

# Vencedor do Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais 2023 revela segredo para ser campeão

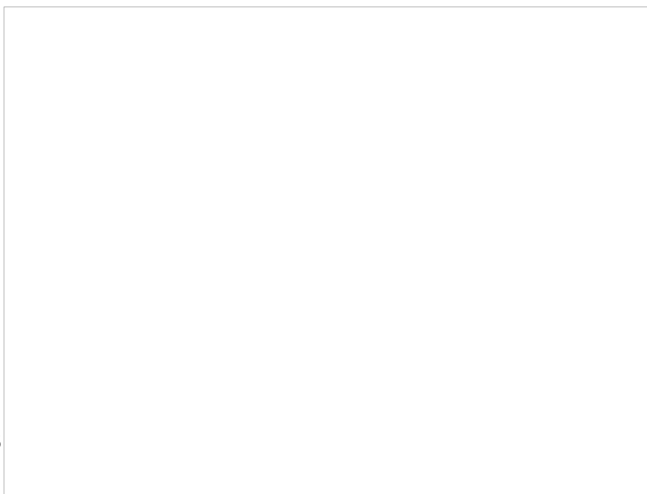
Sex 15 dezembro

Sabará, na Região Metropolitana de Belo Horizonte, é famosa pela produção de jabuticaba, banana, ora-pro-nóbis.

E agora já pode se gabar também de ser a terra do café, mais especificamente, do café do senhor Mamédio Martins dos Santos.

Ele produziu o melhor café de Minas Gerais deste ano, grande campeão da vigésima edição do Concurso

Estadual de Qualidade dos Cafés, promovido pelo [Governo de Minas](#), por meio da [Emater-MG](#).



*Emater / Divulgação*

Passada a euforia do evento de premiação dos vencedores, o cafeicultor recorda com a família, ao redor da mesa de casa, com um bom cafezinho, o momento ainda fresco na memória.

“Quem imaginava, eu com 20 mil pés de café, num lugar onde sou praticamente o único cara que cultiva o grão, ser o campeão mineiro? Isso é uma das minhas maiores alegrias. Chorei de emoção”, diz ainda com os olhos marejados.

A esposa, Edirena Godoi Faria Santos, que acompanhou o evento de premiação na transmissão ao vivo pelo canal do Youtube da Emater-MG, conta que durante o anúncio o telefone não parava de tocar.

Eram mensagens de amigos e parentes torcendo e vibrando com Mamédio.

“Era gente toda hora, de São Paulo, Santos, minha família toda, menino chorando, minhas irmãs chorando, o povo gritando, pessoal aqui de Sabará, Raposos. Aí eu pensei assim, como é que vale a pena o esforço da pessoa, porque o povo parou pra assistir o concurso no Youtube, pra ver o Mamédio campeão”.

## Oportunidade

Mamédio cresceu entre os pés de café, no município de São Félix, onde nasceu. Quando veio para Sabará, em 2005, já com a família, primeiro trabalhou na mineração, mas não se adaptou.

“Eu desanimei, era muito acidente e eu não era acostumado com a cidade. Aí vim para o interior”.

Na zona rural de Sabará conseguiu emprego na fazenda de um coronel do Exército. Foram mais de 20 anos como braço direito do militar. Quando ele faleceu, há cerca de 3 anos, Mamédio arrendou parte da fazenda e seguiu com a plantação, já que os filhos do patrão não tinham interesse em manter a cultura.

Antes de começar a participar dos concursos, Mamédio sequer tinha noção da joia que possuía nas mãos. Quem descobriu a preciosidade, ainda bruta, e foi pouco a pouco ajudando a lapidar, foi a técnica da Emater-MG, Shellen Mainente de Souza, que hoje se senta à mesa como alguém da família e recorda todo o trabalho junto ao produtor.

“Quando cheguei na propriedade, primeiro pedi uma análise de solo, pra fazer as recomendações necessárias. Depois enviei o café que ele já tinha colhido para o concurso. Ele foi desclassificado na primeira fase. Mas aí veio a devolutiva dos coordenadores da Emater-MG, com base na avaliação que os jurados fazem no concurso. Nela informava que ele tinha sido desclassificado por dois motivos: a umidade que não estava adequada e a presença de defeitos, o maior deles a broca”, lembra.

A técnica sugeriu a adubação e o tratamento contra a praga. Na nova colheita, as amostras enviadas para o concurso foram classificadas e chegaram até a fase final. “Aí veio a nova devolutiva e dessa vez o diagnóstico apontava que era preciso trabalhar na colheita e pós-colheita. E foi o que fizemos”, afirma a técnica.

## **Correção**

Foram três anos de trabalho intenso do senhor Mamédio, seguindo as orientações precisas da Shellen, que acompanhou tudo de perto.

Na vigésima edição do concurso, agora em 2023, o cafeicultor se inscreveu novamente, e dessa vez a devolutiva foi a enorme surpresa de ser o grande campeão estadual.

O café do Mamédio alcançou 91,7 pontos.

Segundo os jurados, é uma bebida de corpo sedoso, aveludado, finalização longa e doce, com notas que remetem a mel, rapadura, garapa com limão e chocolate trufado.

Um dos fatores que podem ter contribuído para qualidade desse grão é a altitude em que é produzido, a mais de 1,1 mil metros, semelhante à região dos cafés especiais da Serra do Caparaó. Além de todo cuidado que o senhor Mamédio tem.

## **A hora da virada**

Ganhar o concurso não é pouca coisa, um reconhecimento desses tem potencial para mudar a vida do produtor. E seu café, que antes era vendido a preços baixos, cerca de R\$ 350 a saca, agora já tem oferta garantida de R\$ 5 mil pelo Supermercado Verdemar, que há quatro anos lança edições

especiais de café, com os campeões do concurso promovido pela Emater-MG.

E este é só o começo. As perspectivas da família são altas, tanto que o filho do produtor, Bruno Faria Santos, decidiu que é a hora de se dedicar integralmente à produção, junto com o pai.

“Agora o paradigma é outro. A gente tem uma nova visão. Vamos aproveitar a nova onda que está vindo aí, porque para o nosso café, o que faltava era esse diploma, pra gente poder chegar em qualquer lugar a apresentar. O plano agora é seguir em frente, batalhar cada vez mais, fazer um café com cada vez mais qualidade”.

A filha de Mamédio, Beatriz Faria Santos Alves, embora pretenda seguir na profissão de auxiliar de amostragem em geologia, também diz que vai se envolver mais com os negócios da família, colaborar na divulgação, nos conteúdos para as redes sociais. Mas o mais importante mesmo é o enorme orgulho que tem do pai.

“Eu já vi meu pai acordar 5h, debaixo de chuva, depois de passar a noite com febre, pra adubar o café. Eu tenho muito orgulho dele por tudo que está conquistando. Ele merece muito”.

E o senhor Mamédio já fala, sem falsa modéstia. “Hoje sou campeão de Minas, e eu quero chegar não é apenas uma vez não. Eu quero é melhorar a qualidade sempre mais. E tem possibilidade pra isso, eu sei que tem, então, é só trabalhar direitinho que vai dar certo”.