Actualizado a 11/03/2015, 00:07 São Filipe, 11 Mar Abr (Inforpress) – A preparação do primeiro festival do café, a realizar-se-á entre 27 e 29 de Março, na cidade de Igreja (Mosteiros), é um dos assuntos agendado para o encontro de hoje entre o edil local com cafeicultores, proprietários e promotores do café do Fogo. O festival, que coincide com a faina de colheita de café e que se inicia no dia da Mulher Cabo-verdiana, vai este ano homenagear as mulheres do concelho dos Mosteiros que, ao longo dos tempos, muito têm contribuído para a consolidação da cafeicultura e para o sucesso planetário daquele que é considerado como um dos melhores cafés do mundo. No encontro de hoje, o edil vai apresentar e discutir com os participantes o programa indicativo da segunda edição do "Fogo Coffee Fest", um festival que contempla exposições, degustação e comercialização de cafés e derivados, palestras, encontro de especialistas e actividades culturais como dança e música. No quadro da preparação da segunda edição do festival do café do Fogo, o vereador da Cultura da Câmara Municipal dos Mosteiros reuniu-se, terça-feira, com um grupo de mulheres do concelho, para socializar e colher subsídios para o programa do festival que homenageia esta camada populacional que tem forte presença na apanha de café e no processo de secagem e separação. O primeiro festival de café, que decorreu nos dias 24 e 25 de Abril de 2014, foi classificado pela organização como um sucesso, devido ao forte envolvimento das mulheres, dos produtores e promotores do café da ilha do Fogo e coincidiu na ocasião com o lançamento do museu de café, cuja instalação está sendo preparada através da parceria entre a Câmara Municipal dos Mosteiros e o Ministério da Cultura. Para este ano, produção do café poderá ser superior à produção de 2014 e as previsões mais optimistas apontam para uma produção superior a 100 toneladas, sendo que uma grande parte da colheita é adquirida pela empresa Fogo Coffee Spirit que exportou uma quantidade expressiva para mercados como Japão, Rússia, Itália, Holanda. Cultivado nas encostas montanhosas dos Mosteiros, o café constitui uma das maiores riquezas deste concelho, embora os cafeicultores tenham tido dificuldades para a colocação do produto no mercado nacional. A introdução do café na ilha do Fogo terá ocorrido no século XVIII (1700), quando da instalação do morgadio de Monte Queimado no concelho dos Mosteiros, pelo seu primeiro proprietário, Pedro Fidalgo de Andrade. O café do Fogo, graças à sua qualidade, foi premiado com a Medalha de Ouro na Exposição Colonial no Porto em 1934 como "o melhor café do império", conquistando nos anos de 1917 e 1918 os primeiros prémios da exposição agrícola realizada na Cidade da Praia. Além disso o café do Fogo, cultivado em Monte Queimado, participou da grande exposição levada a cabo na Índia Portuguesa, em 1954. Em relação ao Museu do Café dos Mosteiros, trata-se de um projecto da edilidade, cuja implementação visa valorizar e internacionalizar o "café dos Mosteiros", considerado por especialistas da área como um dos melhores do mundo. No ano passado, uma equipa do Ministério da Cultura procedeu ao levantamento do espaço físico e conhecer os equipamentos que vão fazer parte do museu do café, que abarca todo o processo desde a apanha (colheita) até a degustação, bem como souvenirs (recordações) e visita guiada às plantações do café. A sua instalação será efectuada em três fases distintas, sendo que a primeira fase privilegia a memória através de exposição (peças documentais, fotográficos, equipamentos), a segunda de integração do museu com a fábrica e visita guiada a zonas de plantação de café e a terceira ligada à divulgação/degustação do café e venda de "Souvenirs" para turistas. O museu vai ter serviço de apoio, documentação, bares, relíquia – máquinas e equipamentos que foram utilizados no processo desde apanha (colheita) de café até à sua confecção. Para o edil Carlos Fernandinho Teixeira, o museu de café será um espaço para a exibição do café, convívio e exposição de utensílios que são utilizados durante todo o

processamento, desde o cultivo, secagem e confecção do café, em sinal de reconhecimento pela contribuição dada por aqueles que, no passado, iniciaram esta actividade e estimular, por outro lado, os proprietários no sentido de ampliarem a área do cultivo do café. JR Inforpress/Fim