

Emater promove inclusão produtiva e visa mercado de chá em ascensão

Ter 23 abril

A [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), além de prestar orientações técnicas para uma produção agropecuária mais eficiente, trabalha a inclusão produtiva, a abertura de novos mercados e a conexão entre os produtores rurais, fomentando assim toda economia local.

Ação recente da empresa é prestar suporte ao casal Veruska Célia Gontijo Pereira e Marcelo de Almeida Cunha Ferreira. Eles são produtores de kombucha, um chá fermentado, levemente adocicado, cujos estudos apontam para propriedades antioxidantes e atividade antimicrobiana. A bebida também age como aliada na proteção do organismo contra doenças.

Além de produzirem parte dos insumos que usam na fabricação da kombucha, o casal faz questão de adquirir de agricultores da região as demais matérias-primas, como capim limão, tomate selvagem, limão, gengibre e outros itens que entram na composição, para dar sabor. A parceria também se dá na orientação para as boas práticas de fabricação.

“A Emater se alinha muito com a gente. O propósito da empresa aqui na região é fomentar produtores, novos produtos, agregar e consolidar a rede de fornecedores”, comenta o empreendedor.

Mercado

O mercado mundial da kombucha deverá crescer de US\$2,71 bilhões em 2023 para US\$4,26 bilhões até 2028, conforme relatório divulgado pelo Congresso On-line de Gestão, Educação e Promoção da Saúde (Convibra). O Brasil é o segundo país do mundo em marcas do chá.

Atualmente a Ponto Eko, empresa do casal, produz cerca de 250 litros de kombucha por mês e a meta é triplicar esse volume em breve, até atingir a capacidade instalada da fábrica de mil litros por mês. “Existe um consumo mundial que tem crescido na ordem de 10% a 15% ao ano, o consumo brasileiro está numa fase quase exponencial”, avalia o produtor.

“Percebemos que havia um mercado. As pessoas foram pedindo e pra gente expandir tinha que ter a fábrica legalizada. Fizemos isso porque queremos mostrar um pouco mais desse nosso propósito de levar saúde para outras pessoas”, comenta Marcelo Ferreira.