

# Mulheres se unem para fortalecer a produção de café especial no Sul de Minas

Ter 10 maio



*A produtora Cristiane Gonçalves, de Nepomuceno (Marcelo*

*Barbosa / Imprensa MG)*

Lavoura, colheita, secagem, torra, descanso e, por fim, o café. Um processo que está sendo, cada vez mais, ocupado por mulheres. Produtoras dedicadas, elas têm se especializado na produção do grão especial, que é mais valorizado no mercado.

Um exemplo deste avanço ocorre na cidade de Nepomuceno, no Sul de Minas. Chamadas “as cafezeiras”, 11 produtoras da região se reuniram para buscar especialização e reconhecimento.

Com a ajuda da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), as mulheres passam por treinamentos, especializações e monitorias para se dedicar à produção do grão especial. Agora, elas pretendem fundar uma associação para unir e qualificar as mulheres produtoras da região de Nepomuceno.

Idealizadora do grupo, a produtora Cristiane Luchetti Gonçalves, 45 anos, conta que se mudou para a cidade no início do ano e já propôs a reunião das mulheres que atuam na produção de café. Logo, sugeriu a criação do grupo.

“Tudo começou com uma ideia para ajudar as mulheres, mas acabou ganhando uma proporção maior. E, agora, queremos ajudar toda a cadeia com o projeto da associação que vai unir todas nós, independentemente da classe social”, destaca.

### **Agricultura familiar**

Cris, como ficou conhecida, é produtora do Invernada dos Cafés, um grão especial resultado da agricultura familiar. Além do produto de qualidade, a fazenda também gera emprego e renda para a região. São cinco funcionários que trabalham em conjunto com a família na produção do café. Ela conta que, antes, eles produziam e vendiam os grãos para a cooperativa. Mas, há cerca de dois anos, estão se dedicando ao produto especial.

“Tudo começou com meu sogro, há mais de 30 anos. Antes da pandemia, começamos a produzir cafés especiais. No entanto, com a covid, ficamos com 100 sacas paradas que iriam para a Argentina e tivemos que lutar para vendê-las. Desde então, estamos nos dedicando a este tipo de produto”, explica.

### **De mãe para filha**

Na família de Maria Júlia Tempesta, 61 anos, o café está presente há quatro gerações. Ela está aposentada há sete anos e, desde então, começou a fazer cursos da Emater e do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar-MG) para produzir grãos especiais.

“Comecei a me interessar pela produção do café especial depois de me aposentar do banco. Esta é a quarta geração da família produzindo café, tanto na minha família quanto na do meu marido. O que despertou meu interesse é que o café especial começa desde o trato cultural, com a plantação da muda. É necessário todo um carinho para sair um produto diferente”, explica Maria Júlia.

Ela conta que a próxima geração também já está envolvida na produção do grão. “Hoje, meu filho de 32 anos é agrônomo e minha filha de 28 anos já está tomando a frente da produção na fazenda. Eu sigo atuando na papelada e na administração. Nosso café tem o selo Certifica Minas e estamos tentando melhorar cada vez mais”, conta.

O Certifica Minas é o Programa de Certificação de Produtos Agropecuários e Agroindustriais do Estado de Minas Gerais, que tem a finalidade de assegurar a qualidade dos produtos agropecuários e agroindustriais produzidos no estado e a sustentabilidade de seus sistemas de produção, proporcionando a esses produtos uma maior competitividade e favorecendo sua inserção nos mercados nacional e internacional.

Quanto às cafezeiras, Maria ressalta a importância de trabalhar em conjunto. “É uma ideia excelente, o corporativismo e a colaboração ajudam demais. E posso utilizar minha experiência no banco para colaborar. Além disso, temos apoio da Emater com cursos”.