



Feijão – Fórum Brasileiro do Feijão 2015

Julho de 2015

Nos dias 24, 25 e 26 de junho de 2015, ocorreu o *Fórum Brasileiro do Feijão 2015* em Foz do Iguaçu/Pr, e a entidade organizadora do evento foi o Instituto Brasileiro do Feijão e Pulses (IBRAFE). Esta SEAB/DERAL foi representada no evento pelo técnico Carlos Alberto Salvador, e na abertura oficial do evento pelo Chefe do Departamento de Economia Rural (DERAL) Francisco Carlos Simioni que também representou o Secretário Norberto Ortigara.

O evento anual reuniu representantes dos principais estados produtores da cultura do feijão: Bahia, Distrito Federal, Goiás, Minas Gerais, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Paraná, Rio Grande do Sul, Rio de Janeiro, Santa Catarina e São Paulo. O evento também recebeu participantes da Argentina e Estados Unidos da América.

Nesta edição a estimativa foi da participação de aproximadamente 300 pessoas, entre produtores, técnicos, pesquisadores, comerciantes, exportadores, empacotadores, e consumidores. Foram discutidos assuntos relacionados a novas alternativas e perspectivas para a produção, a comercialização, exportação e consumo. No final do encontro alguns compromissos definidos e respaldados pela cadeia produtiva do Brasil e Argentina.

Na programação do evento foram apresentadas palestras com os seguintes temas: feijão caupi, feijões especiais e gourmet, ano internacional do feijão e pulses em 2016, o feijão e a saúde na alimentação humana, projeto mais feijão na escola, exportação para Oriente Médio e Ásia, produção de grão de bico no cerrado e mercado mundial.

Feijão Caupi (*Vigna unguiculata*) vulgarmente chamado de *feijão-de-corda*, *feijão macassar*, *feijão-de-moita*, *feijão-de-praia*, *feijão catador*, *feijão gurutuba*, *feijão trepa-pau*, *feijão fradinho*, *feijão miúdo*, com predominância de plantio na região amazônica e nordeste. Em outros países é conhecido em guarani no Paraguai como *cumondá*, países latino-americanos de língua espanhola como *porotro* e nos Estados Unidos e Nigéria como *cowpea*.



Feijões especiais são os grãos com tegumento branco, vermelho, creme, amarelo, com ausência ou presença de estrias ou rajadas de outras cores, com tamanho médio e grande são bem aceitos no mercado internacional mas com uma produção bem pequena no Brasil. Neste grupo estão os feijões tipo jalo, rajado, vermelho, branco entre outros.

Feijão Gourmet, feijão branco também pode ser utilizado para fazer pratos mais elaborados, pois é considerado um feijão gourmet. “Hoje em dia, o feijão branco é usado em pratos como saladas, escondidinhos, massas, purês, pudim, pastéis, tortas, além de ser uma excelente fonte de proteínas e fibras.

A pesquisadora do Iapar, **Vânia Cirino** – no painel Feijão Gourmet, apresentou o programa de melhoramento da pesquisa com ênfase nos feijões especiais. O programa de melhoramento do feijão do Iapar visa a sustentabilidade da cultura. Variedades com redução do custo de produção, maior resistência a pragas, maior resposta ao uso de micronutrientes, e agregação de valor ao produtor. Sementes de boa qualidade tecnológica, culinária e industrial. Cultivares que se destacam a diferentes sistemas de produção, agricultura familiar, porte médio e grandes produtores. Isto é que atendam o mercado e os diferentes sistemas de produção. O programa de variedades do feijão gourmet iniciou em 1995. Em 2008 foi lançada a primeira cultivar do grupo branco, IPR Garça. O objetivo era dar aos produtores uma outra alternativa além do cultivo dos grupos preto e cores. Devido a oscilação dos preços do preto e carioca, estes outros tipos de feijões são uma oportunidade de manter a renda e dar ao produtor a oportunidade de ganhar novos mercados. No mercado internacional há uma deficiência do produto especial e os preços são mais elevados. IPR Garça, apresenta maior teor de proteína que os tradicionais preto e carioca. E também pode ser utilizado na indústria cosmética e utilizado na perda de peso com o uso da farinha. Feijões andinos ou feijões grandes, são cultivados em ambientes de temperaturas moderadas. O agricultor se interessa pouco por alegar não ter para quem vender. Organizar a cadeia produtiva irá estimular as instituições de pesquisa para disponibilizar mais estes tipos de feijão.



Pulses, também conhecidos como leguminosas, são um grupo de 12 culturas que inclui feijões, ervilhas secas, grão de bico e lentilhas. Eles são ricos em proteínas, fibras e várias vitaminas, fornecem aminoácidos e são culturas saudáveis. Eles são mais populares nos países em desenvolvimento, mas são cada vez mais reconhecidos como base de uma dieta saudável. A Organização das Nações Unidas (ONU), declarou 2016 como o Ano Internacional das Leguminosas (IYOP). A meta do ano é elevar o perfil das pulses e para comemorar o papel de feijão, grão de bico, lentilhas e outras leguminosas na alimentação do mundo. É um momento de aglutinar e reunir atores-chave, divulgar as contribuições dos pulses à saúde, nutrição e sustentabilidade. O objetivo das IYOP 2016 é posicionar os pulses como uma fonte principal de proteína e outros nutrientes essenciais.

No final do evento foi tirado pelos participantes a continuidade na agenda de compromissos, e já foi marcada uma reunião na quarta semana do mês de julho de 2015, em Curitiba/Pr, quando serão chamados representantes de cada Estado e de cada área, como produtores, pesquisadores, empacotadores, exportadores, a fim de criar cargos e estruturar organograma do IBRAFE.

O IBRAFE também apresentou aos participantes do evento, o Projeto Mais Feijão na Escola, projeto que visa conscientizar as crianças de 6 e 7 anos do ensino fundamental a se alimentar com mais e diferentes tipos de feijão. O projeto visa conscientizar alunos da idade de 6 e 7 anos, pois é nessa fase que as crianças tem mais percepção e tomadas de decisão pelo que gostam e querem consumir. O projeto ainda precisa ser viabilizado, como a busca de patrocinadores, mas ele poderá ser aplicado, tanto nas escolas públicas, como privadas.