FOTO: VÂNIA NEVES



CAFÉ PONTO CEREJA PRODUZIDO EM NOVA MONTE VERDE

CAFÉ DE QUALIDADE

JUÍNA RECEBE 1º CONCURSO DE QUALIDADE DE CAFÉ DE MATO GROSSO NO DIA 31 DE OUTUBRO

FABÍOLA TORMES / REDAÇÃO DS

O município de Juína receberá o 1º Concurso de Qualidade de Café de Mato Grosso, iniciativa que busca valorizar os produtores regionais, incentivar a produção de cafés especiais e fortalecer a agricultura familiar. O evento será realizado no dia 31 de outubro, no Centro de Tradição Gaúcha (CTG), com uma programação que inclui degustações, cozinhas-show, feira de expositores e premiação dos produtores participantes.

A iniciativa é resultado de uma parceria entre a Secretaria de Estado de Agricultura Familiar (Seaf/MT) e o Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Estado de Mato Grosso (Sebrae/MT), com apoio técnico da Empresa Mato-grossense de Pesquisa, Assistência e Extensão Rural (Empaer).

De acordo com o gerente da Regional Noroeste do Sebrae-MT, Wladimir Alves da Silva, o concurso tem como principal objetivo reconhecer e valorizar os cafeicultores da região. "Então, esse primeiro concurso do café é para, principalmente, valorizar os produtores da nossa região noroeste", afirma, ao destacar que foram mais de 125 inscrições, demonstrando o potencial da cafeicultura mato-grossense.

> ***POTENCIAL QUE MATO GROSSO TEM PARA A CAFEICULTURA***

"Isso mostra o potencial que Mato Grosso tem para a cafeicultura, mostrando que Mato Grosso, sim, tem um dos cinco municípios maiores produtores, é uma produção que vem crescendo cada vez mais e a gente precisa mostrar a qualidade do nosso café dentro do estado".

A programação terá início às 13h e contará com cozinhas-show de bebidas e panificação à base de café, além de uma experiência de harmonização. O público também poderá visitar a feira de expositores, conhecer produtos do Empório Origem Mato Grosso e participar de uma estação de degustação dos cafés inscritos no concurso.

"Além das premiações, teremos a cozinha show, palestras, oficinas e também uma exposição de produtos do café, mostrando que também podemos agregar o café aos produtos locais da região noroeste. Então, quem for ao evento vai poder degustar de produtos oriundos do café", convida Wladimir Alves da Silva. ***(Com informações da Seaf/Empaer)***

FOTO: DIVULGAÇÃO



RODRIGO BEITUM COMERCIALIZA CAFÉ NA FEIRA DO PRODUTOR

FAMÍLIA BEITUM

Produtor de Tangará da Serra participa de concurso estadual e busca reconhecimento para café

FABÍOLA TORMES / REDAÇÃO DS

Mato Grosso conta atualmente com 29 municípios produtores de café e mais de 400 famílias envolvidas na atividade, segundo a Secretaria de Estado de Agricultura Familiar (Seaf/MT). Na primeira edição do Concurso de Qualidade de Café de Mato Grosso, 16 municípios estão inscritos, demonstrando a expansão da cafeicultura e a presença da produção em diferentes regiões do Estado.

Entre os participantes está o agricultor de Tangará da Serra, Rodrigo Beitum, que cultiva café com a família e comercializa o produto na Feira do Produtor do município. A participação no concurso, que será realizado no dia 31 de outubro, em Juína, representa uma experiência inédita para o produtor, que vê no evento uma oportunidade de buscar melhorias na qualidade do café que chega aos consumidores.

O café produzido pela família é o Robusta Amazônico (da espécie Coffea canephora). A cultura, segundo o produtor, reúne diferentes clones, cada um com características próprias de produtividade, maturação e resistência às condições climáticas. "Você tem que ver o clone que mais se adapta à sua região", explica.

> ***NUNCA FOMOS NESSES EVENTOS. [IREMOS] PARA VER, CONHECER***

O trabalho com o café envolve diferentes integrantes da família Beitum. Rodrigo e seu pai, Antônio, são responsáveis pelos cuidados diários com a lavoura, enquanto a mãe e a esposa auxiliam nas etapas de torra, moagem e embalagem. A comercialização também é feita pela família, que mantém presença na Feira do Produtor às quartas-feiras e aos domingos.

A expectativa, agora, é para participar do concurso. "Nunca fomos nesses eventos. [Iremos] para ver, conhecer, e quem sabe, melhorar, para conseguir fornecer um café especial", afirma.