



△ **MECHANISATION ON AN IMPRESSIVE SCALE**

MECHANISIERUNG IN EINEM BEEINDRUCKENDEN MAßSTAB
 MECANIZAÇÃO EM UMA ESCALA IMPRESSIONANTE
 MECCANIZZAZIONE ESTESA

Café do Sul de Minas (MG)

Esta é a maior área de cultivo de café no Brasil. Com terreno de montanhas e boas altitudes, o clima da região é ameno e as chuvas são boas. A região do Sul de Minas é caracterizada por famílias produtoras que trabalham em pedaços de terra com menos de 10 hectares. No entanto, a maioria do cultivo regional é produzido cada vez mais de maneira mecanizada em fazendas de médio e grande porte. Os cafés da região são, na sua maioria, naturais, mas o café descascado está crescendo, enquanto que o café despulpado pode ser encontrado em algumas fazendas.

Na xícara: cafés encorpados, com acidez de média a alta, e sabor doce
Processamento: natural, descascado e despulpado

Café do Cerrado de Minas (MG)

A região do Cerrado de Minas é formada por planaltos com clima montanhoso tropical, caracterizado por verões chuvosos e invernos secos, ideais para cultivos naturais de alta qualidade. Esta região é de fazendas familiares de porte médio a grande, a maioria delas mecanizada e amplamente irrigada. Embora a maioria dos cafés seja natural, a produção do descascado está aumentando. A produtividade em média é de 39 sacas/hectare – uma das produtividades mais altas do mundo. O Cerrado foi a primeira região no Brasil a obter o registro de Indicação Geográfica.

Na xícara: café encorpado com excelente aroma e doçura, tanto no natural quanto no descascado
Processamento: natural e descascado

Café da Chapada de Minas (MG)

A topografia da Chapada de Minas é diversificada e caracterizada pelos altos planaltos que se alternam com regiões de vales cortados por rios. Na região prevalecem pequena produtores de café, mas também há grandes fazendas. Embora o volume de café natural seja alto na região, a proporção de café despulpado também é muito alta. »

Gerais (MG), São Paulo (SP), Espírito Santo (ES), Bahia (BA), Paraná (PR) e Rondônia (RO).

Café do Sul de Minas (MG)

Questa è l'area di produzione del caffè più estesa del Brasile. È un'area montagnosa, con buone altitudini, clima mite e precipitazioni regolari. La regione di Sul de Minas è caratterizzata da numerose aziende a conduzione familiare che coltivano appezzamenti di meno di 10 ettari. La maggior parte del raccolto della regione, tuttavia, viene ottenuta utilizzando mezzi sempre più meccanizzati ed in piantagioni di dimensioni medio-grandi. La maggior parte dei caffè prodotti in questa regione viene lavorata con il metodo naturale, anche se sono sempre più diffusi i caffè semi-lavati, mentre alcune piantagioni producono anche caffè lavati.

In tazza: caffè corposi con un'acidità medio-alta ed un gusto aromatico
Metodi di lavorazione: naturale, semi-lavaggio e lavaggio completo.

Café do Cerrado de Minas (MG)

Questa regione è caratterizzata da altipiani con un clima tropicale, ossia estati piovose ed inverni asciutti, ovvero le condizioni ideali per produrre caffè naturali di alta qualità. Nella regione sono presenti piantagioni di dimensioni medio-grande, la maggior parte delle quali meccanizzate e ben irrigate. Sebbene gran parte dei caffè prodotti in questa regione sia naturale, si sta diffondendo sempre di più l'uso della tecnica del semi-lavaggio. La produttività media è di 3,9 sacchi per ettaro, ovvero una delle produttività più alte al mondo. Cerrado è stata la prima regione brasiliana ad aver ottenuto il certificato di indicazione geografica.

In tazza: caffè corposi con uno straordinario aroma, sia per i caffè naturali che per quelli semi-lavati
Metodi di lavorazione: naturale e semi-lavaggio

Café da Chapada de Minas (MG)

La topografia di Chapada de Minas è variegata e caratterizzata da alti »