



Cafeicultura de Montanha Riqueza de Minas

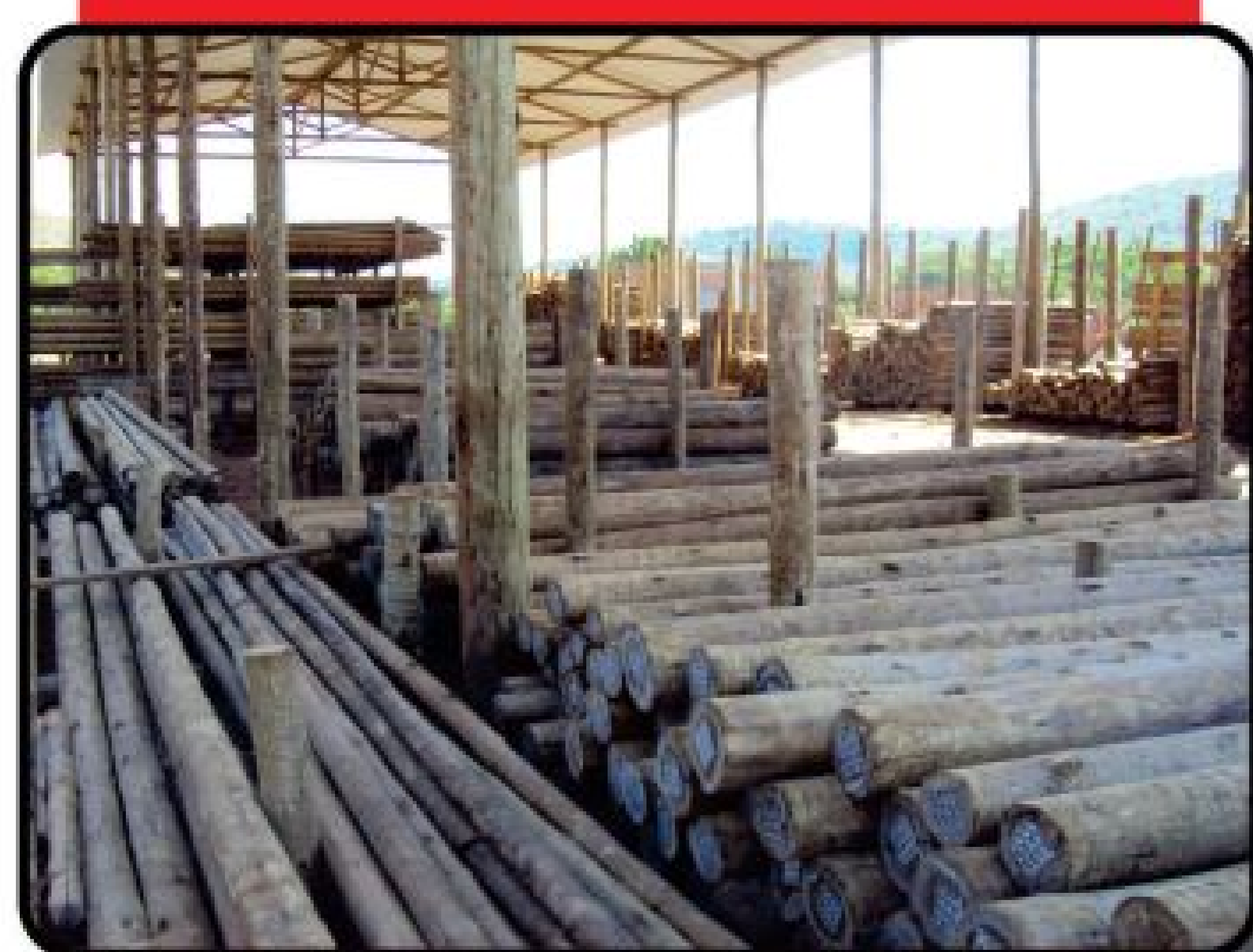
WAV
SOLUÇÃO EM ENERGIA

BOMBA SOLAR.
Aplicação no bombeamento de água com o uso de energia solar fotovoltaica.

Opera em dias nublados, sem o uso de baterias.
Sempre haverá água enquanto houver luz do dia.
Trabalha submersa, sendo sustentada pela mangueira.
Utilizada no abastecimento doméstico, para pequenas irrigações, irrigações por gotejamento e criação de animais.

ENERGIA FOTOVOLTAICA • BOMBA D'ÁGUA SOLAR
Tamoios, 160 | Nova Vila Bretas
Governador Valadares - MG
(33) 3083-1239 / 3277-7381

www.sewav.com.br
wavenergia



Casa do Cerqueiro

Usina de Tratamento de Madeira

Madeira tratada para cerca, curral, esteio pra varanda, postes galpões, porteiras, régua tratada pra curral.
Arame Liso e Arame Farpado



Editorial

Ouro Verde de Minas

Dedicamos esta edição ao maior patrimônio do agronegócio mineiro, o café. Com mais de um milhão de hectares plantados, Minas Gerais produz mais de 50% de toda a safra brasileira. A principal commodity de exportação do agronegócio mineiro, é vendido para mais de 60 países do mundo. Todas as regiões de Minas Gerais cultivam o café em pequena ou grande escala com inúmeras variedades de cultivares, ofertando ao mercado interno e externo cafés de aromas extremamente agradáveis, sabores acentuados, apreciado nas principais cafeterias do mundo. A cada ano são desenvolvidas novas cultivares mais resistentes a pragas e doenças. Exposições, feiras e concursos de café divulgam a qualidade do nosso "Ouro Verde", atraindo cada vez mais apreciadores, mais cafeterias, baristas e indústrias, gerando emprego e renda para Minas Gerais.

Em neste contexto vale ressaltar a franca expansão do mercado de cafés especiais, uma das melhores formas de trabalhar na cafeicultura com rentabilidade. Por se tratar de produções certificadas, estes cafeicultores se preocupam com o meio ambiente e com a questão social em suas propriedades, uma exigência do mercado consumidor, em especial do internacional o que estimula estes cafeicultores a investirem em suas propriedades para atenderem a crescente demanda por cafés especiais. Enquanto o mercado cafeeiro mundial cresce em torno de 2% ao ano, os cafés especiais vêm apresentando uma evolução na casa dos 15%.

Porém nem tudo são flores; a cafeicultura mineira enfrenta vários desafios como mudanças climáticas, escassez de água para irrigação dos cafezais, políticas públicas mais definidas para o setor, seguro rural eficiente, mais incentivos para agricultura familiar e aceleração do georreferenciamento das propriedades.

A Semana Internacional do Café que acontece em Belo Horizonte nos dias 21 a 23 de setembro é uma excelente oportunidade para o encontro de cafeicultores, torrefadores, classificadores, exportadores, compradores, fornecedores, empresários, baristas, proprietários de cafeterias e apreciadores, para discutirem o setor e trocarem experiências, conhecendo novas tecnologias de produção. A estimativa é de que essa quarta edição do evento gere em torno de R\$ 27 milhões em negócios, valor 8% superior ao registrado no ano passado. São esperados 14 mil visitantes e 165 marcas expositoras. Durante a SIC, ainda é realizada a maior feira do segmento, o 11º Espaço Café Brasil.

Boa Leitura!

Geraldo Magela Dias - Publisher
geraldodias@jornalagronegocio.com.br

Aromas e sabores de Minas para encantar o mundo

SIC 2016/ FAEMG



Premiados no Brasil e no mundo, os cafés de Minas Gerais são responsáveis por 53% da produção nacional, com um volume de 26,9 milhões de sacas anuais. O estado é especializado no plantio do tipo Arábica, que possui aroma intenso, diversidade de sabores e é realizado em região com altitude elevada (acima de 700 metros). Essa condição física contribui para a qualidade diferenciada do produto, que poderá ser mais uma vez comprovada durante a Semana Internacional do Café (SIC) 2016, entre os dias 21 e 23 de setembro, no Expominas, em Belo Horizonte. Cinco regiões produtoras se destacam por oferecer uma bebida com propriedades únicas:

- 1. Cerrado Mineiro: atitude empreendedora**
 - Responsável por 19% da produção mineira de café, com altitudes que variam entre 800 e 1300 metros;
 - A região conta com terroir (solo) singular e estações climáticas bem definidas. O resultado são cafés com identidade única e alta qualidade;
 - Os cafeeiros são cultivados em 55 municípios, e a cidade-polo é Patrocínio, que tem a maior produção de café do Brasil;
 - O café da região tem aroma intenso, com notas variando de caramelo a nozes. Acidez delicadamente cítrica, similar à laranja, corpo moderado e encorpado, sabor adocicado e achocolatado e finalização de longa duração.
- 2. Sul de Minas: tradicionalmente mineiro**
 - Responsável por 50% da produção mineira de café, possui altitude média de 950 metros, relevo montanhoso e estação chuvosa definida;
 - É a mais tradicional das regiões produtoras do estado, englobando 155 municípios. Três Pontas é o principal deles;
 - O café da região é adocicado e encorpado, com presença de chocolate e da acidez cítrica do limão siciliano. Algumas vezes, também pode apresentar aroma floral.
- 3. Mantiqueira de Minas: tradição aliada à vanguarda**

- Parte integrante do Sul do estado, está situada na Serra da Mantiqueira - face Minas Gerais e apresenta altitudes que variam de 900 a 1400 metros;
- Possui relevo montanhoso e condições climáticas propícias à produção de cafés especiais;
- É composta por 25 municípios, sendo Carmo de Minas a principal referência local;
- Reconhecida pela busca constante da excelência na produção de cafés raros e surpreendentes, a região apresenta uma bebida de aroma com notas de laranja-lima, corpo cremoso e denso, sabor variando levemente de caramelo a laranja. Acidez viva, crítica, intensa e cristalina. Finalização doce, com leve toque de mel.

- 4. Matas de Minas: produção artesanal e comunitária**
 - Responsável por 25% da produção mineira de café, está localizada em altitudes que variam entre 600 e 1300 metros, com relevo montanhoso e estação chuvosa bem distribuída;
 - Os diferentes graus de exposição ao sol das lavouras conferem aos cafés uma ampla gama de agradáveis sabores;
 - Com grande tradição na cultura cafeeira, a região é composta por 63 municípios, polarizada por Manhuaçu;
 - O café da região tem acidez cítrica associada à agradável doçura, resultante da caramelização de açúcares, marcante pelo corpo e oleosidade da bebida, denotando nozes.

- 5. Chapada de Minas: excelência operacional**
 - Responsável por 6% da produção estadual, com altitudes que variam entre 700 e 1300 metros, conta com chapadões característicos, solos ricos em matéria orgânica e pluviosidade abundante, porém concentrada;
 - A região engloba os vales do Jequitinhonha e Mucuri e é composta por 22 municípios, sendo Capelinha seu ponto central;
 - O café local é encorpado, com bom aroma, baixa acidez e predomínio de nuances de chocolate e nozes.

Expediente

Danilo Olandim
Editor Geral e Arte
danilo@jornalagronegocio.com.br

Geraldo Magella N. Dias
Diretor Geral - MTB - 17886-MG
geraldodias@jornalagronegocio.com.br

Cristiana Freitas de Souza
Diagramação/Revisão
cristiana@olandim.com.br

Marilene Spinola
Diretora OPEC / Comercial
marilene@jornalagronegocio.com.br

Marize Olandim
Comercial / Revisão
marize@jornalagronegocio.com.br



Edição Gráfica e Diagramação
contato@olandim.com.br

Ronaldo Pardins
Comercial Região Leste
ronaldo@jornalagronegocio.com.br

Home Page
www.jornalagronegocio.com.br
www.twitter.com/jornalagro

Redação / Fotografias
redacao@jornalagronegocio.com.br

Jornal AgroNegócio - CNPJ: 06.969.701/0001.10
Belo Horizonte / Governador Valadares - MG

31 2511-5802 / 9412-8077 / 33 9112-7250



Distribuição Dirigida

Produtores rurais, sindicatos, cooperativas, estabelecimentos públicos selecionados nas principais cidades, em leilões, feiras e eventos rurais, universidades e centros de pesquisas.

Os anúncios publicados são de responsabilidade de seus anunciantes.

* Foto da capa Fazenda Dutra.

Impresso Imprima Editora.



FAZENDAS DUTRA

Excelência em Cafés Especiais



A história das fazendas Dutra remonta à 1950, quando José Dutra Sobrinho iniciou o cultivo de café na região. Em um pequeno sítio, em mais de 40 anos de trabalho, ampliou seu patrimônio e passou a dedicar-se integralmente à cafeicultura. Após seu falecimento em 1999, os filhos Ednilson Alves Dutra e Walter César Dutra tomaram a frente do negócio. Com a convicção da qualidade dos cafés produzidos nas fazendas, eles expandiram a atividade e hoje são os maiores produtores da região, buscando sempre produzir qualidade com respeito a natureza e as pessoas.

No início do novo milênio os irmãos Walter e Ednilson começam a participar da Unilly - Universidade Illy do Café, em convênio com a FIA-USP e o PENSA - Programa de Estudos dos Negócios do Sistema Agroindustrial. Com mais conhecimento, o novo século abre as portas para a qualidade desejada dos cafezais da Família Dutra. Resultado do investimento em mais conhecimento: desde o ano de 2000, participando de todos os concursos da Illy, os cafés das Fazendas Dutra figuram por três vezes entre os dez primeiros colocados e constam, atualmente, do rol dos 50 melhores cafés do Brasil. E conquistam mais qualidade com os certificados do IGAM e da Associação de Café Especial do Brasil (Brazil Specialty Coffee Association).

- Fazendas Dutra - Excelência em Cafés Especiais

Hoje a área total das fazendas é de 764 há, onde são cultivadas as variedades de arábica: catuaí vermelho, catuaí amarelo, mundo novo, bourbon, catucaí, pacamará e icatu. Com sistema de colheita 100% manual tem produtividade média de 40 sacas por hectare em curva de nível. São utilizados como fertilizantes o FH Micro Total da Heringer adequado para lavouras de elevada tecnologia e alto potencial produtivo e a tecnologia FH Nitro Mais, que faz proteção, evitando a perda dos fertilizantes nitrogenados. As condições ideais do

clima e do solo proporcionam cafés de aromas extremamente agradáveis, sabores acentuados, finos e equilibrados, tornando-se assim produtos únicos.

Para Ednilson Dutra as condições ideais do clima e do solo da região das Montanhas de Minas proporcionam cafés de aromas extremamente agradáveis, sabores acentuados, finos e equilibrados, tornando-se assim produtos únicos. "Fazemos todo esforço para produzir o melhor café, investindo em excelentes variedades, bom terroir e manejo. Somos especialistas na produção de micro lotes de cafés especiais, cafés únicos, com alto potencial sensorial para atender ao mercado interno e principalmente a torrefadores estrangeiros, a maioria exportada em grãos verdes para Estados Unidos, Alemanha, Bélgica, Itália, Japão. Dividimos nossas cinco propriedades (Jatobá, Água Limpa, Olhos D'Água, Pedra Bonita, Santa Helena de Caputira) por setores, sol pela manhã ou à tarde, métodos de preparo, variedade de lavouras, tipos de uvas, idade das plantas e tipo de solo, se vermelho ou preto. Assim podemos produzir mais de 120 tipos de cafés especiais que saem das fazendas direto para o consumidor final, sem nenhuma mistura, diz Ednilson". "Por estarmos em uma região de montanha onde não conseguimos mecanizar nossa produção, com custos altos, encontramos na produção de cafés especiais a única maneira de viabilizar a produção obtendo lucros. Passamos a produzir cafés de qualidade agregando valor à produção. Além disto a cafeicultura da região das Montanhas de Minas é muito justa socialmente, a renda bruta da produção é muito bem dividida. 60% do nosso custo de produção é com mão de obra o que acaba sendo dividido com toda a cadeia, gerando renda para a região, afirma".

Com muito trabalho e apoio da família e funcionários a produção das fazendas é reconhecida por sua alta qualidade e já recebeu muitos prêmios no Brasil e exterior, vencendo importantes premiações na Europa como concursos de baristas. Recen-

temente a Fazenda Dutra foi premiada nas últimas duas edições da conceituada revista alemã de cafés, Crema Magazin. No Brasil as Fazendas Dutra, estiveram em vários anos entre os primeiros colocados no "Prêmio Brasil de Café para Espresso", promovido pela empresa italiana Illy. Também foi finalista dos concursos "Cup of Excellence", além de concursos estaduais e de sustentabilidade.

Ações Ambientais.

As Fazendas Dutra são certificadas (Rainforest, UTZ, 4C, Certifica Minas), por suas lavouras ecológica e corretas. A família Dutra preserva o meio ambiente respeitando áreas nativas. São feitas cortinas verdes contra o vento para obter um controle biológico mais saudável das pragas que atingem os cafezais. A água usada para a lavagem de grãos é armazenada em tanques apropriados para evitar a contaminação dos solos e das águas. A palha do café é usada para forrar os currais e depois como adubo. No ano passado as Fazendas Dutra ficaram em 2º lugar no concurso Fazendas Mais Sustentáveis do Brasil da revista Globo Rural.

Responsabilidade Social

Ednilson Dutra fala do compromisso de responsabilidade social que ele e seu irmão Walter sempre tiveram com as comunidades rurais das regiões no entorno das fazendas. "Tratamos todas as pessoas com respeito e dignidade que elas merecem, proporcionando o direito de estudo com escolas de 1º grau, transporte escolar para estudantes rurais, água tratada e esgoto para os moradores, bem como atendimento médico. Todos nossos funcionários mais antigos já são proprietários de suas terras e trabalhamos em parceria. Nossos funcionários são nosso maior patrimônio. É dessa maneira, valorizando o homem do campo e sua família que as Fazendas Dutra conquistam ano após ano mais respeito e espaço no mercado de cafés especiais, conclui Ednilson Alves Dutra".



FERTILIZANTES



HERINGER

www.heringer.com.br

Fortalecendo a Cafeicultura Brasileira.

Rodovia BR 262, km 39,4 - Ponte da Aldeia - Manhuaçu-MG CEP: 36.900-000 Tel.: 33 3339-1600

Casa do Cerqueiro

Usina de Tratamento de Madeira

Busca representantes para distribuição de eucalipto tratado em todo Brasil.

A Casa do Cerqueiro em seu projeto de expansão busca lojistas e representantes em todo o Brasil para distribuição de eucalipto tratado. Antes atuando no varejo, com mais de 15 anos de experiência no mercado, a empresa inaugurou em 2015 sua usina de tratamento de madeira em Governador Valadares estando apta a distribuir no atacado com preços competitivos no mercado em quase todas as regiões do Brasil. Utilizando o Eucalipto Cloeziana, reconhecido pela sua alta densidade, resistência e durabilidade, o que o aproxima da qualidade de espécies nativas, apresenta bom crescimento, tronco reto, fibras retas e coloração castanho-amarela. É muito forte e com alta resistência mecânica com densidade de 0,729 g/cm³, superior às de outras espécies.

Para o diretor administrativo da Casa do Cerqueiro, Acheson Siberioux, não há fronteira para a

utilização de eucalipto tratado, antes utilizado quase que somente para construção de currais e cercas para o gado, tem hoje inúmeras utilidades na construção civil e para outros fins, como móveis, decks, quiosques, brinquedos, playgrounds coberturas e telhados, cercas e mourões.

“Muitos arquitetos de renome estão utilizando eucalipto tratado em seus projetos, projetando verdadeiras mansões totalmente em madeira tratada. Hoje nos principais cursos de arquitetura já há matéria específica sobre eucalipto tratado em construções. Além disto, as empresas estão buscando certificação ambiental para seus projetos e a utilização de madeira tratada é totalmente sustentável por vir de fontes renováveis e não agredir o meio ambiente. Hoje o pecuarista não pode mais desmatar madeira natural em sua propriedade, ele precisa buscar alternativas para fazer cercas, currais etc

e a alternativa correta é o eucalipto tratado. Se ele comprar madeira ilegal sua Inscrição de Pecuarista é bloqueada e com isso não consegue mais vender gado para o frigorífico. As leis ambientais são bastante rígidas e todos os proprietários de terras têm que obter O CAR (Cadastro Ambiental Rural) que é o passo inicial para obtenção de qualquer licença ambiental para uso ou exploração dos recursos naturais em sua propriedade, afirma Acheson”. “As reservas de madeiras naturais nativa está se esgotando e a demanda por madeira aumentando muito, já há falta de madeira nativa para comercialização, principalmente nas regiões mais desenvolvidas do Brasil e o eucalipto tratado é a solução para atender esta demanda, completa”.

“É um mercado bastante promissor com excelentes perspectivas de crescimento em todas as regiões brasileiras e uma ótima oportunidade para investir, conclui Acheson Siberioux”.

Treviso



JOHN DEERE

1ª AGROSHOW Treviso Máquinas e Convidados



Acontecerá nos dias 16 e 17 de setembro em Governador Valadares a 1ª AGROSHOW, feira de tecnologia agrícola, promovida pela Treviso Máquinas e seus parceiros. O evento promete movimentar a região, aproveitando a recuperação do mercado de máquinas e implementos que segue a boa faze da agricultura e pecuária, afastando o fantasma da crise no setor.

Segundo Vinícius..., gerente comercial Treviso Máquinas em Governador Valadares, a ideia da 1ª AGROSHOW surgiu pelo desejo de promover na nossa loja uma feira de implementos. “Como somos a maior concessionária John Deere de Minas Gerais, trabalhamos com as maiores indústrias de implementos do Brasil. A ideia, porém, foi tomando

uma dimensão maior e passamos a procurar um local que atendesse nossa necessidade, que fosse próximo ao centro de Governador Valadares, bom acesso e que já houvesse uma cultura agrícola para fazer as demonstrações de campo. O Celinho Murta, nosso cliente, nos ofereceu sua fazenda, a Santa Terezinha que fica na BR 259 em frente ao posto da Polícia Rodoviária Estadual, que atendia todas os requisitos para realizarmos a feira, diz”. Vinícius mostra que o nome AGROSHOW faz referência a Agrishow, realizada em Ribeirão Preto, considerada uma das três principais feiras de tecnologia agrícola do mundo e a maior e mais importante na América Latina. “Nossa proposta segue o mesmo modelo, promover uma feira dinâmica, onde as

empresas participantes possam mostrar no local o funcionamento das máquinas. Os estandes estarão em meio a plantação de milho, junto ao pivô central na Fazenda Santa Terezinha, onde os tratores e implementos estarão fazendo suas demonstrações. Portanto, o produtor rural terá oportunidade de visitar o estande da empresa e ver os equipamentos trabalhando. Estarão presentes fabricantes de forrageiras como JF, Nogueira, Pinheiro, Menta, produtores de sementes, revenda de caminhões, lojas agropecuárias, ordenhadeiras e muito mais, além de toda estrutura como restaurante e banheiros químicos, acrescenta”.

“O evento oferecerá excelentes condições para que o produtor rural possa adquirir seu trator ou implementos com preços de fábrica. Haverá negociação direto com o fabricante e a Treviso Máquinas será a intermediadora destas negociações entre o cliente e a fábrica. Esperamos uma variação de preços em torno de 10% comparado aos praticados nas lojas além de várias linhas de financiamento do Plano Safra 2016 com a presença dos principais bancos como, Bradesco, Banco do Brasil e SICCOB CREDIRIODOCE.

A 1ª AGROSHOW será uma grande vitrine de tecnologias de máquinas e implementos para o produtor rural da região, seja ele pequeno, médio ou grande produtor, conclui Vinícius”.

SERVIÇO:

1ª AGROSHOW TREVISO MÁQUINAS E CONVIDADOS
16 - 17 de setembro - DE 8:00 ÀS 17:00
FAZENDA SANTA TEREZINHA, BR 259, em frente ao posto da Polícia Rodoviária Estadual - Governador Valadares.
INFORMAÇÕES (33) 32716424

Treviso



JOHN DEERE

Gov. Valadares/MG
(33) 3271.6424

www.trevisomaq.com.br



Centro do Comércio de Café
do Estado de Minas Gerais

Archimedes Coli Neto

Presidente do Centro de Comércio de Café de Minas Gerais

Archimedes Coli Neto, atual presidente do Centro de Comércio de Café de Minas Gerais, está em seu terceiro mandato que começou em 2008. Sua trajetória no agronegócio café começou como torrador, classificador e provador aos 14 anos. Com ampla experiência no mercado cafeeiro como produtor, classificador e exportador, hoje representa no Brasil a Stockler Exportadora, em Varginha. Com uma gestão democrática à frente do C.C.C.M.G, trabalha junto com sua diretoria para o fortalecimento do agronegócio café, sempre buscando evidenciar o potencial produtivo inesgotável do Estado de Minas Gerais. Archimedes gentilmente nos concedeu esta entrevista abordando importantes temas do setor cafeeiro brasileiro.

JORNAL AGRO NEGÓCIO: Qual a história do CCCMG e fatores que influenciaram a iniciativa para a fundação da associação?

ARCHIMEDES COLI NETO: O Centro de Comércio de Café é uma entidade formada a 37 anos, tendo como primeiro presidente o Sr. Adalto Marques de Paiva. Na época, a criação da entidade se fazia urgente e necessária para discussão de problemas e a troca de informações entre vários segmentos da cadeia cafeeira. O objetivo da criação do CCCMG é de unificação e fortalecimento de todos os setores do agronegócio de café. Atualmente, o CCCMG conta com cerca de mais de 100 associados que congregam armazéns, beneficiadores, certificadores, consultores, cooperativas, corretores, exportadores, importadores, produtores, transportadoras e outros. É uma entidade sem fins lucrativos, mantida pelos sócios e trabalha em função de promover o café no mercado interno e externo e interagir com todos os setores da cadeia. Este é o objetivo maior do CCCMG. Durante todos estes anos o Centro vem desenvolvendo este papel em benefício do setor cafeeiro do estado de Minas.

JORNAL AGRO NEGÓCIO: Quais os serviços prestados pela CCCMG aos seus associados?

ARCHIMEDES COLI NETO: Prestamos serviços de classificação e degustação com emissão de laudos e avaliações técnicas para concursos de qualidade, auditoria de estoque e qualidade, emissão de certificados de origem, realização de palestras, promoção de cursos, prestação de assistência técnica por agrônomos especializados junto às unidades armazenadoras, divulgação diária das cotações de mercado junto aos meios de comunicação, cria câmaras setoriais para buscar soluções para o agronegócio de café e disponibiliza inúmeras informações através do portal na internet (www.cccmg.com.br). No ano passado inauguramos nossa sede própria na cidade de Varginha com quase mil metros quadrados para melhor atender aos associados, hoje considerada a melhor sede de entidade do café do Brasil. Conta com auditórios para eventos, estamos terminando uma área gourmet para receber os visitantes, além de promovermos a Rua do Café na principal rua de Varginha que é a rua onde mais se comercializa café no Brasil, construiremos uma cafeteria modelo, enfim, o CCC está cada vez mais fortalecido.

JORNAL AGRO NEGÓCIO: Quais as principais ações desenvolvidas pela CCCMG junto aos seus associados?

ARCHIMEDES COLI NETO: Oferecemos as melhores alternativas para que a cafeicultura produza cada vez mais dentro dos padrões de qualidade



Archimedes Coli Neto

e sustentabilidade, respeitando o meio ambiente, praticando a valorização social e oferecendo aos mercados consumidores de café em todo mundo o café do Brasil.

JORNAL AGRO NEGÓCIO: Em sua opinião, quais são os maiores problemas da cafeicultura brasileira? E da mineira?

ARCHIMEDES COLI NETO: Na área da produção acho que o maior problema que temos no Brasil e isto inclui principalmente o estado de Minas Gerais é não termos os dados corretos sobre produção, toda informação que chega corretamente para as partes interessadas facilita a estratégia de compra e venda de café. Hoje, uma das ações mais importantes que Minas Gerais está fazendo é o georeferenciamento das propriedades cafeeiras que deve terminar em dois anos. Só que quando se trata de órgão público as coisas funcionam muito lentamente tanto nos órgãos federais quanto estaduais; é uma locomotiva muito pesada que se move lentamente, o mercado necessita de respostas muito mais rápidas. Deveríamos concentrar uma pouco mais nestas ações para que não haja tanta especulação no mercado, isto prejudica enormemente as partes envolvidas. Em termos de Minas Gerais, pelo fato do café ser o produto mais importante do estado, gerador de emprego e renda, falta um trabalho mais eficaz em torno do café tanto na parte de incentivo para as empresas que aqui já estão, quanto para atrair novas empresas para nosso es-

tado, ligadas ao café diretamente ou indiretamente. Não existe uma política definida de incentivo. Outro fator que levo em consideração é com relação as importações onde o governo demora muito a pagar os créditos que os exportadores têm. É um capital morto que fica parado nas mãos do governo e deveria estar circulando, fortalecendo a cafeicultura. Existem ações contra o governo já há muitos anos e o Governo Federal não paga, fica sempre protelando. Outro assunto muito importante a destacar é a questão do FUNRURAL não apenas no setor do café, mas em toda agricultura e pecuária brasileira. O Governo Federal já perdeu esta ação e não resolve, fica recorrendo indefinidamente. Tem muito dinheiro depositado em juízo, muitos produtores recolhendo impostos indevidos, bitributação, isto também atrapalha muito o mercado.

JORNAL AGRO NEGÓCIO: O Programa Certifica Minas Café tem funcionado?

ARCHIMEDES COLI NETO: O Certifica Minas Café tem como principal objetivo a implantação de boas práticas de produção nas propriedades cafeeiras do Estado, de modo a aumentar a visibilidade e a competitividade do café mineiro nos mercados nacional e internacional, porém é um programa que não cresce muito rapidamente em termos de volume, mas tem ajudado, tudo o que vem para agregar valor ao café é bem-vindo. O Certifica Minas faz parcerias e estas parcerias podem render bons frutos no futuro para a cafeicultura mineira.

Archimedes Coli Neto Presidente do Centro de Comércio de Café de Minas Gerais (continuação)

JORNAL AGRO NEGÓCIO: Há uma grande demanda por cafés especiais hoje, tanto no mercado exterior quanto no mercado interno. Quais as vantagens para o produtor em investir em cafés de qualidade?

ARCHIMEDES COLI NETO: Os cafés especiais vêm crescendo ano a ano no Brasil, agregando valor ao produto e ao produtor, aqueles produtores que trabalham com qualidade, tem paixão pelo café, realmente encontraram um mercado que remunera melhor o café de qualidade. O Brasil vem conquistando cada vez mais espaço neste mercado. Nossa cafeicultura é conhecida por três fatores: produz em quantidade, qualidade e tem preço. Não podemos esquecer desta fatia de mercado que é o mercado gourmet onde o produtor produz e comercializa cafés especiais e melhora sua média de preço, porém o grosso do mercado brasileiro ainda é o café comum. Como maior produtor de café do mundo, produzindo 60 milhões de sacas/ano, o Brasil tem uma participação enorme no mercado mundial com todo tipo de café. O exportador quer um café mais barato, ele tem, quer um café de altíssima qualidade, ele tem, quer um café especial, ele tem.

JORNAL AGRO NEGÓCIO: Qual a importância de eventos como a Semana Internacional do Café?

ARCHIMEDES COLI NETO: Todo evento realizado no Estado de Minas é importante para divulgar nosso café, vejo muitos pontos positivos na Feira Internacional do Café que está crescendo ano a ano, mas acho que ela ainda tem muito para melhorar.

Fico em dúvidas se Belo Horizonte seria o melhor lugar para realizar a feira devido ao café estar fortemente no interior do estado. Poderíamos ter muito mais adesão e participação se ela fosse realizada por exemplo em Varginha, que é o maior centro de comercialização de café do mundo. Isto facilitaria a

vinda principalmente de estrangeiros, que além de visitarem a feira poderão estar próximos as fazendas produtoras e junto as principais empresas do setor. Teremos um grande Centro de Eventos na cidade e Varginha dispõe de boa infraestrutura para realizar eventos como este.



Exportações brasileiras de Café retomam crescimento em agosto

As exportações de café brasileiro retomaram o ritmo de crescimento no mês de agosto de 2016, segundo dados do relatório mensal produzido pelo Cecafé – Conselho dos Exportadores de Café do Brasil. Até o momento foram 2.692.282 sacas de café no mês passado, um crescimento de 37% em relação ao mês de julho, quando o país exportou 1.956.116.

Deste montante, 2.362.662 de sacas exportadas foram de café arábica, 39.327 de robusta, 287.916 de solúvel e 2.377 de torrado e moído. Todo esse volume foi responsável por uma receita cambial de US\$ 430,481 milhões.

O total exportado de janeiro até agosto de 2016 computou 20.936.248 sacas, com receita de US\$ 3.127 milhões. Já a soma dos últimos 12 meses (set/2015 até ago/2016) registrou 34.406.071, com total de receita de US\$ 5,175 bilhões. O acumulado dos primeiros dois meses do ano safra 2016/2017 atingiu 4.648.398 de sacas.

Segundo Nelson Carvalhaes, Presidente do Cecafé, a retomada do ritmo de exportações de café brasileiro em agosto já era esperada. “Após

um período de entressafra, certamente teremos um crescimento gradativo e sustentável daqui para frente, uma vez que o café brasileiro, considerado como um dos mais qualificados e sustentáveis do mundo, continua com a demanda necessária e crescente”, completa o executivo.

Principais destinos

Entre os países de destino do café brasileiro, destaque para Rússia, que aumentou o nível de importação do produto em 16,6%, e da Suécia (incremento de 5,3%). Vale ressaltar ainda o crescimento de 8% nas exportações de café para o leste europeu e de 9% na Oceania.

No acumulado do ano civil (janeiro a agosto de 2016), 120 países consumiram o café brasileiro. Os EUA continuam na liderança com 19% do volume (4.041.713 sacas), seguido pela Alemanha com 18% (3.760.198 sacas). Já a Itália, com 1.681.762 sacas, retomou o terceiro lugar antes ocupado pelo Japão, que com 1.578.423 sacas agora ocupa a quarta posição.

Cafés diferenciados

As exportações de cafés diferenciados (aque-

les que têm qualidade superior ou algum tipo de certificado de práticas sustentáveis, por exemplo) continuam se destacando. Em agosto de 2016, foram 406.040 sacas embarcadas, um crescimento de 9,1% na comparação com julho desse ano.

No acumulado de janeiro a agosto de 2016, os cafés diferenciados representaram 19,2% dos embarques, com um total de 4.014.262 sacas, alcançando preços médios aproximadamente 26,6% superiores à média total do café verde exportado.

Os 10 maiores países importadores de cafés diferenciados brasileiros representam 81,1% dos embarques. Os EUA continuam sendo o maior comprador deste tipo de café, com uma fatia de 20% do total de exportações – 820.193 sacas no período. Japão, com 14% (563.618 sacas) fica em segundo, seguido pela Alemanha com 12% (465.513 sacas).

Preços

O preço médio registrado em agosto de 2016 foi de US\$ 159,89, com alta aproximada de 3% em relação ao mês anterior (US\$ 155,56). Este valor foi o mais alto dos últimos 12 meses.

Emater faz mapeamento inédito do parque cafeeiro de Minas Gerais

A Emater-MG iniciou um trabalho inédito no país para o mapeamento do parque cafeeiro do Estado. Até o final deste ano, será anunciada com mais precisão qual a área plantada nos 50 municípios com a maior produção de café em Minas e que respondem pela metade da safra estadual. Em 2017, será feito o mapeamento das outras regiões, totalizando 465 municípios.

Pela primeira vez, as áreas de café de Minas Gerais estão sendo mapeadas com a auxílio de imagens do Google Earth. Uma equipe da Emater-MG, em Belo Horizonte, elabora os polígonos das áreas com cafezais, que são as figuras com as demarcações das glebas plantadas com café desenhadas nas imagens dos municípios produtores.

Em seguida, os polígonos são comparados às imagens de satélites como o Landsat8, Rapid Eye e Cbrs. As imagens destes satélites, embora tenham uma definição inferior às do Google Earth, são atualizadas com mais frequência. A próxima etapa é identificar os chamados "pontos de dúvida" nos polígonos, onde não foi possível garantir, após a comparação, se as imagens são mesmo de cafezais.

Os polígonos serão então enviados para os técnicos no campo, que com um tablet em mãos, irão visitar os locais e validar as informações captadas do Google Earth. "Atualmente temos levantamentos feitos principalmente com entrevistas, mais subjetivos, sem o auxílio desses recursos tecnológicos", explica o coordenador estadual de Planejamento e Gestão da Emater-MG, Edson Logato.

Para fazer o mapeamento, a Emater-MG assinou um convênio com a Companhia de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais (Codemig), no valor de R\$ 4 milhões, para compra de veículos, drones softwares, tablets, computadores, impressoras e notebooks. Também assinaram o convênio a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig) e a Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, parceiras neste trabalho.

O convênio conta com a contrapartida da Emater-MG e Epamig, no valor de aproximadamente R\$ 2,4 milhões, representados por horas de trabalho dos técnicos. A Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) e a Embrapa também são parceiras do projeto.



"Todos estes equipamentos obtidos por meio do convênio irão aprimorar o mapeamento. A grande vantagem do trabalho que começamos a desenvolver é evitar a especulação de preços. O produtor, muitas vezes, fica a mercê de informações com pouca precisão e que podem prejudicar a comercialização", explica Edson Logato.

Outras ações

Além do mapeamento da área de café no Estado, também será feito um levantamento de onde estão os cafés de qualidade superior em Minas Gerais. "Geralmente eles são encontrados nas regiões com maior altitude. As amostras destes cafés deverão ser enviadas para análise pelas comissões dos

concursos de qualidade dos cafés promovidos pela Emater-MG. Desta forma, teremos uma radiografia de onde se encontram os melhores cafés produzidos aqui", explica o coordenador da Emater-MG.

O mapeamento do parque cafeeiro também prevê o desenvolvimento de metodologias para averiguar a produtividade e o custo de produção em cada região produtora. Neste caso, serão feitas parcerias com universidades e com a Conab.

"Outra ação do projeto é a caracterização das paisagens da região produtora de café em Minas Gerais. Ela vai identificar as áreas com maior aptidão para a atividade e aquelas onde o plantio deve ser evitado", afirma Logato.



Roubo de café preocupa produtores

Alvos de uma onda de roubos de café na região Sudeste, produtores rurais têm adotado diferentes estratégias para escapar das quadrilhas. Há escoltas improvisadas de cargas, seguros criados pelas cooperativas para tentar proteger as produções e até grupos de Whatsapp que alertam em caso de suspeitas de ataques na zona rural.

Com os preços valorizados da cultura e em um ano de avanço da produção, quadrilhas especializadas e até mesmo pequenos ladrões têm atacado. Os alvos são os caminhões no caminho até as cooperativas e as fazendas logo após a colheita do grão.

Ao menos 25 roubos desse tipo foram registrados nos Estados de São Paulo, Minas Gerais e Espírito Santo nos últimos quatro meses -sendo 18 deles a partir de julho.

Num único roubo, ladrões já levaram cargas avaliadas em até R\$ 275 mil. Por isso, em Ribeirão Corrente (SP), cidade que já teve ao menos três roubos nas últimas semanas, o produtor rural Wanderley Cintra Ferreira passou a escoltar sua carga até o armazém. São 40 minutos nesse trajeto, feito em baixa velocidade, devido ao peso transportado.

“Tem sempre alguém que acompanha de longe, para monitorar a situação. Além disso, não deixo o café muito tempo na propriedade. Levo imediatamente para o armazém”, disse o produtor.

Ferreira e um grupo de produtores, por meio do Whatsapp, criaram grupos de comunicação com a polícia para identificar atitudes suspeitas no entorno das fazendas ou comunicar crimes.

A saca de 60 quilos de café está cotada a R\$ 505,62, valor 11% superior aos R\$ 455,98 do ano passado. Se comparada a 2013, quando era cotada a R\$ 274, a alta chega a 85%.

Mas, além da boa cotação, o café é uma cultura bianual, que tem alta produção num ano e menor no seguinte.

A safra deste ano é a de alta, o que tem potencializado o problema enfrentado por produtores no campo. A própria polícia recomenda que os produtores não enviem o café até o destino sem acompanhamento de outros veículos.

“O produtor tem tentado levar a carga bem cedo, achando que não há movimento, que não vai dar problema, mas dá. O certo é fazer isso numa hora de maior movimentação e sempre ter, além do caminhão, um carro junto”, disse o delegado Márcio Murari, da DIG (Delegacia de Investigações Gerais) de Franca, que investiga três casos recentes de roubos.

Em Guaxupé (MG), a cooperativa regional de cafeicultores criou um seguro que protege o produtor no transporte da carga até o armazém deles, que recebe até 80 caminhões com café por dia.

“Está tendo tanto roubo que isso está indo para algum lugar. Ninguém pega 130 sacas de café e esconde embaixo da cama. A cada dois ou três dias tem algo assim”, disse o presidente da cooperativa Cooxupé, Carlos Paulino.



O seguro protege o produtor do momento em que sai de sua fazenda até a entrada na cooperativa, desde que avise a central sobre o transporte e ainda tenha nota fiscal.

Já havia um seguro para quando a cooperativa mandava buscar a safra, mas, com os roubos, ele foi estendido neste ano aos produtores.

As formas de ação dos criminosos são variadas. Há desde quadrilhas especializadas, como uma que fez 21 reféns e roubou 300 sacas de café em São Pedro da União (MG), avaliadas em R\$ 150 mil, até uma em Franca em que dois ladrões bloquearam o caminhão e anunciaram o assalto.

Além de cuidados com o transporte, o setor estuda implantar chips em cargas, para rastreá-las em caso de roubo. Nos sete primeiros meses do ano, foram registrados 114 roubos de cargas em geral na macrorregião de Ribeirão Preto, que inclui as cidades próximas de Franca, alta de 7% em relação ao mesmo período de 2015. Não há dados específicos sobre as de café.

Segundo a Secretaria da Segurança, duas das cargas de café roubadas na região de Franca foram recuperadas e os demais casos ainda são investigados pela polícia.

RECEPTADOR

Presidente da Cooxupé, Carlos Paulino disse que a procura dos criminosos pelo café se explica pelo valor que os ladrões podem obter em comparação a roubos de cargas de outras culturas.

“O café não está com um preço excepcional, mas está com preço bom. Um saco de milho gira em torno de R\$ 40 ou R\$ 50, dependendo da região, enquanto o café passa de R\$ 500. E deve ter algum receptador pagando bem. Café não tem carimbo de origem. Saiu de uma mão, chegou à outra, acabou”, disse.





SEGURANÇA Rural

Segurança no campo é um assunto sério. Por isso o Sindicato Rural de Governador Valadares está formando uma rede com dados das propriedades rurais e produtores para compra de equipamentos de segurança e Internet com baixo custo.

CADASTRE-SE (33) 3212-8900.

Insegurança Pública

“Seremos conhecidos para sempre pelas pegadas que deixamos.” Provérbio Dakota



Coronel Piccinini



A repetição sistemática de atos criminosos de grande violência e as também sistemáticas prisões dos mesmos marginais, com fichas criminais que assustam pelo tamanho, está a promover a desesperança no seio da população ordeira. A insegurança que tem levado cada cidadão ou cidadã a se enclausurar, da melhor forma que puder, dentro de castelos fortificados ou em condomínios, verdadeiras versões modernas de guetos, apontam para a vitória do crime e do criminoso.

Em Minas Gerais, é do conhecimento das comunidades os esforços, muitas vezes sobre-humanos, que os integrantes da Polícia Militar vêm desenvolvendo nessa guerra contra o crime e os seus resultados perversos. O chamamento à participação comunitária nessa renhida luta, seja através de CONSEPS (Conselhos Comunitários de Segurança Pública), seja através da Rede de Vizinhos Protegidos, seja através de expressivos apoios logísticos de prefeituras e de particulares para efetividade nas ações de polícia ostensiva, são remédios paliativos para a doença da insegurança pública que sofremos.

O moderno marginal, eufemisticamente tratado como Cidadão Infrator, senhor de seus absurdos direitos, transita com desenvoltura nunca vista pelas sendas do crime. Atitudes lenientes do poder público, com igual responsabilidade do executivo, do

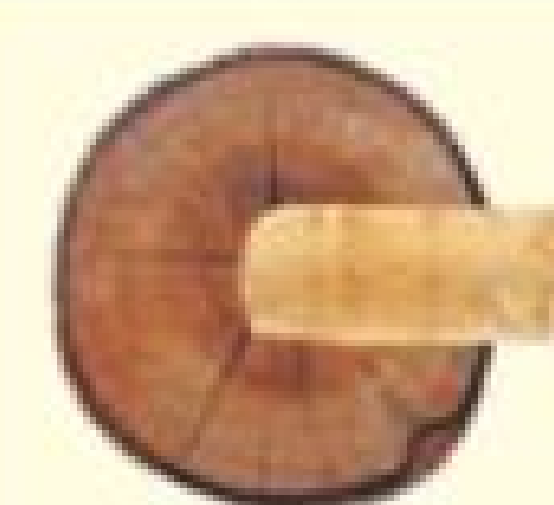
legislativo e do judiciário, vêm permitindo o surgimento de uma casta de marginais que zombam da capacidade do Estado em puni-los e dos agentes de Defesa Social de exercerem seu importante papel de mantenedores da lei e da ordem.

Em poucas décadas, uma doutrina focada na responsabilização da sociedade, atribui a ela, como um todo, o surgimento do bandido, sob a acusação de intolerância étnica, cultural e social. Sob o pálio do politicamente correto, num excesso de zelo nunca visto, criou um conjunto de leis, normas e entendimentos, que desaguou na impunidade como regra.

Com as polícias militares propositalmente enfraquecidas em seus efetivos e em suas necessidades logísticas, a capacidade de prevenção ou de repressão imediata dos ilícitos penais, passou a ser mero exercício de retórica. Essas mesmas forças públicas, manifestadas em suas ações de ofício em cumprir a lei, no dizer de seus comandantes em diversos níveis, estão pisando em ovos. Traduzindo: o policial antes de cumprir o seu papel, teme por sua segurança tanto física quanto jurídica. O emprego legal da força no exercício regular do direito, a qualquer momento, pode ser entendido como abuso de autoridade, tortura ou outros tipos de crimes. Fica mais fácil e mais conveniente não agir do

que arriscar-se a uma condenação. Fica mais fácil a cada dia cobrar maior participação do cidadão em sua própria segurança do que o Estado garanti-la.

É mais conveniente sair pela tangente com explicações mirabolantes sobre o inter criminis, analisando para a mídia o ato delituoso de sua origem a sua consumação, do que simplesmente combatê-lo. Polícia não é órgão de assistência social. Força pública não tem como missão a recuperação do delinquente, ou com os motivos do surgimento do mesmo no âmbito social. Polícia é força guerreira. Ela só terá serventia social se puder combater o crime e o criminoso. Só se estiver preparada para enfrentá-lo em todos os seus níveis de violência, com a necessária violência legal. Ela não pode ser acuada por minorias que pregam o caos como forma de mudarem a ordem político-social do País. Ela deve contar com o apoio da sociedade organizada. Esse apoio deve ser capaz de lhe proporcionar todos os meios e garantias legais para que sua ação seja efetiva. Do jeito que as coisas estão caminhando, se não houver um basta não demora convivermos com a vitória do crime e do criminoso. Não demora, a sociedade se mergulhará nos embates primitivos do bem contra o mal, na barbárie onde a força bruta de cada um ou de cada grupo, fará do Estado Moderno apenas um arremedo de tudo que para ele foi idealizado.



CASA DO EUCALIPTO

- *Mourões P/ Cerca
- *Esticadores
- *Postes
- *Tocos P/ Curral.

Visite-nos e conheça a utilização do Eucalipto na construção civil, em telhados e galpões, uma opção econômica e de muito bom gosto.

Av. Rio Bahia, 2880 (Ao Lado da Cooperativa)
Bairro Altinópolis - Governador Valadares

FONE:
(33) 3271-5269



Aplicação cerca



Aplicação galpão



Aplicação telhado

Eucalipto Tratado e In Natura,
Com Qualidade e Preço Baixo

Café de melhor qualidade começa a chegar ao mercado.

Os grãos de café arábica de alta altitude do Brasil, considerados entre os melhores do país, já chegaram aos armazéns após terem sido beneficiados. O valor do produto de melhor qualidade, que deve continuar seguindo para o mercado nas próximas duas a três semanas, supera de longe o preço das outras variedades do Brasil, o maior produtor e exportador do grão.

Os grãos de alta qualidade constituem menos de 5 por cento da produção de 50 a 60 milhões sacas do país este ano, sendo destinados a torrefadores de elite da América do Norte, Europa e Ásia.

A associação norte-americana de cafés especiais considera esses grãos como os melhores do Brasil, pois têm poucos defeitos e uma boa aparência, sabor e aroma.

Produtores destacam outras vantagens do produto colhido mais tarde na temporada.

“Os grãos de maturação tardia são mais uniformes, com menos verdes, como normalmente acontece na colheita precoce”, disse Guilherme Rezende, diretor de café na MinaSul, cooperativa de Varginha que movimenta 1,3 milhão de sacas ao ano.

Fazendas de café de montanha no Brasil, a pouco mais de 1.000 metros acima do nível do mar, são incapazes de concorrer com o produto das altitudes da América Central e produtores andinos como o Peru, que produz premiados cafés em mais de 1.800 metros.

Contudo, mesmo sem tais prêmios, esses ca-



fés brasileiros podem render entre 1.000 reais e 1.500 reais por saca de 60 kg (2,33 a 3,50 dólares por libra-peso) antes da torrefação, muito mais do que os grãos naturais brasileiros finos e extras, que obtêm seu nome pela forma como são secos ao sol nos terreiros.

A demanda da Ásia tem sido especialmente

forte pelos melhores grãos do café de Minas Gerais e de São Paulo.

“Nós acabamos de terminar de carregar o nosso terceiro contêiner para Seul”, disse Carlos Eduardo Jeremias, o chefe de vendas da Coopinhall, em Espírito Santo do Pinhal (SP), mostrando um cartão de visita impresso no alfabeto coreano.

Pimenta-do-reino conquista espaço no Vale do Mucuri.

Emater-MG

O espírito inovador de um produtor rural de Ouro Verde de Minas está alterando a paisagem do município, no Vale do Mucuri. Em busca de uma nova alternativa de renda, Maelson Pereira Borges, cultivou 350 mudas de uma planta que se adaptou muito bem na região e chamou atenção de outros produtores: a pimenta-do-reino.

A nova atividade surgiu após a crise cafeeira em Ouro Verde de Minas. O nome do município é referência à forte produção de café no século 20. Mas nos últimos tempos, muitos trabalhadores rurais preferiram colher café no estado vizinho. A dificuldade em conseguir mão de obra para o trabalho nos cafezais fez com que muitos produtores do município abandonassem ou diminuíssem o investimento na cultura.

Foi numa ida ao Espírito Santo, justamente para trabalhar na colheita do café, que Maelson Borges vislumbrou esta oportunidade de renda. “Eu cheguei com as mudas de pimenta-do-reino do Espírito Santo e procurei a Emater para me ajudar a plantar. A Emater foi dando assistência à medida que a lavoura ia desenvolvendo”, comenta Maelson Borges.

O técnico da Emater-MG no município, Rica-

li Abreu, conta que também visitou as lavouras do Espírito Santo para aprofundar os conhecimentos. “Como é uma cultura mais difundida no Espírito Santo, fizemos algumas visitas às lavouras daquele estado para ter mais informações sobre o desenvolvimento da pimenta-do-reino”.

O plantio de Maelson foi feito em numa área de aproximadamente 2,5 mil metros quadrados, consorciado com outras culturas. Com a orientação da Emater, foi utilizada a irrigação por gotejamento. No ano passado, a colheita foi de 300 quilos vendidos no Espírito Santo. O preço médio obtido pelo quilo do produto foi de R\$ 28,00. Este ano, o produtor deve colher o dobro de pimenta e o preço deve melhorar. “Houve problemas climáticos no Espírito Santo, causando stress hídrico nas lavouras. Com isso, o preço deve aumentar no mercado de lá”, afirma Ricali Abreu.

A produção de um pé de pimenta-do-reino no primeiro ano de colheita é de um quilo. No segundo ano, esta quantidade dobra. O pico começa a partir do quarto ano, quando a planta atinge a idade adulta, e chega a produzir cinco quilos. “Não existe uma época específica de colheita. É possível colher pimenta o ano todo”, conta o técnico da Emater-MG

Pimenta com melancia

Com o sucesso do primeiro plantio de pimenta-do-reino em Ouro Verde de Minas, novas áreas surgiram no município. Hoje são 15 produtores que investem na atividade, com 15 mil mudas plantadas. Em muitos casos, a opção é o consórcio com outras culturas.

O produtor Cícero Eller e o filho, Cícero Júnior, investiram no plantio de 7 mil mudas. No caso da propriedade da família, a pimenta foi plantada na mesma área de uma lavoura de melancia. “O café acabou por falta de mão de obra e preços ruins. Tentamos a pecuária. Só que ficou inviável por causa da seca. Aí surgiu a pimenta. Fomos até o Espírito Santo, aprendemos um pouco mais sobre a atividade. É uma cultura que consome pouca água e a produção é rápida. No preço que está hoje, é um dos melhores negócios que temos na região”, explica Cícero Eller.

A produção consorciada foi feita com recursos do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf). Se o resultado atingir o que é esperado, novos investimentos estão previstos. Desta vez, no conhecimento. “Depois que começar a dar lucro, quero fazer agronomia. Quero me especializar mais aqui na roça, na agropecuária. Quero investir aqui”, comenta Cícero Júnior sobre seus planos para o futuro.

RODIMA
TOPOGRAFIA

Av. Minas Gerais, 700 - Lj 03 - Ed. Plaza Center
CEP: 35010-151 - Governador Valadares - MG

Credenciado
pelo INCRA
Código C5L

(33) 3221-6001 (Escritório)
(33) 3225-1192 (Residência)
(33) 9197-4612 (Celular)
(33) 8895-6001 (Celular)

José Maria Rodrigues

Responsável técnico
Engº Agrônomo - CREA - 31158/D



Medições •
Reserva legal •
Divisões de terras •
Topografia em geral •
Chacaras / Loteamentos •
Georreferenciamento de imóveis rurais •

E-mail: rodimatopografia@yahoo.com.br



Concurso de Cafés de Qualidade da Região de Viçosa

Estão abertas até o dia 10 de outubro as inscrições para 12º Concurso de Cafés de Qualidade da Região de Viçosa, na Zona da Mata mineira. As inscrições podem ser feitas nos escritórios da Emater-MG. Os participantes concorrerão em duas categorias: Café Natural e Café Cereja Descascado.

Serão escolhidos os três melhores cafés de cada categoria. As amostras passarão por análises física e sensorial. A iniciativa tem como objetivo identificar, promover e premiar os agricultores pela obtenção de cafés de qualidade. O concurso visa ainda incentivar a constante melhoria da qualidade dos cafés da região como meio mais eficaz na conquista de mercados, agregação de valor ao produto e atendimento à crescente demanda por produtos diferenciados.

“A importância do concurso é o processo educativo, na busca pela melhoria da qualidade do café, o que vai melhorar a vida do produtor rural através da agregação de valor”, diz o extensionista da Emater-MG e coordenador do concurso, Gabriel Singulano Filho.

A cerimônia de premiação acontecerá no dia 18 de novembro, na Universidade Federal de Viçosa. O concurso é promovido pela Emater-MG e



tem a parceria da Universidade Federal de Viçosa, Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), Centro de Excelência de Café Matas de

Minas e o Centro Nacional de Treinamento em Armazenagem. Os vencedores receberão como prêmio máquinas, equipamentos e insumos.

Em busca da perfeição no preparo do cafezinho



Especializado no preparo de cafés de alta qualidade, os chamados cafés especiais, o barista explora a diversidade de sabores e formas de servir a bebida. Ele é responsável, por exemplo, por criar novas combinações, baseadas, em geral, em licores, cremes e drinques alcoólicos. A atividade exige o conhecimento das fases de vida do produto, desde o cultivo da planta, etapas de processamento e beneficiamento do grão, torra e moagem, até os processos de extração do líquido em máquinas de espresso ou outros métodos. Sua busca diária é a perfeição nesse processo, fazendo com que o resultado final seja reflexo do trabalho cuidadoso do produtor e do mestre de torras.

A partir daí, o profissional garante que o café especial seja oferecido de forma correta ao cliente, ou seja, que ele possa sentir a diferença no paladar e aroma. Além disso, com consumidores mais exigentes em todo o mundo, a profissão, que surgiu há mais de 20 anos, tem ganhado cada vez mais espaço, ao apresentar outras maneiras de apreciar a bebida, além do espresso. “O barista está para o café como o sommelier para o vinho. A diferença é que ele pode manipular o produto, descobrir sabores diversos, criar receitas”, explica a barista Júlia Fortini, diretora comercial da Academia do Café,

em Belo Horizonte.

Toda essa habilidade poderá ser conferida de perto na 5ª Copa Barista, disputada durante a Semana Internacional do Café 2016 (SIC), de 21 a 23 de setembro, no Expominas, na capital mineira. São 32 vagas, e as inscrições para os interessados terminam na próxima quarta-feira (31/08). Depois de cinco anos, o tradicional duelo de baristas volta a ser realizado, pela primeira vez em BH. Entre 2008 e 2011, ele aconteceu no Espaço Café Brasil, em São Paulo. A competição premia os melhores colocados na preparação de espressos, cappuccinos e cafés filtrados. A novidade, neste ano, será o preparo de duas xícaras de café filtrado e cappuccino com latte art.

Júlia ressalta que, além de valorizar o profissional, a Copa Barista é ainda uma excelente oportunidade para o intercâmbio de experiências. “É um encontro com pessoas do país inteiro, o que possibilita interagir, trocar ideias, receitas, informações. Isso é muito importante para fortalecer o mercado”, argumenta. A disputa ainda contribui para divulgar a relevância da rastreabilidade e dos cafés especiais, tanto para as cafeterias quanto para a economia, de um modo geral.

BSCA é eleita National Body da World Coffee Events no Brasil

Ascom BSCA

A Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA) comunica que foi eleita como National Body no Brasil da World Coffee Events (WCE), entidade organizadora do World Barista Championship (WBC) e detentora dos direitos da competição em todo o mundo. O processo foi iniciado em março deste ano e, agora em setembro, oficialmente, a

WCE confirmou a BSCA como representante nacional no País.

Dessa maneira, a BSCA ficará responsável, no Brasil, pela realização das etapas qualificatórias das competições mundiais vinculadas ao World Barista Championship da WCE, as quais conduzem os

campeões brasileiros para a fase final dos certames internacionais nas suas sete modalidades: (i) Barista; (ii) Latte Art; (iii) Brewers (preparo de café); (iv) Coffee in Good Spirits (café associado à bebidas alcoólicas); (v) Cup Tasters (degustadores de café); (vi) Roasters (torrefação); e (vii) Cezve Ibrik (café turco).

A BSCA informa, ainda, que está extremamente satisfeita e empenhada em poder trabalhar com este destacado mercado dos baristas e que a condução das ações, na condição de National Body da WCE, dar-se-á de forma muito profissional e entusiasmada. Por fim, enalteçamos, ainda, a convergência em qualidade entre Associação e baristas, pois o principal objetivo da BSCA e da WCE é promover a excelência em café e, nessa orientação, o barista é um profissional fundamental para a valorização do produto junto aos consumidores.



MEDIÇÕES DE PROPRIEDADES RURAIS:
CADASTRO DIVISÕES, DEMARCAÇÃO E
RESERVA LEGAL E GEORREFERENCIAMENTO

Engº Edezio Liandro de Almeida

Engenheiro Civil - CREA/MG 60680/D - Credenciado pelo INCRA - Código CXS

Soluções na medida certa para topografia e agrimensura

Rua Martins de Souza, 45 Morada do Vale
Gov. Valadares - MG - E-mail: projet@veloxmail.com.br

TELS.: (33) 3273-1810 / 9987-0072

Natural e saudável - Café é aliado na prevenção de doenças.

Novidades e desafios do mercado da segunda bebida mais consumida no mundo estarão em pauta durante a Semana Internacional do Café, de 21 a 23 de setembro, em BH.

Diariamente, mais de um bilhão de pessoas no mundo tomam o tradicional cafezinho, um forte aliado na prevenção de doenças. O consumo moderado – até quatro xícaras ao dia – pode gerar diversos benefícios para a saúde física e mental, além do prazer em si de se saborear a bebida. Estudos apontam que a cafeína previne a depressão e reduz os riscos de infarto do miocárdio, alguns tipos de câncer e diabetes, por exemplo.

A engenheira de alimentos Eliana Relvas também destaca que, para as crianças e adolescentes, tomar café com leite, pela manhã, aumenta o ânimo e a concentração nas atividades diárias, especialmente escolares. “Além de não engordar, o café é mais nutritivo e saudável do que bebidas artificiais que costumam acompanhar as merendas e lanches ao longo do dia”, afirma. Também atletas podem aprimorar o desempenho em competições esportivas, com uso regular do café durante os treinos.

No mês em que toda a cadeia produtiva do setor cafeeiro estará reunida no Expominas, em Belo Horizonte, durante a Semana Internacional do Café 2016, entre os dias 21 e 23 de setembro, para debater as novidades e desafios deste mercado, reforçar essas vantagens é ainda mais apropriado. Então, confira, abaixo, alguns fatores positivos da segunda bebida mais consumida no mundo:

Diabetes: estudos sugerem que o consumo diário de café pode prevenir o surgimento do diabetes tipo II, não devido à cafeína, mas aos ácidos clorogênicos;

Infância: além de prevenir a obesidade infantil, que atinge mais de um terço das crianças e jovens nas sociedades modernas, o consumo moderado e diário de café estimula o sistema de vigília, atenção e concentração, auxiliando no aprendizado escolar;

Esportes: tomar café eleva o desempenho de atletas em competições. A bebida contribui para que neurônios aumentem a descarga de endorfinas, geradas pela prática de exercícios intensos e, assim, oferece mais estímulo para que o atleta siga exercitando-se, mesmo quando atinge o ponto de cansaço;

Parkinson: pesquisas sugerem que o consumo de café está inversamente associado ao risco da doença de Parkinson, causada por degeneração severa dos neurônios;

Alzheimer: Estudo publicado no Journal of Alzheimer's Disease demonstrou que a interação de substância não identificada presente no café aumentou os níveis de fator do sangue responsável por evitar o progresso da doença em camundongos. Observações em humanos indicam que a ingestão diária de café por adultos e idosos diminui riscos da demência;

Depressão: o consumo diário três a quatro xícaras de café torrado adequadamente pode ser benéfico na prevenção da depressão, por conter compostos com efeito antioxidante, além de potente ação antagonista;

Sistema cardiovascular: pesquisas apontam que, depois de ingerir café, as pessoas normalmente conseguem andar mais na esteira. Desde que em



quantidade habitual e que o paciente seja acostumado a tomar café, não há nenhuma restrição à ingestão por pessoas com problemas de hipertensão, na válvula mitral ou que já passaram por cirurgias cardiovasculares;

Asma: Além do seu efeito broncodilatador, a cafeína reduz a fadiga dos músculos respiratórios. O consumo moderado de café, no longo prazo, pode não apenas reduzir os sintomas, mas prevenir manifestações clínicas da doença;

Câncer: O café está associado à menor incidência de câncer de cólon/reto, mama e fígado. A bebida estimula a produção de enzimas antioxidantes que destroem os radicais livres, substâncias que atacam as moléculas. O consumo da bebida não impede doenças degenerativas, mas, pelo que os estudos indicam, aumenta defesas em relação a elas;

Cálculos renais: verifica-se associação inversa entre consumo de café e a presença de cálculos renais, diminuindo-se o risco de desenvolvimento das pedras nos rins em 10% e 9%, com consumo diário de 240 ml de café ou descafeinado, respectivamente.

Mitos

Dependência: Estudos de mapeamento cerebral indicam que a cafeína não está ligada ao circuito de dependência do cérebro. Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), “não há nenhuma prova de que o uso de cafeína tenha consequências físicas e sociais comparáveis, ainda que remotamente, às consequências das drogas de abuso”. O Comitê Antidoping Internacional tirou a cafeína da lista de drogas proibidas para atletas;

Gravidez: A ingestão de café durante a gestação não parece ser prejudicial, especialmente se em quantidades moderadas. Estudos epidemiológicos que tentaram relacionar o consumo de cafeína ao risco de aborto espontâneo apresentaram resultados inconclusivos;

Osteoporose: consumo moderado de cafeína não causa osteoporose nem aumenta o risco de fraturas. Pelo contrário, a doença pode até ser prevenida com duas a três xícaras diárias de café com leite.



GRUPO NOVA SAFRA

Especialistas na
logística e transporte de café
desde 1996
anos de estrada
anos de credibilidade.



Matriz : 35 3222-7676 / Santos: 13 2105-8000

