

Veículo:	TV TERRA VIVA	Editoria:	Notícias	Página:		Data:	16/04/2013
Tipo:	INTERNET	Assunto:	Café servido no Vaticano é cultivado na Bahia				
Unidade citada jornal:	Embrapa Café						
Fonte citada:	Dirigente [] Chefe [] Outros empregados [] Sem citação [] Pesquisador []			Presença do nome: Capa [] Manchete [] Rodapé/legenda [] Citação [] Título [] Destaque no texto []			
Posição Gráfica:	02 elementos gráficos [] 03 elementos gráficos [] 04 elementos gráficos [] 05 ou mais elementos []			Ocupação na Página: 1/4 [] 2/4 [] 3/4 [] 1 página [] 2 páginas [] 3 ou mais páginas []			
Gênero:	Crônica [] Entrevista [] Reportagem [] Editorial []		Nota Informativa [] Nota opinativa []		Notícia [] Artigo [] Coluna [] Carta ao leitor [] Charge [] Agenda []		
http://tvterraviva.band.uol.com.br/noticia.aspx?n=658778							



Café servido no Vaticano é cultivado na Bahia

16/04/2013 12:46

A jornalista Flávia Bessa, da Embrapa Café, acaba de publicar o comentário "Habemus coffea! O papa é argentino mas o café que ele bebe é baiano".

Nesse texto - inspirado no artigo "Habemus coffea!", de autoria do pesquisador Celso Luis Rodrigues Vero, do Instituto de Economia Agrícola - ela ressalta que, além de Deus ser brasileiro, o sumo pontífice Francisco toma café arábica, cereja descascado, orgânico, de alta qualidade, produzido na Chapada Diamantina e com pelo menos 85 pontos na escala da Sociedade Americana de Cafés Especiais (SCAA).

Esse produto, agora servido no Vaticano, é cultivado pelos agricultores Lucca Alegro e Nelson Cordeiro, na Fazenda Aranquan, situada no município baiano de Ibicara. Quem mais se orgulha dessa conquista é o secretário estadual de Agricultura, engenheiro agrônomo Eduardo Salles, que por duas vezes presidiu a Assocafé - Associação de Produtores de Café da Bahia e, empenhado em melhorar a cafeicultura do estado, criou o Concurso de Qualidade Café da Bahia.

Quando, há quase três anos, o Vaticano iniciou o processo seletivo para eleger o café que deveria ser servido ao papa, aos outros religiosos e aos visitantes, o escolhido foi o produto cultivado em Ibicara. Desde então, a Fazenda Aranquan, a cada safra, separa 30 sacas exclusivas para enviar à sede da Igreja Católica.

E a jornalista conclui seu comentário lembrando que o grão brasileiro - há muitos anos chamado no exterior de "Café Santo" em referência ao Porto de Santos, sua principal plataforma de exportação -, acabou se tornando o "Santo Café", servido na Cidade do Vaticano.