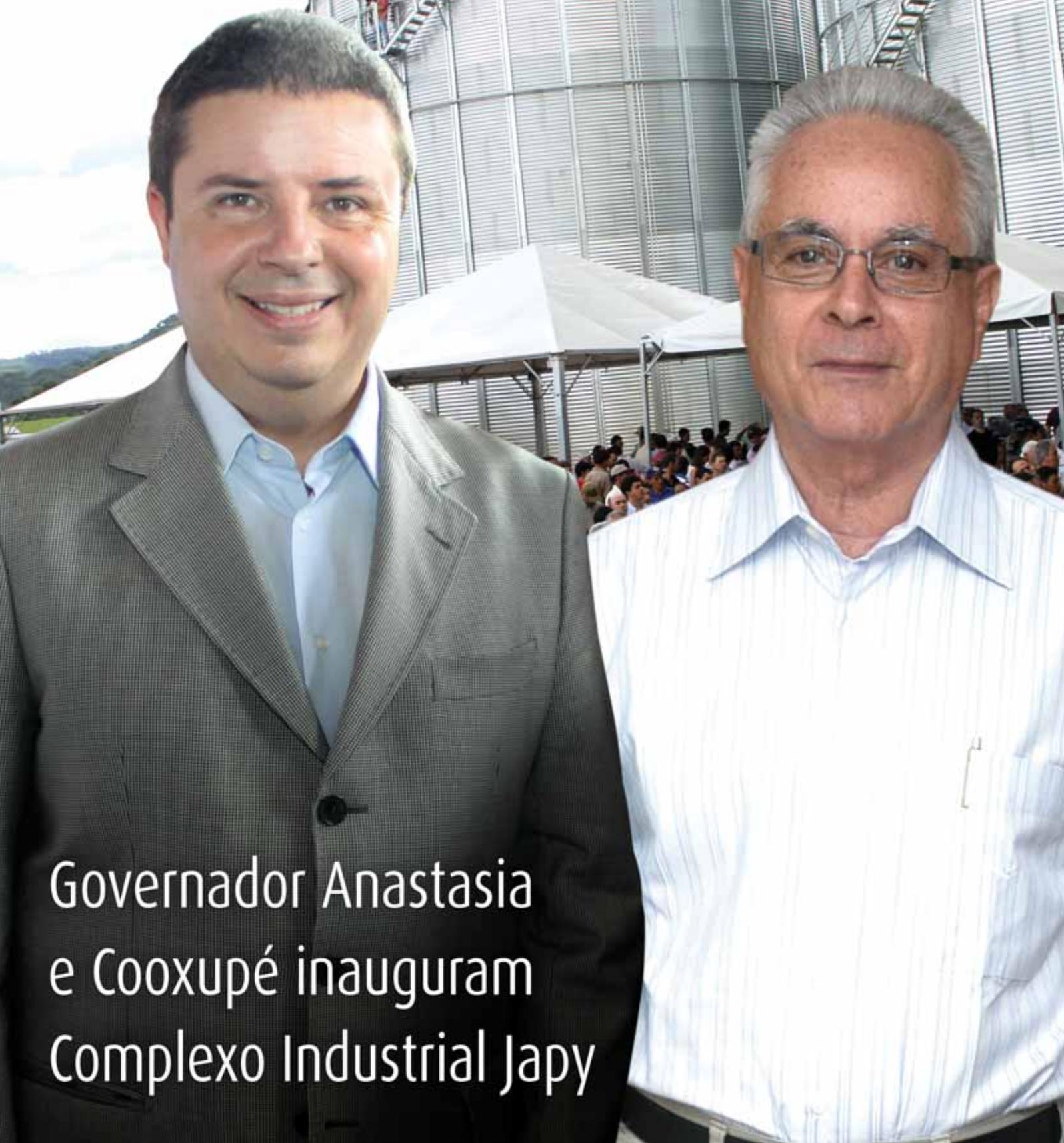


Revista do Café



Centro do Comércio de Café do Rio de Janeiro

Ano 90 - Março 2011 - Nº 837



Governador Anastasia
e Cooxupé inauguram
Complexo Industrial Japy

Governo de São Paulo,
Secretaria de Estado da Cultura.

museu
museu
do café

EXPOSIÇÕES
TEMPORÁRIAS

Até 22/07 - 'Bolsa Oficial
de Café: Patrimônio
Nacional'

27/07 - Inauguração da
Exposição: 'Itália-Café-
Brasil: Qüi si beve caffè'



GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO

www.museudocafe.org.br

Índice

- 05 Editorial**
- 06** Complexo Industrial Japy
- 12** ANTAQ revê Regulamentação
- 14** Exposição retrata Bolsa Oficial do Café
- 18** Vulnerabilidades do comércio exterior
- 20** IBGE: Censo do Café
- 28** Agrocafé: Sustentabilidade
- 30** Forum & Coffee Dinner
- 32** Colonos Épicos – Xico Graziano
- 34** BSCA se renova
- 38** A infidelidade e o consumidor
- 40** Mecanização e Competitividade
- 42** Seminário Illy
- 46** César Tardin – Um cafeicultor
- 48** Fazenda Bom Retiro
- Panorama**
- 50 Evento CECAFÉ:**
- 64** São João da Boa Vista/SP
- 66 Ponto de Vista**
- Rodrigo C. A Lima: Código Florestal

Revista do Café



Centro do Comércio de Café do Rio de Janeiro

Diretoria Biênio 2010 / 2012

Presidente - Guilherme Braga Abreu Pires Filho

Diretor - Secretário: Batista Mancini

Diretor - Tesoureiro: Alexandre Pires

Diretor de Patrimônio - Ruy Barreto Filho

Gerente Geral - Guilherme Braga Abreu Pires Neto

Sindicato do Comércio Atacadista de Café do Município do Rio de Janeiro

Diretoria Biênio 2010 / 2011

Presidente - Guilherme Braga Abreu Pires Filho

Secretário: Batista Mancini

Tesoureiro: Guilherme Braga Abreu Pires Neto

Diretor de Patrimônio - Ruy Barreto Filho

Conselho Administrativo:

CSB Trading AS Expo. E Importação

Soc. Exp. Imp. Citoma Ltda.

EISA Empresa Interagrícola S/A.

Sumatra Comércio Exterior Ltda.

Unicafé Cia. Comércio Exterior

Agropecuária São Fco. de Paula Ltda.

GBP Consultoria Empresarial S/C

Valorização Empresa de Café S/A

Marcellino Martins & E. Johnston Exportadores Ltda

Três Aranhas Com. e Ind. Ltda.

Stockler Comercial e Exportadora Ltda

Cia Importadora e Exportadora Coimex

Rua Quitanda, 191 - 8º andar - Centro
CEP 20.091-000 - Rio de Janeiro - RJ - Brasil
Fone (21) 2516 3399 - Fax (21) 2253 4873
riocafe@cccrrj.com.br
www.cccrrj.com.br

Revista do Café

Coordenadora:

Alessandra Rodrigues de Almeida

Reportagens:

Flávio Bredariol, Miguel Barbosa,
Natália Fernandes e Thiago Santos.

Colaboradores:

Leila Vilela Alegri, Rodrigo C. A. Lima,
Rubens Barbosa, Sylvia Saes e
Xico Graziano.

Capa:

Governador Antonio Anastasia e
Carlos Paulino

Diagramação e Arte:

José Eduardo Costa Gialaim

Design e Projeto Gráfico:

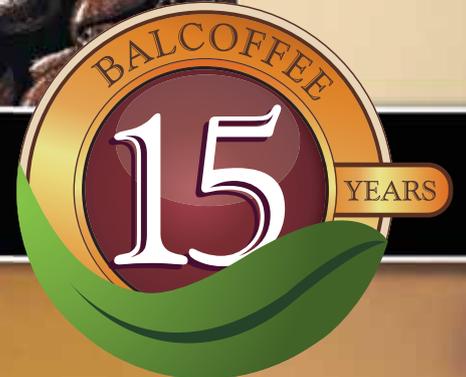
GSB2 Propaganda
Praça Rio Branco 13
Espírito Santo do Pinhal - SP
(19) 3661 1313 - www.gsb2.com.br

Impressão Gráfica:

Gráfica Mundo
www.graficamundo.com.br



CAFÉS DO
BRASIL



Integrity and Faithful Relationship.

On Balcoffee's 15th Anniversary,
we would like to thank all our trading
partners for their continued support
through these volatile times.

Balcoffee remains committed to
deliver its services with integrity
and faithful relationship.

We look forward to a bright future
as we strive to help you to develop
your vision and meet your
objectives in Brazil.



Ed. Palácio do Café Av. N. S. dos Navegantes, 675/801
Enseada do Suá Vitória ES Brazil Zip Code 29.056-900
P (27) 3345 7545 F (27) 3325 4158
www.balcoffee.com.br balcoffee@balcoffee.com.br
AIM BALCOFFEE Skype BALCOFFEE

BALCOFFEE
TRADING INTERMEDIações LTDA

Código Florestal, PIS, COFINS e ANTAQ influenciam rumos da nossa cafeicultura

Código Florestal, PIS, COFINS e ANTAQ são temas importantes na agenda do café nos próximos dias. O projeto do novo Código Florestal, após um amplo e extenso debate pela sociedade brasileira - nem sempre bem informada, em boa parte, pela falta de habilidade das representações privadas do agromercado em esclarecer corretamente o tema -, será votado pelo Congresso Nacional proximamente, a partir do relatório apresentado pelo deputado Aldo Rebelo (PC do B-SP).

O novo Código busca resolver a balbúrdia existente na atual legislação florestal, formada por mais de quatro mil atos, representados por leis, decreto-leis, decretos, além de portarias, resoluções, instruções normativas e outros menos afamados, em vários casos sobrepondo-se à própria lei. Importante destacar que algumas dessas leis jamais foram aplicadas e, pelo reconhecimento da sua absoluta impossibilidade fática, tiveram a sua vigência frequentemente adiada, até os dias de hoje.

A matéria é complexa e, sem dúvida, há que reconhecer em algumas questões razões para ambos os lados - produtores e ambientalistas. O entendimento consagrado nos dias de hoje sustenta que a agricultura deve ser conduzida dentro de bases de produção sustentável, nas quais a preservação do meio ambiente e da biodiversidade são requisitos essenciais. Neste contexto, não cabe, portanto, o argumento defendido por muitos ambientalistas de que a preservação do meio ambiente implica necessariamente na redução das áreas de produção, por conta da soma das áreas das chamadas áreas de Reserva Legal e de Preservação Permanente (esta medida, que está na atual legislação que se deseja modificar, significaria excluir cerca de 50% do território nacional, pasmém, do processo produtivo, segundo estimativa do Dr. Evaristo Miranda, Mestre e Doutor em Ecologia e pesquisador da EMBRAPA, no estudo Alcance Territorial da Legislação Ambiental e Indigenista - Impactos sobre a Agricultura). Esse discurso é ingênuo e desfocado da realidade da demanda mundial por alimentos e do que isso significa em

termos de perda de renda para o setor agrícola nacional, com reflexos em toda a nossa economia. Tais posições parecem mais se alinhar com aquela defendida há poucos meses por analista agrícola dos EUA de que a política agrícola americana deveria estar orientada para "fazendas aqui (EUA), florestas lá (Brasil)".

As implicações para as lavouras cafeeiras localizadas em áreas de encostas nos Estados do Espírito Santo, Minas Gerais e São Paulo, consideradas Áreas de Preservação Permanente e, portanto, suscetíveis de serem erradicadas para a recomposição florestal pela atual legislação, são devastadoras. É fundamental que a bancada do café, cuja atuação em outras questões em favor da cafeicultura trouxe resultados positivos, dedique-se com o mesmo afinco e competência na defesa do novo Código Florestal.

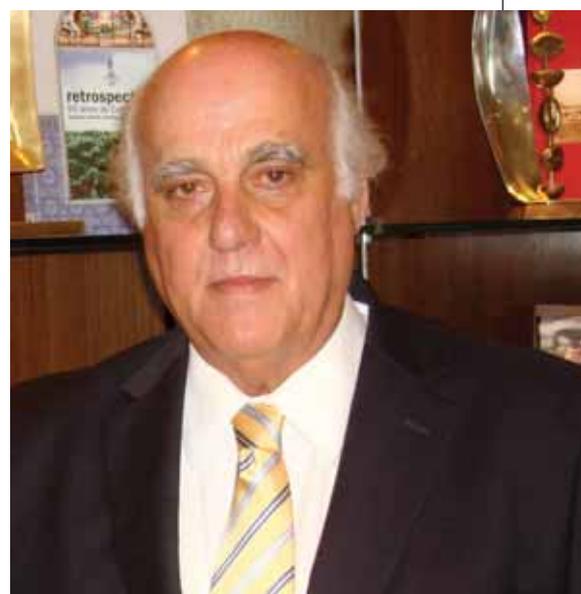
Outro tema que desperta grande atenção do setor cafeeiro são as alterações na metodologia do PIS e da COFINS incidentes sobre as várias operações do café. A instituição do regime da não-cumulatividade, trazida pelas Leis nº. 10.925 e posteriores, significou sem dúvida um avanço no sistema tributário. Porém, é forçoso reconhecer que as distorções que ocorreram, afetando todos os elos da cadeia café, impõem modificações. Aliás, problemas semelhantes aos que acontecem com o café ocorreram também em relação a outros produtos, como a carne em geral, soja e arroz, que já mereceram correções específicas. O setor está participando ativamente das negociações com o Governo objetivando tais alterações, existindo, portanto, um clima propício para a construção de um novo modelo tributário quanto a essas contribuições.

Finalmente, emerge também a questão da regulamentação sobre os serviços de movimentação de contêineres em áreas públicas dos portos pela ANTAQ- Agência

Nacional de Transportes Aquaviários- , como matéria de grande interesse não só para o comércio exportador, mas também para os demais setores. A razão é que os custos desses serviços exercem um efeito importante na formação dos preços pagos aos produtores e no famoso "Custo Brasil", que influi em nossa competitividade frente aos demais concorrentes.

Após um período de quase quatro anos na preparação da proposta de norma regulatória, a ANTAQ colocou em audiência pública (ver matéria nesta edição) uma minuta de norma que, no entender dos usuários da carga, contém regras que beneficiam exageradamente os operadores portuários, submetendo os exportadores a condições desfavoráveis. As colocações em contrário foram devidamente colocadas na audiência pública, com ênfase na solicitação de que a ANTAQ, cuja finalidade precípua é a de regulamentar as atividades portuárias, defina critérios de operação justos para as partes envolvidas, de modo a resolver os conflitos existentes que geraram contenciosos e disputas nas áreas administrativa e judicial.

Enfim, temos assuntos relevantes na pauta de inúmeras discussões pelo país. E a complexidade dos temas exige cautela e, principalmente, bom senso por parte de todos os envolvidos.



Revista do Café



Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé Ltda.

COMPLEXO DE ARMAZENAGEM E INDUSTRIA DE CAFE JAPY

CONSELHO FISCAL

Emílio Guiz
 Cláudio Domingos Araújo
 Evandro Vilas Boas de Carvalho
 Cecília Geraldo de Valle Filho
 Luiz Antonio Almeida Basili
 Ronaldo Mizareli

CONSELHO ADMINISTRATIVO

Carlos Alberto de Castro
 Antônio de Almeida
 Daniel Gonçalves
 José Luiz Simões
 Roberto

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

Paulo Paschoa
 Antônio de Almeida
 Daniel Gonçalves
 José Luiz Simões
 Roberto

PRESENTE NESTA SOLEMNIDADE O
EXMO. SR. GOVERNADOR DO ESTADO DE MINAS GERAIS
ANTONIO AUGUSTO JUNHO ANASTASIA.

Apoio financeiro do Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social - BNDES e Banco do Brasil S.A.

Guaxupé, 25 de março de 2011

Governador Anastasia e Carlos Paulino descerrando da placa inaugurativa

Cooxupé faz investimento milionário em complexo de armazenamento





Carlos Paulino discursando

8 A cidade de Guaxupé, no sul de Minas Gerais, é conhecida por ser um dos grandes centros cafeeiros nacionais e por produzir cafés finos e de alta qualidade. O município também possui a maior cooperativa do mundo do setor cafeeiro, a Cooxupé (Cooperativa Regional de Cafeicultores de Guaxupé), que nasceu nos anos 30 do século passado e que hoje demonstra uma estrutura invejável, com mais de 12 mil cooperados, 2 mil colaboradores e figura entre as maiores empresas exportadoras do país.

E no último dia 25 de março, Guaxupé e a Cooxupé passaram a ostentar mais um projeto de números grandiosos para o setor de café. Trata-se do Complexo de Armazenagem e Indústria de Café Japy. Instalado logo na entrada do município, na BR 146, o local chama a atenção por seus amplos galpões e pelos vários silos que passam agora a receber toneladas e mais toneladas de café.

O projeto do Complexo de Armazenagem surgiu da própria grandeza da Cooxupé. Com seus muitos cooperados, com o volume de café sendo depositado na cooperativa crescendo, ano a ano, a Cooxupé se viu diante da necessidade de ampliar sua estrutura e garantir mecanismos que, ao mesmo tempo, trouxessem maior comodidade e economia para os seus associados. Em

2010, a cooperativa recebeu mais de 5,1 milhões de sacas, o que equivale a 14% da safra cafeeira nacional.

Assim, a Cooxupé empregou a experiência e o conhecimento de seus técnicos para a elaboração de um projeto com ampla estrutura de armazenagem, além de contar com o apoio de empresas parceiras, como a Granfinale, responsável pelos silos de armazenagem, e a Pinhalense, que atuará na oferta dos equipamentos para que o café seja trabalhado. A estrutura permite a entrega de café a granel, o que fará com que o cafeicultor deixe de ter o custo da sacaria. O produtor, assim, pode encaminhar seu café em bags para o Complexo ou então em uma carreta, já que no próprio armazém existem unidades adaptadas para o recebimento e também toda adequação para garantir a rastreabilidade do produto.

Carlos Alberto Paulino da Costa, presidente da Cooxupé, indicou que a estrutura da cooperativa vinha, nos últimos anos, se mostrando insuficiente para trabalhar o café depositado. Dessa forma, foi necessário terceirizar boa parte da produção, o que fez com que a logística da cooperativa tivesse um encarecimento. Assim, foi pensada a criação de uma unidade com características industriais.

Diante da impossibilidade de ampliar a sede da Cooxupé, devido à expansão urbana em seus arredores, optou-se pela criação da nova unidade. “Com isso surgiu a ideia de criarmos o Complexo de Armazenagem e Indústria de Café Japy, que é fruto da junção da capacidade de nossos funcionários, do fato de as empresas prestadoras de serviço terem trazido a tecnologia, e tudo isso gerou esse projeto, que mereceu o respaldo do cooperado. E hoje, se não inovarmos, se não tivermos uma estrutura cada vez maior ficamos para trás. Se a cooperativa não investir, daqui alguns anos ela desaparece”, apontou Paulino.

O presidente da Cooxupé explicou que o projeto teve neste mês de março a conclusão de sua primeira etapa e que a segunda fase será baseada na implantação da estrutura de máquinas para o processamento e separação do grão de forma eletrônica, por meio de um sistema fotocromático. Os maquinários já estão em Guaxupé e o prédio que vai abrigar essa parte do Complexo está em construção e deve ser inaugurado em setembro.

A entrega do Complexo Japy — o nome deriva do bairro onde ele está instalado e que, no passado, foi uma estação de trem — foi prestigiada por um grande número de autoridades, incluindo o governador de

Minas Gerais, Antônio Anastasia, assim como de cooperados e produtores. “Fomos muito prestigiados nessa inauguração e isso veio certificar o reconhecimento que a Cooxupé está tendo no meio empresarial, econômico e governamental”, disse o presidente. Paulino observou que o Complexo vai representar uma vantagem bastante interessante para o produtor que, por exemplo, poderá economizar em sacaria, já que o café poderá ser depositado a granel, ao mesmo tempo em que a cooperativa terá condições de ter uma logística mais adequada para trabalhar esse café.

O Complexo foi projetado em um período de preços bem mais fracos que os atuais, quando a palavra “crise” ainda rondava as lavouras de várias zonas produtoras do país. “O preço baixo do café exige que sejamos criativos, que usemos mais tecnologia, que se cortem custos para ser mais competitivo. Para nós o importante é que o cooperado esteja numa condição financeira boa, pois aí isso vai refletir na cooperativa”, sustentou.

O governador Anastasia percorreu toda estrutura do Complexo acompanhado do vice-presidente da Cooxupé, Carlos Augusto Rodrigues de Melo, e ressaltou a importância do projeto para Minas Gerais e para a

Conselho de Administração eleito



cafeicultura brasileira. “Estamos testemunhando a beleza que é a Cooxupé, que vem apostando em tecnologia, em desenvolvimento, obtendo qualidade e produtividade. E sabemos que quando o campo vai bem, toda cadeia produtiva vai bem e a Cooxupé dá exemplo de que o nosso campo se fortalece cada vez mais”, ressaltou.

Outra liderança que marcou presença no evento foi o presidente da OCB (Organização das Cooperativas Brasileiras), Márcio Lopes de Freitas. Para ele, uma estrutura como a da Cooxupé representa “uma vitória para o cooperativismo”. Ele ressaltou que o setor dá uma demonstração de força e de capacidade de gestão. Freitas sustentou que o Complexo não deve ser observado apenas pelo investimento financeiro, mas também pela quebra de paradigmas, com uma mudança sendo produzida em favor do produtor.

Impulso — O diretor da Granfinale, Paulo Bertolini, explicou que o Complexo traz um grande impulso para a cafeicultura nacional, ao tratar o produto de forma diferenciada e que a união das experiências da cooperativa e da empresa produtora de silos permitiu um avanço para o projeto.

“A granelização é algo muito novo no Brasil e participar desse trabalho, além de ser uma honra, é uma grande responsabilidade. Isso está fazendo com que a forma de trabalhar o café seja mudada. Além disso, atuar juntamente com a Cooxupé é algo muito relevante, por sua grandeza. E a gente está fornecendo, além do projeto, todos os equipamentos dessa movimentação a granel, e isso nos dá um respaldo muito grande na cafeicultura”, indicou.

Os milhares de cooperadores presentes à entrega do Complexo se mostraram orgulhosos por poder fazer parte desse grande projeto. Esmerino Joaquim Ribeiro do Vale, que neste ano foi escolhido o “Fornecedor do Ano” do 20º Prêmio Ernesto Illy de Qualidade do Café para Espresso, da illycaffè, ressaltou que os cafeicultores locais passarão a contar com maiores facilidades a partir de agora.

“É uma coisa fora de série. Sou muito ligado à cooperativa e vejo que ela dá todo o suporte a nós produtores. Antes desse Complexo tínhamos muito café e ele ficava acumulado. Com essa estrutura o trabalho com o café vai se tornar muito ágil, muito rápido. E eu sei que o meu café estando aqui estará em boas mãos”, disse.

Assembleia discute Código e reelege Carlos Paulino

Antes da entrega oficial do Complexo de Armazenagem e Indústria de Café Japy, a Cooxupé realizou sua Assembleia Ordinária anual, que elegeu sua nova diretoria. Apenas uma chapa concorreu, sendo que o atual presidente, Carlos Paulino, foi reeleito para mais um mandato.

Segundo a cooperativa, 2,3 mil cooperados compareceram ao evento, que contou com a exposição dos balanços financeiros sobre o exercício de 2010. O faturamento da Cooxupé no ano passado teve um crescimento de 17% em relação a 2009, atingindo 1,771 bilhão de reais. “O comparecimento foi muito bom e demonstrou, mais uma vez, que o cooperado está participando e veio engrandecer ainda mais a nossa festa”, disse o presidente.

Durante a Assembleia também ocorreu uma apresentação do deputado Aldo Rebello (PCdoB-SP), autor do projeto do novo Código Florestal Brasileiro. Rebello fez um relato bastante claro de pontos do Código e enfatizou alguns problemas que hoje são enfrentados por produtores rurais de regiões como o sul de Minas Gerais. O deputado sustentou que diversas propostas apresentadas por ele na redação do novo Código pretendem proteger os pequenos produtores, que podem ser fortemente penalizados na atual estrutura da lei.

“O deputado Aldo Rebello veio trazer a discussão do seu projeto aqui. O que existe hoje é uma aberração e os produtores têm de demonstrar sua insatisfação. A Cooxupé vai patrocinar a ida de quantas pessoas quiserem se deslocar até Brasília para fazermos a mobilização pela aprovação do projeto do deputado”, finalizou Carlos Paulino.



Apresentação do Dep. Aldo Rebelo sobre o Novo Código Florestal

Osvaldo Bachião Filho também concorda com essa visão, destacando que o projeto vai ter reflexos diretos para cooperados como ele. “Esse foi um investimento de vanguarda, que vai trazer uma economia muito grande do custo operacional para cooperativa e, conseqüentemente, vai representar uma melhora de preço de café para a Cooxupé. Foi um investimento pensado e tudo que reduz custo na cafeicultura vai impactar no bolso e isso é muito favorável para o cooperado”, complementou.

E, assim, confirmando sua vocação de liderança no setor produtor, a Cooxupé amplia ainda mais sua presença na história de desenvolvimento da cafeicultura, ao implementar um dos projetos mais ousados e grandiosos para o produto. Como ressaltado por seu presidente, Carlos Paulino, a cooperativa avança focada nos seus cooperados e no potencial do café brasileiro, que cada vez mais demonstra competitividade e força para romper barreiras e ganhar espaço de destaque no cenário nacional e internacional. 

O Complexo Japy em números

O Complexo de Armazenagem e Indústria de Café Japy da Cooxupé conta com uma plataforma de 106 mil metros quadrados, com 4 mil metros quadrados de rede pluvial e 20 silos para o armazenamento de café.

Com a nova estrutura, 1,5 milhão de sacas poderão ser armazenadas em silos e 900 mil sacas de café ficarão nos três armazéns.

A área construída atinge 24,8 mil metros quadrados, sendo que o local possui ainda quatro moegas blindadas, sendo duas delas dotadas de tombadores para carreta.

O complexo ainda possui 12 circuitos para o transporte de café, com capacidade de 60 toneladas por hora.

O projeto tem um custo estimado em R\$ 66 milhões, sendo R\$ 50 milhões resultante de uma linha de crédito do BNDES (Banco Nacional de Desenvolvimento Social) e do Branco do Brasil e o restante de recursos da própria cooperativa.



ANTAQ ABRE DISCUSSÕES SOBRE SERVIÇOS EM INSTALAÇÕES PORTUÁRIAS

Panorama da Audiência Pública

Decorridos cerca de 4 (quatro) anos, quando foram iniciadas as gestões junto à ANTAQ Agência Nacional de Transportes Aquaviários, inclusive por iniciativas do CECAFÉ, foi colocada em discussão através de Audiência Pública a proposta de normas (Resolução Antaq 1967) para regulamentar os parâmetros na prestação dos serviços de movimentação e armazenamento de containeres e volumes em instalações de uso público, nos portos organizados. Na verdade, a proposta aprovada pela Diretoria da Agência aborda a cobrança da movimentação de cargas entre o portão do Terminal e o costado da embarcação, ou sejam, as operações de exportação na condição FOB e as importações.

Apesar da norma proposta pela Diretoria da ANTAQ contemplar algumas das propostas anteriormente feitas pelo CECAFÉ, através de sugestões específicas encaminhadas ao Grupo de Trabalho da Agência (cobrança de armazenagem a quem deu causa ao atraso, proibição de cobranças de taxas tais como ISPS-Code, presença de carga, pesagem de containeres, lacres e outras), ainda assim permaneceram questões consideradas prejudiciais à atividade exportadora. Com efeito, após reunião de trabalho organizada pelo CECAFÉ e Câmara Setorial do Café da ACS com os exportadores, foram definidas

sugestões do setor a serem apresentadas à autoridade reguladora. Estes pontos, a seguir resumidos, foram objeto de propostas feitas à ANTAQ, na audiência pública de 29 de março corrente:

1. Necessidade da ANTAQ exercer a sua função regulatória, de estabelecer parâmetros que definam sólidos limites para as responsabilidades decorrentes dos serviços de movimentação, e zelar para que as relações entre usuários, terminais e armadores ocorram dentro de bases justas.
2. Sugestão de que o THC seja cobrado pelo armador diretamente do contratante do frete. Tal sugestão tem por base o fato de que, uma vez que o THC é fruto de livre negociação entre empresa de navegação e/ou operador portuário, torna-se injusto e ilegítimo imputar aos exportadores a obrigação de “ressarcir” valores definidos sem a participação do mesmo e, inclusive pela inexistência de relação contratual entre o Armador e o Exportador.
3. Vedação aos operadores portuários e companhias de navegação de instituir “taxas”, sob os diversos pretextos, tais como, de entrega de BLs; ISPS-CODE; de

Pesagem de Containeres; de Lacre; de Presença de Carga de Armazenagem, por Atraso de Embarque; e outras como, por exemplo, a taxa ENS, que os Armadores pretendem cobrar para atender custos decorrentes do preenchimento dos formulários de controle a eles impostos pelas autoridades aduaneiras dos países da EU.

No interim, o CECAFÉ se articulou com outros representantes dos usuários de carga, CNI e USUPPORT, em pontos de interesse comum. Pelo CECAFÉ e CCCRJ, para a sustentação oral dos argumentos apresentados, fez uso da palavra o advogado Dr. Henrique Amarante, do Escritório de Advocacia Lourenço & Rodrigues, secundado por Márcio Calves, da ACS, Ronaldo Taboada, pelo Sindicato das Empresas de Café de SP, e Luiz Polese, Presidente do CCCV, que se deteve, também, nas questões diretamente ligadas ao porto de Vitória, envolvendo a sua dragagem. Pela Centronave – entidade dos Armadores – foi colocada a tese da falta de competência legal da ANTAQ para editar normas, matéria que aparentemente está superada.

Foi bastante debatida a questão colocada pelo CECAFÉ, da tentativa de cobrança pelos Armadores, da taxa denominada ENS, a qual, segundo eles, destina-se a cobrir custos decorrentes de exigência imposta pelas autoridades aduaneiras de países membros da União

Europeia aos Armadores, como medida de segurança na importação e trânsito de mercadorias. Embora a cobrança dirigida aos exportadores não tenha a menor consistência, pois indiscutivelmente é inerente ao contrato de frete, os Armadores, em atitude arbitrária e prepotente, retêm os BLs, condicionando a sua entrega ao exportador somente após a realização do pagamento indevido. Segundo as informações, o CECAFÉ, que já está questionando a matéria na Justiça, fará as devidas representações junto à ANTAQ.

Os representantes da CNI e USUPPORT pediram a extensão do prazo final para a apresentação de propostas de 8 de abril para 31 de março próximo. A sequência dos trabalhos prevê que, uma vez encerrado o prazo, a ANTAQ deverá analisar as sugestões e definir o conteúdo das normas a serem aplicadas a esses serviços. €



Ronaldo Taboada do Sindicato das Empresas de Café de SP e Márcio Calves da ACS



Luiz Polese, do CCCV



Exposição retrata símbolo do ciclo econômico do café no Brasil

Edifício da Bolsa Oficial de Café foi construído para ser a capital mundial dos negócios do café. Exposição revela representatividade histórica, artística e cultural da construção que é tombada pelo patrimônio nacional

A história de um palácio construído para ser a capital mundial dos negócios do café. Esse é o tema da exposição “Bolsa Oficial de Café: Patrimônio Nacional”, que por meio de um minucioso trabalho de pesquisa desvenda os detalhes da edificação inaugurada em 1922, e que se tornou o símbolo de um dos mais importantes ciclos econômicos do Brasil. A mostra fica em cartaz até 22 de julho, no Museu do Café, em Santos/SP.

A construção da Bolsa Oficial de Café por um lado atendeu à necessidade de centralizar e sistematizar os negócios de café, por outro, teve também papel propagandístico, difundindo a riqueza do Estado de São Paulo que se desenvolvia no compasso do café. Inaugurada em 07 de setembro de 1922, como parte das celebrações do centenário da independência do Brasil, a suntuosidade

do edifício, suas cúpulas, esculturas, vitrais, mosaicos de mármore, entre tantos outros detalhes, traduzem o visual da riqueza e prosperidade do ciclo cafeeiro do País.

Após a crise de 1929, que atingiu de forma contundente a cafeicultura nacional, o edifício teve sua importância no cenário econômico diminuída, fazendo com que suas operações fossem interrompidas em 1933 e novamente em 1957. Em 1998, o edifício foi finalmente reaberto, passou a abrigar o Museu do Café, e se consolidou com um dos vetores de maior importância no processo de revitalização do Centro Histórico de Santos.

Tendo como ponto de partida a contextualização do mercado cafeeiro à época e a representatividade mundial do edifício, durante e após seu período de operação,



Descerrando a fita inaugurativa, Eduardo Carvalhaes, Secretários Municipais, Carlos Pinto (Cultura), Sérgio Aquino (Assuntos Portuários e Marítimos), Antônio Carlos Cavaco, Paulo Affonso Galati Murat Filho, representando o Prefeito de Santos, e Américo Sato

os arquitetos Gino Caldatto e Jaqueline Fernández – também autores do livro “O Palácio do Café” (Magma Cultural e Editora, 2004) – assinam a curadoria da exposição. Organizada em pavilhões que contemplam aspectos históricos, artísticos e cognitivos, a mostra lança mão de reproduções de documentos e imagens para sobrepor passado e presente, evidenciando ao visitante a posição do edifício enquanto testemunha de intensas transformações da cidade de Santos, do estado de São Paulo e do País. Um exemplo é contemplar uma imagem do porto de Santos do início do século XX e, em seguida, de uma das varandas do edifício, observar o maior porto da América Latina.

Um dos principais destaques da mostra é uma estrutura cilíndrica de 4m de diâmetro por 2,5m de altura em que o visitante é convidado a entrar para conhecer os quatro guardiões da torre do edifício. As esculturas, obras do belga Henri Van Emelen, estão localizadas a mais de 40m de altura, voltadas aos pontos cardeais, e representam a Agricultura, o Comércio, os Navegantes e a Indústria. Na exposição, as imagens reproduzidas em grande dimensão revelam detalhes ainda inéditos mesmo ao mais atencioso visitante.

O destaque às obras de Emelen dialoga com o painel “Os artistas da Bolsa”, com aproximadamente 10m de comprimento. Entre os nomes citados, está o do pintor Benedicto Calixto, cujo tríptico formado pelas obras “A

fundação da Vila de Santos - 1545”, “Porto de Santos em 1822” e “Porto de Santos em 1922” decoram o Salão do Pregão, local onde eram realizadas as negociações que definiam as cotações diárias das sacas de café. Há ainda espaço para outros artistas que deixaram seus trabalhos registrados no edifício, como Antônio e José Longobardi, Antonio Sartório, Giusti, e Conrado Sorgenicht.

A exposição ainda apresenta os esforços para construção do edifício em Santos que representasse a riqueza do ciclo econômico do café, sua implantação em localização privilegiada, a feição escolhida e seus diferentes usos ao longo dos anos. A relação afetiva da cidade com um de seus edifícios-símbolo e principal cartão-postal do Centro Histórico da cidade também é abordada, bem como o tombamento do prédio nas esferas municipal, estadual e federal. €



Gino Caldatto, Eduardo Carvalhaes, Claudinéli Moreira Ramos e Marília Bonas Conti

SOCIAL - EXPOSIÇÃO "Bolsa Oficial"



16



al de Café: Patrimônio Nacional”



Vulnerabilidades do comércio exterior

O Brasil foi o país que mais aumentou as importações no mundo em 2010. Os produtos importados já representam quase 25% do consumo interno, substituindo produtos nacionais. As importações cresceram a taxas mais elevadas do que as exportações e o saldo na balança comercial foi bastante ajudado pelos preços recordes dos produtos agrícolas e minérios.

A crescente perda de competitividade dos produtos brasileiros, tanto pela apreciação do câmbio, quanto pelo crescente custo Brasil, resultado, em especial, da alta da taxa de juros, dos encargos sociais, tributários e dos gargalos na infraestrutura, afetou a exportação dos produtos manufaturados e acelerou a reprimarização da pauta de exportação e a desindustrialização da indústria de transformação.

18

O novo governo anunciou medidas de apoio às exportações e de restrições às importações para compensar os fatores negativos que afetam a exportação brasileira, além de providências para tornar mais efetivos os mecanismos de defesa comercial. As recentes decisões de austeridade fiscal para tentar conter o crescimento da inflação, contudo, determinaram o adiamento destas medidas compensatórias.

Além do impacto negativo do câmbio e do custo Brasil, nos últimos anos, a China, principal parceira comercial do Brasil, passou a ser um fator de preocupação do governo, do setor industrial e dos sindicatos. As exportações chinesas, concentradas em produtos industrializados, subiram a US\$ 25,6 bilhões em 2010 (14,1% do total importado pelo Brasil) e as exportações para a China chegaram a US\$ 30,8 bilhões (15,2% do valor total). O déficit na balança comercial industrial de US\$ 23,5 bi (projetado para US\$ 35 bi em 2011) está sendo agravado por práticas desleais de comércio, que nem sempre encontra respostas adequadas do governo brasileiro. Segundo país mais investigado por subsídios com mais de 40 procedimentos abertos na OMC, a China é recordista em queixas por medidas anti-dumping (820).

Julio Bittencourt / Revista da Indústria



As medidas de defesa comercial (anti-dumping) aplicadas até aqui pelo Brasil, não conflitam com a visão do governo de que os entraves nas relações comerciais entre os dois países ainda são pequenos, diante das oportunidades que o mercado chinês representa para as empresas brasileiras, sobretudo quando o Congresso do Partido Comunista acaba de aprovar iniciativas voltadas para o aumento dos salários e a expansão do consumo doméstico.

Essa percepção, contudo, não deve impedir que - a exemplo da China que tem uma política definida e sabe o que quer de sua relação com o Brasil - o governo brasileiro estabeleça novos contornos para a relação bilateral. O importante será a definição de uma política que deixe de lado a visão ingênua de uma parceria estratégica e procure buscar um equilíbrio entre as oportunidades comerciais e de investimentos, e os custos, representados pela desindustrialização do parque produtivo e pelo aumento do desemprego.

A visita da presidente Dilma a Pequim, a primeira fora da América Latina, oferece essa oportunidade. Cabe ao governo definir a nossa, junto com o setor privado e os trabalhadores, e discutir com os parceiros chineses o que queremos da relação econômica e comercial.

A ampliação das relações bilaterais com o aumento do investimento recíproco, a diversificação das exportações brasileiras e a formação de joint ventures (e não apenas a aceitação da crescente presença de empresas estatais chinesas no Brasil) para a exploração de terras, de minas e de petróleo deveriam ser enfatizadas.

Na busca estrita do interesse nacional, contudo, além de tirar da nossa pauta o reconhecimento da China como economia de mercado, equívoco cujo preço político estamos pagando até hoje, o governo brasileiro deveria subir o tom e aplicar salvaguardas transitórias e levar à OMC a discussão sobre a política cambial chinesa.

As salvaguardas transitórias, previstas no acordo de adesão da China à OMC, são medidas de defesa comercial que podem ser utilizadas quando as importações de produtos de origem chinesas estejam aumentando em quantidades ou condições tais que causem ou ameacem causar desorganização de mercado de produtos similares aos produtores domésticos. Essa regra multilateral, em vigência até 11 de dezembro de 2013, foi internalizada, por decreto, em 2005, e inexplicavelmente nunca foi aplicada pela CAMEX/SECEX contra produtos que se enquadram nessa categoria.

Por outro lado, a política cambial chinesa, ao manter o yen atrelado ao dólar, tem merecido críticas públicas do Brasil no âmbito do G-20, já que se trata do nosso problema mais sério em relação à China (o diferencial do câmbio se eleva a 40% pela desvalorização em relação ao dólar, em torno de 25%, e pela valorização do real, de 15% em

relação ao dólar). Embora seja de difícil aprovação na OMC pela oposição de alguns países, como os EUA, que seguem a mesma política de depreciação competitiva, o governo brasileiro deveria levar o assunto, respaldado pelo Artigo XV do GATT que, em seu parágrafo XV.4, estabelece que “as partes contratantes não deverão, por meio de ação sobre o câmbio, frustrar o propósito dos dispositivos do GATT nem, por ação de comércio, o propósito dos dispositivos dos artigos do Acordo do FMI”.

A não aplicação pelo governo brasileiro dessas duas medidas pode ser explicada pelo fato do comércio exterior ser o primo pobre da política econômica e não ter influência e peso próprios.

A ausência de uma política de comércio exterior bem definida tem acarretado graves prejuízos para a indústria brasileira. Para corrigir essa distorção, torna-se urgente o fortalecimento da CAMEX e a elevação do seu nível decisório, vinculando-a diretamente à presidente da república, a exemplo do USTR nos EUA. €

Rubens Barbosa, presidente do Conselho de Comércio Exterior da Fiesp

sumatra

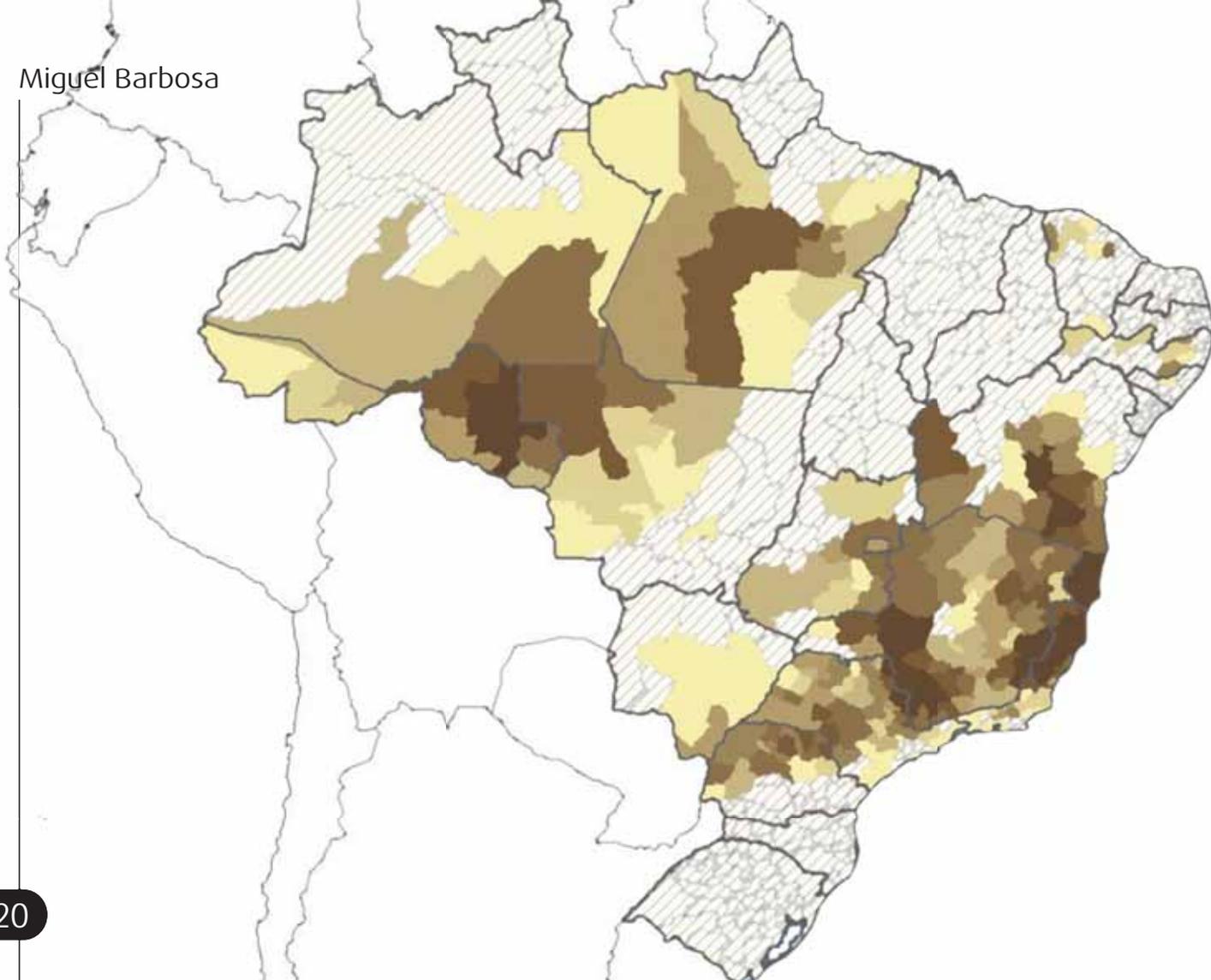
Acima de Tudo, Especialista em Café

Espírito Santo do Pinhal - SP - Brasil
+55 19 3661 9900
www.sumatra.com.br

mantiqueira

Doutor Coffee

sumatra
Cafés Brasil



Novo Raio-X da Cafeicultura Brasileira

Dados do IBGE atualizados recentemente mostram que a área plantada de café vem caindo substancialmente nos últimos anos. Em 2009, ano de referência da última pesquisa da instituição, o Brasil tinha 2,14 milhões de hectares, o que significa uma queda de 8% sobre o espaço ocupado pelo café há cinco anos, em 2006.

A Conab, que tem dados mais atualizados, estima que a área plantada em produção no Brasil deve cair para 2,06 milhões de hectares em 2011/12, depois de ter chegado a 2,17 milhões em 2008/09, apresentando uma linha de tendência declinante. Enquanto isso, a produção (ainda segundo a Conab), oscilou nos últimos seis anos entre 36 e 43 milhões de sacas, trazendo uma linha de tendência positiva.

A área plantada, segundo o IBGE, vem diminuindo substancialmente há mais de vinte anos; atingiu 2,93 milhões de hectares ao final dos anos 80 e caiu fortemente após a crise de preços de 1991/92, chegando a 1,92 milhão de hectares em 1995. Recuperou-se nos anos seguintes, mas voltou a cair gradualmente a partir de 2002, quando uma nova crise de super-produção e preços baixos abateu-se sobre o setor.

Um fator importante a ser observado é o aumento da concentração da área plantada nas regiões tradicionais do Sudeste. As nove principais mesorregiões produtoras do Sudeste, que respodiam por 48% em 1990, aumentaram esse percentual para 65% em 2009. De 1990 até 2009, a área plantada no Brasil caiu 27%, tendo caído apenas 2% nas regiões tradicionais, e 50% nas não-tradicionais.

O termo “tradicional” aqui denota as principais regiões produtoras, em volume produzido, e não considera sua história; não inclui o Paraná, por exemplo.

O aumento do custo registrado a partir de 2002, com a alta no dólar (que afeta insumos e maquinários) e o aumento do salário mínimo, pôs um freio às ambições de expandir áreas plantadas; e o crescimento da produtividade permitiu aos cafeicultores aproveitarem melhor suas propriedades, produzindo a mesma quantidade em espaço menor.

A população cafeeira (número de pés) em produção por sua vez decresceu para 5,56 bilhões de pés em 2011/12, após ter atingido a marca de 5,77 bilhões em 2008/09, segundo dados da Conab.

A Revista do Café entrou em contato com agrônomos das principais regiões cafeeiras do país e identificou as grandes tendências existentes no segmento produtivo.

Observa-se em toda parte pouca disposição para investimento em novas lavouras, por várias razões: o crédito rural, apesar de abundante, está comprometido com a manutenção das atuais plantações, e o que sobra tem sido usado para aquisição de equipamentos, melhora da infraestrutura das fazendas e renovação dos cafezais. Em todas as regiões, produtores tem feito recape, esqueletamento, ou mesmo substituição de plantas por variedades mais produtivas e resistentes.

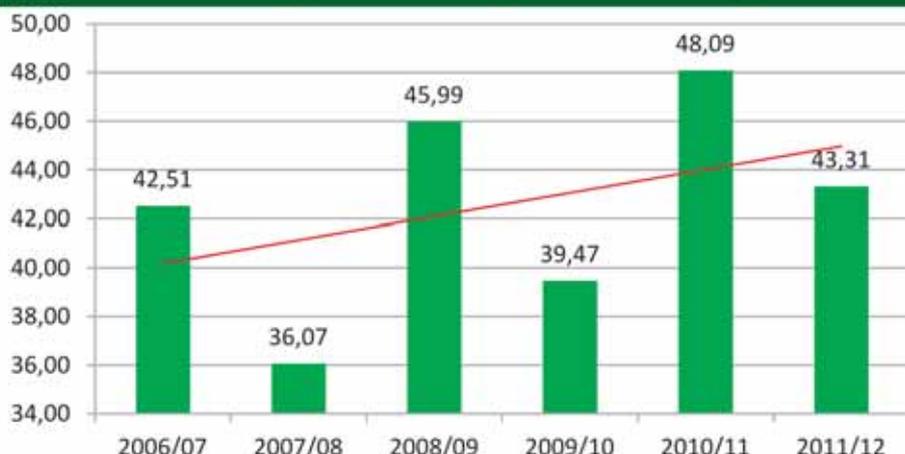
Há ainda um problema importante no setor cafeeiro que usa mão-de-obra familiar: a não-renovação dos proprietários. Grande parte da nova geração, os filhos dos cafeicultores, não estão seguindo os passos do país.

A recuperação econômica do país abriu oportunidades de empregos mais atraentes nos centros urbanos, com renda mais estável, além da proximidade de serviços de lazer, educação e saúde. As dificuldades de comunicação (telefone, internet e tv) ainda existentes no meio rural também leva os jovens a procurar as cidades.

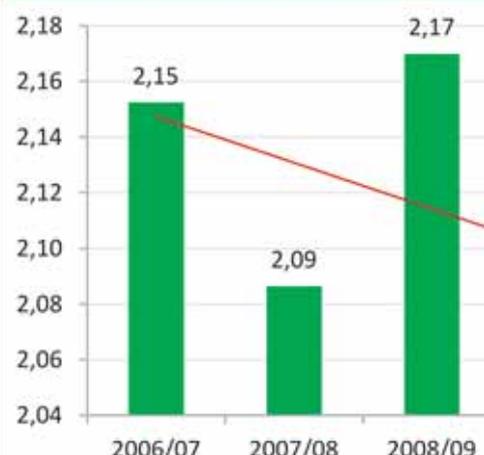
A mão-de-obra também tem se tornado mais cara e mais difícil de encontrar nas regiões cafeeiras. O salário mínimo aumentou, os trabalhadores se tornaram mais exigentes e os sindicatos e autoridades trabalhistas têm atuado com muita severidade.

Além disso, alargou-se entre os produtores, mesmo entre os mais humildes, a consciência de que podem obter melhores preços para seu café através do aprimoramento da qualidade, o que os leva a investir, nesse escopo, os poucos recursos sobrantes, em vez de usá-los, como antigamente, em aumento da área plantada.

Produção Conab (Milhões scs)



Área (mil)



As divisões geográficas usadas pelo IBGE

22

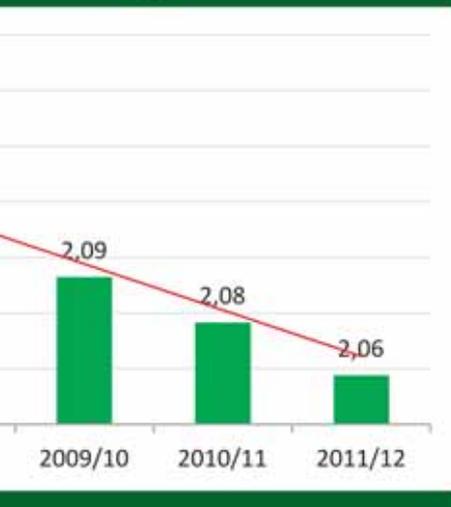
Além das tradicionais, estado e município, a instituição trabalha com os conceitos de: mesorregião, que engloba uma região com características geográficas similares, dentro do mesmo estado; e microrregião, uma divisão menor, nucleada pelo centro urbano mais importante e cidades adjacentes, sempre no mesmo estado. Nos mapas coloridos desta edição, mostramos as divisões por microrregiões.

Histó

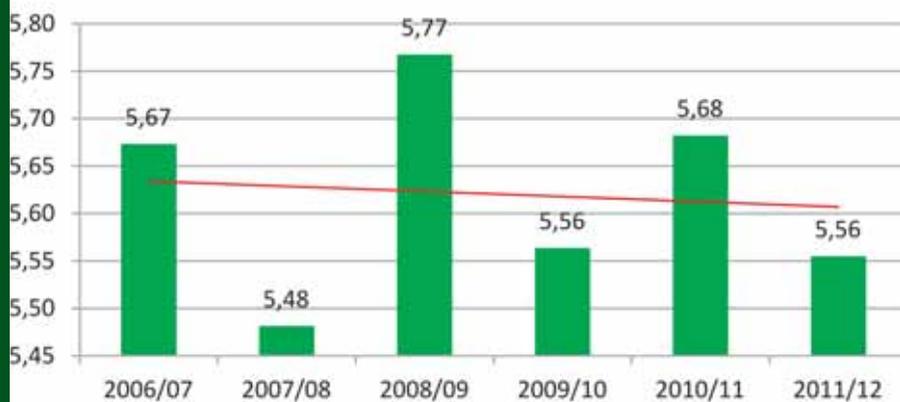
	Minas Gerais	Espírito Santo
1990 c	983.645	508.928
1991	961.919	520.143
1992	954.746	469.469
1993	898.056	461.984
1994	895.797	449.577
1995	848.060	467.064
1996	835.385	455.197
1997	874.637	482.522
1998	920.867	492.129
1999	947.424	507.893
2000	998.515	523.312
2001	1.062.821	539.927
2002 b	1.087.209	553.168
2003	1.065.219	557.232
2004	1.081.983	547.211
2005	1.043.308	545.289
2006	1.074.471	535.436
2007	1.060.274	517.729
2008	1.064.098	496.483
2009 a	1.011.356	489.754
Var.% a/c	2,82%	-3,77%
Var.% a/b	-6,98%	-11,46%

Fonte: IBGE - Produção Agrícola Municipal

hões ha)



População cafeeira Conab (Bilhões pés)



Evolution da Área Plantada de Café nos Estados Em hectares

São Paulo	Bahia	Rondônia	Paraná	Mato Grosso	Rio de Janeiro	Pará	Goiás	Ceará	AM	PE	Brasil
567.027	136.828	148.550	429.687	72.097	17.607	20.293	17.728	9.551	260	14.519	2.937.804
496.500	141.460	135.709	383.355	52.397	17.474	18.780	17.515	9.029	987	13.801	2.777.492
424.892	150.192	122.129	279.169	33.111	15.787	20.338	14.010	8.929	976	13.750	2.514.680
368.485	105.777	129.167	220.107	22.934	10.357	17.851	12.264	9.419	993	11.293	2.273.874
272.680	95.256	134.829	189.821	14.318	10.476	15.821	7.605	9.196	903	9.759	2.109.995
241.385	113.674	137.739	102.683	16.292	9.797	14.661	7.196	9.186	890	8.336	1.980.133
236.250	99.137	110.657	134.954	11.986	9.265	13.841	3.754	8.071	412	8.183	1.929.894
241.530	102.728	108.046	127.695	17.062	9.095	13.764	3.714	9.077	412	7.854	2.000.766
249.220	109.851	108.046	128.127	22.151	9.613	14.537	4.205	8.531	415	7.021	2.077.433
265.160	119.084	177.188	138.715	32.671	9.504	14.620	4.438	7.718	415	6.531	2.233.986
211.552	134.196	198.946	142.118	35.323	9.553	17.461	4.380	7.384	415	5.678	2.292.165
213.400	151.039	222.926	66.214	43.277	10.824	22.218	5.559	7.399	413	5.495	2.356.954
224.876	153.748	182.982	129.481	34.125	11.069	22.936	9.040	7.401	413	5.247	2.429.189
227.380	142.600	188.480	126.389	33.980	12.626	22.868	7.051	7.480	3.769	5.121	2.408.023
219.800	148.308	171.168	116.759	34.517	13.908	23.245	7.804	7.493	4.123	5.187	2.389.598
221.700	151.019	167.738	106.219	29.448	13.772	22.263	7.548	7.517	5.493	5.154	2.333.303
220.186	153.637	163.322	100.319	16.145	13.702	22.265	8.120	7.485	5.529	5.255	2.331.560
207.914	162.980	160.548	97.385	16.100	13.007	16.577	8.095	7.529	1.651	5.171	2.280.241
186.667	163.411	162.328	96.618	21.408	13.562	15.274	8.400	7.504	5.548	4.809	2.250.491
172.115	155.047	152.999	85.324	24.024	13.923	12.394	8.769	7.436	5.706	3.943	2.145.806
-69,65%	13,32%	2,99%	-80,14%	-66,68%	-20,92%	-38,92%	-50,54%	-22,14%	2094,62%	-72,84%	-26,96%
-23,46%	0,84%	-16,39%	-34,10%	-29,60%	25,78%	-45,96%	-3,00%	0,47%	1281,60%	-24,85%	-11,67%

Histórico da Área Plantada de Café nas Principais Mesorregiões Produtoras Em hectares. Período: 1990 a 2009

	Sul Sudoeste de Minas	Zona da Mata	Noroeste Espírito-santense	Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba	Sul Espírito-santense	Central Espírito-santense	Ribeirão Preto	Brasil
1990 c	412.737	175.566	153.803	156.519	138.447	113.192	93.516	2.937.804
1991	399.376	174.438	167.381	147.248	131.426	115.550	92.894	2.777.492
1992	394.170	184.075	156.109	139.046	116.456	97.988	78.318	2.514.680
1993	354.714	181.565	159.059	131.302	108.522	97.063	68.102	2.273.874
1994	365.542	181.434	161.514	126.246	108.567	88.762	58.942	2.109.995
1995	336.432	179.198	162.135	122.953	112.744	95.632	52.928	1.980.133
1996	331.846	171.408	151.485	109.861	113.954	100.571	53.020	1.929.894
1997	359.831	179.412	166.639	115.006	117.816	110.645	62.215	2.000.766
1998	386.862	172.208	177.650	121.726	124.351	101.881	62.286	2.077.433
1999	399.799	175.563	178.350	136.176	136.074	103.632	70.741	2.233.986
2000	414.308	187.503	173.300	149.568	144.097	109.795	65.537	2.292.165
2001	446.153	189.983	175.800	165.362	150.007	116.850	45.452	2.356.954
2002 b	460.810	193.393	175.800	165.528	150.107	124.487	47.023	2.429.189
2003	466.223	191.580	181.750	147.988	142.578	125.148	46.872	2.408.023
2004	483.045	195.469	182.200	144.947	136.068	120.035	47.275	2.389.598
2005	442.920	194.650	179.950	146.556	137.284	120.385	47.228	2.333.303
2006	468.887	200.534	167.210	150.704	137.917	122.240	47.773	2.331.560
2007	460.143	201.115	159.062	143.144	132.027	120.561	52.958	2.280.241
2008	465.116	205.861	152.446	149.610	127.932	111.463	53.408	2.250.491
2009 a	421.509	199.255	152.405	151.034	126.851	106.152	54.867	2.145.806
Var.% a/c	2,13%	13,49%	-0,91%	-3,50%	-8,38%	-6,22%	-41,33%	-26,96%
Var.% a/b	-8,53%	3,03%	-13,31%	-8,76%	-15,49%	-14,73%	16,68%	-11,67%

Fonte: IBGE - Produção Agrícola Municipal

No Espírito Santo, cai a área, aumenta produção

No segundo maior estado produtor, todas as microrregiões registraram aumento de produtividade, sobretudo nas áreas de conillon. Nova Venécia, por exemplo, principal microrregião produtora de conillon do Espírito Santo, registrou um salto de 56% em sua produtividade, que passou de uma média de 17 sacas por hectare para 26 sacas por hectare. A área plantada de Nova Venécia mesmo caindo 2% no período, de 79,6 para 77,9 mil hectares, viu sua produção aumentar de 1,2 para 2 milhões de sacas em 2009.

A microrregião de Colatina passou por uma transformação igualmente notável. Apesar da queda de 15% na área

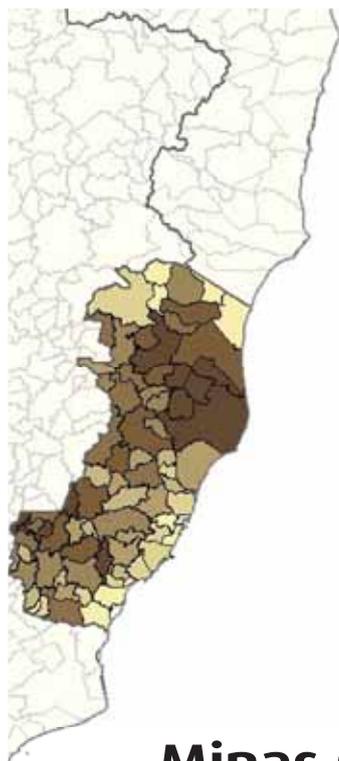
plantada, que caiu de 61,95 para 52,73 mil hectares, a produção saltou de 789 mil para 1 milhão de sacas, alta de 31%; a produtividade passou de 13 sacas para 20 sacas por hectare.

Afonso Cláudio, por sua vez, na mesorregião chamada Central Espírito-Santense, registrou o maior recuo na área plantada, de 19%. Segundo Valcir Moreira Pago, secretário de Agricultura de Afonso Cláudio, muita gente abandonou a cultura do café e passou a investir em pecuária, eucalipto ou inhame, produtos que possuem boa saída na região. Houve também um movimento forte de renovação de lavouras, com produtores

substituindo as lavouras velhas por variedades mais modernas. Além disso, diz Pago, há escassez de obras na região, em virtude da grande quantidade de obras acontecendo em todo o estado. “Só a nossa prefeitura tem R\$ 14 milhões em obras”. A região vizinha de Santa Teresa, englobada na mesma mesorregião, também assistiu queda no plantio de café, com produtores investindo em fruticultura, sobretudo a uva e atividades

ligadas ao turismo, que é bem forte nesta bela região de montanhas.

Entretanto, mesmo com a queda na área plantada, Afonso Cláudio viu sua produção crescer 9%, para 835,9 mil sacas em 2009, com sua produtividade média subindo de 12 para 16 sacas por hectare.



Espírito Santo: principais microrregiões produtoras de café

Período: 2009 e comparação com 2006. Área plantada e quantidade produzida.

Microrregiões	2009				Var.% 09 / 06	
	Quantidade produzida (sacas)	%	Área plantada (Hectares)	Produtividade Scs/ha	Sacas	Área
1 Nova Venécia	2.012.417	19,5%	77.900	26	52%	-2%
2 Linhares	1.483.417	14,4%	56.296	26	-7%	-9%
3 Alegre	1.049.300	10,2%	70.581	15	-6%	-10%
4 Colatina	1.036.217	10,0%	52.730	20	31%	-15%
5 Santa Teresa	921.950	8,9%	38.994	24	9%	-11%
6 São Mateus	913.717	8,8%	32.000	29	-2%	-4%
7 Cachoeiro de Itapemirim	840.450	8,1%	55.425	15	6%	-5%
8 Afonso Cláudio	835.967	8,1%	50.673	16	9%	-19%
9 Montanha	532.200	5,2%	16.050	33	35%	23%
10 Guarapari	333.717	3,2%	13.645	24	15%	2%
11 Barra de São Francisco	312.200	3,0%	21.775	14	4%	-15%
12 Vitória	44.983	0,4%	2.840	16	4%	0%
13 Itapemirim	11.050	0,1%	845	13	4%	0%
Total	10.327.583	100,0%	489.754	21	12%	-9%

Fonte: IBGE - Produção Agrícola Municipal

Minas Gerais aumenta sua participação

Em Minas Gerais, as principais microrregiões, em produção e área plantada, são: Varginha, São Sebastião do Paraíso e Alfenas, no sul de Minas; Manhuaçu, na Zona da Mata; e Patrocínio, no cerrado mineiro.

Dessas cinco microrregiões, a que apresentou maior mudança foi a zona de São Sebastião do Paraíso, onde a área plantada caiu 17% desde 2006 e a produção também vem caindo substancialmente (42% de queda em 2009, na comparação com a safra de 2006).

Segundo João Bosco Minto extensionista agropecuário da Emater local, a região de S.S.do Paraíso realmente tem enfrentado problemas graves que vem colocando em risco a viabilidade da cafeicultura da região. O principal deles é o custo de produção, já identificado por diversos órgãos (a Conab, por exemplo), como um dos mais altos do país. Este fator somou-se a outro: a demanda

Microrregiões	2009				Var.% 09 / 06	
	Quantidade produzida (sacas)	%	Área plantada (Hectares)	Produtividade Scs/ha	Sacas	Área
1 Varginha	2.428.167	12,2%	129.815	19	-11%	-5%
2 Manhuaçu	2.384.850	12,0%	113.245	21	18%	1%
3 São Sebastião do Paraíso	1.300.567	6,5%	76.137	17	-42%	-17%
4 Patrocínio	1.620.683	8,1%	70.507	23	-7%	-2%
5 Alfenas	1.364.750	6,8%	67.728	20	-26%	-14%
6 Poços de Caldas	762.183	3,8%	48.950	16	-36%	-14%
7 Muriaé	781.083	3,9%	47.267	17	9%	5%
8 Santa Rita do Sapucaí	654.833	3,3%	36.500	18	-3%	2%
9 Patos de Minas	963.550	4,8%	34.663	28	-12%	-12%
10 Caratinga	598.950	3,0%	32.259	19	14%	-13%
11 Araxá	725.167	3,6%	29.417	25	10%	13%
12 Passos	611.350	3,1%	29.306	21	-19%	-12%
13 Aimorés	561.200	2,8%	28.392	20	56%	-2%
14 Lavras	462.617	2,3%	24.450	19	-23%	-1%
15 Oliveira	410.917	2,1%	23.394	18	-21%	4%
16 São Lourenço	400.667	2,0%	23.173	17	-35%	-11%
17 Campo Belo	389.967	2,0%	22.370	17	-9%	-7%
18 Piuí	520.600	2,6%	22.208	23	21%	9%
19 Viçosa	378.300	1,9%	21.475	18	-5%	-4%
20 Uberlândia	402.683	2,0%	15.527	26	2%	22%
Subtotal	17.723.083	88,9%	896.783	20	-11%	-5%
Outros	2.201.717	11,1%	114.573	19	4%	-10%
Total	19.924.800	100,0%	1.011.356	20	-10%	-6%

Fonte: IBGE - Produção Agrícola Municipal

por terras para plantio de cana-de-açúcar. Minto conta que muitos produtores abandonaram suas lavouras de café e arrendaram terras para o cultivo de cana. “Só na região de Altinópolis, aqui perto, houve redução de 3 mil hectares na área de café num curto espaço de tempo”.

A Zona da Mata não registrou queda na área plantada de 2006 até agora. E desde 1990 a 2009, a Zona da Mata foi a região onde se registrou o maior aumento na área

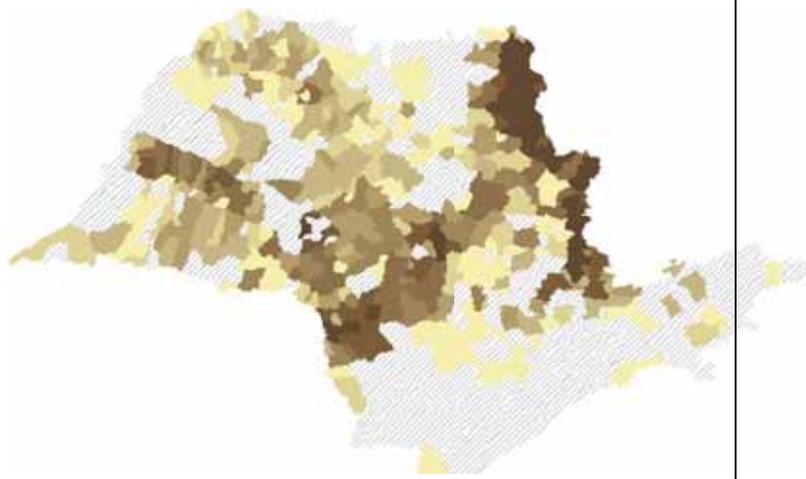
plantada, de 13,5%. De 2002 a 2009, foi também a única que realmente ampliou sua área plantada, em 3%, para 199,2 mil hectares.

Considerando o estado como um todo, Minas Gerais continua ampliando seu espaço na produção brasileira de café. Em 1990, as lavouras mineiras representavam 33% da área total de café no Brasil; em 2009, esse número salta para 47%.

São Paulo perde espaço

O estado de São Paulo continua perdendo área de café, dando sequência a um movimento histórico que vem desde os anos 70. Em 1990, as lavouras paulistas ocupavam uma área correspondente a 19,3% da área total no país; em 2009, esse percentual cai para 8%. A área plantada em São Paulo caiu de 567 mil hectares em 1990 para 172,11 mil hectares em 2009, queda de 70%.

De 2006 até 2009, São Paulo perdeu 23% de sua área cafeeira; as microrregiões que mais sofreram perdas nesse período foram a de Ourinhos (-48%), Marília (-60%), Adamantina (-31%) e Bauru (-36%). Apenas Franca apresentou crescimento; entretanto, segundo técnicos da Cocapec (Cooperativa de Cafeicultores e Agropecuaristas de Franca) entrevistados pela Revista do Café, este não foi tão grande como mostram os números oficiais, porque houve mudança de metodologia, o que distorceu os dados. Os técnicos da Cocapec estimam que esse crescimento não passou de 10%. A área de abrangência da Cocapec, que engloba 13 municípios, sendo 3 em Minas, era de 40 mil hectares em 2000 e passou para 44 mil ha em 2010.



São Paulo: principais microrregiões produtoras de café
Período: 2009 e comparação com 2006. Área plantada e quantidade produzida.

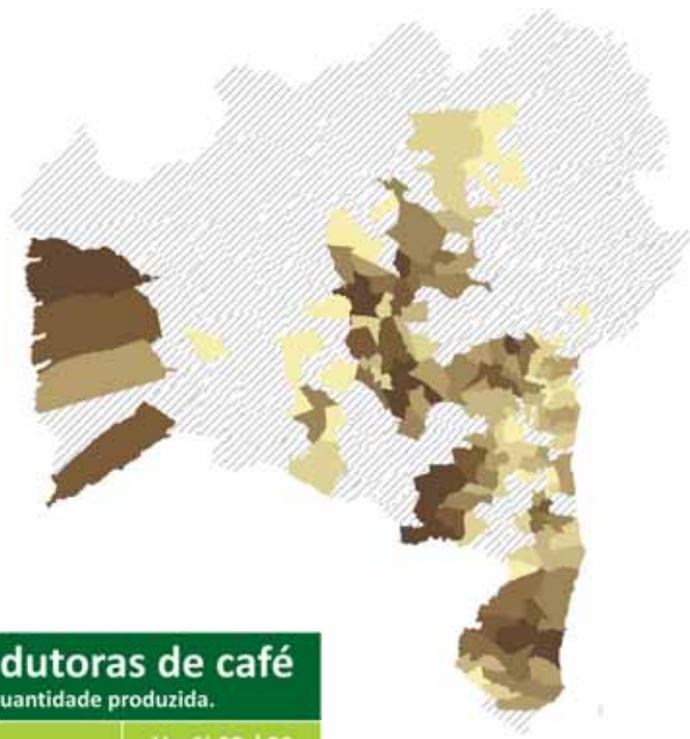
Microrregiões	2009				Var.% 09 / 06	
	Quantidade produzida (sacas)	%	Área plantada (Hectares)	Produtividade Scs/ha	Sacas	Área
1 Franca	879.583	26,6%	36.879	24	-4%	22%
2 São João da Boa Vista	626.167	19,0%	34.069	18	-11%	-17%
3 Batatais	267.200	8,1%	13.416	20	-29%	8%
4 Ourinhos	165.050	5,0%	11.230	15	-61%	-48%
5 Marília	154.100	4,7%	9.572	16	-64%	-60%
6 Amparo	200.350	6,1%	8.980	22	19%	8%
7 Adamantina	75.917	2,3%	6.646	11	-23%	-31%
8 Avaré	78.433	2,4%	5.340	15	20%	5%
9 Bauru	63.717	1,9%	4.632	14	-33%	-36%
10 Jaú	71.183	2,2%	4.398	16	-42%	-7%
11 Botucatu	72.783	2,2%	3.628	20	28%	18%
12 Moji Mirim	96.233	2,9%	3.485	28	23%	10%
13 Dracena	50.683	1,5%	2.796	18	35%	-18%
14 Ribeirão Preto	66.450	2,0%	2.289	29	86%	-7%
Subtotal	2.901.333	87,9%	147.360	20	-20%	-17%
Outros	400.350	12,1%	24.755	16	-43%	-43%
Total	3.301.683	100,0%	172.115	19	-24%	-22%

Fonte: IBGE - Produção Agrícola Municipal

Bahia, cai área no extremo-oeste

A microrregião de Porto Seguro, no sul-baiano, registrou forte aumento, de 24% em área, e 61% em quantidade, de 2006 para 2009, tornando a principal área cafeeira da Bahia, produzindo 669 mil sacas em 25,6 mil hectares. Seabra, no centro-sul do estado, também apresentou um forte crescimento, de 16% na área e 51% no volume produzido, de 2002 a 2006.

No extremo-oeste baiano, houve recuo de 12% na área e 10% na produção, entre 2006 e 2009, com esta última alcançando 548 mil sacas em 2009. Na principal microrregião do extremo-oeste, Barreiras, houve um recuo de 16% na área plantada desde 2006. Barreiras continua, porém, campeã nacional em produtividade, calculada em 45 sacas por hectare para 2009. €

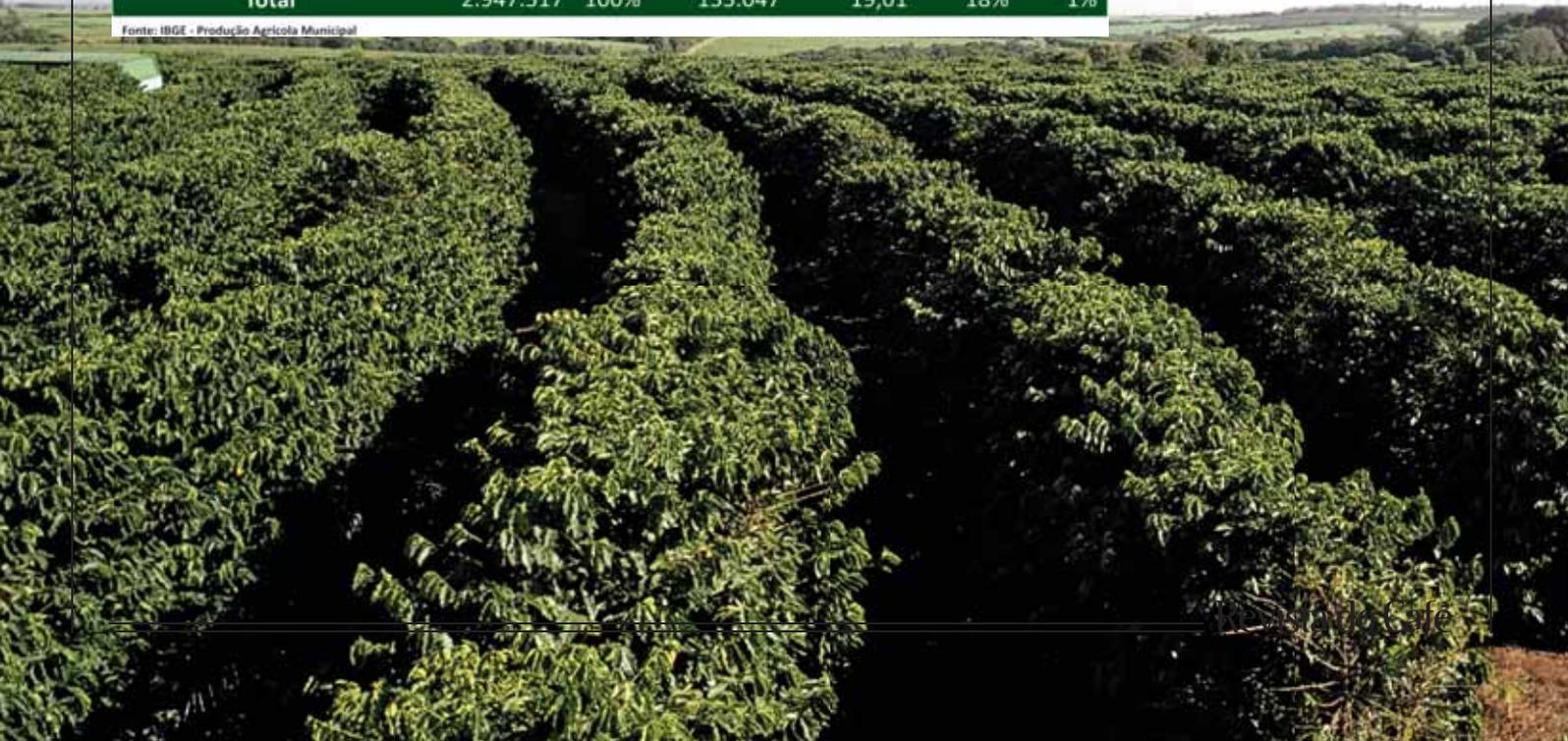


Bahia: principais microrregiões produtoras de café

Período: 2009 e comparação com 2006. Área plantada e quantidade produzida.

Microrregiões	2009				Var.% 09 / 06	
	Quantidade produzida (sacas)	%	Área plantada (Hectares)	Produtividade Scs/ha	Sacas	Área
1 Porto Seguro	668.900	23%	25.658	26,07	61%	24%
2 Seabra	653.533	22%	44.535	14,67	51%	16%
3 Vitória da Conquista	568.633	19%	33.552	16,95	9%	-13%
4 Barreiras	465.717	16%	10.349	45,00	-13%	-16%
5 Jequié	181.350	6%	16.559	10,95	1%	5%
6 Itapetinga	105.750	4%	8.180	12,93	39%	1%
7 Ilhéus-Itabuna	105.550	4%	4.755	22,20	5%	-1%
8 Santa Maria da Vitória	82.700	3%	1.908	43,34	11%	19%
Total	2.947.517	100%	155.047	19,01	18%	1%

Fonte: IBGE - Produção Agrícola Municipal





12º Agrocafé encerra contabilizando sucessos

28

Mesa de abertura

Impulsionado pela conjuntura favorável, evento foi palco de iniciativas históricas para o fortalecimento do agronegócio baiano

O 12º Simpósio Nacional do Agronegócio Café (Agrocafé) realizado em Salvador, encerrou seus trabalhos na certeza de ter sido uma das mais bem sucedidas dentre todas as edições que contabiliza. Além da participação dos produtores, das empresas ligadas ao cultivo do grão, e da qualidade dos painéis e palestrantes, o Simpósio foi palco de importantes manifestações do setor agrícola baiano, que se uniu para pedir ao deputado Aldo Rebelo (PCdoB / SP), convidado de honra do Agrocafé, a exclusão da caatinga e do cerrado do Nordeste da “moratória florestal”, definida na revisão do Código Florestal. O texto, que tem na relatoria o parlamentar, deverá ser votado na Câmara Federal nos próximos dias.

Sobre o tema, o Secretário de Agricultura da Bahia, Eduardo Salles, assinalou que “o Agrocafé é um evento muito importante e foi estratégico neste momento em que a Bahia levanta sua voz para que a caatinga e o cerrado do

Nordeste sejam excluídos da moratória florestal, imposta pelo artigo 47 do Novo Código. Ele também foi palco para a entrega de um diagnóstico completo da cafeicultura baiana, que vai permitir à Câmara Setorial do Café do Estado da Bahia elaborar um projeto piloto para alavancar o fortalecimento e o desenvolvimento da cafeicultura em todas as regiões. Cada uma com suas características, mas todas com cafés de excelente qualidade”, disse Salles.

De acordo com o presidente da Associação dos Produtores de Café da Bahia (Assocafé), João Lopes Araujo, este ano o Agrocafé teve um aditivo especial: os preços, que depois de mais de uma década insuficientes para compensar o produtor ante o Real valorizado, finalmente estão em alta. “Isso motivou a adesão dos cafeicultores, mesmo que nem todos tenham aproveitado este bom momento, já que venderam anteriormente sua produção. Mas, há uma esperança, baseada nos estoques mundiais



Deputado Aldo Rebelo, Secretário da Agricultura Eduardo Salles, Prefeito Humberto Santa Cruz, Guilherme Braga e Nathan Herzkowicz

Presidente da Assocafé, João Lopes, discursando na abertura do evento

em níveis críticos, de que esta situação ainda se sustente por um tempo”, prevê o presidente da Assocafé.

Foco na Agricultura Familiar e na realização dos minicursos

“Para as próximas edições do Agrocafé, os desafios serão intensificar o foco na agricultura familiar, que é a maioria no contingente de café na Bahia. O objetivo é ajudar a fazer chegar a esse produtor informação, tecnologia e crédito”, afirma João Lopes Araujo. Também a comunidade acadêmica, que já foi mobilizada este ano, terá atenção maior no próximo ano.

O objetivo, segundo o coordenador científico do Agrocafé, Guilherme Vieira, é iniciar mais cedo a submissão dos trabalhos, e premiar os melhores. “Os estudantes são um sopro de vitalidade no nosso público, e são fundamentais em um dos principais vetores de aumento da produtividade, qualidade e competitividade da cafeicultura brasileira, que é a pesquisa científica”, afirma Guilherme Vieira.

A Assocafé também comemora o sucesso dos minicursos, que aconteceram simultaneamente às palestras de plenário, e tiveram lotação completa todos os dias. Ao todo, foram 10 cursos intensivos, que abordaram técnicas de aplicação de defensivos, qualidade, mecanização da colheita, inovações tecnológicas e

variedades resistentes a pragas e doenças, irrigação, poda em cafezais, noção de classificação e o curso de barista, que, devido à grande procura em todas as edições, este ano teve duas turmas.

O 12º Agrocafé é uma realização da Assocafé, juntamente com a Associação de Agricultores e Irrigantes da Bahia (Aiba), Federação da Agricultura do Estado da Bahia (Faeb), Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) e do Centro do Comércio de Café da Bahia, tendo como patrocinadores o Governo do Estado da Bahia, através da Secretaria da Agricultura (Seagri) e da Secretaria da Indústria, Comércio e Mineração (SICM), Ministério da Agricultura (MAPA), Banco do Brasil, Banco do Nordeste, Sebrae e Petrobrás. 



Panorama do evento



4º Forum&Coffee Dinner na reta final

30

O Presidente do Conselho Deliberativo do CECAFÉ, João Antonio Lian, confirma que os trabalhos de organização do 4º Forum&Coffee Dinner, realizado em parceria com o Museu do Café, estão na reta final e antecipam a repetição do sucesso dos eventos anteriores, face ao grande interesse que está despertando na comunidade cafeeira nacional e internacional.

Segundo Lian, o tema central do evento – Desafios para a próxima década, “traz à discussão questões da maior importância para o mundo cafeeiro. A presença de inúmeros especialistas favorece um amplo debate em relação aos desafios a superar para conciliar um cenário de oferta equilibrada e de preços relativamente altos com as perspectivas de aumento do consumo mundial. Destaco a esse respeito, recentes comentários do Presidente do Grupo NKG, Michael Neumann, em Seminário realizado em Belo Horizonte, no sentido de que considera factível de que, ao final desta década, 2020, poderemos ter um consumo mundial ao redor de 165 milhões de sacas”, disse o Presidente do Conselho Deliberativo do CECAFÉ.

Na 4ª edição do evento, o CECAFÉ pretende dar um destaque especial à indústria italiana do café, pela indiscutível e expressiva contribuição não só ao Café do

Brasil, garantindo-nos uma posição de liderança naquele importante mercado, mas também ao crescimento do consumo mundial de café. A criatividade dos empresários italianos, ora desenvolvendo novas formas de consumo de café e preparo de novas bebidas, a ênfase na questão da melhoria da qualidade, a formidável inovação em termos de equipamentos industriais e serviços, assim como a excelência na área promocional, além de seu envolvimento responsável nas questões da sustentabilidade, são marcas singulares que caracterizam a competência do negócio café na Itália. Ainda, a comemoração em 2011 do ano da Itália no Brasil, intitulado Momento Itália Brasil 2011/2012, são fatos que recomendam o reconhecimento desta importante contribuição. A esse propósito inclusive, o Museu do Café está organizando a Exposição Temporária “Itália-café-Brasil: qui si beve caffè”, a ser inaugurada em Julho próximo.

“Como tem sido tradicional, na parte social do encontro, o comércio exportador de café prestará homenagens às personalidades e empresas que tiveram destaque em suas respectivas áreas de ação e aqueles que, do mesmo modo, contribuíram para o engrandecimento do Café do Brasil”, destacou Lian. ☺



Alta Mogiana Paulista



Café Orgânico Certificado Pernambuco



Seleção Especial Grãos Moka



Puro Sul de Minas



Cerrado Balano



Cerrado Mineiro



Sul de Minas Lavado



3º colocado no 6º Concurso Nacional de Qualidade de Café - ABIC



Blend de cafés Sul de Minas / Cerrado Mineiro e Alta Mogiana Paulista



"Café com gosto de café"



Uma verdadeira Casa de Café



Cafés de Excelência de Qualidade
 IPANEMA • LEBLON • CENTRO • BARRA (DOWNTOWN)
www.armazemdocafe.com.br



COLONOS ÉPICOS

A data, recentemente definida, quase ninguém conhece. Já do feito, extraordinário, se sabe melhor. Comemorou-se agora, em 21 de fevereiro, o Dia do Imigrante Italiano. Faz recordar uma verdadeira epopeia.

A história da imigração italiana se inicia em meados do século 19. Nessa época se conjugam alguns fatores determinantes para explicar o fenômeno: de um lado, na Itália, o processo de reunificação pátria e as difíceis condições de vida camponesa; de outro lado, no Brasil, o fim do tráfico negreiro e a expansão da lavoura cafeeira. Juntou-se a fome com a vontade de comer.

O pioneirismo na busca de alternativa ao trabalho escravo no Brasil coube a Nicolau de Campos Vergueiro, que em 1847 trouxe 180 famílias oriundas de vários países europeus para trabalharem em sua fazenda, no município paulista de Limeira. A “colônia de parceria” por ele proposta, porém, não funcionou, endividando os imigrantes. Ocorrida em 1857, a Revolta de Ibicaba revelou o fracasso da inédita experiência.

Mas em 1850, com a Lei Eusébio de Queiróz, se proibia o tráfico negreiro. Agudizava a escassez de mão-de-obra, comprometendo o novo ciclo de progresso que chegava com a lavoura do café. Em 1870 as plantações, varando o Vale do Paraíba, já chegavam às terras planas e roxas de Campinas. Com ajuda do governo, os fazendeiros fizeram propaganda, vendendo um eldorado além-mar para os camponeses italianos.

A partir de 1874 começam a chegar levas de italianos, em navios apertados, fugindo de seu passado miserável, esperançosos de nova vida. Cativados, e em parte iludidos, pelo paraíso da economia cafeeira, entram no País perto de 1 milhão de imigrantes entre 1884 e 1904. O ritmo diminuiu depois, quando aportam mais 282 mil imigrantes entre 1904 e 1923.

O ciclo do café coloca São Paulo no centro da economia brasileira. Com a Lei Áurea (1888), a libertação dos escravos abre definitivo espaço para a transformação da sociedade agrária-exportadora. Trabalho livre, mas nem tanto, surge então o “colonato do café”. Uma invenção brasileira.

Arquivo CCRJ



Com os imigrantes, firma-se na economia cafeeira um regime de trabalho único. Os colonos recebiam em razão daquilo que zelavam e colhiam. Diferente do assalariamento, o ganho da italianada dependia da jornada cumprida. Podiam também, como meeiros, cultivar alimentos nas entrelinhas das novas plantações, ou em áreas marginais. Com moradia garantida.

Muitas narrativas se fazem dessa época. Umás homenageiam os vitoriosos, que ergueram fortunas. Outras relatam as durezas da vida do colono, todas recheadas pelas tristezas da saudade. Meio século de rica história. Quando, na grande crise de 1929/1930, desmorona a economia cafeeira, tudo se modifica. Mas novas chances surgem com a quebradeira da oligarquia. Os latifúndios se repartem. Os oriundis prosperam.

Lorenzo Battistella, meu bisavô materno, foi um deles. Acompanhando sua família, desembarcou aos 4 anos de idade na Hospedaria dos Imigrantes do Bráz, em São Paulo, seguindo de trem até o município de Araras. Era 1888. Vindos de Bibano, pobre e distante bairro rural encravado no Vêneto, ele acompanhava um grupo de 37 pessoas destinadas a trabalhar como colonos na Fazenda Sta. Cruz.

A jornada varava o dia, machucava as mãos, mas rendia economias. Apenas quatro anos mais tarde, em 1892, a família Battistella adquire um pequeno sítio no bairro do Facão. O sonho da posse da terra, alimentado desde

a viagem da Itália, logo se realizava. Incansáveis na labuta e muquiranas no dinheiro, compram ainda mais duas pequenas fazendas. Em 1909, a sociedade familiar se divide e Luca, meu tataravô, compra a Fazenda Pinhalzinho. Nela nasceu Ignez Battistella, minha mãe.

Naquela mesma época, noutra pedaço do município de Araras, crescia Domingos Graziano, meu bisavô paterno, cuja família havia chegado de Pianópolis, pequeno e pobre distrito de Catanzaro, na Calábria. Almejavam, igualmente, adentrar na roda da fortuna alimentada pelo ciclo do café. A avassaladora economia cafeeira se preparava para dominar Ribeirão Preto. Pele morena, acostumados à dureza da labuta rural, os calabreses prosperaram.

Café, milho, farinha de mandioca e amidonaria, porcos e galinhas, alambique de pinga, olaria de tijolos, criação de burros, plantio de eucaliptos. Os laboriosos imigrantes retiravam da diversificação produtiva sua vantagem. Essa característica agrícola do camponês europeu, baseada na autossuficiência, contraposta ao ideal especializado da grande propriedade rural, acabou moldando a cultura do agricultor brasileiro.

Especialmente as Regiões Sudeste e Sul seriam bem diferentes sem a contribuição itálica. Afora a enorme influência na criação de riquezas durante a economia agrária-exportadora, descobrem-se atualmente na linguagem, na pizza ou na macarronada, nas mãos falantes ou na risada fácil, no modo do caipira falar traços característicos da cultura italiana.

Tal ascendência caracteriza cerca de 25 milhões de brasileiros. Entre os paulistas, o sangue vênето, calabrês, siciliano, entre tantas origens, corre nas veias de 30% da população. Mais pronunciada no Espírito Santo, lá a descendência atinge 65% dos capixabas; em Santa Catarina monta a 60%; no Paraná, 39%. Tutti buona gente!

Fica aqui a homenagem - e o respeito - às famílias italianas que ajudaram a construir o Brasil. Resta também um alerta: nem sempre a sociedade brasileira, tão contaminada pelos dilemas e desafios da modernidade, valoriza suas origens. Talvez, mesmo, muitos descendentes desconheçam sua própria história, esquecendo seus antepassados. €

Xico Graziano, Engenheiro Agrônomo, ex-secretário de Meio Ambiente do Estado de São Paulo

Com o tempo tudo fica melhor.
inclusive nosso visual.
Café Capital em novas embalagens.

EXTRA FORTE 250g

TRADICIONAL 250g

TRADICIONAL 500g

FILTRO DE PAPEL 102 30 unidades

Av. Itaipua, 1925 - Inhadma - Rio de Janeiro-RJ
CEP: 21061-020 - Filial: R. Jaime P. de Moraes, 432
Volta Redonda-RJ - CEP: 27213-112 - Tel. (21) 2560-5432
www.cafecapital.com - cafecapital@cafecapital.com

Presidente da BSCA foca em empreendedorismo jovem para os cafés especiais



34

Luiz Paulo Dias Pereira Filho, 30 anos, formado em Administração de Empresas pela Faculdade Santa Marta, de São Lourenço (MG). Com 17 anos ingressou e se apaixonou pela cafeicultura ao acompanhar seus pais nos trabalhos realizados na Fazenda Serrado e nas fazendas do Grupo Sertão. Aos 22, tornou-se Diretor de Administração da Cooperativa dos Agricultores do Vale do Rio Verde (COCARIVE), em Carmo de Minas. Dois anos mais tarde, em 2004, afastou-se do cargo para fundar a Carmo Coffees, da qual é sócio-proprietário até hoje.

No ano de 2007, Luiz Paulo se filiou à Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA, na sigla em inglês). Já em 2009 tornou-se vice-presidente da entidade, a qual passou a presidir em janeiro de 2011.

A BSCA tem trabalhado ativamente para promoção dos cafés especiais brasileiros. Os principais objetivos da Associação são congregar produtores de cafés especiais, difundir a produção de cafés especiais brasileiros, e estimular o constante aprimoramento técnico e a maior eficiência nos serviços referentes à comercialização destes cafés. Podem ser associadas todas as pessoas físicas

ou jurídicas interessadas diretamente na produção e desenvolvimento de cafés especiais brasileiros.

“Estou no café porque gosto e por incentivo de minha família. Tenho o objetivo de mostrar essa cara nova dos cafés especiais, trazer mais jovens à BSCA, demonstrando a eles que a cafeicultura é gostosa, algo prazeroso, o verdadeiro reflexo de um empreendedorismo jovem e crescente, e que permite que as pessoas envolvidas com ele cresçam em conjunto”, comenta Luiz Paulo.

1. Como avalia atual situação do mercado de cafés especiais no mundo? E no Brasil?

A safra de café especial no mundo é crescente e a expectativa é que a produção de café especial esteja crescendo em torno de 15% ao ano no mundo. No Brasil estamos tendo uma abertura muito grande no número de cafeterias e novas ideias. Os mercados de café jovem estão com muita força já faz uns 5 – 6 anos, isso tem aumentado muito o consumo de cafés especiais, não só pela qualidade do café, mas pela entrada e entendimento dos jovens de que café é uma bebida para todos.

2. Qual a perspectiva para o mercado de cafés especiais ainda em 2011?

Estávamos apostando todas as fichas no mercado de cafés especiais para 2011, porém com essa situação do Japão, que é um país consumidor de cafés finos brasileiros, ainda não temos condição de fazer uma análise. Contudo, em relação aos outros países da Europa e EUA, que consomem um bom volume de cafés especiais, o mercado deve continuar crescente.

Na produção, o Brasil vai ter uma safra muito boa pois as floradas foram muito uniformes. As coisas estão muito favoráveis para produção de cafés especiais, salvo que ainda dependeremos do clima na época da colheita.

3. Que ações são primordiais para que os cafés especiais tenha maior participação de mercado?

A BSCA vem participando de muitas feiras promovendo os cafés do Brasil, mostrando que nosso país tem condições de produzir os melhores cafés do mundo. O Brasil não é um país que produz um café só, muito pelo contrário, ele tem condições de produzir inúmeros tipos de cafés. É como dizemos, um país com muitos sabores.

O Brasil precisa de mais ações para promover os cafés especiais, porém o apoio das cafeterias, os concursos de baristas, a nova instrução normativa do governo, devem fazer com que o consumidor tenha acesso e comece realmente despertar o interesse do consumidor para esse tipo de café.

4. O que deve ser feito tanto pelos produtores, indústrias, associações, cafeterias que podem contribuir para promoção dos cafés especiais?

O Trabalho de degustação de cafés especiais. Temos que mostrar ao consumidor o sabor e o prazer de tomar um bom café.

5. Qual tem sido a maior dificuldade dos produtores, para produção e comercialização de cafés especiais, percebida pela BSCA? Como auxiliam nessas questões?

A venda é um fator problemático ainda. A BSCA vem trabalhando em ajudar o produtor a se encontrar com clientes que realmente valorizam um bom café.

6. O que tem motivado os produtores ultimamente?

Os produtores que estão nesse mercado tem conseguido bastante sucesso. Seja exportando seu café diretamente ou fazendo parcerias com cafeterias.

Quando a cafeteria vende esse tipo de café, ela adiciona em seu rótulo a informação da fazenda de onde o café é destinado. Essa fazenda tem uma corresponsabilidade da sustentabilidade do produto ao consumidor final.

O consumidor já tem valorizado cafés por sua rastreabilidade e acredito que cada vez mais essa consciência e valorização vai aumentar.

7. Quais diferenciais acredita que sejam responsáveis também por agregar valor ao produto café, além da qualidade?

Acho que é a responsabilidade do produtor em produzir um café sustentável. Não adianta só olhar para preço e vender o café uma vez só no mercado. O produtor tem que ter a responsabilidade de manter seu café na gôndola do supermercado o tempo todo, de ter uma constância e regularidade no fornecimento do seu café, pois o consumidor quer ter o produto.

Além da constância de fornecimento é necessário que o produtor saiba qual é o tipo de consumidor que consome seu produto e o que busca em seu café.

8. Que ações vem sendo desenvolvidas para promoção dos cafés especiais brasileiros?

Participações nas maiores feiras de cafés especiais promovendo a demonstração dos nossos cafés; e projetos vendedores, trazendo compradores ao Brasil no intuito de divulgar os cafés.

Além disso tem os concursos de qualidade, tanto estaduais como o nacional "Cup of Excellence". Os concursos incentivam os produtores a produzirem os melhores cafés. Nesse caso, automaticamente esses melhores cafés são fornecidos e oferecidos às cafeterias, que levam esse produto ao consumidor. Essas cafeterias fazem uma promoção através de selos de origem, colocando as informações do local e modo de produção desse café para o cliente final, o qual acaba pagando mais pela qualidade desse produto. Nessa cadeia, todos conseguem agregar valor com a qualidade.

9. De que forma acredita que os cafés especiais atingirão mais facilmente as classes média e baixa?

Essa nova normativa do governo vai garantir o acesso de todas as classes aos bons cafés, a cafés de melhor qualidade.

10. O consumo de café no Brasil tem crescido mais que em todo mundo. Os preços nos últimos meses subiram significativamente, sendo necessário que a alta fosse repassada ao consumidor. Acredita que o café possa perder mercado para outras bebidas?

Acho que o café tem seu espaço. O valor que está sendo repassado ao consumidor, em relação a saca de café cru, é muito pequeno. Acredito que o consumo ainda tem condição de crescer e os preços atuais não devem afetar o consumo da bebida.

11. O Brasil será país-tema da maior feira de cafés especiais do mundo, a SCAA. Qual a importância dessa feira e como o Brasil pode se beneficiar dela?

Essa exposição será um marco histórico para o Brasil, principalmente em função do aceite da negociação e comercialização do café brasileiro na bolsa de Nova York. Isso já é um grande reconhecimento de que o café brasileiro é um dos melhores cafés do mundo.

Além disso, cerca de 400 produtores brasileiros estarão participando do maior evento de cafés especiais do mundo, mostrando seus cafés ao mercado mundial. Todos os participantes presentes terão oportunidade de saber o que é o mercado de cafés especiais e até mesmo de ter acesso aos grandes compradores de cafés especiais do mundo. 

Na Cooxupé, saca

EM MARÇO

A maior empresa exportadora para recebimento de café

PRIMEIRA ETAPA CO

- 3 armazéns para bags, totalizando o equivalente a 900 mil sacas;
- Bateria de 20 silos para armazenar 1.800 toneladas de café;
- Galpão com 4 moegas e torrefação para recebimento de café;
- Conjunto de 20 silos para armazenar o equivalente a 300 sacas por dia;
- Portaria com balança;
- Oficina mecânica e elétrica;
- Refeitórios e sanitários;



aria é coisa do passado

adora de café do país inaugura complexo
és a granel e armazenagem em bags

INCLUÍDA

talizando
acas;
armazenar
granel;
ombadores
guardar o
por unidade;

a

SEGUNDA ETAPA EM ANDAMENTO

- Bateria de 60 silos para armazenar o equivalente a 3.000 sacas por unidade;
- Estrutura de 4.700 m² para máquinas de preparo, padronização, liga e embarques de café



cooxupé

Complexo Industrial Japy
BR 146, próximo à entrada da
cidade de Guaxupé, no sul de Minas

A infidelidade e o consumidor

As empresas torrefadoras se defrontam com um dilema. De um lado, pesquisas realizadas com consumidores de café apontam que mais do que a qualidade do produto, a consistência da qualidade é um fator central na decisão de escolha. O consumidor adquire o café que mantém as mesmas características em compras recorrentes, o que explica a importância da marca. Tal decisão se liga ao fato de o café ser um bem de experiência: ao comprar, é impossível avaliar as características intrínsecas do bem, o que ocorre apenas no ato de consumo. De outro lado, no entanto, parece ser difícil para as empresas não aproveitar as diferenças de preços do café verde entre as origens para obter reduções de custo, o que implicaria blends não estáveis.

Mas, se a consistência parece ser um fator importante, qual das estratégias das empresas torrefadoras internacionais em seu conjunto é a vencedora: manter o blend estável ou priorizar a conjuntura da oferta de café verde (preço baixo) na confecção de seu produto?

Um importante indicador da estratégia vencedora é a forte mudança na composição da participação das origens de café verde - Robusta, Arábica Suave e Arábica Natural, nos últimos anos. A taxa de crescimento do café Robusta supera a do Arábica, especialmente na última década. Esse crescimento é impulsionado pela inserção do Vietnã, que se tornou o segundo maior produtor e exportador do produto - com 17% do mercado -, ante uma participação insignificante no início da década de 1990. No que diz respeito ao Arábica Suave, a Colômbia, tradicionalmente o segundo maior produtor mundial, ocupa agora a terceira posição - 11% do mercado -, apresentando taxas de crescimento praticamente constantes, segundo a Organização Internacional do Café (OIC).

Tal indício de que a estratégia vencedora não é a fidelidade aos consumidores foi constatada em recente estudo realizado pela Universidade de São Paulo. Por meio de análises estatísticas, utilizando dados mensais fornecidos pela OIC, relativos aos preços dos cafés



Arquivo CCCB

Arábica Colombiano, Arábica Brasileiro e Robusta, entre janeiro de 2002 e novembro de 2010, concluiu-se que as processadoras adotam estratégia de mudanças na composição do blend conforme as variações nos preços de cada espécie de café. Isso significa que, apesar de os consumidores valorizarem a consistência do produto, as firmas utilizam práticas destinadas à minimização de custo, com matéria prima com menor preço conforme as condições da oferta.

Desse modo, e considerando que as firmas não querem perder consumidores, um importante questionamento emerge: será que as firmas conseguem variar o blend sem que o consumidor perceba de forma sistemática essa variação? Ou ainda, será que as novas técnicas de processamento (vaporização, aromatização) permitem o uso de distintas espécies sem alterar (ou alterando pouco) o aroma e o sabor do blend de forma perceptível ao consumidor?

Se tal lógica está correta, as estratégias que possibilitam aos produtores maior controle sobre o valor de seu produto concorrerem para uma manutenção do padrão de qualidade. Aliadas às ações de aproximação com o consumidor, que permitem que este reconheça a importância dos atributos da matéria prima, o desenvolvimento destas estratégias evitariam tanto a captura pelos compradores, como que o produtor se tornasse refém do processo industrial a mercê das contingências do mercado. €

Sylvia Saes (Professora do departamento da FEA-USP)
Paula Schnaider (mestranda FEA-USP)



Café Solúvel Brasília

AUMENTE SUA LINHA
DE PRODUTOS.

- Café solúvel em pó ou granulado.
- Achocolatado.
- Cappuccino. Tradicional ou light.
- Café c/Leite.
- Marca Própria.

Café
Solúvel Brasília S/A
Fone - (21) 2223-2477
FAX - (21) 2213-0300
Home page - www.cafeglobo.com
e-mail - csb@cafeglobo.com



CURSO ONLINE

ESTRATÉGIAS DE NEGOCIAÇÃO

Todos nós negociamos em vários momentos de nossas vidas, a diferença é que alguns são treinados para isso e negociam de forma regular e planejada, conseguindo sempre bons resultados. Opta-se pela negociação quando não se quer correr o risco do confronto: de que um lado perca completamente e o outro saia como absoluto vencedor. **Desenvolver habilidades como negociador é a chave do sucesso para os negócios e para a vida.**

Para se inscrever acesse:
www.agripoint.com.br/curso/negociacao
ou ligue: (19)3432-2199



Mecanização como saída para escassez de mão-de-obra e aumento de competitividade dos cafés brasileiros



40

O Brasil se situa hoje como maior produtor e exportador de café do mundo, e segundo maior consumidor. Com grande desenvolvimento da atividade cafeeira, em 10 anos (de 2001 a 2011) a área de produção cresceu 3,8%, saindo de 1,98 milhões de hectares passando para 2,05 milhões de hectares, enquanto a produtividade deu um salto de 34%, saindo de 15,7 sacas/ha para 21,1 sacas/ha. (MAPA).

Contudo, as evoluções não podem parar. O mercado está altamente competitivo, e em função de problemas decorrentes de adversidades de clima que atingiram os principais países produtores de café, prejudicando e reduzindo suas produções, o Brasil agora tem a oportunidade de ampliar sua participação no mercado, ocupando as lacunas deixadas por esses países.

Para isso, busca-se eficiência de produção, com aumento de produtividade sem necessariamente aumentar a área de produção, juntamente com melhoria contínua da qualidade dos cafés. O desenvolvimento e emprego de novas tecnologias de produção e processamento podem garantir essa maior competitividade da cafeicultura brasileira.

No entanto, as regiões produtoras de café no Brasil possuem diferentes condições e necessidades. Em função disso, a produtividade média que para o arábica que é de 20 sacas/ha e de 27 sacas/ha para Conilon,

acaba variando de acordo com a eficiência de produção e rendimento da lavoura, de acordo com a região, altitude, relevo e tecnologias e modelos de gestão adotados.

Diante a readequação que a atividade cafeeira está passando, esses produtores que não conseguem aumentar a produtividade de sua lavoura e mantêm seus custos elevados, acabarão saindo da atividade, como já vem acontecendo.

Na busca por eficiência produtiva (redução de custos e aumento de produtividade e qualidade), a mão-de-obra acaba sendo substituída pelas máquinas.

Mão-de-obra é o principal responsável pelo custo de produção na atividade cafeeira. Ultimamente a mão-de-obra, além de escassa, está perdendo qualidade. Isso ocorre em um momento em que a qualidade é fundamental para que o café brasileiro conquiste novos mercados.

Os trabalhadores que antes se sustentavam no campo, agora buscam condições melhores nos centros urbanos, faltando demanda no meio rural, ficando nas fazendas os trabalhadores de outros setores como laranja e cana-de-açúcar.

Essa mão-de-obra desqualificada, ao mesmo tempo que onera os custos, prejudica a qualidade do produto pela in experiência em manuseá-lo.



Com o conceito de sustentabilidade tendo tanto destaque e importância, as exigências em relação às boas condições de trabalho aos funcionários são maiores. Com isso, o produtor está pagando o preço em prol da sustentabilidade.

Com o salário mínimo aumentando, mais exigências em relação às leis trabalhistas, custos que envolve manutenção dos empregados no campo e baixo nível de treinamento no meio rural, as contratações acabam ficando inviáveis para o empregador.

Por tais motivos é que cada vez mais se busca a substituição da mão-de-obra pela mecanização, processo pelo qual se torna irreversível.

O Brasil já dispõe de tecnologias avançadas e maquinários de grande e pequeno porte, que atendem a necessidade dos grandes, médios e pequenos cafeicultores. Porém, ainda há dificuldade de acesso às tecnologias, falta de treinamento e financiamento.

A mecanização é a saída para escassez de mão-de-obra. Contudo, há um grande trabalho a ser feito para que essa tecnologia e a comprovação de seus resultados cheguem ao campo, além da necessidade de programas que facilitem a aquisição de maquinários, treinamento e capacitação para quem os opera.

Com tanta diferenciação em relação às características das regiões produtoras brasileiras, as tecnologias desenvolvidas tem que atender a todos de acordo com suas particularidades.

A região do Sul de Minas Gerais é muito conhecida pelo seu relevo montanhoso, característica que impede a operação de muitos maquinários utilizados hoje nas atividades. Dessa forma, o custo com mão-de-obra na região acaba sendo superior às demais, cabendo a adaptação aos maquinários de menor porte ou outras técnicas de manejo que minimizem a necessidade de contratação de mão-de-obra.

No caso de áreas montanhosas, a colheita manual por derriça será gradativamente substituída pela derriça mecânica, usando colhedoras portáteis, conhecidas também como “mãozinhas”.

Acredita-se que pequenos produtores familiares que têm investido em qualidade conseguirão se manter na atividade com rentabilidade, pois não necessitam de contratações de mão-de-obra. Para que ainda assim consigam eliminar as dificuldades enfrentadas por serem pequenos, cada vez é mais importante que se unam, seja por meio de associações ou até mesmo cooperativas. É dessa forma que alguns produtores familiares têm conseguido mecanizar suas lavouras, utilizando os maquinários de forma conjunta.

Na cafeicultura moderna, a mecanização da lavoura é um dos fatores determinantes para a competitividade do café brasileiro no mundo. €

Natália Fernandes
Engenheira Agrônoma e Analista de Mercado
do CaféPoint

Seminário reuniu especialistas e autoridades para discutir o incentivo à qualidade do café brasileiro

O encontro, em homenagem aos 20 anos da illycaffè no Brasil, marcou a conquista de uma nova certificação de sustentabilidade para a empresa e a divulgação de um estudo inédito sobre as emissões de gases na cafeicultura

42

No último dia 18 de março, em São Paulo/SP, a Universidade do Café Brasil realizou o Seminário “Criando Valor a partir do Conhecimento e da Sustentabilidade”, com a presença de grandes especialistas, autoridades do setor, produtores e da diretoria da illycaffè. O encontro discutiu importantes temas como: as políticas voltadas à sustentabilidade dentro do sistema agroindustrial brasileiro, o desenvolvimento da qualidade na cafeicultura, além do impacto da sustentabilidade no mercado internacional do café.

O seminário marcou o início das comemorações pelas duas décadas de trabalho e investimento da illycaffè no desenvolvimento da cafeicultura brasileira, por meio do ‘Prêmio Ernesto Illy de Qualidade do Café para Espresso’, que chegou a sua 20ª edição em 2011. O evento traduziu o que tem sido o trabalho da illycaffè nos últimos anos, por meio da promoção de grandes discussões em torno da produção do café, ligadas à responsabilidade ambiental, social e econômica.

Antônio Carreiro



Abordando a política de sustentabilidade, o conceituado Prof. Dr. José Goldemberg, professor titular da USP e especialista em energias renováveis, apresentou dados e conclusões de anos de pesquisa na área. Segundo Goldemberg “o desenvolvimento sustentável é aquele que permite às futuras gerações o uso dos recursos naturais”. O especialista levantou os principais problemas que podem prejudicar o acesso à energia e, conseqüentemente, o desenvolvimento humano nos próximos anos, entre eles: o crescimento populacional, a industrialização, a produção de alimentos e o esgotamento das reservas de petróleo.

Goldemberg destacou ainda a dificuldade de manter o equilíbrio entre o consumo de energia e o crescimento populacional. “O consumo de energia subiu quase 100 vezes desde o homem primitivo e o sistema atual continua altamente dependente das fontes de energia não renováveis”, destacou o especialista.



Em seguida, tratando da parceria entre a illycaffè e o Instituto Terra, José Armando Campos apresentou o projeto – fundado por Sebastião Salgado, em Aimorés (MG) – voltado à recuperação da Mata Atlântica. Com foco nas regiões produtoras de café localizadas dentro deste importante bioma, a parceria da illycaffè com o Instituto Terra rendeu o “Manual Mata Atlântica”, distribuído aos fornecedores de café da empresa no país, levando informações e técnicas ligadas ao manejo e recuperação das espécies nativas nas Áreas de Reserva Legal das propriedades.

Outro destaque foi a divulgação de uma pesquisa inédita

“A sustentabilidade, para a illycaffè, descende da ética, da criação de valor a longo prazo, da sustentabilidade e da valorização das pessoas. Perseguimos a tripla sustentabilidade: econômica, em que o valor para o consumidor é o prazer e satisfação que obtém com a marca; social, em que o crescimento humano deriva da melhoria de qualidade de vida e da troca de conhecimento; e ambiental, em que o desenvolvimento não exige a empresa de sua responsabilidade com o meio ambiente.”

Andrea Illy - Presidente da IllyCafè

focada nas emissões de gases na cafeicultura, apresentada pelo Prof. Dr. Carlos Clemente Cerri, professor titular do Centro de Energia Nuclear na Agricultura (CENA/USP) e especialista em mudanças climáticas geradas pela agropecuária. O estudo, desenvolvido em importantes regiões produtoras de café do Brasil, é uma iniciativa da illycaffè, que busca conhecer melhor as implicações ambientais da cafeicultura para, assim, conduzir e especializar, ainda mais, seu trabalho ligado à produção do café sustentável.

Representando o setor público, o Secretário da Agricultura do Estado de São Paulo, João de Almeida Sampaio Filho,



Homenageado João de Almeida Sampaio, Secretário de Agricultura de São Paulo



Nelson Carvalhaes, Esmerino Ribeiro do Vale, os irmãos Anna e Andrea Illy e Aldir Alves Teixeira



Certificação DNV "Green Coffee Responsible Supply Chain Process"

fez uma breve apresentação sobre o processo de desenvolvimento pelo qual a cafeicultura nacional passou nas últimas duas décadas, levando em consideração todo o processo de evolução da qualidade do agronegócio café brasileiro.

Na ocasião, a illycaffè recebeu a Certificação DNV – "Green Coffee Responsible Supply Chain Process", voltada ao reconhecimento da sustentabilidade corporativa, por meio da promoção da sustentabilidade ao longo de toda a cadeia de fornecimento da empresa ao redor do mundo. "A illycaffè sempre investiu na sustentabilidade, começando pela certificação ambiental de suas fábricas. Nosso objetivo, a partir deste modelo inovador, foi certificar toda a cadeia de abastecimento, da planta à

xícara, gerando valor também no sentido contrário: da xícara para a planta, isto é, levando desenvolvimento do consumidor ao produtor por meio da geração de valor", destacou Andrea Illy. €

A illycaffè homenageou parceiros e instituições que também contribuíram para o desenvolvimento da cafeicultura nacional. "Meu pai, Ernesto Illy, desenvolveu parcerias com as principais instituições nacionais e internacionais, para promover a sustentabilidade. Vamos continuar esta parceria para continuar o desenvolvimento sustentável no Brasil e no mundo", afirmou a presidente da illycaffè.

As homenagens foram concedidas ao Instituto Agrônomo de Campinas (IAC), à Embrapa Café, representado pela gerente geral, Mirian Therezinha Souza Eira; à Aguinaldo José de Lima, Coordenador Geral das Câmaras Setoriais e Temáticas do MAPA; à Organização das Cooperativas do Brasil (OCB), que foi representada por Márcio Lopes de Freitas; às Secretarias de Estado da Agricultura de São Paulo, Minas Gerais, Espírito Santo, representadas pelos Secretários João de Almeida Sampaio Filho, Elmiro Alves do Nascimento, Enio Bergoli da Costa, respectivamente, à Xico Graziano, ex-Secretário Estadual da Agricultura e ex-Secretário do Meio Ambiente de São Paulo; e à Universidade do Café Brasil, representada pelo Prof. Dr. Decio Zylbersztajn.



Mirian Eira, representando a Embrapa Café

CURSOS ONLINE AGRIPPOINT

UMA FORMA PRÁTICA E DESCOMPLICADA DE CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL PELA WEB.



Você não precisa mais se deslocar para adquirir conhecimento. Poupe seu tempo, adquira conhecimento técnico para melhorar sua produção de café.

- » Aulas em slides
- » Video-aulas
- » Material extra
- » e mais...



- » Manejo Integrado de Doenças do Cafeeiro
- » Correção do solo e adubação para aumentar a lucratividade do cafezal
- » Fisiologia e produção de café conilon

Para adquirir estes e outros títulos acesse:
www.agripoint.com.br/cd ou ligue: (19)3432-2199



Cafeicultura fluminense perde uma de suas principais lideranças

“Sempre ousado, determinado e convicto, sabia vencer os riscos”, nas palavras do atual reitor da PUC, padre Josafá Carlos de Siqueira. “Tinha sempre um projeto em mente, preocupava-se muito com o campo social e nunca deixava os feitos pela metade”, nas do antigo reitor da mesma universidade, padre Jesus Hortal Sánchez. Luiz César Monnerat Tardin, falecido a 5 de março deste ano, no aeroporto de Gatwick, em Londres, no momento em que se preparava para embarcar para Berlim, deixa ternas e dolorosas saudades em todos os seus amigos.

46

Luiz César criou-se no Rio de Janeiro, junto com sua irmã, Monica Monnerat Tardin. Estudou no colégio São Bento e com cerca de 19 anos foi estudar música em Paris. Mais tarde, de volta ao Brasil, formou-se em Direito na PUC.

Sua irmã, Monica Monnerat Tardin, conta que eles passaram a infância juntos, no Rio, e iam frequentemente à fazenda em Duas Barras, região serrana do Rio, onde passeavam, cavalgavam e ajudavam a juntar o gado. Era a mesma fazenda na qual Tardin, anos depois, iria iniciar uma das lavouras de café mais conhecidas do estado, produzindo um café de excelência, que ganhou o primeiro lugar no Concurso de Qualidade promovido em 2010 pelo Centro do Comércio de Café do Rio de Janeiro e pelo Sindicato do Comércio Atacadista de Café do Rio de Janeiro.

Monica diz que assumirá a administração da fazenda, que tem aproximadamente 200 mil cafeeiros plantados, e manterá o padrão de excelência que hoje é referência na região.

A fazenda Conceição do Oeste, com mais de cem anos, foi adquirida pelos bisavós de Tardin, imigrantes suíços



Luiz César Monnerat Tardin

que, após experimentarem situações de extrema penúria em Vermes e Cornol, um cantão de Berna, chegaram ao Brasil em 1820, onde trabalharam, juntaram dinheiro e se tornaram uma das famílias mais ricas e poderosas da região serrana.

Tardin não se casou nem teve filhos. Sua família eram seus amigos e toda a sociedade, com a qual se envolvia sempre sem pensar no interesse pessoal.

Moacyr Carvalho, um dos melhores amigos de Luiz César, lembra que ele era presidente da ONG Solidariedade, voltada para recuperação de jovens viciados em drogas. “Ele conseguiu salvar muitos jovens. Era um homem muito voltado para projetos sociais”, conta Moacyr.

Outras observações de Moacyr sobre seu amigo:

“Ele era o tipo intelectual, sem ser esnobe. Introspectivo, sem ser tímido. Voltado para questões espirituais. Solidário com todo mundo. Nada do que fazia focava no interesse pessoal. E muito associativo. Foi através dele que fundamos a Ascarj (Associação dos Cafeicultores do Rio de Janeiro)”.



Tardim na premiação do 1º Concurso de Qualidade de café do RJ juntamente com Alberto Mofati e Moacyr Carvalho

“Era muito holístico também. Via as coisas sem preocupação de resultado imediato. E sempre via o lado bom das pessoas. Sabia a contribuição que ela poderia dar. Com isso ele acabava agregando todos. Tinha um espírito agregador fortíssimo. Juntava pessoas de diferentes cores.”

“Com seu temperamento suave, ele reduzia todas as dificuldades. Neutralizava-as, tudo ficava mais simples, e quando necessário sempre com sacrifício pessoal. Nunca pensando no retorno.”

“Ele aplainava as divergências com seu espírito conciliador. Nunca batia de frente, e assim conseguia fazer as coisas andarem.”

Luiz César participava também, como principal responsável, de um projeto que reunia as diversas ações ligadas à limpeza da baía de Guanabara.

“O projeto estava em pleno crescimento”, conta Moacyr, acrescentando que foi a um dos primeiros encontros do projeto e ficou impressionado com o fato de Luiz César ter conseguido juntar os mais diversos segmentos sociais, como a associação de pescadores, um almirante da marinha e o representante de Eike Batista. “Ele vai costurando as diferenças. Essa habilidade era o diferencial dele”.

Carlos Monnerat, primo de Luiz César, conta que foi ele quem deu as primeiras mudas de café com as quais o primo iria iniciar uma grande plantação.

“Eu dei cinco mudas, apenas para ele ornamentar o jardim em volta da casa, por volta de 1982. Mas não

fiquei demasiado surpreso quando mais tarde vi que ele transformara a fazenda numa referência em produção de café. Nossos bisavós sempre foram cafeicultores na região de Duas Barras. De 1870 a até os primeiros anos de 1900, a Conceição do Oeste era uma grande fazenda de café.”

Efigênio Salles, presidente da Ascarj, outro dileto amigo, lembra que Luiz César “nasceu da união das famílias mais tradicionais, influentes e promotoras do desenvolvimento da Região Serrana do Rio de Janeiro por mais de um século. As famílias Erthal, Monnerat e Tardin.”

Luiz César, lembra Salles, “teve uma profunda e diversificada formação humana e profissional. Foi bacharel em Direito, Doutor em Teologia, Pianista Clássico, Cafeicultor e Promotor de Eventos.”

Nas palavras de Salles:

“Tardin sempre pensou grande e suas realizações continuarão a frutificar mesmo sem sua presença física. Foi-se aos 57 anos e deixou, além de imensa saudade, o grande legado que é o exemplo de sua vida para todos os que tiveram o privilégio de conhecê-lo.”

E como falamos aqui de um doutor em teologia e rigoroso seguidor dos ensinamentos de Cristo, nada mais justo que encerrar esta elegia com palavras do Novo Testamento: “Quanto a mim, estou a ponto de ser imolado e o instante de minha libertação se aproxima. Combati o bom combate, terminei a minha carreira, guardei a fé. Resta-me agora receber a coroa da justiça, que o Senhor, justo Juiz, me dará naquela dia, e não somente a mim, mas a todos que aguardam com amor a sua Aparição.” Timóteo 4, 6. 

A fazenda Bom Retiro na rota da riqueza do café?



48

Quando a cultura do café se espalhava por todo o Vale do Paraíba fluminense no início do século XIX, foi na cidade de Bananal, na província de São Paulo, que o grão teve sua primeira e mais importante lavoura em terras paulistas, alcançando a maior produção de toda a província.

A partir de então, grandes transformações aconteceram na paisagem, nas relações humanas e na economia, com a substituição da cultura da cana-de-açúcar pelos cafezais. Em 1836, o café era a principal base econômica do país, e pelos portos de Parati, Mambucaba, Ubatuba, Jurumirim, São Sebastião e Ariré foram exportadas 510 mil arrobas do grão, vindo principalmente do Vale do Paraíba paulista, contra 8 mil arrobas de açúcar.

Em 1854, a produção total de café nessa região da província de São Paulo foi de 2.730.000 arrobas e o município de Bananal, sozinho, exportou naquele ano a extraordinária cifra de 554 mil arrobas do grão.

Os engenhos de açúcar e aguardente foram se adaptando para o beneficiamento do café, com a construção de

tanques imensos para a lavagem do grão após a colheita; os primeiros terreiros para secar café, inicialmente construídos em pedra, depois em lajotas e, mais tarde, em macadame; e tulhas. Houve também a aquisição de tropas de burros para fazer o transporte da colheita da fazenda até os portos e, em consequência da grande produção cafeeira, o aumento da mão-de-obra escrava.

De repente, o Vale do Paraíba transformou-se no grande eldorado brasileiro, e surgiam pessoas de toda parte. Posseiros e famílias inteiras de mineiros, entre outros, aportavam naquelas terras, derrubavam matas, abriam lavouras, lançando as primeiras sementes, e, alguns anos depois, começavam a enriquecer com a preciosa rubiácea.

Foi nesse contexto que Antônio Barbosa da Silva, procedente de Sabará, Minas Gerais, chegou a Bananal em 1813 e se casou com dona Placidina Carolina Nogueira, filha do capitão Hilário Gomes Nogueira, proprietário da fazenda das Três Barras. É bem provável que as terras onde Antônio estabeleceu sua lavoura de café tenham sido recebidas como dote por ocasião de seu casamento.



Embora Antônio descendesse de uma família abastada, a implantação de uma fazenda de café não era tarefa simples e de baixo custo. São citadas com frequência as condições precárias em que viviam os pioneiros, residindo em casas provisórias junto com seus primeiros escravos.

Após as primeiras colheitas, era hora de construir a casa de moradia e estabelecer a família. As residências rurais do período cafeeiro receberam a influência dos estilos arquitetônicos trazidos dos engenhos de açúcar, das casas urbanas e das construções europeias, adaptando-se às necessidades para o beneficiamento do café e formando um conjunto de edificações funcionais.

A casa de moradia refletia a opulência de muitos fazendeiros, que podia ser visualizada nos detalhes: sacadas de ferro, alpendres, copiães, colunas em pedra lavrada, forros de tábuas decorados, pintados e frisados com ouro; capelas internas ou externas ricamente ornadas; salas com paredes pintadas conforme a sua função (sala de música com instrumentos musicais, sala de jantar com frutas, paisagens, pássaros, e sala de visitas com frontões, guirlandas, bosques, flores e borboletas) – todos executados por pintores estrangeiros.

A arquitetura da casa da fazenda Bom Retiro é muito singular em relação a de outras propriedades do Vale do Paraíba. Apesar de seguir o estilo neoclássico, chama a atenção o enorme vão central pelo qual entravam, pela frente da casa, carros (carruagens, caleches) e outros meios de transporte e saíam nos fundos, onde ficava o terreiro de secar café. Esse tipo de edificação nos remete às grandes construções europeias que permitiam a entrada de veículos por um pátio interno. Aqui, depois de passar por aquela entrada, vislumbrava-se o terreiro de café e a imensidão da paisagem do vale. À direita, ficavam a cozinha e a despensa; à esquerda, salas que

deviam servir como ambiente para receber mercadores, viajantes e pessoas estranhas à casa. E dali uma escada levava ao segundo piso, ambiente reservado à família.

Como foram os negócios de Antônio Barbosa da Silva? Teria sido um grande e opulento cafeeiro, como os Almeida da fazenda Boa Vista ou os Valim da fazenda do Resgate? É muito difícil precisar a trajetória de sua família, mas o certo é que ele passou boa parte da vida em meio a dívidas, que deixou para seus herdeiros.

Em 1849, Antônio hipoteca a propriedade ao senhor Manoel José de Bessa. Nessa época, a fazenda possuía 240 escravos.

Dez anos mais tarde, seu filho Antônio Barbosa da Silva volta a hipotecar a Bom Retiro e suas outras propriedades, agora a João Henrique Ulrich e Cia. A fazenda tinha então 1.500 braças em quadra, 200 mil pés de café, casa de sobrado de vivenda, quadrado de senzalas, tulhas de café, paióis, engenho de café e de cana, alambique e lavadores de café, sendo um terço das terras em mata virgem. A fazenda Santa Anna possuía 70 braças de testada por 1.500 de fundos, 50 mil pés de café, casa de vivenda, senzalas, tulhas, moinhos, despoldadores de café e engenho de cana. E a da Cascata, 500 braças de testada por 1.500 de fundos, entre 750 e 800 mil pés de café, casa de sobrado de vivenda, senzalas, moinho, engenho, tulhas, paióis, lavadores de café e terreiros, mata virgem e um total de 331 escravos.

Em 1860, o Almanaque Laemmert, registra que havia na fazenda Bom Retiro um professor de música chamado M. Soulier, levando a crer que a residência possuía um piano. Mas em 1875, ao ser aberto o inventário de Antônio Barbosa da Silva (filho), nele não consta este instrumento, e a relação dos bens impressiona pelo empobrecimento da fazenda, que tinha então somente 79 alqueires de terras, 30.100 pés de café, 58 escravos e o total de bens avaliado em apenas 143:313\$000 contos de réis. Seu filho, o Dr. Brás Barbosa da Silva, sucedeu-lhe na administração da fazenda, mas a propriedade acabou sendo executada. €



Cecafé organiza com palestras produtores

ALBERTINA-MG

O Cecafé está implantando um plano piloto a partir da estrutura gerada pelo Programa de Inclusão Digital “Criança do Café na Escola”, com o objetivo de otimizar o uso dos laboratórios de informática existentes, 110 salas, atingindo de forma mais abrangente as suas ações na área de Responsabilidade Social.

Nas regiões cafeeiras, onde o Projeto Produtor Informado já se encontra em execução, passarão a ser realizados Dias de Campo com o propósito de levar informação e conhecimento ao pequeno produtor e trabalhador do café sobre as diversas questões de seu interesse para a melhor condução da lavoura.

O primeiro evento aconteceu em Albertina/MG e, o segundo, na cidade de Andradas/MG. A programação definida para os dois Dias de Campo incluiu a realização de palestras voltadas para os temas da segurança alimentar, transmitindo noções de boas práticas na aplicação de fertilizantes e defensivos, de forma a garantir a produção de um grão saudável, livre de contaminantes.





“Dia de Campo” para pequenos de café

O segundo assunto tratado foi sobre as Medidas de Preparo para a Colheita, diretamente no campo da produção, e, finalmente, informações sobre o mercado exportador de café.

Em Albertina participaram cerca de 80 produtores e as palestras foram ministradas pelo agrônomo Raul de Oliveira Andrade Filho, da CATI, engenheiro agrônomo, Mario Ferraz de Araújo (Cooxupé) e Dr. Guilherme Braga (Cecafé).

Em Andradas, no Bairro Gabirobal, participaram cerca de 70 produtores e trabalhadores, sendo a Prática no Campo conduzida pelo agrônomo João Batista Vivarelli, da CATI, o Café Seguro pelo engenheiro agrônomo, Mario Ferraz de Araújo e a palestra sobre mercado por Humberto Florezi Filho, da Icatu Café. €

ANDRADAS-MG



GRUPO PACORINI AMPLIA SEUS INVESTIMENTOS NO BRASIL

Tradicional operador na área de serviços de processamento, armazenamento e correlatos, em café e outros produtos, o Grupo Pacorini, sob a liderança de Antonio Garcez, está ampliando os seus investimentos no Brasil, através da subsidiária CAFECO. Além das unidades de Carapina (ES) e Varginha (MG), passarão a contar também com uma unidade em Elói Mendes. Roberto Pacorini, Presidente do Conselho, à esquerda na foto, espera inaugurar o novo armazém no final de maio próximo. Com isso, o Grupo fortalece a sua estrutura, presente hoje na Itália (Trieste), Estados Unidos (New Orleans), Bélgica (Antuérpia), Brasil e Vietnã (Ho Chi Min). O CEO do Grupo, Antonio Garcez e Oswaldo Aranha Neto, Gerente Geral da área de café, na foto, com as esposas Marina e Lupe, confirmam a presença da Pacorini no 4º Forum&Coffee Dinner, em 31 de maio. €

Arquivo CCCR]



52

Governador garante que Fundo Estadual do Café começa a funcionar em 2012

O governador Antonio Anastasia disse "O Fundo Estadual do Café será concebido e colocado no orçamento apresentado à Assembleia em 2011, para vigorar já em 2012, conforme nos comprometemos". A criação do FEC é um compromisso de campanha do governador Anastasia, a partir de proposição do Deputado Carlos Melles, e tem como objetivo principal auxiliar na formação de políticas efetivas para o setor, voltadas para garantir a renda dos cafeicultores, evitando as perdas provocadas pelo excesso de oferta e queda de preço do produto.

"Já temos uma política muito positiva de cooperação, de assistência técnica, de produtividade e excelência do café em Minas. Vamos criar um Projeto Estruturador, vinculado ao Governador do Estado, e o Fundo Estadual do Café, com recursos do Tesouro de Minas, exatamente com este objetivo de, junto com as lideranças da cafeicultura, identificarmos onde estão as prioridades para alocarmos

esses recursos. Ora para seguro, ora para garantia, e para diminuir a questão das margens", explicou o governador. €



Batista (Coaxupé)

Governador Antonio Anastasia e Deputado Carlos Melles

Com a adesão do Brasil, OIC adota o novo Acordo

Com a formalização da participação do Brasil no AIC-2007, o Conselho da organização deu início à aplicação das novas regras, extinguindo a Junta Executiva e montando os Comitês Operacionais, a saber Comitê de Promoção, Comitê de Estatística e Fórum Consultivo de Financiamento do Setor Cafeeiro, os quais começam a ser estruturados. A OIC deu início também ao processo de escolha do novo Diretor Executivo, estando cotados o brasileiro Robério Silva e Rodolfo Trampe, do México. Os contatos diplomáticos estão em curso, e a Embaixada do México oferece coquetel para a apresentação oficial da candidatura de seu representante, o mesmo fazendo, dia 29 de março, a Delegação brasileira. A eleição deve ocorrer na reunião do Conselho de setembro próximo.

Arquivo CCCB



Membros da Delegação Brasileira: Paulo Márcio Rodrigues, Miriam Eira, Pablo Braga, Embaixador Marcos Pinta Gama, Gerardo Fonteles e Robério Silva.

Fundação Hanns Neumann promove Simpósio sobre Cafeicultura Sustentável

O Museu de Artes e Ofícios, em Belo Horizonte, foi cenário do simpósio promovido pela Fundação Hanns Neumann Stiftung, da Neumann Kaffee Gruppe (NKG), maior grupo mundial em comercialização e serviços de café (café verde), quando reuniu as principais lideranças do setor na tentativa de debater ações coletivas e programas para o fortalecimento da cafeicultura familiar no Brasil.

O Simpósio, com o tema “Cafeicultura Sustentável, com foco especial no apoio a agricultura familiar no âmbito de uma crescente demanda mundial de café”, teve a participação do secretário de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais, Elmiro Alves do Nascimento, que destacou a importância do café para a economia mineira, citando que dos 7,6 bilhões de reais da exportação do agronegócio, 4,1 bilhões foram do setor cafeeiro.

Dentre os palestrantes, destaca-se a participação do secretário de Produção e Agroenergia do Ministério da Agricultura, Manoel Vicente Bertone e do Presidente do Conselho Deliberativo do Cecafé, João Antônio Lian, na sessão “Desenvolvimento da Economia Mundial de Café e o Papel do Brasil”. Eles lembraram que o setor produtivo, com especial esforço do segmento familiar, enfrenta uma

legislação ambiental, trabalhista e tributária que penalizam a renda do produtor, que mesmo em crise mostra-se competitivo. De acordo com Bertone, é preciso uma política de preços que altere a lógica de garantir a sustentabilidade da produção, para o foco em garantir a sustentabilidade do cafeicultor.

João Lian afirmou “É inegável que a cafeicultura brasileira, no seu conjunto, atravessou essa fase fortalecida, está mais bem estruturada e assentada em bases sustentáveis”.

O Presidente da NKG, Michael Neumann, afirma que a demanda mundial de café será de 165 milhões de sacas em 2020, lembrando que aproximadamente 80% dos produtores são do segmento familiar. Esta predominância chama a atenção para a necessidade de apoiar projetos sociais com foco nos desafios de sustentabilidade destes cafeicultores. €

Luiz Valeriano / Asscom CCCMG



Manoel Bertone, Michael Neumann, Michael Opitz e João Lian

Análise sensorial do café é adiada

Após grande discussão no setor sobre a subjetividade e personalidade da análise sensorial do café, a Instrução Normativa nº16, publicada no Diário Oficial da União em 23 de fevereiro, adiou por mais dois anos a exigência de análise sensorial para avaliar a fragrância, o aroma, a acidez, o sabor e a qualidade do café torrado em grão e do café torrado e moído.

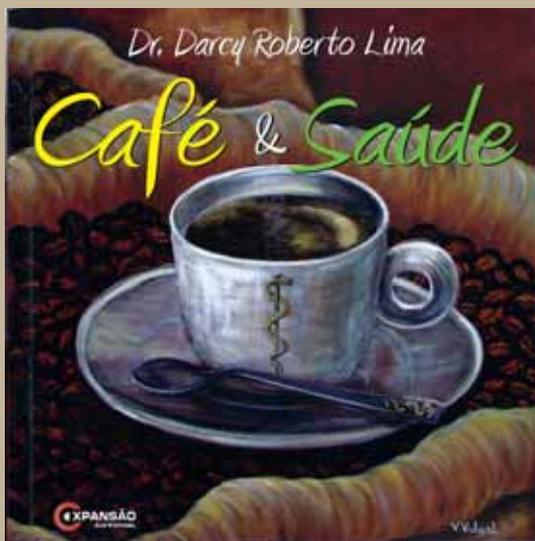
Até 2013, o Ministério da Agricultura vai promover mais cursos para formação de classificadores e pretende capacitar 340 degustadores de café torrado em grão e moído. Neste período, as entidades que desejarem executar

a classificação do café torrado em grão e do café torrado e moído deverão se adequar às exigências estabelecidas pelo Ministério da Agricultura. €



Prof. Darcy Lima lança livro Café & Saúde

O médico, escritor e professor Darcy Roberto Lima, que dedica-se a pesquisar os efeitos do café na saúde humana há mais de 20 anos, lançou o livro "Café & Saúde" pela editora Expansão Editorial. A publicação traz uma organização de textos do médico sobre o assunto, apontando que o consumo diário e moderado de café é benéfico ao cérebro, estimulando e combatendo doenças do corpo e da mente. As ilustrações do livro são de autoria da artista plástica Valéria Vidigal. €



Show Tec supera expectativas

Com o tema "Agricultura de Precisão", a 4ª edição do Show Tec - Show de Tecnologia em Agronegócios, evento promovido pela Cooxupé, recebeu cerca de 12 mil pessoas nos três dias de feira e os negócios superaram R\$ 20 milhões.

Os cooperados puderam conferir as mais novas tecnologias em insumos e maquinários para grãos de café. O emprego de tecnologias de forma precisa, para evitar desperdícios, foi bastante detalhado em palestras e demonstrações nos estandes da Cooxupé.

Para Carlos Alberto Paulino, presidente da Cooxupé, é hora do produtor buscar melhorias nas instalações da sua propriedade para produzir um café de qualidade. €



João Batista Marques Neto - Cooxupé

Panorama do evento

Pesquisadores da Embrapa Café apresentam minicursos no Simpósio de Cafeicultura de Montanha



De 16 a 18 de março foi realizada a 15ª edição do Simpósio de Cafeicultura de Montanha, no Parque de Exposições de Manhuaçu/MG. O evento, um dos mais importantes da Zona da Mata mineira, apresentou uma inovação este ano: minicursos paralelos às palestras e debates que apresentaram aos produtores rurais novas alternativas para o desenvolvimento e melhoria da cafeicultura da região. Também foram destaque as melhores práticas adotadas na cultura do café, resultados das pesquisas e tecnologias e de trabalhos com produtores da região.

Durante todo o evento, os pesquisadores estiveram no estande da Epamig - instituição participante do Consórcio Pesquisa Café cujo programa de pesquisa é coordenado pela Embrapa Café - para atender aos cafeicultores e demais interessados no tema cultivares de café arábica e outros assuntos relacionados com a cadeia produtiva do café, apresentar as mais modernas tecnologias para a cafeicultura e disponibilizar publicações para o público. €

55

Florindo Dalberto assume a presidência no IAPAR

Em cerimônia presidida pelo Secretário de Agricultura do Estado do Paraná, Noberto Anacleto Ortigara, o engenheiro agrônomo Florindo Dalberto assumiu a presidência do Instituto Agrônomo do Paraná – IAPAR com o desafio de dar suporte aos 22 novos pólos de desenvolvimento tecnológico e pesquisa que o Governo do Estado pretende implantar a partir deste ano.

Dalberto, que é um dos fundadores do IAPAR e já presidiu o instituto entre 1997 e 2003, adiantou que o IAPAR terá uma nova diretoria de negócios tecnológicos, que terá como principal objetivo organizar e ampliar a interação do instituto, criando uma grande rede de pesquisa e inovação, com apoio ao processo tecnológico da agricultura paranaense como um todo. €

Arquivo CCRJ



Florindo Dalberto e o Secretário Noberto Anacleto Ortigara

Museu do Café completa 13 anos e exhibe acervo pelo Centro Histórico de Santos

Ação levou acervo e atividades educativas do Museu do Café para praças, restaurantes e estabelecimentos públicos do Centro Histórico de Santos

Realizar treze ações em diferentes pontos do Centro Histórico de Santos. Essa foi a maneira escolhida pelo Museu do Café – instituição da Secretaria de Estado da Cultura – para celebrar seus 13 anos de existência, comemorados no dia 12 de março. O objetivo foi aproximar o público de parte do acervo e das atividades desenvolvidas pela instituição.

56

A programação foi realizada na sexta-feira, dia 11, gratuitamente, em praças, restaurantes e estabelecimentos públicos do Centro da cidade. Para o Secretário de Estado da Cultura, Andrea Matarazzo, os 13 anos de história reiteram a importância da instituição junto à memória do café e ao desenvolvimento da cidade de Santos. “

É com muita alegria que comemoramos o aniversário levando o museu às ruas, a diferentes locais históricos de Santos, aproximando o acervo dos moradores e turistas”. Andrea Matarazzo, Secretária de Cultura

Quem esteve de passagem pela Praça Mauá, por exemplo, pode conhecer o processo que leva o café da plantação até a xícara. Com ajuda de um painel imantado, com onze ilustrações numeradas sobre as diferentes fases da cadeia cafeeira, um educador do Museu do Café buscou interagir com o público oferecendo informações sobre o processo. No mesmo local, entre 12h e 13h, um barista da Cafeteria do Museu apresentou dicas e tirou dúvidas sobre como preparar um ótimo café em casa.



A Exposição “Café, seu melhor amigo”, do Ziraldo, no restaurante Café Central

Na Praça da República, um educador do Museu do Café apresentou os diferentes tipos de café, as principais regiões produtoras, tipos de colheita, secagem, torra, entre outros fatores que influenciam no sabor da bebida. Já na

Praça Rui Barbosa, foi montada uma pequena biblioteca com parte do acervo do Centro de Informação e Documentação do Museu do Café. Livros adultos e infantis, além de jornais e revistas, ficaram à disposição para leitura do público que passava pelo local. Para as crianças, houve ainda atividade de pintura de imagens do vitral “A epopeia dos bandeirantes”, de Benedicto Calixto, um dos principais atrativos do Museu.

Na Estação Rodoviária de Santos, um educador do Museu do Café, munido de câmera digital, coletou depoimentos com o tema “O que o café te faz lembrar”. A intenção era que as pessoas dividissem suas memórias afetivas em

que o café está presente. Parte do material captado será utilizado em mostra a ser inaugurada no mês de maio.

A sede do Poupatempo, na rua João Pessoa, recebeu coleção de xícaras de café datadas das décadas de 1940, 1950 e 1970. Já na agência central dos Correios, ficou exposto um aparelho de telex, principal meio de comunicação utilizado nas negociações de café até meados da década de 1980. O prédio da Prefeitura Municipal de Santos abrigou um torrador de café, modelo bola, utilizado desde o século XIX até os dias de hoje.

“É importante mostrar ao público que os objetos que foram expostos são apenas uma pequena parte do acervo do Museu do Café, e que todo esse material, que remete à história de Santos, do estado de São Paulo e do País, está à disposição para ser conhecido, pesquisado e apreciado” Marília Bonas, Diretora Técnica do Museu do Café.

Alguns restaurantes do Centro Histórico de Santos também participaram da programação. O Café Central, localizado na Rua Frei Gaspar, recebeu nove ilustrações de Ziraldo que fazem parte da exposição “Café, o seu melhor amigo”. No Pelé Arena, em frente à Praça da República, ficou exposto um moedor manual de café produzido na França entre os anos de 1879 e 1909. Já no Largo do Café, no boulevard da rua XV de Novembro, um terminal interativo touchscreen apresentou fotos, vídeos e textos sobre o café. Poucos metros adiante, ainda no boulevard da rua XV de Novembro, quatro painéis apresentaram poesias brasileiras inspiradas no café.



Uma pequena biblioteca foi montada na Praça Rui Barbosa



Colhendo depoimentos na Estação Rodoviária

Sob a cúpula de entrada do edifício do Museu do Café, o público pode conhecer o estivador Jacinto, personagem do Porto de Santos imortalizado em postais e publicações por ser o único a suportar o peso de cinco sacas de café sobre os ombros. Entre 12h e 14h, um fotógrafo esteve à disposição para registrar o momento e presentear o público com uma foto lembrança dos 13 anos do Museu do Café. Encerrando as atividades do dia, no mesmo local, o grupo Tiroli Dixie Land fez apresentação musical gratuita com clássicos do jazz. €



Na Praça Mauá o público aprende o processo do café da plantação à xícara



O Barista ensinando como preparar um bom café

Museu do Café celebra aniversário de Santos com mostra de vídeos históricos e atuais



Para celebrar o aniversário de Santos, o Museu do Café, instituição da Secretaria de Estado da Cultura, realizou, entre 26 e 28 de janeiro, a mostra “Curta Santos com Café”. Durante os três dias, o espaço da Cafeteria do Museu se transformou em um charmoso cinema, exibindo projeções que lembraram a história da cidade em diferentes épocas e recortes. A mostra contou com a curadoria do Festival Santista de Curtas Metragens (Curta Santos) e apoio da Fundação Arquivo e Memória de Santos (FAMS).

Em três telões suspensos, compilações de documentários históricos e de produções cinematográficas contemporâneas se misturaram à arquitetura de um dos mais representativos edifícios da cidade. De acordo com a Diretora Técnica do Museu do Café, Marília Bonas, o objetivo foi dar olhos ao prédio, mostrando ao público parte da história da cidade que o Palácio do Café testemunhou.

“O edifício da Bolsa Oficial de Café é testemunha de quase 90 anos de intensas transformações do centro de Santos e seu entorno. Desde o fausto da época áurea do café ao esvaziamento da importância do centro da cidade, da revitalização dos anos 2000 aos grandes projetos para modernização do porto e seus armazéns”, destacou.

Para contar essa história, o Museu do Café recorreu ao acervo da Fundação Arquivo e Memória de Santos (FAMS), utilizando como matéria-prima seis documentários, entre eles “Vila do Porto de Santos” e “Casa da Frontaria Azulejada”. Os registros contemporâneos vieram dos arquivos do Curta Santos, importante celeiro de novos cineastas e que já se consolidou como um dos principais festivais do país. Foi também a equipe do Festival Santista de Curtas Metragens que assinou a edição dos vídeos e a curadoria da mostra. 

58

Caroline Nóbrega



Programa do Museu do Café espera capacitar mais de 200 estudantes de ensino médio

Programa “Meu Espresso” oferece capacitação no manuseio de máquina de café espresso para estudantes do ensino médio da rede pública e EJA

Capacitar jovens estudantes oferecendo conhecimento técnico para ingressar no mercado de trabalho. Esse é o objetivo do programa “Meu Espresso” – Capacitação no manuseio de máquina de café espresso -, uma iniciativa do Museu do Café, instituição da Secretaria de Estado da Cultura, destinada a estudantes matriculados no ensino médio de escolas municipais e estaduais ou da Educação para Jovens e Adultos (EJA).

O conteúdo teórico do programa aborda a família, variedades e espécies de café, colheita, tipos de secagem, categorias dos cafés, características principais da bebida e ponto de torra. A aula traz ainda embasamento histórico sobre a história da bebida e seu desenvolvimento no Brasil, com visita monitorada ao Museu do Café.



Thiago Tejada



Já na parte prática os alunos aprendem a manusear, regular e higienizar máquinas de café espresso. No conteúdo estão conhecimentos sobre a moagem para cada modo de preparo, a importância da qualidade da água, a extração do café e o conceito de “xícara perfeita”, com dicas passo a passo para obtenção de uma bebida tecnicamente perfeita. €

Projeto Café com Música está de volta ao Museu do Café

Depois do grande sucesso em 2010, o Projeto “Café com Música” está de volta ao Museu do Café. As apresentações acontecem no espaço da Cafeteria do Museu, entre 16h e 18h, com entrada gratuita. A programação do projeto, que traz apresentações musicais gratuitas mensalmente aos domingos, está disponível no site www.museudocafe.org.br.

O convidado do mês de janeiro foi Jorge Maciel, que apresentou repertório com serestas e chorinhos. Em fevereiro foi a vez de o grupo vocal AlenVox lembrar clássicos da Música Popular Brasileira, com destaque para compositores como Tom Jobim, Vinicius de Moraes e Milton Nascimento. No mês de março, a cantora e violonista Patrícia Antunes apresentou releituras de sucessos internacionais, como The Beatles, Janis Joplin, Eric Clapton, entre outros.

A programação continua no dia 23 de abril com a apresentação do duo Choro de Bolso, formado por Marcos Canduta e Débora Gozzoli, em homenagem ao Dia Nacional do Choro. €



Caroline Nóbrega

Thiago Santos

Museu do Café recebe etapa do Campeonato Brasileiro de Baristas e realiza Ciclo de Palestras

Profissionais disputaram vaga na etapa nacional do torneio. Programação trouxe ainda palestras com os principais nomes do setor cafeeiro no Brasil

A realização da regional São Paulo do Campeonato Brasileiro de Baristas transformou o Museu do Café no ponto de encontro dos maiores especialistas em café de todo o país. A competição, organizada pela Associação Brasileira de Café e Barista (ACBB), classificou os profissionais que representaram o estado na etapa nacional da disputa. Durante o período, o Museu do Café também abrigou o Ciclo de Palestras “O mundo do café: arte, mercado e tecnologia”.

A etapa paulista da competição de baristas é considerada uma das mais disputadas de todo o Brasil. No Museu do Café, dezessete competidores tiveram apenas quinze minutos para preparar quatro cafés espressos, quatro capuccinos e quatro drinks de assinatura. O Campeonato Brasileiro de Barista e suas etapas regionais seguem as regras estabelecidas pelo World Barista Championship (WBC), principal competição mundial do setor.

Os seis finalistas foram classificados para a disputa nacional com os profissionais vencedores das outras regionais realizadas em Minas Gerais, Paraná, Espírito Santo, Rio Grande do Sul, Bahia e Distrito Federal. A campeã foi Cecília Megumi Sanada, da Octávio Café, que apostou na mistura entre café, chocolate e maracujá para conquistar os jurados. Em segundo lugar ficou Bruno Ferreira, também da Octávio, seguido por Rafael Godoy, da Suplicy Cafés Especiais. Os três primeiros colocados levaram para casa máquinas de café e troféus de principais baristas do estado.



Luiz Hafers, Presidente do Conselho de Administração da AAMC



Nathan Herszkowicz, da ABIC



Eduardo Carvalhaes Jr, do Escritório Carvalhaes



Guilherme Braga, do CecaFé



A campeã da etapa, Cecília Megumi Sanada, da Octávio Café

Ciclo de Palestras

Paralelamente à competição de baristas, o Museu do Café realizou o Ciclo de Palestras “O mundo do café: arte, mercado e tecnologia”. O evento trouxe 14 apresentações gratuitas sobre diferentes aspectos do mercado de café no Brasil e no mundo.

No primeiro dia de palestras, destaque para Eduardo Carvalhaes Jr., que falou sobre a importância do classificador e do degustador na produção de cafés de qualidade no Brasil. Antes se apresentaram Carolina Franco, campeã nacional de Cup Tasters, Victor Gabira, da Nespresso, Leonardo Pasquali, da Libermac, e Tamara Siqueira, da Kerry, que focou o uso de aromatizantes para o aumento das vendas em cafeterias. A surpresa ficou por conta da participação especial de Luiz Marcos Suplicy Hafers, presidente do Conselho de Administração

da Associação dos Amigos do Museu do Café e uma das figuras mais respeitadas da cafeicultura nacional.

No dia seguinte, Nathan Herszkowicz, diretor executivo da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC), abordou o mercado de Cafés Gourmet no Brasil. Em seguida, Guilherme Braga, diretor do Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (CECAFÉ), apresentou o panorama do café brasileiro no mercado externo. A programação trouxe ainda Helena Fagundes, que tratou sobre a importância da qualidade do leite, e Fernando Fernandes, que mostrou a evolução nas técnicas de torra. Encerrando o dia, Paulo Tassinari palestrou e ofereceu degustação baseada no tema “Ta tudo errado? No espresso tem de menos, no coado tem demais?”.

Abrindo o terceiro dia, Luiz Salomão, da BUNN, falou sobre café filtrado, destacando como vender mais e com mais qualidade. Marcos De La Roche, bicampeão do Coffee in Good Spirits, e Felipe de Oliveira, campeão de Latte Art, destacaram suas experiências no setor. Encerrando a programação, a barista tricampeã brasileira Silvia Magalhães apresentou as tendências para o mercado de cafeterias. €



Panorama da competição

SUSTENTABILIDADE EMPRESARIAL

110
SALAS

1.100
COMPUTADORES

40.000
ALUNOS



Alfenas
Café

Associação Comercial de Santos

cooxup



Comércio Exterior de Café do Rio de Janeiro

Costa Café

COMEXIM

Exportadora de Café Gu

INTERAGRÍCOLA

Expriusul
Comércio Exterior
uma empresa do grupo

Marcellin
& E. John



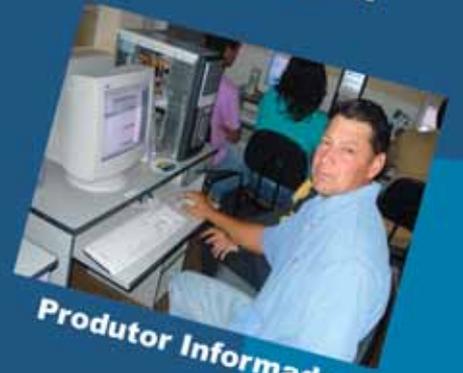
“Criança do Café na Escola”



Junior Achievement



Dia de Campo



Produtor Informado



A collection of logos for various coffee-related companies and organizations, including:

- Almagra Coffee from the Mountains of Minas Gerais
- BRANCO PERES
- CECAFÉ
- grãoverde
- BRUNO RIBEIRO
- OLAM
- LouisDreyfus Commodities
- sumatra Cafés Brasil
- TERRA FORTE
- icatu
- VELOSO
- VOLCAFÉ LTDA
- GRUPO UNICAFÉ
- TRISTÃO
- C-C-C-M-G
- FORZZA
- Rio Doce Café
- SaraLee
- Valorização Empresa de Café S.A.
- FIVE STAR SERVICE COMÉRCIO & EXPORTADORA LTDA
- Stockler
- FONDAZIONE GIUSEPPE E PERICLE LAVAZZA ONLUS
- KRAFT
- CAFÉ MUNDO
- Folgers
- TOKYO ALLIED COFFEE ROASTER
- Nestlé Good Food, Good Life
- Microsoft | Educação

Terra Forte e Cecafé inauguram sala digital em centro de atendimento a crianças com câncer

A cidade de São João da Boa Vista, no interior de São Paulo, recebeu a sua terceira sala digital do programa “Criança do Café na Escola” em um centro de atendimento a crianças com câncer, o CAACCH (Centro de Atendimento à Criança com Humanismo).

64

A exportadora Terra Forte Cafés juntou-se ao Cecafé para a implantação desta sala digital, além de outras duas salas instaladas também na cidade - uma EMEIF Genoefa Pan Bernardo e outra na EMEIF José Inácio Diniz. Instalada na região, a Exportadora Terra Forte foi responsável pela escolha desses três locais para receber os laboratórios de informática.

Guilherme Braga, Diretor Geral do Cecafé, explicou que esta ação amplia o campo de atuação do projeto, e, ao mesmo tempo, proporciona uma melhoria na qualidade de vida e ensino a essas crianças.

Participaram do evento Alana Clara Zanella Isaac e Sandra Regina Buzelli, da Terra Forte Cafés; Guilherme Braga e Karen Ariano, do Cecafé; Alexandra de Campos, Ivan Tavares Coimbra e Ivone Aparecida dos Santos, da CAACCH; funcionários da entidade; pais; e alunos. €



Maria Aparecida Buzato Facci





65



Benefícios de um novo Código Florestal

O objetivo mais ambicioso de qualquer negociação é chegar a resultados que beneficiem todas as partes envolvidas, o que se costuma chamar de ganha-ganha. A reforma do Código Florestal representa um caso típico de negociação de interesses envolvendo produtores, ambientalistas, cientistas e toda a sociedade.

Tal reforma precisa equilibrar a conservação ambiental e a produção de alimentos, demandas legítimas da sociedade, e acabar de vez com a insegurança jurídica oriunda das várias modificações que o Código sofreu ao longo do tempo.

O momento atual é único no sentido de criar uma nova lei que incentive a regularização ambiental via recomposição de áreas de preservação permanente (APPs) e a compensação da reserva legal por meio de enorme mercado florestal.

Dados de um estudo do professor Gerd Sparovek (Esalq/USP) apontam um passivo mínimo de APPs hídricas de 43 milhões de hectares. Imaginar essa área recuperada em 20 anos não significa pensar apenas na legalização dos produtores, mas também impõe contabilizar o valor da proteção dos rios, o incremento da biodiversidade e de estoques de carbono.

Em relação à reserva legal, os dados apontam para um déficit de 42 milhões de hectares; nesse ponto, concentra-se o maior ganho que o novo Código poderá acarretar: criar mecanismos de compensação no mesmo bioma, que incentivem a proteção de áreas prioritárias para a conservação e para a formação de corredores ecológicos. Além de fomentar a regularização, a compensação dará valor às áreas com vegetação nativa, grande falha da legislação atual. Estima-se que a compensação dessas áreas poderá gerar reduções de emissão de gases de efeito estufa de, pelo menos, 9,5 bilhões de CO2 equiva-



lente. Vale lembrar que a meta brasileira de redução do desmatamento prevê reduzir 668 milhões de toneladas de CO2 equivalente até o ano de 2020.

Além disso, é preciso incentivar a recomposição de áreas degradadas ou de baixa aptidão agrícola. Não tem sentido manter áreas improdutivas abertas quando há uma demanda por áreas com florestas. O ponto é criar essa demanda e transformar florestas em ativos.

Se a reforma do Código Florestal seguir essa linha, o Brasil não só cumprirá seus compromissos de redução de emissões na Convenção do Clima, mas seguramente conseguirá bater a meta de 17% de cada bioma protegido em áreas relevantes, acordada na Convenção sobre Diversidade Biológica, em 2010.

A reforma inteligente do Código conseguirá inverter a lógica que motiva o desmatamento, pois enquanto a floresta em pé e os serviços que ela presta não tiverem valor, será realmente difícil se apropriar desses ativos.

Nesse sentido, é possível contar com a recuperação de milhões de hectares de APPs e a compensação da reserva legal, criando o maior programa ambiental do mundo, perfeitamente integrado à produção agrícola e construído por todos os atores interessados. Com isso, a sociedade brasileira criará um grande caso de negociação ganha-ganha. €

*RODRIGO C. A. LIMA é gerente-geral do Instituto de Estudos do Comércio e Negociações Internacionais
Publicado na Folha de São Paulo em 01/04/2011.

4º Forum & Coffee Dinner

31/Maio/2011
São Paulo/SP

"Desafios para a Nova Década" Challenges for the New Decade

Evento de grande interesse para a comunidade cafeeira e vem se transformando em um dos mais importantes encontros internacionais do calendário do café. Além da oportunidade de conagração, que culmina com um jantar festivo na tradicional Sala São Paulo, teremos durante a manhã o Fórum, que debaterá temas globais como produção, consumo, e suas tendências.

Faça sua adesão.



telefone: +55 11 3079-3755
coffeedinner@cecafe.com.br
<http://www.cecafe.com.br/coffeedinner2011>

4º Coffee Dinner



Panorama Econômico

Painel Produção



Produção Brasileira
José Carlos Grossi
Produtor e Engenheiro Agrônomo



COLÔMBIA
Luis Genaro Muñoz Ortega
Gerente Geral da Federación Nacional de Cafeteros de Colombia



ÍNDIA
Robustas
Manish Dhawan
Senior VP - Coffee Division Olam International

Painel Mercado e Consumo



USA
O Contrato C e a formação de preços do Café Arábica
Oscar Schaps
International FC Stone



ITÁLIA
O mercado Europeu de Specialty Coffee
Vincenzo Sandalj
Sandalj Company SPA



BRASIL
Consumo nos Países Produtores
Carlos Henrique Jorge Brando
Diretor da P&A Consulting, Marketing and Trading Agribusiness

A natureza é incontestável.
A tradição de uma empresa também.



Unicafé

COMPANHIA DE COMÉRCIO EXTERIOR

MATRIZ/HEAD OFFICE:

**Av. Nossa Senhora dos Navegantes, 675 - Conj. 500 - Enseda do Suá
CEP 29058-900 - VITÓRIA - ES - Tel: (55) 27-2123-5858**

ESCRITÓRIO / BRANCH

RIO DE JANEIRO - RJ

Rua São Bento, 8 - 19º andar - Centro
CEP 20090-010

Tel: (55) 21-2159-8989

e-mail: unicafe@unicafe.com.br

ESCRITÓRIO / BRANCH

SANTOS - SP

Rua do Comércio, 41 - Centro
CEP 11010-141

Tel: (55) 13-2102-8787

• LONDRINA - PR

• VITÓRIA DA CONQUISTA - BA

• VARGINHA - MG

• MANHUMIRIM - MG

www.unicafe.com.br