

Governo promove lançamento internacional de rotas turísticas de café durante a Specialty Coffee Expo, em Chicago

Sex 12 abril

O [Governo de Minas](#), por meio da [Companhia de Desenvolvimento de Minas Gerais \(Codemge\)](#), fez o lançamento internacional das rotas turísticas Cafés do Sul de Minas e Café do Cerrado Mineiro durante a Specialty Coffee Expo, que começou nesta sexta-feira (12/4) e segue até domingo (14/4) em Chicago, nos Estados Unidos. A iniciativa, que integra o programa Minas para o Mundo: Mundo para Minas, é promovida com o apoio do Centro Universitário UniBH, do Sebrae Minas e da Expocacer – Cooperativa dos Cafeicultores do Cerrado.

A Specialty Coffee Expo é reconhecida como uma das mais importantes feiras de cafés especiais do mundo e a maior das Américas. Paralelamente ao evento, o Governo de Minas irá promover press trips para jornalistas e influenciadores locais e de outros estados conhecerem as duas rotas. Nas fazendas, eles poderão conferir o processo de produção e torrefação do café, com degustação de cafés especiais combinados com quitandas e quitutes mineiros.

“Hoje, lançamos internacionalmente as duas rotas com o objetivo de mostrar os nossos produtos originários da terra também a nossa cultura, atraindo também mais turistas e apoiando a geração de emprego e renda no estado, nesta que é uma iniciativa nova, com o Governo de Minas mostrando o turismo em uma feira especializada em cafés”, ressalta o secretário de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais, Leônidas de Oliveira.

Segundo Lincoln Farias, diretor de Relações Institucionais e Finanças da Codemge, “é uma honra estar nesta feira trazendo um dos produtos mais importantes que temos em Minas Gerais, o café. Isso não só fomenta este produto maravilhoso e a gastronomia mineira, como também o turismo no estado”.

As rotas turísticas Cafés do Sul de Minas e Café do Cerrado Mineiro, cujo lançamento nacional ocorreu durante a 36ª Festuris, em Gramado (RS), em novembro do ano passado, em ação do Governo do Estado, por meio da [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo](#), em parceria com o Sebrae Minas e as Instâncias de Governança Regionais (IGRs), oferecem uma experiência completa, em que o visitante pode conhecer desde o cultivo e o preparo até a degustação do produto, cujo sabor leva em conta as características locais.

O Brasil é, hoje, o líder mundial na exportação de café e isso é impulsionado pela produção de Minas Gerais que é a maior do país. O estado, assim, possibilita inúmeras possibilidades de vivências relacionadas ao café que, além de atraírem os turistas, geram emprego e renda para as comunidades.

Para Marcelo Souza, presidente do Conselho Deliberativo do Sebrae Minas, é fundamental divulgar a cultura do estado e a qualidade do café mineiro. “O Sebrae Minas trabalha junto com a Secult para divulgar as rotas Cafés do Sul de Minas e Café do Cerrado Mineiro. Esse trabalho, em

conjunto com a Codemge e também com a Expocacer de Patrocínio, faz com que a gente leve a potencialidade de Minas Gerais, seus produtos e seu turismo, para o mundo”.

Rotas turísticas

A Rota Cafés do Sul de Minas contempla seis municípios da maior região produtora de café do mundo: Três Pontas, Cambuquira, São Lourenço, Baependi, Caxambu e Cruzília. O roteiro reúne seis experiências turísticas relacionadas ao café: Paiol Café Boutique (Três Pontas), Fazenda Santa Quitéria (Cambuquira), Fazenda Catiguá (Cambuquira), Parque das Águas (Caxambu), Café Seival (Baependi) e Laticínios Paiolzinho (Cruzília). O turista deve contratar cada experiência diretamente com o atrativo turístico ou em alguma agência de receptivo local.

A Rota Turística do Café do Cerrado Mineiro está estruturada no município de Patrocínio, considerado o maior produtor de café do Brasil. A experiência inclui roteiro de fazendas para conhecer as plantações e os processos de cultivo de grãos, além de experimentar a cozinha local e o tradicional café Cerrado Mineiro. A rota conta com o apoio da Federação dos Cafeicultores do Cerrado, da Associação Comercial e Industrial de Patrocínio (Acip), da Câmara de Dirigentes Lojistas (CDL) de Patrocínio e da Secretaria de Cultura e Turismo do município.

Localizado na Serra da Mantiqueira, a 1.150 metros de altitude, o Café Seival é um dos integrantes da Rota Cafés do Sul de Minas. O proprietário Dimas Borges conta que a colheita começa em maio e vai até outubro. “Estamos muito satisfeitos em participar da rota. Há seis anos, começamos a fazer um trabalho com os hoteleiros de Caxambu e São Lourenço para receber grupos de turistas”, conta. A propriedade, localizada no município de Baependi, produz a variedade Catuaí Vermelho, um café caracterizado por resultar em uma bebida suave e delicada, de sabor acentuado.

Na visita guiada, ele faz um tour pela propriedade, mostrando o processo de produção, o café in natura, cru e torrado, servindo ao final a bebida para degustação com os quitutes mineiros. “Com a criação da rota em 2023, passamos a ser mais procurados pela mídia e pelos turistas”, comemora. Franco é um dos 20 produtores da Associação Mantiqueira de Minas. Em 2020, o café do Sul de Minas ganhou a Denominação de Origem (DO) Mantiqueira de Minas, evoluindo para o status de indicação geográfica, concedido pelo Instituto Nacional de Produtividade Industrial (INPI). Hoje, a região compreende cerca de 15 municípios.

Já a região do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba foi a primeira a ganhar o selo de Denominação de Origem (DO) no país, homologado junto ao INPI em 2013. Segundo Juliano Tarabal, diretor-executivo da Federação dos Cafeicultores do Cerrado, que completou 31 anos em 2024, a rota é uma estratégia de promoção e está conectada à marca Cerrado Mineiro. “A rota vem para conectar o café com o consumidor, promover experiências e gerar o desenvolvimento da região, criando nova fonte de negócios que é o turismo”, ele destaca.

O projeto que estruturou Patrocínio para que o visitante pudesse ter experiência em conhecer a produção de café no bioma Cerrado teve participação do Sebrae Minas. São quatro fazendas com perfis diferentes, pequeno, médio e grande portes, e estão localizadas em um raio de 100 km da área urbana de Patrocínio: Nunes Coffee, Agro Beloni, Montanari e Alado Coffee.

Todos os passeios ocorrem sob demanda, para grupos de seis a oito pessoas, e podem ser contratados no Porto Feliz Café (portofelizcafe.com.br). O visitante contrata o pacote por fazenda. Cada passeio dura cerca de três horas e o tour guiado leva para conhecer o processo de produção,

as práticas de sustentabilidade e a história da fazenda, finalizando com uma degustação dos cafés especiais com um conjunto de quitandas locais. Fazem ainda parte da rota os restaurantes Recanto da Serra, Jamaica e Traira 's Filé, além, claro, da Cafeteria Dulcerrado.

Minas em Chicago

O presidente da Codemge, Thiago Toscano, diz que a participação da companhia na feira de Chicago reforça o compromisso da empresa de projetar Minas Gerais, por meio da gastronomia, no cenário mundial. “Estar presente na feira é dar visibilidade para a cozinha mineira, patrimônio imaterial, e reforçar o Estado como importante player no turismo brasileiro. Além de colocar Minas Gerais como destino de projeção nacional e internacional, o evento incentiva a economia mineira, por meio do reconhecimento do estado como grande atrativo culinário”, ressalta Toscano.

Na Specialty Coffee Expo, em Chicago, uma comitiva formada por 50 produtores, executivos e diretores da Cooperativa dos Cafeicultores do Cerrado – Expocacer deve participar do evento, oferecendo o que há de melhor em cafés especiais produzidos no Cerrado Mineiro. Em 2023, a região do Cerrado Mineiro, que reúne 55 municípios e 4.500 produtores em cerca de 250 mil hectares, produziu seis milhões de sacas de café.

Na feira de Chicago, a Expocacer lança suas operações nos Estados Unidos por meio do hub logístico no estado de Delaware. “O hub vai abrir novas portas de mercado em todos os Estados Unidos, por ter uma localização estratégica no território norte-americano. Poderemos oferecer café no spot, com entrega imediata, em quaisquer quantidades. Isso será possível pelo fato de sempre se ter café disponível em armazéns no território americano em nome da nova Expocacer USA”, afirma Simão Pedro de Lima, diretor superintendente da Expocacer.

O primeiro contêiner já foi enviado pela Expocacer em janeiro. Atualmente, o mercado norte-americano é o maior comprador de café brasileiro e a expectativa é que haja um aumento de vendas no primeiro ano de 10% a 15%. Em 2023, a cooperativa comercializou mais de 1,3 milhão de sacas de 60 kg, um recorde histórico, sendo 40% do volume para o mercado externo, em mais de 30 países.

“A missão da Expocacer é levar o nome de seus cooperados diretamente a quem consome o café, pois entendemos que o consumidor merece conhecer o cafeicultor que produz o café que ele tanto aprecia. Ter uma unidade da cooperativa nos Estados Unidos é o coroamento do trabalho de produzir cafés com qualidade e sustentabilidade, gerando impacto positivo no mercado consumidor”, comenta Fernando Nogueira Beloni, presidente do Conselho de Administração da Expocacer.