

PANORAMA



R. Jayachandran, Chairman, Sunny Verghese, Gerente Geral e CEO – Convidado de Honra – Ministro S. Iswaran, Primeiro Ministro, Vice Ministro de Assuntos Internos, Vice Ministro da Indústria e Comércio, e a Diretoria oferecendo um brinde.



Grupo Olam comemora 25 anos de atividades

No último dia 26 de novembro, em sua sede em Cingapura, o Grupo Olam, representado no Brasil pela Outspan, celebrou 25 anos de atividades em evento que contou com a presença de mais de 1.000 pessoas. Na ocasião, o Sr. Sunny Verghese, Diretor Geral e CEO do Grupo Olam, lembrou a rápida trajetória da empresa que, em um curto espaço de tempo evoluiu de uma única empresa, de um único produto e um único país para uma empresa global, atuando em várias áreas do agronegócio e, hoje, presente em 65 países. Destacou também os compromissos da empresa em atuar com crescente responsabilidade social e dentro dos padrões de sustentabilidade, enfrentando os desafios focados nas áreas de segurança alimentar, água e energia, nos impactos das mudanças climáticas e na boa governança, particularmente nos países emergentes. Dentro destes objetivos, anunciou cinco compromissos fundamentais que o Grupo Olam assume como forma de viabilizar o pleno alcance destes desafios. Destacou como primeira medida o “Prêmio Olam para Inovação em Segurança Alimentar”, cujo contemplado receberá a importância de US\$ 50.000. Como segundo compromisso, foi instituído o Programa Bolsa Olam como forma de graduar jovens estudantes promissores em instituições internacionais renomadas para atuarem como agentes de transformações estruturais em seus países emergentes. O Programa contemplará dez bolsistas de pós-graduação a cada ano. Uma terceira meta visa a melhoria das condições de vida nas

comunidades rurais, através do apoio da Fundação Olam que, com um fundo de US\$ 3 milhões, tem seu foco na aplicação em projetos de desenvolvimento nos países alvos. Seu quarto compromisso, o Forum de Construção de Futuro Sustentável (*Building Sustainable Futures Forum*) será uma plataforma onde as limitações ao desenvolvimento de cada país possam ser debatidas e solucionadas. O fórum, a ser realizado no segundo semestre de 2015, reunirá líderes de diferentes segmentos do setor privado, ONGs, governos e acadêmicos, com foco nas questões chaves de desenvolvimento. Dentre as cinco metas estabelecidas, incluem-se, também, as Doações Caritativas específicas, como foi o caso do apoio com uma verba de US\$ 250 mil para o combate da epidemia do vírus Ebola na África Ocidental e S\$ 1 milhão para o recém lançado NTU-SBF (Centro para Estudos Africanos em Cingapura).



Sunny Verghese, Diretor Geral e CEO do Grupo Olam

CRÉDITOS: DIVULGAÇÃO OLAM

Cecafé: participa da 3ª reunião da Agenda Positiva entre a ANTAQ e os Usuários dos Portos e do Transporte Marítimo

Os segmentos do café, açúcar, álcool, algodão e cereais, representados por suas entidades CeCafé, Associação dos Exportadores de Cana de Açúcar e Alcool, Associação Nacional Exportadores Cereais e Associação Nacional dos Exportadores de Algodão, uniram forças em busca de soluções para os conflitos portuários. Em novembro se reu-



CRÉDITOS: CCBRI

niram (foto) para traçar estratégias para a reunião da Agenda Positiva na ANTAQ, realizada em dezembro.

Durante a reunião com a ANTAQ em Brasília, dirigida pelo diretor geral da entidade, Mário Povia, foram discutidos diversos temas de interesse do setor, como o incentivo ao fortalecimento e associativismo entre usuários em todos os portos, conforme determina a Lei de Concessões; publicidade nos websites de terminais arrendados, companhias docas e ANTAQ da discriminação de serviços, tarifas e preços máximos; e revisão da Resolução ANTAQ nº 2.389, que estabelece os parâmetros a serem observados na prestação de serviços de movimentação e armazenagem de contêineres e volumes em instalações de uso público nos portos organizados.



12º Concurso de Qualidade do Café da Alta Mogiana

A AMSC promoveu a 12ª edição do Concurso de Qualidade do Café da Alta Mogiana com o tema o produtor rural e com o objetivo de reerguer o nome da Alta Mogiana como importante região produtora de cafés no Brasil e no mundo, alcançando seu reconhecimento pela qualidade e característica dos grãos produzidos no local.

O concurso foi realizado em três fases, sendo premiados os cinco melhores produtores de café natural e de cereja descascado. Três pequenos produtores, com áreas cultivadas de até 15 hectares, também foram premiados na categoria microlote. Todas as amostras foram avaliadas pelo júri seguindo a metodologia da *Specialty Coffee Association of America* (SCAA), que estabelece notas para as propriedades de qualidade da bebida em uma escala de 0 a 100.

A cerimônia de premiação contou mais de 350 convidados, entre cafeicultores, patrocinadores e convidados, que prestigiaram os 58 finalistas e os 13 vencedores. Dentre os presentes, destaque para Dr. Fábio de Salles Meirelles, Presidente da FAESP – Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de São Paulo - e homenageado desta edição; Marco Aurélio Ubiali, Deputado Federal e Celso Vegro, Pesquisador do IEA e colaborador da Revista do Café.

Grupo Man administrará Fundo da Merrill Lynch



O Grupo Man, que atua no café através de sua empresa Volcafé, conforme noticiado pela Reuters, administrará uma carteira de US\$ 1,2 bilhão de Fundo hedge, de cobertura, da Merrill Lynch, classificado como o maior Fundo de hedge. A aquisição da carteira reflete a consolidação da indústria de Fundo hedge e contribuirá para que o Grupo Man expanda sua atuação nos Estados Unidos.

“Esperamos continuar oferecendo produtos e serviços de alta qualidade aos clientes da Merrill Lynch, ao expandir a base de investidores em crescente procura por investimentos alternativos através de administradores como o Grupo Man, declarou Michelle McCloskey, diretor sênior da FRM”.

6º Forum & Coffee Dinner



O Conselho Deliberativo do CeCafê (foto) constituiu de um Comitê de Conselheiros para a organização do 6º Forum & Coffee Dinner, que ocorrerá dia 18 de maio de 2015 (jantar), e, no dia 19 (Forum), na cidade de São Paulo/SP. Foram designados os Conselheiros Nelson Carvalhaes (Porto de Santos), João Carlos Hopp (Exportadora Guaxupé), Márcio Calves (ACS), e Wilson Carvalho (Mitsui Alimentos) para a coordenação geral do evento.

Na 1ª reunião do Comitê do 6º Forum & Coffee Dinner já se definiu o tema “Oferta Brasileira: Desafios, tendências e sustentabilidade da produção brasileira e consumo interno” (“*The Brazilian Net Supply: Challenges, trends and sustainability of the Brazilian production and internal consumption*”), bem como a programação do Forum, com os painéis – Brasil: “Oferta Brasileira” e Mundo: “Oferta e demanda mundial com ênfase nos mercados emergentes” e as palestras sobre sustentabilidade e economia.



CRÉDITOS: DANIEL DUTRA

45

Genoma completo do café robusta é sequenciado pela primeira vez no mundo

CRÉDITOS: DIVULGAÇÃO EMBRAPA

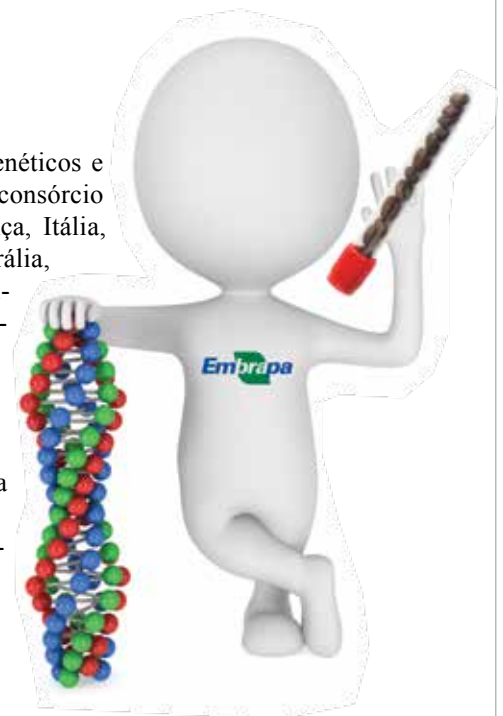


Alan Andrade, pesquisador da Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia (foto) e um dos coordenadores de um consórcio internacional composto por 11 países – Brasil, França, Itália, Canadá, Alemanha, China, Espanha, Indonésia, Austrália, Índia e Estados Unidos – o qual sequenciou, pela primeira vez no mundo, o genoma completo do café ro-

busta (*Coffea canephora*).

Segundo Alan Andrade, “a elucidação do genoma pode ajudar a melhorar o aroma e o sabor da bebida ao permitir o desenvolvimento de novas variedades com melhor qualidade e mais resistentes à seca, a doenças e outros fatores químicos ou biológicos. Isso faz com que os custos diminuam e a produtividade aumente. Benefício para o produtor e também para o consumidor, que terá bebida de mais qualidade”.

Os resultados dessa pesquisa inédita estão publicados na versão online da revista científica norte-americana *Science* (Set/2014), da Associação Americana para o Avanço da Ciência (AAAS) e brevemente no site da Embrapa.



Condephaat e Secretaria de Cultura de SP lançam o livro “Fazendas de Café do Vale do Paraíba: O que os inventários revelam”

Após uma extensa pesquisa realizada pelo pesquisador Carlos Eugênio Marcondes de Moura nos anos 1974/1975, período em que foram registrados 190 inventários de propriedades rurais localizadas no Vale do Paraíba, de 1817 a 1915, o Condephaat e a Secretaria de Cultura de SP lançaram, no Museu da Casa Brasileira, em São Paulo, o livro “Fazendas de Café do Vale do Paraíba: O que os inventários revelam”.

A publicação traz documentação relativa a inventários dos proprietários das fazendas de café do Vale do Paraíba paulista, que se estende de Bananal a Roseira. Segundo a presidente do Condephaat, Ana Lúcia Duarte Lanna, o material disponibilizado na publicação agrega uma multiplicidade de significados do Vale do Paraíba e insere seus bens naturais, arquitetônicos e históricos num largo leque de representações sobre a história paulista. “Os inventários coletados permitem compreender muitas das características da economia cafeeira na região e revelam uma diversidade que a denominação genérica de produção cafeeira acaba por ocultar”. Esse trabalho, cobrindo o Vale do Paraíba paulista, juntamente com a publicação feita pelo CCCRJ em dezembro/2008, de autoria da Profª Leila Vilela Alegrio, intitulado “O café no Vale do Paraíba Fluminense do Século XIX – terras, fazendas, plantações, comércio e famílias”, proporciona uma visão abrangente ressaltando aspectos sociais e econômicos da mais importante região cafeeira nos primórdios da cafeicultura do Brasil.

Livro publicado pelo Condephaat e SEC



Livro publicado pelo CCCRJ

“Museu do Café vai ao Aquário” e leva programação especial para o local

Em janeiro/2015, o Museu do Café realizará mais uma edição da sua Programação de Férias. Dessa vez, o “Museu do Café vai ao Aquário”, importante ponto turístico da cidade de Santos, e leva junto uma série de atividades educativas elaboradas especialmente para a ação - contação de história exclusiva que traz ao público a lenda sobre o Porto de Santos e o “Café Torrado”, peixe em exposição no Aquário, e degustações gratuitas a partir da atividade interativa “Dica do Barista”, ação na qual os baristas do Museu ensinam, na prática, maneiras de como se preparar um bom café em casa.





Noble Brasil leva grupo à Colômbia

A NobleAgri organizou um programa de intercâmbio de conhecimento à Colômbia, no período de 03 a 09 de novembro do corrente, a um grupo de 32 empresários, composto por representantes de exportadores, cooperativas, corretores, comerciantes e também as equipes comerciais e de research da Noble Brasil. O Cecafé esteve presente com seus Conselheiros Batista Mancini, da Unicafé, e Alfredo Gilbert, da Giucafé.

Foram visitadas áreas de produção de café, fazendas, o centro de pesquisa CENICAFE e, ainda, a Federação Nacional de Cafeteros, participando de uma reunião onde se apresentou, de forma geral, toda a estrutura e o funcionamento da cafeicultura na Colômbia. Para Dino Moderno, diretor da Noble, “foi mais uma de nossas viagens com um grupo de amigos apaixonados por café e com sede de conhecimento, não importando onde esteja o pé de café”.

Museu do Café desenvolve workshop de harmonização de drinks com café para o Natal

O Museu do Café recebeu em dezembro a especialista em bebidas Nina Rodrigues para um workshop de harmonização de drinks à base de café. A atividade contou com 18 vagas e fez parte das comemorações de Natal no Museu.

O workshop ensinou o preparo e elaboração de drinks natalinos com o café, harmonizando-os com acompanhamentos típicos de Natal, como as frutas secas, fazendo combinações que ofereceram, a partir de ingredientes simples e acessíveis, uma experiência única, rica em sabor e que proporcionou aos participantes e seus familiares um menu de confraternização ainda mais especial.



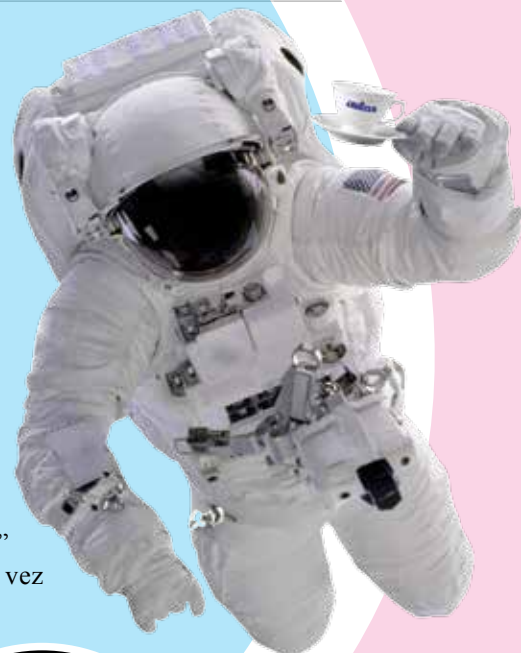
Máquina de café foi enviada aos astronautas da Estação Espacial

Equipamento especial vai produzir café espresso da marca Lavazza

O foguete Soyuz, lançado no Casaquistão para a Estação Espacial Internacional, levou em sua bagagem uma cafeteira espacial, à qual deu o nome de “ISSpresso” (uma brincadeira com a sigla da estação em inglês), e que permitirá pela primeira vez a degustação de um café expresso a bordo da plataforma orbital.

Os astronautas da Estação Espacial Internacional (ISS) poderão agora saborear um ristretto ou um lungo graças a uma máquina de café expresso concebida para superar as restrições impostas pela falta de gravidade no espaço. A ISSpresso, que pesa 20 kg, e foi à ISS com a astronauta italiana da Agência Espacial Europeia, Samantha Cristoforetti.

Esta máquina com cápsulas “extraterrestres” é fruto de uma colaboração entre a Argotec, uma empresa de engenharia italiana especializada na concepção de sistemas aeronáuticos e na preparação de alimentos consumíveis no espaço, e a Lavazza, uma marca italiana de café.



Senadora Kátia Abreu toma posse na CNA

A nova diretoria da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) foi empossada para um novo mandato até 2017. A solenidade de posse contou com a presença da presidente Dilma Rousseff, do presidente do Congresso, senador Renan Calheiros, além de autoridades do Judiciário, governadores, presidentes de federações de agricultura e pecuária dos estados, de sindicatos rurais, e de empresas do agronegócio.

A presidente Dilma Rousseff, que fez questão de elogiar a amiga, “a senadora Kátia Abreu é um orgulho para as mulheres do Brasil, pelo trabalho, pelas convicções que tem e pela defesa de um segmento tão importante para o povo brasileiro”, relatou a presidente Dilma.

Em seu discurso, Kátia Abreu destacou os avanços do setor agropecuário, hoje responsável por 23,3% do Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro, e lembrou que o país tem peso no cenário econômico internacional. “Apesar das dificuldades da hora presente, o Brasil está entre as 10 maiores economias do planeta”, afirmou em seu discurso.

A presidente da CNA lembrou que manter a posição de destaque do Brasil e do agro exige investimentos em infraestrutura, garantias de segurança jurídica e superação de velhos paradigmas que alimentam a ação predatória de grupos ideológicos, à direita e à esquerda. “Esses grupos desservem o interesse geral. Agem como os que hoje, de forma desrespeitosa e à margem da lei, invadiram o prédio da CNA. Não veem a árvore, nem a floresta”, afirmou.



Ivampa Palhares: 43 anos de dedicação a Exportadora Guaxupé

CRÉDITOS: LUANA GARRIDO

A jornada de trabalho de Ivampa Palhares na Exportadora Guaxupé teve seu início em 1971. Sua dedicação diária e sua paixão pelo conhecimento do café com certeza contribuíram de forma positiva e relevante para o sucesso da empresa. Tornou-se um dos especialistas em qualidade mais conceituados do mercado, constituindo-se em verdadeira referência. Após 43 anos de muitos desafios e de grandes vitórias, que ficarão registradas na história da Exportadora, em janeiro/2015 Palhares encerra seu ciclo profissional para um merecido descanso.

Flávia Barbosa Paulino da Costa, da Exportadora Guaxupé, reconhece “sem ele não seríamos quem somos hoje” e agradece “em nome da família, da diretoria e de todos os nossos colaboradores a dedicação e o entusiasmo de Ivampa Palhares durante esses anos”.

Edição Especial dos Melhores Cafés de São Paulo – Safra 2014

Com a presença da secretária de Agricultura e Abastecimento de São Paulo, Monika Bergamaschi, foi lançada no Salão dos Pratos do Palácio dos Bandeirantes, a Edição Especial dos Melhores Cafés de São Paulo – Safra 2014.

Foram 12 marcas elaboradas com grãos gourmet vencedores do 12º Concurso Estadual de Qualidade Café de São Paulo, realizado em outubro, e que foram adquiridos no início de novembro, durante disputado leilão realizado no Salão do Pregão no Museu do Café, em Santos, por indústrias e cafeterias e que agora chegam ao mercado: Café Gran Reserva, 3Corações, Espresso Brasil, Il Barista, Café Toledo, Café Excelsior, San Babila, Café Suplicy, Café Morro Grande, Café Caiçara, Café Rodeio e Santo Grão.

Na categoria Ouro, a empresa campeã foi o Café Gran Reserva, da Coopinhal, que ofereceu o maior valor de aquisição por saca, R\$ 2.777,77, café Natural, produzido por Carlos Alberto Galhardo no Sítio Ravello. Na categoria Diamante, vencedor foi a StarSantos Trading, pelo maior investimento feito: R\$ 17.950,00 na compra de 10 sacas premiadas. Já na categoria Especial, concedido à empresa que oferece o maior valor, por saca, para aquisição de um microlote, a empresa campeã foi a cafeteria Santo Grão, que pagou R\$ 1.500,00/saca, do produtor Nilson Mengali.

O produtor campeão desta edição do concurso, Arnaldo Alves Vieira, de São Sebastião da Gramma, obteve um total de R\$ 18.694,44, com média de R\$ 2.336,75 por saca.



A premiação dos campeões da Edição Especial – categoria Ouro, Diamante e Especial, com Aldir Texeira, Secretária Mônica Bergamaschi, Eduardo Carvalhaes Jr. e Nathan Herszkowicz.

CNC contrata Fundação Procafé para realizar levantamento da safra 2015

O Conselho Nacional do Café – CNC, entidade de representação das cooperativas de cafeicultores, divulgou a sua disposição de passar a realizar levantamentos de safra com o propósito de não dar credibilidade ao que considera especulações infundadas em relação ao tamanho de nossas colheitas cafeeiras, bem como a de ter atitude coerente a de um representante setorial. Para tanto, contratou a Fundação Procafé, órgão vinculado ao MAPA voltado para a realização de pesquisas na área de experimentação cafeeira, para um levantamento sobre a safra brasileira 2015, que poderá até mesmo, segundo declarou a direção do CNC, contribuir para os trabalhos que são realizados habitualmente também pelo Governo Federal, através da CONAB

A Fundação PROCAFÉ já realizou a seleção de técnicos que, a partir de janeiro, irão a campo analisar a real situação das lavouras cafeeiras e observar qual foi o pegamento das floradas, a quantidade de chumbinhos e, principalmente, o montante que vingou frutos e qual o seu desenvolvimento. O estudo está previsto para ser concluído em fevereiro.

A Procafé realizará o levantamento nas principais áreas do cinturão produtor do Brasil, envolvendo os Estados de Minas Gerais (regiões Sul, Oeste, Triângulo, Alto Paranaíba, Noroeste, Zona da Mata, Jequitinhonha e Norte), Espírito Santo (áreas de arábica e conilon), Bahia (áreas de arábica e conilon), São Paulo (região Mogiana e demais) e Paraná (dados serão obtidos juntos ao Departamento de Economia Rural do Estado).



Conselho Nacional do Café



Segundo a nota expedida pelo CNC, o objetivo desse estudo é se chegar o mais próximo à realidade da produção nacional para, aliado às informações sobre estoques, consumo e projeções de exportações, a cadeia do agronegócio café elaborar políticas estratégicas e estruturantes ao setor, possibilitando que todos os elos tenham rentabilidade e sustentabilidade, de maneira que não se puna o consumidor, com preços altos, tampouco o cafeicultor, com preços aviltados e abaixo dos custos de produção. O CNC não informou se os trabalhos de previsão de safras executados pela PROCAFÉ e a metodologia adotada serão tornados públicos e, ainda, se a intenção é que venha a substituir a CONAB no futuro.

Nestlé vai produzir cápsulas de café em Montes Claros/MG

Foi lançada em Montes Claros/MG, a pedra fundamental da primeira fábrica de cápsulas de café da Nestlé, instalada fora da Europa. A produção está programada para começar no quarto semestre de 2015, e as instalações ocuparão uma área de 9.750 m², ao lado da fábrica de leite condensado, que funciona na cidade desde 1983.

O segmento de cápsulas de café para máquinas é desenvolvido atualmente somente na Europa. Montes Claros será a sexta fábrica no mundo a produzir o produto. Durante o lançamento, o CEO da Nestlé, Paul Bulcke, disse que a empresa investirá aproximadamente R\$ 200 milhões e irá gerar, inicialmente, 1090 empregos diretos e indiretos. Segundo ele, as oportunidades de emprego devem aumentar gradualmente com a evolução da produção. A expectativa da empresa é produzir 350 milhões de cápsulas por ano.

“O Brasil tem grande potencial de crescimento no segmento de doses individuais [cápsulas de café], que cresceu mais de 45% em 2013. Temos aqui um grande parceiro neste negócio, gerando ganhos para toda cadeia produtiva”, ressaltou Paul Bulcke.

Essa fábrica permitirá que as importações brasileiras de cápsulas, que nos primeiros 11 meses de 2014 custaram US\$ 44,140 milhões, crescimento de 47,8% se comparado com o mesmo período de 2013, possam ser substituída pela produção nacional.

