

Sábado, 02 de Maio de 2026

# Investimento do Governo de MT impulsiona produtores de café do estado

**DIA MUNDIAL DO CAFÉ****Redação RBMT**

Nesta sexta-feira, dia 14 de abril, é comemorado o Dia Mundial do Café. No ranking nacional, Mato Grosso ocupa o 9º lugar, e vem buscando fortalecer a cultura. Diante da importância da atividade para o Estado, a Empaer (Empresa Mato-grossense de Pesquisa, Assistência e Extensão Rural) junto com a Secretaria de Estado de Agricultura Familiar (Seaf) e prefeituras - vêm trabalhando em várias ações de apoio aos cafeicultores para a valorização do grão junto ao Programa MT Produtivo Café.

Os principais polos produtores de café estão localizados nas regiões norte e noroeste do estado. Exemplo do casal de agricultores, Antônio Sebastião Ribeiro e Maria José da Costa Silva que acompanhados pela Empaer há quatro anos já embala e comercializa o produto a conhecidos e no comércio local de Sinop (a 500 km de Cuiabá).

A plantação de 500 pés do fruto, na Chácara Nossa Senhora Aparecida, envolve toda a família e segue na produção de 110 sacas por hectare. Antônio Sebastião destaca a ajuda dos filhos na construção da marca 'Café Artesanal Dom Antônio', estampada na embalagem. O rótulo foi construído por uma empresa de Minas Gerais.

O café faz parte da vida dele desde criança, quando morava em Marialva, no Paraná. Em 1972, já em Mato Grosso, tentou produzir nos municípios de Santa Carmem e Nova Bandeirantes, mas sem sucesso.

“A ajuda da Empaer começou em Nova Bandeirantes, mas foi em Sinop que comecei a ver resultado e a investir. Os pés de café mais velhos estão com cinco anos e os mais novos com três, todos produzindo plenamente com colheitas anual sempre nos meses de junho e julho”, afirmou.

O produtor ressalta que o acompanhamento de um técnico da Empaer faz toda a diferença, principalmente quando começou a ver resultados. “Tudo é calculado e precisa ser seguido, conforme o orientado. Um exemplo é o calcário colocado uma vez por mês 30 gramas, nem mais nem menos. Esse processo simples faz toda diferença no resultado”, disse.

image not found or type unknown

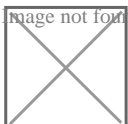


Foto: Lucas Diego/Seaf-MT

Atualmente, Toninho está encantado ao ver o café que produz embalado. O investimento na compra da máquina para limpar, torrar e embalar foi de R\$ 9,6 mil.

“Cada pacote é como um filho. Tem uma história de superação, amor e investimento. Todo investimento aconteceu depois que uma cliente queria comprar o café limpo. Mas investir em uma máquina somente para limpar seria inviável. Foi quando decidi limpar, torrar e moer. Daí surgiu outra demanda a embalagem”, contou.

O técnico da Empaer Thiago Tombini é quem orienta o casal e outros produtores desde Nova Bandeirantes. Ele reforça que o processo de produção do café é algo muito especial e exige dedicação exclusiva, porque a garantia de um bom grão depende de diversos fatores, além do processo posterior ao plantio que é tão importante quanto à chegada do grão para o consumo.

“Dá muito trabalho produzir café de forma artesanal, mas é compensador apreciar e ver a satisfação do produtor. Por ser artesanal todo processo do Café Artesanal Dom Antônio é desde a colheita, seleção, moagem, torra e embalo é manual”, explicou.

Segundo Tombini, a assistência técnica começou com a correção do solo, seguiu pelo plantio e adubação. “Para agregar valor e qualidade ao café, orientamos sobre a necessidade de uma embalagem metálica. O produto já tem rótulo e código de barra. O próximo passo é o registro da marca. Além do café que produz, Toninho está comprando cafés dos vizinhos e, com isso, pretende comercializar nos supermercados e feiras da cidade”.

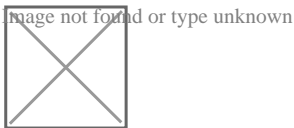


Foto: Lucas Diego/Seaf-MT

**Fonte:** EMPAER/MT