

Veículo:	<b>CCCMG</b>	Editoria:	<b>Notícias</b>	Página:		Data:	<b>10/04/2018</b>
Tipo:	<b>INTERNET</b>	Assunto:	<b>Cultivar Obatã Vermelho do IAC será usada em campeonato mundial de baristas</b>				
Unidade citada jornal:	<b>IAC</b>						
<a href="http://cccmg.com.br/cultivar-obata-vermelho-do-iac-sera-usada-em-campeonato-mundial-de-baristas/">http://cccmg.com.br/cultivar-obata-vermelho-do-iac-sera-usada-em-campeonato-mundial-de-baristas/</a>							



Concurso Notícias

## Cultivar Obatã Vermelho do IAC será usada em campeonato mundial de baristas

10/04/2018 CCCMG 0 Comment Culinária e gastronomia, Especial, Produção



Imprimir

A cultivar Obatã Vermelho desenvolvida pelo Instituto Agrônômico (IAC) estará no campeonato mundial, World Barista Championship, em Amsterdã, na Holanda, de 20 a 23 de junho de 2018. O material será levado pelo campeão do 17º Campeonato Brasileiro de Baristas, Thiago Sabino. Para conhecer as pesquisas, Sabino esteve no IAC, em Campinas, em visita ao Centro de Café



“Alcides Carvalho”, na sexta-feira, 6 de abril de 2018. A visita faz parte da preparação de Sabino para a participação no campeonato mundial. No evento, ele irá representar o Brasil usando a cultivar de café IAC Obatã Vermelho. “Quero conhecer mais sobre a variedade e repassar esse conhecimento no campeonato mundial”, diz o barista.

Usando a cultivar IAC Obatã Vermelho, Sabino venceu a competição nacional, em janeiro de 2018, no Rio de Janeiro, onde foi disputada a vaga para o mundial da categoria. Após o campeonato nacional, foi realizada uma degustação de café para selecionar a cultivar que será levada por Sabino ao mundial. A IAC Obatã Vermelho foi escolhida na presença de grandes profissionais do setor, durante ocupping, na cafeteria IL Barista, na Capital paulista, onde o barista trabalha desde 2015. “A gente diz que ele (o Obatã) é um monstro”, conta o barista, sobre como eles resumem as qualidades sensoriais da cultivar.

O campeão, que superou 23 concorrentes, foi ao Instituto acompanhado de Luiz Roberto Saldanha, proprietário da fazenda Califórnia, situada em Jacarezinho, no Norte Pioneiro do Paraná. Além da Obatã, Saldanha cultiva a Mundo Novo e a Catuaí Amarelo, todas desenvolvidas pelo IAC. A produção de cafés especiais é destinada à exportação. O barista e o cafeicultor serão recebidos por Júlio César Mistro, pesquisador e diretor do Centro de Café do IAC, Sérgio Parreiras Pereira, pesquisador e vice-diretor da Unidade, e Luiz Carlos Fazuoli, pesquisador aposentado do IAC, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.

“É uma grandeza receber essa notícia de que a cultivar Obatã Vermelho, desenvolvida pelo IAC, estará no campeonato mundial de barista. O seu melhoramento foi iniciado na década de 60 e finalizado no início dos anos 2000, isto é, aproximadamente 40 anos de trabalhos no campo e laboratório, visando principalmente a resistência à ferrugem-da-folha”, diz Mistro.

Ele relata que no campeonato, enquanto preparam as bebidas, os participantes vão comentando sobre as qualidades agrônômicas das cultivares e o manejo adotado nos cultivos, de modo a explicar que aquele processo resulta no café que será provado pelo júri. “Essas informações mostram o quanto o participante conhece sobre o café, a região produtora, o processo adotado; isso aumenta a pontuação”, diz o barista.

Sabino lembra que quando procurou por Saldanha para conversar, o cafeicultor disse: “Vou te mandar o melhor café que eu tenho aqui”, referindo-se ao Obatã. Na fazenda Califórnia também são plantadas as duas cultivares Catuaí Amarelo do IAC, que Sabino escolheu para concorrer no Campeonato Brasileiro de Barista de 2017, quando conquistou a terceira colocação. “A Obatã já vinha ganhando alguns campeonatos regionais, mas atingir essa magnitude em nível nacional e, possivelmente, mundial é uma enorme satisfação para o Instituto Agrônômico, berço das pesquisas de café no mundo”, afirma Mistro.

Sabino trabalhava como barman na cafeteria Octavio Café, quando galgou o posto de barista, em 2009. Naquele momento, o primeiro passo foi começar a tomar café, o que ele não fazia até então. De lá para cá, vem crescendo profissionalmente graças à rotina de treinamento, estudo e pesquisa. Ele já esteve na competição mundial em 2014, na Austrália, e em 2015, nos Estados Unidos.

Na 17ª edição do Campeonato nacional, os 24 participantes prepararam, em cada etapa, quatro espressos, quatro bebidas com leite vaporizado e quatro bebidas originais de assinatura. Todos são avaliados por juízes sensoriais e técnicos. Os critérios avaliados são: sabor, qualidade e persistência da crema, no caso do espresso; harmonia entre café e leite, criatividade, avaliada na bebida de assinatura, e manipulação profissional dos ingredientes, do moinho e da máquina de espresso.

*“O Obatã é sensacional, mas é preciso conhecer sua dinâmica para garantir que tenha as condições para expressar seu potencial”*

*“O Obatã é sensacional, mas é preciso conhecer sua dinâmica para garantir que tenha as condições para expressar seu potencial”*



Luiz Saldanha, que é engenheiro agrônomo formado pela Esalq/USP, dedica-se há 14 anos a potencializar as qualidades do Obatã. Ele conta que quando as pessoas conhecem as qualidades dessa cultivar, elas não acreditam que se trata de café do Paraná, “muito menos da altitude que tem, com a complexidade sensorial que tem”. A fazenda fica a 700 metros de altitude e, segundo ele, acredita-se que café especial deve ser cultivado acima de 1200 metros. “A altitude não é o ponto; mas sim a amplitude térmica no período da maturação”, explica.

O cafeicultor já conquistou vários concursos do setor com as cultivares IAC. Para ele, conhecer o material é fundamental para obter o melhor

resultado. “Sua maturação mais lenta aliada a um ambiente que lhe dê condições de expressar todo o seu potencial agrônômico e sensorial culminaram nessa conquista nacional”, avalia Mistro.

Segundo Saldanha, a Obatã tem maturação tardia, exigindo dois meses a mais no campo, comparando-o com outras cultivares. “O Obatã fica mediano se não oferecem para ele o que a planta precisa”, diz. “Nós oferecemos todas as condições para alcançar o melhor dele; são 14 anos de dedicação para chegar a esse patamar de xícara”, resume. Saldanha desenvolveu um processo de inoculação com levedura de champanhe destinado a aumentar a complexidade da bebida. A criação foi denominada Honey Moon, em homenagem à esposa.

“O campeonato é uma oportunidade para mostrar ao mundo a qualidade do café brasileiro. A divulgação e a transferência das tecnologias paulistas constituem uma recomendação do governador Geraldo Alckmin”, diz o secretário de Agricultura e Abastecimento de São Paulo, Arnaldo Jardim.

### **Competição**

O Campeonato Brasileiro de Baristas é uma ação do projeto setorial “Brazil. The Coffee Nation” e é realizado pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA), em parceria com a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (Apex-Brasil) e a Alliance for Coffee Excellence (ACE). No setor, os baristas são considerados fundamentais para a valorização do café junto aos consumidores finais e também para criar uma cultura cada vez mais forte relacionada aos cafés especiais no Brasil.

O projeto setorial “Brazil. The Coffee Nation” é desenvolvido em parceria por BSCA e Apex-Brasil e tem como foco a promoção comercial dos cafés especiais brasileiros no mercado externo. O objetivo é reforçar a imagem dos produtos nacionais no mercado internacional e contribuir para posicionar o Brasil como fornecedor de alta qualidade, fruto da ciência e da tecnologia geradas no País.

Fonte: *Assessoria de Imprensa IAC (Por Carla Gomes)*