



Excelentíssimo Senhor Presidente da Câmara Municipal de Franca/SP.

_____ Em _____ / _____ / _____ _____ PRESIDENTE

MOÇÃO DE APLAUSOS N.º /2022

Apresentamos à consideração do Plenário a presente **Moção de Aplausos** e Congratulações ao **Sr. Getúlio Mitsuhiko Minamihara** pelos relevantes serviços prestados à comunidade.

Produtor do café Minamihara, um dos melhores cafés do mundo.

Pela história e cultura do café na nossa região, conforme histórico a seguir:

A sustentabilidade está cada vez mais em alta e, na Fazenda Minamihara, esse é um tema que sai da teoria e vai para a prática diária. As técnicas empregadas no cultivo são da agricultura biodinâmica e da agrofloresta. A agricultura biodinâmica leva em consideração o ciclo lunar e a posição dos astros no céu no momento do manejo dos pés de café, configurando à planta um sensorial específico durante cada período do ano. Um exemplo claro são os cafés colhidos durante a fase da lua nova, que apresentam caráter mais ácido, e os cafés colhidos durante a lua cheia, que apresentam caráter mais



doce. Já o conceito de agrofloresta leva em consideração os elementos da natureza com base nas relações ecológicas. Na Fazenda Minamihara os pés de café são intercalados com grandes e frondosos abacateiros que fornecem sombra em uma relação ecológica chamada comensalismo.

Outro avanço implementado com o objetivo de fomentar o crescimento e visibilidade da marca foi a mudança do posicionamento e a forma de se comunicar com seu principal público-alvo. “Nosso público sempre foi, em sua grande maioria, um público com hábitos de consumo mais exigentes. Portanto, a ideia do branding é cada vez mais oferecer a experiência que os cafés personalizados proporcionam, sempre com foco nesse tipo específico de cliente. Nosso segundo objetivo frente ao público mais amplo é de aproximá-los da temática do café especial e fornecer conhecimento para entender como funciona todo o processo que envolve a cadeia do café, desde o momento que ele ainda é um grão verde até chegar à xícara”, destaca Anderson.

Para seus colaboradores, responsáveis pela torra dos cafés da fazenda, os nanolotes representam a experiência completa que o cliente deseja. “Aqui na fazenda o nosso terroir é muito específico, com características que identificam o café Minamihara. Essa característica foi conquistada há anos e se deve graças à forma do manejo da produção aplicado pela família”. Segundo apreciadores de cafés, os cafés da Fazenda Minamihara se comportam de forma diferente dos cafés de outras fazendas. “Eu costumo dizer que aqui os cafés se comportam como vinho, pois melhoram com o tempo. Meu café preferido é um nanolote de um pé de café que possui 20 anos, um incrível Catucaí-Açú”, destaca.

A Fazenda Minamihara foi a primeira da região da Alta Mogiana a obter um café com 90 pontos. E essa característica só foi possível alcançar graças à manutenção do potencial produtivo e da repetibilidade alcançada diariamente. “Aqui existem cafés bem pontuados – acima de 88, 90 pontos. E o mais legal é que conseguimos manter esse padrão anualmente graças ao manejo aplicado por aqui. Esse



é um dos motivos pelos quais os cafés Minamihara são conhecidos pela sua excelência”, ressaltam seus colaboradores.

Além do objetivo de trazer ao público regional a experiência do café orgânico para mais perto do consumidor final, a Fazenda Minamihara também exporta seus cafés para o mundo todo, a exemplo do Japão, Europa e Estados Unidos. Anderson Minamihara nos conta que durante a pandemia o modo de consumo de café não aumentou, nem diminuiu, mas sim, se transformou. “O consumo de café especial não caiu, ele se transformou; por isso que ter a marca bem posicionada é tão importante quando falamos sobre a visão do negócio”, ressaltava Anderson.

Além do terroir específico, do manejo criterioso e da técnica aplicada durante as torras, é importante destacar o foco da marca quando o assunto é excelência dos cafés produzidos. O rebeneficiamento dos grãos é feito de forma distinta, focando principalmente na qualidade e não apenas na produtividade. Outro fator relevante é a utilização de equipamentos de alta performance que são essenciais para entregar o padrão exigido pelos clientes que desejam uma experiência sensorial completa na xícara. “Aqui na fazenda temos um torrador Probatone 5 e um Probatino, que são os destaques dentro da área de torrefação da fazenda. Com esses torradores, o dia-a-dia é facilitado, já que não preciso recriar sempre a mesma receita, uma vez que ela fica sempre salva para utilizar no futuro, além do fato de que as máquinas deixam a nossa área de torrefação muito mais linda, chamando atenção para o processo completo”, finaliza.

Sendo assim, o legislativo francano concede justa homenagem apresentando essa Moção de Aplausos e Congratulações.

Apresento à consideração e deliberação do Augusto Plenário a presente **Moção de Aplausos** e Congratulações ao **Sr. Getúlio Mitsuhiro Minamihara** pelos relevantes serviços prestados à comunidade.



* A presente moção será entregue em mãos ao homenageado pelo vereador.

Câmara Municipal de Franca, em 31 de março de 2022.

MARCELO TIDY
Vereador

Tidy
Vereador