

Segundo dia da Expocafé 2023 é marcado por demonstrações de equipamentos na lavoura da Epamig

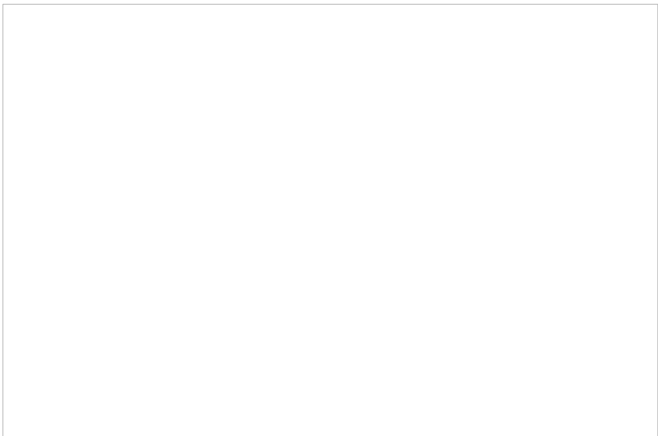
Sex 19 maio

O segundo dia da [Expocafé 2023](#) teve uma programação intensa que ocupou os vários pontos da feira, que é a maior da cafeicultura brasileira e tem realização da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#).

Pela manhã, a Dinâmica de Máquinas deu sequência às suas atividades, com demonstrações em campo de equipamentos de colheita e defensivos pré-emergentes, além da apresentação de pesquisas da Epamig, Universidade Federal de Lavras (Ufla) e [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#).

As empresas Nakashi, Stihl, Brudden, Makita e Husqvarna apresentaram derrigadeiras, sopradores, esqueletadeiras e pulverizadores e destacaram a sustentabilidade de seus produtos. Todas elas convidaram os participantes a testarem os equipamentos diretamente na lavoura de café da Epamig, em Três Pontas, no Sul de Minas. A Kamaq mostrou uma roçadeira mais ecológica e que agride menos o campo, além de uma adubadeira com fluxo de aplicação regulável.

A Ihara trouxe para a dinâmica sua linha de defensivos pré-emergentes, que não causam problemas relacionados à fitotoxicidade nas plantas de café. Já a Bayer apresentou novos herbicidas que deixam a lavoura limpa de ervas daninhas por seis meses, sem interferir no sistema radicular das plantas.



No estande da Epamig, a pesquisadora da empresa, Vanessa Figueiredo, apresentou o trabalho “Colheita de sucesso: cultivares de café de alta performance”. Ela mostrou alguns resultados de cultivares testadas entre as safras 2019/2020 e 2022/2023, em mais de 32 Unidades Demonstrativas em propriedades rurais parceiras da Epamig, localizadas nas regiões do Cerrado e Sul de Minas.

Kelly Britto

Vanessa deu destaque à cultivar lançada recentemente pela empresa, a MGS Catucaí Pioneira, que apresentou níveis de produtividade muito satisfatórios. “Hoje em dia, há aproximadamente 118 cultivares disponíveis de café, então é muito importante que os produtores façam uma escolha estudada e assertiva, que seja a mais adaptada para a região onde vão iniciar sua produção”, explicou a pesquisadora da Epamig.

A Ufla foi representada pelo Grupo de Extensão e Pesquisa em Agricultura Digital (Gecad), que demonstrou seu trabalho com um drone de pulverização. Segundo os pesquisadores, o objetivo da pesquisa é determinar as melhores faixas de aplicação, altura e sentido de voo, além da deposição nas três partes da planta do café. Já a Emater-MG trouxe detalhes sobre um trabalho com plantas de cobertura, destacando sua importância para a ação de microrganismos benéficos, estruturação do solo, geração de matéria orgânica barata e retenção de umidade.

Dentre os participantes da Dinâmica de Máquinas estava uma família com três gerações de produtores de café do município de Campo Belo. Vando Pires, de 70 anos, veio acompanhado pelo filho Clewton, de 43, e pela neta, Joycielle, de 18. “Comecei a trabalhar na roça com 9 anos de idade e fiquei na lavoura por mais de 45 anos, até me aposentar. Antes era diferente, fazíamos quase tudo no braço mesmo. Hoje em dia as máquinas fazem boa parte do trabalho”, disse Vando.

“É uma tradição que passa de geração para geração em nossa família, que trabalha com as cultivares Arara e Catucaí. É a primeira vez que estamos vindo à Expocafé e está sendo muito bom para adquirirmos conhecimentos novos e vermos as novidades do setor”, destacou Clewton.

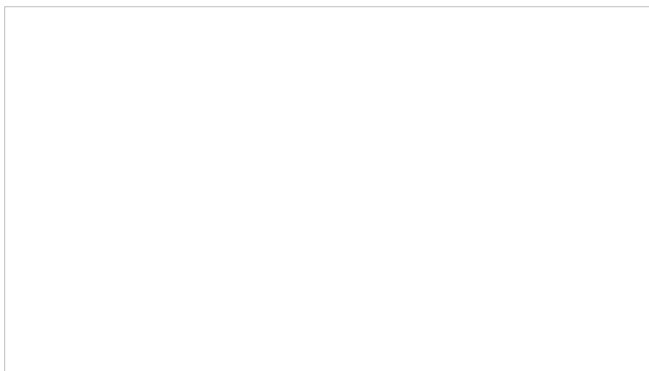
“Como cresci no meio do café, vendo meu avô e meu pai trabalhando, comecei a me interessar e hoje acho muito prazeroso ajudá-los na atividade. Inclusive já fiz vários cursos sobre café e pretendo passar a tradição para meus filhos um dia”, disse Joycielle, que disse ainda querer ser uma pioneira em sua família. “Vejo que está crescendo cada vez mais a participação das mulheres no café e torço para que cresça ainda mais, para quebrar esse tabu de que só homem trabalha em lavoura”, finalizou ela.

Avança Café: soluções tecnológicas inovadoras

Durante a tarde, o estande Produtor Inovador seguiu com a missão de conectar pesquisa, demandas de produtores e soluções inovadoras para solucionar gargalos. Professoras e pesquisadoras da Ufla apresentaram as linhas de ação do Programa Avança Café, coordenado pela instituição em conjunto com a Universidade Federal de Viçosa (UFV).

“Hoje temos uma série de desafios na cafeicultura, como clima, preço e exportação. O Avança Café está aqui para transformar ideias inovadoras em negócios acessíveis para auxiliar na solução de alguns desses desafios do setor”, explicou a professora da Ufla e integrante do programa, Dalys Toledo Castanheira. Ela complementou, dizendo “Podemos inovar e temos ferramentas no agro disponíveis para isso, mas às vezes não sabemos por onde começar para transformar uma ideia inovadora em um negócio. É aí que entra o Avança Café, para fazer essa ponte”.

Antônio Bento da Silva, produtor de cafés especiais de Varginha, foi um dos participantes da dinâmica e comentou que o marketing do café brasileiro é fraco no exterior. “Estive em uma feira internacional nos Estados Unidos, e lá eu notei a dificuldade que é conseguirmos colocar nosso café no mercado internacional, mesmo com uma pontuação muito alta”,



disse Antônio. “Vi o trabalho de marketing impressionante que alguns países fazem

Kelly Britto

para fortalecer suas marcas de café, como a Colômbia e a Guatemala, enquanto nós ficamos para trás. Nosso café não perde em nada para o café especial colombiano, mas não está sendo bem explorado. Falta esse trabalho para conseguirmos vendê-lo a preço justo”, relatou o produtor.

Cafés fermentados e harmonizações peculiares

O estande Aromas e Sabores recebeu duas oficinas sensoriais que tiveram lotação máxima. Durante a manhã, a Berilo Cafés Especiais conduziu uma degustação comentada de cafés fermentados. “Foram apresentados cafés que passaram por diferentes processos fermentativos, desde a fermentação natural feita em bombonas com a ausência de oxigênio, até com o acréscimo de leveduras, que aceleram o processo”, contou o coordenador do estande, e pesquisador da Epamig Sul, Denis Nadaleti.

Durante a tarde, a professora do curso de gastronomia do Centro Universitário de Lavras (Unilavras), Larissa Fassio, conduziu uma harmonização de diferentes cafés com pratos inusitados: uma quiche de queijo com calda de rapadura e limão siciliano, cestinhas de granola com iogurte natural e mousse de chocolate e canela com chantilly de manjeriço. Ela explicou que nem tudo que combina com café, harmoniza com o sabor da bebida. “Temos hábitos culturais de consumir alimentos que até combinam, mas acabam matando o sabor do café, como é o caso do pão de queijo. Para harmonizar, é preciso que o alimento traga peso e novas sensações para potencializar o sabor do café”, explicou a professora da Unilavras.

Sérgio Nunes Pereira está começando um negócio e vai abrir uma cafeteria. Ele participou da oficina e disse que saiu bem animado para iniciar seu empreendimento. “Estou começando no ramo e adquirindo conhecimentos técnicos sobre a bebida. A experiência aqui foi muito interessante, aprendi muito sobre a questão das harmonizações e a minha preferida com certeza foi com a mousse com manjeriço”, contou o empresário.

A programação da Expocafé 2023 segue durante esta sexta-feira, até as 18h, com exposição de máquinas, palestras, plantões técnicos e mais dinâmicas envolvendo o café. A programação está no site www.expocafeoficial.com.br.