

Cafés vencedores do concurso da Emater-MG chegam às prateleiras

Produtores do Sul de Minas, Cerrado e Matas de Minas terão seus cafés comercializados em rede supermercadista 25 de Junho de 2019 , 16:43

Atualizado em 26 de Junho de 2019 , 9:25



BELO HORIZONTE (25/6/2019) - Agricultores premiados no 15º Concurso Estadual de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais, promovido pela [Emater-MG](#), começam a ter seus produtos vendidos ao público consumidor. No total, sete cafés das regiões do Sul de Minas, Matas de Minas e Cerrado vão fazer parte de uma série especial da rede de supermercados Verdemar.

As embalagens dos cafés que chegam às gôndolas do supermercado têm a foto e história do agricultor, características de sabor e aroma do produto e, ainda, o selo do concurso da Emater-MG - vinculada à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Os rótulos diferenciados são uma forma de valorizar o agricultor e aproximar o consumidor de quem está produzindo no campo.

A série de cafés especiais foi lançada durante uma solenidade nesta terça-feira (25/6) pela rede de supermercados, em Belo Horizonte. O evento contou com a presença do vice-governador, Paulo Brant. O assessor especial de café da Seapa, Niwton Moraes, representou a secretária Ana Maria Valentini.

“Isso é uma evolução do Concurso de Qualidade de Cafés realizado pela Emater e seus parceiros. Mostra que estamos no caminho certo de promover o produtor rural e aquilo que ele sabe fazer de melhor. É a promoção da família rural mineira, que constrói o trabalho dia a dia no campo. Estes agricultores estão trazendo um produto diferenciado para um mercado consumidor cada vez mais exigente. Eles estão provando que este café tem seu espaço consolidado”, disse o diretor-presidente da Emater-MG, Gustavo Laterza.



Venda dos cafés premiados

Após o anúncio do resultado do concurso da Emater-MG de 2018, os principais produtores responsáveis pelos cafés vencedores fizeram negociação com a rede de supermercados, que adquiriu 56 sacas de café de alta qualidade, o equivalente a 3.420 quilos. Os cafés estão à venda nas lojas da capital mineira e de Nova Lima.

O produtor Josias Gomes, do município de Espera Feliz, disse ter ficado emocionado ao ver seu café nas gôndolas do supermercado. Ele foi o vencedor da região das Matas de Minas e também o campeão estadual da categoria Natural do concurso do ano passado. “Eu sinto muito orgulho de chegar aos 67 anos e ter o melhor café do Estado. Este café é preparado com muito capricho. É um café sem defeito nenhum. Agradeço muito à Emater que é um órgão que nos estendeu a mão. É uma família que nós temos no município”, afirmou.

Já o agricultor Leandro Cristiano da Silva Castro, do município de Bueno Brandão, no Sul de Minas, planta café junto com o pai. Ele contou que começou a participar de concursos de qualidade de café por sugestão da Emater-MG. “Em 2016, a extensionista da Emater me convidou para um concurso na cidade vizinha. Aí ganhei o primeiro lugar. No ano passado, participei do concurso estadual da Emater e foi uma surpresa ser o campeão na região do Sul de Minas na minha categoria. Agora quero aprender mais”, comemorou.

Os cafés estão nas gôndolas em três versões: café em grão, café moído para espresso e moído para filtro. Segundo a rede de supermercados, há interesse em continuar com esta ação, com o objetivo de ofertar um café de qualidade, valorizar o produto e a agricultura familiar de Minas, além de contribuir para desenvolvimento das regiões cafeeiras. Por serem cafés de excelente qualidade, todos os produtores negociaram as sacas com valores bem acima da média de mercado.

“Cada um destes pequenos produtores tem uma história. O que a Emater está fazendo é valorizar estes cafés. O café terá que ser igual ao vinho. As pessoas vão aprender a experimentar. Será um desafio aguçar a curiosidade dos consumidores para provar, experimentar os diferentes cafés. É o caminho”, disse o diretor comercial do Verdemar, Alexandre Poni.



Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais

O Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais, que é considerado o maior do país, chegou a sua 15ª edição em 2018. Foram 1.893 inscritos das quatro regiões produtoras de Minas Gerais: Cerrado Mineiro, Matas de Minas, Sul de Minas e Chapadas de Minas.

A competição conta com duas categorias: Café Natural e Café Cereja Descascado. Os cafés inscritos passam por uma bateria de análises físicas e sensoriais realizadas por uma equipe de especialistas, no Centro de Excelência do Café, em Machado, no Sul de Minas.

A pontuação do concurso é feita usando o sistema da Associação Americana de Cafés Especiais (SCAA). São avaliados 11 quesitos como aroma, uniformidade, ausência de defeitos, doçura, sabor, acidez, corpo, finalização, equilíbrio e avaliação global. Estes itens podem ser avaliados de 6 a 10 pontos. O café é considerado especial quando todos esses quesitos juntos somam mais de 80 pontos.

A competição é promovida pelo [Governo de Minas Gerais](#), por meio da Emater-MG e Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em parceria com a Universidade Federal de Lavras (Ufla), Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas e a Fundação de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão (Faepe).

Conheça os produtores

Josias Gomes – Campeão estadual em 2018 na categoria Natural. Produtor da região conhecida como Matas de Minas, trabalha desde jovem em lavouras de café. Com a atividade familiar, criou seus quatro filhos, produzindo em uma pequena propriedade de Espera Feliz. Produz um café adocicado, com aroma intenso.

João Domingos da Silva – Campeão do Cerrado Mineiro na categoria Cereja Descascado em 2018. Produtor familiar, tem na cafeicultura a principal renda da família de seis filhos. Cultiva no município de Campos Altos um café arábica de aroma intenso, com características de fruto maduro.

José Carlos Grossi – Campeão do Cerrado na categoria Natural em 2018. Neto de imigrante italiano, foi pioneiro em apostar no potencial da região quando ela ainda era considerada improdutiva. Atua há décadas, com a família, no município de Patrocínio. Investe em pesquisa e tecnologia. Produz um café de sabor doce e levemente frutado.

Leandro Castro – Campeão do Sul de Minas na categoria Natural de 2018. Agricultor familiar do município de Bueno Brandão, se dedica à atividade, junto com o pai, no Sítio Santa Cruz. Cultiva uma lavoura que tem produzido premiados cafés arábica, variedade Catuaí, de corpo aveludado, sabor adocicado e cremoso.

Marcelo Ferraz – Campeão do Sul de Minas na categoria Cereja Descascado de 2018. Ele e mais dois irmãos cultivam café há décadas, na Fazenda Boa Vista no município de Dom Viçoso. Já ganhou vários prêmios pela qualidade do café que produz, de sabor adocicado e cremoso.

Horácio Antônio de Moura – Vice-campeão das Matas de Minas na categoria Cereja Descascado em 2018. Agricultor familiar, herdou a cafeicultura de gerações passadas. O café é a sua principal atividade, no município de Simonésia. Produz um café de aroma intenso e sabor adocicado.

José Paulo Borges – Vice-campeão do Sul de Minas na categoria Natural de 2018. Agricultor familiar que cultiva cafés especiais no Sítio Pinheirinho, no município de São Gonçalo do Sapucaí. É referência em sua região, tendo conquistado vários prêmios. Produz um café arábica de sabor adocicado e frutado.

[Enviar para impressão](#)