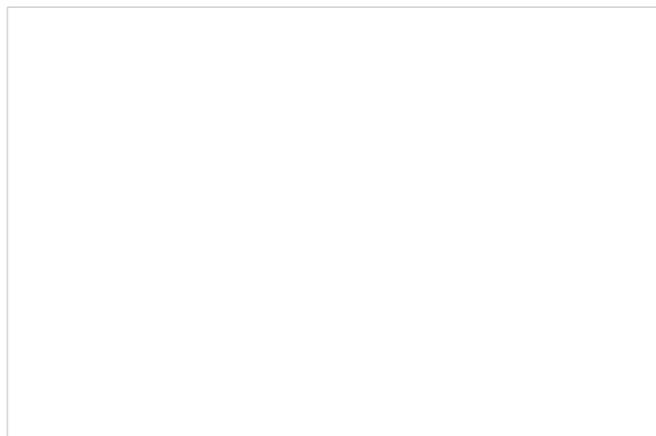


Epamig detalha programação da Expocafé 2023

Sex 14 abril

O Dia Mundial do Café é comemorado em 14 de abril para celebrar a segunda bebida mais consumida do mundo, que perde apenas para a água. Para marcar esta importante data, a [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) apresenta os detalhes da programação da 26ª edição da Expocafé, principal exposição de máquinas e tecnologias para a cafeicultura do Brasil, que será realizada entre os dias 17 e 19 de maio, no Campo Experimental da Empresa em Três Pontas, no Sul do Estado.

A pesquisadora da Epamig e uma das coordenadoras técnicas da feira, Vanda Cornélio, ressalta a importância das atividades paralelas às exposições de maquinário para o desenvolvimento da cafeicultura como um todo. “Gostamos sempre de frisar que um dos grandes diferenciais da Expocafé é a sua programação técnica, pois os visitantes têm a oportunidade de aprender muito sobre as pesquisas, tecnologias e processos da cadeia do café, além de explorar experiências sensoriais instigantes e acessar as informações mais atualizadas sobre a cultura”, destaca.



Expocafé Mulheres: lideranças femininas na cafeicultura

As atividades oficiais terão início no dia 10 de maio, uma semana antes da feira de exposições, a partir das 18h, com a abertura on-line da terceira edição da Expocafé Mulheres, que será transmitida ao vivo pelo canal oficial da Epamig no YouTube. O painel de apresentações contará

com palestras ministradas pelas organizadoras do evento, realizado em parceria com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), a Universidade Federal de Lavras (UFLA) e, neste ano, a Aliança Internacional das Mulheres do Café (IWCA).

“Recentemente, as mulheres vêm buscando empoderamento e visibilidade para os seus trabalhos e têm ocupado, cada vez mais, espaços e posições importantes na cadeia do café. Por isso, escolhemos como tema para a edição da Expocafé Mulheres deste ano o fomento e a formação de novas lideranças femininas na cafeicultura, porque tem sido uma demanda das produtoras e achamos que é preciso aprender com as experiências de quem já traçou um caminho de sucesso”, explica a pesquisadora da Embrapa Café / Epamig e coordenadora técnica da Expocafé Mulheres, Helena Ramos Alves.

Ela acrescenta que o evento voltado para as mulheres tem sido um grande sucesso na programação da feira e que as expectativas são grandes para este ano. “É uma programação

bastante robusta com palestras que vão abordar temas relevantes e atuais para a cafeicultura. Na quinta-feira (18/5), por exemplo, teremos a atividade Beleza que vem do Café, onde pesquisadoras vão falar sobre a utilização dos princípios ativos do cafeeiro na fabricação de produtos inovadores para as indústrias de cosméticos e fármacos. Já na sexta-feira (19/5), teremos apresentações ligadas à parte de comercialização, rotulagem e exportação, que tem sido uma demanda crescente por parte das produtoras, que buscam nichos na cadeia onde possam se expressar e escoar suas produções”.

Simpósio, estandes técnicos e dinâmica de máquinas

No dia 16/5, véspera da abertura da feira, ocorre o 12º Simpósio de Mecanização da Lavoura Cafeeira, que este ano contará com palestras sobre temas variados, como manejo de solo para altas produtividades, resultados atualizados de cultivares, controle biológico de pragas como o bicho-mineiro, dentre outros. As inscrições serão feitas no local e haverá cobrança de taxa.

Durante os dias da feira (17, 18 e 19/5), a Epamig estará presente com seu estande, onde visitantes e produtores poderão degustar cafés especiais das cultivares MGS Paraíso 2, MGS Aranãs e Catiguá MG2, além de tirar dúvidas com pesquisadores especialistas da empresa e aprender mais sobre recentes tecnologias para a cafeicultura. [A Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), a Cooperativa dos Cafeicultores da Zona de Três Pontas (Cocatrel) e a UFLA também terão estandes próprios durante os três dias de evento.

Na tarde de 17/5 e durante todo o dia 18/5 ocorre a tradicional Dinâmica de Máquinas nas lavouras de café da Epamig, em seu Campo Experimental de Três Pontas. As empresas realizarão demonstrações práticas de máquinas para que os participantes tenham a oportunidade de acompanhar seu funcionamento in loco e tirar dúvidas sobre regulagem e manutenção.

“Até o presente momento, estamos com 124 empresas confirmadas para a feira e a tendência é que esse número aumente. A nossa expectativa é movimentar em torno de R\$ 400 milhões em negócios, como comercialização de máquinas e venda de insumos. Esperamos que haja uma ampliação das redes de contatos com compradores do Brasil e do exterior, e temos a previsão de superar o público da última edição, que foi de aproximadamente 15 mil visitantes”, antecipa o chefe da Assessoria de Negócios Agropecuários da EPAMIG e coordenador geral do evento, Clenderson Corradi.

Durante a dinâmica, a Epamig fará uma apresentação de sua vitrine tecnológica, com 19 cultivares de café da espécie *Coffea arábica* L., com o objetivo de mostrar a diversidade de seus materiais com características agronômicas desejáveis, desenvolvidos para as diferentes regiões do estado. Também haverá apresentações de trabalhos científicos nas diferentes estações espalhadas pela fazenda, com a presença de pesquisadores da empresa, professores e estudantes da UFLA e técnicos da Emater-MG.

Espaço Aromas e Sabores: experiências sensoriais com cafés especiais

Pelo segundo ano consecutivo, o espaço Aromas e Sabores estará disponível para visitantes interessados em vivenciarem novas experiências sensoriais com a bebida. O foco desta edição será nos cafés especiais, que são aqueles produzidos segundo técnicas e cuidados rigorosos desde o manejo correto da lavoura até o empacotamento do produto.

“Nosso objetivo é oferecer cafés especiais aos participantes, para que possam conhecer as diferenças entre os perfis sensoriais, que variam de cultivar para cultivar. Além disso, vamos oferecer, pela primeira vez, oficinas que vão abordar temas relacionados à experiência sensorial de quem consome café. Na tarde do dia 17/5, teremos uma apresentação sobre os métodos de preparo do café e suas influências no sabor e aroma das bebidas. Já no dia 18/5, haverá uma degustação comentada de cafés fermentados e, em seguida, uma oficina sobre harmonização de cafés com queijos, chocolates e outros alimentos. Na sexta-feira (19/5), vamos acompanhar uma atividade sobre a percepção multissensorial de café, que envolve fatores externos ao produto, como formato da xícara e cores da embalagem”, conta o pesquisador da Epamig e coordenador técnico do evento, Denis Nadaleti. Haverá limite de 20 vagas por oficina e as inscrições, gratuitas, serão realizadas no local.

Produtor Inovador e Ciência Móvel

O espaço Produtor Inovador estará aberto ao público nos três dias da feira para apresentar, divulgar e promover a interação dos produtores rurais do setor de café com novas tecnologias para a cadeia de negócios. Parceiros e startups estarão presentes no estande para atendimento aos interessados ao longo do evento. Na tarde do dia 17/5, ocorre o Hub Conecta Day – Cafés Especiais, e, no dia seguinte (18/5), a programação do Consórcio Café / Avança Café toma conta do espaço. No último dia (19/5), casos de sucesso de parcerias e inovação serão apresentados durante as atividades coordenadas pela Empresa Brasileira de Pesquisa e Inovação Industrial (EMBRAPIL).

Outro diferencial da Expocafé 2023 será a presença do Ciência Móvel, um micro-ônibus adaptado com um minilaboratório que leva as tecnologias da Epamig a eventos realizados em todo o estado. Nele ocorrerão apresentações sobre arroz, uma cultura bastante popular entre cafeicultores, que serão coordenadas pela Epamig e pelo Grupo Melhor Arroz, da UFLA. “No último ano houve um aumento significativo no preço do arroz e a procura por parte dos produtores cresceu muito também. A partir deste ano, nossa intenção é levar para cada edição futura da Expocafé uma cultura diferente, que será abordada dentro do Ciência Móvel”, explica Vanda Cornélio.

Programação 2023

3ª Expocafé Mulheres – Abertura on-line – 10 de maio, às 18h, Canal Epamig no YouTube.

12º Simpósio de Mecanização da Lavoura Cafeeira – Atividades presenciais – 16 de maio, de 8h às 18h, Campo Experimental da EPAMIG em Três Pontas. Inscrições realizadas no local. Valores: R\$140,00 (público geral) e R\$70,00 (estudantes).

26ª Expocafé – Exposição de máquinas; palestras e plantões técnicos; Dinâmicas de Máquinas; Expocafé Mulheres; Espaço Aroma e Sabores; Produtor Inovador; Ciência Móvel – 17 a 19 de maio, de 8h às 18h, Campo Experimental da EPAMIG em Três Pontas. Vagas limitadas, inscrições no local.

As novidades da programação da Expocafé 2023 podem ser acompanhadas pelo site: www.expocafeoficial.com.br.