-SP) afirmou que "sempre se aprende algo útil para aplicar no campo". Para Edivaldo da Costa Melo (Paranapuã-SP), as palestras "trazem novidades valiosas para o dia-a-dia". A professora Rosemari Schinelo (Fatec Catanduva) destacou a integração entre ensino e prática. Tiago Martins Sttefen (Defesa Agropecuária) reforçou o papel dos eventos na orientação técnica e certificação da produção. Maria Beatriz Soares (APTA Regional) apresentou cultivares resistentes a doenças e seca, como o Pindorama e o Itajobi: "São inovações que aproximam ciência e produtor, com potencial transformador." O encerramento

Treinamentos fortalecem segurança e sustentabilidade no agronegócio



Com foco na sustentabilidade das atividades no campo, foram promovidas ao longo do primeiro semestre diversas ações de capacitação voltadas à segurança, saúde e inovação tecnológica. As iniciativas reuniram cerca de 100 participantes, entre funcionários e profissionais do setor. Em fevereiro, dois cursos oferecidos pelo Senar reforçaram a importância das boas práticas agrícolas: Segurança no uso correto de agrotóxicos (NR 37.1) e Prevenção e combate a incêndios no campo. As formações garantem não apenas o cumprimento da legislação, mas também a preservação da saúde dos trabalhadores e do meio ambiente. Já em junho, o foco foi a qualificação técnica com o Treinamento em Técnicas de Pipetagem, voltado à melhoria de procedimentos laboratoriais. Na mesma linha, o Seminário sobre adaptação climática em Xylella fastidiosa abordou os desafios enfrentados por esse fitopatôgeno transmitido por cigarrinhas, trazendo evidências científicas e estratégias de enfrentamento frente às mudanças no clima.



ficou por conta do pesquisador Fernando Alves de Azevedo (CCSM/IAC), que celebrou os resultados e adiantou a preparação da edição de 2026. Para quem não esteve presente, o conteúdo das palestras está disponível na edição especial da Revista Limão em Foco, lançada durante o evento.

www.ccsm.br/publicacoes/limao-em-foco/



CENTRO DE CITRICULTURA SYLVIO MOREIRA

Rod. Anhanguera, km 158, Caixa Postal 04 • CEP 13.492-442 • Cordeirópolis, SP
Fone/fax: (19) 3564-1399 • www.ccsm.br | informativo@ccsm.br



Secretaria de
Agricultura e Abastecimento



SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO SÃO TODOS