




SÃO SEBASTIÃO DO PARAÍSO/MG


# 2º CONCURSO MUNICIPAL Café de Qualidade

O PARAÍSO DOS CAFÉS FINOS

FINAL DO CONCURSO: 26 de Novembro às 19h

TRANSMISSÃO AO VIVO PELOS CANAIS OFICIAIS DA PREFEITURA:

 /ssparaiso

 @ssparaiso

 /ssparaiso

**\* PREMIAÇÃO AOS PRODUTORES DOS 5 MELHORES LOTES.**

Realização:



Secretaria de  
Desenvolvimento  
Agropecuário



# HISTÓRIA DO CAFÉ NO BRASIL

O café chegou ao norte do Brasil, mais precisamente em Belém, em 1727. Já naquela época o café possuía grande valor comercial. Devido às nossas condições climáticas, o cultivo de café se espalhou rapidamente pelo Brasil através dos estados do Maranhão, Bahia, Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná e Minas Gerais. Num espaço de tempo relativamente curto, passou de uma posição secundária para a de produto base da economia brasileira. Desenvolveu-se apenas com recursos nacionais, sendo a primeira realização exclusivamente brasileira que visou a produção de riquezas.

O café trouxe grandes contingentes de imigrantes, a diversificação de investimentos e até mesmo intensificou movimentos culturais. A partir de então o café e o povo brasileiro passam a ser indissociáveis.



# O CAFÉ EM MINAS GERAIS

A busca pela região ideal para a cultura do café se estendeu por todo o país, se firmando hoje em regiões do Estado de São Paulo, Minas Gerais, Paraná, Espírito Santo, Bahia e Rondônia. O café entrou em Minas Gerais, inicialmente pela Zona da Mata, através do chamado Caminho Novo (criado para o transporte do ouro). O transporte era feito no lombo de muares. Mais tarde, o uso de animais determinou o peso padrão das sacas no Brasil. A saca antes era de 75 kg; com o transporte em mulas a capacidade de transporte era de 120 kg, então a saca foi reduzida para 60 kg e eram dispostas uma de cada lado do animal. As lavouras se propagaram rapidamente e no início do século XX já impulsionavam a economia de cidades, como: Guaxupé, Varginha, Poços de Caldas, São Sebastião do Paraíso, Cabo Verde, São Sebastião da Gramma, Três Corações, Alfenas e Lavras.



# O CAFÉ EM PARAÍSO

Segundo a Emater-MG, atualmente o município de São Sebastião do Paraíso possui 15.862 ha de área plantada com café e cerca de 1.000 propriedades produtoras de café, sendo 880 de agricultura familiar. A produção está distribuída em lavouras de grande, médio e pequeno porte gerando empregos e produtos para exportação.

A produção cafeeira do município compõe boa parte da produção nacional de cafés finos, sendo que 78% do café produzido no município é exportado para os países de maior exigência em qualidade como: Japão e Itália. Sendo assim, São Sebastião do Paraíso se tornou um dos municípios de maior importância na produção de cafés finos do Brasil. Contando ainda que os cafés produzidos no município também são de grande destaque em concursos de qualidade, tanto no Brasil quanto no exterior, sendo merecedor do título “O Paraíso dos Cafés Finos”, realizando neste ano de 2020 a segunda edição do Concurso Municipal Café de Qualidade.



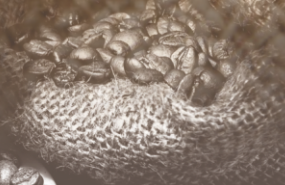
Fonte: [revistacafeicultura.com.br](http://revistacafeicultura.com.br)  
**MOREIRA, Antônio Carlos.** História do Café no Brasil  
*Cultura de Café no Brasil, Manual de Recomendações*  
ed. 2015  
*Fases da agricultura familiar na diversidade do rural brasileiro*  
**EMATER-MG** – Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural

# 1º CONCURSO CAFÉ DE QUALIDADE “O PARAÍSO DOS CAFÉS FINOS”



# O CONCURSO

Objetivando sempre a valorização do produtor rural, assim como agregar valor em seus produtos, principalmente o café, que com expressividade no volume e na qualidade, vem despertando atenção dos principais mercados mundiais, a Prefeitura Municipal através da Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário - SEDEAGRO e parceiros, realizaram o 1º Concurso Café de Qualidade em 2019, a fim de também ser reconhecido merecidamente como “O PARAÍSO DOS CAFÉS FINOS”, produzido por famílias paraisenses com a ajuda de trabalhadores de todas regiões do país que merecem e têm o nosso respeito e reconhecimento. Diante deste importante cenário estamos realizando neste ano a 2º edição.



# ANÁLISE SENSORIAL DOS LOTES



# OS 20 FINALISTAS DE 2019

- Alexandre Antônio de Souza - Fazenda Marques ou Córrego das Areias
- Alexandre de Oliveira - Sítio Boa Vista
- Antônio Adolfo de Souza - Sítio Renascer
- Antônio Westin - Fazenda Taquaral
- Claudeci Fernandes - Fazenda Lagoa
- Dagmar Resende Pimenta - Fazenda Amaro e Furna
- Davi Resende dos Reis - Sítio Três Barras
- Francisco dos Santos Tubaldini - Fazenda São Francisco
- Henrique dos Reis Oliveira - Sítio Nossa Senhora Aparecida
- João Jaguaribe Alencar de Moura - Fazenda Granja Ester
- José Cipriano de Oliveira - Fazenda Boa Vista
- José Osmar Pereira de Moraes - Fazenda Serra
- Lenine de Souza Furtado - Fazenda Mirante
- Luiz Sérgio Marques - Fazenda Haras July
- Márcio Antônio de Souza - Sítio Nossa Senhora das Mercês
- Marco Aurélio do Nascimento Garcia - Serrinha / Ribeirão Fundo
- Maria das Graças Oliveira Aguiar - Sítio Lagoa
- Orothides Auxiliador de Souza - Fazenda Córrego das Areias
- Pedro Antônio Dutra - Fazenda Pytuna
- Silvio Dutra - Sítio Santa Luzia





# CAFÉS FINOS E PRODUTORES PREMIADOS 2019

## ANTÔNIO ADOLFO DE SOUZA

5º COLOCADO

Sítio Renascer - Bairro Rural Mercês

Variedade do café: Catuaí 99

Área plantada: 114 ha



## FALA DO PRODUTOR

*“Tenho muito orgulho em fazer parte da terceira geração de produtores da minha família, produzindo com respeito em todos os processos, buscando sempre a excelência na qualidade do alimento, com muita fé, dedicação e amor. A importância de um Concurso sério e de credibilidade traz o reconhecimento de todos estes processos.”*

# CAFÉS FINOS E PRODUTORES PREMIADOS 2019

## JOÃO JAGUARIBE ALENCAR DE MOURA

4º COLOCADO

Fazenda Granja Ester - Bairro Rural Pimentas

Variedade do café: Catuaí 62

Área plantada: 9 ha



## FALA DO PRODUTOR

*“O Concurso foi excelente! Um incentivo para quem trabalha e principalmente para a cafeicultura paraense. Herdei o gosto pela cafeicultura do meu sogro, o Dr. Juquinha e hoje me sinto orgulhoso, estando há 52 anos na atividade.”*



# CAFÉS FINOS E PRODUTORES PREMIADOS 2019

## CLAUDECI FERNANDES

3º COLOCADO

Fazenda Lagoa - Bairro Rural Antinha

Variedade do café: Catuaí 99

Área plantada: 28 ha



## FALA DO PRODUTOR

*“Cresci no meio da lavoura e achei muito boa a realização do 1º concurso de café de Paraíso para mostrar que temos muita qualidade. Se trabalharmos certo, continuaremos produzindo o melhor café do mundo. Estou na atividade há 40 anos.”*



# CAFÉS FINOS E PRODUTORES PREMIADOS 2019

## DAVI RESENDE REIS

2º COLOCADO

Sítio Três Barras - Bairro Rural Termópolis

Variedade do café: Catuaí 99

Área plantada: 5 ha



## FALA DO PRODUTOR

*“Nunca tinha participado de concursos de café e fiquei muito contente em saber que posso produzir com qualidade igual aos grandes produtores, o gosto pelo plantio vem de família, desde pequeno.”*



# CAFÉS FINOS E PRODUTORES PREMIADOS 2019

## LUIZ SÉRGIO MARQUES

1º COLOCADO

Fazenda Haras July - Bairro Rural Mêrces

Variedade do café: Colombiano

Área plantada: 82 ha



## FALA DO PRODUTOR

*“É uma série de fatores que interferem para produzir um alimento de qualidade, como tratos culturais, clima, equipamentos e manejo correto. Desde criança acompanhava o meu pai nos trabalhos da lavoura, mas só a partir de 1981 que me tornei proprietário da Fazenda Haras July.”*



# O SELO “O PARAÍSO DOS CAFÉS FINOS”

Instituído pela Lei Municipal nº 4692, veio como um instrumento para agregar valor aos cafés de qualidade produzidos no município de São Sebastião do Paraíso.



# REALIZADORES



# PATROCINADORES



# AGRADECIMENTOS

A equipe da SEDEAGRO agradece ao prefeito *Walker Américo Oliveira* por toda a confiança depositada, às Secretarias Municipais por todo suporte oferecido na realização do 1º e 2º Concurso Municipal Café de Qualidade “O Paraíso dos Cafés Finos”.

A EMATER, ACISSP, SINDPAR, às empresas parceiras e patrocinadoras que conhecem o negócio “café” como ninguém.

Aos profissionais do agronegócio, armazéns de café, cooperativas, corretoras e exportadoras de café que dão o suporte para o bom andamento do ciclo produtivo.

E principalmente às famílias de produtores de café paraenses, que conquistaram o reconhecimento do trabalho de gerações na produção de um alimento nobre, saboreado pelos mais diferentes paladares em todo o mundo.

Hoje podemos afirmar que somos “O Paraíso dos Cafés Finos”.

A todos vocês o nosso muito obrigado!

