

## **Europeus conhecem pesquisas com café do IAPAR**

### **VISITA**

Postado em: 29/05/2019

Um grupo de 15 donos de cafeteria, baristas, degustadores e torradores de café da Eslováquia e da Grécia visitaram o Instituto Agrônômico do Paraná (IAPAR) na última segunda-feira (27).

(29/05/19) Um grupo de 15 donos de cafeteria, baristas, degustadores e torradores de café da Eslováquia e da Grécia visitaram o Instituto Agrônômico do Paraná (IAPAR) na última segunda-feira (27). Os visitantes vieram a instituição conhecer as pesquisas do Programa Café, o Centro de Qualidade em Café e o Banco de Germoplasma.

Segundo o pesquisador Gustavo Sera, os estrangeiros vieram ao IAPAR porque conheciam parte das pesquisas que a instituição vem realizando com café. "Eles demonstraram muito interesse nas cultivares com alta qualidade de bebida como o IPR 99, que possui sabor diferenciado de frutas amarelas como maracujá, pêssego e damasco; o IPR 107, com sabor de frutas vermelhas como morango, mirtilo e framboesa; além do IPR 106, que traz traços de mel, caramelo e floral", explica o pesquisador. Ainda de acordo com ele, os visitantes conheceram as vantagens agrônômicas das variedades de café do IAPAR, como aumento de produtividade, qualidade de bebida, resistência às pragas e doenças e resistência aos estresses ambientais como calor, seca e geada. Ao longo da visita, o grupo também viu espécies diferentes de café e ainda foi ao Centro de Qualidade em Café. "Muitos deles são donos de cafeteria, baristas e torradores de café, então eles tinham interesse em saber como são feitas as classificações e degustação de cafés, além da torra", acrescenta Sera.

#### **NOVOS MERCADOS**

Atualmente algumas variedades de café do IAPAR chegam a mercados europeus por meio de empresas como a Capricórnio Coffes, que compra cafés especiais e diferenciados e revende para outros países. De acordo com Sera, o IAPAR vem trabalhando para ampliar o mercado do café paranaense por meio da obtenção de variedades melhoradas geneticamente que possam melhorar a qualidade de bebida e aumentar a resistência à pragas e doenças. "No melhoramento estamos tentando desenvolver variedades resistentes à ferrugem, principal doença do café, o que reduziria a aplicação de agrotóxicos e tornaria o produto mais saudável", detalha o pesquisador. Ele lembra também que há pesquisas para desenvolver variedades mais produtivas para melhorar a rentabilidade dos cafeicultores.

Serviço de Imprensa do Instituto Agrônômico do Paraná (Iapar) Lucas V. de Araujo (MTb 4037)  
Tel: (43) 3376-2005 | (43) 9-9122-2369 E-mail: lucasaraujo@iapar.br