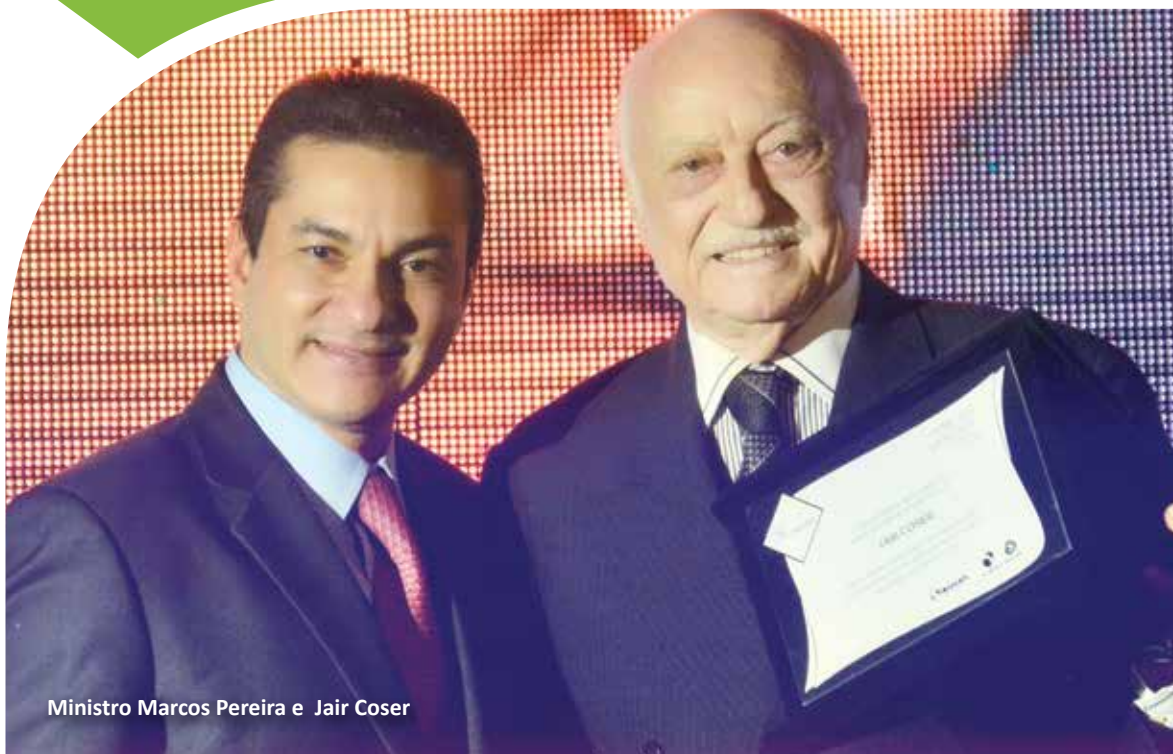


# PANORAMA

Jair Coser é escolhido a personagem do ano no 16º Prêmio Líder Empresarial, no Espírito Santo



Ministro Marcos Pereira e Jair Coser

A Rede Vitória/Record, com a presença do Governador Paulo Hartung, do Ministro da Indústria, Comércio e Serviços, Marcos Pereira, de inúmeras autoridades, parlamentares e um público de 600 pessoas, realizou mais uma edição do tradicional Prêmio Líder Empresarial. Esta premiação, merecido reconhecimento da contribuição e da competência de empresários para o desenvolvimento do Estado e do País, neste ano, resultou da eleição direta promovida pelo jornal Folha de Vitória, computando-se um total de 2,5 milhões de votos.

Além da eleição dos empresários que se destacaram pela sua liderança em diversas áreas da economia, o evento tem por tradição a escolha de uma empresa e do líder que a conduz, agraciado com o título Líder Empresarial do ano. Na edição 2016, a escolha recaiu na empresa UNICAFÉ Companhia de Comércio Exterior e no seu presidente Jair Coser, ícones no comércio exportador de café brasileiro. A UNICAFÉ, empresa líder no mercado mundial de café, ao longo de seus quase 50 anos de existência conquistou uma imagem de excelência e se constituiu em exemplo de conduta irretocável. Seu líder e fundador, Jair Coser, exibe uma trajetória de realizações e superações marcadas pelo sucesso, reconhecido como uma das maiores personalidades que construíram a história do café.

# Novo despulpador da Pinhalense economiza 62,5 litros de água por saca de café

Além de econômico, o ECO SUPER é flexível e contribui para a preservação da qualidade do produto

A Pinhalense Máquinas Agrícolas apresentou ao mercado cafeeiro o seu principal lançamento para 2016, o ECO SUPER, novo despulpador de café com consumo zero de água, resultado de desenvolvimento intenso em tecnologia e de pesquisa nos últimos três anos, em fazendas no Brasil e na América Central, seguindo a demanda do mercado em oferecer produtos cada vez mais ecológicos.

Dentre a série de vantagens, é o único equipamento fabricado no Brasil a dispensar totalmente a injeção de água na despolpa do cereja, que é o ponto ideal de maturação do grão de café, possui o separador de grãos verdes (imaturos ainda) antes do processo de despolpa e é compacto, podendo ser utilizado desde isoladamente até em conjunto, com várias máquinas iguais trabalhando lado a lado, dependendo da capacidade produtiva do cafeicultor.



39

## Cervejaria Dádiva utiliza café orgânico para produzir Stout

A Cervejaria Dádiva inova e lança sua primeira “Stout” - um estilo de cerveja bem escura e que muitas vezes tem um sabor “torrado” ou semelhante a café - feita com café produzido a partir de grãos de cultivo orgânico e extraídos pelo processo *cold brew*. O rótulo, além de surpreender pela cor dourada, mais clara que o convencional ao estilo, apresenta complexidade de aroma e sabor, com notas marcantes da tosta e toques de baunilha e cacau.

A Dádiva Golden Stout utilizou *cold brew* (processo de extração a frio do café que resulta em bebida com menor acidez e mais corpo) proveniente de um blend especial de Icatu Amarelo e Obatã Vermelho cultivado pela FAF – Fazenda Ambiental Fortaleza, de Mococa, interior do Estado de São Paulo.

O produto é um rótulo sazonal da Cervejaria Dádiva, com produção inicial de 1.800 litros. O rótulo tem preço sugerido de R\$ 24,00 (garrafa de 300ml) e já pode ser encontrado nos principais empórios e bares especializados das cidades de São Paulo, Campinas, Jundiaí e Rio de Janeiro.



# Parceria entre Bayer e Federação dos Cafeicultores do Cerrado promove ações para elevar a produtividade na região mineira



O Cerrado Mineiro é uma potência na produção de café e representa 12,7% do total de grãos colhidos em todo o Brasil. Juntos, os 55 municípios da região somam 200 mil hectares de lavoura e mais de 4,5 mil produtores, que são apoiados pela Federação dos Cafeicultores do Cerrado. Devido à importância e potencial dessa região, a Bayer firmou parceria com a instituição para auxiliar os cafeicultores a elevar sua produtividade, por intermédio da Aliança Bayer e Região do Cerrado Mineiro.

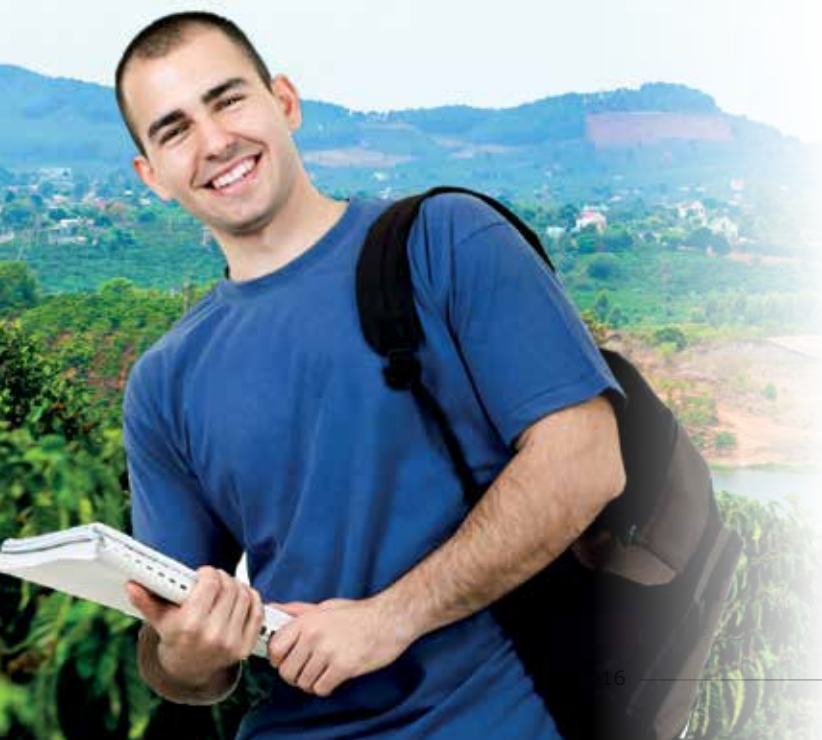
A iniciativa visa contribuir para a evolução da cafeicultura do Cerrado Mineiro com foco em qualidade e emprego de tecnologia no campo, além da constituição de grupos de estudos para discussão de assuntos relacionados à cultura do café e da criação de um fundo de investimentos que será revertido em novos benefícios para os produtores.

Para o superintendente da Federação dos Cafeicultores do Cerrado, Juliano Tarabal, essa parceria é de fundamental importância para o desenvolvimento dos produtores, por colaborar com projetos de pesquisa e extensão da tecnologia. “Com a iniciativa, a Bayer mostra sua visão de valor compartilhado, sua intenção de estar sempre junto ao produtor, levando benefícios a ele. Investir na Federação, órgão de maior representatividade dos produtores do Cerrado Mineiro, é uma forma da Bayer contribuir para o crescimento e desenvolvimento da Região”.

## Programa Jovens Talentos Procafé



Com o objetivo de aprimorar a prática do aprendizado acadêmico contribuindo para a formação de profissionais altamente capacitados para atender o agronegócio café, bem como de dar visibilidade do formando perante os diversos parceiros, a Fundação Procafé, dando continuidade aos projetos de pesquisa e difusão de tecnologia, promove o Programa “Jovens Talentos Procafé” na Fazenda Experimental de Varginha/MG. O programa, com duração mínima de 1 ano e máxima de 2 anos, é destinado a estudantes de graduação em Engenharia Agrônoma visando a inserção precoce dos estudantes no aprendizado de campo. Os participantes, realizarão diversas atividades, tais como: acompanhamento e participação diária em atividades práticas ligadas à cultura cafeeira, desde o plantio à pós-colheita; orientação, auxílio e supervisão de profissionais altamente qualificados; acesso às mais recentes tecnologias cafeeiras.



# Workshop em Rondônia discute colheita semimecanizada de café

CRÉDITOS: EMBRAPA/DIVULGAÇÃO

Com o propósito de minimizar um dos principais desafios enfrentados pelos cafeicultores, a escassez de mão de obra que limita o desenvolvimento da produção, tanto em quantidade como em qualidade, a Embrapa Rondônia organizou um Workshop sobre Colheita Semimecanizada de Café Canéfora (conilon e robusta) em Ouro Preto do Oeste (RO), a cerca de 340 quilômetros de Porto Velho.

O evento reuniu cerca de 200 participantes, entre produtores, empresários do setor e técnicos da colheita de café, que representam 70% da produção de café do estado, segundo a Embrapa. As atividades foram conduzidas por pesquisadores e técnicos com grande experiência em cafeicultura, assim como



Panorama das palestras



Público participando das atividades práticas sobre a metodologia em campo

por representantes das indústrias que produzem máquinas de colheita semimecanizada do café.

Segundo pesquisadores, o método pode reduzir os custos da colheita em até 60%. Além de palestras, ações práticas foram desenvolvidas em campo, no município.

O produtor Júlio César Mendes conta a experiência do uso da metodologia em sua lavoura. “No ano passado, utilizamos cerca de 80 pessoas para realizar a colheita. Durante este ano, trabalhamos com a máquina e precisamos de nove pessoas na fazenda e mais três pessoas na máquina fazendo a triagem do café. Com a nova técnica tivemos uma redução de 62% com custos de mão de obra”, diz o produtor.

41

## Livro “Café na Amazônia”

O livro *Café na Amazônia*, produzido pela Empresa Brasileira de Pesquisa (Embrapa) de Rondônia, é considerado a ‘bíblia do café na Amazônia’, pois reúne toda a história da instituição no estado, narrando as pesquisas realizadas sobre o café ao longo dos 41 anos de existência em Rondônia. A publicação relata ainda como o agricultor toma suas decisões sobre o grão e seu cultivo, além do financiamento para a produção.

Para o chefe da Embrapa no estado, Alerto Marcolan, é importante que toda a população tenha acesso à publicação.

“O livro trata desde o plantio, a redução de pragas até a pós-colheita. O trabalho que a Embrapa fez ao longo de mais de 40 anos está incluída na publicação”.

A obra, com 21 capítulos e escrita por 54 autores, está disponível na internet, com acesso gratuito, no site da Embrapa.



# Coca-Cola Brasil entra no mercado de cafés e lança no país produto do segmento especial

A Coca-Cola Brasil lançou no mercado brasileiro o produto Café Leão com grãos 100% arábica, cultivados, torrados e embalados no país, com o objetivo de ampliar o acesso do consumidor à categoria de cafés especiais. O Café Leão marca a entrada da Coca-Cola Brasil no segmento de cafés, usando o nome Leão, uma marca de origem brasileira com 115 anos de tradição no segmento de chás, desenvolvida no Paraná com o produto Mate Leão.

Com uma mistura de grãos do cerrado mineiro e das montanhas do Espírito Santo, a produção do Café Leão envolverá uma rede de pequenos e médios cafeicultores das duas regiões. O produto estará disponível em duas torras: escura, com a bebida encorpada e equilibrada com aroma e sabor intensos; e média, com aroma e sabor balanceados com dulçor marcante. O Café Leão será o primeiro da companhia no mundo para o consumo em casa, que busca valorizar o ritual do preparo do café.

“O café brasileiro é reconhecido como um dos melhores do mundo. No entanto, combinações de grãos tipo arábica, nossa melhor e mais valorizada espécie de café, dificilmente chegam às casas dos brasileiros porque são em grande parte direcionados ao mercado externo. Leão quer levar para o brasileiro o melhor do café que é produzido aqui”, diz o vice-presidente de Novos Negócios da Coca-Cola Brasil, Sandor Hagen.



42

## Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia promove curso de pós-graduação em Gestão da Cadeia Produtiva do Café

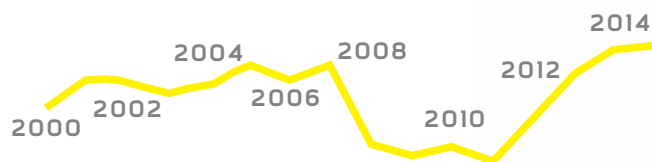


A Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia - UESB, instituição integrante do Consórcio Pesquisa Café, realizará a partir de outubro do corrente a 3ª Edição do Curso de Pós-Graduação em Nível de Especialização *Lato Sensu* em Gestão da Cadeia Produtiva do Café com Ênfase em Sustentabilidade, no campus de Vitória da Conquista. O curso tem por objetivo capacitar, atualizar e aprimorar profissionais de nível superior para gerir e expandir a visão das atividades ligadas à cadeia produtiva do café, com foco nos modelos de boas práticas na cafeicultura, custo de produção e marketing do agronegócio e transferência de tecnologia.

# Governo colombiano estima novos aumentos na produção de café



Autoridades colombianas estimam que a recuperação da produção de café, que em 2009 atingiu o nível mais baixo dos últimos 30 anos (8,09 milhões de sacas), alavancada por um amplo programa de renovação de sua cafeicultura e de melhoria da produtividade, continuará a sua trajetória de alta. Segundo os dados da OIC, tabela ao lado, a produção evoluiu de 8,5 milhões de sacas de 60 quilos em 2010 para 13,5 milhões em 2015, aumento de 58% no período. Segundo declarações do Ministro da Fazenda, Mauricio Cardenas, durante a Assembleia Anual do Comitê Nacional de Cafeicultores, o acordo de paz assinado pelo presidente da república, Juan Manuel Santos, e as Forças Armadas Revolucionárias da Colômbia – FARC, ao por fim ao conflito que perdura por 52 anos, “significa em termos de economia rural colombiana melhores condições, mais segurança, mais apoio às famílias rurais, que auxiliará na meta de produzir em 2020 algo em torno de 20 milhões de sacas”. Mesmo afetada pelo fenômeno climático *El Niño*, que provocou escassez de chuvas em algumas regiões, a estimativa do Comitê é a de que em 2016 estará entre 14,5 e 15,0 milhões de sacas.



COLÔMBIA Produção de Café (Mil sacas 60Kg)	
2000	10.400
2001	11.962
2002	11.735
2003	11.230
2004	11.573
2005	12.564
2006	11.775
2007	12.516
2008	8.664
2009	8.098
2010	8.523
2011	7.652
2012	9.927
2013	12.124
2014	13.333
2015	13.500

Fonte: OIC

## Educampo Café/Expocaccer inicia projeto inovador na área de irrigação

Em parceria com o Sebrae, propriedades rurais desenvolverão melhorias na aplicação do sistema de irrigação.

Foi iniciado em setembro o Projeto de Irrigação para propriedades rurais do Projeto Educampo Café/Expocaccer cujo foco é realizar um diagnóstico para melhorar o desempenho produtivo dos sistemas de irrigação.

Em parceria com o Sebrae, as propriedades receberão consultorias que além de adequar os processos como medida de melhoria na produtividade, também orientarão sobre o uso racional da água e da energia, com foco na redução de custos e no aumento da eficiência na gestão. Com intuito de buscar sempre o desenvolvimento de seus associados, a Expocaccer, em parceria com o Sebrae, irá implementar e coordenar as ações de um projeto piloto pioneiro a nível de Educampo Café. Este projeto piloto tem como objetivo melhorar a eficiência nos sistemas de irrigação em 12 fazendas de café, pertencentes a quatro grupos do Educampo, ligados à Expocaccer. Esta ação será imprescindível para melhorar o desempenho econômico/técnico dos empresários rurais associados à cooperativa, bem como servirá para agregar o conhecimento adquirido através de uma consultoria tecnológica externa”, detalha Glauce de Fernandes, coordenadora estadual do Projeto Educampo Café.

As consultorias serão conduzidas pelo professor André Fernandes, doutor em Engenharia Agrícola pela UNICAMP (Universidade Estadual de Campinas) e mestre na área de concentração, irrigação e drenagem.

# Museu do Café inaugura exposição sobre vitral de Benedicto Calixto

Intitulado A epopeia dos Bandeirantes, o vitral retornou em julho ao edifício da Bolsa Oficial de Café após processo de restauro

O Museu do Café inaugurou a nova exposição temporária Desconstruindo uma Epopeia. A mostra, aberta pelo Conselheiro Eduardo Carvalhaes e a Diretora Marília Bonas (destaque na foto), apresenta uma leitura crítica do vitral A epopeia dos Bandeirantes, de autoria do pintor paulista Benedicto Calixto e que está presente no salão do pregão do edifício da Bolsa Oficial de Café. A curadoria desfragmenta as informações contidas na peça em várias camadas, para que o público possa compreender melhor o processo de concepção por trás dessa obra de mais de 90 anos. A exposição apresenta aos visitantes uma análise completa do vitral como um objeto museológico, colocando em evidência seu caráter material e técnico, os conteúdos nele presentes e sua linguagem simbólica, o contexto em que foi concebido e a localização da obra em seu tempo. Na ocasião, Calixto criou o desenho sob medida para o palácio da Bolsa, que estava sendo construído para centralizar as negociações de café no estado de São Paulo.

Um pequeno atelier cenográfico com *mock-ups* de ferramentas utilizadas pelos profissionais na confecção e restauro de vitrais, além de textos explicativos e imagens irão compor a nova temporária. Será também apresentado cada parte do vitral separadamente, com análise de seus personagens, símbolos e figuras, com protagonismo para a parte central da obra, onde encontra-se Anhangüera e a Mãe d'Ouro, os maiores destaques e referências da peça.

O restauro – Retirado para tratamento especializado junto com o mobiliário do salão do pregão, o vitral foi restaurado pelo Estúdio Sarasá Conservação e Restauração. Foi necessária a realização de limpezas e higienizações dos vidros e a troca dos perfis de chumbo para fixação das centenas de peças que compõem a arte, além de correções em eventuais danos. Após o término das etapas de restauro, iniciou-se a remontagem e, depois de tudo devidamente reagrupado, finalmente a obra de Calixto retornou ao edifício da Bolsa.



CRÉDITOS: IAN LOPES



# MC em parceria com a Nespresso promovem o curso A Arte da Harmonização

O Museu do Café em parceria com o Nespresso Expertise Center realizou, nas dependências do seu Centro de Preparação do Café (CPC), um encontro do café com os mais variados sabores e aromas, a harmonização da bebida com outros pratos e sobremesas são alguns dos assuntos abordados

O curso considera os hábitos diários dos apreciadores de café em diferentes momentos do dia, seja quando pela manhã, puro ou com leite, ou quando combinado com alimentos que se encaixam perfeitamente às suas notas aromáticas (pão de queijo ou um bolo de laranja).



CRÉDITOS: KARINA FREY

45

## MAPA anuncia liberação de R\$ 4,5 bilhões para a safra cafeeira

O MAPA informou que, com a liberação de R\$ 351 milhões feita em 28 de agosto passado, o total de repasses para as instituições financeiras oriundas do FUNCAFÉ, para os financiamentos da safra cafeeira atingiu R\$ 4,518 bilhões, que corresponde a 97% do orçamento aprovado. Segundo o Ministério, foram destinados R\$ 1,752 bilhões para as operações de Estocagem, dirigidas às Cooperativas de Cafeicultores, R\$ 1,0 bilhão para as linhas de aquisição de café, contemplando a indústria de torrefação e moagem, de solúvel, comércio e cooperativas (para as operações com não-cooperados). Além disso, o Plano de Safra destinou recursos de R\$ 876 milhões para o capital de giro, sendo R\$ 400 milhões para as Cooperativas, R\$ 276 milhões para a indústria de torrefação e R\$ 200 milhões para as indústrias de solúvel, não contemplando os exportadores em face do entendimento da Fazenda de que a inclusão deste segmento poderia ser entendida como subsídio ao comércio exterior. Para as operações de custeio da produção e operações de colheita, foram alocados R\$ 890 milhões.





# Atletas que consomem café têm visão melhorada



Uma nova virtude no consumo de café é tornada pública. Segundo noticiado pela jornalista Marina Oliveira, em seu blog Mexido de Ideias, um grupo de cientistas da *University of Waterloo School of Optometry and Vision Science*, no Canadá, realizou pesquisas com ciclistas profissionais de longas distâncias, voltadas para testes de visão após esforços de intensidade moderada.

Alguns atletas receberam suplementos de carboidrato a base de cafeína enquanto outros consumiram apenas substâncias neutras. Os testes revelaram que quem não tomou a bebida cafeinada teve um desempenho 8% pior nos testes de velocidade e movimentação dos olhos. Segundo os cientistas, isso possivelmente ocorre por conta da fadiga que impede o sistema nervoso de coordenar o movimento dos músculos de forma efetiva no pós-exercício. A cafeína ingerida, equivalente a duas xícaras de café, produziu um efeito contrário: melhora de 11% nos testes de visão. Os pesquisadores concluíram que a forma como a cafeína impede a fadiga muscular ainda é desconhecida, mas a sua ação estimulante pode afetar o equilíbrio dos neurotransmissores de forma benéfica, garantindo mais foco e concentração.

Embora as pesquisas não estejam ainda concluídas, seus resultados preliminares incentivam o uso moderado do café.

## 46 Abastecimento de milho pode comprometer a participação do Brasil no mercado mundial de carnes

Segundo Cesario Ramalho, vice-presidente da Associação Brasileira dos Produtores de Milho (Abramilho) e ex-presidente da Sociedade Rural Brasileira, o Brasil está enfrentando uma crise de abastecimento de milho causada, principalmente, por problemas climáticos. De uma previsão inicial de 82 milhões de toneladas, na safra 2015/16, o País deverá produzir 78 milhões de toneladas, sendo que mais de 30 milhões serão exportadas. Além disso, temos o fato de o Brasil produzir uma tonelada do cereal para cada uma e meia tonelada de soja.

“Essa relação nos preocupa bastante, porque o consumo de proteína animal cresce assustadoramente, com destaque para a Ásia, demandando 70% de milho e 30% de soja para produzir a ração destes animais”, Ele comenta que o País tornou-se um grande exportador mundial de milho, e de carnes bovina, suína e de frango, além de soja: “Precisamos produzir mais milho, sem reduzir a produção de soja, afinal, temos muitas áreas a serem exploradas, de pecuária, principalmente, no Brasil inteiro”.

De acordo com Ramalho, o Brasil deve conquistar novas terras e plantar mais milho, “pois não temos produção suficiente para atender à demanda mundial e acompanhar o crescimento demográfico da população, em especial o aumento da classe média”.

Ramalho revela que a Abramilho fechou uma parceria com a Embrapa Milho e Sorgo (MG) e a Fundação Dom Cabral (de Belo Horizonte) para realizar uma análise do mercado de milho, englobando as demandas atual e futura, produtividade, produção, regiões onde as variedades estão mais adaptadas, entre outros aspectos. Mas segundo ele, o governo federal rejeitou o estudo.

“Agora, estamos felizes, pois o ministro Blairo Maggi encaminhou o estudo para a assessoria dele, que vai trabalhar em conjunto com a Abramilho, desenvolvendo um plano para o aumento da produção de milho, por meio da iniciativa privada e não do governo”, informa. “Queremos apenas um apoio, um suporte do governo para a criação de uma política pública de preço mínimo.”



Cesario Ramalho

CRÉDITOS: J. REIS

18

OUTUBRO

## 42º Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras

O tradicional Congresso Brasileiro de Pesquisas Cafeeiras, neste ano em sua 42ª edição, será realizado no período de 18 a 21 de outubro de 2016, no Centro de Convenções do Hotel Fazenda Vale do Sol, Serra Negra/SP, com o tema “Produzir mais café, com economia, só com boa tecnologia”. O programa oficial do Congresso contempla a apresentação oral de 100 trabalhos de pesquisa agrupados em sete temas: pragas do cafeeiro; doenças do cafeeiro; sementes, mudas, plantio, espaçamento e condução; tratos culturais; melhoramento genético; ecologia e fisiologia; e estudos socioeconômicos; e, terá, ainda, a realização de três seminários sobre: As novas variedades de café, o Controle de nematóides em cafeeiros e Bases e inovações na secagem do café.

Nesta edição do Congresso, a Fundação Procafé conta com o apoio dos tradicionais parceiros na organização do evento: Embrapa-Café, Consórcio Pesquisa Café, Secretaria de Agricultura de São Paulo, IAC, UFLA, UNIUBE, Prefeitura Municipal de Serra Negra, Empresas Estaduais, Institutos de Pesquisa, Universidades, Empresas de Equipamentos e Insumos, Cooperativas e Associação de Cafeicultores.

47

## Presidente da SNA recebe título de membro benemérito da AMVERJ

O presidente da Sociedade Nacional de Agricultura (SNA), Antonio Alvarenga, recebeu o título de membro benemérito da Academia de Medicina Veterinária do Rio de Janeiro (AMVERJ), em solenidade realizada, na Câmara Municipal do Rio de Janeiro.

Segundo o presidente da AMVERJ, Rogério Alvares, o título concedido a Antonio Alvarenga reconhece seu esforço, como presidente da SNA, de valorizar a importância do profissional de medicina veterinária para o setor agropecuário e para o País, de modo geral.



Antonio Alvarenga e o presidente da AMVERJ, Rogério Alvares



Mesa de abertura

# Semana Internacional do Café 2016 registra incremento de 8% nos negócios da Feira

CRÉDITO: VITOR MACEDO

48

Após três dias de intensa programação em Belo Horizonte, a quarta edição da Semana Internacional do Café apresenta resultado positivo, gerando um total de R\$ 25 mi em negócios movimentados apenas na feira. O desempenho demonstra o incremento de 8% quando comparado com o evento do ano anterior.

Foram mais de 14 mil visitantes, nacionais e internacionais, que compareceram a Expominas para acompanhar a extensa programação que incluiu eventos técnicos, como o Seminário Internacional DNA Café 2016, o Encontro Educampo, o Fórum da Agricultura Sustentável, a Cafeteria Modelo, além de Rodada de Negócios & *Coffee of the Year* e a 5ª Copa Barista. Simultaneamente foi realizado também o 11º Espaço Café Brasil, que reuniu 103 expositores com a participação de 155 marcas.

No Seminário Internacional DNA Café 2016, o Diretor Técnico do CECAFÉ, Eduar-

do Heron Santos, ministrou a palestra “Tendências de Consumo de Cafés Diferenciados na exportação”, demonstrando as perspectivas do consumo mundial. Segundo Heron, “Nos últimos 4 anos houve um crescimento de cerca de 9 milhões de sacas no consumo mundial, com destaque aos países emergentes, produtores e ao continente asiático, onde foram verificadas as maiores taxas de crescimento, associa-

das a expansão da classe média com rendimentos mais elevados e do café como estilo de vida e forma de socialização”. Destacou ainda o crescimento das exportações brasileiras de cafés diferenciados no período, indicando a demanda por qualidade, bem como por sustentabilidade nos mercados importadores tradicionais, citando os desafios da cafeicultura brasileira para continuar atendendo essas demandas. (E)



Eduardo Heron Santos, diretor técnico do CECAFÉ