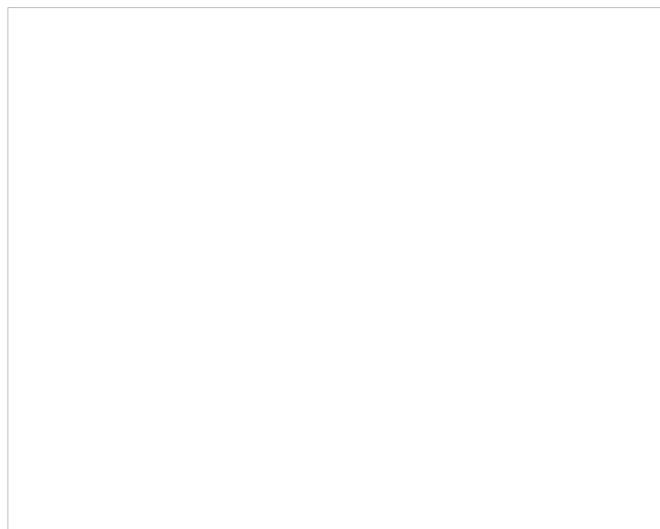


Kombucha mineira produzida em Nova Lima é destaque em concurso internacional

Ter 08 outubro

Um casal de produtores de kombucha de Nova Lima, na Região Metropolitana de Belo Horizonte, foi destaque em um concurso internacional promovido em Florianópolis (SC) no final de setembro.



Ponto Eko / Divulgação

A kombucha Ponto Eko, elaborada por eles, conquistou a medalha de prata na categoria “kombucha com baixo ou sem adição de açúcar” da Brasil Beer Cup (BBC) 2024. O concurso, considerado o maior da América Latina, avaliou mais de 2,5 mil amostras de bebidas diversas, incluindo cervejas, vinhos, cachaças, gin, vodka, rum, hidromel e outras. Bebidas de nove países latino-americanos

participaram da competição.

A kombucha foi uma das novidades do evento neste ano. Ela é uma bebida milenar, originária da China, obtida a partir da fermentação de chá, açúcar e micro-organismos. A kombucha é naturalmente gaseificada, e o processo de fermentação ocorre normalmente em duas etapas, sendo que na segunda são agregados os sabores.

A bebida mineira da Ponto Eko que se destacou foi a de sabor maracujá e capim-limão. “A kombucha de maracujá e capim-limão é muito suave, tem baixo teor de açúcar e um sabor que se alinha bem com a proposta de sensorialidade brasileira, que foi o tema do concurso. Usamos a polpa do maracujá e capim-limão frescos”, explica a produtora Veruska Célia Gontijo Pereira.

Ingredientes locais

Veruska Pereira, junto com o marido Marcelo Ferreira, iniciou a produção de kombucha em 2019, de forma artesanal. Com o aumento da demanda pela bebida, eles aprimoraram a agroindústria e obtiveram o registro no Ministério da Agricultura, seguindo todas as boas práticas de fabricação. Hoje, a empresa produz 500 litros por mês e oferece seis sabores diferentes de kombucha, comercializados em 12 pontos de venda em Belo Horizonte e Nova Lima.

“Todos os ingredientes dos nossos sabores vêm de produtores agroecológicos locais ou são cultivados por nós mesmos. Além dos benefícios da própria kombucha, cada ingrediente agrega valor nutricional e funcional”, explica Veruska. Segundo a produtora, a kombucha de maracujá e capim-limão, por exemplo, possui propriedades calmantes.

Parceria com a Emater-MG

A [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) orienta o casal de produtores desde o início da atividade. O técnico da Emater-MG em Nova Lima, Glaydson Guerra, explica que uma das primeiras ações foi auxiliar na regularização da produção. “Orientamos sobre os primeiros passos para a regularização. A partir daí, o casal contratou um responsável técnico, que providenciou as adequações necessárias para a fabricação e os trâmites junto ao Ministério da Agricultura. Também ajudamos na abertura de mercado. Eles participaram de várias feiras de agricultura familiar promovidas pela Emater-MG”, explica.

A Emater-MG de Nova Lima também presta assistência técnica aos agricultores agroecológicos que fornecem a matéria-prima para a produção da kombucha. Veruska Pereira destaca o papel da empresa na expansão comercial.

“A Emater-MG tem apoiado muito nossa expansão e inserção no mercado, com um trabalho de extensão e estruturação comercial. Ela tem aberto portas por meio de feiras, eventos e orientações sobre ações comerciais e de marketing”, afirma a produtora.

Ela relata que não tinha grandes expectativas ao participar do concurso, mas o reconhecimento obtido na Brasil Beer Cup serve como incentivo para continuar e expandir os horizontes. “Para nós, é um reconhecimento e um estímulo para continuar expandindo a Ponto Eko, que é uma pequena kombucharia que valoriza insumos naturais e o cuidado na fabricação, sempre com o propósito de contribuir para o ecossistema humano”.

Brasil Beer Cup

De acordo com a organização do Brasil Beer Cup, neste primeiro ano em que a kombucha participou da competição, 59 bebidas foram inscritas, divididas em 11 categorias. O Brasil foi o país com o maior número de kombuchas concorrentes, seguido pela Costa Rica e pelo Chile.