

<b>Veículo:</b> <b>PROCITROPICOS</b>	<b>Editoria:</b> <b>Notícias</b>	<b>Página:</b>	<b>Data:</b> <b>17/12/2013</b>
<b>Tipo:</b> <b>INTERNET</b>	<b>Assunto:</b> <b>Café especial brasileiro será servido en vuelos internacionales</b>		
<b>Unidade citada jornal</b> <b>Consórcio Pesquisa Café e Embrapa Café</b>			
<b>Fonte citada:</b> Dirigente [ ] Chefe [ ] Outros empregados [ ] Sem citação [ ] Pesquisador [ ]		<b>Presença do nome:</b> Capa [ ] Manchete [ ] Rodapé/legenda [ ] Citação [ ] Título [ ] Destaque no texto [ ]	
<b>Posição Gráfica:</b> 02 elementos gráficos [ ] 03 elementos gráficos [ ] 04 elementos gráficos [ ] 05 ou mais elementos [ ]		<b>Ocupação na Página:</b> 1/4 [ ] 2/4 [ ] 3/4 [ ] 1 página [ ] 2 páginas [ ] 3 ou mais páginas [ ]	
<b>Gênero:</b> Crônica [ ] Entrevista [ ] Nota Informativa [ ] Notícia [ ] Artigo [ ] Coluna [ ] Reportagem [ ] Editorial [ ] Nota opinativa [ ] Carta ao leitor [ ] Charge [ ] Agenda [ ]			
<a href="http://www.procitropicos.org.br/portal/conteudo/item.php?itemid=2826">http://www.procitropicos.org.br/portal/conteudo/item.php?itemid=2826</a>			



#### CAFÉ ESPECIAL BRASILEÑO SERÁ SERVIDO EN VUELOS INTERNACIONALES

Publicado por **Monica** em 17/12/2013 (55 leituras)

De aroma frutado, levemente cítrico y cuerpo balanceado, el café servido, a partir de diciembre, en vuelos internacionales de compañías aérea, es fruto de cultivares desarrolladas por el Instituto Agronómico de Campinas - IAC, institución perteneciente al Consorcio Pesquisa Café, coordinado por Embrapa Café.

Entre las variedades que componen el blend especial, están las cultivares Icatu Amarelo y Mundo Novo, ambas desarrollads por el IAC.

**Composición y selección del blend** - El blend especial de café, servido por la TAM, fue desarrollado por la marca brasileña Suplicy Cafés Especiales, que actúa en el ramo cafetero desde el siglo XIX. La bebida es compuesta por cafés de torra media, 100% arábica, provenientes de tres haciendas localizadas en las regiones del Vale da Grama (SP), en el Sur de Minas Gerais y en el Cerrado de Minas. Para elegir el mejor café, la empresa aérea contó con la consultoría de Isabela Raposeiras, barista, maestra de torras de la Coffee Lab, en São Paulo (SP).

Con el propósito de evaluar las opciones de productos premium disponibles en el mercado, Isabela realizó investigaciones y testes por medio de evaluaciones visuales, gustativas y olfativas, además de preparos con diferentes proporciones de granos. "El café seleccionado impresiona por la calidad de su materia prima, por su dulzura y por la ausencia absoluta de amargor", contó la especialista.

La bebida será servida en la Classe Económica, en la Business Clase y en la Primera Clase de frecuencias operadas de/y para América Latina, Estados Unidos y Europa. De acuerdo con la asesoría de prensa de la TAM, poco a poco, el nuevo café estará disponible en toda la red internacional de la empresa, que tiene una media de 87 vuelos diarios, y en las tres salas VIP que la compañía mantiene en el aeropuerto de Guarulhos, en São Paulo.

**Icatu Amarelo** - La cultivar Icatu Amarelo, liberada para fines comerciales en 1992, posee como características principales los frutos de color amarillado y la participación del café Bourbon en aproximadamente 75% de su formación. De acuerdo con el investigador Carlos Henrique Siqueira de Carvalho, de Embrapa Café, editor del libro Cultivares de Café (Cultivares de café: origen, características y recomendaciones / Carlos Henrique Siqueira de Carvalho - Brasília: Embrapa Café, 2008), el desarrollo de las cultivares de ese grupo fue iniciado después de la identificación del cruzamiento natural de plantas de la cultivar Icatu Vermelho con Bourbon Amarelo.

En su libro, Carlos Henrique afirma que las cultivares del grupo Icatu Amarelo presentan excelente calidad de la bebida y pueden ser utilizadas más intensivamente para café 'expreso'. La cultivar despierta gran interés económico por presentar plantas vigorosas, resistencia a la herrumbre del cafetero y buena productividad.

**Mundo Novo** - La cultivar Mundo Novo, liberada para siembra comercial en 1952, se caracteriza por elevada producción de café beneficiado, aliada a óptimo aspecto vegetativo. Para Carlos Henrique, la calidad de la bebida de la cultivar Mundo Novo también es excelente. "En su formación hace alrededor de 50% de 'Bourbon Vermelho' y 50% de 'Sumatra', lo que promueve la calidad del producto", afirma el investigador.

La Mundo Novo posee buena adaptación a la mayoría de las regiones cafeteras de Brasil, tiene elevada rusticidad, grande vigor vegetativo, buena respuesta a la poda, época de maduración de los frutos intermedia, y algunos linajes se caracterizan por producir granos grandes.

**Otras tecnologías** - Además de las cultivares, la hacienda Pinhal, localizada en un municipio de Santo Antônio do Amparo, en el Sur de Minas Gerais, utiliza aún otras tecnologías desarrolladas por el Consorcio Pesquisa Café. Entre ellas, la adubación fosfatada, desarrollada por el equipo de investigadores de Embrapa Cerrados y Embrapa Café. La tecnología, usada en conjunto con la irrigación, contribuye para el aumento de la productividad. La hacienda utiliza también el Sistema para Limpieza de Aguas Residuarias - SLAR, tecnología desarrollada por Embrapa Café, Empresa de Investigación Agropecuaria de Minas Gerais - Epamig e Instituto Capixaba de Investigación, Asistencia Técnica y Extensión Rural - Incaper. El sistema remueve los residuos sólidos del agua provenientes del procesamiento de frutos y viabiliza la reutilización del líquido, reduciendo el gasto excesivo del agua.


Además, la hacienda Pinhal aplica normas del programa Café Seguro, que orienta sobre la importancia de buenas prácticas agrícolas en la labranza y sobre el uso correcto de agroquímicos. El programa es coordinado por el Consejo de los Exportadores de Café de Brasil - Cecafé, y cuenta con la participación de varios integrantes de la cadena del café, como el Ministerio de la Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento - Mapa, Embrapa Café, Confederación de la Agricultura y Pecuaria de Brasil - CNA, Servicio Nacional de Aprendizaje Rural - Senar, Consejo Nacional del Café - CNC, Cooperativa Regional de Caficultores en Guaxupé - Cooxupé y Sindicato Nacional de la Industria de Productos para Defensa Vegetal - Sindag.

Fuente: Gerencia de Transferencia de Tecnología - [www.sapc.embrapa.br](http://www.sapc.embrapa.br) y [www.consorcioquisacafe.com.br](http://www.consorcioquisacafe.com.br)

Texto traducido del portugués



#### NAVEGUE PELOS ARTIGOS

 Empresa norte-americana desarrolla Jatropha 2.0

Proyecto de Ley sobre uso de biocombustibles en aviones avanza en la Cámara Federal de Brasil 