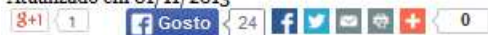


Veículo:	CCCMG	Editoria:	Notícias	Página:		Data:	01/01/2013
Tipo:	INTERNET	Assunto:	Secretaria da Agricultura vai incentivar produção de café no Paraná				
Unidade citada jornal:	Consórcio Pesquisa Café						
Fonte citada:	Dirigente [] Chefe [] Outros empregados [] Sem citação [] Pesquisador []			Presença 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 [] Nota Informativa [] Notícia [] Artigo [] Coluna [] Reportagem [] Editorial [] Nota opinativa [] Carta ao leitor [] Charge [] Agenda []						
http://www.cccmg.com.br/Conteudo/Noticias/10632/Secretaria-da-Agricultura-vai-incentivar-producao-de-cafe-no-Parana							

SECRETARIA DA AGRICULTURA VAI INCENTIVAR PRODUÇÃO DE CAFÉ NO PARANÁ

Atualizado em 01/11/2013



Tags: café paraná pr



O secretário da Agricultura e do Abastecimento, Norberto Ortigara, anunciou quinta-feira (31), em Cornélio Procópio, que o governo dará apoio à produção de café e na aquisição de 5 a 7 milhões de mudas para a renovação e preparo de novas lavouras para os próximos dois e três anos. Ortigara participou do encerramento do 11.º Concurso Café Qualidade Paraná.



“Neste momento a cafeicultura paranaense passa por um dos seus momentos mais críticos, pois além dos preços muito baixos as fortes geadas que ocorreram em julho comprometeram severamente a safra de 2014”, afirmou o secretário.

Para estimular o concurso o Governo do Estado garantiu a compra com ágio superior a 25%, todo o lote de café especial premiado neste ano. Os campeões do concurso foram cafeicultores de Silvana Braga Ferraz, de Ribeirão Claro, na categoria Café Natural; Lupércio Bufalari, de Santo Antônio da Platina, na categoria Microlote; e Luiz Boraneli, de Curiúva, na categoria Cereja Descascado.

Na avaliação de Norberto Ortigara o Paraná deve investir em qualidade. “Uma área pequena e bem conduzida, que tenha boas práticas em todos os setores, dará bons resultados e bons ganhos ao agricultor”, afirmou o secretário. Para ele, a sustentabilidade da cafeicultura paranaense passa necessariamente pelo processo de modernização e adoção de tecnologias. Ortigara ressaltou a importância socioeconômica da atividade cafeeira para 11 regiões do Estado com mais de 200 municípios e produção potencial superior a 1,5 milhões de sacas por ano.

QUALIFICAÇÃO – Segundo o economista Paulo Sérgio Franzini, da Secretaria da Agricultura e coordenador do concurso, a premiação do Café Qualidade Paraná motiva pequenos e médios cafeicultores do Estado. “Estamos passando por um novo processo, de diversificação e gestão da propriedade, em que o café também pode agregar e garantir uma melhor renda e investir na qualidade da sua produção”.

A qualificação foi uma das principais preocupações levantadas tanto no Dia de Campo, que antecedeu a premiação do concurso como na solenidade final do evento. O Dia de Campo aconteceu em Congonhas e terminou na Fazenda Pilar, em Cornélio Procópio, onde mais de 200 pequenos e médios cafeicultores conheceram os modernos sistemas de produção, mecanização e seleção do café.

O evento, realizado pelos técnicos da Emater e do Iapar, mostrou o uso de tecnologias que podem reduzir o uso da mão de obra e baixar custos de produção, como a mecanização, e também aquelas capazes de elevar o nível de produtividade das plantações.

Antes do anúncio dos ganhadores do concurso, os engenheiros agrônomos Nelson Menoli Sobrinho, extensionista da Emater de Grandes Rios, e Sérgio Luiz Zafalon, extensionista da Emater em Mandaguari, fizeram uma palestra mostrando os principais problemas e soluções para o setor. “A renovação das lavouras, a mecanização cafeeira e ainda a cooperação técnica foram alguns dos pontos destacados por eles”, disse o Nelson Menoli Sobrinho.

PREMIAÇÃO – Sobre o concurso do Café Qualidade Paraná, Paulo Sérgio Franzini disse que o café premiado foi remunerado seguindo as cotações do café da Bolsa de Mercadorias e Futuro (BM&F), de 30 de outubro, que fechou a US\$ 131,00 por saca (R\$ 289,03) conforme o regulamento do concurso. Com o ágio de 25%, o cafeicultor premiado no concurso receberia R\$ 362,00, mas o prêmio, com parceria dos demais patrocinadores, ficou em R\$ 410,00 por saca. “Essa ação valoriza ainda mais o esforço que os cafeicultores tiveram em obter qualidade num ano de clima atípico”, disse o coordenador do concurso.

Esse lotes depois de torrado, moído e embalados irão compor a Edição Especial dos Melhores Cafés do Paraná 2013, em que cada um dos nove patrocinadores masters receberão mil embalagens desta edição especial e limitada. “É uma forma de divulgarmos e mostrarmos também o produto feito com qualidade no Paraná”, afirmou Paulo Sérgio Franzini.

Os ganhadores do primeiro ao terceiro colocados receberão ainda prêmios em dinheiro: R\$ 2 mil para os terceiros colocados, R\$ 3 mil para os segundos colocados, e R\$ 5 mil para os primeiros colocados, que ainda irão concorrer no Concurso Nacional de Qualidade do Café, promovido pela Associação Brasileira da Indústria de Café. A prefeitura de Cornélio Procópio, que também ajudou a patrocinar o evento deste ano, destinou os R\$ 30 mil de premiação em dinheiro aos três primeiros colocados em cada categoria.

CAMPEÕES – Na categoria Café Natural a primeira colocação ficou para a Silvana Braga Ferraz, de Ribeirão Claro. Nos dois hectares de café, a produtora colhe em média cerca de 60 sacas por ano. “Estamos iniciando na lavoura do café. Esse prêmio é uma valorização para a nossa atividade”, disse Silvana Braga Ferraz, que divide a propriedade também com a produção de tomate.

Em segundo lugar no Café Natural ficou a produtora Marise de Almeida Kayano, do município de Jacarezinho. Em terceiro lugar ficou o produtor Aristides Labegalini, de Kaloré. Em quarto e quinto lugar ficaram os produtores de Mandaguari, Luiz Carlos Rosseto e Moacir Firmino da Rocha.

Na categoria Café Cereja Descascado o cafeicultor de Curiúva, Luiz Boraneli repetiu virou personagem tradicional do Café Qualidade Paraná. Desde 2002, quando começou a participar do concurso, Luiz Boraneli sempre ficou entre os classificados em sua categoria. “Estou muito contente com esse prêmio. É um incentivo importante para nós, agricultores”, afirmou o cafeicultor de 67 anos, que tem 20 hectares e produz em média 700 sacas de café por safra.

Em segundo lugar na categoria Cereja Descascado ficou o produtor de Antônio Olímpio Lirango, de Cornélio Procópio. Em terceiro o cafeicultor Shigueo Yamamoto, de Apucarana; em quarto o produtor Francisco Barbosa de Lima, de Japira; e em quinto Jorge Yuoki Ito, de Carlópolis.

Na categoria Microlote, a primeira colocação ficou para Lupércio Bufalari, de Santo Antônio da Platina. Em segundo lugar ficou o produtor Delfim Pereira Guedes, de Curiúva. Mirian Angelita dos Santos, de Grandes Rios, e Joel de Moura Bueno, de Ibaiti ficaram em terceiro e quarto lugar respectivamente.

Chegaram a etapa final do concurso Café Qualidade 22 cafeicultores, sendo seis produtores da categoria café natural, 11 produtores de cereja descascado e cinco microlotes, de pequenos agricultores, das regiões de Apucarana, Cornélio Procópio, Ivaiporã, Maringá e Santo Antônio da Platina.

Segundo os técnicos da área o café tipo Cereja descascado refere-se à forma de processamento pós-colheita. A polpa do fruto maduro é retirada para diminuir o tempo de secagem, enquanto no método natural esse processo é feito com o grão inteiro (com a casca).

Os finalistas superaram mais de 210 concorrentes. O concurso iniciou com seletivas nos polos produtores do estado. Cada região inscreveu até 10 lotes de cada categoria. Seguiram no concurso os cafés mais bem pontuados, sendo obrigatório alcançar pelo menos 75 pontos na escala da Associação Americana de Cafés Especiais.

A banca julgadora da etapa final foi formada por Maria Brígida dos Santos Sholz, pesquisadora do Iapar; Geórgia Franco de Souza, da Lucca Cafés Especiais, de Curitiba; Rogério Alves da Silva, consultor e especialista em degustação de café, da Prefeitura de Ribeirão Claro (PR); Sidney Veiga Araújo, da Café Iguazu, Cornélio Procópio (PR); Sérgio Rodrigues, degustador autônomo, de Piraju (SP); e dos técnicos Nelson Menoli Sobrinho e Osvaldo Martins Rodrigues, da Emater Paraná.

Concurso – O Concurso Café Qualidade Paraná 2013 é uma promoção da Câmara Setorial de Café e da Secretaria de Agricultura e do Abastecimento – Seab e através das empresas vinculadas Iapar e Emater Paraná, e tem ainda apoio do município de Cornélio Procópio, Associação dos Engenheiros-Agrônomos de Londrina, Consórcio Pesquisa Café, cooperativas, indústrias torrefadoras e empresas ligadas ao setor no estado. Foram ainda apoiadores e patrocinadores do concurso o Banco do Brasil, BRDE, Cresol, Faep/Senar, Fetaep, Fiep, Ocepar, Sebrae e Sicredi.

Fonte: Agência de Notícias do Paraná