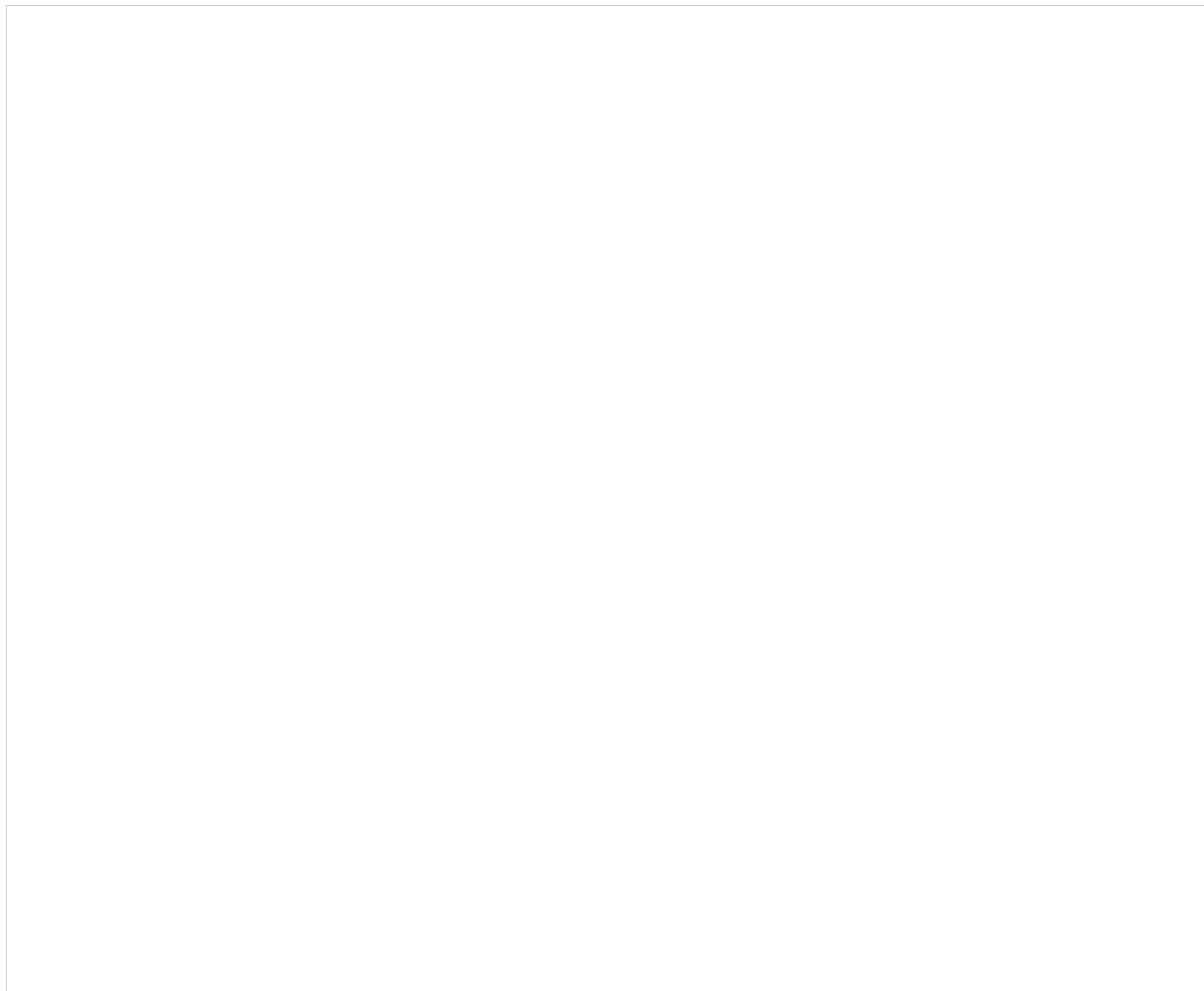


# Cafeicultor familiar atendido pela Emater-MG ganha viagem técnica para a Colômbia

Sex 18 maio

O agricultor familiar Antônio César Júnior, do município de Espera Feliz, na Zona da Mata, está arrumando as malas para sair do Brasil pela primeira vez. O destino é a Colômbia, onde ele irá conhecer a produção de café daquele país. Antônio César é filho da dona Sebastiana de Oliveira Faria, vencedora do Concurso Estadual de Qualidade do Cafés de Minas Gerais de 2017, na categoria Cereja Descascado. O [Governo de Minas Gerais](#), por intermédio da [Emater-MG](#), é um dos promotores do concurso.

A viagem de cinco dias à Colômbia é uma premiação para os cafeicultores das quatro regiões produtoras do Estado (Sul de Minas, Matas de Minas, Chapada de Minas e Cerrado) que obtiveram a melhor pontuação nas análises sensoriais do concurso estadual.



Antônio César, de camisa verde, ao lado da dona Sebastiana - Crédito: Emater-MG

A visita ao país vizinho, referência na produção de café da qualidade, é oferecida pela Atlantica Coffee, patrocinadora da competição. Representantes da empresa também irão acompanhar o grupo, em visitas guiadas.

“Estou muito ansioso e animado. Espero conhecer coisas novas que possa trazer para cá, algo diferenciado. Talvez uma técnica na parte de fermentação, um terreiro de secagem diferente”, comenta Antônio César. A propriedade em Espera Feliz tem 65 mil pés de café. Ele cultiva o café junto com a dona Sebastiana, uma irmã, um tio, o filho e um sobrinho.

Segundo o coordenador de Comunicação e Marketing do Grupo Montesanto Tavares, holding que controla a Atlantica Coffee, Lucas Gomes, a empresa se preocupa em proporcionar aos produtores a oportunidade de conhecer as melhores técnicas de produção sustentável de café.

“Investimos em iniciativas que fomentam esta capacitação. E a Atlantica Coffee reconhece o Concurso Estadual de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais como uma importante iniciativa da Emater de incentivo às boas práticas e à sustentabilidade”.

Lucas Gomes explica que a Colômbia, além de ser uma referência em produção de café, utiliza técnicas próprias da agricultura familiar. “O que chama muita atenção dos produtores brasileiros que visitam aquela país é a colheita manual, grão a grão. Com isso, eles só colhem o café que está no ponto de maturação ideal”.

### **Programação da viagem**

Os quatro cafeicultores premiados no concurso do ano passado embarcam para a Colômbia no dia 19 (sábado). Na capital Bogotá, irão fazer visitas a cafeterias. Já na cidade de Pitalito, em Huila, região com a maior produção de café da Colômbia, eles visitarão propriedades para conhecer o sistema de produção do país.

Os produtores mineiros também farão uma visita à cooperativa Coocentral, onde irão conhecer o laboratório, maquinários, sistemas de secagem e torrefação. A programação da viagem inclui ainda uma ida às cafeterias Juan Valdez, principal marca do café exportado pela Colômbia.

### **Trajatória de sucesso**

Há seis anos, Antônio César, dona Sebastiana e a família entraram no Certifica Minas Café, o maior programa do país de certificação de propriedades cafeeiras. O Certifica Minas Café é executado pela Emater-MG, Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e Secretaria de Estado de Agricultura.

“Desde que entraram no programa Certifica Minas Café, eles fizeram vários investimentos na propriedade e tiveram melhorias significativas na hora de lavar, descascar e secar o café. O retorno foi ótimo. Hoje exportam para países como Estados Unidos e Japão, chegando a vender a saca de café por R\$ 2.600”, explica o técnico da Emater-MG, Antônio Fernando Teixeira, responsável pelo Certifica Minas Café na região.

Pelo Certifica Minas Café, a Emater oferece aos produtores assistência técnica que aborda desde o sistema de produção até a relação de trabalho. São 103 itens verificados, que garantem uma produção de qualidade, rentável e com sustentabilidade. Atualmente Minas Gerais conta com 1.231 propriedades certificadas pelo programa.

“A Emater me ajudou demais, começando pela parte de nutrição. No início, eu nem pensava que poderia produzir café especial”, afirma o produtor. Hoje, além do café que vai para fora do país, ele vende o produto para cafeterias do Brasil e também para compradores da região.

### **Concurso de Qualidade dos Cafés**

O Concurso Estadual de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais do ano passado contou com 2.060 inscrições, um recorde em todas as 14 edições. Ao longo do processo, os jurados provaram mais de 24,6 mil xícaras da bebida e selecionaram 33 finalistas, divididos nas duas categorias: Café Natural e Café Cereja Descascado/Desmucilado.

Minas Gerais conta com quatro regiões produtoras de café, todas representadas no concurso: Sul de Minas, Chapada de Minas, Cerrado Mineiro e Matas de Minas. Todos os cafés finalistas do

concurso atingiram o mínimo de 84 pontos, de acordo com as normas da Associação Americana de Cafés Especiais (SCAA).

As regras do concurso de 2018 serão divulgadas nas próximas semanas. Ele é promovido pelo Governo de Minas Gerais, por meio da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais e da Emater-MG, 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).