

MEU CAFÉ NO
SISTEMA FAEMG

Destaque do mês
de Outubro / Novembro



região

Montanhas de Minas

parceiro(a)

Flávio Bastos

pontuação

84,1

variedade

Arábica



Produtores e parceiros, seu café em destaque!



PAIXÃO DO CAPARAÓ

CONHEÇA A HISTÓRIA DE **FLÁVIO BASTOS**,
DESTAQUE NO PROJETO MEU CAFÉ NO SISTEMA FAEMG

“A minha vida toda foi no café”.

Conta Flávio da Silva Bastos, produtor do café especial Paixão do Caparaó, de Espera Feliz, na região das Matas de Minas. O seu produto, um catucaí 785/15 vermelho, recebeu 84,1 pontos na escala SCAA. Quem experimenta pode sentir o corpo sedoso, as notas e aromas de mel, melaço, caramelo e especiarias do café, que é um dos destaques do Projeto Meu Café no Sistema Faemg.

Em 2011, o Flávio deixou a zona rural, onde trabalhava como meeiro, para buscar outras oportunidades na cidade. O objetivo era conseguir capital para comprar a sua própria terra.

Depois de muitos anos trabalhando em plataformas de petróleo, a conquista se concretizou. Em 2019, o produtor voltou para Espera Feliz e comprou o sítio Sonho Meu.

No município, que faz divisa com o Espírito Santo e fica no maciço do Caparaó, a altitude elevada é uma característica que propicia a produção de cafés especiais. Sabendo disso, e de olho em uma atividade mais rentável, Flávio decidiu apostar na qualidade e, desde 2021, produz o café Paixão do Caparaó.

O nome do produto, além de fazer alusão à localização geográfica, também é uma homenagem à esposa de Flávio, Bianca dos Santos Paixão. Segundo ele, o sobrenome define bem a sua relação com a companheira e também com a cafeicultura.

Conhecimento

Na busca por qualidade, Flávio faz cursos do Sistema Faemg Senar em parceria com o Sindicato dos Produtores Rurais de Espera Feliz. Só na cultura do café, ele já tem formação em Colheita e Pós-colheita, Classificação e Degustação de Café, Torra e Comercialização e participou do Programa Gestão com Qualidade em Campo (GQC).

“Quando eu comecei, só ouvia as pessoas falando da qualidade dos cursos, por isso fui atrás de conhecimento. Não existe uma receita pronta, mas a gente tem que entender os métodos recomendados e adaptar, de acordo com a nossa realidade. Ainda tenho muito a aprender, mas o que sei me ajuda demais. Sou muito grato”.

Flávio Bastos

Flávio coloca o conhecimento em prática da lavoura até as provas para preparar o melhor para os clientes. Ele também fica atento às novas tecnologias e todas as ações que colaboram para o seu desenvolvimento. “Hoje em dia, tem inovações, acesso a compra de máquinas, financiamentos disponíveis para nós”. Ele já investiu em um lavador, um descascador e no terreiro.





Programa ATeG

Desde o início da produção do café especial, o cafeicultor é assistido pelo Programa de Assistência Técnica e Gerencial (ATeG Café+Forte). O técnico de campo Michel Silva acompanha o produtor desde 2021 e, para ele, o comprometimento de Flávio é um diferencial.

“Ele é engajado em todas as propostas e usa as tecnologias disponíveis em relação a variedades de plantas, podas e manejo. É muito interessado na produção e tem um carinho enorme pelas lavouras”.

Para Flávio, o ATeG também trouxe a atenção à administração. “Agora sei tudo o que gasto em cada talhão. Isso faz toda a diferença”. Além do interior e da capital de Minas Gerais, o produto já conquistou clientes Brasil a fora com destaque para os amantes da bebida nos estados de São Paulo e Santa Catarina.

Participar do projeto Meu Café no Sistema Faemg, de acordo com o técnico, vai além da valorização do produto: pode viabilizar a abertura do mercado. “Temos muitos produtores com excelentes cafés que merecem ser conhecidos pela qualidade e comercializados à altura”.

“Gosto muito de produzir cafés especiais. Espero que muitas pessoas possam conhecer e degustar”.

Flávio Bastos

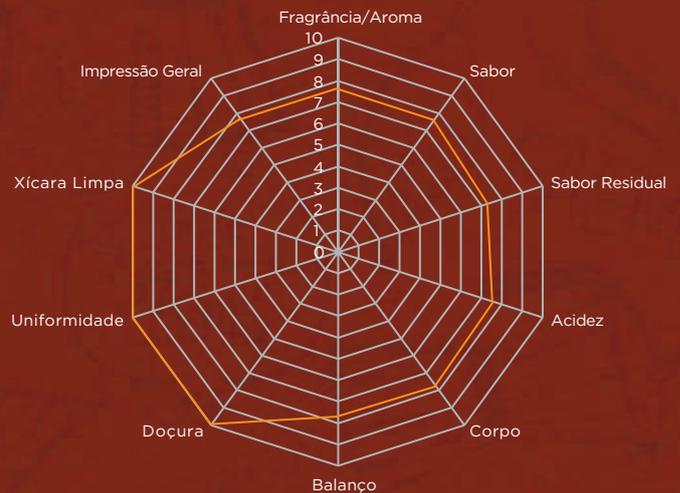


sobre o café

Safra: **2022/2023**
Variedade: **Arábica**
Processamento de pós-colheita: **Honey**
Peneira: **15 acima**

Corpo **Sedoso**
Aroma **Melaço, mel, caramelo, especiarias**
Sabor **7,75**
Acidez **Cítrica**
Finalização **Agradável**

pontuação



onde comprar

(32) 99962-3587

https://www.instagram.com/sitio_sonho_meu_cafepaixao/

https://melhorcafe.com/?s=Paix%C3%A3o+do+capara%C3%B3&post_type=product

