

Revista do Café



Centro do Comércio de Café do Rio de Janeiro

Ano 93 - Setembro 2014 - Nº 851



**IDH inicia ações de
Sustentabilidade no Brasil**

**EMBRAPA: 15 anos de
pesquisa no Café**



CENTRO DO COMÉRCIO DE CAFÉ DO RIO DE JANEIRO
<http://www.cccrj.com.br>

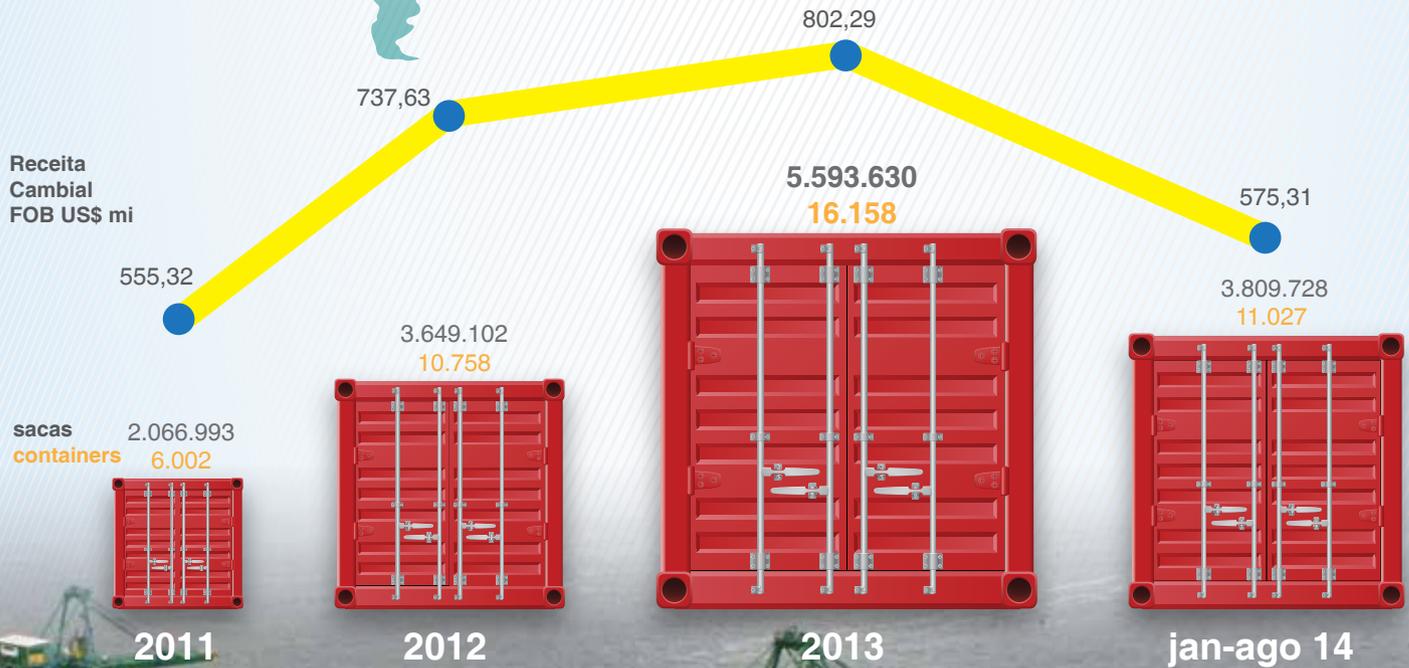
Exportações de Café pelos Portos do Rio de Janeiro

Período: 2011 a 2014 (jan/ago)

sacas 60 Kg / Containers

Utilize os portos do Rio, custos competitivos,
rapidez e segurança

....todos os Continentes
....mais de 69 países
....mais de 20 armadores
operando nos portos
do Rio de Janeiro



Fonte: CECAFÉ



Sumário

04 Editorial

06 Programa internacional de café sustentável

10 O novo Museu do Café

14 Campanha marca os 25 anos do Selo de Pureza ABIC

18 Embrapa Café completa 15 anos

24 Efeitos do déficit hídrico – Prof. J.B. Matiello

28 Por uma Política Externa de Resultados - Rubens Barbosa

30 Sinais dos Tempos - Pedro Guimarães

32 Jurídico - Parecer PGFN/CAT nº. 1.425/2014

36 19ª Festa do Imigrante

38 Colheita mecanizada em cafeicultura de montanha

40 Fazenda Restauração

42 Bodas de Ouro – Beatris e Guilherme Braga

51 Panorama

62 Eventos Cecafé

66 Série - As mais belas cafeterias do mundo “Café New York”, Hungria

CRÉDITOS: DANIEL DUTRA



CRÉDITOS: KARINA FREY



CRÉDITOS: DIVULGAÇÃO EMBRAPA CAFÉ



CRÉDITOS: CHRIS CENEVIVA



Revista do Café

Coordenadora

Alessandra Rodrigues de Almeida

Reportagens

Andrea Vialli, Marília Moreira, Natália Fernandes, Thâmara Malfatti e Vinícius Morales

Colaboradores

Delza Dias Ferreira, Elisangela Anceles, Flávia Bessa, Jamilsen Santos, J. B. Matiello, Leila Vilela Alegrio, Lucas Tadeu Ferreira, Pedro Guimarães e Rubens Barbosa.

Capa

Carlos Brando e Ted van der Put

Crédito da Capa

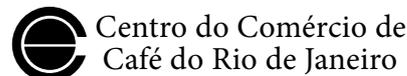
Daniel Dutra

Diagramação, Arte e Projeto Gráfico

Hands-on Editoração Eletrônica

Impressão Gráfica

52 Gráfica e Editora Ltda.
<http://www.52grafica.com.br>



Diretoria Biênio 2013/2015

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

Conselho Administrativo

CSB Trading S/A Exp. e Importação
Warrant Exp. Importação Ltda.
Sumatra Comércio Exterior Ltda.
Agropecuária São Francisco de Paula Ltda.
GBP Consultoria Empresarial
Unicafé Comércio Exterior
EISA Empresa Interagrícola S/A
Stockler Comercial e Exportadora Ltda.
Halley Exp. e Imp. Ltda.
Três Aranhas Com. e Ind. Ltda.
Valorização Empresa de Café S/A
Agropecuária Pedra Lisa S/A

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

Diretoria Quadriênio 2014/2018

Presidente: Guilherme Braga Abreu Pires Neto
Secretário: Batista Mancini
Tesoureiro: Ruy Barreto Filho
Diretor de Patrimônio: Alexandre Todeschini Pires

Rua Quitanda, 191- 8º andar- Centro- CEP: 20091-000
Rio de Janeiro - RJ- Brasil
Fone: (21) 2516-3399 / Fax: (21) 2253-4873
riocafe@cccjr.com.br / www.cccjr.com.br



Aprimorar as estatísticas é demanda urgente do setor

O levantamento e divulgação de dados estatísticos que indicam a atuação e o comportamento dos diversos segmentos do mercado é uma das questões que suscitam as maiores controvérsias no negócio cafeeiro. Apesar do grande número de agentes que se dedicam ao assunto, tais como órgãos

governamentais, entidades de classe, associações diversas, empresas de consultoria, agências de notícias, companhias que mantêm serviços internos de inteligência, bancos de dados, entre outros, é bastante frequente e comum inconsistências e incongruências entre as informações estatísticas anunciadas. Dados, por exemplo, de

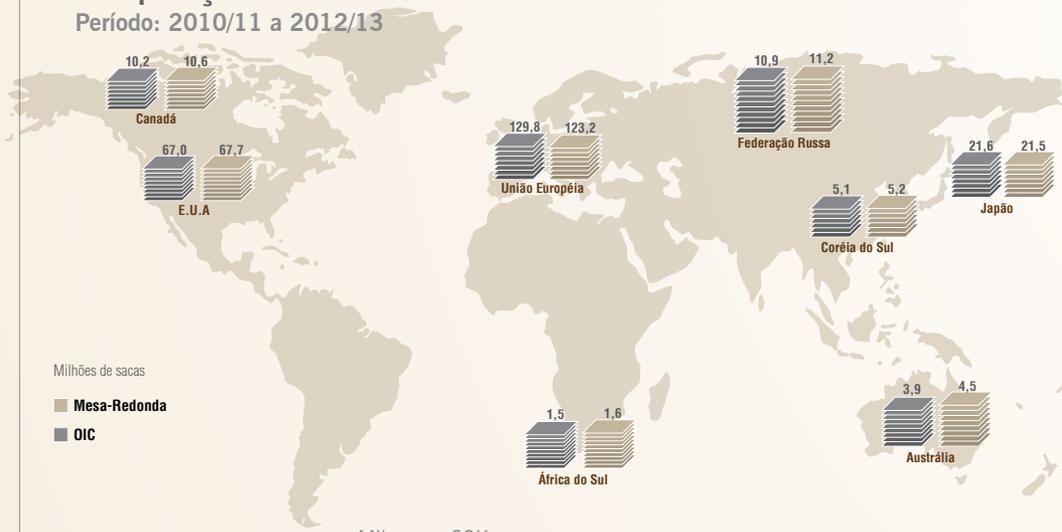
volumes de produção, níveis de consumo e de estoques, apresentam diferenças substanciais entre as diversas fontes.

Contribuem para isso, entre outros fatores, o uso de metodologias de levantamentos de informações e de avaliação com alto grau de subjetividade e, em alguns casos, embutindo visões setoriais específicas, o que resulta em margens de precisão discutíveis. É inquestionável que essa realidade traz problemas ao planejamento do negócio a médio e longo prazos e à avaliação das tendências, além de exacerbar a volatilidade e a amplitude da variação dos preços que ora se observa no mercado.

No Brasil, é visível a percepção por parte das diversas representações setoriais da necessidade de se aprimorar o sistema, dotando-o dos instrumentos modernos de previsões, sobretudo quanto às estimativas de safra. Mas, é forçoso reconhecer, isso não tem se traduzido em ações efetivas na busca das soluções. Ressalta o fato de que as avaliações de safra no principal Estado produtor, com cerca de 50% da produção nacional, resultam das opiniões colhidas em entrevistas, nos municípios selecionados, com gerentes de Bancos no Interior

4

Comparação entre os Dados do Consumo da OIC e da Mesa-Redonda Período: 2010/11 a 2012/13



	Média da Mesa Redonda	OIC	Diferença entre OIC e Mesa Redonda
União Européia (28)	129.772	123.244	-6.528
Japão	21.605	21.567	-38
Coréia do Sul	5.121	5.251	130
Federação Russa	10.956	11.208	252
Canadá	10.231	10.605	374
Austrália	3.991	4.537	546
E.U.A.	67.015	67.732	717
África do Sul	1.484	1.557	73

e agrônomos de cooperativas de cafeicultores, é suficiente para recomendar a sua urgente revisão.

No exterior, cabe registrar o importante passo dado pelo Conselho da OIC para melhorar a precisão das estatísticas da Organização. O Conselho decidiu criar a Mesa-Redonda de Estatística (MR-E), aberta a todos os participantes do setor cafeeiro, sob a condição de compartilharem seus dados com o grupo e de que tais dados permaneçam confidenciais e restritos ao contexto da reunião. Nas duas primeiras reuniões da MR-E, com foco no consumo dos países importadores, e adesão dos grupos Nestlé, Ecom, Armajaro, Complete Commodity Solutions, Neumann Kaffee Gruppe, Marex Spectron, Volcafé, Tropical Research Services, Noble e Touton aos membros do Comitê de Estatística, fizeram-se importantes definições e recomendações sobre como calcular o consumo.

Na União Européia (UE) ficou estabelecido que o consumo será calculado não mais isoladamente, por país membro, mas mediante os dados globais, mais precisos, relativos às importações líquidas, divulgadas pelo Eurostat, o órgão estatístico da UE. Para efeitos comparativos, os dados de consumo na modalidade ora usada pela OIC – por países membros - continuará a ser divulgada (ver tabela ao lado). E o desaparecimento na UE (consumo) será estimado a partir das importações líquidas,

Brasil: Estimativas da Produção e Demanda

Período: Ano-Safra de 2000/2001 a 2013/2014

Mil sacas 60Kg

Anos-Safra	Estimativas Safra CONAB	Demanda			Saldo
		Exportações	Estimativas Consumo Interno	Total Demanda	
2000 / 2001	31.100	19.590	13.200	32.790	-1.690
2001 / 2002	28.137	24.851	13.644	38.495	-10.358
2002 / 2003	48.480	29.489	14.000	43.489	4.991
2003 / 2004	28.820	24.955	13.700	38.655	-9.835
2004 / 2005	39.272	27.933	14.946	42.879	-3.607
2005 / 2006	32.944	24.560	15.538	40.098	-7.154
2006 / 2007	42.512	29.454	16.331	45.785	-3.273
2007 / 2008	36.070	27.447	17.110	44.557	-8.487
2008 / 2009	45.992	31.509	17.660	49.169	-3.177
2009 / 2010	39.470	29.846	18.390	48.235	-8.765
2010 / 2011	48.095	35.271	19.132	54.403	-6.308
2011 / 2012	43.484	30.030	19.720	49.750	-6.266
2012 / 2013	50.826	30.909	20.330	51.239	-413
2013 / 2014	49.152	34.129	20.085	54.214	-5.062

Fonte: Produção, CONAB / Exportações, CECAFÉ / Consumo Interno, ABIC

Elaboração: CECAFÉ

das, sem levar em conta as variações do estoque.

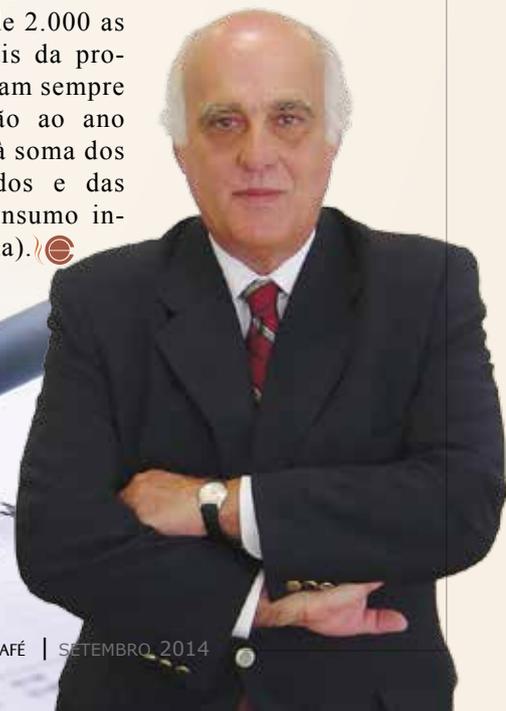
A pauta das próximas reuniões da MR-E prevê a discussão sobre os fatores de conversão do café torrado e solúvel e a avaliação das estimativas de produção, em vista das inconsistências das cifras de produção e do consumo publicadas pela OIC (a partir de informações dos países membros produtores).

A decisão do Conselho de formar a Mesa-Redonda de Estatística, como mecanismo formal para melhorar a acuidade dos levantamentos da OIC, sinaliza o esforço de imprimir mais eficiência e qualidade às estatísticas mundiais do café. É imprescindível que

aqui no Brasil, onde as contradições estatísticas são mais eloquentes, nos empenhemos no mesmo sentido. Urge corrigir as enormes inconsistências entre as nossas previsões de produção perante as estimativas do consumo interno, as variações dos estoques internos e dos volumes da exportação, sob pena de perdermos credibilidade. Agride a verdade estatística a circunstância de que desde o ano de 2.000 as estimativas oficiais da produção cafeeira sejam sempre inferiores, exceção ao ano safra 2002/2003, à soma dos volumes exportados e das estimativas do consumo interno (tabela acima).

Guilherme Braga Abreu Pires Filho

Presidente do Centro de Comércio de Café do Rio de Janeiro e Diretor Geral do CeCAFÉ



Programa internacional busca aumentar oferta de café sustentável brasileiro para o mundo

Andrea Vialli



O Brasil, maior produtor de café mundial, também faz um bom trabalho quando o assunto é sustentabilidade: atualmente cerca 15% do café industrializado para consumo interno e, algo em torno de 20% das exportações de café arábica em grão, atende a padrões de produção sustentável e possui algum tipo de certificação socioambiental, sendo as mais conhecidas a UTZ, Rainforest Alliance e Fair Trade. A produção de café sustentável brasileiro está acima da média global, que é de 10% do café comercializado no mundo todo. Para fazer com que a cafeicultura sustentável deixe de atender a um nicho e se torne um padrão no mercado, está chegando ao Brasil o Programa Café Sustentável, projeto que faz parte do IDH (Iniciativa de Comércio Sustentável, na sigla em holandês), uma organização internacional que atua em vá-

rias cadeias produtivas, como chá, cacau, algodão, madeira, soja e aquicultura em países em desenvolvimento. Com recursos dos governos da Holanda, Suíça e Dinamarca, o IDH já investiu, em parcerias com empresas, € 500 milhões no apoio a programas de sustentabilidade no setor de commodities.

No início de setembro, o diretor de programas do IDH, Ted van der Put (foto), esteve no Brasil para uma série de reuniões para articular a iniciativa com representantes do setor cafeeiro e entidades do agronegócio. O Programa Café Sustentável tem a coordenação, no Brasil, da P&A Marketing Internacional e envolve parceiros como a Embrapa, Conselho Nacional do Café (CNC) e a Confederação Nacional da Agricultura (CNA) e torrefadores. “Ao contrário de outros países onde o programa atua, o Brasil é um produtor de café extremamente eficiente, o que traz uma vantagem competitiva adicional. Mas quando se fala em café sustentável, os grandes produtores levam vantagem, pois são eles que têm condições de arcar com os custos de uma certificação”, diz Ted van der Put. “Queremos ajudar esse grande universo de pequenos produtores e médios produtores, responsáveis por

40% da produção total de café no país, a alcançar os mesmos níveis de produtividade e sustentabilidade dos grandes produtores”, explica o diretor.

O Programa Café Sustentável está estruturado em cinco pilares principais: ajudar pequenos produtores de café a melhorar suas práticas no campo, ampliar o acesso ao crédito, baratear o custo das certificações, colocar os produtores em contato com compradores (torrefadoras e grandes indústrias) interessados no café produzido de forma sustentável e disseminar técnicas e ferramentas que permitam que os cafeicultores fiquem mais preparados para lidar com as mudanças climáticas. Entre as empresas globais parceiras do IDH estão Nestlé, Mondeléz International, D.E Master Blenders 1973, Tchibo e a Federação Europeia de Café. Além do Brasil, o programa vem trabalhando com produtores na Colômbia, Etiópia, Indonésia, Peru, Uganda e Vietnã, e fixou a meta global de aumentar a oferta de café sustentável dos atuais 10% para 25% até 2016.

De acordo com Ted van der Put, o Brasil tem plenas condições de contribuir, de forma significativa, para que o programa alcance sua meta global. “No Brasil, o primeiro re-

sultado esperado é atingir, nos próximos três anos, um terço das 240 mil propriedades com menos de 10 hectares”, diz Ted van der Put. Para que a estratégia decole no Brasil, o plano do IDH é reunir parceiros públicos e privados das áreas de conhecimento e comércio. “Não queremos reinventar a roda. O Brasil tem instituições muito avançadas na prestação de serviços de extensão aos produtores. Vamos articular com as entidades a melhor maneira de levar conhecimento sobre práticas sustentáveis aos pequenos produtores”, explica Carlos Henrique Jorge Brando, consultor da P&A.

Outro pilar da iniciativa é ajudar os cafeicultores a terem acesso às linhas de financiamento disponíveis para melhorar suas práticas no campo. Para isso, o programa já mapeou a existência de 20 linhas e R\$ 50 bilhões em crédito disponível para os produtores e editou o “Guia Prático de Acesso a Linhas de Crédito para Promoção da Sustentabilidade dos Cafeicultores”, distribuído para 39 mil produtores na versão impressa e digital, que pode ser acessada no endereço eletrônico http://www.peamarketing.com.br/app/guia_idh.php. Entre as linhas disponíveis, há desde linhas com foco social (Pronaf Mulher, Pronaf Jovem), linhas

com foco ambiental (Pronaf Eco, Pronaf Agroecologia, Pronaf Floresta, BNDES Inovagro, Produtor de Água, Plano ABC) e linhas com atuação regional, como Campo Sustentável, FEAP Café Paulista e Minas + Seguro, entre outras.

A estratégia de fomentar a produção de café com boas práticas socioambientais passa ainda por treinamentos para que os produtores eliminem o uso de defensivos considerados nocivos, como é o caso do endossulfan – banido em 2010 pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) por ser considerado altamente tóxico para a saúde humana. Embora tenha sido proibido em

“ Queremos ajudar esse grande universo de pequenos produtores e médios produtores, responsáveis por 40% da produção total de café no país, a alcançar os mesmos níveis de produtividade e sustentabilidade dos grandes produtores ”



Reunião sobre Conselho Consultivo Nacional

O Diretor Mundial do IDH reuniu-se com as representações dos diversos setores, MAPA, Departamento do Café, CNC-CNA, CECAFÉ, ABIC, ABICS, Cooperativa de Cooxupé, e Demétrio Godinho da Silva, com o objetivo de apresentar ao conjunto do setor cafeeiro o PCS - Programa Café Sustentável que o IDH deseja estender ao Brasil, com a coordenação de Carlos Brando. Fez uma ampla abordagem das ações já realizadas na Ásia, África e América Central e dos investimentos feitos. Na oportunidade, fez um convite aos dirigentes das entidades presentes para participarem do Conselho Consultivo Nacional, órgão que cuidará da estruturação do Currículo Nacional de Sustentabilidade, tendo havido a adesão geral.



Ted van der Put e Carlos Brando



45 países, o uso do defensivo ainda ocorre em algumas lavouras, por ser eficiente para o controle da broca do café. A ameaça das mudanças climáticas e as estratégias para lidar com a questão também merecem destaque no programa. “A seca que as principais regiões produtoras de café vivenciaram no início de 2014 no Brasil pode não ser um fenômeno isolado, e precisamos aplicar o conhecimento mais atualizado de adaptação às mudanças climáticas para os pequenos produtores, que serão mais vulneráveis aos eventos climáticos”, diz Put. Segundo ele, passos simples como o controle da erosão e o plantio de árvores para reduzir a temperatura dos cafezais já podem ser aplicados.

As estratégias de fomento à produção sustentável vêm sendo utilizadas, com bons resultados, pelo IDH em outras cadeias produtivas ao redor

do mundo. No total, a entidade trabalha com 18 programas no setor de commodities em 50 países desde 2008, quando começou sua atuação. “Desde o início das atividades, conseguimos aumentar a participação de chá e cacau sustentáveis no mercado global em 12%”, diz o diretor. No caso do programa de chá na Ásia e África, foram beneficiados 560 mil produtores, que tiveram um aumento de produtividade da ordem de 36%. Com o cacau, na África ocidental, a estratégia foi agregar valor por meio de certificações, ajudando 150 mil produtores a receber um preço mais alto pela commodity. Na cadeia do algodão, 80 mil produtores na Índia e Paquistão melhoraram seus indicadores ambientais, reduzindo o uso de água em 20% e de agrotóxicos em 67% e puderam fazer negócios com grandes redes como H&M, Walmart, Nike e Adidas. 



Workshop de Validação do Currículo Nacional de Sustentabilidade

No período da tarde o diretor mundial do Programa Café Sustentável (PCS) do IDH, Ted van der Put, Carlos Brando e Pedro Ronca da P&A Marketing se reuniram com diversos representantes da cafeicultura brasileira para o evento Workshop de Validação do Currículo Nacional de Sustentabilidade. Estavam presentes representantes do CECAFÉ, Emater-MG, Incaper-ES, CATI-SP, Emater-PR, CNA, CNC, BSCA, AHRNSB (Fundação Hanns R. Neumann Stiftung do Brasil), ACOB, APEX, e Nestlé.

Ted van der Put comentou que a proposta do Currículo de Sustentabilidade visa organizar um conteúdo de Boas Práticas Agrícolas para a produção sustentável de café, sem a abordagem das questões relacionadas à obtenção de certificação. Estas serão materializadas em um guia, de divulgação pública e que pretende ser uma de referência para a prática de extensão e assistência técnica rural em uma produção sustentável. Além disso, será elaborado um guia de implementação que ajudará técnicos dos serviços de extensão e produtores a entenderem como implementar o conteúdo em campo, com detalhes e informações práticas. Está prevista também a capacitação de técnicos multiplicadores em cursos específicos sobre o Currículo de Sustentabilidade, já aprovado pelo IDH.

O objetivo é universalizar o conteúdo de sustentabilidade na prática dos pequenos produtores de café que estão, muitas vezes, fora deste processo. Os serviços de extensão são um dos principais órgãos de atuação com foco no pequeno produtor e por isso a participação destes no processo de construção e difusão deste conteúdo.

Pedro Ronca, coordenador nacional do PCS, afirmou que apesar do programa do IDH não focar na certificação dos produtores, o Currículo de Sustentabilidade ajudará o cafeicultor a se preparar para obter qualquer selo de certificação que deseje. Uma avaliação realizada pela P&A apontou que a maioria dos temas da Produção Integrada de Café (PI-Café), desenvolvido pelo MAPA/Embrapa-Café, está em concordância com boa parte das exigências de diversas certificações do café, sendo portanto um apropriado documento de referência ao Currículo de Sustentabilidade.

A construção deste está sendo realizada de maneira participativa e se iniciou alguns meses atrás, com consultas aos serviços de extensão dos principais estados produtores, entidades do setor e certificadoras. Planeja-se que as contribuições coletadas com os participantes do Workshop serão reunidas no documento Currículo de Sustentabilidade e utilizadas na prática diária da produção de café sustentável no Brasil.

OIC estima reduções de safras



Maurício Galindo

Ao final da reunião do Conselho da OIC, em conferência de imprensa, o Chefe de Operações da OIC, o colombiano Maurício Galindo, destacou que as estimativas de produção mundial para o corrente ano e para a safra seguinte, prenunciam uma oferta global abaixo da demanda, esperando-se um déficit de 4 a 5 milhões de sacas nos cafês da variedade arábica até março de 2015. Galindo atribui a provável redução em função dos problemas de secas nas principais regiões produtoras do Brasil que ocorreram no início deste ano e que podem se estender à safra seguinte.

O Diretor Executivo da OIC, o brasileiro Robério Silva, citou a previsão de safra do Brasil para a safra corrente, de 44,57 milhões de sacas, e que deve se aguardar a estimativa oficial do Governo brasileiro para a produção 2014/2015, para se estabelecer um cenário mais seguro e preciso.

Novas Estimativas de Safras



VIETNÃ

Na área dos robustas, Do Ha Nam, vice-Presidente da Associação Vietnamita de Café e Cacau, declarou em Londres (Bloomberg), que chuvas elevadas (30% acima do normal) na província de Lam Dong, responsável por 25% da produção de café do Vietnã, e lavouras antigas com mais de 20 anos, provocarão uma redução de 1,5 milhão de toneladas na produção do país. Destacou também que muitos cafeicultores, por conta dos preços baixos do café, estão substituindo as suas lavouras por plantações de pimenta, que proporcionam uma renda maior. Os preços internos estão abaixo de 40.000 dong nas últimas semanas, e a Volcafé indica que na última semana de setembro os preços de venda do Vietnã estão US\$ 20.00 por tonelada abaixo da LIFFE, comparado com um deságio de US\$ 40.00 por tonelada há 30 dias atrás.



INDONÉSIA

Na Indonésia, ora negociados com prêmio de US\$ 70.00 por t/m sobre a Bolsa, apesar da boa floração, a próxima safra é estimada em 7,5 milhões de sacas comparada com 10,5 milhões na safra passada (Volcafé). Em Uganda, 4º produtor mundial, são esperados atrasos na entrada da safra.



COLÔMBIA

Quanto aos arábicas, a FEDECAFÉ – Federação dos Cafeicultores da Colômbia estima que a produção em 2015 deve alcançar 13 milhões de sacas (comparada com 10,9 milhões em 2013, 11,5 a 12 milhões de sacas em 2014), refletindo o aumento da produtividade média de 11,1 sacas por hectare para 14,5 sacas/ha (aumento de 31%), conforme declarações de Luiz Genaro Muñoz, da FEDECAFÉ. Muñoz destacou também o enorme esforço do país em renovar o seu parque produtor e o uso de variedades mais produtivas e resistentes à ferrugem, informando que as ações empreendidas colocam as plantações colombianas de café com uma idade média de 7,3 anos enquanto era de 12,4 anos ao início do programa de renovação.



BRASIL

A consultora F.O. Licht informou, no dia 26 de setembro, em Londres, a sua projeção, para o Brasil, de uma produção de 43 milhões de sacas de 60 quilos para a safra 2015/2016, que se compara com uma estimativa de 46 milhões de sacas no ano-safra 2014/2015, por conta da estiagem do princípio de 2014.

Robério Silva





NOVA EXPOSIÇÃO

Café,
patrimônio cultural do Brasil:
ciência, história e arte.

museu do café

ORGULHO DE SER NOSSO!

EXPOSIÇÕES | PROGRAMAÇÃO CULTURAL | CAFETERIA

Peça publicitária
da campanha
institucional “Museu
do Café – Orgulho
de ser nosso!”

O novo Museu do Café

Instituição trabalha sua nova exposição de média duração, começa o processo de recuperação do espaço do restaurante para utilização em eventos e inicia uma nova fase como equipamento cultural

Vinicius Morales

O ano de 2014 tem sido de renovação para o Museu do Café, instituição da Secretaria da Cultura do Estado de São Paulo. Além do lançamento do seu novo portal na internet, que foi ao ar em setembro, agora o museu se prepara para a inauguração de sua nova exposição de média duração e também a reativação do espaço do restaurante, ambos no mês de dezembro. As mudanças marcam uma das fases mais importantes que a instituição está atravessando desde a sua fundação, em 1998.

Após nove anos, a atual mostra de longa duração, intitulada “A trajetória do café

no Brasil” e composta por três módulos, será completamente desmontada e dará lugar a uma nova exposição de média duração. A decisão de renovar seu espaço expositivo foi tomada após uma série de pesquisas e avaliações da antiga mostra, que constatou a necessidade de uma reestruturação completa do museu em todas as áreas finais. E assim começou a criação e elaboração do conteúdo para a nova exposição, que durou quatro anos e teve como resultado o desenvolvimento de três eixos sobre a história do café.

Para chegar nesses pontos-chave – ou eixos – foram feitas diversas escutas e reuniões com

alguns dos mais importantes nomes do café na atualidade, como especialistas e autoridades, por exemplo. As conversas levaram a equipe a definir os eixos em “Café como produto – ciência e tecnologia”, “Café como objeto social – história, economia e sociedade” e “Produtos culturais do café”.

Com essas informações definidas, era hora de iniciar a curadoria da exposição. Começou, então, o processo de mapeamento do acervo e estudos de informações ligadas ao café em todo o estado de São Paulo. Em seguida, veio o processo de elaboração de

textos e criação de conteúdo, além do desenvolvimento de projetos ligados à identidade visual da exposição.

“Café, patrimônio cultural do Brasil: ciência, história e arte”, é o produto final desse minucioso trabalho feito pelo setor de pesquisa, curadoria e técnico da instituição. A mostra é um primeiro grande passo para o público conhecer a reestruturação interna pela qual o Museu do Café está passando. A diretora executiva do Instituto de Preservação e Difusão da História do Café e da Imigração (INCI), entidade gestora do Museu do Café, Marília Bonas Conte, explica que, com essa exposição, os visitantes terão contato direto com as pesquisas elaboradas pela equipe do equipamento. “Os visitantes vão conhecer o que é um trabalho de pesquisa e preservação dentro de um museu, como uma instituição desse tipo preserva a história do café por meio de acervos, depoimentos e escuta do público. Também vão entender, de uma maneira mais aprofundada, a importância do café na história do Brasil e do nosso Estado, além do Edifício da Bolsa, local que aconteciam as negociações”.

Por dentro da exposição

A mostra é dividida em quatro módulos. No primeiro deles, “Da planta à xícara”, toda a perspectiva da ciência e técnica onde as etapas desde a produção, até a comercialização do café serão apresentadas. No módulo seguinte, será retratada a “História do Café”. Nele, o objetivo foi trabalhar diversos aspectos da história que influenciaram a dispersão do café ao redor do mundo. Uma abordagem histórica, sociológica, e geográfica.

O terceiro módulo aborda a “Praça de Santos”, contando sobre a organização do trabalho na cidade até a ocupação dela, por meio de mapas da sua expansão urbana do século XVII ao século XX. Aqui, serão retratados, também, sete personagens de diversas etapas do café na Praça Comercial de Santos: as catadeiras, os classificadores, corretores, costureiras, ensacadores, estivadores e os fiéis de armazéns.

O último módulo da mostra, chamado “Artes e Ofícios”, é voltado à arquitetura eclética, destacando a fragmentação do conhecimento

Primeiro módulo trará plantas de café reais para ilustrar o processo de cultivo do grão

11



CRÉDITOS: KARINA FREY

Painéis contarão detalhes do processo que as plantações passam nas lavouras



Marília Bonas Conte e
Marcela Rezek

manual e artístico em uma linha de produção, seguindo a lógica industrial. Nele, o edifício da Bolsa é o grande destaque, sendo usado como objeto, devido à sua importância para a época e por ser um dos prédios representantes desse estilo e da ideologia da elite cafeeira paulista.

Com tudo isso, o visitante poderá conhecer a planta do café, sua morfologia e desenvolvimento, os processos desde o cultivo até a comercialização, a perspectiva social e histórica dessa economia no mundo e no Brasil, e os produtos culturais gerados e financiados por ela. Também passarão por uma experiência imersiva com projeções de vídeo, imagens e som, onde

diversas etapas do trabalho com o café serão vistos dentro de uma visão humanizada. “A nova exposição apresentará por meio de diversas perspectivas o tema, possibilitando diferentes leituras por parte do público”, explica a Coordenadora Técnica do museu, Marcela Rezek.

Campanha institucional “Museu do Café - Orgulho de ser nosso!”

A proposta da campanha é aproveitar o momento único e de mudanças que a instituição está passando e aproximar ainda mais os moradores da região do Museu do Café. A ideia é que os habitantes de Santos sintam-se parte integrante do museu, participando de atividades e, principalmente, valorizando um equipamento cultural e arquitetônico tão relevante para a cidade.

Foram elaboradas peças publicitárias para criar uma relação de pertencimento com o público santista. Grandes perso-

nalidades nascidas e criadas em Santos e que levaram o nome da cidade para todo o país foram convidados para participarem da gravação do vídeo da campanha. O jornalista Luciano Faccioli, o empresário e dono do CineRoxy, Toninho, o ex-jogador do Santos F.C., Pepe, e o ator Alexandre Borges foram os selecionados e vieram à instituição contar suas memórias de infância relacionadas ao grão, ao edifício da Bolsa e, principalmente, da cidade. Esses registros serão divulgados nas salas do CineRoxy, tradicional cinema de Santos.

Além do vídeo, a campanha trabalhará também com a divulgação em jornais e revistas da região, banners, busdoor, filipetas e nas principais redes sociais do Museu do Café, como o Facebook e Twitter, por exemplo.

Para Marília, “o museu e seu acervo são patrimônios da cidade e se relacionar eles é conhecer melhor a si mesmo. É a única instituição de Santos que conta uma parte importante da cidade”. Isso tudo, aliado ao fato de ser uma alternativa de programação cultural de baixo custo e de qualidade, tornam a instituição ainda mais relevante no cenário da região, afirma.

CRÉDITO: KARINA FREY



Alexandre Borges
relembrou memórias
de sua infância na
cidade e sua relação
com o café

O restaurante

Fechado por décadas, o espaço do restaurante do Museu do Café, localizado no terceiro andar do edifício da Bolsa Oficial de Café, passará por uma recuperação parcial de suas instalações e será reaberto ao público. Destinado a eventos pontuais de pequeno porte, o local é uma das áreas mais nobres e significativas de todo o palácio. “O terceiro andar era todo do Clube da Bolsa. Era um espaço associativo, de sociabilidade dos profissionais ligados ao café em Santos. Foi palco de grandes decisões envolvendo ministros, governadores do Estado e decisões políticas relacionadas ao café”, explica Marília.

Por conta de toda essa importância do local, sua reativação era tida como uma dos principais objetivos desse processo de reformulação que a instituição se encontra atualmente. Além do restaurante, novas salas do mesmo pavimento serão disponibilizadas para a realização de eventos e seminários, ampliando ainda mais as opções para o público.

Bonde Café

Idealizado a partir da parceria entre o Museu do Café e a Prefeitura de Santos, o Bonde Café é outra novidade a ser lançada pela instituição. Para a execução do projeto, um bonde italiano será adaptado para funcionar como espaço para degustação de café e divulgação das atividades e programações culturais do equipamento. O convênio prevê, também, o treinamento de jovens selecionados pela Secretaria de Assistência Social (Seas) para atuar como baristas.



O veículo terá um layout exclusivo e personalizado e receberá modificações internas para se adequar ao projeto, como a instalação de uma máquina de espresso, moinho e frigobar. Além disso, será totalmente climatizado e contará com um elevador para facilitar o acesso a pessoas com deficiência. O investimento para as adaptações será de R\$ 85 mil, custeados pelo museu.

O Museu do Café fica à rua XV de Novembro, 95, no Centro Histórico de Santos. Seu horário de funcionamento é de terça a sábado das 9h às 17h, e aos domingos entre 10h e 17h. Os ingressos para visitação custam R\$ 5, es-

tudentes e pessoas acima de 60 anos pagam meia-entrada. Aos sábados, a visitação é gratuita. Já a Cafeteria do Museu funciona de segunda a sábado das 9h às 18h, e aos domingos entre 10h e 18h. Outras informações estão disponíveis no site www.museudocafe.org.br.

Layout externo do Bonde Café, resultado da parceria entre Museu do Café e Prefeitura de Santos

13



Tudo que é puro é melhor.
Inclusive seu café.



14

Campanha marca os 25 anos do Selo de Pureza ABIC

Entidade retorna à mídia com o mote “Tudo que é Puro é Melhor. Inclusive seu Café”, visando à valorização do produto através dos seus programas de certificação, com destaque para o pioneiro Selo de Pureza, que em agosto completou 25 anos. Proposta também visa o fortalecimento da imagem da ABIC como referência no universo do café



Café pra ser puro, tem que ter Selo de Pureza ABIC

Associar o conceito de pureza, e também de qualidade, aroma e sabor, a emoções genuinamente puras, presentes na memória afetiva das pessoas: puro carinho; pura amizade; puro amor, pura alegria. Essa a base da estratégia da campanha de marketing que a ABIC – Associação Brasileira da Indústria de Café começou a veicular em diversas mídias, a partir de 1º de setembro, e que visa à valorização dos programas de certificação da entidade, com destaque para Selo de Pureza, lançado há 25 anos e até hoje ativo e consistente. A meta é fortalecer a imagem da marca ABIC como referência no universo do café e credencial de força e confiança para as marcas de café.

Desenvolvida pela Havas, agência vencedora da licitação feita pela entidade no início deste ano, a campanha deverá se estender até dezembro e exigirá investimentos que poderão chegar a R\$ 2 milhões. Esse valor será totalmente custeado pela ABIC, através de verba de seu fundo reserva e da contribuição extra dos associados.

Esta é uma campanha integrada, que conta com merchandising em TV aberta, no programa Mais Você, apresentado por Ana Maria Braga na TV Globo, anúncios em mídia impressa, jingle nas rádios, além das plataformas digitais e de mídias sociais. Inclui também anúncios em revistas dirigidas ao varejo (como supermercados e panificadoras), e ao público

consumidor e inserções de vinhetas em monitores de tevê em elevadores de edifícios comerciais, da rede Elmídia.

De acordo com a Havas, a campanha, que tem veiculação nacional, defende que o café para ser comprovadamente puro tem que ter o Selo de Pureza ABIC na embalagem. Criado há 25 anos, o selo é a certificação que garante a pureza do café torrado e moído do pioneiro Programa Permanente de Controle da Pureza do Café da ABIC – proposta de autorregulamentação do setor por meio de um monitoramento contínuo de amostras das marcas, a fim de inibir a ação de empresas que adulterem ou misturem o conteúdo de seus produtos.



Américo Sato,
Presidente da ABIC

A comunicação destaca várias situações em que a ideia de pureza deve estar presente em nossas vidas, para torná-la melhor, tais como “puro carinho, pura amizade, pura alegria”, enfatizando assim o sentido de qualidade, autenticidade e confiança, transportado para o consumo de café.

“Todos os materiais, a exemplo dos jingles estão sendo disponibilizados aos associados, para que possam aplicar suas marcas e utilizar em suas regiões, multiplicando localmente a comunicação da ABIC”, diz Manoel Assis, vice-presidente de Marketing e Comunicação da entidade.



Selo de Pureza

Lançado em agosto de 1989, o Programa de Controle de Pureza – Café Torrado e/ou Moído, responsável pela concessão do Selo de Pureza ABIC foi a primeira certificação da área de alimentos e bebidas. Sua criação foi uma resposta da entidade aos consumidores que, em meados da década de 1980, vinham abandonando o hábito por acreditar que o produto puro era exportado e que o brasileiro só consumia café de baixa qualidade, impuros ou com misturas, conforme constatado em pesquisa de opinião.

Nesses 25 anos, o programa do Selo de Pureza resultou na moralização do mercado e resgatou a credibilidade do produto: o consumo anual saltou de 6,4 milhões de sacas para mais de 20 milhões de sacas. Nesse mesmo período, o consumo per capita aumentou de 2,83 kg/ano para 6,09 kg/ano. Atualmente, participam do programa 459 empresas com 1.148 marcas certificadas.

Único no mundo, o programa tem sua credibilidade garantida por sua estrutura técnica, que não permite vícios ou influências externas no monitoramento contínuo das marcas no mercado, já que a coleta de amostras é realizada por auditoria independente e a análise feita em laboratórios credenciados. Já são monitorados 75% do volume de café produzido no país, mas a entidade busca sempre que possível ampliar essa cobertura. Isso porque todas as despesas com a administração do programa, as coletas e as análises são totalmente custeadas pelas próprias associadas. Este ano, por exemplo, a ABIC está ampliando de 2.800 para 3.500 o número de amostras coletadas por ano, um aumento próximo de 22%, o que significou um investimento de R\$ 966 mil.

Nova Geração

A importância do programa do Selo de Pureza, além da moralização do setor, está no fato de ter resgatado os tradicionais consumidores e incorporado uma nova geração de apaixonados por café, avalia Américo Sato, presidente da ABIC. Aqueles que hoje estão na faixa dos 35 anos cresceram em um novo ambiente marcado, sobretudo, pela inovação, pela oferta de inúmeras marcas, novos blends, novos conceitos de consumo, como as monodoses, e as novas formas de preparo. Todo um cenário que leva à experimentação e aguça a curiosidade sobre como e onde aquele café foi produzido até chegar à xícara.

O crescimento do mercado, na avaliação de Sato, ocorreu também pelas parcerias estratégicas conquistadas pela ABIC ao longo dos anos, a exemplo dos setores de produção e comercialização que, se antes se limitavam aos cafés commodities, passaram a destinar grãos de maior qualidade, e com maior valor agregado, para o consumo interno. Nesse período, o varejo, principalmente supermercado, aderiu às ações da ABIC e abriu gôndolas e áreas gourmet exclusivas para o

**Tudo que
é puro
é melhor.**

**Tudo que
é puro
é melhor.
Inclusive
seu café.**

café. Somam-se ainda as mais de 60 mil panificadoras e centenas de casas de café e redes de cafeterias, hoje espalhadas por todo o País, cuja participação no mercado é de extrema importância na divulgação e promoção da qualidade e da cultura do café.

Foram também fundamentais no desenvolvimento do mercado as certificações criadas pela ABIC no lastro positivo do programa do Selo de Pureza, avançando em novos conceitos: o PQC – Programa de Qualidade do Café, criado em 2004 e que passou a trabalhar o mercado em categorias de produtos (Tradicional, Superior e Gourmet); o PCS – Programa Cafés Sustentáveis do Brasil, lançado em 2006 e que certifica que aquele café foi produzido respeitando a sustentabilidade econômica, ambiental e social, desde a lavoura até a indústria; e o CCQ – Círculo do Café de Qualidade, lançado em 2007 e que

qualifica e certifica os estabelecimentos que promovem os cafés de qualidade.

A ABIC criou também um programa dirigido aos organismos públicos, o NMQ – Nível Mínimo de Qualidade, cujo objetivo é sensibilizar para que, nas licitações, não se use apenas o critério de menor preço. O programa possui um conjunto de sugestões de especificações e procedimentos de análise laboratorial que assegura a aquisição de café de melhor qualidade – ou qualidade mínima – nas licitações.

“Quando afirmamos que nossa meta é fortalecer a marca ABIC como referência no universo do café, queremos exatamente mostrar a seriedade da atuação da entidade como agência certificadora e promotora de ações que visam sempre o maior dinamismo do mercado e o crescimento do consumo”, conclui Manoel Assis. ☺



Manoel Assis,
vice-presidente de Marketing
e Comunicação



Peças da campanha publicitária



Embrapa
Café

Anos

Embrapa Café completa 15 anos de contribuições à pesquisa cafeeira

Criada em 1999 para coordenar o Consórcio Pesquisa Café, que reúne mais de 800 pesquisadores, apoiou o desenvolvimento de mais de mil projetos de pesquisa de café

Flávia Bessa, Jamilsen Santos e Lucas Tadeu Ferreira

De acordo com dados da Organização Internacional do Café – OIC, em 2013, a produção mundial

de café foi de aproximadamente 145 milhões de sacas e o consumo de 142 milhões. Nesse mesmo ano, o Brasil

produziu 49,1 milhões de sacas, o que corresponde a um terço desse mercado. Ou seja, de cada três xícaras de café

consumidas no mundo, uma é brasileira. Assim, falar da cafeicultura é contextualizar seus números em nível mundial os quais colocam o Brasil como protagonista principal. É falar de um produto que muito contribuiu para o desenvolvimento nacional desde 1727, quando as primeiras mudas de café foram plantadas em nosso País; é destacar que o café ocupa atualmente o 5º lugar no ranking de exportação do agronegócio brasileiro; que gera em torno de oito milhões de empregos diretos e indiretos; e que, por força desses números, o Brasil é o maior produtor, maior exportador e segundo maior consumidor mundial da bebida.

Mais recentemente, podemos atribuir a expressividade da produção de café no Brasil, em grande parte, às pesquisas do Consórcio Pesquisa Café, coordenado pela Embrapa Café, criada com essa missão em 30 de agosto de 1999. O objetivo principal é promover a união de esforços institucionais para desenvolver tecnologias em áreas estratégicas da cafeicultura brasileira com sustentabilidade, competitividade, inovação e incremento tecnológico. O aporte financeiro das pesquisas conta com apoio do Fundo de Defesa da Economia Cafeeira - Funcafé, gerido pela Secretaria de Produção e Agroenergia - SPAE, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Mapa, além de outras fontes federais e estaduais.

De acordo com dados do Mapa, em 1997, quando da criação do Consórcio Pesquisa Café, a produção nacional de café era de 18,9 milhões de sacas de 60kg e produtividade de 8,0 sacas/hectare. Em 2014, de acordo com a Companhia Nacional de Abastecimento - Conab (maio/2014), com praticamente a mesma área culti-



Walmir Luiz Rodrigues, Gabriel Bartholo, Marisa Contreras, Maurício Antônio Lopes, Ana Cláudia Vieira, Lucas Tadeu Ferreira e Antônio Guerra

CRÉDITOS: DIVULGAÇÃO EMBRAPA CAFE

vada - 2,3 milhões de hectares - o País deverá produzir 44,6 milhões de sacas (incremento de 236% no período de 1997 a 2014), com produtividade de 23,1 sacas/ha.

Para o gerente geral da Embrapa Café, Gabriel Bartholo, com a evolução da pesquisa cafeeira nos últimos 15 anos, o Brasil tem hoje uma das cafeiculturas mais responsáveis do mundo quanto à sustentabilidade, além de gerar renda no campo, evitar o êxodo rural e preservar o meio ambiente. “O segredo desse salto está na parceria e atenção às necessidades do setor produtivo. Os projetos de pesquisa são elaborados a partir de prospecções de demandas dos diversos segmentos da cadeia do produto e das instituições consorciadas. Todas as pesquisas, direta e indiretamente, consideram em seu desenvolvimento aspectos essenciais, como qualidade, sustentabilidade, baixo custo e adoção no campo, conjunto de fatores que realça a ação do Consórcio e mantém a imagem do Brasil como país de referência e excelência na produção e exportação de café. Afinal, sem o efetivo aprendizado dos

conhecimentos e adoção das técnicas no campo, a inovação não acontece”.

Unidade de gestão e pesquisa

A Embrapa Café, criada em 1999 como órgão integrante da estrutura da Embrapa, tem por finalidade promover e apoiar atividades de pesquisa e desenvolvimento do café, tanto de Unidades Descentralizadas da Embrapa como de instituições do Consórcio Pesquisa Café e do Sistema Nacional de Pesquisa Agropecuária - SNPA. Além da função de gestão do Programa Pesquisa Café e transferência de tecnologia, a Unidade, ao longo de sua existência, passou a realizar pesquisas e ações de transferência de tecnologia, o que tem agregado ainda mais valor às tecnologias, serviços e produtos de forma integrada com os vários segmentos agronegócio café.

Assim, os técnicos da Embrapa Café trabalham em parceria com instituições de



o Presidente da Embrapa, Maurício Antônio Lopes, e as pesquisadoras Maria Amélia Gava Ferrão, Mirian Maluf, Lillian Padilha, Helena Alves, Sttela Franco, Eveline Caixeta, Mirian Eira, Jacqueline Meireles e Cristina Arzabe

pesquisa de café nos principais estados produtores estimulando o compartilhamento de conhecimento, recursos humanos, materiais e financeiros, o que tem permitido a integração de instituições tradicionais de pesquisa, ensino e extensão rural para geração e adoção de tecnologias.

Mapa

No âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a Embrapa Café integra os quatro Comitês Diretores do Conselho Deliberativo da Política do Café - CDPC: Comitê Diretor de Pesquisa e Desenvolvimento do Café CDPD/Café; de Planejamento Estratégico do Agronegócio Café - CDPE/Café; de Promoção e Marketing do Café CDPM/Café; e do Acordo Internacional do Café CDAI/Café. “A participação da Unidade é uma conquista da pesquisa cafeeira no Brasil. Significa que podemos participar desde o nascedouro de todas as discussões e formulações políticas públicas no âmbito do Ministério da Agricultura e assim sintonizar nossas

ações com as diretrizes do governo para o setor e implementá-las nas entidades consorciadas e parceiras”, avalia Bartholo.

Resultados

Entre os trabalhos de pesquisa realizados por mais de 800 pesquisadores lotados nas instituições consorciadas e parceiras, destacam-se estudos das seguintes áreas: **melhoramento genético**, que gerou dezenas de cultivares de café arábica e conilon resistentes às principais pragas e doenças do cafeeiro, com alta produtividade e melhor qualidade dos frutos. Entre as mais recentes cultivares lançadas de café estão a Diamante Incaper 8112, Jequitibá Incaper 8122 e Centenária Incaper 8132, que são altamente produtivas e possuem características para a produção de bebida com classificação superior e foram desenvolvidas pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural – Incaper em parceria com a Embrapa Café; as cultivares de café arábica denominadas Cati-

guá MG3 e Catiguá MG4, desenvolvidas pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – Epamig, além de outras; a IPR 103, Iapar 59, IPR 98, IPR 99, IPR 103 e IPR 107 desenvolvidas pelo Instituto Agrônomo do Paraná - Iapar, entre outras; a BRS Ouro Preto, primeira variedade de café da Embrapa (desenvolvida pela Embrapa Rondônia); e ainda as cultivares Mundo Novo e Catuai, entre muitas outras, desenvolvidas pelo Instituto Agrônomo - IAC e que são carros-chefe da cafeicultura brasileira, representando cerca de 90% dos cafeeiros arábicas cultivados.

Na área de **biotecnologia** com o desenvolvimento do Genoma Café (que resultou na construção de um banco de dados com mais de 200 mil seqüências de DNA e na identificação de mais de 30 mil genes responsáveis pelos diversos mecanismos fisiológicos de crescimento e desenvolvimento do cafeeiro) e das biofábricas ou clonagem (técnica que multiplica *in vitro*, a partir de tecido da folha, plantas café arábica de características favoráveis, como resistência ao bicho-mineiro e à ferrugem, boa qualidade de bebida e alta produtividade). **Manejo de pragas, doenças e do solo; manejo da lavoura**, como o sistema de produção de café irrigado, estresse hídrico, adubação fosfatada, poda programada, sistema adensado etc., além de **tecnologias de colheita e pós-colheita** disponíveis para preparo, secagem e armazenamento de grãos e ainda o Sistema de Limpeza de Águas Residuárias – SLAR, que remove os resíduos sólidos na água proveniente do processamento de frutos viabilizando a reutilização da água, além de outras de

preparo, secagem e armazenamento de grãos. Há também **tecnologias de apoio à produção ou à qualidade do café**, como o uso de geotecnologias (GPS, sensoriamento remoto, sistemas de informação geográfica, entre outros) que têm auxiliado na caracterização ambiental, facilitando o conhecimento de situações e atividades e a simulação de prognósticos, inclusive nos estudos de Indicação Geográfica.

Novos Projetos

Neste ano de 2014, a Embrapa Café contratou, no âmbito do Consórcio Pesquisa Café, 92 novos projetos de pesquisa, desenvolvimento, inovação e transferência de tecnologia nas seguintes áreas prioritizadas: “Sustentabilidade da cafeicultura de montanha”, “Mão de obra escassa e de alto custo”, “Estresses bióticos e abióticos”, “Qualidade e Marketing para rentabilidade” e “Deficiência dos processos de transferência de tecnologia”. Tais linhas de atuação contemplaram os principais Eixos de Atuação do Plano Estratégico para o Desenvolvimento do Setor Cafeeiro – PEDSC/Mapa, período

2012-2015, da SPAE/MAPA, e do Conselho Diretor do Consórcio - CDC: equalização do patamar de produtividade; irrigação; nutrição; novas cultivares; investimentos em pesquisa, desenvolvimento, inovação; capacitação de agricultores e técnicos, certificação e sustentabilidade.

Consórcio de Pesquisa Café

Criado em 1997 por dez instituições ligadas à pesquisa e ao café: Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola - **EBDA**, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - **Embrapa**, Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - **Epamig**, Instituto Agrônomo - **IAC**, Instituto Agrônomo do Paraná - **Iapar**, Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural - **Incaper**, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - **Mapa**, Empresa de Pesquisa Agropecuária do Estado do Rio de Janeiro - **Pesagro-Rio**, Universidade Federal de Lavras - **UFPA** e Universidade Federal de Viçosa - **UFV**. Atualmente o Consórcio é composto por 45

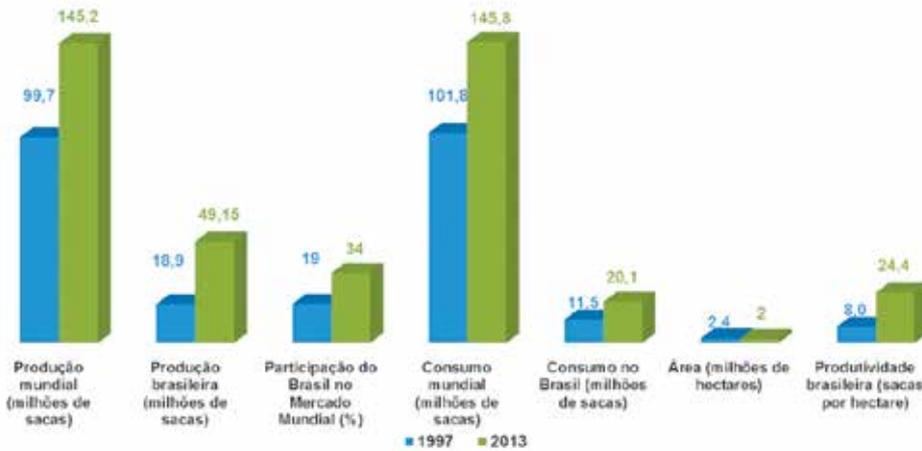
instituições de ensino, pesquisa e extensão rural, localizadas nas regiões produtoras de café do País.

Colaboradores em sinergia

Durante esses 15 anos de atividades da Embrapa Café, o grande avanço foi e continua sendo o esforço de todos os colaboradores envolvidos nos projetos de pesquisa, nas atividades de apoio, transferência de tecnologia, comunicação, o que inclui a equipe de pesquisadores, professores e seus assistentes, técnicos e extensionistas das universidades, organizações e institutos estaduais de pesquisa, instituições parceiras, entre outros. Esse avanço não poderia também deixar de ser atribuído aos mais de 300 mil produtores de café no Brasil das diferentes regiões produtoras de café que têm adotado as tecnologias geradas e sinalizado a necessidade de novas pesquisas. Somente com a existência dessa sinergia do agronegócio café é que foi possível ao Consórcio Pesquisa Café, sob a coordenação da Embrapa Café, manter a pujança da cafeicultura brasileira em nível mundial.



Evolução da cafeicultura de 1997 a 2013 (Dezessete anos do Consórcio e quinze anos da Embrapa Café)



Avanços da cafeicultura no Brasil de 1997 a 2013

De acordo com dados do Informe Estatístico do Departamento do Café - DCaf do Mapa, em 1997, quando da criação do Consórcio Pesquisa Café, a produção nacional de café era de 18,9 milhões de sacas de 60kg e produtividade de 8,0 sacas/hectare. Em 2014, de acordo com a Companhia Nacional de Abastecimento – Conab (maio/2014), com praticamente a mesma área cultivada – 2,3 milhões de hectares - o País deverá produzir 44,6 milhões de sacas (incremento de 236% no período de 1997 a 2014), com produtividade de 23,1 sacas/ha.

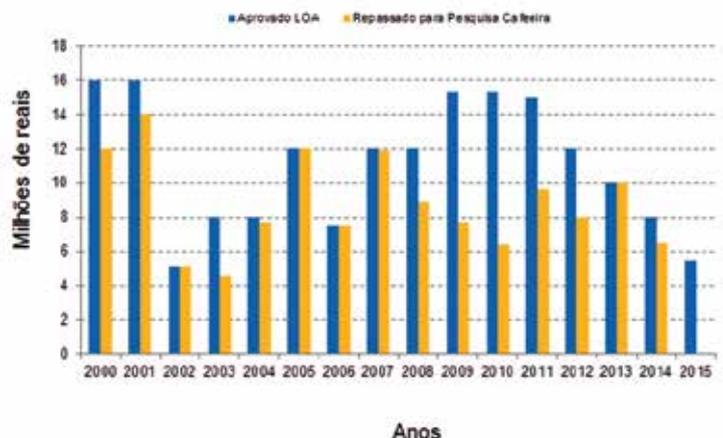
Fonte de financiamento da pesquisa café no Brasil

Desde a criação do Consórcio Pesquisa Café a fonte principal de financiamento tem sido o Fundo de Defesa da Economia Cafeeira – Funcafé gerido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento por meio da Secretaria de Produção e Agroenergia, o qual é alocado nas Leis Orçamentárias Anuais (LOAs), tanto para a pesquisa como para a transferência de tecnologia, entre outras ações coordenadas pela Embrapa Café. Como exemplo,

inicialmente (2000) tais recursos atingiram valores orçados em 16 milhões, os quais foram sendo paulatinamente reduzidos ao longo dos últimos anos. Em 2002 foram R\$ 5 milhões; em 2010, R\$ 15,3 milhões; em 2012 a proposta orçamentária

foi de 12 milhões, mas somente 8 milhões de reais foram liberados à Embrapa. E, em 2013, R\$ 10 milhões; em 2014, R\$ 8 milhões; e, para 2015, estão previstos para a proposta orçamentária apenas R\$ 5,5 milhões. ☹️

Orçamento do Funcafé alocado pelo Mapa à Embrapa Café Período 2000 a 2015



2015 – Foram solicitados R\$ 22,5 milhões e consta do Projeto de Lei Orçamentária – PLOA (2015) R\$ 5,5 milhões.



22º Seminário do Café mostrou a importância da cafeicultura da Região do Cerrado Mineiro

Portão de entrada do evento.

O Seminário do Café apresentou sua 22ª edição em Patrocínio/MG, reunindo mais de 100 marcas expositoras. Cerca de 12 mil visitantes passaram pelo local, vindos de regiões produtoras brasileiras e destinos internacionais, como Espanha, Colômbia, Japão, Estados Unidos, entre outros. Os maiores fornecedores de insumos e defensivos agrícolas, além de dezenas de empresas ligadas ao café participaram do Seminário. Empresas de máquinas e implementos agrícolas mostraram o grande potencial da Região do Cerrado Mineiro neste segmento



Fernando Scherer compartilhou sua experiência de campeão nas piscinas.

atleta da natação, fez a apresentação da palestra magna finalizando o Seminário do Café. O presidente da Acarpa, Marcelo Queiroz, lembrou que o tema proposto do Seminário foi à importância da cafeicultura para Região do Cerrado Mineiro, afirmou que o evento alcançou os objetivos de apresentar novas tecnologias de mercado, informações técnicas relevantes, condições diferenciadas de linha de crédito, promoção da marca Região do Cerrado Mineiro e, integração de todos os elos da cadeia do agronegócio café.

Com palestrantes e pesquisadores renomados, os temas propostos tiveram foco no diferencial competitivo da Região do Cerrado Mineiro, mulheres na cafeicultura, broca do café, perspectivas para mercado, legislação ambiental, efeitos da seca nos cafezais, técnicas de irrigação e *fair trade* (comércio justo). A Expocaccer e a Federação dos Cafeicultores promoveram workshops sobre degustação e prova de café. Fernando Scherer, premiado



Palestras técnicas atraiu produtores, estudantes, pesquisadores e agrônomos.

Efeitos do déficit hídrico, de Jan/Mar 2014, sobre a granação dos frutos de café - exemplos do Sul de Minas

J.B. Matiello e S.R. Almeida – Engs Agrs Fundação Procafé e Lucas Bartelega- Agronomando, Estagiário da Fundação Procafé e J. Renato Dias e Lucas Franco – Engs Agrs Fazendas Sertãozinho

A estiagem que afetou as principais regiões cafeeiras do Sudeste do Brasil, com a falta de chuvas e o stress hídrico, verificados no período jan-fev de 2014, trouxe severos prejuízos aos cafezais, afetando a formação dos frutos da safra 2014 e, ainda, o crescimento dos ramos para a próxima safra.

As estimativas efetuadas sobre as perdas, realizadas logo após a retomada das chuvas, em mar-abr de 2014, se basearam na avaliação do chochamento dos frutos, com testes de percentagem de boia em água, e, também, teve-se uma ideia inicial do tipo de granação/enchimento dos frutos, pelo seu corte com canivete. Assim, foi estimada para o Sul de Minas, principal região produtora de café arábica do país, perda da ordem de 30%.

Sabe-se, no entanto, que as perdas são variáveis conforme o tipo da lavoura e do solo. Também, torna-se difícil avaliar, previamente, como vai

ocorrer a granação dos frutos, mesmo aqueles que boiam em água, pois podem dar origem a grãos com variados tamanhos e pesos. A quantificação das perdas reais deve ser feita agora, com a colheita e beneficiamento do café, pelo rendimento obtido na relação café colhido/café em grão.

No presente trabalho objetivou-se quantificar o prejuízo, com a granação dos frutos, em cafeeiros afetados pela seca, com os dados de duas fazendas, e com lotes de cafeeiros adultos e outros na primeira safra.

Condição

A análise quantitativa de perdas em plantas mais jovens, aos 2,5 anos, na 1ª safra, foram feitos sobre os dados de Fazenda localizada no município de Botelhos, Sul de Minas, em talhões de 2 variedades, uma de maturação precoce, o Catucaí vermelho 785-15 e o Catucaí amarelo 24-137, este de maturação média. Esses talhões fo-

ram plantados em 2012 e deram a primeira safra significativa em 2014. Estes cafeeiros, por estarem com sistema radicular pouco profundo, sentiram mais o déficit hídrico. Quando avaliados pelo teste de flutuação em água, realizados no final de fevereiro/14, resultaram em cerca de 95% de frutos boia.

A colheita foi feita na área total, sendo realizada em maio no Catucaí 785-15 e em junho no Catucaí amarelo. No global foram colhidas 1054 medidas de 60 l no Catucaí 785 e 1589 medidas no Catucaí amarelo.

Os dados de chuva registrados em estação meteorologia automática existente na fazenda, foram os seguintes – Dez/13 = 184 mm; Jan/14 = 72 mm; Fev/14 = 72,7 mm; Mar/14 = 47,7 mm e e Abr/14 = 109,2 mm .

O café colhido, das 2 cultivares, foi processado através de lavagem/separação, despulpamento dos cerejas, seca em terreiro e secador e beneficiamento.

Resultados do 1º exemplo, em Botelhos

Os dados de chuva, obtidos na estação meteorológica na Fazenda, mostram que a precipitação pluviométrica se manteve insuficiente por 3 meses, de jan a março/14. Nos 3 me-

ses o acumulado de chuvas foi de 190 mm, contra uma evapotranspiração de cerca de 320 mm, portanto, com um déficit de cerca de 130 mm. Os resultados verificados de rendi-

mento de café beneficiado, dos diferentes tipos, obtido dos frutos colhidos nos talhões das 2 cultivares, sob efeito deste déficit de água no solo, estão colocados na tabela 1.

Tabela 1 – Resultados de colheita e de rendimento de frutos de cafeeiros de 2 cultivares, sob efeito da estiagem de jan-fev/14, em talhões de 1ª safra, em Fazenda do Sul de Minas- Botelhos-MG, 2014.



Cultivares	Medidas de 60 litros, colhidas	Produção em sacas beneficiadas	% de escolha	Distribuição em tipos de café, em %			Litros de café por saca beneficiada	Perdas em %, considerando	
				Verdes	Naturais	CD		Só bica corrida	BC+escolha
Catucai amarelo	1589	136,7	15,8	18	44	38	698	65	39
Catucai V. 785-15	1054	88,5	18,8	9	31	60	714	75	42

Verifica-se (tab. 1) que foram precisos 698 l e 714 l de café colhido, respectivamente, para as duas cultivares, para render uma saca de café beneficiado, isto considerando todos os grãos apurados. Isto corresponderia, considerando o normal de 500 l por saca, em perdas percentuais de 39 e 42%. Considerando que parte dos frutos do café colhido já estava no estágio de passa e seco, poder-se-ia, até, comparar com um menor volume necessário para render, em condições normais, uma saca de grãos de 60 kg. Quando computado apenas o café de bica corrida, descartando a escolha, teríamos perdas de 65 e 75% no rendimento. Na

realidade, tendo em vista que a escolha pode ser vendida, a preço em torno de 50 % do BC, teríamos perdas financeiras equivalentes a 51 e 58%, em relação a um rendimento normal, sem o efeito da estiagem.

Na comparação entre os dados de perdas de peso de grãos beneficiados, em relação ao chochamento determinado por flutuação dos frutos em água, que foi determinado, em fev/14, em 95% dos frutos, observou-se que houve uma recuperação parcial, formando grãos de menor peso, porém com ganho de cerca de 30-40% em relação aquele índice de chochamento apurado nos frutos.

Concluiu-se, neste primeiro estudo, que – a) Cafeeiros jovens, de 1ª safra, foram bastante afetados pelo déficit hídrico observado em jan-fev/14, com perdas de rendimento, por má granação dos frutos, na faixa de 65-75 % e com o aproveitamento comercial da escolha, em percentual bastante alto (16-18%) esta perda ficou reduzida para a faixa em torno de 55%. b) A granação parcial dos frutos recupera parte das perdas em relação ao índice de chochamento verificado nos frutos. c) A cultivar 785-15 apresentou perda ligeiramente mais alta, porém, por outro lado, produziu maior percentual de café do tipo cereja descascado, pela sua maturação mais uniforme.

Resultados do 2º exemplo, em Eloy Mendes

A falta de chuvas nessa fazenda, próxima a Varginha, também foi muito grave. Na estação meteorológica do Procafé, na FEX, em Varginha, verificou-se que em jan-fev/14 choveu apenas 60,4 mm, quando a média histórica de chuvas registra um total de 469 mm.

O café da propriedade foi colhido de diferentes lavouras e seco em terreiro e secador e, 15 dias após, foi beneficiado, para comercialização. Amostras do café, em grãos, representando o conjunto de talhões da propriedade, foram enviadas para avaliação pelo setor de clas-

sificação de café da COOCAMIG, em Varginha. A amostra era constituída de 300 g de grãos, conforme método de classificação oficial.

A primeira determinação, para avaliar o tamanho dos grãos, foi feita através da passagem das amostras por um jogo de peneiras, co-

muns, adotadas no sistema de classificação tradicional de cafés. A segunda avaliação consistiu na pesagem de 100 grãos de cada peneira separada, para avaliar o peso médio do grão em cada uma. Estas determinações foram feitas em 4 amostras do café e, em seguida, tomou-se a média delas, para calcular as perdas havidas, comparando os dados da amostra a resultados padrões de amostras de grãos normais na região, da safra passada, obtida junto à MINASUL, sem efeito de stress hídrico.

Os resultados de percentual, em peso, de grãos em cada peneira da amostra da Propriedade em estudo e do peso dos grãos encontrados na média das 4 amostras estão colocados na tabela 2, ao lado da distribuição e peso padrões de amostras de cafés normais da região.

Verifica-se que tanto na distribuição dos grãos em peneiras como no peso dos grãos em cada peneira houve inferioridade da amostra média de Eloy Mendes. Na amostra padrão a peneira média foi a 15,75 e na amostra da Pro-

Tabela 2- Distribuição de peneiras e peso médio de grãos de café de diferentes peneiras, em amostra obtida da safra 2013, e em amostra da safra 2014 de Fazenda em Eloy Mendes, prejudicada pela estiagem- Varginha, MG, 2014

Peneiras dos grãos de café	Dados de amostra padrão, de 2013		Dados da média das amostras da propriedade de Eloy Mendes	
	Percentagem de peneiras	Peso do grão(g)	Percentagem de peneiras	Peso do grão(g)
18	12	0,158	2	0,143
17	22	0,141	5	0,119
16	7	0,132	16	0,115
15	30	0,120	26	0,100
14	14	0,100	21,5	0,085
13	15	0,090	29,5	0,065
Peso médio, ponderado, do grão	-	0,1227	-	0,0965

OBS - O FUNDO FOI AGRUPADO NA PENEIRA 13

priedade foi a peneira 14,51. Quanto à densidade dos grãos, na média simples de todas as peneiras, a amostra padrão apresentou o peso do grão de 0,1235 g, contra 0,1045 g na Propriedade.

Para cálculo de perda conjunta de peso, devido às peneiras mais baixas combinadas com grãos menos densos, efetuou-se uma média ponderada, conforme última linha da tabela 2. Nessa média observou-se que o peso do médio do grão da

amostra padrão foi de 0,1227, contra o peso de 0,0965g na amostra da Propriedade. Através do diferencial entre estes 2 dados, obtidos por ponderação, chega-se à perda total por efeito da redução dos grãos (tamanho e densidade), que foi de 21,8 %.

No exemplo da Fazenda em Eloy Mendes conclui-se que, por efeito do stress hídrico, ocorrido no período jan-mar/14, no Sul de Minas, além de perdas de produção



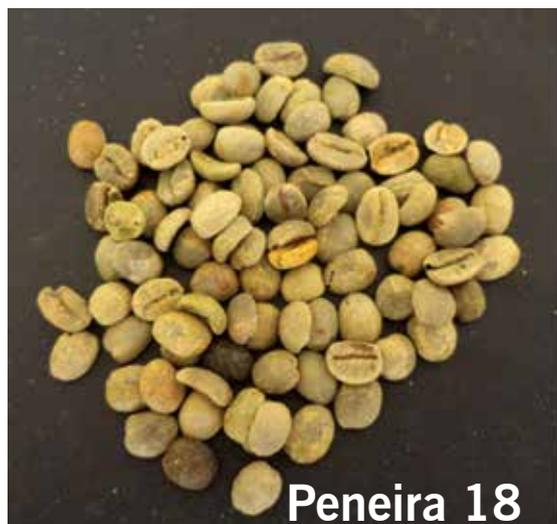
Amostras avaliadas no exemplo do segundo exemplo, em Eloy Mendes. À esquerda a mostra padrão obtida na Minasul, da safra 2013. À direita a amostra avaliada, da Fazenda

por efeito de chochamento total dos frutos de café, a má granação dos frutos provocou prejuízos significativas também pela redução do tamanho e densidade dos grãos.

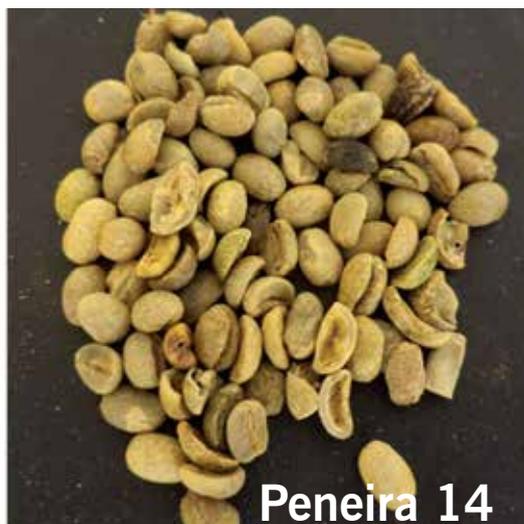
O que ocorreu foi a pouca disponibilidade de água

no solo, impedindo que os grãos acumulassem matéria seca, e, assim, ficaram menos densos ou mais leves. Também, houve uma redução no crescimento dos frutos e, conseqüentemente, resultou na maior presença

de grãos de peneiras baixas. Estes dois efeitos, em conjunto, representam acréscimo nas perdas de produção, pois maior número de frutos/grãos serão necessários para render um peso determinado de café beneficiado. ☹️



Peneira 18



Peneira 14

O diferencial na amostra dos grãos avaliados, de uma peneira graúda e de outra miúda.

O lançamento mais comentado do ano.



A maior inclinação do mercado.

P 1000 A Colheitadeira da Pinhalense.

- Operação em terreno com até 30% de declividade
- Menor área de manobras
- Maior eficiência energética
- Dispensa o uso de transmissão mecânica
- Facilidade de regulagem e manutenção
- Colheita em lavouras com diferentes arquiteturas
- Maior durabilidade das varetas
- Maior flexibilidade de operação
- Descarga automática em colheita
- Maior conforto para o operador
- Visualização em operação da parte traseira

 **PINHALENSE**
Quem compara prefere

Ligue e fale com a gente (19) 3651 9200 - www.pinhalense.com.br



Por uma Política Externa de Resultados

Os resultados da política externa, nos últimos anos, não correspondem a importância que o Brasil tem na região e no mundo. Deve-se reconhecer que houve avanços e alguns êxitos, que ocorreram quando o Itamaraty pôde atuar como principal formulador da política externa. Os retrocessos ocorreram nas áreas em que as políticas tradicionais foram influenciadas por tendências ideológicas e partidárias, como ocorreu com Mercosul, Integração regional, relações comerciais com a África e com o Oriente Médio, estratégia de negociações comerciais, sumiço do Brasil no cenário internacional e a perda de credibilidade do Itamaraty, tanto interna quanto externamente.

Alguns resultados mostram como o interesse nacional foi deixado em segundo plano nos últimos anos:

- O financiamento ao porto de Mariel em Cuba pelo BNDES subiu a cerca de US\$950 milhões, de acordo com informações publicadas em Havana. Segundo essas mesmas fontes, o Brasil está negociando novos empréstimos do BNDES no valor de US\$170 milhões para melhoria dos aeroportos comerciais naquele país. Os financiamentos de projetos no exterior – prática usual nos governos Lula e Dilma a governos autoritários da América Latina e da África – são pouco transparentes, como reconheceu a Justiça Federal, e desviam recursos do BNDES de projetos de infraestrutura no Brasil.

- Durante visita da Presidente Dilma a União Africana de Nações, o governo brasileiro anunciou o perdão de US\$900 milhões de dívidas de 12 países africanos. Só o autoritário Congo livrou-se de US\$352 milhões. Essa decisão abre a possibilidade de novos empréstimos para apoiar grandes projetos de infraestrutura nesses países, com os mesmos resultados nos próximos anos.

- A decisão do governo de pagar agora US\$434 milhões adicionais ao governo boliviano pela compra do gás natural, como parte de acordo entre Lula e Morales, de 2007. Para ajudar generosamente a Bolívia, o gás importado pelo Brasil passou a pagar um adicional por seu conteúdo, contra a opinião da

Petrobras. Técnicos da Petrobras afirmaram ainda que a Bolívia estava pressionando a Petrobras a pagar a dívida do gás rico, ameaçando cortar o fornecimento da energia para a termoelétrica de Cuiabá. Longe dos interesses brasileiros, cedemos as pressões e chantagem bolivianas.

- Apesar do respaldo de Brasília ao Mercosul, na última reunião presidencial do grupo, o Brasil anunciou publicamente que iria propor a ampliação dos acordos comerciais com a Colômbia e o Peru, membros da Aliança do Pacífico. A proposta foi apresentada, mas não foi nem considerada.

- O governo brasileiro, que nos últimos anos, procurou um papel protagônico no conflito do Oriente Médio, no atual conflito Israel-Hamas, teve uma recaída, retirou nosso embaixador, e em um dos comunicados esqueceu a posição de equilíbrio entre os dois lados e condenou apenas a desproporção da força usada por Israel, deixando de mencionar os ataques ao território israelense por foguetes do Hamas. A reação do governo de Telaviv, através do portavoz do Ministério do Exterior, veio de forma descortês atingindo tanto o governo, como nosso país ao acusar a ação do Itamaraty como a de um “anão diplomático” e ao Brasil de “irrelevante” no contexto do conflito do Oriente Médio.

- A Comunidade de Países de Língua Portuguesa, que congrega seis países da África e da Ásia, além de Portugal e Brasil, com o forte apoio do governo brasileiro, decidiu incluir a Guiné Equatorial, rico em petróleo, cujo principal idioma é o espanhol. Sob protestos de entidades de direitos humanos, o Brasil fez ouvidos moucos e, traindo os

princípios da CPLP, apoiou a ditadura africana.

- Na Argentina, principal parceiro do Brasil no Mercosul, a paciência estratégica do governo brasileiro com a presidente Cristina Kirchner está aceitando que as crescentes barreiras protecionistas contra produtos importados afetem de forma ilegal, as exportações brasileiras, substituídas descaradamente pelos bens e equipamentos da China. Trata-se de claro desvio de comércio, contrário aos interesses das empresas brasileiras que tem encontrado nos últimos anos uma atitude passiva do governo que deixa de defender os interesses nacionais em nome de uma visão estratégica equivocada com nosso vizinho.

- o tratamento dado ao governo brasileiro pela Bolívia, no caso do asilo do Senador Roger Molina, talvez seja um dos exemplos mais simbólicos da fraqueza de nossa política externa imolada no altar das afinidades ideológicas. Depois de concedido o asilo, o governo brasileiro se arrependeu por pressão do presidente Evo Morales e aceitou o descumprimento das regras internacionais de asilo que obrigam o país a conceder salvo conduto para a saída do asilado. Depois da fuga de Molina, o governo cedeu a pressões e demitiu o Ministro do Exterior para dar satisfação a Evo Morales. Logo depois da exoneração, Morales recebeu telefonema informando a demissão do Chanceler.

- No curso da reunião dos BRICS, houve encontro dos presidentes do grupo, com líderes da América Latina em Brasília. Dentre todos os chefes de estado que compareceram à capital federal, o líder cubano Raul Castro recebeu tratamento especial. Foi o

único convidado a hospedar-se na Granja do Torto, onde recebeu diversos colegas para encontros e almoços por nossa conta.

Tudo isso, sem mencionar o arranhão em nossa soberania quando da nacionalização das refinarias da Petrobras na Bolívia, o desrespeito aos direitos humanos com a devolução a Havana dos pugilistas cubanos que pediram para ficar no Brasil e a suspensão, por razões ideológicas, do Paraguai no Mercosul.

O Brasil sumiu do cenário e o Itamaraty está a deriva. Buscasse uma política externa pragmática e de resultados.



Rubens Barbosa, é
Presidente
do Conselho de
Comércio Exterior da
Fiesp





Sinais dos tempos: a indústria de solúvel pode dobrar sua produção em 20 anos

Quem poderia imaginar que os inventores de um produto criado para uso do exército americano na segunda guerra mundial estariam, de fato, criando uma nova forma de consumo de café que se irradiaria por todos os cantos do planeta. Sua forma facilitada de preparo conseguiu quebrar tradições e induzir o gosto pelo café em culturas das mais diversas, dos hemisférios sul ao norte, das ocidentais às orientais.

E pensar que hoje o Brasil exporta café solúvel para mais países do que exporta em forma de grãos. Nos últimos três anos o Brasil exportou café solúvel para 131 países, além de 46 outros que receberam nosso extrato congelado, essências e assemelhados, enquanto a exportação de café verde em grãos foi destinada para 97 países. É o mais claro exemplo de transformação de uma commodity em produto final colocado à disposição do consumidor,

agregando valor, produzindo empregos, gerando impostos e proporcionando riquezas.

Com o surgimento de novos centros de consumo, as ex-repúblicas socialistas soviéticas e na Ásia, nem especialistas têm como dimensionar quão expressivo será o crescimento do consumo mundial de café, incluindo de solúvel. Várias pesquisas indicam que a demanda por café solúvel cresce mais que a de torrado e moído. Isso se deve à praticidade de seu consumo, o que o torna um produto pioneiro em mercados ainda não acostumados a esta bebida. É o solúvel que abre as portas, que desperta os mercados para a apreciação do café em suas variadas e conhecidas formas de consumo.

A Indústria do Café Solúvel do Brasil tem sua história iniciada em 1960, quando o então Instituto Brasileiro do Café-IBC publicou a Resolução 161, que criava as primeiras normas de incentivos à implantação da indústria de café solúvel no Brasil. Esta Resolução baseava-se em recomendações que indicavam a viabilidade de implantação desta indústria devido à grande disponibilidade de “grinders”, ou seja, grãos quebrados que não alcançavam a classificação para atender à demanda externa e interna, impossibilitando a sua comercialização. Contribuíram para essa decisão os significativos e onerosos esto-

ques que o IBC dispunha de café verde dessa qualidade. Além de reduzir os estoques governamentais, a industrialização desses cafés poderia ser uma oportunidade de conquistar novos mercados no exterior.

Até 1964 as exportações de café solúvel foram insignificantes e totalizaram menos de 27 mil sacas de café. A partir de 1965 as exportações apresentaram tendência crescente. Em 1967, o parque nacional de café solúvel já industrializava cerca de 2,7 milhões de sacas de café verde por ano. A crescente Indústria do Solúvel motivou a criação, pelo IBC, de políticas de incentivos para a produção do café robusta, principalmente no Estado de Espírito Santo, proporcionando assim maior disponibilidade de matéria prima às indústrias e, conseqüentemente, maior capacidade de exportação.

Em 1990 eram 14 indústrias, quando então os problemas de competitividade passaram a se evidenciar em razão de dificuldades de aquisição de matéria prima e tarifas de importação impostas ao Brasil por países europeus. Ao longo do tempo somam-se os conhecidos componentes do “Custo Brasil” e, mais recentemente, as tarifas de importação impostas pelo Japão. O conjunto desses fatores impôs às nossas indústrias condições adversas de competitividade. Nesse contexto, no-

30

“ A diferença entre o sonho e a realidade é a nossa capacidade de acreditar e realizar. ”

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Consumo de solúvel no mundo (Mil sacas)	24.692	25.357	27.015	27.519	27.775	28.558	29.998	30.657	31.459	32.319	33.335
Crescimento atual e projeções		2,68%	6,53%	1,86%	0,94%	1,00%	5%	2,19%	2,61%	2,73%	3,20%
Exportações brasileiras de solúvel (Mil sacas)	3.525	2.964	3.373	3.355	2.900	3.362	3.599	3.545	3.546	3.546	3.546
Participação brasileira	14,27%	11,68%	12,48%	12,19%	10,44%	11,77%	11,99%	11,56%	11,27%	10,97%	10,64%
Projeção mantendo-se participação 2005 (Mil sacas)	3.525	3.618	3.855	3.927	3.964	4.075	4.281	4.375	4.489	4.612	4.757

vas indústrias, aproveitando das oportunidades de crescimento de consumo do café solúvel, foram se implantando em diversas partes do mundo, inclusive em países não produtores de café.

Fazendo um pequeno exercício estatístico, se em 1967 a produção de solúvel era equivalente a 2,7 milhões de sacas, aplicando a mesma taxa de crescimento do consumo mundial de café, estimada em 2% ao ano, a Indústria de Solúvel nacional poderia estar processando 6,85 milhões de sacas de café, grande parte de café conillon.

Evidenciando ainda mais esse exercício, se a indústria brasileira de solúvel mantivesse até hoje a mesma participação nas exportações de café, 14,3% comparada ao consumo mundial de solúvel, que detinha no ano de 2005, ou seja o equivalente a 3,5 milhões de sacas, estaríamos hoje exportando perto de 5 milhões de sacas de café solúvel.

Levando em conta que o Brasil estagnou suas exportações de solúvel em 3,5 de sacas, de 2005 até hoje, podemos considerar que deixamos de acrescentar nesses 9 anos mais de 8 milhões sacas de café em nossas exportações, beneficiando produtores, indústrias, trabalhadores, arrecadando mais impostos, agregando maior valor.

Vejamos na tabela acima alguns dados do Brasil face ao contexto mundial.

A Indústria de Café Solúvel do Brasil encolheu. Hoje são apenas cinco empresas em atividade, que processam anualmente 4 milhões de sacas (3,5 para exportação e 0,5 no mercado interno). No entanto, as oportunidades são tantas que o tempo pode ser recuperado, afinal o Brasil é o maior produtor de café do mundo e em breve o maior consumidor. Ajustadas as condições de competitividade amplamente conhecidas, que se debatidas e enfrentadas pelos seus principais atores, produtores, indústrias e governo em um grande pacto de planejamento e estratégia, aplicados com inteligência, disciplina e obstinação, o país tem todas as condições de estipular metas ousadas de dobrar sua exportação em menos de 20 anos, ampliando a produção das indústrias em operação, atraindo novos empreendimentos industriais e aumentando a demanda de cafés dos produtores de café do Brasil.

Isso significa maior agregação de valor, mais empregos, mais renda para os produtores, mais impostos, mais riquezas para o País. Se o Brasil não tomar essa decisão, algum país o fará, e essa é a conta que o mundo e tantos governos vêm fazendo, ao estimular a implantação de novas fábricas em seus territórios, em detrimento a nosso parque industrial. ☹️

“ O Brasil pode e deve ocupar a liderança da cafeicultura no mundo, inclusive no Solúvel. ”

Pedro Guimarães Fernandes, é Presidente da Associação Brasileira da Indústria de Café Solúvel e Diretor da Companhia Cacique de Café Solúvel



Parecer PGFN/CAT nº. 1.425, de objetiva no aproveitamento de crédito e COFINS nas aquisições de café

“

O sábio não é o homem que fornece as verdadeiras respostas; é quem faz as verdadeiras perguntas.

”

Aristóteles

A interpretação decorre de conceitos preexistentes. Nenhuma interpretação ocorre no vazio. Ao contrário, trata-se de uma atividade contextualizada às condições sociais, econômicas e históricas. É dessa forma que deve ser interpretado o entendimento exarado no Parecer PGFN/CAT nº. 1.425, de 2014.

Como de conhecimento do setor cafeeiro, foi publicada em 31.03.2014, a Solução de Consulta COSIT nº. 65, com efeitos vinculantes, ratificando o direito ao crédito fiscal integral do PIS/Pasep e da COFINS, nas aquisições de café de sociedades cooperativas que submeteram o produto à atividade agroindustrial, ainda na vigência da Lei nº 10.925, de 2004.

Contra esse entendimento consolidado, insurgiu-se a Superintendência Regional da Receita

Federal do Brasil da 8ª Região (SP), defendendo a aplicação do inciso II do §2º do artigo 3º da Lei nº. 10.637, de 2002 e 10.833, de 2003 (§ 2º Não dará direito a crédito o valor: II - da aquisição de bens ou serviços não sujeitos ao pagamento da contribuição, inclusive no caso de isenção, esse último quando revendidos ou utilizados como insumo em produtos ou serviços sujeitos à alíquota 0 (zero), isentos ou não alcançados pela contribuição).

Ato contínuo, foi solicitada a manifestação da Coordenação Geral de Assuntos Tributários (CAT) da Procuradoria Geral Fazenda Nacional (PGFN) sobre a seguinte questão: se os “benefícios fiscais” (exclusões da base de cálculo) de que desfrutam as sociedades cooperativas impedem que as pessoas jurídicas adquirentes de seus produtos apurem créditos ordinários na não cumulatividade do PIS/Pasep e da COFINS. Mais especificamente, qual seria o real alcance da vedação contida no inciso II do §2º do artigo 3º das Leis nº. 10.637, de 2002 e 10.833, de 2003?

Em resposta à indagação, foram as principais conclusões do Parecer nº. 1.425/2014:

a) A sistemática da não-cumulatividade do PIS/Pasep e da COFINS é diferente do mecanismo adotado do IPI e



2014: proteção da boa-fé

créditos integrais do PIS/PASEP

de sociedades cooperativas

ICMS. O ICMS e IPI incidem diversas etapas do processo de produção e da circulação dos bens. Por outro lado, o PIS/Pasep e a COFINS não incidem sobre o produto ou serviço, mas sobre uma manifestação de riqueza indicativa do estado do contribuinte: receita ou faturamento. Assim, diferentemente do IPI e do ICMS, em que o direito ao crédito corresponde aos valores destacados nas notas fiscais de aquisição (método imposto x imposto), no PIS/Pasep e na COFINS, o direito ao crédito surge de uma regra autônoma (independente da operação anterior), com a aplicação da alíquota global de 9,25% sobre os valores de custos e as despesas de compras de bens e serviços, previstos nos incisos do artigo 3º das Leis n. 10.637, de 2002 e n. 10.833, de 2003 (método subtrativo indireto).

b) Embora não haja proporção entre a contribuição do vendedor e o crédito do comprador, o direito ao aproveitamento deste depende: da sujeição ou não ao pagamento das contribuições por parte daquele e da causa pela qual está dispensado de pagar. Não se pode interpretar a sujeição ao pagamento da contribuição como recolhimento do tributo.

c) Se as regras de incidência do PIS/Pasep e da COFINS, devidas pelas sociedades cooperativas agropecu-

árias, “resultam, sempre, em uma base de cálculo igual a zero, caberia à Administração Fazendária editar obrigações acessórias que exigissem de tais contribuintes a emissão de nota fiscal que destacasse ou informasse que aquele produto ou serviço vendido pelas sociedades cooperativas de produção agropecuárias não estavam sujeitos ao pagamento das respectivas contribuições”.

d) Tendo em vista que o critério eleito pela norma, para a não sujeição, é a operação de compra e venda, em cadeia de incidência de tributo sobre a receita/faturamento, dificulta a determinação dos produtos ou serviços que estão sujeitos ao não pagamento do PIS/Pasep e da COFINS. Situação essa que inviabiliza a operacionalização justa do sistema. Mas, por outro lado, não há como obrigar cada adquirente de produtos investigar se, na etapa anterior, houve o pagamento ou não de PIS/Pasep e da COFINS, para garantir o direito ao creditamento. Inclusive, o Parecer está de acordo com as razões da Norma Técnica nº. 13 da COSIT que levaram ao entendimento da Solução de Consulta COSIT nº. 65, de 2014, no sentido de que “o montante exato de qualquer redução de base de cálculo ou outros benefícios indiretos que o vendedor goze na apuração das contribuições

não é de conhecimento da adquirente. Assim, vincular o direito de creditamento do adquirente a condições cujo cumprimento ele não pode verificar sem o exame detalhado da contabilidade do vendedor tornaria o sistema complexo e inseguro”.

Certo é que a extensão dos efeitos da vedação para as hipóteses de exclusão da base de cálculo da sociedade cooperativa vendedora inviabiliza a sua aplicação, pelos seguintes motivos: i) como o crédito independe do montante devido na operação anterior (eis que o valor pago pelo vendedor não vem destacado na nota fiscal), mas sim da sujeição ao pagamento do PIS/Pasep e COFINS (o que também não indica recolhimento), o adquirente deveria ter acesso às informações registradas na contabilidade da sociedade cooperativa vendedora para saber se as exclusões a que ela tem direito igualam ou superam a base de cálculo; ii) Esse controle deveria ser feito em momento posterior à operação de compra e venda, depois de encerrado o período de apuração, o que, de fato, não se mostra razoável. Assim, no momento da emissão da nota fiscal de venda de café, as receitas auferidas estão, sim, sujeitas ao PIS/Pasep e COFINS. Somente no final do mês, quando a sociedade cooperativa fizer apuração das contribuições,

com as devidas exclusões da base de cálculo, pode saber o quantum foi pago ou não a título de PIS/Pasep e COFINS.

E as inviabilidades não pararam por aí. Ainda que não levantadas no Parecer em questão, não se pode omitir outras peculiaridades da tributação do PIS/Pasep e COFINS das sociedades cooperativas que reforçam o direito ao crédito integral pelos adquirentes de sua produção. Senão vejamos.

Qual a repercussão tributária quando a sociedade cooperativa repassa as receitas auferidas com a venda de café para cooperado pessoa jurídica? Ora, ainda que sejam excluídas da base de cálculo da sociedade cooperativa, as receitas, quando auferidas pela pessoa jurídica cooperada, estão sujeitas ao PIS/Pasep e COFINS. Vamos mais longe: mesmo que fosse viável segregar e/ou “operacionalizar” os bens e serviços que estão submetidos ao PIS/Pasep e COFINS, no momento da emissão da nota fiscal pelas sociedades cooperativas, ainda assim persistiria o direito ao crédito integral pelo adquirente.

Isso porque, o instituto da redução da base de cálculo é inconfundível com isenção, alíquota zero, suspensão e não incidência, como afirmado pela própria Solução de Consulta COSIT 65, de 2014 (item 7). As sociedades cooperativas não estão autorizadas pelo artigo 17 da Lei nº. 10.033, de 2004, a manterem os créditos integrais do

PIS/Pasep e COFINS (decorrente de custos e despesas com depreciação de máquinas e equipamentos, energia elétrica, entre outras), vinculados às receitas auferidas com a venda de café do cooperado, que foram excluídas da base de cálculo das contribuições. Dessa forma, o estorno desses créditos tornam-se custos embutidos no preço do café a ser suportado pelo adquirente, que em atenção ao princípio da não-cumulatividade (artigo 195, §12 da CF/88), devem ter o direito ao crédito integral.

Portanto, inúmeros são os argumentos, sejam de ordem jurídica ou econômica, que afastam a aplicabilidade do inciso II, §2º dos artigos 3º das Leis nº. 10.637, de 2002, e 10.833, de 2003, nas aquisições de café de sociedades cooperativas que submeteram à atividade agroindustrial. Não é por acaso que a jurisprudência administrativa, até então, sempre reconheceu o crédito integral nas aquisições das sociedades cooperativas. Dessa forma, a boa-fé objetiva do contribuinte consistente, na realização de sua conduta de acordo com a jurisprudência, fundada em expectativas legítimas, também deve ser protegida.

O Parecer PGFN nº. 1.425, de 2014, é favorável à Solução de Consulta COSIT nº. 65, de 2014, prestigiando a boa-fé objetiva dos contribuintes. Em razão das peculiaridades do sistema de tributação não-cumulativo do PIS/Pasep e da COFINS das sociedades cooperativas, incidentes sobre a receita/faturamento,

o Parecer permite o aproveitamento de créditos integrais nas aquisições de sociedades cooperativas, afastando, portanto, a vedação do inciso II, §2º dos artigos 3º das Leis nº. 10.637, de 2002 e 10.833, de 2003. E, mesmo que fosse possível segregar as receitas/faturamentos dos cafés que não foram sujeitos ao PIS/Pasep e da COFINS no momento da aquisição, o que importa para o setor cafeeiro, é que, durante o lapso temporal “polêmico”, até 31.12.2011, inexistia a obrigação acessória das sociedades cooperativas em informar na nota fiscal a não sujeição dos produtos ou serviços ao PIS/Pasep e à COFINS, impedindo, também, a incidência da referida vedação ao comprador na apuração de créditos.

A par dessas razões, e na linha de entendimento do Parecer PGFN nº. 1.425, de 2014, e Solução de Consulta COSIT nº. 65, de 2014, a vinculação do direito do crédito integral do PIS/Pasep e da COFINS do adquirente às condições, cujo cumprimento ele não pode verificar sem o exame detalhado da contabilidade do vendedor, torna o sistema, além de complexo, inseguro e inviável. Certamente, os contribuintes não podem ser prejudicados, devendo prevalecer a boa-fé objetiva nas suas relações com as sociedades cooperativas, mediante a manutenção dos créditos integrais dessas contribuições nas aquisições de café submetidos ao processo agroindustrial. ☺

Elisângela Anceles, Advogada, Economista, especialista em Direito Tributário pelo IBET e sócia da E&E Consultoria e Soluções Tributárias.



Barra do Choça/BA sediou 8º Encontro Nacional do Café



Com o tema “Usando tecnologia, vencemos desafios”, o 8º Encontro Nacional do Café foi realizado pela primeira vez no município de Barra do Choça/BA, na Fazenda Vidigal, onde já existe um trabalho de pesquisa em termos de variedades de cafês e experimentos de várias empresas. Foram três dias de atividades com dinâmica de campo, palestras pelos especialistas José Braz Matiello, da Fundação Procafé, e os professores Fábio Moreira da Silva, Ufla, Sandra Elizabeth Souza, UESB e Juarez Souza e Silva, da UFV, além da tradicional exposição de obras da artista plástica Valéria Vidigal.

O último dia de evento teve uma programação dedicada à agricultura familiar e contou com a participação do superintendente da Agricultura Familiar da Secretaria da Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária do Estado da Bahia (Seagri/ Suaf), Wilson Dias, tratando das Políticas para a Agricultura Familiar.

A Bahia é o Estado brasileiro que possui o maior número de agricultores familiares. O setor é responsável por, pelo menos, 70% dos alimentos que chegam à mesa da população baiana, além de responder por 7% do Produto Interno Bruto (PIB) baiano. Em Barra do Choça, de um total de 1700 produtores rurais 1021 integram o grupo de agricultores familiares, respondendo por 60% do total de produtores da região



19ª FESTA DO IMIGRANTE

Celebrando as culturas de SP.



19ª Festa do Imigrante reúne atrações culturais de 42 países

Evento realizado em julho, pelo Museu da Imigração, recebeu 19 mil pessoas

Thâmara Malfatti

Gastronomia, arte, música e dança de diversas nacionalidades que compõem a diversidade cultural de São Paulo estavam reunidas na tradicional Festa do Imigrante, realizada este ano nos dias 20, 26 e 27 de julho. O grande destaque da 19ª edição do evento foi que o público também pôde ter acesso às recém-inauguradas instalações do Museu da Imigração e à nova exposição de longa duração “Migrar: Experiências, Memórias e Identidades”.

Organizada há 18 anos pelo MI, a Festa do Imigrante tem papel fundamental no resgate da história de mais de 2,5 milhões de pessoas que pas-

saram pela antiga Hospedaria de Imigrantes do Brás desde o final do século XIX. Mais de 19 mil pessoas prestigiaram as comidas típicas, músicas, danças, artesanatos, entre outras manifestações que representaram 42 nacionalidades.

Para Marília Bonas, diretora executiva do Museu da Imigração e Museu do Café, a Festa do Imigrante é um momento muito especial. “Se o Museu preserva a cultura material, objetos, documentos, experiências e depoimentos dessa questão da imigração em São Paulo, a Festa compartilha esses saberes e fazeres que são dinâmicos. A cultura não é estática, é algo que se reinventa,

que se adapta e se relê. E as culturas imigrantes e migrantes em São Paulo são muito ricas e compartilhadas aqui, nesse espaço, nessas frentes tradicionais de gastronomia, artesanato, dança e música”.

Além das atrações de artes e culinária, foram programadas atividades para todas as idades. As crianças tiveram uma programação especialmente desenvolvida para elas. A “Tenda Faz e Conta” promoveu contações de histórias dos quatro cantos do mundo. Os espetáculos, criados pelo ator Alexandre Camilo, apresentam contos do Brasil, China, Haiti, Portugal e Zimbábue. No “Espaço Temperos do Mundo”, as

comunidades cozinham e ministraram aulas sobre o preparo de diversas receitas típicas, em um momento de troca de saberes ligados à gastronomia e histórias de família.

Os interessados em dança participaram de minicursos com iniciação a diversos ritmos, entre eles Polca Paraguaia, Flamenco, Dança Cigana e Tango. Parte da identidade cultural de um povo, o artesanato igualmente teve seu espaço com oficinas ministradas por integrantes de comunidades para o público em geral. Os workshops, por exemplo, mostraram o passo-a-passo para realizar o delicado bordado da Ilha da Madeira, a pintura de ovos da Lituânia e o tradicional origami japonês.



Paella

Completando o passeio pela Festa, os visitantes também tiveram a oportunidade de conferir a nova exposição de longa duração do Museu da Imigração - “Migrar: Experiências, Memórias e Identidades”. Dividida em oito módulos, a exposição conta – por meio de documentos, fotos, vídeos, depoimentos e objetos – como o processo migratório é um fenômeno permanente na história da humanidade. E apresenta ainda um panorama da grande imigração ocorrida nos séculos XIX e XX, abordando o início das políticas imigratórias do País e detalhando o cotidiano da Hospedaria de Imigrantes. 



Jardim do Museu da Imigração

Pesquisa e inovação permitem a colheita mecanizada em cafeicultura de montanha

CRÉDITO: MAURI TEIXEIRA

38

Demonstração de campo mostra a colhedora de café da UFV funcionando em declividade acentuada

Com a possibilidade de redução no custo de produção, a cafeicultura de montanha começa a vislumbrar uma recuperação de sua competitividade

Natália Fernandes

As lavouras de café em áreas com declividade acima de 25% são encontradas predominantemente nos estados de Minas Gerais, Espírito Santo, São Paulo e Paraná. Trata-se de uma cafeicultura tradicional, produtora de cafés finos e campeões de Concursos de Qualidade, com grande importância econômica e social não somente para os municípios e regiões em que se encontram, mas para todo o Brasil.

Estas lavouras, entretanto, vêm perdendo competitividade devido ao alto custo da produção gerado pelo peso das obrigações com o uso de intensa mão-de-obra, em função da impossibilidade da mecanização, já que as atuais colhedoras só operam, com

segurança, em lavouras de até 20% de declividade.

Atualmente, as despesas com pessoas representam 25% do custo operacional efetivo

(COE) na produção do café em regiões planas e mecanizadas, conforme dados do Campo Futuro (CNA/CIM-UFLA). Já nas regiões de montanha, estas



Prof. Mauri Martins Teixeira, Marcos Vinícius Morais de Oliveira e Gustavo Vieira Veloso

CRÉDITO: CCS/UFV

despesas se elevam para 50%, principalmente pela necessidade de contratação de mão-de-obra para colheita. Esta realidade, entretanto, começa a ser mudada.

Inovação tecnológica

Buscando a viabilização desta cafeicultura através da redução das despesas com mão-de-obra, o Departamento de Engenharia Agrícola da Universidade Federal de Viçosa (UFV) desenvolveu uma colhedora de café capaz de operar em declividades de até 50%.

É uma inovação mundial, resultado de pesquisas orientadas pelo professor Mauri Martins Teixeira e elaborada pelos doutorandos Marcos Vinícius Moraes de Oliveira e Gustavo Vieira Veloso.

Com diversas inovações tecnológicas em uma mesma máquina, a colhedora deve chegar ao mercado no final de 2015, prometendo colher até 500 plantas por hora, o equivalente a 667 medidas de 60 litros por dia, em média, quando em terrenos declivosos. Para efeito comparativo, na colheita manual um trabalhador colhe em média cinco medidas de 60 litros por dia.

Criada exatamente para atender as necessidades da cafeicultura de montanha, um dos seus mecanismos inovadores se refere ao sistema de tração independente nas quatro rodas, fazendo com que a colhedora consiga girar em torno de seu próprio eixo, dispensando espaço de manobra. De acordo com Mauri Martins Teixeira, a máquina opera muito bem no espaçamento padrão das lavouras declivosas, não havendo necessidade de adaptação da maioria das mesmas.



Protótipo da colhedora de café com estabilidade em altas declividades e acionamento remoto

Outro diferencial é que a colhedora funciona por controle remoto via rádio, com alcance de até 1.000 metros de distância, permitindo uma condição mais segura ao operador. Além disso, seu chassi permite uma articulação da estrutura superior da máquina, e por isso os cilindros de derriça serão mantidos sempre à mesma distância do solo, permitindo a colheita dos grãos da base da árvore até sua ponteira.

Acesso e preço

Com preço estimado em R\$ 400 mil, a colhedora deve atender perfeitamente a necessidade de cafeicultores com mais de 500 mil pés. Já para produtores menores, a compra comunitária pode ser uma alternativa.

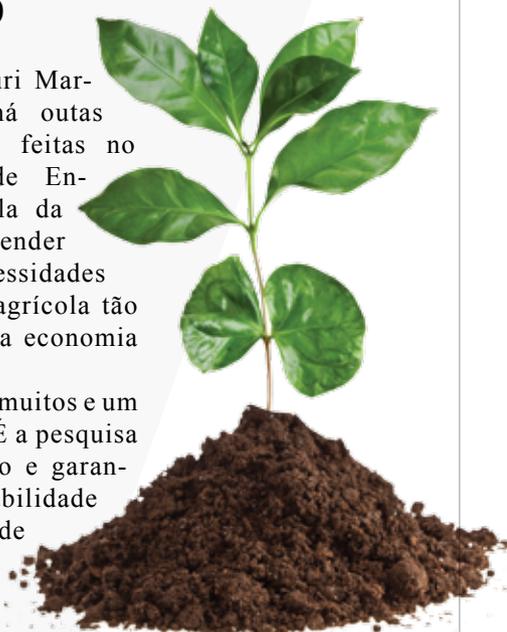
A intensão é que a tecnologia alcance um maior número de montadoras, e consequentemente fique acessível a um maior número de produtores.

Para isso, a UFV pretende conceder licença de uso das tecnologias às empresas, e não vender a patente.

Pesquisa, inovação e competitividade no campo

Segundo Mauri Martins Teixeira, há outras pesquisas sendo feitas no Departamento de Engenharia Agrícola da UFV visando atender as diversas necessidades dessa atividade agrícola tão importante para a economia do País.

Um anseio de muitos e um ganho de todos. É a pesquisa gerando inovação e garantindo a sustentabilidade e competitividade da cafeicultura brasileira. ☺





Detalhe das Janelas

Fazenda da Restauração: uma fazenda de café no caminho do ouro

Prof.^a Leila Vilela Alegrio

Em outras ocasiões, tive a oportunidade de falar sobre a migração dos exploradores das minas de ouro e pedras preciosas de Minas Gerais, para a implantação

de grandes fazendas de café por todo o Vale do Paraíba.

Muitas dessas famílias, ao depararem com o esgotamento dos minerais em suas terras de origem, deslocaram-

se não só para a província do Rio de Janeiro, como também instalaram-se na província de São Paulo, e foi no caminho que ligava Minas ao porto de Parati, através do então chamado caminho velho, que o coronel Teodoro Carlos da Silva, natural de Ouro Preto, fundou a fazenda da Restauração, ao pé da serra da Mantiqueira, que liga o sul de Minas Gerais à cidade de Queluz, em São Paulo, e esta ao porto de Parati, no Rio de Janeiro. Os demais membros de sua família mudaram-se para Baependi, que pertencia à comarca de São João Del Rei, e lá estabeleceram fazendas de criação de animais e alimentos de subsistência, e provavelmente fumo, pois

Casa e Engenho



aquela região no século XIX foi uma importante produtora de fumo. Mas o coronel Teodoro Carlos da Silva preferiu investir na cultura do café.

Não foi possível precisar o início da vida de Teodoro e o estabelecimento da fazenda da Restauração na cidade de Queluz nem o tempo em que lá viveu. De seu testamento e inventário *pos-mortem*, poucas são as informações que se pode tirar. Além da fazenda da Restauração, possuía alguns bens em Baependi, que foram avaliados, em 1867, em pouco mais de 12 contos de réis. Porém, voltando à fazenda em questão, nessa data, a propriedade tinha uma área de 216 alqueires de terras, 130 mil pés de café e 78 escravos, e o total de seus bens foram avaliados em 129:870\$966 contos de réis.

Seu irmão, o primeiro barão de Pouso Alto, Francisco Teodoro da Silva, foi seu inventariante e testamenteiro, e como ele faleceu na condição de solteiro, deixou como herdeiros: seu irmão, o primeiro barão de Pouso Alto, morador em Pouso

Alto (Minas Gerais), o segundo barão, Carlos José da Silva, morador no Rio de Janeiro, e Carlota Camila da Silva, moradora em Matosinhos. A partir de então, é difícil saber o destino da fazenda, uma vez que o primeiro barão de Pouso Alto faleceu 1868.

Os fatos mais interessantes nesta história, e que merecem destaques especiais, é o belo exemplar arquitetônico que permanece entre nós, com parte de seu engenho — que ainda poderia funcionar, caso fosse possível sua restauração —, e os detalhes da vida íntima desse homem solteiro, que possuía no interior da casa grande uma pequena capela dedicada a São Teodoro, e ainda uma misteriosa passagem dentro de um armário, no seu quarto de dormir, que lhe permitia sair da casa sem ser visto ou percebido.

O conjunto arquitetônico e a ambiência da fazenda não poderiam ser mais exuberantes e harmoniosos. No sopé da serra da Mantiqueira, sobre um enorme platô sustentado por um grandioso e altíssimo muro de pedras, reinam a casa-sede, o engenho e as demais benfeitorias. O estilo arquitetônico,



Vista de dentro do engenho para o terreiro de secar café

embora neoclássico, lembra muito as moradias coloniais mineiras. Entre a casa e o engenho, no alto, situa-se um terreiro de secar café, ao lado deste, um pequeno pomar, e à frente certamente outrora ali também deveria existir um grande terreiro de secar café. Abaixo da grande muralha, a estrada que vai até o sul de Minas Gerais, subindo a serra, ou para o Rio de Janeiro, no sentido contrário, e ao lado desta estrada, um rio, que banha toda a região.

Aos que se dedicam à pesquisa historiográfica de um período tão importante do nosso país, muitas vezes faltam dados sobre os homens que tiveram participação nessa história, entretanto, seus legados passam a ser mais importante do que suas vidas, e eles nos contam a engenhosidade de suas criações, as suas escolhas, não só pelo prático, mas também pelo belo, e nos fazem imaginar e sonhar com tempos idos. ☺



Ambiência da Fazenda

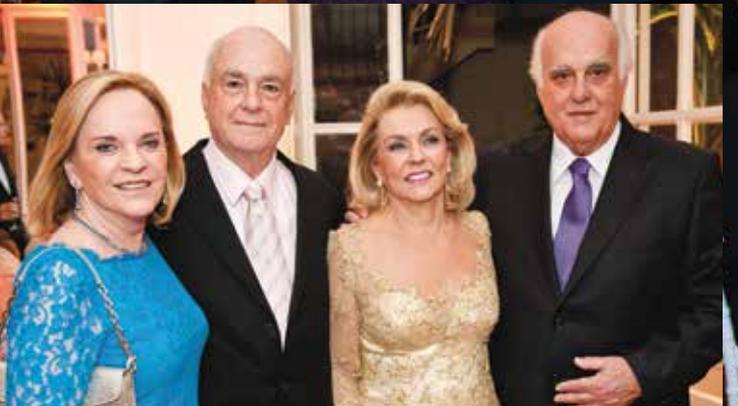
Beatris e Guilherme Braga Pires celebram Bodas de Ouro



O casal Beatris e Guilherme Braga Pires, ele presidente do Centro do Comércio do Café do Rio de Janeiro e diretor geral do CE-CAFÉ, em companhia de familiares, filhos, netos, irmãos, tios e sobrinhos, e de amigos do mundo do café e de seu relacionamento social, comemoraram 50 anos de casamento. Com a benção de Dom Cipriano Chagas da Comunidade Emanuel, a celebração ocorreu em evento no Jockey Clube Brasileiro, no último dia 13 de setembro, com a presença de 250 convidados.



















PANORAMA



Carlos Paulino discursando na abertura da FEMagri

CRÉDITOS: DIVULGAÇÃO FEMAGRI

Cooxupé promove a 13ª FEMAGRI

A Cooxupé encerrou a 13ª edição da FEMAGRI – Feira de Máquinas, Implementos e Insumos Agrícolas, superando as expectativas de público. Foram em torno de 23 mil pessoas que prestigiaram o evento.

Novidades em maquinário, implementos e insumos agrícolas foram apresentadas aos produtores de café nos 140 estandes sediados por 110 empresas expositoras. Numa área de 107 mil m², dos quais 20 mil correspondem à área coberta, a feira condicionou ao cafeicultor a oportunidade de negociar utilizando o café como moeda de troca num prazo de pagamento em três anos com valores pré-estabelecidos, de acordo com a cotação da saca de café. Segundo Carlos Alberto Paulino da Costa, presidente da Cooxupé, apesar do momento enfrentado pela cafeicultura ser cauteloso, o produtor – dentro de suas possibilidades – confiou na mensagem passada pela Feira e procurou investir em suas lavouras. “Mesmo percebendo o cuidado do produtor em assumir compromissos financeiros, registramos no logo no primeiro dia da FEMAGRI um volume de negócios maior comparado ao primeiro dia do ano anterior”, disse o presidente.

51

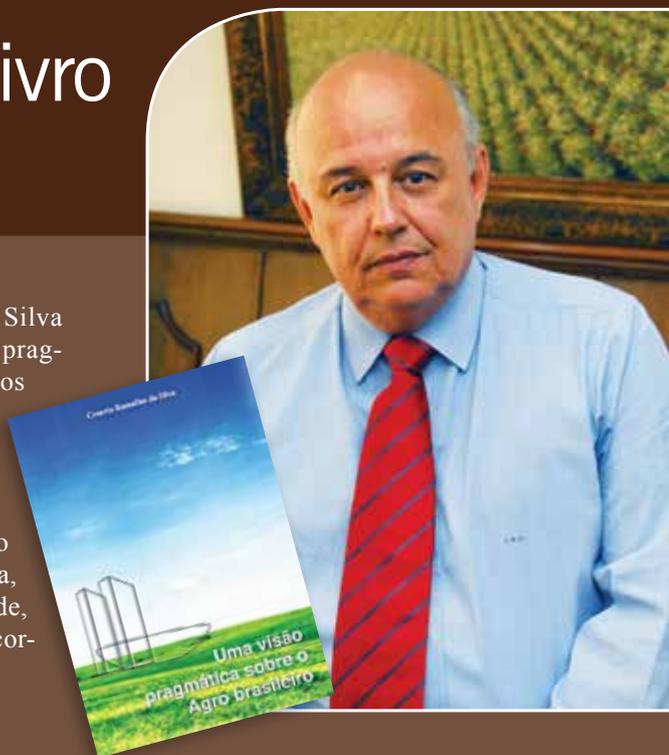


Produtores familiares no Centro de Negócios

Cesário Ramalho lança livro sobre o Agro brasileiro

O ex-presidente da Sociedade Rural Brasileira, Cesário Ramalho da Silva (foto), lançou na Casa do Saber, em São Paulo, o livro “Uma visão pragmática sobre o agro brasileiro”. A obra é uma compilação de artigos escritos por Ramalho e publicados na imprensa ao longo dos seus sete anos de seu mandato na SRB (2007 a 2013).

No livro, Ramalho trata de questões cruciais da agenda política, econômica, ambiental, social e tecnológica do setor nos últimos anos. Os textos abordam assuntos como, por exemplo, a aprovação do Código Florestal, problemática indígena, desafios da infraestrutura logística, política agrícola, seguro rural, legislação trabalhista, sustentabilidade, biotecnologia, entre tantos outros, que são objeto de debate na atual corrida eleitoral.



Valéria Vidigal inaugura a Exposição Arte e Café em São Paulo



Livia Bucci, proprietária da galeria, Valéria Vidigal e convidados, Patricia Bucci, Carlos Rogério Bucci Navarro e Solange Benevento.



A Galeria Spazio Surreale, localizada no nobre bairro Jardim Paulista, na capital paulista recebeu a exposição “Arte e Café”, da artista plástica Valéria Vidigal. Durante o vernissage a presença de vários apaixonados pelo café e apreciadores de obra de arte.

Valéria Vidigal é cafeicultora na Bahia e há onze anos direcionou a sua temática para o café. Já são mais de 100 exposições nacionais e internacionais. Suas obras estão espalhadas por vários países entre eles, México, Suíça, Itália, Japão e Angola.

A exposição vai até o dia 30 de novembro do corrente e as obras da artista podem ser vistas no site: www.valeriavidigal.com.br

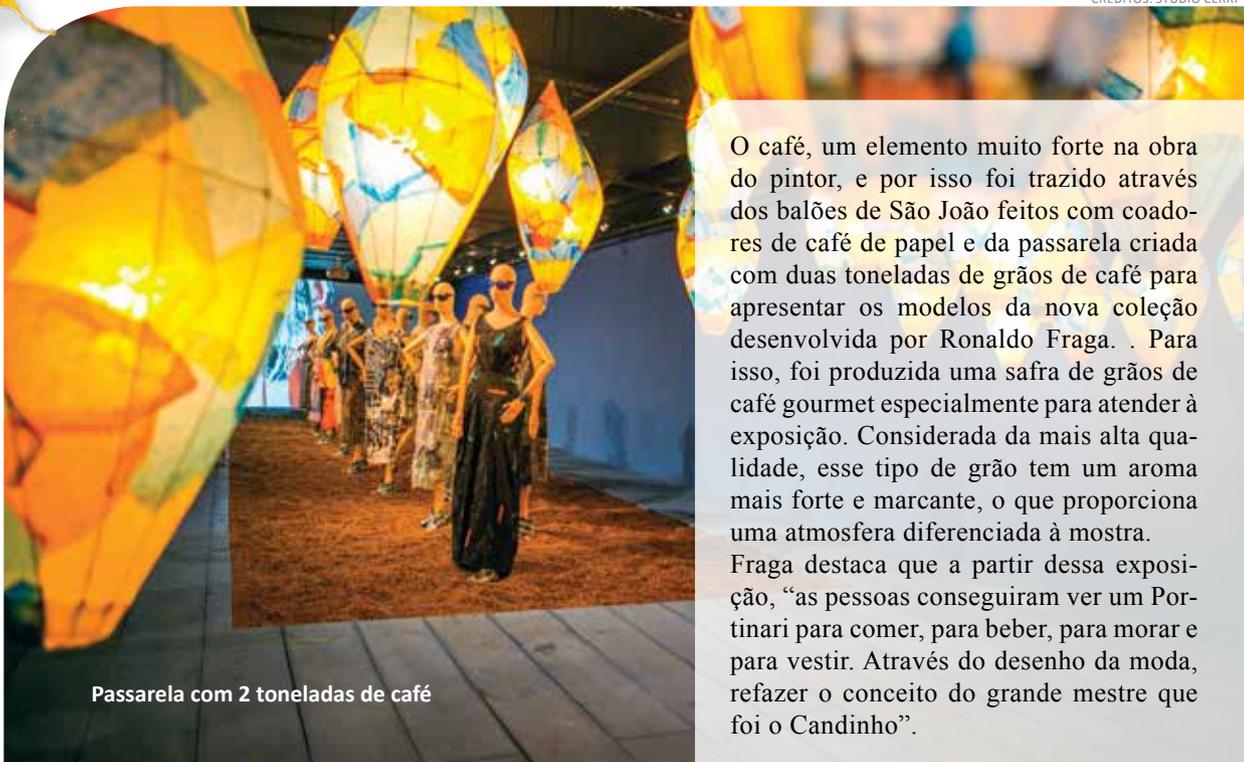


Mostra “Recosturando Portinari”

As obras de Cândido Portinari ganharam uma releitura do estilista Ronaldo Fraga em uma divertida exposição na Casa Fiat de Cultura, em Belo Horizonte/MG.

A mostra conta as etapas da restauração do painel “Civilização Mineira”, de 1959, o maior quadro de Portinari em Minas Gerais, de forma lúdica e interativa, fazendo com que o público se sinta parte do quadro e apresentando o passo a passo de todo o processo.

CRÉDITOS: STUDIO CERRI



Passarela com 2 toneladas de café

O café, um elemento muito forte na obra do pintor, e por isso foi trazido através dos balões de São João feitos com coadores de café de papel e da passarela criada com duas toneladas de grãos de café para apresentar os modelos da nova coleção desenvolvida por Ronaldo Fraga. Para isso, foi produzida uma safra de grãos de café gourmet especialmente para atender à exposição. Considerada da mais alta qualidade, esse tipo de grão tem um aroma mais forte e marcante, o que proporciona uma atmosfera diferenciada à mostra. Fraga destaca que a partir dessa exposição, “as pessoas conseguiram ver um Portinari para comer, para beber, para morar e para vestir. Através do desenho da moda, refazer o conceito do grande mestre que foi o Candinho”.

Empresa americana lança café com maconha



O Estado de Washington, nos Estados Unidos, dois meses após legalização da cannabis para uso recreativo em todo o território estadual, liberou a comercialização do refrigerante “Legal”, desenvolvido à base de maconha. As informações são do diário britânico The Telegraph.

A bebida, fabricada pela empresa Mirth Provisions, contém dez miligramas de maconha líquida, é produzida em cinco sabores: café, café sem açúcar, cereja, limão e romã, e o seu preço em torno de dez dólares (22,65 reais).

De acordo com as autoridades, o produto é vendido exclusivamente para maiores de 21 anos e, para comprá-lo, o interessado deve apresentar sempre dois documentos de identidade originais.

Na divulgação dos produtos, a Mirth informa que a bebida pode ajudar as pessoas durante o dia-a-dia e recomenda que as com sabor café devem ser tomadas durante o café da manhã. “Você vai mergulhar em um dia de trabalho ou de diversão repleto de alegria”, diz a nota de divulgação emitida pela empresa. No rótulo, há a recomendação para que o produto seja consumido gelado.



12º curso de atualização – Manejo tecnológico da lavoura cafeeira

53

Fundação
Procafé

Com o principal objetivo de disseminar a transferência das tecnologias geradas através da pesquisa científica, abordando temas atuais em várias áreas da cultura do café, a Fundação Procafé recebeu aproximadamente 220 participantes, entre técnicos, consultores, produtores, estudantes e demais interessados, no 12º Curso “Manejo Tecnológico da Lavoura Cafeeira”, em Varginha/MG.

A programação do curso disponibilizou várias palestras – dentre elas destacam-se, Uso de Produtos Biológicos, Hormonais e Bio-Estimulantes no Cafeeiro, Geadas, Prevenção e Recuperação de Lavouras Geadas, Alternativas de Manejo para a Cafeicultura de Montanha, Situação Atual do Controle da Broca do Café, Desempenho Produtivo das Novas Variedades de Café Lançadas Pela Fundação Procafé, Efeitos da Estiagem Sobre a Produção Cafeeira, Irrigação de Salvação ou Suplementar para o Cafeeiro, Novos Sistemas de Manejo de Podas em Cafeeiros, Rastreamento e Potencialização de Cafés Diferenciados, Escape no Controle da Ferrugem, Cafés Especiais: Atualidades e Tendências, Certificações: Onde Estamos e Para Onde Vamos?, Manejo Integrado para Melhoria da Qualidade dos Nossos Cafés.



Participantes do Curso



Eli Lutero da Silveira, José Hélio Jóia e José Edgar

Adequação ambiental na cafeicultura é o próximo curso à distância da Universidade do Café

Com o propósito de apresentar os conceitos de ecologia florestal, de biodiversidade e serviços ambientais, o que mudou com o Novo Código Florestal, as técnicas de recuperação florestal, bem como o passo a passo para o diagnóstico e plano para a adequação ambiental, a Università del Caffè Brazil (UDC) iniciou mais um curso à distância em 2014 - "Adequação ambiental na cafeicultura".

O Curso, ministrado pela professora Lina Maria Inglez de Sousa, tem como público alvo cafeicultores, gestores de fazendas, engenheiros agrônomos e técnicos agrícolas da área cafeeira. Estão previstos para iniciarem ainda este ano os cursos: Tratamento de águas residuárias (outubro) e Manejo integrado de pragas (novembro).

A UDC resulta de uma parceria da illycaffè com o Centro de Conhecimentos em Agronegócios (Pensa), programa de pesquisa da Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade da Universidade de São Paulo (USP) e da Fundação Instituto de Administração.



54

Mondelez e Master Blends buscarão novos mercados

Roland Weening, presidente da Mondelez Internacional Inc., declarou (Dow Jones) que a parceria com a holandesa D.E. Master Blenders 1753, formará uma nova companhia a ser chamada Jacobs Douwe Egberts, com sede em Amsterdam, na qual ambos os parceiros somarão seus conhecimentos e esforços buscando ampliar a sua participação no mercado mundial de bebidas e alimentos, com foco no desenvolvimento de novos mercados, onde incluiu o Brasil e a Rússia. A nova empresa iniciará as suas atividades em 2015, detendo uma participação de 15,9% do mercado mundial, com um valor estimado de US\$ 81 bilhões, abaixo da Nestlé, com 22,7%. Weening informou que a Mondelez atualmente vem atuando fortemente no segmento de capsulas de café (*machine Tassimo*), com crescimento de 25% na Europa, em 2013. Citou também que esse mercado tem uma expectativa de crescimento anual de 10,8% no período 2013/2018.



CNC reelege Antonio de Oliveira Santos



Na Assembleia Geral de setembro, o CNC Confederação Nacional do Comércio reelegera pela oitava vez consecutiva Antonio de Oliveira Santos (foto) para ocupar a presidência da entidade, com os votos de 26 Federações Estaduais, de um total de 28 votos. Com isso, Oliveira Santos, que vem exercendo o cargo há 28 anos, terá mais um mandato de 4 anos.

7º Simpósio Sul capixaba de Café Conilon



Cerimônia de abertura

O município de Jerônimo Monteiro vem se destacando como produtor de café conilon de qualidade no sul do estado do Espírito Santo. Por isso, neste ano, através de uma parceria entre CETCAF, INCAPER, SEAG e a prefeitura, foi escolhido para sediar o 7º Simpósio Sul Capixaba de Café Conilon. O evento faz parte das ações do Programa Estadual Renova Sul Conilon, que tem por objetivo melhorar o desempenho da cafeicultura capixaba. A programação composta por dois painéis – Competitividade do Café Conilon e Diversificação da Produção Agrícola – apresentou várias palestras voltadas para o mercado cafeeiro, qualidade do produto e beneficiamento.

Segundo o diretor-presidente do Incaper, Maxwell Assis de Souza, “Evento como esse é importante para que nossos produtores tenham uma vida melhor. Por isso, trabalhamos sempre para que as tecnologias cheguem ao campo, fortalecendo as famílias para que elas permaneçam em suas propriedades”, ressaltou.



II Fórum Brasileiro de Usuários de Portos e Transporte

55

Por iniciativa da Revista Portos e Navios e, com a coordenação geral da USUPPORT/RJ, foi realizado o II Fórum Brasileiro de Usuários de Portos e Transporte com o objetivo de discutir as questões comuns que afetam os serviços portuários e buscar o associativismo em rede nacional, visando a ter uma presença mais efetiva junto à ANTAQ.

Presentes, diretor da ANTAQ, Mário Povia, dirigentes da USUPPORT de AL, BA, ES, MA, PB, PE e RJ, Presidente da Transroll; e de várias outras autoridades governamentais e entidades privadas como CECAFÉ, CNA, CNI e MDIC.

Entre os vários temas discutidos, destacaram a transformação do Conselho da Autoridade Portuária (CAP) de órgão consultivo para órgão deliberativo; as cobranças abusivas de tarifas portuárias e dos preços de transporte marítimo e serviços portuários e a insegurança jurídica.



Ao final do Fórum, os participantes redigiram a Carta do II Fórum Brasileiro dos Usuários dos Portos, contendo reivindicações setoriais.

Representantes das USUPPORTS dos Estados, Eduarda Reuter (ES), Paulo Villa, (BA), Osvaldo Agripino e Andre de Seixas (RJ), Saulo Gomes (MA), Wellington Beckman (RJ) e Diogo Nobre (AL, PE e PB).



Museus do Café e da Imigração participam da 8ª Primavera dos Museus com atividades para todos os públicos

A “8ª Primavera dos Museus”, uma iniciativa do Instituto Brasileiro de Museus (IBRAM), que envolve diversas instituições museológicas de todo o país, este ano foi realizada na semana de 22 e 28 de setembro, abordando o tema “Museus Criativos”.

Um dia de Calixto no Museu do Café



Oficina de narração e escrita de memórias de vida, no Museu da Imigração



CRÉDITOS: KARINA FREY

O Museu do Café e o Museu da Imigração participaram, elaborando uma programação específica por equipamento cultural. O Museu do Café ofereceu atividades educativas como “Um dia de Calixto” e a “Visita Curiosa”, e também a Oficina de Gravura em Metal com folhas de café, idealizada pelo especialista Claudio Vasques. Já, o Museu da Imigração, contou com três atividades especiais que fomentaram a ideia de museus participativos: oficina de narração e escrita de memórias de vida, atividade educativa Caixa de Construção e a oficina e mostra “Traços e visões sobre o Museu”.



Vice Presidente do Parlam



Museu do Café lança novo site institucional

Mais moderno e com layout totalmente reformulado, o portal é uma extensão do museu na internet

Com o layout reformulado, mais interativo, com opções de acessibilidade e trilingue, novo site institucional do Museu do Café foi criado com o intuito de fornecer as principais informações sobre o museu e o café para o seu público virtual e também ser uma extensão do equipamento cultural na internet. O endereço eletrônico é www.museudocafe.org.br. Dentre as mudanças, o novo site agora apresenta seu conteúdo de maneira organizada e atrativa, proporcionando ao público uma navegação mais fácil. Por meio de imagens históricas do acervo da instituição e registros atuais, o site retrata desde a parte histórica, como a fundação do edifício da Bolsa Oficial de Café, até a atualidade, com o funcionamento do museu e seu papel como instituição cultural, abordando suas exposições ao longo dos anos e seus principais setores de atendimento ao público, como o Educativo, o Centro de Preparação de Café, o Centro de Preservação, Pesquisa e Referência Luiz Marcos Suplicy Hafers e a Cafeteria do Museu.



Comunidade Italiana visita o Museu da Imigração

O Museu da Imigração recebeu a visita da Vice Presidente da Câmara dos Deputados da Itália, deputada Marina Sereni, acompanhada do Embaixador da Itália no Brasil, Raffaele Trombetta e do Cônsul Geral da Itália em São Paulo, Michele Pala. A delegação italiana foi recebida pelo Presidente do Conselho do INCI, Roberto Ticoulat e pela diretora executiva, Marília Bonas Conte, que conduziram os convidados a uma visita especial por todos os espaços do Museu, incluindo a nova exposição de longa duração, “Migrar: Experiências, Memórias e Identidades”.

A comunidade italiana no Brasil é a mais expressiva do mundo e, somente pela Hospedaria de Imigrantes do Brás, edifício-sede do Museu, passaram mais de 750.000 pessoas oriundas do país. Tais italianos não só dedicaram-se às lavouras de café no interior do Estado de São Paulo, mas contribuíram, também, na indústria, nas artes e nos ofícios.





MAPA designa novos Adidos Agrícolas

O CECAFÉ, como das vezes anteriores, foi convidado pelo MAPA para participar do programa de treinamento dos novos Adidos Agrícolas, designados para as Embaixadas de Tóquio, Moscou, Washington, Buenos Aires e Pretória. Várias entidades do agronegócio participaram do workshop, que se mostrou muito positivo não só pelas informações a eles transmitidas, mas também pelo relacionamento que se forma.

Visita consular no Museu da Imigração

CRÉDITOS: DIVULGAÇÃO MI



O Museu da Imigração recebeu a visita de cônsules, representantes de embaixadas e de relações internacionais do Governo do Estado de São Paulo. O tour faz parte de um projeto que visa apresentar equipamentos e programas do Governo de excelência mundial. Como ponto de partida, o Museu da Imigração foi escolhido para iniciar o projeto por sua importância histórica e representatividade significativa de heranças multiculturais.

Para recepcionar o corpo consular, o Secretário de Estado da Cultura, Marcelo Mattos Araujo, a diretora executiva do MI, Marília Bonas, a coordena-

dora da Unidade de Preservação do Patrimônio Museológico, Renata Motta e Paulo Mortari, assessor de Gabinete do Secretário da Cultura. Na ocasião, foram apresentadas as instalações, a exposição de longa duração e os projetos futuros do Museu, finalizando a visita com um café da manhã no jardim.

Grupo OLAM comemora 25 anos de atividades



O Grupo Olam, presente no Brasil através de sua empresa OUTSPAM Brasil Imp. E Exp. Ltda., uma das firmas líderes no mercado brasileiro, estará comemorando o transcurso de seu 25º Aniversário, no próximo dia 26 de novembro, em Singapura, local de sua matriz, em evento programado no The Sands Ballroom, Marina Bay, Sands.

Correios de Portugal lançaram selos dedicados à cultura do café



Composta por quatro selos e um bloco, com o título “O Café”, a emissão filatélica dedicada à cultura do café foi desenvolvida em parceria com o Instituto de Investigação Científica Tropical, entidade que ao longo dos anos desenvolveu importantes estudos sobre a doença da ferrugem alaranjada da planta em Portugal.

Os quatro selos da emissão recordam o sucesso que as ex-colônias obtiveram na produção do café – Timor, Angola, Brasil e São Tomé e Príncipe. Os custos dos selos variam de 0,42 a 0,72 euros. Já o bloco filatélico com o valor facial de 3,50 euros reproduz uma estufa do Instituto de Investigação Científica Tropical dedicada ao estudo da produção do café.

Santos Export 2014

O Fórum Internacional para a Expansão do Porto de Santos - Santos Export chega a sua 12ª edição com o setor portuário nacional em ebulição com o Governo Federal se preparando para implantar a nova Lei dos Portos (nº12.815/2013), com um pacote de licitações inicialmente voltado para Santos, buscando atrair mais investimentos, renegociando contratos de áreas públicas e impulsionando a abertura de terminais privados.

O fórum voltou a debater as medidas necessárias para a expansão do complexo portuário mais importante do País, destacando as recentes mudanças pelas quais o mercado passa, e responsável por 77% da exportação de café.

Participaram da solenidade de abertura, o vice-presidente Michel Temer, o Governador Geraldo Alckmin, o ministro dos Portos, César Borges, e o presidente da Associação Comercial de Santos, Roberto Clemente Santini, além de outras autoridades.

CRÉDITOS: JOSÉ LUIZ BORGES



Roberto Clemente Santini, Michel Temer e Geraldo Alckmin.

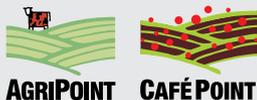


**CURSOS ONLINE
AGRIPOINT**

DVD • Correção do solo e adubação do cafezal

Adquirindo este DVD, você aprenderá a **quantificar a fertilidade do solo, corrigir o solo de forma eficiente, adubá-lo e aplicar os fertilizantes** de forma a garantir maior produtividade e lucratividade.

Com: André Guarçoni Martins



Gostou? Então acesse:
agripoint.com.br/dvd/adubação-cafe

CAFEICULTURA SUSTENTÁVEL



O Projeto Criança do Café na Escola vem proporcionando desde 2003 um novo horizonte a crianças e jovens da zona rural refletindo, ao mesmo tempo, a consciência de responsabilidade social e de sustentabilidade do comércio exportador de café.

De acordo com pesquisa feita pelo Cecafé, o Programa de Inclusão Digital promove o aprimoramento da qualidade da educação nos rincões da produção cafeeira do país, aumenta o desenvolvimento pedagógico e intelectual dos alunos e interfere particularmente na vida de todos os seus familiares, com a disseminação dos conhecimentos adquiridos nas aulas de informática.

Segundo o relatório da Organização Internacional do Trabalho (2013), o trabalho infantil caiu em um terço desde 2000 no Brasil. Porém, o setor agrícola continua sendo o principal responsável por essa atividade infantil.





Cecafé promoveu formatura de cerca de

Após seis meses de dedicação de monitores e alunos, cerca de 100 à informática promovido pelo Cecafé. A ação faz parte do Projeto Prodores e cafeicultores familiares.

Na cidade de **Guaxupé/MG**, 16 produtores rurais concluíram o curso, sendo 10 produtores na E. M. Olímpia Fellipe da Silva e 6 produtores na E.M. Olympia Leite Ribeiro, todos conduzidos pela monitora Lidiane Rezende Raphael. Presentes na cerimônia de formatura: as diretoras das escolas Eliana Cruvinel de Barros Vieira e Geralda Margelina Ribeiro do Valle, Cristina Calicchio, Rodrigo Borges, representando o Secretário de Educação e João Paulo Custódio de Brito.

CRÉDITOS: REZIR CRUVINEL



Em fase experimental o Analista de Certificação, João Paulo Custódio de Brito, da Exportadora Guaxupé, ministrou aulas sobre Normas Ambientais, Sustentabilidade, Adubação, Poda, Planilha de Custos e orientação em consultas aos sites de preços, clima entre outras ferramentas para auxiliar o produtor rural no seu cotidiano.

No município de **Albertina/MG**, as aulas foram ministradas à noite pelas monitoras Camila Moreira Fadini e Cristina Silviéri a 34 produtores rurais, na E. E. José Gomes de Moraes Filho. Presentes: Silvano Fulaneto, Diretor da Escola, Clayton Diniz Romão, da Costa Café, além de alunos da escola, familiares dos produtores e comunidade em geral.

CRÉDITOS: LARA CARVALHO





100 produtores rurais em setembro

produtores rurais finalizaram em setembro o curso de iniciação Produtor Informado, proporcionando a inclusão digital de trabalha-

CRÉDITOS: LARA CARVALHO

Já no distrito de São José do Mato Dentro, em **Ouro Fino/MG**, o Curso realizado na E. M. Benedito Brás Consetino pelo monitor João Rafael Franceli, formou 8 produtores rurais. Presentes no encerramento: Vereador José Camilo da Silva Júnior, Lidiana Maria de Souza Barbosa, representando do Prefeito Municipal e Sebastião Francisco Custódio.



Na EMEB Genoefa Pan Bernardo, no Bairro Macuco, em **São João da Boa Vista/SP**, a monitora Ana Carolina Tonon encerrou o curso com 7 formandos. Presentes: a diretora Silvana da Silva Eloy, Andreza Zacareli, Supervisora de Ensino e o vereador Luis Carlos Domiciano (Bira).



63

A exemplo do ano passado, foi novamente em **Caconde/SP** que se registrou o maior número de formandos, 38 produtores rurais, divididos em três turmas, uma no Centro Comunitário Portal da Amizade (Barrânia), dirigida pelo monitor Caio Wlamir de Faria Ramos, na EMEF Prof. Ernesto Cardoso de Paiva, com o monitor, Ricardo Daniel Oliveira, e na EMEF Prof. Walter Gomes Juste, pelo monitor Anderson Roberto Silva. A cerimônia de formatura contou com a pre-



CRÉDITOS: ORLANDO ROSÁRIO DA SILVA

sença do Vice Prefeito Pedro Celso Barbosa, das diretoras das escolas, Maria Isabel da Costa, Marilene de Almeida, e Rosana Mara Fonseca, e da Secretária de Educação, Rita Eloísa Dal Rio Theodoro.

Em todos os eventos estiveram presentes pelo CecaFê, Ronaldo Taboada, diretor administrativo/financeiro e as coordenadoras, do projeto, Luciana Alves, e de cursos, Juliana Buton.



Projeto “Criança do Café na Escola”

Os municípios capixabas de Afonso Cláudio, Barra de São Francisco, Matipó e São Mateus do Sul. Os laboratórios digitais inaugurados em setembro do corrente atenderão aproximadamente 1.500 crianças.

No Distrito de Mata Fria, em **Afonso Cláudio/ES**, os parceiros do Cecafé foram a Unicafé e o CCCV, recebendo o apoio da Prefeitura Municipal. A inauguração na E. M. Córrego Francisco Corrêa contou com a presença de Ronaldo Taboada e Luciana Alves, pelo Cecafé, Batista Mancini, da Unicafé, Onécimo Paster, do CCCV, Flaviana Almeida Herzog, Vereadora e Coordenadora da Escola, professores, alunos e comunidade em geral.



Louis Dreyfus Commodities

A empresa Louis Dreyfus Commodities juntamente com o Cecafé inauguraram dois laboratórios digitais, um na E.E.E.F. Antonio Cirilo, em **Barra de São Francisco/ES**, contando com a presença de Luciana Alves, do Cecafé, Murilo Melo, da Louis Dreyfus Commodities, Rodrigo Ferreira de Alvarenga Sette, Diretor da Escola, Paulo César Galdino de Ávila e Némer Gomes de Oliveira, da Superintendência de



”: ES recebe mais 04 Laboratórios Digitais

6 e Serra, foram contemplados com o Projeto “Criança do Café na Escola”.
 aproximadamente 1.250 alunos com faixa etária de 4 a 18 anos



**Louis Dreyfus
Commodities**

Educação e Pedro Biazatti, o homenageado da sala digital. O outro laboratório digital, na E.M. Deputado José Henrique Lisboa Rosa, em **Matipó**. Presentes nesta inauguração, Ronaldo Taboada e Luciana Alves, do Cecafé, Murilo Melo e Paulo Leite, da Louis Dreyfus Commodities, Fábio Henrique Gardingo, Prefeito Municipal, João Batista Gardingo, homenageado na ocasião, a diretora da Escola Raika Andrade e Ilva Mageste, Secretária de Educação.



A parceria firmada entre Cecafé, Bergi Advocacia e o CCCV, proporcionou a REDE AICA, em **Serra**, a implantação de um laboratório digital. Na cerimônia, presentes Ronaldo Taboada e Luciana Alves, do Cecafé, Dr. Paulo Cerutti, Bergi Advocacia, Onécimo Paste, e José Eugênio Ruschi Tápias, CCCV, Sebastião Pinheiro de Lacerda, da Rede AICA, Regilene Mazzariol Tononi, Secretária de Ação Social, Rubileia Oakes Vasconcelos, Coordenadora do Projeto Cidadão e Mariângela Varella Cabral, Coordenadora do Programa Juventude do SECRI.





Interior do Café New York

Série *As 10 mais belas Cafeterias do mundo*

O UCityGuides, um site mundialmente conhecido de turismo, divulgou o Top 10 de Cafés para conhecer no mundo. A partir desta edição, a Revista do Café divulgará a série publicada no site www.culturesantard.com, de autoria de Delza Dias Ferreira, detalhando cada uma das Cafeterias, suas peculiaridades e a localização.

O café, como bebida, surgiu pela primeira vez na Turquia em 1585, e atravessou suas fronteiras quando, em 1683, os turcos invadiram Viena. Encontra-se outra referência histórica de que foi em Veneza que passou a ser vendido comercialmente a partir de 1638. De qualquer forma, foi no século XVIII que as casas de café começaram a surgir pela cidade e, depois, por toda a Europa. Todavia, somente em fins do século XIX e começo do XX, que os Cafés europeus tornaram-se pontos de encontro preferidos pelos intelectuais, época em que a ornamentação desses “hangouts” passaram a ter características de instituições culturais e decoração semelhantes a interiores palacianos.

Café New York Hungria – Budapeste

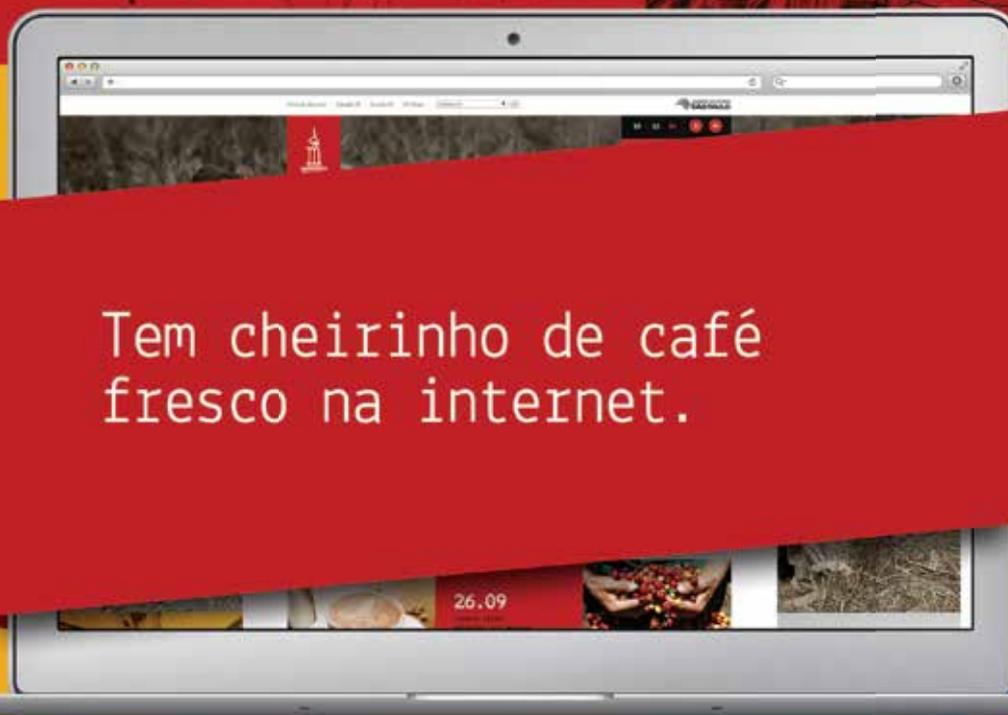
O Hotel New York Palace – de que faz parte o Café New York – foi construído no térreo em estilo eclético entre os anos de 1891 e 1895. O Café, todavia, mantém a lendária denominação – New York Café – sendo um ponto de passagem obrigatório, uma lenda viva, que no início do século XX atraía a elite cultural da cidade. O exterior do Café está adornado com estátuas de bronze, enquanto o interior impressiona pelo seu pé direito monumental, frescos e candelabros. Já as linhas modernas das mesas e sofás são parte de um primoroso contraste.

O local, que foi sagrado para os artistas do início do século XX, mantém um interior deslumbrante com dourados, lâmpadas ornamentais pinturas no teto, em mistura com o mobiliária contemporâneo.

Na próxima edição, Café Florian, em Veneza, Itália.

Fachada do Hotel New York Palace





Tem cheirinho de café
fresco na internet.

A nova versão do site oficial do Museu do Café
acaba de ficar pronta.

Muito mais informação, interatividade e novidades
para você. Ficou curioso para conhecer?

Acesse agora > www.museudocafe.org.br



www.museudocafe.org.br

Museu do Café - R. XV de Novembro, 95 - Centro Histórico - Santos - SP
Tel. (13) 3213-1750 | Horários: terça a sábado, das 9h às 17h.
Domingos das 10h às 17h | Sábado com entrada gratuita.
Ingresso para visitação: R\$ 5 | www.museudocafe.org.br



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 - Enseada do Suá - Vitória-ES
CEP: 29058-900 • 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