

CECAFÉ promove ciclo de reuniões sobre 4C

O CECAFÉ e o Secretariado 4C, com a mediação da P&A Marketing, realizaram várias reuniões técnicas voltadas para a discussão do modelo 4C no Brasil e de formas de ampliação da oferta de cafés 4C no mercado mundial, com a participação de cooperativas, importadores, exportadores e de representantes de certificadoras, de modo a buscar soluções alternativas capazes de minimizar as limitações existentes no atual modelo 4C no Brasil.

A primeira reunião do Grupo de Trabalho contou com participação, através de vídeo conferência, da Diretora Executiva 4C, Melanie Rutten-Suelz. Na ocasião, o Gerente 4C Brasil, Luis Andrade, discorreu sobre os regulamentos 4C e fez uma explanação sobre as significativas alterações ocorridas no modelo de negócio da 4C nos últimos anos e a disposição permanente do Secretariado de promover os ajustes sempre que necessários. Foram apresentadas também as atividades desenvolvidas pelas Unidades 4C Cooperaíso

34

Reunião de conclusão dos trabalhos

Daniel Dutra



1ª reunião do Grupo de Trabalho 4C

Daniel Dutra



e Interagrícola. Após ampla discussão sobre o assunto, foi constituída uma Força Tarefa, formada por representantes do CeCafé e de cooperativas, sob a coordenação e suporte de Luis Andrade (4C) e Eduardo Heron (CeCafé), além de um representante das certificadoras UTZ e da Rainforest Alliance, mediadas pela P&A Marketing.

A Task Force ficou com a incumbência de analisar os pontos levantados e apresentar proposta, sujeita a validação do Grupo de Trabalho, para então o devido encaminhamento à Assembleia Geral 4C. Contudo, apesar da sucessiva discussão as opções apresentadas, não foi possível obter consenso.

Para o Diretor Geral do CeCafé, Guilherme Braga Abreu Pires Filho, o cenário desfavorável não afasta a disposição do CeCafé de continuar contribuindo com essa entidade na busca de formas de aprimoramento das regras do Sistema 4C, que se adequem ao interesse da comercialização dos cafés brasileiros. O CeCafé encaminhou correspondência a Diretoria Executiva da Associação 4C demonstrando a posição do comércio exportador de café do Brasil diante das questões que não foram consensualizadas. 



Daniel Dutra

Task Force



Daniel Dutra

Apresentação de Luis Andrade, gerente 4C Brasil

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.**

Instrutora: Carla Ventura
Início: 09/10

Aproxime a
câmera do
seu celular
com um leitor
de QR Code



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

twitter.com/cursosagripoint



facebook.com/cursosagripoint



Irmãos Coser recebem Prêmio Líder Empresarial 2012



Bruno de Menezes

Em clima de festa e emoção, empreendedores capixabas de diversos segmentos receberam o Prêmio Líder Empresarial 2012, iniciativa da TV Vitória/Rede Record, entregue em evento que reuniu vários empresários e autoridades políticas, entre elas o Governador Renato Casagrande, àqueles que mais contribuíram para o desenvolvimento socioeconômico do Espírito Santo.

O empresário Otaclio Coser, fundador do Grupo Coimex e hoje presidente do conselho de administração da Coimexpar, holding do Grupo, foi eleito o "Líder do Ano". Ele recebeu o prêmio mais cobiçado da noite das mãos do governador e do presidente do Grupo Buaiz e da Rede Vitória, Américo Buaiz Filho. Otaclio foi eleito com 50,31% dos votos.

A família Coser teve outro premiado na noite. Jair Coser, 80, presidente da Unicafé e irmão de Otaclio, foi eleito "Líder Exportador de Café" com 61,77% dos votos e recebeu o troféu das mãos do apresentador do programa Negócios de Sucesso, Vladimir Godoy. €

36

Fundação Hanns R. Neumann Stiftung visita CeCAFé



Daniel Dutra

Elio Cruz de Brito, Patrik Avelar Lage, Michael Opitz e Guilherme Braga

Os Diretores da Fundação Hanns R. Neumann Stiftung - Michael Opitz, Elio Cruz de Brito e Patrik Avelar Lage - estiveram em visita ao CECAFÉ, expondo os projetos realizados pelo Grupo na áreas de associativismo e de sustentabilidade, objetivando a redução da distância entre o setor produtivo e os países consumidores e contribuindo

para o aumento da competitividade da cafeicultura familiar em países em desenvolvimento. Na ocasião, a Fundação Hanns Neumann demonstrou interesse em estreitar o relacionamento com o CECAFÉ através de parcerias na área da sustentabilidade, certificações e nos programas sociais da entidade, o que vem sendo estudado. Recentemente, a partir da parceria firmada com o BID, Banco Interamericano de Desenvolvimento, a Fundação Neumann investirá US\$ 4,2 milhões para fomentar a eficiência das pequenas propriedades rurais de 11 cidades do Sul e Leste de Minas Gerais, a partir da criação de novos produtores e da melhoria dos processos dos antigos. Essa parceria beneficiará 4 mil agricultores da cafeicultura familiar, que receberão capacitação para implementar melhores práticas no processamento da colheita, pós-colheita, controle da qualidade e identificação de oportunidades de mercado. €

O 10º CURSO “MANEJO TECNOLÓGICO DA LAVOURA CAFEIEIRA”



Fundação Procafé

Fundação Procafé



José Edgar Paiva,
Guilherme Braga e Sérgio Pereira

A Fundação Procafé promoveu em Varginha/MG seu tradicional curso “Manejo Tecnológico da Lavoura Cafeeira”, recebendo aproximadamente 280 participantes, entre técnicos, consultores, produtores, estudantes e demais interessados. Em sua 10ª edição, o principal objetivo foi a difusão e a transferência das tecnologias geradas através da pesquisa científica em várias áreas da cafeicultura.

A abertura oficial do evento foi realizada pelo Diretor Presidente da Fundação Procafé, José Edgard Pinto Paiva, com a presença de lideranças ligadas ao café de Varginha e região, autoridades municipais e representantes do Senar e Sebrae Minas, e de Cooperativas e Sindicatos Regionais. Na ocasião foi anunciada a parceria entre o Procafé e o Senar

para a realização futura do curso de formação por competência e agricultura de precisão na cafeicultura.

A programação do curso possibilitou um debate sobre os novos conhecimentos da agricultura abordando temas de destaques, tais como, Novo Código Florestal, palestra proferida pelo especialista Eduardo Condorelli e Perspectivas do Mercado de Café, apresentadas pelo Diretor do CeCafé, Guilherme Braga Pires. Mereceram ênfase temas ligados à produção, como nutrição do cafeeiro, podas, floração do cafeeiro, maquinário de café, variedades de café, sequestro de carbono, aquecimento global, irrigação, desfolha do cafeeiro, condições climáticas e arborização, uso de canhões atomizadores em áreas de montanha e novidades de pesquisa cafeeira. 



Palestra de Eduardo Condorelli

Fundação Procafé

Faemg promove debate sobre o café de Minas



38

Breno Mesquita, Silas Brasileiro, Vanúcia Nogueira, Fernando Romeiro, Roberto Simões, Roberto Paulo, Fabrício Andrade, Diego Oliveira (CIM), Archimedes Coli Neto e Antonio Pontoglio

Pesquisadores, especialistas, autoridades, indústria e produtores de café, entre outros agentes do segmento cafeeiro, se reuniram na sede da FAEMG em Belo Horizonte, para uma reflexão sobre os aspectos mais relevantes para o setor: Produção, Agregação de Valor, Beneficiamento, Mercado, Custos, Linhas de Crédito e Seguro de Produção. O Workshop da Cadeia Produtiva do Café, integra o Fórum da Agropecuária Mineira: Realidade e Rumos, que, ao longo de 2012, discute os desafios e as perspectivas do setor rural e pauta as ações da entidade. Com nove painéis e um debate entre todos os participantes, o Workshop levantou temas importantes para a cafeicultura do Estado, como a necessidade de

investimento em geoprocessamento e em tecnologias para a cafeicultura de montanha – mais cara em relação à cultura do grão nas áreas planas, que possuem maquinário específico.

Participaram das apresentações de palestras: Archimedes Coli Neto (CCCMG), Roberto Paulo (ABICS), Fabrício Andrade (UFLA), Antonio Pontoglio Júnior (Banco do Brasil), Ricardo de Sousa Silveira (Sindicafé MG), Fernando Romeiro de Cerqueira (Coocafé), Vanúcia Nogueira (BSCA), Silas Brasileiro (CNC), o deputado federal Diego Andrade (PSD), Breno Mesquita (CNA) e o presidente da FAEMG, Roberto Simões. €

Luiz Valeriano / Ascom CCCMG

Palestrante
Archimedes Neto,
presidente
do CCCMG



CECAFÉ RECLAMA DA ANTAQ CUMPRIMENTO DA RESOLUÇÃO 2.389/2012

O CECAFÉ protocolou junto à ANTAQ, Agência Nacional de Transportes Aquaviários uma Representação Administrativa, com a devida assessoria do escritório Lourenço & Rodrigues Advogados Associados, objetivando a cessação das práticas adotadas pelos Armadores em desrespeito às normas baixadas pela Agência na regulação das operações portuárias. Dr. Afonso Rodrigues, que conduz a causa, observou que “tais práticas não são inéditas, mas surpreende que após um amplo processo de audiências públicas nas quais foram ouvidos todos os setores interessados e a sociedade em geral, os Armadores se recusem a cumprir o Regulamento aprovado, sob argumentos inconsistentes”.

Lourenço destaca que é indiscutível a competência legal da ANTAQ de regular a atividade de movimentação das cargas portuárias, de exercer poder fiscalizador e aplicar penalidades pela inobservância das normas, e de coibir práticas abusivas consistentes nas cobranças de taxas de diversas naturezas atribuídas aos exportadores, indevidas e que confrontam a regulamentação. €



Arquivo CCCRJ

39

IDH supervisiona projeto ambicioso para a cafeicultura mundial

Com a intenção de que 25% das vendas internas e externas de café sejam sustentáveis em 2015, o IDH (Iniciativa Internacional de Comércio Sustentável), instituição, juntamente com grandes grupos multinacionais - Kraft Foods, Nestlé, DE Master Blenders 1753 e Tchibo - desenvolve programa voltado ao grão envolvendo a indústria, exportadores, governos, organizações não governamentais (ONGs) e outras entidades.

Daniel Dutra



Em sentido horário, Maria Fernanda Brando da P&A, Jenny Kwan do IDH, Pedro Malta da P&A, Demétrio Silva da Kraft/Taloca, e Guilherme Braga e Eduardo Heron do CeCafé

Em visita ao CECAFÉ, Jenny Kwan, sênior Programa Manager Coffee, relatou que os focos iniciais de trabalho são o Brasil, o maior produtor e exportador mundial da commodity, o Vietnã e alguns países da África. Afirmou que o Brasil será responsável por 25% das vendas globais de café sustentável e que os pontos fundamentais para atingir essa meta serão os trabalhos junto às certificações nacionais e a catalisação da energia deste sofisticado setor do café brasileiro. €

Expocaccer recebe visita de torrefadores ingleses

Poliliana Dias/Ascom Expocaccer

A Expocaccer recebeu a visita de três compradores da Inglaterra, representantes de uma empresa torrefadora cliente da cooperativa há mais de dois anos, com o propósito de conhecer as fases de cultivo e processamento dos grãos até chegar ao seu país.

O roteiro contemplou visita a fazendas de médio e grande porte, certificadas com o selo Rainforest Alliance, quando acompanharam o processo de colheita, conheceram o mesmo processo em pequenas propriedades de agricultura familiar, pertencentes à APPCER – Associação dos Pequenos Produtores do Cerrado, certificadas com o selo Fairtrade. “Os selos Rainforest e Fairtrade são bastante solicitados por esta torrefadora, uma vez que já adquiriram vários lotes do Grupo Rainforest Alliance Expocaccer, logo, o fato de poderem acompanhar a produção torna o produto mais atrativo, valorizando a origem e a qualidade dos cafés da nossa Região”, avalia João Ferreira Junior, gerente de cafés especiais da Expocaccer.



Os visitantes (ao centro), Sérgio Geraldo Dornelas (esquerda), João Ferreira Junior (centro) e André Gomes Peres (direita)

Além das fazendas, a comitiva visitou a sede da APPCER e da Federação dos Cafeicultores do Cerrado para conhecerem mais sobre a Região do Cerrado Mineiro. Na Expocaccer visitaram a estrutura e participaram de uma rodada de prova e degustação de café. €

40

Corretores de Café Santistas são homenageados

Um dos pontos mais procurados por turistas fora da orla e um dos espaços mais charmosos do Centro Histórico de Santos/SP ganhou nova estrutura e visual mais atrativo. A reurbanização do boulevard da Rua XV de Novembro incluiu a modificação da parte central do piso, refeito em granito antiderrapante, além do preenchimento lateral em mosaico português.

Como homenagem ao setor cafeeiro e em reconhecimento à grande contribuição dos corretores de café, foi inaugurada uma estátua, de autoria de Daniel Gonzalez, em tamanho natural, representando um corretor de café. A ocasião reuniu alguns dos mais antigos corretores de café de Santos, responsáveis pela localização da obra, em frente ao Museu do Café. Lamentavelmente, dias após a inauguração, a obra foi danificada por vândalos e, no momento, está sendo reparada e voltará ao local. €



Karina Frey

Colombianos conhecem processos e inovações da COOXUPÉ

Cerca de 30 produtores de café colombianos estiveram na COOXUPÉ para conhecer as lavouras de café do Sul de Minas e observar as diferentes formas de manejo do grão tanto na lavoura quanto na comercialização do café brasileiro.

Durante a visita, o presidente da cooperativa, Carlos Paulino da Costa, fez uma apresentação geral da COOXUPÉ, e surpreendeu os visitantes com a avançada tecnologia empregada em todos os processos. Durante a visita, o grupo também assistiu uma palestra sobre os aspectos gerais da cafeicultura do Sul de Minas, ministrada pelo coordenador de Desenvolvimento Técnico da COOXUPÉ, Mário Ferraz.

Com a produção de café colombiano caindo fortemente nos últimos anos, por causa do clima desfavorável - o país produzia cerca de 11 milhões de sacas de café e, após o fenômeno climático La Niña, a colheita em 2011 caiu para 7,8 milhões - os visitantes estão em busca de soluções. Além de Guaxupé, os produtores conheceram lavouras de café na região de Alfenas, Varginha e Lavras, cidades localizadas no Sul de Minas Gerais. €



Produtores colombianos visitaram a cooperativa e elogiaram a hospitalidade com que foram recebidos

41

Hiroshi Baba retorna em definitivo para o Brasil



Arquivo pessoal

Hiroshi Baba, que durante muitos anos atuou como representante do Grupo Mitsubshi na área de café, até a sua aposentadoria em 1990, retornou e está fixando sua residência no Brasil. Hiroshi exerceu um papel importante no estreitamento das relações entre o Japão e o Brasil e afirma que tem muito orgulho de seu trabalho em prol do café brasileiro e dos inúmeros amigos que conquistou. A Revista do Café registra o seu retorno com satisfação. €

Prêmio Coocaram Qualidade de Café 2012

Com o apoio do governo de Rondônia, a Coocaram - Cooperativa de Produtores Rurais Organizados para Ajuda Mútua - e as associações dos produtores de café no Estado, realizaram o 7º Prêmio Coocaram Qualidade de Café na cidade de Ji-Paraná/RO, com a participação de cerca de 450 cafeicultores e com a presença do Secretário de Estado da Agricultura, Anselmo de Jesus, e do secretário adjunto, Antônio Deuseminio de Almeida, além de lideranças rurais e do setor cafeeiro.

O evento com o principal objetivo de debater e reestruturar a cadeia produtiva do café de Rondônia, principalmente no que tange à agricultura familiar no Estado, promoveu ações múltiplas, como a mesa de debates com produtores, palestras sobre diversos temas, degustação de cafés especiais, lançamento da Rede Agroecológica Terra sem Males, além da premiação dos ganhadores do 7º Concurso de Qualidade de Café.

Atualmente o café orgânico se destaca na região, resultado da parceria firmada entre a Coocaram e a Fundação Banco do Brasil desde 2011, apoiando os agricultores e as associações na produção e processamento de café orgânico, que vem sendo exportado para Alemanha e Itália. Está em fase final de implantação uma sala de classificação e degustação de café que será uma das melhores da região norte do Brasil.



Divulgação Coocaram

42

Para o presidente da Coocaram, Jairo Brozeguini, a realização do evento coloca novamente a cadeia produtiva do café na pauta de ações políticas do estado, dado o atual estágio de sucateamento desse setor.

Eduardo Heron, do CECAFÉ, ministrou palestra sobre o tema Conjuntura Nacional e Internacional do Café. 

Embrapa desenvolve 1ª cultivar de café

Recomendada especialmente para o Estado de Rondônia - segundo produtor de café conilon do Brasil - a cultivar café Conilon BRS Ouro Preto (*Coffea canephora* Pierre ex Froehner), primeira desenvolvida pela Embrapa Café, foi obtida pela seleção de cafeeiros com características adequadas às lavouras comerciais do estado e adaptada ao clima e ao solo da região. Sua denominação é uma homenagem ao município de Ouro Preto do Oeste, centro pioneiro da colonização oficial do antigo território de Rondônia.

A Conilon BRS Ouro Preto é uma cultivar clonal, composta de 15 clones com ciclo de maturação intermediária, tolerantes aos principais estresses climáticos observados nos polos de cafeicultura em Rondônia: alta temperatura, elevada umidade do ar e déficit hídrico moderado. Destina-se a cafeicultores que utilizam tecnologia recomendada para o cultivo, incluindo calagem, adubação química, poda de condução, controle de pragas, doenças e plantas daninhas. A nova cultivar é indicada para o cultivo em sequeiro ou com irrigação e é fruto de um trabalho de pesquisa de mais de 20 anos.

Com manejo adequado, apresenta potencial de produtividade de 70 sacas beneficiadas por hectare em lavouras de sequeiro. Em testes de campo, chegou a atingir mais de 120 sacas por hectare. Possui grãos com maior uniformidade de maturação e peneira média acima de 14. Apresenta rendimento no beneficiamento acima de 52%. A Conilon BRS Ouro Preto tem potencial para aumentar a produtividade da cafeicultura em Rondônia, contribuindo para a sustentabilidade econômica e social de mais de 40 mil pequenas propriedades rurais cafeeiras no estado. A previsão é que as mudas sejam disponibilizadas num prazo de 02 anos.

A Embrapa Rondônia e a Embrapa Café, por meio de recursos do Consórcio Pesquisa Café, estão em fase de viabilização de testes da nova cultivar nos demais estados amazônicos e no Mato Grosso e Espírito Santo.

Wilson Peracio

13/9/1917 - 11/9/2012

Nascido em Além Paraíba-MG em 13 de Setembro de 1917. Comerciante de café, mudou-se com a família para o Rio de Janeiro em 1942.

Em 1961 fundou a Peracio Exportadora Café S.A. ampliando seus horizontes no mercado internacional, onde teve grande destaque no comércio exportador brasileiro com mais de dez filiais no Brasil e no exterior.

Uma pessoa altamente carismática, envolvente e com tino comercial apurado, conquistava as pessoas com argumentações convincentes e próprias no momento adequado. Em situações de decisão, intervinha com palavras fortes e conclusivas. O perfil conciliador sempre foi a característica mais forte de Wilson Peracio.

Foi presidente do Centro do Comércio do Café do Rio de Janeiro de 1976 a 1978 quando defendeu os interesses do setor exportador perante o extinto IBC bem como frente ao mercado internacional promovendo ao mesmo tempo a união e a noção de dependência direta entre todas as empresas envolvidas no agronegócio café, abrangendo desde a lavoura, passando pela indústria e chegando ao mercado internacional.

Wilson foi casado com Léa Villela Peracio com quem viveu por 63 anos. Deixa 2 filhos, 7 netos e 9 bisnetos. €

Paulo Bahia



43

Iapar lança nova variedade de café resistente a nematóide

Entre os muitos desafios que a cafeicultura paranaense tem pela frente, está o combate ao nematóide, parasita que afeta toda região cafeeira do estado. Para controlá-lo, o IAPAR) instituição participante do Consórcio Pesquisa Café, lançou a IPR 100, a primeira cultivar de café arábica resistente ao nematóide *M. paranaensis* sem a necessidade de enxertia. As pesquisas que resultaram na nova cultivar contou com recursos do Consórcio Pesquisa Café, cujo programa de pesquisa é coordenado pela Embrapa Café.

Desenvolvido a partir do melhoramento genético tradicional, a nova variedade faz parte dos esforços da instituição em buscar alternativas de controle do parasita sem a necessidade de aplicação de agroquímicos, que encarecem o custo para o agricultor e ainda podem contaminar o solo e até o lençol freático, já que os nematóides vivem nas raízes das plantas. Em outro estudo realizado em laboratórios do IAPAR, uma equipe de pesquisadores reduziu em 88% a reprodução do nematóide utilizando fungos micorrízios e nematófagos, outra iniciativa inédita.

A IPR 100 tem mais rusticidade fitossanitária e climática, ou seja, mais resistência a doenças e melhor adaptação ao calor e à seca, conseqüentemente propicia aumento de produção, qualidade e sustentabilidade produtiva e ambiental. É indicada preferentemente para regiões quentes com temperatura média anual acima de 21,5°C graus, principalmente o Noroeste, onde a presença do nematóide é mais frequente. €



Consórcio Pesquisa Café lança 7ª edição da Coffee Science

Em sua 7ª edição, a Coffee Science, revista científica especializada em cafeicultura, tem conquistado avanços técnicos e científicos que atestam o reconhecimento de sua qualidade editorial perante a comunidade científica. É a única revista técnico-científica em cafeicultura brasileira de submissão e distribuição gratuita, além de sua disponibilização on line (<http://www.coffeescience.ufla.br/index.php/Coffeescience/issue/view/27>), na versões português e inglês.

Segundo o gerente geral da Embrapa Café, Gabriel Bartholo, a revista incentiva a discussão entre especialistas, a maioria deles oriundos das instituições participantes do Consórcio Pesquisa Café. “Essa troca de conhecimentos permite não só a visibilidade do trabalho de pesquisa, mas também a renovação e a construção contínua do conhecimento”, conclui.

A publicação foi criada por pesquisadores do Consórcio Pesquisa Café (Embrapa Café), com o apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (Fapemig) e do Polo de Excelência do Café (PEC/Café), e é editada pela Universidade Federal de Lavras (Ufla). €



Divulgação

44

9º Concurso de Qualidade de Café Vale da Grama



Grupo de provadores

A Associação dos Cafeicultores do Vale da Grama promoveu em setembro a nona edição do concurso de qualidade de café da região, recebendo 58 amostras das categorias natural, microlote e cereja descascado. Dentre os ganhadores, Lúcia Maria da Silva Dias - Fazenda Santa Alina, 1ª colocada nas categorias Natural e Cereja Descascado e, na 1ª posição do microlote, Fioravanti Malagutti - Sítio São Paulo. Os cafés da região do Vale da Grama vêm se destacando no Concurso Estadual nos últimos anos. €

Rodrigo Santos, Fazenda Santa Alina, e o Prefeito Emilio Bizon Neto



Starbucks lança bebidas refrescantes à base de extrato de café verde

A Starbucks inova com o lançamento dos Refreshers™, uma nova categoria de bebidas, preparadas à base de extrato de café verde, fonte de cafeína, gelo, suco e frutas naturais nos sabores, Frutas vermelhas ou limão, são uma ótima pedida para quem prefere bebidas sem o sabor do café torrado.

É uma nova maneira de tomar café: refrescante, surpreendente e com baixa caloria, rico em vitamina C e com toda a cafeína proveniente dos grãos. O extrato de café verde tem origem 100% arábica, e é obtido por meio de um processo exclusivo patenteado da Starbucks®, para tirar toda a cafeína natural dos grãos não torrados. O resultado é um mix de aroma e sabor totalmente novos, mais fresco, suave e leve, diferente do sabor característico do café.

Por enquanto, apenas o Brasil está recebendo o Starbucks Refreshers™ na América do Sul. Além daqui, as bebidas também podem ser encontradas nos Estados Unidos, Canadá, Reino Unido / Irlanda, França, Alemanha, Suíça, Áustria, China, Japão, Coreia do Sul, Filipinas, Taiwan, Tailândia, Cingapura e Hong Kong. €



45

Governo de MG cria FECAFÉ - Fundo Estadual de Café



O governo de Minas, através da Lei 20.313, publicada no DOE, em 28 de julho, instituiu o Fundo Estadual de Café (FECAFÉ). O Fundo tem o objetivo de promover o desenvolvimento econômico e social, a competitividade e a sustentabilidade da cadeia produtiva do café. Estima-se que o FECAFÉ disponibilizará R\$ 100 milhões, com recursos do Tesouro Estadual, em três anos.

Será administrado pela Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SEAPA) e pelo Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais (BDMG), além de um grupo coordenador formado por 15 representantes da sociedade civil, da Assembleia Legislativa e do governo de Minas Gerais.

Segundo o Secretário de Agricultura, Elmiro Nascimento, “O objetivo é possibilitar investimentos na atividade, visando a melhoria da produtividade e da qualidade e o aumento da produção de acordo com boas práticas que possibilitem a obtenção da sustentabilidade”.

Para o Deputado Carlos Melles, “O setor cafeeiro, sobretudo o produtor, deve agradecer ao governador Anastasia pelo compromisso cumprido. É a boa notícia dos últimos tempos para o café, que luta sem sucesso para que o governo federal assumira uma discussão ampla e séria sobre política para o setor”. €

Concurso de Qualidade premia os melhores cafés da Alta Mogiana

O 10º Concurso de Qualidade do Café da Alta Mogiana premiou os melhores cafés da região em três categorias: Natural, Cereja Descascado e Microlote. A cerimônia reuniu cerca de 450 pessoas, entre autoridades, produtores rurais e profissionais do setor.

Organizado pela AMSC - Associação dos Produtores de Cafés Especiais da Alta Mogiana - com o objetivo de selecionar os melhores grãos da região, valorizar os produtores e incentivar a melhoria contínua da qualidade, o 10º Concurso recebeu 197 amostras (164 de café natural, 19 de cereja descascado e 14 microlotes) de 15 municípios que compõem a região da Alta Mogiana: Altinópolis, Batatais, Buritizal, Cajuru, Cristais Paulista, Franca, Itirapuã, Jiquara, Patrocínio Paulista, Pedregulho, Restinga, Ribeirão Corrente, Santo Antônio da Alegria, Nuporanga e São José da Bela Vista.

Segundo Gabriel Afonso Oliveira, presidente da AMSC, a entidade está fazendo há dois anos um trabalho de aproximação com armazéns e dealers especializados em cafés especiais na Europa, EUA e Japão “Os cafés vencedores desse ano serão comercializados por um dealer italiano junto ao mercado asiático, buscando projeção e valorização dos cafés da Alta Mogiana”, explica.

Nesta edição, o Concurso homenageou o engenheiro agrônomo Celso Vegro, pesquisador científico do IEA (Instituto de Economia Agrícola da Secretaria de Agricultura e Abastecimento). Vegro se formou na USP/Piracicaba, tem especialização em Sistemas Agrários pela PUC/SP e mestrado em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade pela UFRJ. Atualmente, atua como Pesquisador Científico da Agência Paulista de Tecnologia para os Agronegócios da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo. €

Divulgação AMSC



Gabriel Afonso Oliveira, Calixto Jorge Peliciari e Celso Vegro

46

Colunista de agronegócios da Folha de S. Paulo é premiado

O jornalista Mauro Zafalon, um dos mais respeitados repórteres de agronegócios do país, foi eleito Destaque AGCO do Jornalismo Rural Brasileiro. Zafalon é o responsável pela coluna Vaivém das Commodities, do jornal Folha de São Paulo, onde trabalha desde a década de 1980. O prêmio da empresa americana AGCO tem por objetivo a promoção do jornalismo rural. €

Arquivo CeCafé



Jair Coser é homenageado nos 185 anos do Jornal do Commercio



47

Armando Araújo



Armando Araújo

Na festa de comemoração pelo transcurso de seus 185 anos, no Copacabana Palace, o Jornal do Commercio homenageou lideranças empresariais de diversos ramos de negócios. No café, o escolhido foi o empresário Jair Coser, presidente da Unicafé Comércio Exterior, uma das mais tradicionais empresas do setor cafeeiro. As demais homenagens contemplaram o Prefeito Eduardo Paes, o Ministro do STF Luiz Fux, a atriz Bibi Ferreira, Lázaro de Mello Brandão (Bradesco), Jorge Johannpeter (Gerda) e Paulo Roberto Pinto (Light).

O Governador Sérgio Cabral destacou a enorme importância que o Jornal do Commercio exerceu ao longo de sua existência, tanto pela qualidade da informação aos seus leitores como pela "capacidade que o Jornal teve de se renovar sem perder a tradição". €

Mariza e Jair Coser

Revista do Café

Museu da Imigração

Exposições celebram 80 anos do Movimento Constitucionalista

Projeto “SP, 1932: 80 anos do Movimento Constitucionalista” apresentou ao público, no dia 9 de julho, uma exposição museológica e duas mostras virtuais sobre o tema

Em celebração ao Movimento Constitucionalista de 1932, o Governo de São Paulo, por meio da Secretaria da Casa Civil e da Secretaria de Estado da Cultura, através do Arquivo Público do Estado de São Paulo e do Museu da Imigração do Estado de São Paulo, apresentou o projeto “SP, 1932: 80 anos do Movimento Constitucionalista”.

O trabalho consiste em uma exposição museológica, sediada no novo edifício do Arquivo Público do Estado de São Paulo, e duas mostras virtuais, todas inauguradas no dia 9 de julho. A exposição física contextualiza como a insatisfação paulista pela perda de sua autonomia se transformou em um dos maiores movimentos armados da história do Brasil, envolvendo mais de 200 mil homens. Por meio de documentos, fotografias e objetos, a mostra percorre um período de quatro anos, iniciado ainda em 1930, com a formação do Governo Provisório e as medidas intervencionistas de Getúlio Vargas.

A exposição “SP, 1932: 80 anos do Movimento Constitucionalista”, fica em cartaz até outubro no edifício do Arquivo Público do Estado de São Paulo, na Rua Voluntários da Pátria, 596, em São Paulo. O horário de visitação é de terça-feira a sábado, das 10h às 17h, com entrada franca.

Thâmara Malfatti



Mostras virtuais

Justamente com o objetivo de mapear esse acervo deixado pelo Movimento Constitucionalista em todo o estado de São Paulo, o Museu da Imigração, em parceria com o Sistema Estadual de Museus (SISEM), desenvolveu a mostra virtual “1932, acervos e memórias”, que pode ser conferida no endereço www.museudaimigracao.org.br. Mais do que a ambientação do conflito, o trabalho se dedica a reunir imagens e informações dos acervos ligados ao tema e que estão sob a guarda de instituições de preservação – museus, arquivos e bibliotecas – do estado de São Paulo. Já a exposição “1932: a guerra paulista”, com curadoria do Arquivo Público do Estado de São Paulo, explora o tema de forma didática, e passeia pelos principais acontecimentos do conflito. O trabalho, disponível em www.arquivoestado.sp.gov.br, ainda oferece proposta de atividades pedagógicas que podem ser desenvolvidas pelo professor em sala de aula e uma seleção de fontes documentais sobre a temática. €

Museu da Imigração

Semana Criança Esperança



Thâmara Malfatti

No mês de agosto, o Museu da Imigração fez parte das atividades do Espaço Criança Esperança, localizado na Brasilândia, em São Paulo. O evento deste ano, proposto pela Rede Globo, teve como tema as origens imigrantes de São Paulo. Entre as diversas atividades, o MI esteve presente com a mostra que apresenta um panorama sobre o direito de migrar do ser humano, aborda a história da Hospedaria de Imigrantes e o novo projeto do Museu da Imigração.

A ação contou ainda com terminais de acesso e pesquisa ao acervo digital, vídeos com depoimentos de história oral e atividades educativas para as crianças. Durante a semana do evento,



Thâmara Malfatti

o Espaço Criança Esperança recebeu cerca de 1.500 pessoas. A programação foi acompanhada pela equipe de jornalismo da Rede Globo, e foi amplamente divulgada na comunidade, com flyers e cartazes por toda a região e escolas do bairro. €

Exposição fotográfica sobre as origens das famílias brasileiras

49

Exposição "Origem. Retratos de família no Brasil" reuniu fotografias de migrantes, imigrantes e descendentes de diferentes gerações

O Museu da Imigração realizou durante o mês de setembro a exposição "Origem. Retratos de família no Brasil". A mostra contou com 24 fotografias de famílias brasileiras de diferentes gerações que foram registradas durante 15 anos pela fotógrafa Fifi Tong. O resultado foi um projeto impactante que pôde ser conferido no Shopping Plaza Mooca, em São Paulo.

A exposição convida a uma reflexão sobre as variadas características físicas que constituem a cultura do País. É possível perceber os detalhes, feições e poses que identificam e assemelham os retratados ilustrando a

diversidade que compõe a família brasileira. As imagens da mostra são acompanhadas por trechos de depoimentos de um membro de cada família, narrando sua trajetória e como adaptaram as tradições e os modos de vida de seus locais de origem aos seus novos espaços de vivência.

De acordo com Marília Bonas, presidente interina do Museu da Imigração e Museu do Café, "a reunião dessas obras e histórias indica um estudo interessante de como essas famílias, contribuíram para a constituição da cultura, território e identidade da cidade de São Paulo, do estado e do país". Conhecida no meio publicitário como uma das grandes retratistas brasileiras, Fifi Tong clicou filhos e netos de africanos, europeus. "Essa herança de comportamento, e de visões de mundo, muitas vezes vinham à tona nas fotos ou nas conversas sobre as origens e os percursos dos fotografados. Um legado inestimável: aquilo que somos. Rostos, traços, gestos e trejeitos. Somos seres de repetição. Reinventando o outro que veio antes de nós", explica Fifi. €

Marília Bonas, Fifi Tong e Luiz Hafers



Thâmara Malfatti

Reunião com Monitores do Projeto Produtor Informado

No dia 25 de agosto às 10h, foi realizada a 1ª reunião presidida pelo Diretor Adm/Financ do CeCafé, Ronaldo Taboada, na cidade de São João da Boa Vista-SP.

A reunião teve como pauta: a) Carga horária do projeto; b) Início de novas turmas; c) Lista de presença; d) Frequência mínima; e) Avaliação do aluno; f) Apostila – calendário do curso; g) Informações Agrônômicas.

O encontro foi de grande valia, os temas abordados foram amplamente discutidos para consenso e os novos rumos do Projeto Produtor Informado estão melhores definidos e após a aplicação desse novo modelo faremos outra reunião para avaliações e eventuais adaptações.

Estavam presentes na reunião Luciana Alves, Coordenadora de Projetos, Juliana Buton, Pedagoga, Geovvane Florezi, estagiário no CeCafé, Geraldo Almeida, Agrônomo, os Monitores André Luiz Scomparin, Augusto Ribeiro, Caio Ramos, Cristina Silviéri, Diego Romão, Luiz Russi e Mariane Mapelli. €



50

Formatura do Projeto Produtor Informado em Albertina/MG



No dia 24 de agosto, 15 produtores rurais participaram do evento de formatura do Projeto Produtor Informado, realizado na Escola Estadual José Gomes de Moraes Filho, em Albertina/MG.

O projeto desenvolvido pelo CeCafé em parceria com a empresa Costa Café Comércio Exportação e Importação Ltda, através dos monitores Cristina Silviéri e Marcelo Della Torre, que utilizando de apostila adequada, ministraram aulas de iniciação à informática no período noturno. Foram 12 meses de dedicação que resultou na inclusão digital dos produtores rurais.

Compondo a mesa diretora: O Sr. Ronaldo Taboada, Diretor do CeCafé, Luciana Alves, Coordenadora de Projetos do CeCafé, Juliana Buton Coordenadora de Cursos do CeCafé, Edson Florezi do Costa Café, Rosângela Ferreira Facanali, Diretora da Escola, monitora Cristina Silviéri e o monitor Marcelo Della Torre.

Presentes no evento: os professores, alunos e comunidade em geral. €

