

# Produtoras do Norte Pioneiro vencem concurso nacional de qualidade

## JACAREZINHO

O café do Paraná conquistou o primeiro lugar na categoria Microlote no 12º Concurso Nacional da Associação Brasileira da Indústria do Café (Abic). Na classificação geral, o Paraná conquistou o segundo e o terceiro lugar. As vencedoras do concurso são três mulheres cafeicultoras, da região Norte Pioneiro, que optaram pela profissionalização da produção de café do Paraná.

Para o secretário de Estado da Agricultura e do Abastecimento, Norberto Ortigara, os resultados refletem o trabalho para o desenvolvimento da qualidade do café feito no Paraná desde o ano 2.000. Nos últimos 15 anos, o Estado vem estimulando a produção de grão de qualidade com mecanismos como o Concurso Café Qualidade. Para participar do concurso, os cafeicultores adotam uma série de técnicas recomendadas pela pesquisa e assistência técnica, que

resultam na colheita de café de qualidade.

**VENCEDORAS** - A paranaense Maria Aparecida Maciel Gomes, de Japira, foi vencedora da categoria Microlote no concurso da Abic. No júri técnico, ela alcançou a nota 8,60, em uma escala de 0 a 10. A nota passou para 8,65 com a pontuação do júri popular e avaliação de sustentabilidade. A mesma nota garantiu à Maria Aparecida o segundo lugar na classificação final do concurso. O primeiro classificado, um produtor de Araponga (MG) obteve a nota máxima do concurso de 8,72.

As paranaenses Ceres Trindade de Oliveira Santos, de Joaquim Távora, e Eloir Inocência Nogueira de Sousa, de Pinhalão, foram classificadas em terceiro lugar na categoria Café Natural e segundo lugar na categoria Cereja Descascado, respectivamente. Ceres alcançou nota 8,25 no júri técnico, o que lhe valeu a colocação em décimo lugar na classificação geral do concurso nacional. A produtora Eloir, obteve 8,55, conquistando o terceiro lugar geral.

Neste ano, foram incorporadas inovações ao concurso nacional da Abic. Além do júri técnico, que tem o peso maior (70%), teve também as notas do júri popular (15%) e sustentabilidade (15%). A inclusão do júri popular expressa a opinião dos consumidores apaixonados por café e vai gerar um banco de dados que mostrará o paladar e hábitos de cada região. E a avaliação de sustentabilidade expressa os cuidados com o meio ambiente.

**PROFISSIONALISMO** - O Paraná mantém uma área de 50 mil hectares cultivados com café, mantidos por cerca de 8.000 cafeicultoras, que neste ano colheram uma safra com 1,29 milhão de sacas. O produtor paranaense investe em renovação no plantio, em mecanização para reduzir a dependência de mão-de-obra e reduzir o custo e na profissionalização da atividade com cuidados especiais para a qualidade do café.

Para 2016, o técnico do Departamento de Economia Rural (Deral), da Secretaria da Agricultura e do Abastecimento, Paulo Franzini, prevê uma safra de 1,0 a 1,1 milhão de sacas.

**REGIÃO** - O Norte Pioneiro do Estado vem se consolidando como importante área para a produção de café. Segundo Franzini, a Secretaria da Agricultura e do Abastecimento e suas vinculadas Emater e Iapar fazem um trabalho com grupos de produtores organizados, que resulta no aumento da qualidade do café produzido no Estado e no profissionalismo dos produtores.

O trabalho ocorre na orientação e capacitação dos cafeicultores desde a implantação da lavoura, adubação, controle fitossanitário, colheita ideal e seletiva, processo correto de secagem e separação de lotes por qualidade.

Na pós-colheita, o produtor também é capacitado a fazer a secagem correta para não estragar o sabor dos grãos. Em seguida, tem o armazenamento e beneficiamento, que também requer uma série de ações para alcançar a qualidade

ideal. Todos esses cuidados e ações são repassados aos produtores em palestras técnicas, cursos de capacitação.

Além desses cuidados, o Iapar mantém um Centro de Qualidade do Café, em Londrina, onde os produtores e produtoras são capacitados e passam a conhecer as diferentes qualidades, provando seus próprios cafés e identificando onde devem melhorar para obter mais qualidade. "Trata-se de um mecanismo para treinar o produtor a conhecer a qualidade da bebida que estão produzindo e assim podem investir mais na qualidade", disse o técnico.

**RENDA** - O objetivo maior de todo o trabalho é aumentar a renda na propriedade. Como o produtor não ganha mais com escala de produção (em quantidade), ele tem que ganhar na qualidade final. Enquanto o café normal é cotado a R\$ 300 a saca no mercado, os cafés finos, de qualidade, alcançam cotações acima de R\$ 600 a saca.

Segundo Franzini, embora tenha havido melhora significativa nas lavouras de café do Paraná na última década com a incorporação de novas tecnologias de produção, variedades mais produtivas e maior profissionalismo dos cafeicultores, é necessário aumentar o grau de mecanização e manter constante a renovação e o manejo correto das lavouras para elevar a produtividade média e reduzir o custo unitário de produção. (Da assessoria)

**INTEGRADA**  
COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL

Tel: 3542-4998

R. Presbítero José Modesto, 100 - Bandeirantes - PR

Venha conhecer nossos produtos.

**NADO LIVRE**  
ACADEMIA

(043) 3145-1155

8438-2658 (Oi) / 9119-7159 (Vivo) / 9951-3443 (Tim)

Rua Frei Rafael Proner, 2263 - Bandeirantes - PR

Se o mosquito da dengue pode matar, ele não pode nascer.

**SÁBADO DA FAXINA**  
NÃO DÊ FOLGA PARA O MOSQUITO DA DENGUE

Qui

Sex

Sáb

Dom

Por isso, reserve um pouco do seu sábado para combater os criadouros. Principalmente agora, que ele transmite também chikungunya e zika. Com poucos minutos você faz tudo que precisa.



Tampe os tonéis e caixas d'água.



Mantenha as calhas sempre limpas.



Deixe garrafas sempre viradas.



Mantenha a lixeira bem fechada.