

Fazenda da Mogiana Paulista produz o melhor café especial do Brasil em 2011



Antonio Sergio

42

Ana Cecília e José Renato Dias, diretores das Fazendas Rainha e Sertãozinho

A tradicional cafeicultura da Mogiana Paulista tem novos motivos para comemorar. O café especial cultivado por Roberto Irineu Marinho, na Fazenda Rainha, situada no município de São Sebastião da Gramma (SP), foi eleito o melhor do Brasil na safra 2011 ao receber a maior nota na fase final do 12º Concurso de Qualidade Cafés do Brasil – Cup of Excellence 2011.

O anúncio foi feito pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA, sigla em inglês), organizadora do evento - em parceria com Apex-Brasil, Alliance for Coffee Excellence e Agricoffe -, no dia 18 de novembro, em Jacarezinho (PR), durante a Feira Internacional de Cafés Especiais do Norte Pioneiro do Paraná – FICAFÉ 2011.


Com 91,41 pontos (escala de 0 a 100 da tabela Cup of Excellence), além de ser eleito o melhor café especial do Brasil na safra atual, o produto foi considerado um Café Presidencial, que é aquele que obtém pontuação superior a 90 na avaliação do júri internacional do certame.

Segundo José Renato Dias, diretor da Fazenda Rainha, o título de melhor café especial do Brasil na safra 2011 é fruto de 10 anos de trabalho e dedicação na busca incessante pela qualidade. “Em 2006, a Fazenda Sertãozinho – que também integra o grupo de Roberto Irineu Marinho – venceu o Late Harvest realizado em Berna, Suíça. Agora, a Rainha é a vencedora do Cup of Excellence. Isso demonstra que estamos no caminho certo”, comemora.

A propriedade possui lavouras de café em produção desde 1966, situadas entre 1.000 e 1.400 metros de altitude. Devido à microrregião que está inserida e com base em um trabalho de mapeamento, sempre colheu grãos de altíssima qualidade. “Identificamos variedade, idade das plantas, altitude, face de exposição solar, inclinação e tipo de solo de cada talhão de café”, explica.

Os processos de colheita e pós-colheita também têm atenção especial, com o café sendo colhido, lavado, seco e armazenado em tulhas de madeira, separadamente, para originar os micro-lotes. “Esses micro-lotes, de 20 a 150 sacas, são classificados sensorialmente, em uma escala de zero a 100, de acordo com a metodologia BSCA”, completa.

O diretor comenta que esse investimento na produção de cafés especiais é compensatório, principalmente focando as sustentabilidades econômica, social e ambiental. “Agregamos valor ao produto, diminuímos a rotatividade de pessoal através dos treinamentos e benefícios, melhoramos a qualidade de vida dos funcionários e respeitamos o meio ambiente”, detalha.

A Fazenda Rainha possui o sistema de gestão sócio ambiental da UTZ Certified e da BSCA e segue as normas técnicas do sistema de gestão da qualidade ISO 9001:2000. “Essas certificações vão ao encontro do fato de sabermos que um café precisa ter nota superior a 80 pontos na análise sensorial, ter origem definida e ser elaborado com responsabilidade social e ambiental para ser considerado especial”, justifica. 



Susie Spindler, diretora-executiva da ACE, organizadora dos Cup's no mundo e o Presidente da BSCA Luiz Paulo Dias

LEILÃO INTERNACIONAL

No próximo dia 18 de janeiro, o Brasil será o centro das atenções dos principais compradores de cafés especiais de todo o mundo. Nessa data, os 25 lotes vencedores do 12º Concurso de Qualidade Cafés do Brasil serão negociados, via internet, no disputado leilão do Cup of Excellence. “Espero que o café seja muito bem vendido e que supere a expectativa do cliente em cada xícara consumida. Nosso produto foi comparado pelos juízes internacionais com os da Etiópia, que são os cafés mais aromáticos do mundo”, conclui Dias.

Museu do Café celebra mês da Consciência Negra com cinema, poesia e música

de pintura étnica “Memória e resgate: simbolismo dos povos Adinkra de Gana”. Já com a associação Ilú Obá De Min, sediada em São Paulo, o Museu do Café realizou a oficina “Dançando entre o Brasil e África”, destinada ao público da terceira idade.

Divulgação: Museu do Café

No Museu do Café as homenagens ao dia da Consciência Negra se estenderam durante todo o mês de novembro. A programação especial ofereceu diversas atividades gratuitas, destinadas a diferentes públicos, como exibição de filmes, oficinas de dança e pintura, sarau poético e apresentação musical.

44 Parte da programação foi desenvolvida em conjunto com a Casa de Cultura da Mulher Negra, que há mais de 20 anos desenvolve projetos nas áreas de resgate cultural, educação e comunicação. A parceria rendeu o sarau poético “Poesia Negra em Movimento”, e a oficina

As sessões de cinema foram realizadas no espaço da Cafeteria do Museu, com exibição dos filmes “A Negação do Brasil” (2000), “Cartola – música para os olhos” (2006), “Cafundó” (2005) e “Todos somos irmãos” (1949).

A programação ainda contou com grupo de discussão, comandado pelo professor Paulo Campbell – mestre em História da África e coordenador do curso de História da Unisantos –, sobre a influência africana na religiosidade brasileira, visita gratuita e show musical com a cantora Simone Anselmo. €

Programação de Natal do Museu do Café

A programação especial de Natal do Museu do Café contou com apresentações gratuitas de orquestras, coral, e intervenções teatrais. Os principais destaques foram a Orquestra Porto de Santos, a Orquestra de Cordas do Instituto Pão de Açúcar e o Coral Canto Mágico, que se apresentaram no Salão do Pregão.

A programação ofereceu ainda a atração “As cirandas de Maria – Um auto de Natal”, com o grupo de Teatro Experimental de Pesquisas (TEP). O espetáculo narra, com rimas e cantorias, a busca das pastoras, vindas do Egito, pelo local onde ocorrerá o nascimento do Deus menino. Encerrando as atividades, o duo Choro de Bolso apresentou o espetáculo: “Canções de Natal”, no espaço da Cafeteria do Museu. €



Karina Frey


Museu do Café recebe premiação dos melhores cafés de São Paulo

45

Karina Frey

No dia 09 de novembro o Museu do Café recebeu a cerimônia de premiação do 10º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo. O evento contou com a participação de produtores, compradores, representantes de associações e cooperativas além de outras figuras representativas da cafeicultura nacional. A Cafeteria do Museu foi a campeã na categoria “Especial” – maior lance dado a um microlote – ao adquirir por R\$ 3.400 as duas sacas disponíveis do café produzido por Maria Aparecida do Nascimento, de São Sebastião da Grama.

O anúncio do resultado do leilão e dos preços pagos por parte ou a totalidade dos 10 lotes finalistas foi realizado no Salão do Pregão, local de negociação das sacas de café durante o funcionamento da antiga Bolsa Oficial de Café.

A grande campeã foi a Torrefação e Moagem de Café Serra da Grama ao arrematar por R\$ 45 mil o lote de 10 sacas do produtor José dos Santos Cecílio Filho, também de São Sebastião da Grama. Com isso, a empresa conquistou o título nas categorias “Ouro” – maior valor pago por saca (R\$ 4.500,00) – e “Diamante”, pelo maior investimento total. 

Karina Frey



Cornélio Ridel e Maria Aparecida do Nascimento

Museu do Café



Banco de dados digital disponibiliza documentos sobre a história da imigração no Brasil

Projeto “Memória da Imigração” conta com mais de 87 mil imagens para pesquisa e download gratuito

46


Claudinéli Ramos, Luiz Hafers e o Secretário Andréa Matarazzo

Uma ferramenta que revoluciona o acesso a fragmentos da história paulista e brasileira. Assim pode ser definido o projeto Memória da Imigração, que por meio de um banco de dados online integra o acervo digital do Museu da Imigração – antigo Memorial do Imigrante – e documentos pertencentes ao Arquivo Público do Estado de São Paulo. No total são mais de 87 mil imagens disponíveis para consulta e download gratuito. A ferramenta foi apresentada em cerimônia realizada no dia 08 de dezembro, no auditório da Estação Pinacoteca, em São Paulo.

“Agora, qualquer cidadão terá acesso total ao acervo do Museu da Imigração, seja para pesquisa ou apenas por curiosidade. Trata-se de uma ação que democratiza o acesso ao conhecimento”, afirma o secretário de Estado da Cultura, Andrea Matarazzo.

Coordenado pelo Arquivo Público do Estado de São Paulo, o trabalho teve início em janeiro de 2011 e envolveu etapas de organização documental, intervenções de conservação e preservação, digitalização e tratamento das imagens digitais. Como resultado, o banco de dados desenvolvido oferece acesso amplo,

público, democrático e organizado a um acervo de inestimável valor material e imaterial relacionado à memória da imigração no Brasil, garantindo ainda a preservação dos documentos originais. Todo o conteúdo do banco de dados está disponível para consulta na página do Museu da Imigração na internet: www.museudaimigracao.org.br.

Além de oferecer um campo de pesquisa geral – por localidade ou período –, a ferramenta permite buscas específicas entre as categorias de documentos disponíveis: cartas de chamada, registros de matrícula, requerimentos da Secretaria da Agricultura, Comércio e Obras Públicas (SACOP), jornais – publicados por colônias imigrantes entre 1886 e 1987 –, acervo cartográfico – mapas e plantas de núcleos coloniais – e iconográfico – retratos de imigrantes, cartões postais, fotografias de viagens e da antiga hospedaria. A pesquisa em diferentes parâmetros disponibiliza resultados organizados em diversos critérios. Em registro de matrícula, por exemplo, por meio do sobrenome é possível encontrar informações referentes à data de chegada, idade e familiares das pessoas que passaram pela Hospedaria de Imigrantes. 

Café da Mantiqueira recebe registro de Indicação de Procedência para o café



Divulgação: APROCAM

Elmiro Alves Nascimento, Secretário de Agricultura de Minas Gerais, Luiz Cláudio Dupin, Coordenador de Fomento e Registros do INPI e Hécio Carneiro Pinto, Presidente da APROCAM

O Instituto Nacional da Propriedade Industrial concedeu a região da Serra da Mantiqueira o registro de indicação de procedência para o café, reconhecendo dois tipos de indicação geográfica: o de indicação de procedência (IP) e denominação de origem (DO).

Segundo o diretor-geral do IMA Instituto Mineiro de Agropecuária, Altino Rodrigues Neto, o selo concedido pelo INPI é importante para que os produtores mineiros ganhem mercado com a agregação de valor ao produto.

"E atesta para o consumidor que o produto em questão possui propriedades de origem e qualidade diferenciadas", completa.

Esta é a segunda região mineira e a primeira do Sul de Minas a obter o Selo de Indicação Geográfica (IG), na modalidade de Indicação de Procedência do café. O cerrado foi a primeira região que recebeu esse status, seguido agora, da região da Serra da Mantiqueira, que é composta por vinte e dois municípios. €

47

AMSC lança programa 'Vender Melhor'

Produzir cafés especiais e exportar os grãos para o mundo. Esta vem sendo uma proposta cada vez mais atrativa no mercado. Para atender a demanda e orientar os produtores da região da Alta Mogiana paulista, a AMSC (Associação dos Produtores de Cafés Especiais da Alta Mogiana) lançou em dezembro, com o apoio do Sebrae, o programa 'Vender Melhor', que tem como objetivo valorizar os cafés especiais da região.

Podem participar do programa produtores de café da região da Alta Mogiana paulista cujas propriedades estejam acima de 800m de altitude e sejam associados à AMSC.

Para a cafeicultora e associada à AMSC, Flávia Lancha Oliveira, além de orientar, o programa 'Vender Melhor' irá ajudar o cafeicultor a agregar valor na produção e conquistar a credibilidade dos clientes. "O mercado de cafés especiais está em expansão e a procura por grãos de qualidade é crescente. O produtor precisa se preparar e estar qualificado", afirma.

"Diferente de vender commodity, a venda de cafés especiais demanda tempo, paciência. O produtor precisa estar preparado e atento às oportunidades, pois neste mercado cada cliente tem uma época específica para comprar, compra o quanto precisa e paga o preço por isso", completa. €

Revista do Café



Flávia Lancha recebe premiação pelo 2º lugar nas categorias Natural e Cereja Descascado, no 9º Concurso da AMSC

Rafael Aleixo

Programa Café Seguro

Membros do Grupo de Trabalho do Programa Café Seguro se reuniram no último dia 16/11, na sede do Cecafé, com representantes da indústria agroquímica para a discussão de questões relacionadas a utilização de defensivos químicos na produção de café. Entre os assuntos da pauta, a elaboração de nova edição da cartilha, a situação atual de contaminações do Flutriafol nas exportações de café para o Japão e a recomendação da JMPR Joint Meeting on Pesticide Residues da FAO/WHO.

A JMPR recomendou aumentar o LMR do flutriafol, entre outros ingredientes ativos, no CODEX/Alimentarius de 0,05 para 0,15 ppm. Guilherme



Grupo de Trabalho do Programa Café Seguro

48

Braga, do Cecafé, destacou as gestões do Adido Agrícola Brasileiro no Japão junto ao Ministério da Saúde no Japão, no sentido de verificar a possibilidade de reconhecimento, desde já, da recomendação da JMPR da FAO/WHO quanto à proposta de LMR para o flutriafol em 0,15 ppm, fato que viria a solucionar o problema na exportação de café para aquele país, tal como ocorreu com a piraclostrobina. €

Reunião com Consultor da AJCA e representantes de empresas japonesas



Arquivo Cecafé

Mais adiante, em 13/12, o Consultor da All Japan Coffee Association, James Cooley, acompanhado de representantes de empresas japonesas, esteve no Cecafé para discutir as medidas que estão sendo adotadas para o controle dos embarques para o Japão. O Diretor do Cecafé, Guilherme Braga, antecipou que, conforme as informações recebidas do MAPA, como resultados de reuniões mantidas com autori-

dades japonesas, os estudos do flutriafol foram concluídos e o parecer do Food Safety Committee já teria sido favorável à aceitação do aumento do LMR para 0,05ppm, condicionado a conclusão de Audiência Pública. Em princípio, a adoção da proposta da JMPR somente seria considerada após a sua aprovação pelo plenário da OMC Organização Mundial do Comércio. €

MAPA realiza Programa de Imersão no Agronegócio Brasileiro para diplomatas

Com o objetivo de aprofundar o conhecimento de diplomatas brasileiros no que diz respeito às características do agronegócio, em especial nos procedimentos levados a efeito no Brasil para garantir a qualidade do produto nacional, o MAPA em parceria com o Ministério das

Relações Exteriores (MRE) realizou em Novembro o “Programa de Imersão no Agronegócio Brasileiro”.

O Programa permitiu que profissionais lotados em postos estratégicos de países da África, Américas, Europa, Ásia e Oriente Médio participassem de palestras informativas sobre cada setor do agronegócio brasileiro de modo que possam verificar in loco os procedimentos, garantindo a excelência do produto brasileiro. Representando o setor exportador de café, Guilherme Braga, do CecaFé, proferiu palestras aos diplomatas participantes. 



Arquivo CecaFé

Departamento do Café tem novo diretor

A nomeação do novo diretor do Departamento do Café, da Secretaria de Produção e Agroenergia, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Edilson Alcântara, foi publicada no Diário Oficial da União no dia 14 de dezembro.

O diretor é formado em Jornalismo, com especializações em Marketing (USP) e Administração e Economia (FGV) e trabalhou durante 26 anos no Banco do Brasil. Atuou como gestor das Cédulas de Produto Rural, lançou a Cédula de Produto Rural (CPR) do Café, introduzindo a cultura dos mercados futuros e de venda antecipada no meio rural. Edilson Alcântara contribuiu para a elaboração da Lei da CPR Financeira e na elaboração da Lei dos novos títulos agropecuários (CDA/WA, LCA, CDCA e CRA). Na BMFBovespa, foi o responsável pela implantação da Bolsa Brasileira de Mercadorias (BBM), da qual foi diretor-executivo por 8 anos.

O novo diretor afirma que pretende, com o apoio do setor produtivo, da indústria e de exportadores, melhorar os instrumentos de apoio do Governo Federal ao setor, estimulando a melhoria de qualidade e da renda do produtor de café.

Carlos Silva dos Santos





Governo mineiro lança Fundo do Café

Governador Antonio Anastasia discursa no ato de criação do Fundo

O Governador Anastasia oficializou a criação do Fundo Estadual do Café (Fecafé), em solenidade que contou com uma presença expressiva de lideranças políticas e das representações dos diversos segmentos cafeeiro. Ao sancionar a lei, Anastasia enfatizou a importância econômica e social da cafeicultura para o estado, destacando que “o café está no nosso código genético, está na história do desenvolvimento e de nossas tradições”, e “não vamos sossegar enquanto não vemos forte o nosso produtor de café”. Complementou, dizendo que “esse Fundo do Café é para termos produtividade, qualidade, instrumentos de segurança aos produtores, porque nosso compromisso é com o desenvolvimento e esse compromisso passa pela cafeicultura, pela nossa agropecuária”.

que teriam a responsabilidade pela gestão dos recursos e análise e seleção dos projetos apresentados.

Para o deputado federal e presidente da Cooparaiso, Carlos Melles “o governador está cumprindo mais um compromisso. É um gesto histórico e que terá fundamental importância para melhorar a vida do produtor. Minas dá o exemplo, que certamente será seguido por outros estados produtores”. João Antonio Lian, Presidente do Conselho Deliberativo do CECAFÉ, aplaudiu a iniciativa do Governador, sugerindo que na definição de linha de atuação sejam contempladas também ações voltadas para a capacitação e formação de mão de obra especializada, preparando os produtores para melhor enfrentar os desafios de produzir cada vez melhor. €

O Fundo Estadual do Café (Fecafé) destinará ao setor R\$ 100 milhões nos próximos três anos, sendo aportados R\$ 40 milhões para 2012, e mais R\$ 30 milhões em 2013 e 2014. O Fecafé será coordenado pela Secretaria de Agricultura e composto por representantes das áreas do Planejamento e Gestão, da Fazenda e de Desenvolvimento Econômico. Também integrariam o colegiado o BDMG, Faemg, Ocemg, Fetaemg, Sindicafé,



Dep. Carlos Melles, Silas Brasileiro (CNC), e dep. Antonio Carlos Arantes

“Paella EISA Interagrícola”

tradicional confraternização de final de ano

