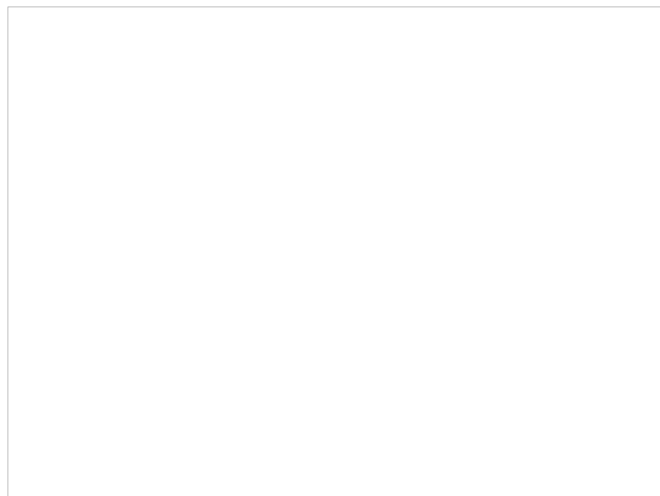


Produtor da Região Metropolitana de Belo Horizonte vence Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais 2023

Ter 12 dezembro



Emater-MG / Divulgação

Pela primeira vez, um produtor da Região Metropolitana de Belo Horizonte (RMBH) foi o campeão estadual do Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais, realizado há 20 anos pela [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#).

O agricultor Mamédio Martins dos Santos, do município de Sabará, surpreendeu ao

desbancar concorrentes de áreas com tradição no cultivo de cafés especiais das regiões produtoras do Sul de Minas, Matas de Minas e Cerrado Mineiro.

O anúncio dos vencedores da competição foi feito nessa segunda-feira (11/12) na sede da Emater-MG, em Belo Horizonte, com a presença dos produtores finalistas e representantes de instituições do setor agropecuário.

O concurso da safra 2023 contou com 1.563 amostras inscritas nas categorias Café Natural e Café Cereja Descascado/Despolpado. Para chegar aos vencedores, os jurados do concurso provaram cerca de 18 mil xícaras desde a primeira etapa da competição.

Mamédio dos Santos desistiu de trabalhar na mineração para plantar café, pois tinha mais experiência com a vida no campo. Hoje cultiva em dez hectares no sítio Santa Rosa, local com altitude acima de mil metros. Ele conta que faz quase tudo com apenas um funcionário e a ajuda dos filhos.

“Quase ninguém sabe que em Sabará tem produção de café. Agora vão ficar sabendo. Com esse prêmio, meu café vai ficar reconhecido no Brasil todo. Para mim isso é muito importante. Eu me emocionei mesmo. Chorei com esse prêmio”, disse após a solenidade.

Cuidados na produção

A marca escolhida pelo produtor é Café Vila Real. A família é responsável por torrar e moer os grãos de forma artesanal para vender a produção em feiras, de porta em porta ou por encomenda.

A técnica da Emater-MG em Sabará, Shelen de Souza, é responsável pela assistência ao produtor. Ela contou que muita coisa foi aperfeiçoada na lavoura nos últimos anos, incluindo o controle de broca e melhoria no sistema de colheita e pós-colheita.

“A colheita é feita manualmente, de forma seletiva, aproveitando apenas os frutos maduros, que são separados dos grãos verdes. Para a secagem, é usado um terreiro suspenso, não é no chão. Ele também não usa agrotóxicos, dando prioridade a caldas alternativas”, explicou Shelen de Souza.

O café vencedor do concurso atingiu, na categoria Café Natural, 91,7 pontos numa escala que vai até cem, de acordo com a metodologia da Associação de Cafés Especiais (SCA, em inglês), entidade internacional de referência do setor.

“Foi uma surpresa agradabilíssima. A Emater-MG mais uma vez cumpre seu objetivo com o concurso estadual que é revelar novos talentos para o mundo. Ele conseguiu um café notável, pois trata o café como um alimento, com respeito pelos seus clientes. É o ser humano por trás daquele capricho. Tenho certeza que é por aí que passa esta vitória”, disse o coordenador técnico estadual de Culturas da Emater-MG, Sérgio Regina.

Vencedores regionais

Além do campeão estadual, também foram anunciados os vencedores regionais das Matas de Minas, Sul de Minas e Cerrado Mineiro, nas duas categorias do concurso. Todos tiveram notas a partir de 86 pontos, de acordo com as normas da SCA.

O destaque foi o município de Espera Feliz, das Matas de Minas, com quatro produtores na lista dos melhores cafés do concurso. O técnico da Emater-MG do município, Antônio Teixeira Fernandes, foi agraciado pelo trabalho desenvolvido junto aos produtores.

Também foi homenageada a produtora rural que obteve a maior nota entre todas as mulheres da competição. A vencedora do Prêmio Mulher Destaque em Sustentabilidade foi Maria Abadia Borges Santos, de Ibiá, no Cerrado Mineiro.

O café produzido por ela obteve 89,5 pontos no concurso. Com esta nota, ela também ficou em primeiro lugar entre todos os concorrentes da região, na categoria Café Natural.

“Temos a missão diária de trabalhar para gerar renda, dignidade e qualidade de vida para o produtor mineiro. Quando andamos pelo estado, percebemos o poder transformador que a extensão rural e o café têm. As regiões produtoras de café têm o IDH superior que a média do estado”, afirmou o diretor-presidente da Emater-MG, Otávio Maia.

Venda garantida

O café campeão estadual e os primeiros e segundos lugares regionais já saem do concurso com a venda garantida para a rede supermercado Verdemar, de Belo Horizonte.

Serão adquiridas cinco sacas de 60 quilos de cada produtor, que farão parte de uma linha de cafés especiais, lançada anualmente pela rede para venda aos consumidores.

Emater-MG / Divulgação

Os valores pagos pelo supermercado aos produtores são bem acima do mercado, e variam de R\$ 3 mil e R\$ 5 mil por saca.

O 20º Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais é uma promoção do [Governo de Minas Gerais](#), por meio da Emater-MG e [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais \(Seapa\)](#), em parceria com a Universidade Federal de Lavras (Ufla), Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas e a Fundação de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão (Faepe).

A competição tem patrocínio do Sicoob Crediminas e [Companhia de Desenvolvimento de Minas Gerais \(Codemge\)](#), além do apoio do supermercado Verdemar.

Vencedores do Concurso

Campeão Estadual: Mamédio Martins dos Santos – Sabará – 91,71 pontos

Cerrado Mineiro

Café Natural

- 1) Maria Abadia Guimarães Borges Santos – Ibiá – 89,55 pontos
- 2) Mauro César Naimeg – Patos de Minas – 87,77 pontos
- 3) José Ricardo de Carvalho – Coromandel – 87,70 pontos

Café Cereja Descascado/Despolpado/Desmucilado

1) Jorge Fernando Naimeg – Patos de Minas – 86,33 pontos

Matas de Minas

Café Natural

1) Mamédio Martins dos Santos – Sabará – 91,71 pontos

2) Tiago de Souza Alves – Espera Feliz – 90,82 pontos

3) Gabriel Protasio de Abreu – Espera Feliz – 89,94 pontos

Café Cereja Descascado/Despolpado/Desmucilado

1) Pedro Júnior de Oliveira – Manhuaçu – 90,75 pontos

2) Greciano Lacerda Moura – Espera Feliz – 89,26 pontos

3) Altilina Evaristo Barbosa Lacerda – Espera Feliz – 88,62 pontos

Sul de Minas

Café Natural

1) Luiz Fernando Vilas Boas – Andradas – 91,46 pontos

2) Tereza Maria de Almeida – Bueno Brandão – 88,20 pontos

3) Valdemar Roberto Bruni – Delfinópolis – 87,34 pontos

Café Cereja Descascado/Despolpado/Desmucilado

1) José Wagner Ribeiro Junqueira - Carmo de Minas – 86,33 pontos

2) Maria Letícia Brás Rezende – Vargem Bonita – 86,00 pontos