

Vice-governador Antônio Andrade abre Simpósio de Cafeicultura em

Manhuaçu/MG



Vice-governador Antonio Andrade

Com uma presença muito expressiva de cafeicultores e autoridades regionais, o vice-governador de Minas Gerais, Antonio Andrade, abriu o 19º Simpósio de Cafeicultura das Matas de Minas, acompanhado do Secretário de Estado de Agricultura João Cruz Reis Filho. Na abertura, a presença do Presidente da Associação Comercial de Manhuaçu André Farrath, Deputados, os exportadores Jair Coser, Presidente da Unicafé, João Gardingo, da Gardingo Trading, e o Diretor Geral do CECAFÉ, Guilherme Braga Abreu Pires. Também estiveram presentes o deputado federal Mário Heringer, os deputados

estaduais João Magalhães, Bráulio Braz e Celise Laviola, além do Prefeito de Manhuaçu – Nailton Cotrim Heringer, Presidente da Câmara Municipal – Jorge Augusto Pereira, o Vice-presidente do Conselho das Entidades do Café das Matas de Minas Sebastião de Lourdes Lopes e o Presidente da Associação de Cafés Especiais – Alexandre Leitão.

Na abertura, o coordenador Toninho Gama ressaltou a importância econômica de Manhuaçu no cenário cafeeiro. “A região é polo produtor da cafeicultura da Zona da Mata, 2º maior região produtora do estado e o simpósio é o maior evento da cafeicultura na região. É o quarto município maior produtor de café do estado. Estamos investindo na qualidade, somos vencedores de concursos nacionais e queremos crescer mais”, afirmou. Ele também solicitou que o Governo de Minas faça o georreferenciamento do café das Matas de Minas.

A previsão é que a produção de Manhuaçu alcance aproximadamente 400 mil sacas este ano, numa área de 17 mil hectares. O Valor Bruto da Produção alcançou 112 milhões em 2013, montante é o quinto maior do estado. O volume exportado é superior à produção do município, embarcando em 2014, cerca de 40 mil toneladas de café, girando em torno de US\$ 102 milhões, segundo dados do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. O crédito rural para a cafeicultura de Manhuaçu para a safra 13/14 fechou em R\$ 24,8 milhões, com 862 contratos firmados com produtores. A grande presença de cafeicultores e a participação significativa de mulheres levou o Coordenador do Seminário, Toninho Gama, a introduzir mudanças na programação, fazendo com que o simpósio fosse estendido para quatro dias de duração. Palestras e debates foram divididas entre apresentações de máquinas e exposição de produtos para a cafeicultura.



Guilherme Braga



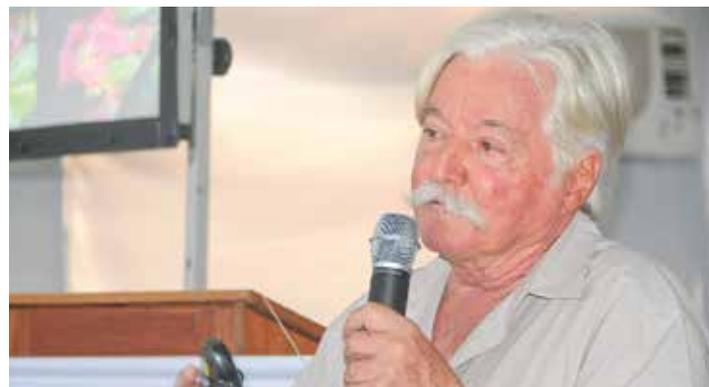
APOIO DO GOVERNO DE MINAS

Principal programa executado em Manhuaçu, o Certifica Minas Café, tem nove propriedades certificadas no município, que implantaram boas práticas de produção e receberam o selo do programa. Na região da Zona da Mata são mais de 220 propriedades certificadas, o que corresponde a 15% do estado, com 1,5 mil propriedades. Outra importante ação, o Concurso Regional de Qualidade do Café, promovido pela Emater-MG, premia os produtores que ofertam os melhores grãos, de acordo com as características do café da região. O Secretário de Agricultura, João Cruz Reis, destacou que o objetivo é fortalecer o programa de certificação de café na região. “Nós temos um carinho enorme com a região e o Governo está empenhado em melhorar as condições dos produtores das Matas de Minas. Sou da região e quero muito que nossos programas sejam intensificados, fortalecendo a agricultura familiar, a participação das mulheres no setor e também a certificação de qualidade do café”.

Já o vice-governador, Antônio Andrade, elogiou a estrutura e mobilização promovidos pelo Simpósio em Manhuaçu. “Vejo com alegria esse momento da cafeicultura se reunir buscando novas oportunidades, melhorar a qualidade e ganhar mais mercado para o agronegócio. O café das Matas de Minas evoluiu muito nos últimos anos, prova disso, são os prêmios conquistados. Manhuaçu é um dos maiores produtores do Brasil. O Governo de Minas é parceiro do agronegócio e teremos grandes projetos para o setor”, pontuou Andrade.



Toninho Gama



ENCONTRO DE MULHERES DA CAFEICULTURA

O segundo dia do Simpósio de Cafeicultura foi dominado pela presença feminina. Pela primeira vez em 19 anos do evento, foi realizado o Encontro de Mulheres da Cafeicultura com palestras e atividades voltadas para o segmento que ganha força e participação na produção e comercialização da cafeicultura das Matas de Minas.

A iniciativa foi organizada pelas entidades parceiras do Simpósio de Cafeicultura, como a Associação de Mulheres da Cafeicultura (IWCA, sigla em inglês), o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) e a Emater-MG, com apoio da Coocafé, Sicoob Credilivre, Appoex, Aciam, Scamg, Sebrae e o Conselho das Entidades do Café das Matas de Minas e patrocínio da Syngenta e Industrial Átila.

A presença das mulheres foi surpreendente. Segundo a mobilizadora do Senar, Isaura da Paixão, o evento começou com expectativa de presença de uma centena de mulheres. “Vimos que o evento cresceu. Cerca de trezentas mulheres atenderam o nosso convite e vieram participar do encontro”, detalhou.

Em seguida, houve pronunciamento dos parceiros e mensagens de acolhida e incentivo ao trabalho das mulheres na cafeicultura. A representante do Sicoob Credilivre, Andréia Bahia, apresentou o trabalho da cooperativa voltado para as mulheres. Maria do Carmo, da Emater-MG, demonstrou o crescimento da participação feminina na produção de café e em alternativas de renda nas propriedades, citando cursos e produtos feitos por elas.

Já a mobilizadora do Senar, Isaura da Paixão, e a representante da Coocafé, Cíntia de Matos, explicaram as conquistas e desafios para as mulheres. Elas atuam diretamente na produção de café e são fundamentais no processo de certificação das propriedades.

O grande destaque foi a palestra da gerente de certificação da Pronova, Jackeline Uliana Donna, que também integra a diretoria da IWCA Brasil. Ela despertou nas participantes o interesse em aprender mais.

Ela trouxe também duas produtoras da Associação de Mulheres Empreendedoras da Vila Pontões em Afonso Cláudio (ES). “As duas participam de todo processo de produção, pós-colheita, beneficiamento e comercialização. Uma delas montou uma torrefação e já fornece café em pó para a rede municipal de educação e para a prefeitura”, contou.

O encontro em Manhuaçu, destacou Jackeline Uliana, serviu também para aumentar a participação das mulheres na gestão das propriedades, além de fomentar o empreendedorismo feminino. “O objetivo é a sensibilização dessas participantes, mostrando a elas a importância da mulher na cafeicultura”.





Cafés do Brasil: Starbucks compra vencedor do CoE Naturals por R\$ 9.384

Participando pela primeira vez na história do principal concurso de qualidade do mundo, empresa pagou valor recorde para o café natural brasileiro.

Os cafés especiais naturais brasileiros vêm caindo no gosto dos compradores e apreciadores mundiais. No leilão do *Cup of Excellence Naturals 2014*, realizado na quarta-feira, 4 de março, o produto cultivado pelos irmãos Antônio Márcio e Sebastião Afonso da Silva, no Sítio Baixadão, em Cristina, região da Mantiqueira de Minas Gerais, foi arrematado pela *Starbucks Coffee Trading Company* por US\$ 23,80 por libra-peso, quebrando o recorde do certame. Esse lance correspondeu a *R\$ 9.384 (US\$ 3.148) por cada saca de 60 kg e proporcionou uma arrecadação total para este lote de *R\$ 144.733 (US\$ 48.552).

A *trader* de cafés especiais da *Starbucks*, Ann Traumann, em sua passagem pelo Brasil durante a fase internacional do concurso realizado pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA), em parceria com Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (Apex-Brasil), *Alliance for Coffee Excellence* e Sebrae, disse que teve uma experiência incrível e que se encantou com o produto nacional.

“Descobri muitos lotes de cafés naturais maravilhosos. Os produtores brasileiros mostraram e me provaram que o Brasil é um país de cafés especiais”, revelou na ocasião.

Todos os lotes foram comercializados ao término do leilão, gerando uma receita total de aproximadamente *R\$ 1,2 milhão (US\$ 413.909,80). O preço médio ficou em US\$ 7,52 por libra-peso (*R\$ 2.966 ou US\$ 995 por saca), cotação 447% superior à registrada no fechamento da Bolsa de Nova York no dia (US\$ 1,3755 por libra peso), principal plataforma de comercialização de café no mundo. Os melhores cafés naturais brasileiros da safra 2014 foram adquiridos por empresas oriundas de França, Suíça, Noruega, Bélgica, Reino Unido, Japão, Coreia do Sul e Austrália, envolvendo os continentes da Europa, Ásia e Oceania. Segundo Silvio Leite, presidente da BSCA, os mais rigorosos experts do mundo estão descobrindo o potencial e o real sabor dos cafés naturais brasileiros. “Somos os maiores e mais sustentáveis produtores do mundo e, com a atuação da BSCA junto com a Apex-Brasil, ACE e Sebrae no *Cup of Excellence*, os compradores e degustadores internacionais vêm tomando ciência que nossa diversidade e nossa qualidade fazem do Brasil a nação do café”, conclui (ver matéria nesta edição).



20 anos da Fenicafé



44

Mais de 35 milhões em negócios foram realizados na edição comemorativa de 20 anos da Feira Nacional de Irrigação em Cafeicultura, a Fenicafé, que acontece todos os anos em Araguari, no Triângulo Mineiro. Promovida pela Associação dos Cafeicultores de Araguari (ACA), a feira tem como objetivo divulgar a importância da irrigação e seus sistemas, mostrando lançamentos de produtos e equipamentos, bem como os resultados de pesquisas para o incremento da produtividade e da qualidade do café do cerrado brasileiro.

O presidente da ACA, Cláudio Morales Garcia (foto), fez um balanço dos 20 anos do evento, que este ano bateu recorde de inscrições para as palestras, o que mostra que a Fenicafé é o mais importante da cafeicultura irrigada do país. “Ficamos muito contentes, pois a feira este ano superou nossas expectativas. Foram três dias em que o público nos prestigiou com mais volume do que no ano passado, recebemos muitas pessoas da região sul de Minas, que sofreram com o período de estiagem. Isso mostra a necessidade dos produtores em buscar informações importantes e novas tendências para essa cultura”, disse.

Em 2015, mais de 25 mil pessoas visitaram a Feira, sendo que todo o ciclo de palestras, nos três dias de evento, contou com presença de 1600 participantes, entre cafeicultores, estudantes, pesquisadores do assunto e especialistas e público em geral que também se interessa pela cultura de café.

Um dos destaques de 2015 foi o workshop internacional ‘Como o cafeicultor brasileiro pode se tornar um produtor de água?’ com a palestra ‘Reservação e alocação negociadas da água para a agricultura irrigada – o caso americano’, proferida pelo Dr. Steve Deverel, do Hydrofocus/Californonia Department of Water Resources, nos Estados Unidos. “Eu tenho muito prazer de vir aqui e compartilhar a história que eu conheço profundamente na Califórnia, nos Estados Unidos, sobre o uso, transposição e reservação de água para a agricultura. O que eu trouxe para a Fenicafé foi um sistema de muito sucesso na cultura agrícola americana”, ressalta. Steven também falou sobre a crise hídrica e efeitos biológicos e hidrológicos que afetam o sistema de irrigação.



Saul Eliezer Neto



No dia 21 de fevereiro de 2015, faleceu Saul Eliezer Neto, o mais antigo classificador de café da cidade. Começou a trabalhar com café na década de 1930, passou por grandes firmas, e se tornou referência para todos do ramo. A trajetória de Saul Eliezer no café foi notável.

Em 2011, com 92 anos de idade e problemas de saúde, concedeu uma entrevista ao Museu do Café para o projeto Memórias do Comércio do Café em Santos.

“Eu comecei a trabalhar em primeiro de maio de 1935, obrigado a trabalhar para ajudar a família. Comecei em uma firma de café e me apaixonei pelo negócio(...)Como classificador, eu fui considerado o rei dos cafés despoldados, na época, pois consegui vender 100 mil sacas de café despoldado em um ano. Era coisa de louco” (Saul Eliezer Neto, 2011). Seu depoimento pode ser ouvido ou lido (transcrição) no Centro de Preservação, Pesquisa e Referência do Museu do Café, em Santos/SP.

Linha cafés do Brasil é lançada na 30ª Abup Show

Para os amantes de um bom café, uma linha diferenciada foi apresentada na 30ª edição da Abup Show, na capital paulista. A Linha Cafés do Brasil, desenvolvida pela marca catarinense MondoCeram, tem textura diferenciada e feita à mão e foi inspirada nos tradicionais sacos de café.

Acompanhada da alta qualidade e da originalidade de um produto 100% brasileiro, a linha é feita de cerâmica e formada por cafezinho espresso 70 ml com pires, xícara 150 ml com pires, caneca 250 ml, porta sachê, pote hermético de café 500 g e açucareiro 250 g.

A linha tem autorização da ABIC – Associação Brasileira da Indústria de Café.



São Paulo volta a predominar no Prêmio Ernesto Illy de Qualidade do Café para Espresso



Após três anos de domínio mineiro, produtor da pequena Sarutaiá/SP venceu a 24ª



Andrea Illy discursa na cerimônia em SP

46



Campeão nacional Norival Favaro e esposa, Andrea e Anna Illy

Uma cidade com menos de 4 mil habitantes, no oeste paulista, pode se orgulhar de ter o melhor café do Brasil na safra 2014/15. Norival Favaro, da pequenina Sarutaiá, é o grande campeão nacional do 24º Prêmio Ernesto Illy de Qualidade do Café para Espresso, depois de quatro presenças entre os finalistas, em edições passadas. Além da categoria nacional, foram concedidos prêmios na regional para os melhores de São Paulo, Minas de Minas, Cerrado Mineiro, Sul de Minas, Chapada de Minas, Centro-Oeste e Sul do país (veja os nomes em tabelas mais adiante). Somando-se as gratificações a cafeicultores (40 finalistas nacionais, além de vencedores regionais) e classificadores, a illycaffè distribuiu mais de R\$ 200 mil aos premiados.

A escolha dos melhores cafés foi feita por uma comissão julgadora, com especialistas nacionais e internacionais, por meio de testes com equipamento de luz ultravioleta e pela classificação do grão quanto ao aspecto, seca, cor, tipo, teor de umidade, torração e quanto à qualidade da bebida, com degustação para espresso.

Com o prêmio de uma viagem cultural à Itália, com direito a acompanhante, para visitar a EXPO 2015 em Milão e à sede da illycaffè, em Trieste, entre outros atrativos, a empresa Ecoagrícola Café, de Marcelo e Roberto Flanzer, foi destaque

Andrea Illy participa de seminário na USP

O debate sobre os grandes desafios da produção de café nos próximos anos e a apresentação do pavilhão da illycaffè na EXPO 2015, em Milão, pelo próprio CEO Andrea Illy foram destaques do Seminário *Università del Caffè Brazil (UdC)* e PENSA 25 anos, Intitulado “Cafê: Aprendendo com o passado para construir o futuro”. O evento foi realizado na Cidade Universitária da USP, em São Paulo, e teve sua transmissão via Internet.

Participaram dos debates Andrea Illy, CEO da illycaffè; prof. Dr. Decio Zylbersztajn, fundador e presidente do Conselho do PENSA; prof. Dr. Samuel Ribeiro Giordano, coordenador da *Università del Caffè Brazil* PENSA; Luciana Florêncio, professora Dra. parceira do PENSA; Antônio Carlos Lima Nogueira, professor Dr. da equipe PENSA; e Juliano Tarabal, Superintendente na Federação dos Cafeicultores do Cerrado.



como o Fornecedor do Ano. A eleição foi feita pelo júri do Clube illy do Café — programa de fidelidade da illycaffè que reúne os principais fornecedores da empresa — com base nos critérios de fidelidade do produtor, pontualidade de entrega, apresentação do produto, cumprimento da quantidade e qualidade vendidas, correspondência do lote com a amostra original e participação no Programa de Sustentabilidade e no Prêmio.

Vencedores da Categoria Nacional

1°	Norival Favaro	SP
2°	Antonio Bittencourt Ramos	MG
3°	Carlos André Dognani	SP
4°	Ronalt Marques de Araújo	MG
5°	Diogo José Myaki	MG



Vencedores Regionais do Prêmio Ernesto Illy

São Paulo

Norival Favaro
Carlos André Dognani

Matas de Minas

Antonio Bittencourt Ramos
Ronalt Marques de Araújo

Cerrado Mineiro

Diogo José Myaki
Gerson Naimeg e Outros

Chapada de Minas

Cláudio Esteves Gutierrez
Eduardo Shiniti Yamaguchi

Sul de Minas

Adolfo Henrique V. Ferreira
Joaquim Geraldo R. do Valle

Centro-Oeste

Carlos Alberto Leite Coutinho

Sul

Orlando von der Osten



Carlos Paulino

Carlos Augusto de Melo

cooxupé

48

Cooxupé reelege Carlos Paulino como presidente e Carlos Augusto como vice-presidente

A Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé (Cooxupé), em Assembleia Geral Ordinária realizada na tarde da última sexta-feira (27), aprovou as contas da Diretoria e reconduziu Carlos Alberto Paulino da Costa como presidente da cooperativa para o quadriênio 2015-2019. Na mesma oportunidade foi reeleito Carlos Augusto Rodrigues de Melo, no cargo de vice-presidente.

A gestão de Carlos Paulino e sua equipe vem dando um grande impulso à atuação da Cooperativa, que além de um expressivo aprimoramento de sua estrutura operacional, com a entrada em funcionamento do Complexo Japy, colocou a Cooxupé em posição de liderança no mercado exportador de café, com um movimento, ao exterior, de 3,233 milhões de sacas e um faturamento de US\$ 607 milhões de dólares.

Na reunião, foram apresentados os resultados financeiros da cooperativa em 2014. No ano passado, a Cooxupé faturou R\$ 2,544 bilhões, apresentando sobras (lucro) da ordem de R\$ 130 milhões. “Com muito esforço e diante de todas as dificuldades que o setor cafeeiro encontra, conseguimos realizar uma boa gestão para que a Cooxupé mantenha sua solidez e credibilidade frente aos mercados nacional e internacional”, disse Paulino, em nota. “É um resultado bastante satisfatório que nos dá a oportunidade de continuarmos nosso trabalho junto ao agronegócio brasileiro”, completou.

Carlos Paulino e Carlos Augusto Melo, juntamente com Osvaldo Bachião Filho, foram escolhidos pelos conselhos para dirigirem a SMC Comercial Exportadora de Café S/A, empresa controlada pela Cooxupé que comercializa cafés finos, especiais e certificados.



Formatura do Projeto Produtor Informado em Divinolândia - Bairro Campestrinho

Sob a monitoria de Mariane Cristina Mapelli, após 06 meses de dedicação, 16 produtores rurais concluíram o curso de iniciação à informática do Projeto Produtor Informado, realizado na Associação dos Moradores do Bairro do Campestrinho, em Divinolândia/SP. Participaram da cerimônia de formatura Ronaldo Taboada e Juliana Buton, do CecaFê, o prefeito Ismar Ernani de Oliveira, o presidente da Câmara Benedito Aparecido Passoni e Maria Zulmira Alves Pereira, presidente da AMB.



CRÉDITOS: JOÃO PAULO FERREIRA



49

Cecafé visita laboratórios digitais do Projeto “Criança do Café na Escola”

Com o propósito de expandir o Programa Produtor Informado ainda no exercício de 2015, o CecaFê através da coordenadora de projetos, Luciana Alves, e da pedagoga, Juliana Buton, visitou 13 laboratórios digitais do Projeto “Criança do Café na Escola” instalados em APAEs e escolas nos municípios de Poços de Caldas, Machado, Alfenas, Campos Gerais - Distrito do Córrego do Ouro, Boa Esperança, Três Pontas e Elói Mendes, avaliando, com os responsáveis pela operação dos laboratórios de informática nestes locais, do interesse e viabilidade de se integrarem ao programa.



Juliana Buton e Luciana Alves (à direita) em visita



Kraft Heinz:

A nova gigante de alimentos nos EUA

A empresa de private equity 3G Capital, de Jorge Paulo Lemann, Marcelo Telles e Carlos Alberto Sicupira, e a Berkshire Hathaway, de Warren Buffett, controladores da HEINZ, empresa de condimentos, fizeram uma proposta firme para a compra da Kraft Foods, divisão americana de mercearia do antigo grupo Kraft, para

criar a Kraft Heinz. O novo grupo terá receitas anuais de aproximadamente US\$ 28 bilhões. A divisão de café da Kraft Foods já havia sido excluída, pela formação da Mondelez, hoje em processo de *mergering* com a Sara Lee.

Os conselhos de administração de ambas empresas já aprovaram a transação. Cabe agora aos acionistas deliberarem sobre a fusão em assembleia geral extraordinária, a ser marcada. A expectativa é que a transação seja concluída e, portanto, possibilite a criação da Kraft Heinz, durante o segundo semestre. Há pouco, as ações da Kraft disparavam no pré-mercado da Nyse. Os papéis subiam 14,64% e eram cotados em US\$ 70,30.

50

Programa Sebrae Inteligência Setorial oferecerá informações estratégicas para o setor de alimentos



O Sebrae Inteligência Setorial (www.sebraeinteligenciasetorial.com.br), portal que já oferece informações estratégicas gratuitas beneficiará três diferentes segmentos da cadeia de alimentos: “Agroindústria e Bebidas Artesanais” (cachaça, laticínios, cervejas artesanais e cafés especiais); “Alimentação fora do lar” (bares e restaurantes, panificação e confeitaria); e “Produção, Abastecimento e Distribuição” (centros de distribuição como Ceasa, Cadeg, Mercado São Sebastião e Mercado São Pedro). Desenvolvido pelo Sebrae/RJ (Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas no Estado do Rio), o programa já atende os setores de construção civil, moda, turismo e petróleo & gás do Rio de Janeiro.

Agroindústria e bebidas artesanais - Dentro do segmento de agroindústria, o portal abordará temas relacionados à produção de cachaça, laticínios, agroecologia (orgânicos), cafés especiais e bebidas artesanais.

Alimentação fora do lar - O programa vai oferecer aos empresários da rede de bares, restaurantes, panificadoras e confeitarias informações que vão ajudá-los a gerir seu negócio.

Produção, abastecimento e distribuição - Neste segmento o programa do Sebrae atuará no suporte em gestão e logística, além de fornecer informações sobre os processos de armazenamento, segurança alimentar e outras questões, como planejamento, definição de preço e oportunidades de contratos governamentais.

Embrapa e UnB descobrem uma proteína de café com efeito similar ao da morfina

A Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia e a Universidade de Brasília - UnB identificaram fragmentos de proteína (peptídeos) inéditos no café com efeito similar ao da morfina, ou seja, apresentam atividade analgésica e ansiolítica, com um diferencial positivo: maior tempo de duração desses efeitos em experimentos com camundongos. O pedido de patente de sete peptídeos identificados neste estudo foi encaminhado ao INPI - Instituto Nacional de Propriedade Intelectual.

A caracterização dessas moléculas faz parte da tese de doutorado do estudante Felipe Vinecky desenvolvida no Departamento de Biologia Molecular da UnB e na Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, sob a coordenação do pesquisador Carlos Bloch Júnior.



Parceria IDH e CeCafé

O IDH - *Sustainable Initiatives*, em evento realizado na sede do INCAPER, em Vitória, no dia 19 de março, fez o lançamento oficial do Currículo de Sustentabilidade do Café (CSC), construído com a participação dos Serviços de Extensão Rural dos diversos Estados produtores de café, de representantes das entidades de classe cafeeiras, e das empresas de certificação. Segundo Carlos Brando, Diretor da P&A, coordenadora nacional do Programa Café Sustentável (PCS), “o CSC não é um sistema de certificação e sim a seleção dos temas centrais e fundamentais para a atuação em sustentabilidade, tanto do produtor como do extensionista. O seu conteúdo indica “o que” fazer para tornar a propriedade de café sustentável”. O Currículo, portanto, será a base documental para a formação dos técnicos/extensionistas que irão atuar na parceria estabelecida entre o IDH e o CECAFÉ, no sentido de levar aos produtores engajados no Programa Produtor Informado, no aprendizado da informática básica, as noções de sustentabilidade.

51



Museu do Café comemora 17 anos

No dia 12 de março, o Museu do Café comemorou 17 anos desde a sua fundação. Com a catraca livre, o setor educativo realizou uma visita especial pelo edifício. Do lado de fora, o público foi surpreendido por uma intervenção artística (foto) com atores que, caracterizados como personagens relacionados ao café, convidaram as pessoas para conhecerem a nova exposição de média duração do Museu.



CRÉDITOS: KARINA FREY



Completando a programação, o Museu recebeu a especialista em bebidas, Nina Rodrigues, para duas atividades, o workshop “Café e Harmonização”, que ensinou a desenvolver a percepção sensorial, aprimorando o olfato diante do aroma trazido pelo café, e também o workshop “Drinks de café – Coquetelaria base”, neste a especialista apresentou as técnicas de elaboração de alguns dos drinks mais clássicos do mundo, como a “Caipirinha”, o “Mojito” e o “Cosmopolitan”, utilizando o café como base nas preparações.

Museu da Imigração celebra o Ano Novo Chinês

O Museu da Imigração abriu suas portas para uma das mais importantes festividades da cultura chinesa, o Ano Novo Chinês.

O ano chinês, em 2015 regido pela cabra, começou oficialmente em 19 de fevereiro de 2015. Durante os festejos, as pessoas prestam agradecimentos a terra, aos céus, aos deuses do lar e aos ancestrais da família.

Os parentes falecidos são lembrados com grande respeito, uma vez que foram responsáveis pela fundação e consolidação da fortuna e glória da família. A data é celebrada em São Paulo, oficialmente no bairro da Liberdade. Seguindo este clima e sendo uma extensão dessas comemorações, as atividades no Museu da Imigração começaram com a tradicional apresentação da Dança do Dragão e do Leão. Na coreografia, os alunos da Academia de Kung-Fu ATS Garra de Águia imitaram os movimentos dos animais usando fantasias. Segundo a tradição, a dança espanta os maus espíritos, trazendo sorte, felicidade e prosperidade aos espectadores. Em seguida, o Mestre Ming ofereceu ao público a oportunidade de levar para casa o próprio nome escrito na língua oriental. No fim do dia, ocorreu a aula de culinária com Bruna Kao, especialista em comida chinesa do sudeste asiático.



CRÉDITOS: DANIEL QUIRINO

Museu da Imigração recebe o IV Festival Sul-Americano de Cultura Árabe



CRÉDITOS: CAROLINE NOBREGA

Com o objetivo de fortalecer o vínculo entre a América do Sul e os Países Árabes, o Museu da Imigração sediou em março o IV Festival Sul-Americano de Cultura Árabe. Durante o festival, o público pôde conhecer duas formas de habitação em exposição: a torre do vento, um sistema tradicional árabe que permite a circulação do ar sem uso de energia, por seu design ar-

quitetônico; e a tradicional tenda das regiões desérticas. Também foram expostos alguns objetos que caracterizam o povo árabe: tecidos, ornamentos, tipos de pérola, ferramentas antigas de mergulho e outros objetos da cultura material dos Emirados. Na programação cultural do evento, os visitantes do Museu puderam participar também de duas sessões de contos tradicionais e da arte corporal feita com henna.

Colômbia anuncia aumento da produção de café e enfrenta greve dos cafeicultores

53

O Ministro da Fazenda da Colômbia, Mauricio Cárdenas (foto), anunciou que a produção de café saltará de 10,0 milhões de sacas colhidas em 2010 para 13 milhões de sacas em 2015, em razão da entrada em regime de produção das áreas onde o Governo realizou investimentos expressivos na renovação das lavouras. Em face do crescimento da produção cafeeira e como resultado dos problemas de quebras no Brasil, México, Peru e Equador, as exportações anuais da Colômbia evoluíram para 12,0 milhões de sacas.

Coincidente com o aumento das vendas colombianas para o exterior, os preços mundiais do café arábica, a partir de janeiro deste ano, mostram recuos próximos a 20%, alimentados, em parte, pela desvalorização das moedas dos principais países produtores. No período maio/2014 a fevereiro de 2015, segundo levantamento feito pela firma EDF Man, o real e o peso colombiano, mostraram perdas de 28% e 26% respectivamente.

Os cafeicultores articulam uma greve nacional - Dia da Dignidade Cafeeira, como forma de pressionar o governo para a reintrodução do subsídio. Têm feito passeatas pacíficas nas principais regiões cafeeiras, com interrupção de estradas. O Presidente Juan Manoel Santos comunicou a formação de uma Comissão para o Estudo da Política Cafeeira, presidida por Juan José Echevarria, para apresentar recomendações.

