

PANORAMA

10º Simpósio Estadual do Café



CRÉDITOS: EVERALDO SANTOS E LEILIANE DE OLIVEIRA AMARAL

38

Carlos Henrique Brando (P&AConsultoria), Frederico de Almeida Daher (Cetcaf), Evair Vieira de Mello (Deputado Federal), Romário Gava Ferrão (Incaper-ES), Sélia Martinelli (viúva do Dr. Dário Martinelli, homenageado na noite de abertura do Simpósio), Jorge Luiz Nicchio (Presidente do CCCV) e Luiz Antônio Polese

A partir de uma parceria o CETCAF, o Governo do Estado do ES, o Incaper e o CCCV, foi realizada em Vitória a 10ª edição do Simpósio Estadual do Café, e paralelamente a VII Feira de Insumos, com o tema “Colheita e Pós-colheita, uma questão de Sobrevivência”, recebendo cerca de 200 participantes, dentre produtores de vários municípios capixabas, pesquisadores e dirigentes de instituições públicas e privadas ligadas à cafeicultura local e nacional

Na abertura do Simpósio, o CETCAF e o CCCV prestaram uma bela homenagem ao Dr. Dário Martinelli, que faleceu recentemente, foi um dos principais responsáveis por introduzir comercialmente a cultura do café conilon no Estado, na década de 1970 (veja Box).

O presidente da CCCV, Jorge Luiz Nicchio, ressaltou que objetivo do evento é discutir além das questões de mercado e da competitividade do café brasileiro, todas as nuances que envolvem os processos de colheita e pós-colheita. Afirmou que “essa é mais uma oportunidade para aproximar os exportadores dos produtores, uma vez que as tecnologias nos trazem muitos benefícios”.

O Vice-governador do Estado, César Colnago, saudou a todos com uma breve homenagem ao saudoso Dário Martinelli. O secretário da Agricultura, Octaciano Neto, que fez uma apresentação do Pedeg 3 - Plano Estratégico de Desenvolvimento da Agricultura Capixaba - suas metas mobilizadoras e os desafios para o desenvolvimento do agronegócio capixaba para os próximos 15 anos. “A agricultura do século XXI deve ser pautada em sustentabilidade e na valorização dos seus produtos através da inovação tecnológica”, ressaltou.

Carlos Henrique Jorge Brando, da P&A Marketing Internacional, ministrou uma conferência sobre a competitividade dos cafés brasileiros, destacando as tendências de consumo e a evolução dos diferentes mercados – em países produtores de café, mercados tradicionais e mercados emergentes - as transições do mercado local, nacional e mundial, os principais desafios a serem superados, bem como a projeção de consumo para os próximos anos. “Há grandes oportunidades para os cafés em todos os mercados, mas com destaque para os cafés especiais e diferenciados”, disse Carlos Brando.

Ele também deu destaque às principais oportunidades para a produção cafeeira no Espírito Santo:

Conilon: aumentar a produtividade média, aumentar a exportação usando métodos de melhoria em qualidade, promover sustentabilidade, baixar custos e viabilizar a expansão da indústria brasileira de solúvel.

Arábica: desenvolver-se a partir da renovação dos cafezais, o aumento da produtividade nas áreas não plantadas, a implantação da mecanização nas montanhas, irrigação e sistema de pós-colheita.



Dario Martinelli

Tudo que pudermos falar sobre essa Pessoa Humana que nos deixou a poucos dias, será muito pouco em face do muito que fez, pelo exemplo que deixou, de homem público, de acendrado amor à Vida comprometida com a coletividade e o progresso da cafeicultura capixaba especialmente na difícil introdução do café conilon no deserto sócio econômico advindo da erradicação dos cafezais no ES. Dário foi prefeito de São Gabriel da Palha(ES) a partir de 1971 e entendeu, como visionário que era, a necessidade de estancar a enorme migração das famílias do norte do Estado para outras unidades da Federação Brasileira.

Como Presidente da nossa inestimável COOABRIEL deu continuidade a esse projeto repleto de sucesso que é o Café Conilon de qualidade Superior.

Culminou sua trajetória de dedicação a esse ideal como Presidente do CETCAF-Centro de Desenvolvimento Tecnológico do Café, entidade sem fins lucrativos e econômicos, onde dedicou seu tempo e sua energia criativa durante 23 anos, sem nunca ter recebido um único R\$ como remuneração.

Damos adeus ao Dário Martinelli na certeza que seu exemplo é semente que fica e que permitirá novas e abundantes colheitas na seara do bem e dedicação à causa coletiva.

Frederico de Almeida Daher
Superintendente do Cetcaf



Ruy Dias (Sebrae-ES), Jair Coser (Unicafé) e José Eugênio Vieira (Sebrae-ES).

Cafeicultura brasileira continua a investir em pesquisa e inovação



CREDITOS: DIVULGAÇÃO EMBRAPA

A 9ª edição do Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil, em Curitiba, discutiu as tendências de mercado e potencialidades da cafeicultura brasileira. O evento bienal reuniu mais de 500 participantes, de 14 estados brasileiros e dos países Porto Rico e EUA.

No total foram realizadas 22 palestras divididas em oito painéis temáticos, além de apresentações de pôsteres com divulgação de recentes pesquisas desenvolvidas pelas instituições que integram o Consórcio Pesquisa Café, coordenado pela Embrapa Café. De acordo com o gerente-geral da Embrapa Café, Gabriel Bartholo (foto), esta edição trouxe pela primeira vez palestrantes cafeicultores. “São os produtores rurais que validam as tecnologias geradas pela pesquisa, além de prospectarem novos estudos”, afirma.



El Niño pode causar efeito desastroso em plantação de café na Indonésia

O fenômeno climático El Niño induziu o tempo seco nas maiores regiões produtoras de café e cacau na Indonésia e deve se fortalecer até dezembro, afirmou Agência de Meteorologia, climatologia e Geofísica do governo. O impacto atingirá Lampung e South Sumatra, principais regiões produtoras de robusta.

Muitas plantações de café da Indonésia pertencem a pequenos produtores, que não podem arcar com sistemas de irrigação. As plantas de café robusta começam a florescer em setembro na Indonésia. Demora cerca de oito meses para produzir café – das flores ao desenvolvimento de cerejas maduras.

Diante dessa previsão, os torrefadores europeus pretendem aumentar a demanda por robustas do maior produtor mundial, o Vietnã, como substituto para as ofertas indonésias para a safra 2016/2017.

Segundo o conselheiro do comitê da Associação de Exportadores de Café da Indonésia, Suyanto Husein, a produção de café do país poderá cair para 550.000 a 570.000 toneladas em 2016 com relação às previsões anteriores, de 600.000 toneladas. “Se começar a chover em novembro, provavelmente teremos apenas um atraso na colheita, mas se houver uma seca mais prolongada, as plantas ficarão estressadas. A produção de flores e frutos poderá cair para 30-40%”.

Starbucks e PepsiCo firmam acordo para vender bebidas de café



A Starbucks e a PepsiCo concretizaram um acordo para vender e distribuir bebidas de café e energéticas Starbucks prontas para beber - Frappuccino, Starbucks Double Shot, Espresso e Creamy Starbucks Refreshers - na América Latina, incluindo a Colômbia. Este mercado de bebida *ready-to-drink* tem na região um valor estimado em US\$ 4 bilhões e deverá crescer em 22% nos próximos cinco anos.

“Starbucks oferecerá sua expertise na indústria de café e a PepsiCo venderá e distribuirá estas bebidas aproveitando sua extensa rede e experiência na região”, explicaram as empresas em comunicado conjunto divulgado a imprensa.

No próximo ano, os produtos chegarão a Caribe, Chile, Colômbia, Costa Rica, Guatemala, México, Panamá, Peru, Porto Rico e Uruguai. Posteriormente, irão a outros mercados da América Latina.

A relação entre Starbucks e PepsiCo começou há mais de 20 anos, quando as companhias formaram a NACP, uma sociedade que construiu a categoria de bebidas prontas para beber nos Estados Unidos.

A reportagem é do <http://www.portafolio.co>



CCCV forma primeira turma barista

41

O CCCV em parceria com o Café Meridiano, promoveu em julho o primeiro Curso de Barista, capacitando profissionais do setor de cafeterias, restaurantes, padarias e lanchonetes, além de amantes de café.

Ao longo de 03 dias, os alunos da primeira turma aprenderam todas as etapas do café, desde o plantio até o processamento e o beneficiamento do grão,

processos de torra e moagem, além, é claro, dos detalhes no processo de extração da bebida, seja em máquinas de espresso ou em outros métodos de preparo. Dentro da programação, os participantes visitaram uma propriedade em Várzea Alegre, distrito de Santa Teresa, onde conheceram o processo da colheita e da secagem do café. O Presidente do CCCV Jorge Nicchio, considerou o evento uma experiência inovadora e bem sucedida, indicando a disposição do Centro de repetir o curso.





Eduardo Carvalhaes Jr. eleito novo presidente da Câmara Setorial de Café de SP

Por unanimidade, os integrantes da Câmara Setorial de Café da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo escolheram Eduardo Carvalhaes Junior como seu novo presidente, substituindo Nathan Herszkowicz, que sai da presidência em cumprimento à proibição de mandato por mais de dois anos (uma eleição e uma recondução).

Participando da Câmara desde sua criação, Eduardo quer dar continuidade ao trabalho do antigo presidente e aumentar a participação nas reuniões das entidades ligadas ao café, dos mais diferentes elos da cadeia produtiva do café. “Quanto maior for a participação, melhor, mais novas ideias vão aparecer”, pontuou. Eduardo Carvalhaes Júnior é sócio diretor do Escritório Carvalhaes de Café Ltda, em Santos SP, e presidente do Comitê Executivo do Instituto de Preservação e Difusão da História do Café e da Imigração.

Embrapa

Embrapa Rondônia desenvolve nova tecnologia para secagem de café

A Embrapa Rondônia com apoio do Consórcio Pesquisa Café, coordenado pela Embrapa Café, desenvolveu o terreiro secador com cobertura móvel para secagem do café, chamado Barcaça SECA CAFÉ, uma construção adaptável e que encobre o terreiro de cimento convencional e tem estrutura metálica e telhas de plástico transparentes ou lona de plástico - uma alternativa eficiente e viável aos pequenos e médios produtores que buscam aprimorar a qualidade do café, pois apresenta praticidade de operação e tem custo viável aos produtores.

O terreiro proporciona não só a produção de grãos com secagem homogênea e livre de fermentação durante todo o processo, que é a base para obtenção de café de qualidade, como mantém as características sensoriais intrínsecas dos frutos, proporcionando café de boa qualidade. Além de fornecer ambiente protegido da chuva, apresenta temperatura de operação dentro do desejável, menor necessidade de mão de obra - já que não é necessário fazer a amontoa do café nos períodos de chuva, ou mesmo durante a noite - e, ainda, trata-se de método sustentável, por utilizar energia solar.

O terreiro secador com cobertura móvel também pode ser utilizado para secagem de outros produtos, como arroz, feijão, cacau etc.





CRÉDITOS: BRUNO LAVORATO

Semana Internacional do Café 2015

A SIC que tem como principal objetivo reunir toda a cadeia produtiva do setor cafeeiro – nacional e internacional – em prol do crescimento social e economicamente sustentável do café brasileiro, reuniu na edição de 2015 mais de 200 profissionais do mercado de café, cerca de 100 expositores, 150 marcas, recebeu 13 mil pessoas, que participaram de cursos, palestras, workshops, rodadas de negócios e sala de cupping. No total, foram 30 ações simultâneas e 60 palestrantes. Foram iniciados cerca de R\$25 milhões em negócios, realizados entre representantes de toda cadeia produtiva do café, tanto do Brasil como de outros países.

Dentre várias atividades, o Espaço DNA Café promoveu a discussão de importantes temas relacionados ao segmento, desde empreendedorismo e dinâmicas do varejo até tendências, desafios e ações para o futuro do mercado cafeeiro mundial. Eduardo Heron, diretor técnico do Cecafé, apresentou as características e oportunidades dos cafés brasileiros na Bélgica.

Brasil perde seu pesquisador pioneiro na área de café e saúde, Dr. Darcy Lima

43

O médico e pesquisador Dr. Darcy Roberto Lima, pioneiro nos estudos dos benefícios do café para a saúde humana, faleceu no dia 24 de julho, em João Pessoa (PB), onde morava nos últimos anos com sua família, recuperando-se de um Acidente Vascular Cerebral (AVC) sofrido em 2009.

PhD em Medicina pela Universidade de Londres, escritor e professor do Instituto de Neurologia da Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ, Darcy Lima era natural de Cruz Alta, no Rio Grande do Sul.

Foi na UFRJ, na década de 1980, que Darcy Lima começou a estudar o café como alimento funcional, nutracêutico e medicinal. De 1986 a 1994, realizou uma grande pesquisa dentro do projeto denominado “Café e Memória”.

As primeiras evidências científicas constataram que o café podia combater grandes males da humanidade, como alcoolismo, depressão e consumo de drogas, devido aos seus componentes, como os ácidos clorogênicos e derivados, e que o consumo de café contribuía também no aprendizado escolar e no estado de alerta. Isso entusiasmou a comunidade científica brasileira e internacional, resultando na criação, em 1999, do Instituto de Estudos sobre Café, em Vanderbilt, em Nashville, nos Estados Unidos, instituição financiada por países produtores e consumidores (www.mc.vanderbilt.edu/coffee).

Foram inúmeros os projetos idealizados e levados adiante por Darcy Lima, assim como é imensa a rede de médicos e pesquisadores que com ele trabalharam e que continuarão expandindo esses estudos, a exemplo do projeto Café e Coração, conduzido pelo InCor - Instituto do Coração, da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo.

Darcy Lima, em parceria com a ABIC, desenvolveu o Programa Café e Saúde, que incluiu a publicação de Cartas Médicas, e um programa de televisão veiculado no “Conexão Médica”. Com o apoio do MAPA e das demais entidades do agronegócio, foram produzidos folders, como “O que você precisa saber sobre Café e Saúde”, que trazia novas e interessantes informações sobre os benefícios do café para a saúde, inclusive na prevenção da depressão, Parkinson, etc. Foi também autor de mais de 20 livros, sendo o último “101 Razões para tomar café”, lançado em 2010.





Museu da Imigração expõe em Nova York



Com apoio do Consulado Geral dos Estados Unidos da América em São Paulo, a exposição “Retratos Imigrantes” promove um intercâmbio entre os acervos iconográficos do Museu da Imigração e do Museu da Imigração de Ellis Island, em Nova Iorque. Composta por 50 fotografias das duas primeiras décadas do século 20, a exposição compartilha as semelhanças do cenário migratório da época nos dois países. A inauguração no MI foi realizada em março, já no Museu da Imigração de Ellis Island, em Nova Iorque, em maio.

O diálogo inédito entre parte dos acervos das duas instituições – ambas sediadas em antigas hospedarias de imigrantes - tem como objetivo a preservação da história e memória do processo migratório para construção de seus países. Das 50 imagens que serão expostas no Brasil pela primeira vez, 35 são do acervo do Museu de Ellis Island da coleção fotográfica de Augustus F. Sherman (1865-1925) – funcionário administrativo da antiga hospedaria de Nova Iorque que retratou por duas décadas os imigrantes que chegavam aos Estados Unidos. “Sherman foi o primeiro a fazer esses registros em um momento muito importante da fotografia documental. Embora fosse um fotógrafo amador, seu material tem rigor técnico. Ele captou imagens fortes que transmitem o olhar de esperança, cansaço e o aparente questionamento do desconhecido, do que estava por vir”, ressalta o fotógrafo e professor João Kulcsár, curador da exposição. “A exposição une essas imagens que apresentam conteúdo e estética muito semelhantes”, completa.



Diana Pardue, diretora do ellis island immigration museum, Marília Bonas, diretora executiva do MI, João Kúlcсар, curador da exposição e Rakesh Sarampudi, adido cultural do consulado americano em São Paulo

Marília Bonas, diretora dos Museus do Café e da Imigração participa de evento em Moscou



A diretora executiva do Museu do Café e do Museu da Imigração, Marília Bonas Conte, a convite da presidência do Comitê Internacional de Museus de Cidade (CAMOC - ICOM), apresentou em setembro, em Moscou, os trabalhos do Museu da Imigração ligados à identidades e comunidades no seminário internacional de 10 anos do CAMOC. O seminário, que contou com especialistas dos EUA, Portugal, Grécia, Bélgica, Dinamarca, Itália, Japão, China, Rússia, entre outros, foi inteiramente dedicado à imigração e os desafios dos museus em relação ao tema no mundo contemporâneo. Na ocasião, o Museu da Imigração, em conjunto com o Ellis Island Immigration Museum, foi formalmente convidado a capitanear um grupo dedicado ao tema dentro do Comitê, dado seu protagonismo na ação museológica na América Latina.

Museu do Café inaugura duas exposições temporárias



“Imigrantes do Café”

O Museu do Café, em parceria com o Museu da Imigração, ambos geridos pelo Instituto de Preservação e Divulgação da História do Café e da Imigração, inaugurou a exposição Imigrantes do Café. A temporária é fruto de uma curadoria compartilhada com o equipamento cultural da capital e apresenta histórias e memórias da imigração para as lavouras cafeeiras no estado de São Paulo. A mostra retrata o cotidiano dos imigrantes desde a chegada ao Brasil pelo Porto de Santos - principal porta de entrada do país -, passando pela Hospedaria de Imigrantes do Brás e suas dependências, e, por fim, a ida para as lavouras. Lá, não somente o dia a dia do trabalho foi retratado, mas também a vida pessoal desses imigrantes e os costumes que eles trouxeram de seus países para cá – e que são parte fundamental na composição do mosaico cultural que encontramos no Brasil. Os acervos presentes na exposição, como fotografias, objetos, textos e depoimentos, foram selecionados em conjunto entre as duas equipes. “A exposição traz objetos que traduzem o caminho que o imigrante percorria desde o porto, até ir para as plantações. No primeiro módulo, focamos na chegada dessas pessoas, e aqui observamos um ponto interessante na história. Enquanto o imigrante vinha para o Brasil em busca de uma nova vida, as sacas de café eram destinadas à Europa pelo mesmo local, o Porto de Santos. No segundo módulo, passamos para a Hospedaria de Imigrantes do Brás, apresentando objetos utilizados nos escritórios para registros de quem vinha de fora. No terceiro e quarto módulos, focamos nas fazendas, com itens utilizados no trabalho e vida pessoal desses estrangeiros, respectivamente”, explica a coordenadora técnica do Museu do Café, Marcela Rezek. A exposição permanece em cartaz até o dia 9 de novembro no Museu do Café e, logo após, entrará em cartaz no Museu da Imigração, dando a oportunidade para os moradores da capital paulista se aprofundarem no assunto.

“Feito à mão”

A exposição temporária “Feito à Mão” apresenta fotografias do trabalho manual realizado na lavoura e no preparo de café. A equipe do Museu trabalhou a curadoria juntamente com o fotógrafo Vilson Palaro Júnior.

Todas as imagens foram registradas durante aproximadamente dois anos pelo fotógrafo, que visitou inúmeras fazendas e pequenas produções de café em diferentes estados para compor o seu acervo. “Foi a minha primeira experiência com café, nunca tinha trabalhado com isso antes. Conhecia os cafeicultores, pois sempre morei perto de regiões produtoras, então foi fácil o acesso a eles”, explica.

São 38 imagens que mostram ao público todos os processos que o grão passa, desde o plantio até o preparo do café, sempre focando na técnica artesanal, bastante comum em produções de pequena escala. Segundo a coordenadora técnica do Museu do Café, Marcela Rezek, “Vilson Palaro é uma pessoa apaixonada pelo tema, que se interessa em preservar a cultura do café. Essa parceria traz para o museu uma visão bem peculiar do campo, mostrando ao público um pouco desse cotidiano”.



TTC Logística faz investimento em maquinário para aprimorar atendimento

Com o propósito de aprimorar o atendimento aos exportadores, a TTC Logística – terminal de estufagem de contêineres no porto do Rio de Janeiro - está instalando mais um equipamento de sistema pneumáticos de cargas, para liga e acondicionamento de granéis. O modelo 500/2008, da Metalúrgica Estevan, é uma máquina que possui sensor de pesagem e faz a movimentação na horizontal, com tempo estimado entre 30 por container na quantidade de 360 sacos correspondente a 21.600 kg.



46



Com a aquisição desse maquinário, o terminal dobrará a sua capacidade de estufagem a granel, chegando a 30 containers dia. A previsão de funcionamento está estimado para o primeiro trimestre de 2016. No corrente ano, até o mês de agosto, a TTC realizou embarques a granel correspondente a 550.000 sacas de café.

A TTC Logística mantém acordo de cooperação com o Centro do Comércio do Rio de Janeiro e oferece condições mais favorecidas aos exportadores de café.

Concurso de Qualidade de Café da Região da Alta Mogiana



Nova logomarca



Carlos Arantes, Secretário de Desenvolvimento de Franca/SP, Márcio Lopes de Freitas, Presidente do Sistema OCB, André Luis da Cunha, Presidente da AMSC e Ely Brentini, Diretor do Sicoob Credicoonai.

DIVULGADOS OS VENCEDORES DO 13º CONCURSO DE QUALIDADE DE CAFÉ DA REGIÃO DA ALTA MOGIANA

No último dia 17 de outubro foram divulgados os nomes dos vencedores do 13º Concurso de Qualidade de Café da Região da Alta Mogiana Edição Dr. Márcio Lopes de Freitas, em cerimônia para mais de 350 pessoas, em Franca / SP. Na ocasião, foram premiados os cinco primeiros colocados da categoria natural e os três primeiros colocados na categoria Microlote, conforme relação abaixo. A homenagem ao Dr. Marcio Lopes de Freitas, Presidente do Sistema OCB e cafeicultor de Patrocínio Paulista / SP, enalteceu seus serviços prestados em prol da cafeicultura e do cooperativismo.

Categoria Natural:

- 1º lugar: Sr. Maury Faleiros de Ibiraci/MG
- 2º lugar: Sr. Luiz Gustavo Guimarães Correa de Cássia / MG
- 3º lugar: Sr. Idemar Gusmar de São Sebastião do Paraíso
- 4º lugar: Sr. José Augusto Peixoto de Ibiraci / MG
- 5º lugar: Sra. Alaide Quércia da O'Coffee de Pedergulho / SP

Categoria Microlote:

- 1º lugar: Sr. Guilherme N. M. Ferreira de Cristais Paulista / SP
- 2º lugar: Sr. Rafael Giolo de Pedregulho / SP
- 3º lugar: Sr. Helvio Jorge de Pedregulho / SP

Os lotes vencedores foram adquiridos pelas *Bourbon Specialty Coffees*, *Silvia Magalhães Cafés Especiais*, *Alicerce Cafés Especiais* e *Café LaSanté*, com ágios que ultrapassam 300% em relação ao preço da commodity. Essa premiação vem a reconhecer o esforço e dedicação dos produtores e mostrar que agregar valor ao grão está intrinsecamente a sua qualidade.

Após a determinação dos vencedores, a AMSC – Associação dos Produtores de Cafés Especiais da Região da Alta Mogiana, realizou uma rodada de negócios para a venda dos cafés classificados entre 4º e 15º lugares. Estiveram presentes como compradores a Alicerce Cafés Especiais, Carmo Coffees, Moka Clube e Santo Valle Specialty Coffees. Ao total, foram arrematados 64 sacos de café com lances que variaram de R\$ 700 a R\$ 900 reais a saca de 60kg. No evento de premiação também foi apresentada a nova logomarca da Região da Alta Mogiana, bem como os conceitos do projeto de branding desenvolvido ao longo do ano de 2015. Essa será a nova expressão visual para os cafés da Região com Indicação Geográfica, buscando um novo posicionamento no mercado focado na excelência do grão e de sua bebida.



Maury Faleiros, 1º colocado da categoria Natural, André Luis da Cunha, Presidente da AMSC, Guilherme Nassif Martins Ferreira, 1º colocado na categoria microlote e Márcio Lopes de Freitas, Presidente do Sistema OCB

NESCAFÉ® Dolce Gusto® lança concurso Colheita Premiada para escolher o melhor café do Brasil

NESCAFÉ® Dolce Gusto® anunciou o lançamento do Concurso Colheita Premiada, uma iniciativa desenvolvida para valorizar os cafeicultores brasileiros e que vai eleger o melhor café entre todas as regiões produtoras do Brasil. O grande vencedor será selecionado por uma comissão julgadora e terá seu café utilizado em uma edição especial de cápsulas NESCAFÉ® Dolce Gusto®, 100% brasileira. O produto será comercializado no Brasil e outros países onde a marca está presente a partir de julho de 2016. Os 15 finalistas ainda receberão premiações em dinheiro no valor total de R\$ 450 mil. O Concurso Colheita Premiada é uma iniciativa desenvolvida pela Nestlé, em parceria com o MAPA, e organizada pela BSCA. A participação é aberta a todos os produtores de cafés produzidos no Brasil na safra 2015, dentro das três categorias Conilon, Arábica natural e Arábica lavado. Todos os lotes inscritos deverão ter sido produzidos em linha com um padrão independente de sustentabilidade. As inscrições são gratuitas e podem ser feitas de forma individual ou em grupo, por meio do site www.nescafe-dolcegusto.com.br, onde podem ser encontradas mais informações e todo o regulamento do concurso.



48

Café de Piatã, na Bahia, é o campeão do Cup of Excellence – Pulped Naturals 2015

O café produzido por Antonio Rigno de Oliveira na Chácara São Judas Tadeu, em Piatã, na Chapada Diamantina, no Planalto da Bahia, sagrou-se o campeão do *Cup of Excellence – Pulped Naturals 2015*, certame realizado pela BSCA em parceria com a Apex-Brasil, a ACE e com patrocínio do Sebrae. Com 91,22 pontos na escala de 0 (zero) a 100 do concurso, o lote superou as outras 44 amostras finalistas – de um total de 364 inscritas – e obteve a chancela de café presidencial por obter nota superior a 90 pontos.

Também considerado um café presidencial pelo júri internacional, o segundo colocado no *Cup of Excellence – Pulped Naturals 2015* foi o do produtor Cândido Vladimir Ladeira Rosa – campeão do concurso em 2009 e 2014

–, também de Piatã, com seu lote avaliado em 90,03 pontos. No total, o principal concurso de qualidade para café cereja descascado e/ou despolpado do Brasil teve 22 vencedores, que representam sete origens produtoras do País: Indicação de Procedência da Mantiqueira de Minas; Chapada Diamantina, no Planalto da Bahia; Indicação de Procedência do Norte Pioneiro do Paraná; Montanhas do Espírito Santo; Sul de Minas Gerais; Matas de Minas Gerais; e Média Mogiana, em São Paulo. O resultado completo pode ser acessado no site da BSCA (<http://bsca.com.br/cup-of-excellence.php?id=27>).



EXPOCAFÉ reúne toda a cadeia de produção do café em Três Pontas, no Sul de Minas

Mesa de Abertura



CRÉDITOS: BRUNO LAVORATO



49

Com o propósito de democratizar o conhecimento e apresentar as mais recentes tecnologias para a produção cafeeira, a Expocafé completou sua maioridade em 2015 com motivos de sobra para comemorar o resultado. O saldo de negócios gerados e prospectados foi na ordem de R\$ 230 milhões, número 15% maior que os R\$ 200 milhões registrados no ano passado. A 18ª edição Expocafé recebeu 28 mil visitantes de diferentes partes do Brasil, além de países da América Latina, América do Norte e Europa.

A cerimônia de abertura contou com a presença do secretário de Turismo de MG, Mário Henrique Caixa; do secretário adjunto de Agricultura do Estado, Kleber Villela Araújo; do prefeito de Três Pontas, Paulo Luís Rabello; do presidente da EPAMIG, Rui Verneque; do diretor-presidente da Cocatrel, Francisco Miranda de Figueiredo Filho, e dos deputados Silas Brasileiro e Carlos Arantes, além de representantes da cadeia de produção do café.

Na programação da feira exposição de produtos e serviços focados no agronegócio café (maquinário em geral, secadores, tratores, guinchos hidráulicos, roçadeiras, adubadeiras, plantadeiras, podadeiras, motosserras, sopradores, pulverizadores, lavadores e derriçadeiras, entre outros), além de dinâmicas de campo, coordenadas pela equipe técnica da EPAMIG que ofereceram aos visitantes a oportunidade de acompanhar o funcionamento de máquinas e implementos.

Para Francisco Miranda de Figueiredo Filho, diretor-presidente da Cocatrel, “Só temos o que celebrar ao final deste evento. Mesmo em um ano de dificuldades macroeconômicas, expositores e produtores de café estiveram mais uma vez conosco e os números comprovam o sucesso desta 18ª edição da Expocafé”.

6º Simpósio de Mecanização da Lavoura Cafeeira

Antecedendo a Expocafé 2015, a Fazenda Experimental da Epamig recebeu o 6º Simpósio de Mecanização da Lavoura Cafeeira, que reuniu pesquisadores, professores universitários, técnicos e cafeicultores de diversos estados brasileiros e representa oportunidade para intercâmbio de informações sobre tecnologia e produção mecanizada.