

revista

IBRAFE

ANO 3 - Edição 3 - Junho de 2019

O IBRAFE, O BRASIL E A PROTEÍNA VEGETAL

página 12

Pulse Day, o que é?

página 8

O sucesso do primeiro
Dia Mundial dos
Pulses no Brasil

página 20



CHEGOU PROCLAIM®

O INSETICIDA MAIS TEMIDO PELAS LAGARTAS DE DIFÍCIL CONTROLE

 Rápida ação de choque e residual

 Altamente seletivo aos inimigos naturais

 Manejo Antirresistência

 **Proclaim®**

 **syngenta**

Para restrição de uso nos estados, consulte a bula. Informe-se sobre e realize o manejo integrado de pragas. Descarte corretamente as embalagens e os restos de produtos.

ATENÇÃO Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e na receita. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade.

CONSULTE SEMPRE UM ENGENHEIRO AGRÔNOMO. VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMICO.



c.a.s.a.
0800 704 4304

www.portalsyngenta.com.br

O QUE VOCÊ VAI LER

Catálogo de Empresas.....	4
Pulses agitam o segmento de alimentos de valor agregado.....	5
Pulse Day, o que é?.....	8
Feijão transgênico não tem mercado.....	10
O IBRAFE, o Brasil e a proteína vegetal.....	12
Um giro pela cozinha.....	16
IBRAFE nomeia experiente defensor dos Pulses no Mato Grosso.....	18
O sucesso do primeiro Dia Mundial dos Pulses no Brasil.....	20

Expediente

A Revista do Instituto Brasileiro do Feijão, Pulses e Colheitas Especiais, volume III, é uma publicação própria.

Presidente

Marcelo Eduardo Lüders

Vice-Presidente

Valéria Lüders - valeria@ibrafe.org

Projeto Gráfico e Diagramação

Daniele Paiva - falecom@danielepaiva.com.br

Exemplar gratuito.

Foto da capa: Istockphoto



Rua João Negrão, 731 – sala 2212
Centro, Curitiba, Paraná – CEP 80010-200
Telefone +55 (41) 3107-3344
 +55 (41) 9137-1831
www.ibrafe.org – ibrafe@ibrafe.org

Curta nossas páginas nas redes sociais:

 ibrafe.org

 [ibrafe_pulses](https://www.instagram.com/ibrafe_pulses)



É clichê, eu sei, mas, o tempo voa mesmo. Já chegamos ao 7º Fórum do Feijão... A dimensão da evolução que o setor tem vivido pode ser avaliada em uma frase que escutei no Ministério da Agricultura no início deste ano: “O grau de organização do setor está à frente de muitos outros”. Essa observação veio de um secretário da nova administração ao tomar conhecimento que temos um Plano Nacional. A nossa concentração no caminho que estamos seguindo nos impede de olhar para trás e avaliar onde estávamos quando tudo isso começou e onde estamos hoje.

O maior congresso mundial do setor acontecendo no Brasil não é por acaso, mas pela articulação do IBRAFE e do CBFP – Conselho Brasileiro do Feijão e Pulses. Os artigos desta edição de nossa revista dão ideia, também, que estamos seguindo a tendência mundial que insere o setor no mais revolucionário conceito dos alimentos *plant based*. Este termo carrega em si o conceito de vegetariano e veganismo ao ponto destes dois entenderem que este termo, sim, é adequado para suas escolhas alimentícias. Estarem optando por esta definição e não mais ao conceito restritivo de vegetariano ou veganismo, que se limita à ideia de consumo plantas, é muito mais abrangente, envolve o conceito de dieta baseada em plantas, que não se baseia em proteína animal, mas em todas as plantas.

E nós estamos aqui no Brasil produtor, consumidor e, agora, exportador de comida baseada em plantas. É deste ponto de vista que vamos avançar de agora em diante, pois estamos no lugar certo e na hora certa.

Marcelo Eduardo Lüders
Presidente do IBRAFE

Catálogo de Empresas


ARBAZA ALIMENTOS LTDA.

Comercialização de Pulses, pipoca e gergelim
+55 (45) 3529-3031 – comex@arbaza.com.br
www.arbaza.com.br


BR PULSES

Exportação e pesquisa em Pulses e Colheitas Especiais
+55 (38) 3677-2235 – www.brpulses.com.br


CORREPAR CORRETORA DE MERCADORIAS

Informações e negócios de Feijão, Grão-de-bico, Lentilha, Ervilha, Pipoca, Arroz, Trigo e cerca de outros 60 outros produtos agrícolas
+55 (41) 3259-4433 – correpar@correpar.com.br
www.correpar.com.br


INDÚSTRIAS COLOMBO

Empresa que desenvolve e fabrica máquinas para colheita de Feijão, amendoim, café e mandioca
Luiz Antonio Vizeu – luiz.vizeu@industriascolumbo.com.br
+55 (17) 98116-9486 www.miac.com.br


SATAKE AMERICA LATINA LTDA.

Máquinas para beneficiamento de grãos
Ramos – +55 (47) 3461-1340 / +55 (47) 98436-8645
www.satake.com.br


SELGRON INDUSTRIAL LTDA.

Classificadoras Scanners, Seleccionadoras Ópticas, Empacotadoras, Agrupadoras e Sistemas Robotizados de Paletização
+55 (47) 2111 7777
www.selgron.com.br


SEMENTES ALIANÇA

Produção de sementes certificadas de Feijão
+55 (61) 3612-2593
www.sementesalianca.com.br


SEMENTES MARAMBAIA

Comercialização de Sementes de Feijão, Milheto e Soja
Chayene Cintia – +55 (64) 3623-1945 / +55 (64) 99641-2505
www.sementesmarambaia.com.br


SYNGENTA

A Syngenta é uma empresa líder no segmento agrícola, cuja ambição é ajudar a nutrir o mundo e cuidar do planeta, melhorando a sustentabilidade da agricultura por meio de ciência de ponta e soluções inovadoras para cultivos. Nossas tecnologias permitem que milhões de agricultores façam melhor uso dos recursos agrícolas disponíveis. Temos 28 mil funcionários em mais de 90 países trabalhando para transformar a forma como os cultivos são plantados e manejados. Por meio de nosso Plano de Agricultura Sustentável nos comprometemos a aumentar a produtividade nas fazendas, recuperar terras degradadas, promover a biodiversidade e revitalizar comunidades rurais.
0800 704 4304 – www.portalsyngenta.com.br

Pulses agitam o segmento de alimentos de valor agregado

À medida que as tendências de consumo remodelam o cenário da fabricação de alimentos, os inovadores dão uma nova olhada nos Pulses.

Por Global Pulse Confederation

Cada vez mais pessoas em todo o mundo estão exigindo escolhas alimentares mais saudáveis, mais amigáveis ao meio ambiente e livres de alérgenos. Na Itália, por exemplo, dados coletados pela *Mintel Research* indicam que 60% dos consumidores reduziram seu consumo de carne vermelha e processada por questões de saúde, enquanto 51% o fizeram por considerações ambientais. Comportamentos de consumo semelhantes também foram evidentes na França, onde 48% dos entrevistados da *Mintel* citaram razões ambientais e 41% de questões de saúde para cortar a carne. Nos EUA, enquanto isso, 40% dos consumidores disseram aos pesquisadores que estavam buscando reduzir sua ingestão de glúten. Não coincidentemente, as alegações relacionadas aos alérgenos aumentaram 42% entre os novos lançamentos de produtos alimentícios de 2016 a 2019.

De fato, as indústrias de alimentos e agrícolas tomaram conhecimento dessas tendências. Proteínas à base de plantas, livres de alérgenos e não transgênicos são as palavras de ordem deste novo milênio, e nenhum grupo de alimentos dá mais conta do recado do que os Pulses.

Fazendo carne a partir das plantas

No dia 2 de maio, a *Beyond Meat*, com sede em Los Angeles, tornou-se pública. No primeiro dia de seu IPO, a fabricante do *Beyond Burger* e de outros alimentos vegetais proteicos registrou um aumento de 163% no preço de suas ações, estabelecendo o recorde de melhor desempenho de IPO (no primeiro dia de negociação) de 2019.

No centro do sucesso de *Beyond Meat* está um Pulse: proteína de Ervilha. Este ingrediente acabou sendo a resposta ao sonho do CEO Ethan Brown: fazer carne a partir das plantas. Pode parecer uma contradição, mas, como Ethan destaca, os componentes essenciais da carne – aminoácidos, lipídios, minerais, vitaminas e água – também estão presentes no reino vegetal; é lógico, então, que seja possível fazer carne a partir das plantas.

Mas por que reinventar o hambúrguer? Ethan sente que os consumidores estão prontos para fazer a mudança de carne animal para carne vegetal. Como ele observa, eles só precisam estar cientes de que a opção está disponível para eles. É por isso que a *Beyond Meat* coloca seus produtos na seção de carnes de lojas e supermercados; a empresa não está comercializando para vegetarianos, mas para consumidores de carne que podem se interessar por uma alternativa que se parece e tem gosto de carne, e é melhor para sua saúde e para o meio ambiente.

Com base no desempenho das ações da *Beyond Meat*, fica evidente que os alimentos à base de plantas são um bom investimento.



Apostando no Futuro da Proteína Vegetal

O Canadá, um grande produtor de Lentilhas, Ervilhas e Grão-de-bico, também está fazendo um investimento significativo em proteína vegetal. Reconhecendo que os Pulses podem satisfazer as tendências alimentares atuais, o governo do Canadá estabeleceu a *Protein Industries Canada* (PIC) para posicionar a nação como líder mundial no cenário de proteína vegetal. De acordo com o site da PIC, o mercado global de proteína deve crescer a uma taxa anual composta de 5,9%, passando dos atuais US\$ 8 bilhões para US\$ 14,8 bilhões até 2023. A PIC está tentando capitalizar esse crescimento impulsionando a produção de produtos proteicos à base de plantas no oeste do Canadá e incentivando seu uso na fabricação de alimentos. A PIC fará isso apoiando parceiros da indústria privada no valor de US\$ 153 milhões pelos próximos quatro anos.

“Sabemos que há uma enorme oportunidade para os Pulses no segmento de alimentos de valor agregado”, disse a diretora de marketing da PIC, Tiffany Stephenson. “Espera-se que a demanda humana por proteína vegetal dobre nos próximos cinco anos, e o oeste do Canadá está posicionado de maneira singular para atender a essa necessidade. Precisamos aproveitar nossos pontos fortes de toda a cadeia de valor para produzir novos ingredientes e novos produtos. Isso nos permitirá expandir nossos mercados – tanto no Canadá quanto internacionalmente – fortalecendo nossa economia, criando mais empregos e expandindo as empresas canadenses”.

Em 18 de abril de 2019, o PIC fez sua primeira convocação de projetos, convidando parceiros privados a apresentar propostas de até 50% em financiamento de coinvestimento. O governo do Canadá está disponibilizando US\$ 40 milhões para esta primeira rodada de projetos por meio da Iniciativa de Superaglomerados de Inovação (*Innovation Superclusters Initiative*).

A investida do Canadá no mercado de proteínas vegetais é oportuna, à medida que os Pulses chegam aos inovadores de alimentos de um extremo ao outro do mundo.

A Inovação dos Pulses Desperta Interesse Inesperado

Na província argentina de Jujuy, ao norte da Argentina, Raul Villafañe procurava há anos oportunidades de agregar valor aos Feijões e Grãos-de-bico que sua empresa, *Argencrops*, compra, processa e exporta. Na Argentina, um país de 44 milhões de habitantes, onde o consumo de carne bovina é praticamente uma tradição sagrada e os carboidratos estão praticamente ausentes da dieta nacional, ele encontrou pouco interesse. Mas, em seguida, em uma viagem ao Peru em 2017, a oportunidade que ele estava procurando surgiu quando Raul conheceu Pedro Prieto da *Fresh Business Food & Nutrition*, uma empresa de inovação alimentar e nutricional com escritórios em Londres, Bilbao e Lima. Os dois fizeram uma parceria, na qual a *Fresh Business Food & Nutrition* contribuiria com seu know-how de desenvolvimento de produtos e a *Argencrops* forneceria a matéria-prima. Em outubro de 2018, a parceria teve seu primeiro protótipo: a *Healthy Mug Cake*.

“Nós a apresentamos na *SIAL*”, relatou Rita Villafañe, gerente comercial da *Argencrops*. “A ideia é criar um produto que seja fácil de fazer, tenha uma consistência semelhante a um muffin e não tenha sabor de Feijão. Com a *Healthy Mug Cake*, nós atingimos todos os três objetivos.”

O produto vem na forma de um pó que pode ser feito a partir de Feijão ou farinha de Grão-de-bico. Dois sabores foram desenvolvidos: chocolate e cúrcuma e gengibre. A preparação não poderia ser mais fácil; basta adicionar água, aquecer a mistura no micro-ondas por dois minutos e *voilà!*

“O objetivo era tornar o produto o mais natural e saudável possível, com a quantidade mínima de açúcar e sem conservantes”, disse Rita.

A *Argencrops* planeja lançar oficialmente a *Healthy Mug Cake* na feira *Anuga* em outubro de 2019. É para ser o primeiro de uma série de produtos previstos no âmbito da parceria. Esses produtos foram desenvolvidos originalmente com os mercados da Europa e do Oriente Médio em mente. Mas quando o *La Nación*, um importante jornal diário argentino, publicou uma reportagem sobre o envolvimento da *Argencrops* nessas novas inovações em alimentos, seus telefones do escritório começaram a tocar sem parar. Os varejistas locais estavam ansiosos para distribuir e vender a *Healthy Mug Cake* na Argentina. Por mais inesperado que isso tenha sido, talvez não tenha sido tão surpreendente assim.

“O mercado de carne bovina ainda é rei, mas o consumo de Pulses é tendência na Argentina”, constatou Rita. “Nas grandes cidades como Buenos Aires, há uma loja que vende alimentos saudáveis ou sem glúten em praticamente todos os quarteirões. E você vê cada vez mais restaurantes vegetarianos inaugurando também.”

Dado o interesse que receberam do artigo do *La Nación*, a *Argencrops* e a *Fresh Business Food & Nutrition* estão pensando seriamente em adicionar a Argentina ao seu plano de mercado.

“A *Healthy Mug Cake* é apenas o começo”, disse Rita, indicando que um hambúrguer à base de Feijão está prestes a chegar.

De fato, a onda de inovações à base de Pulses no segmento de valor agregado ainda está em ascensão, criando amplas oportunidades para que os membros da indústria de Pulses embarquem nela.



PULSE DAY,

O QUE É?

Por Marcelo Eduardo Lüders

O mundo precisará, até o ano de 2025, que o Brasil plante e colha 1 milhão de hectares de Pulses e de colheitas especiais além do que produz hoje. É possível atender esta demanda e outras que virão fluindo o conhecimento da pesquisa para o meio agrícola. O IBRAFE, junto às lideranças agrícolas dos polos de produção do Brasil, através de um esforço conjunto, soma expertises tanto para divulgar como para produzir, bem como informar sobre manejos e mercados e como comercializar estes produtos. Para isso, o IBRAFE desenvolveu um dia de campo voltado ao cultivo de Pulses e colheitas especiais, chamado Pulse Day. O Pulse Day é um encontro de pesquisadores, produtores, técnicos e profissionais envolvidos na produção de Pulses.

Os Pulses já são uma realidade muito lucrativa para o Brasil, em breve teremos novas cultivares de lentilhas, e o cultivo de grão-de-bico já encontra um mercado em crescimento, bem como as variedades de Feijões que abrem novas perspectivas de agregação de renda para os produtores, sejam familiares ou empresariais.

Colheitas especiais são culturas com potencial para desenvolvimento e agregação de renda. Entre elas estão pipoca, amendoim, gergelim, e outras, que são pouco cultivadas na região em que o Pulse Day acontece.

O objetivo do Pulse Day é possibilitar aos produtores e aos agrônomos conhecer tecnicamente as alternativas de cultivo visando aumentar a renda do produtor e, conseqüentemente, de toda região de influência. Além disso, oportuniza networking e acesso às informações de comercialização e referências de preço. São programadas palestras e debates com temas relevantes ao polo produtor. É feita a distribuição de kits com material de patrocinadores a todos os participantes, que fazem inscrição através do site <http://www.ibrafe.org/pulse-day/> e contato com a organização do evento.

Para organizar um Pulse Day em sua região, é preciso que as lideranças agrícolas do polo de produção entrem em

contato com o IBRAFE. Também é necessário que sejam organizadas a área em que as cultivares serão desenvolvidas e a infraestrutura necessária, tanto para o desenvolvimento das cultivares quanto para o recebimento dos participantes. É igualmente importante indicar a consultoria agrônômica que ficará responsável pela condução do campo e é necessário também que se envolvam os empacotadores, varejistas, supermercadistas, bares e restaurantes, endocrinologistas, nutrólogos e nutricionistas, bem como Secretaria de Educação e representantes do SEBRAE, SENAC, SESI e SENAR.

O IBRAFE contata os principais pesquisadores do Brasil para definir tudo que é possível ser produzido naquele polo, organizando o conteúdo das palestras e dos debates. Também providencia doação de Pulses a instituições ou hospitais indicados pela comunidade. Todo o evento é divulgado nacionalmente.

Preferencialmente a organização local contata patrocinadores locais, com apoio do IBRAFE nos contatos nacionais das grandes empresas. Este fundo gerado custeia todos os investimentos. Neste modelo o IBRAFE, como instituição sem fins lucrativos, aplica os recursos arrecadados para a manutenção da entidade e em investimentos nas mais diversas ações de promoção ao plantio e consumo de Feijões e Pulses no Brasil e no mundo.



O objetivo do Pulse Day é possibilitar aos produtores e aos agrônomos conhecer tecnicamente as alternativas de cultivo visando aumentar a renda do produtor e, conseqüentemente, de toda região de influência



Em Vila Rica, no Mato Grosso, o potencial das colheitas especiais começa a ser descoberto com o gergelim



Cascavel – PR, no maior estado produtor de Feijão, mais de 30 cultivares abrem novos horizontes ao setor

Feijão transgênico não tem mercado

Um assunto recorrente no setor feijoeiro tem sido a pertinência de se lançar ou não o Feijão-carioca transgênico. De um lado, a frieza da ciência, de outro, a visão da comercialização, que tem nuances muito maiores, pois leva em consideração o consumidor final. Os argumentos apresentados contrários ao lançamento estão elencados a seguir. O fato da EMBRAPA ter postergado o lançamento não terminou com a discussão do assunto, que certamente merecerá atenção novamente do setor. É necessário que a sociedade possa, à luz dos argumentos de ambos os lados, decidir sobre o futuro destas pesquisas.

Levando-se em consideração o mercado brasileiro e mundial de Feijão, pondera-se o seguinte:



Por Marcelo Eduardo Lüders

1. A ciência, a tecnologia e as pesquisas devem ser usadas em favor do ser humano e seu bem-estar. Os transgênicos também.
2. Há uma rejeição natural aos produtos transgênicos como há rejeição aos produtos produzidos com defensivos agrícolas. No entanto, em ambos os casos, se obedecidas às regras de obtenção (OGM) e segurança (resíduos de defensivos – tempo de carência), não há riscos para a saúde do consumidor. Neste sentido, a justificativa de preferir produtos transgênicos no lugar dos produzidos com defensivos não é robusta e, portanto, não se sustenta.
3. A discussão de que é o consumidor que deve decidir o que comer, Feijão RMD ou tradicional, é óbvia. Mas somente estaria de acordo se a decisão unilateral de uma empresa não colocar a imagem nacional de todos

os produtores de Feijão do país em dúvida, no Brasil e no exterior. Inevitavelmente viria a pergunta, já que a escolha é de livre-arbítrio: “Será que este Feijão-carioca que estou consumindo realmente é o Feijão tradicional?”. E a resposta possível seria: “Na dúvida, vou consumir outro alimento ou até mesmo comprar Feijão de outro país, que não planta transgênico.”

4. Os hábitos de consumo estão mudando, ou migrando, em velocidade acelerada para produtos mais naturais, é o consumo mais “verde”, por meio do vegetarianismo, do veganismo ou outros. Quem não tem parente ou amigo que respeita ou aplica esses conceitos? Crescem aos milhares por mês e já ultrapassam os 30 milhões no Brasil. O Feijão pode surfar nesta onda, e mais, até aumentar o consumo, com tipos diferentes do próprio Feijão-carioca. Essa é uma grande oportunidade. Mas Feijões OGM viriam na contramão dessas fortes mudanças.

5. Justificar o lançamento para o mercado deste Feijão OGM devido aos gastos realizados e à necessidade de apresentar resultados é uma forma leviana ou, pelo menos, um risco alto, colocado ao setor no caso de rejeição ou redução do consumo do Feijão.
6. Não é por ser OGM ou uma tecnologia da pesquisa nacional que devemos adotar e bater palmas. Não podemos ser cegos aos efeitos colaterais, neste caso para o consumidor. Quais seriam os riscos? Há garantias que não existem riscos? Quais seriam? Se não mantivermos posição crítica, aceitaríamos OGM sem restrições de ética. É tudo ciência, não é? Não somos deuses intocáveis e perfeitos.
7. Os OGMs estão em nosso dia a dia, como defendido recentemente, a maioria de uma forma indireta e, portanto, industrializada e não diretamente no prato consumido todos os dias. Mas, se fosse um sucesso indiscutível, teríamos muitos produtos OGM na mesa. E temos? Para cada item aceito, há 10 que não foram aceitos mundo afora. E por que, cada vez mais, estão reduzindo as pesquisas de obtenção de OGMs para outras menos “polêmicas”? Por que custa tão caro sua obtenção, principalmente nas questões de segurança (ambiente e saúde pública)? Não seria devido à rejeição do consumidor e dos riscos embutidos? Quando há fumaça, paira a dúvida se há fogo.
8. Os números de participação da EMBRAPA em Feijão são discutíveis em todos os sentidos: porcentagem de mercado, recursos aplicados/resultados, visão de futuro, visão e ação para oportunidades na cadeia produtiva, transferência de tecnologias.
9. A EMBRAPA tem o direito de lançar esta cultivar, mas seria e será cobrada pela responsabilidade de responder até civilmente por perdas no mercado. Até mesmo responder por promover possíveis variantes do vírus e de todas as consequências não corretamente avaliadas pela própria EMBRAPA. O risco vale a pena?
10. Esta cultivar não preocupa do ponto de vista competitivo, pois se sabe que não seria amplamente semeada, particularmente por ela não atender às necessidades agrônomicas ao ser aprovada na CNTBIO. Por isso não foi lançada antes, não evoluiu e, agora, de repente, deveria ser lançada como inovação, o que põe em dúvidas as verdadeiras motivações por trás da insistência deste lançamento repentino.
11. Preocupa, para o varejo, o Feijão com a tarja OGM, que provavelmente reduziria o consumo deste importante alimento no Brasil e prejudicaria os esforços feitos para aumentar o consumo e também todo o esforço de abrir, no exterior, o mercado para os Pulses brasileiros.

Como se vê, os argumentos contrários ao lançamento são consistentes e mereceram atenção.



O IBRAFE, o Brasil e a proteína vegetal

Por Marcelo Eduardo Lüders



Receber a Convenção 2019 do GPC, o maior evento de Pulses do mundo, é a chancela que precisávamos para que em definitivo sejamos considerados de fato como um respeitado player de Pulses. Isso não é pouco, lembrando que alimento significa paz. É a falta de alimentos que move as massas de seres humanos em ondas migratórias que inquietam a Europa e a América do Norte. No outro extremo, todos os países com um mínimo de crescimento econômico vêm tomando consciência que sustentabilidade é vital e ela, segundo estudos que se acumulam, só é possível se nós dermos uma guinada nos hábitos alimentares da nossa geração. A busca por consumir preferencialmente proteína das plantas, a *plant based* está consolidada como tendência crescente e não como moda. Portanto, todo esforço que fizemos nos últimos anos em prol da diversificação de variedades de Pulses, como Feijões rajado, vermelho, mungo, caupi, azuki e ainda do Grão-de-bico e das Colheitas Especiais, como pipoca, amendoim e gergelim, entre outros que estão em desenvolvimento, está valendo a pena.

Isso coloca o Brasil como produtor apto a avançar sobre uma fatia importante do mercado pelo mundo afora. Jamais esquecendo que aqui, no Brasil de 208 milhões de habitantes, já somos 30 milhões de vegetarianos e veganos. Há também os “flexitarianos” que aderem, por exemplo, em São Paulo, à segunda-feira sem carne. São os que elegem um ou dois dias na semana para não ingerir nada de proteína animal. Para dar ideia do crescimento deste mercado da proteína das plantas, basta olhar o faturamento do setor no ano passado, que foi de US\$ 51 bilhões de dólares no mundo.

O Fórum Brasileiro do Feijão, Pulses e Colheitas Especiais chegou a sua 7ª edição como o evento de maior repercussão no setor na América Latina e um dos mais importantes do mundo. O IBRAFE – Instituto Brasileiro do Feijão, Pulses e Colheitas Especiais – representa o GPC – Global Pulse Confederation – no Brasil e tem lugar no conselho executivo da entidade. E estamos apenas começando a ocupar uma posição de influência dentro neste mercado de US\$ 100 bilhões de dólares.

Portanto, com estas informações em mãos faz sentido sermos realistas quanto à necessidade de executarmos o projeto que

vem sendo gestado no IBRAFE e no CBFP – Conselho Brasileiro do Feijão e Pulses – que visa chegar a 1 milhão de hectares em 5 anos de Pulses e Colheitas Especiais. Organizando e catalisando os esforços de diversos elos do setor, a meta é bem razoável. Buscando entendimentos com modais como as ferrovias já estabelecidas, nossas exportações ocorrerão também pelos portos da Região Norte. Neste contexto, estados como Tocantins e Bahia poderão ter substancial aumento de área plantada. Somando-se as áreas de sequeiro e irrigadas do Mato Grosso, de Goiás e de Minas Gerais já envolvidas, teremos nestes estados as principais áreas em um primeiro momento. A EMBRAPA e o IAC, principalmente, desenvolvem cultivares que estão se adaptando bem àquelas regiões. As sementeiras, por sua vez, evoluem na multiplicação das sementes destas novas alternativas também. As empresas de insumos vêm dedicando cada vez mais atenção ao setor e o barter com Pulses e Colheitas Especiais já está pronto para ser implementado. Complementando porteira adentro, a rastreabilidade já está ocorrendo em outras culturas onde a rotação pode ocorrer com Pulses e Colheitas Especiais. Sistemas de colheitas que dispensam o uso de glifosato se destacam neste cenário. Este diferencial será enorme quando formos comparados com outros concorrentes da África e da Ásia. Com os exportadores investindo em processamento ultramoderno, temos as cartas certas em mãos.

Portanto, você que está lendo este texto e acompanhando de perto o setor, desde os pesquisadores até os consumidores, está no lugar certo, na hora certa.



INFORMAÇÃO PARA TODA A CADEIA PRODUTIVA DE PULSES



IBRAFE
INSTITUTO BRASILEIRO DO FEIJÃO E PULSES

www.ibrafe.org ibrafe@ibrafe.org

[f ibrafe.org](https://www.facebook.com/ibrafe.org) [@ibrafe_pulses](https://www.instagram.com/ibrafe_pulses) [41 9137-1831](https://www.linkedin.com/company/ibrafe)

SATAKE
América Latina Ltda

SELECIONADORA ÓPTICA
CLASSIFICADORA ÓPTICA
OPTICAL SORTER
FMSR



- A verdadeira Full Color
- La verdadera a Todo Color
- The real Full Color
- Sistema de módulos (até 6 bandejas)

Linhas de financiamento



SATAKE América Latina Ltda.
www.satake.com.br
Rua Xavantes, 155 - Pavilhão 20 - Atiradores - 89203-210 - Joinville - SC - Brasil
+ 55 47 3461-1313 / 98436-8645 / comercial@satake.com.br

20 *anos*
SATAKE
América Latina Ltda

Sementes
Marambaia®

[f sementesmarambaia](https://www.facebook.com/sementesmarambaia)
[@sementes_marambaia](https://www.instagram.com/@sementes_marambaia)
sementesmarambaia.com.br

CONHEÇA NOSSO CATÁLOGO DE
VARIEDADES!



Um giro pela cozinha

Com a palavra:
Rosane Radecki
Chef do Restaurante Girassol



“Desde criança, um de meus pratos preferidos, como boa brasileira, é o arroz com Feijão. E ele não poderia faltar na mesa do Girassol, restaurante da minha família há mais de 35 anos. Servimos um Feijão-preto cozido lentamente, com caldo grosso e um sabor único que já fez história!

A gastronomia, para mim, tem um grande papel social. Priorizo a compra de produtos locais e mantenho uma rede de pequenos produtores, garantindo a compra de seus produtos e ajudando a melhorar a qualidade e os colocando em contato com amigos chefs para aumentar suas vendas.

Hoje temos o agricultor Roberto Gurski e sua família, que produzem mais de seis tipos de Feijões orgânicos com um capricho de dar água na boca! Eu os sirvo numa salada de Feijões que acompanha o que foi nosso Prato da Boa Lembrança do ano passado e ainda vendo esses Feijões diretamente aos clientes, mostrando um pouco da grande variedade que existe e incentivando o consumo de outros tipos de Feijões, além do preto e carioca, que são a preferência nacional.”

A chef Rosane é formada pelo Centro Europeu no curso de Chef de Cuisine e Restaurateur, está à frente dos restaurantes Girassol e Alecrim, em Palmeira, no Paraná.

Fundado em 1982, o Girassol é parada obrigatória de quem transita entre Curitiba e o interior do Paraná. Empresa familiar, mantém a tradição e as peculiaridades que o tonaram único perante todas as opções da BR-277.

No ardupio há diversas opções, mas o destaque fica para as refeições. Não existe um paranaense que não conheça sua carne feita na chapa e a polenta brustolada. E há quem diga que o Feijão-preto servido no Girassol está entre os melhores do Estado!

Conta ainda com um armazém de produtos caseiros (de fabricação própria ou de produtores da região), como Feijões, pães, bolachas, etc. e com uma loja de artesanato, com variedade enorme de itens.

Fonte: <http://boalembanca.com.br/restaurante/girassol/233>

Conheça o Porchetta Anarquista, prato escolhido pela Chef Rosane Radecki para a Boa Lembrança de 2018

Porchetta Anarquista

INGREDIENTES:

- 1 lateral de porco (do lombo até a barriga) desossada, cerca de 8kg e com a pele
- 1 maço de folhas de funcho
- 3 colheres de sopa de pimenta do reino moída na hora
- Sal a gosto
- 2 cabeças de alho

MODO DE PREPARO:

Moa a pimenta grosseiramente, amasse os dentes de alho. Abra a carne com a pele para baixo, tempere com o sal e a pimenta. Faça orifícios na carne e coloque os dentes de alho, coloque as folhas de funcho sobre toda a carne. Enrole e amarre com barbante, bem firme. Esfregue sal sobre a pele. Coloque sobre uma grelha com uma forma em baixo para recolher a gordura que irá escorrer.

Coloque para assar por 15 minutos a 250 graus. Abaixar o forno para 150 graus e asse por mais 3 a 4 horas, suba a temperatura novamente por mais alguns minutos para que a pele fique bem crocante.

Sirva com polenta cremosa e **salada de Feijões**.

Fatie antes de servir e o que sobrar pode ser transformado em deliciosos sanduíches feitos na ciabatta com folhas de rúcula.

SOMOS AGRO



FCS
FULL COLOR SORTER

COM A TECNOLOGIA SELGRON, TODA SAFRA DÁ BONS RESULTADOS.

Selecionadora Óptica Full Color Sorter FCS: a única Full Color brasileira, que garante a melhor qualidade de selecionado e resíduo do mercado com opção de equipamentos modulares, nas opções de 3 e 6 bandejas.

f selgron.com.br

SELGRON
• DESDE 1991 •

BR PULSES
GENETIC SEEDS

PRODUÇÃO & PESQUISA EM PULSE E COLHEITAS ESPECIAIS

Com foco no mercado internacional, a **BR PULSES** é uma empresa brasileira com o objetivo de desenvolver sementes **NON GMO**, produzindo e exportando Pulses e Grãos especiais.

**Brown Eye - Black Eye
Cranberry - Light Spekled - Cowpea**

www.brpulses.com.br

IBRAFE nomeia experiente defensor dos Pulses no Mato Grosso

Por Afrânio Cesar Migliari

Falar sobre a importante demanda mundial de Feijões, Pulses e colheitas especiais no Mato Grosso é algo motivador para Afrânio Cesar Migliari, que foi indicado como delegado do IBRAFE para o estado do Mato Grosso. O envolvimento do Afrânio iniciou-se a logo tempo. O setor de Pulses deve muito do crescimento ao trabalho incansável deste paulista. Vamos deixar que ele mesmo conte a respeito de sua trajetória desde que chegou no Mato Grosso.

“Estou no Mato Grosso desde o ano 2000, passando pela iniciativa privada, na área de consultoria em florestas plantadas, posteriormente como Secretário Estadual Adjunto da Secretaria de Meio Ambiente e também da Secretária de Agricultura e atuei recentemente junto à Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Sorriso, a “Capital do Agronegócio”.

Conheci o potencial dos Feijões no Mato Grosso enquanto Secretário Municipal de Sorriso, quando pude apoiar e promover, em parceria com a EMBRAPA Meio Norte, em 2016, o V CONAC – Congresso Nacional de Feijão Caupi – que projetou de uma vez por todas o estado como produtor de carpis. V CONAC – Congresso Nacional de Feijão Caupi – que projetou de uma vez por todas o estado como produtor de caupis.

Quando tivemos o contato com o segmento chamado Pulses, que teve como mentor o nosso Ex-Ministro da Agricultura, Sr. Blairo Maggi, que em viagem à Índia, trouxe essa demanda para o Brasil, o Mato Grosso foi o estado que melhor se adaptou a essa nova realidade, promovendo não só a cultura do caupi, mas também do mungo, do azuki, do rajado, do preto, do grão-de-bico, além de algumas colheitas especiais, como pipoca e gergelim, entre outras.

Atrelado a essa conquista do Estado, assumi o trabalho à frente da Associação dos Produtores de Feijão, Trigo e Irrigantes do Estado de Mato Grosso – APROFIR – e iniciamos um trabalho junto ao Estado para fortalecer as atividades do Feijão.

Nossas ações se desenvolveram no sentido de demonstrar à Secretária da Fazenda do Estado que deveríamos olhar melhor para essas culturas e esses nichos de mercado, visto trazerem mais impostos e divisas para o Estado e darem continuidade às atividades ao longo do ano, proporcionando para algumas áreas a terceira safra, e também a fixação dos empregados nas fazendas o ano todo, mais impostos sobre diesel, energia, agroquímicos e atividades afins, das lavouras implantadas.

O Mato Grosso é um dos maiores produtores de energia do país e ela não vem sendo consumida pelo próprio Estado, sendo que o ICMS da energia fica atrelado no Estado que a consome e, desta forma, Mato Grosso deixa de arrecadar por não ser potencial consumidor de energia. Demonstramos para o Estado a importância do incentivo para a utilização da energia pela irrigação, sendo que entre as principais culturas para o uso dessa energia estão os Feijões e os demais Pulses.

Essa possibilidade de dialogar com o Estado, com a Secretária da Fazenda e com a Secretaria de Desenvolvimento Econômico permitiu que discutíssemos a possibilidade da redução da carga tributária estadual sobre a Cultura do Feijão e, conseqüentemente, a possibilidade da criação de um Fundo Pró-Feijão, que acabou se transformando no Instituto Matogrossense de Feijão, Pulses, Grãos Especiais e Irrigação – IMAFIR/MT, que fomentará as atividades dos Feijões, dos Pulses, do cultivo de grãos especiais e da irrigação no Mato Grosso.

Essa oportunidade que o Estado entendeu e está considerando ser importante fomentará essas culturas, mas também outras oportunidades de nichos de mercado que a agricultura matogrossense deixa de enxergar quando se fixa nas culturas de soja, milho e algodão.

Vale ressaltar que não devemos nos fixar em algumas dessas novas oportunidades exclusivamente, haja vista as subidas e quedas bruscas para a cultura do Feijão-carioca, que causam um grande desconforto para a cadeia. Devemos nos organizar cada vez mais em associações e cooperativas e ter entidades sérias que possam nos apresentar o horizonte para essas novas culturas.

Outra questão que chama muita a atenção é a mudança que vem ocorrendo, entre muitas pessoas, das proteínas animais para as proteínas vegetais, além, é claro, do crescimento da população mundial. Os veganos e vegetarianos devem ter um crescimento muito grande nos próximos anos, pois estão conquistando muitos adeptos e conseqüentemente demandarão por muita proteína vegetal. Os Pulses são a “bola da vez”.

O mundo deve começar a se organizar e se preparar para ser o celeiro dessas proteínas. Em especial o Brasil e, conseqüentemente, o Mato Grosso, pode aproveitar essa demanda mundial devido a vários fatores: oportunidade de solos, de água, de energia, do calor do sol, que nos permite produzir grãos de excelência, de mão de obra e do setor agrícola organizado.

Buscaremos trazer para Cuiabá, capital do Mato Grosso, em 2020, o 8º Fórum do Feijão, Pulses e Colheitas Especiais, que será de todos o mais internacional, até hoje, demonstrando as potencialidades das culturas em questão, fortalecendo a culinária local, visto ser Cuiabá a segunda capital brasileira em consumo de Feijões. Queremos transformar Cuiabá na Capital da Diversidade Culinária, que envolverá os Feijões, os Pulses e as colheitas especiais.”

Com a instituição do IMAFIR-MT e o fortalecimento da APROFIR, o Estado do Mato Grosso terá crescimento constante neste setor, sobretudo apoiado pelo IBRAFE, gerando oportunidades não só para os produtores, mas também para outros setores atentos.



Os veganos e vegetarianos devem ter um crescimento muito grande nos próximos anos, pois estão conquistando muitos adeptos e conseqüentemente demandarão por muita proteína vegetal. Os Pulses são a “bola da vez”



Afrânio Cesar Migliari

O sucesso do primeiro Dia Mundial dos Pulses no Brasil

Por Valéria Lüders



Chef Gabriela Carvalho e o pessoal do SENAC PR nos preparativos da Salada de Feijões para celebrar o Dia Mundial dos Pulses

No final do ano de 2018, a FAO – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação – confirmou a declaração do dia 10 de fevereiro como o Dia Mundial dos Pulses. O principal objetivo desta iniciativa é aumentar a conscientização sobre a contribuição dos Pulses para a segurança alimentar, a nutrição e a adaptação às alterações climáticas, preservando e com base no sucesso do ano de 2016 – Ano Internacional dos Pulses – também declarado pela ONU. A observância de 10 de fevereiro como Dia Mundial dos Feijões e Pulses iniciou-se no ano de 2019.

Sendo os alimentos do bem, os Pulses precisam ser celebrados. Motivos não faltam... Os Pulses são saudáveis, sustentáveis, contribuem positivamente para a preservação do meio ambiente e, portanto, para a redução do efeito estufa.

A celebração do Primeiro Dia Mundial dos Pulses deixa um grande legado. No Brasil, as comemorações envolveram vários posts de textos e vídeos, degustações, receitas

inéditas, reuniões, palestras e divulgação em mídias sociais alcançando milhares de pessoas. Obteve-se excelente repercussão na imprensa, marcando, desta forma, as comemorações. O IBRAFE – Instituto Brasileiro do Feijão e Pulses – coordenou várias ações, incentivando cada vez mais o consumo de Pulses no país, com especial destaque para os Feijões e para o Grão-de-bico, nacional, claro.

Em Curitiba, o IBRAFE contou com apoio da Secretaria Municipal de Abastecimento da Prefeitura Municipal de Curitiba. Em conjunto com o SENAC/PR, foi produzida uma salada de Feijões assinada pela Chef Gabriela Vilar de Carvalho, do Quintana Gastronomia, e que foi servida à população em uma grande praça central da cidade. Confira a receita abaixo e reproduza-a em casa sem moderação! Confira a receita a seguir e reproduza-a em casa sem moderação! Com a parceria do Mercado Municipal de Curitiba, o Chef Reinhard Pfeiffer e o Chef André Pionteke, do MasterChef

Professional 2018, serviram brownie de Feijão-azuki com sorvete de Feijão-caupi e receita com grãos de Feijões (mungo, vermelho, rajado e caupi) germinados, com homus de Grão-de-bico. As ações contaram também com o apoio de várias empresas privadas.

Um destaque especial nas celebrações deve-se ao que aconteceu nos Restaurantes Populares de Curitiba, em que foram servidas cerca de 4.700 refeições com salada de Grão-de-bico, que estreou no cardápio. Foi a primeira vez que os restaurantes serviram Grão-de-bico e, para muitos dos consumidores de baixa renda, esse foi o seu primeiro contato com o grão. E foi aprovado. Isso ajuda a explicar porque o Grão-de-bico vem ocupando cada vez mais lugar na mesa dos brasileiros, tornando-se um novo queridinho... Consumo este, claro, apoiado e incentivado pelo IBRAFE.

Com o apoio e o incentivo do IBRAFE, instituições de pesquisa, empresas privadas e o público em geral também participaram com suas ações específicas. Além disso, empacotadores e produtores de todo o Brasil participaram postando a #vivafeijao e #lovepulses. Qualquer manifestação, fosse gastronômica, cultural ou artística, podia fazer parte das celebrações.

Mas não vamos parar por aí. O IBRAFE vem sendo, há muito tempo, protagonista no resgate do orgulho de consumir Feijão e da necessidade de aumentar o consumo expandir o mercado além de nossas fronteiras.

Por isso, o IBRAFE levando avante ações durante este ano nas duas frentes. No exterior, tem aproveitado as feiras mundiais para que nossos Pulses sejam degustados. E no mercado interno, uma série de oportunidades será aproveitada cada vez de forma mais profissional. Entre elas, a realização de eventos chamados Pulse Day, dias de campo em polos de produção, criando vitrines de tecnologia e cultivares junto a produtores. Em paralelo, durante todo o tempo, o IBRAFE executa um plano de comunicação, buscando aumentar os seguidores e fãs de Feijões e demais Pulses. Assim, são identificadas pessoas que se comprometem com esta causa social da qual depende bilhões de vidas no planeta.



Feijão cozido e escorrido, pronto para ser incorporado à salada



Sorvete de Feijão-fradinho do Chef Reinhard Pfeiffer, servido em oficina no Mercado Municipal de Curitiba em celebração ao Dia Mundial dos Pulses

Quer acabar com a fome, gerar renda e salvar o planeta? Consuma Pulses. Divulgue os Pulses. Celebre os Pulses. O dia 10 de fevereiro de 2020 está se aproximando rapidamente. Agora é a hora de planejar como você comemorará o próximo Dia Mundial dos Pulses.

Salada de Feijões de verão

Chef Gabriela Vilar de Carvalho – Quintana Gastronomia

INGREDIENTES

1 xícara de Feijão-fradinho cozido

1 xícara de Feijão-rajado cozido

1 xícara de Feijão-vermelho cozido

1/3 de xícara de amendoim sem casca

1 manga cortada em cubinhos

1 pera cortada em cubinhos

1 cebola cortada em cubinhos

1 cenoura crua ralada

1/2 xícara de tomate cereja

1 xícara de ervas mistas (as que você tiver disponível, mas, se for comprar, dê preferência à salsinha, cebolinha, hortelã e tomilho)

Sal, azeite e suco de limão a gosto, para temperar

PREPARO

Cozinhe os Feijões já demolidos (isto é, que ficaram de molho) até estarem al dente (isto é, até estarem cozidos, mas firmes, sem desmanchar). Reserve em uma tigela e regue com o azeite e o suco de limão, acrescente o sal.

Quando os Feijões estiverem frios, misture-os e acrescente o amendoim, a manga, a pera, a cebola, a cenoura, o tomate e as ervas picadas e ajuste o tempero, se necessário.



Dicas:

Deixe os grãos sempre de molho entre 8 e 24 horas e cozinhe em média 20 minutos sem pressão.

CREDIBILIDADE DE QUEM É LÍDER



ALTA TECNOLOGIA



MAPEAMENTO TOTAL DOS PROCESSOS DE PRODUÇÃO ENVOLVIDOS



EXCELÊNCIA NO PRODUTO FINAL

QUALIDADE GARANTIDA DE QUEM É REFERÊNCIA NACIONAL EM PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE FEIJÃO.

SEMENTES
aliança
NOVA ERA
sementesalianca.com.br



www.correpar.com.br

 CorreparCorretora