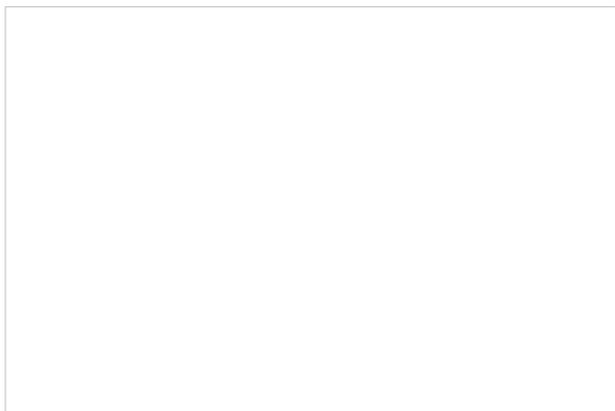


# Cafeicultor busca inovação e oportunidades na Expocafé

Qui 18 maio

O cafeicultor Daniel José Mira, do município de Inconfidentes, além de buscar novidades em máquinas tradicionais, trouxe o filho Denis Mira para conhecer uma novidade no setor: o uso de helicóptero no campo. “Também aprendemos como fazer manutenção correta de tratores para aumentar a vida útil do equipamento e algumas tecnologias para o mercado cafeeiro”, ressalta.



*Helicóptero faz demonstração de pulverização durante as dinâmicas*

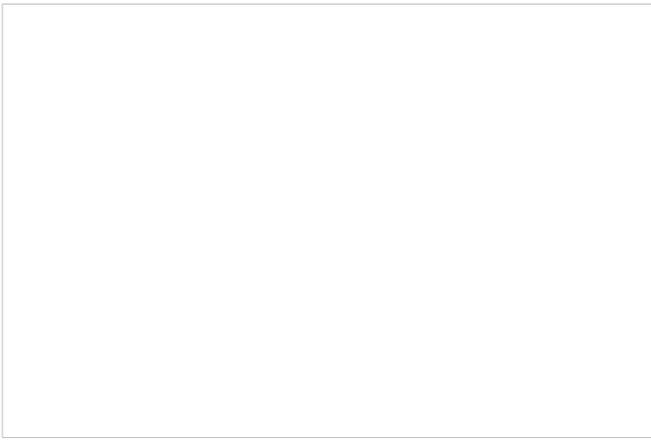
*da Expocafé 2017 (Crédito: Totonho Rigotti)*

O uso de helicóptero na pulverização da lavoura foi demonstrado durante a dinâmica de máquinas realizada nos dois primeiros dias da Expocafé. Segundo os técnicos, o helicóptero proporciona maior velocidade de aplicação do que o avião e outros aplicadores, além de ser uma opção mais versátil, pois não necessita de pista para decolagem ou pouso como o avião. Em 13 estações de campo os visitantes conheceram também o funcionamento de equipamentos comumente utilizados nas lavouras como roçadeira, aparador, podadeira, derriçador, colhedora, dentre outras.

A feira atraiu também os cafeicultores da Cooperativa dos Agricultores Familiares de Poço Fundo (Coopfam) que vieram em caravana para mais uma edição do evento. José Arildo de Ávila participa pela quarta vez da Expocafé para conhecer produtos para café orgânico e colheita do grão. “Estou pesquisando uma nova derriçadeira e pulverizadora. Já o sonho de comprar uma camionete deve ficar para a próximo ano”, sorri.

## **Café artesanal**

Na feira é possível degustar cafés de qualidade. Na *food bike* Grandpa Joel's coffee, o visitante pode provar o café artesanal produzido em Santa Rita Durão. De acordo com o cafeicultor Pedro Dias, coordenador do negócio familiar, a ideia surgiu há dois anos a partir da vontade de agregar valor ao grão produzido na Estância Sítio Capinzal.



*O produtor Daniel Mira e o seu filho Dener (Crédito: Erasmo*

*Pereira)*

"Tudo depende da nossa pequena produção. Colhemos cerca de 300 sacas de café/ano, mas decidi viver com o padrão que desejo para minha família, mas para isso preciso agregar valor a esse café", conta. Ele conta que aproveitam tudo. Para os cafés de peneiras menores, o "fundão", eles fabricam subprodutos como *brownie*, pão de mel e licor de café. "A casca do café conhecida como "cascara" a gente faz chá, farinha da casca", explica.

Pedro conta que a bike já esteve em eventos de rua, empresarial e social em Minas Gerais, São Paulo e Espírito Santo. "Sempre falo aos cafeicultores que é possível agregar valor com dedicação. Somos parte do que é chamado da terceira onda do café, no qual nós cafeicultores levamos um café artesanal, tecnológico diretamente ao público", ressalta.

Essas e outras novidades podem ser vistas durante a 20ª [Expocafé](#) que vai até esta sexta-feira (19/5), às 18h, no Campo Experimental da [Epamig](#), em Três Pontas. A inscrição é gratuita pode ser feita no local do evento. Outras informações: [www.expocafe.com.br](http://www.expocafe.com.br).