RUFANDO BOMB NEWS Notícias sem rodeios

Terca-Feira, 24 de Novembro de 2026

Inovação e apoio técnico transformam cafeicultura em Mato Grosso e abrem portas para mercados premium

Pesquisas e investimentos governamentais impulsionam produção de café de qualidade no estado, atraindo interesse de grandes compradores

Estudos realizados pela Empresa Mato-grossense de Pesquisa, Assistência e Extensão Rural (Empaer-MT) identificaram variedades cafeeiras com grande potencial produtivo e qualidade sensorial adequadas às condições climáticas das regiões Norte e Noroeste de Mato Grosso. Essas descobertas capacitam os agricultores familiares a selecionarem as cultivares mais apropriadas para suas propriedades, otimizando resultados.

A produção estadual atinge aproximadamente 270 mil sacas anuais, com perspectivas promissoras de expansão na cultivos de café robusta, conforme apontam especialistas da instituição.

Desde 2019, o estado investe recursos significativos na modernização cafeeira. A Secretaria de Estado de Agricultura Familiar (Seaf/MT) destinou mais de R$ 4 milhões para aquisição de máquinas, ferramentas, mudas melhoradas e sistemas de irrigação. Profissionais da Empaer, consultores técnicos credenciados e equipes regionais orientam continuamente os produtores em estratégias de planejamento e manejo agronômico.

José Aparecido dos Santos, gestor territorial da Empaer nos vales do Juruena e do Arinos, ressalta que essa combinação de planejamento estruturado, práticas adequadas de manejo e tecnologia tem potencializado tanto a quantidade quanto a excelência dos cafés produzidos em Mato Grosso.

Concurso estadual eleva padrão e atrai investidores

A cidade de Juína foi palco do 1º Concurso de Qualidade do Café de Mato Grosso, evento que reuniu amostras de 16 dos 29 municípios produtores estaduais. A iniciativa partiu do governo estadual através da Seaf, com colaboração do Sebrae-MT e suporte técnico da Empaer.

Lotes vencedores da competição já foram comercializados e servidos pela empresa do renomado barista Rubens Vuolo, que trabalha anualmente com dois a três mil quilos de cafés especiais. O profissional enxerga oportunidade em oferecer permanentemente cafés mato-grossenses diferenciados. Segundo Vuolo, os investimentos em pesquisa, capacitação técnica e infraestrutura fazem diferença substancial na competitividade do produto.

Para negociar diretamente com empresas compradoras, explica o barista, o produtor deve garantir sacas com características organolépticas idênticas à amostra apresentada e manter esse padrão entre safras consecutivas. Vuolo destaca que colheita seletiva e qualificação profissional são fundamentais para alcançar essas metas e viabilizar transações com margens melhores.

Em Alta Floresta, o produtor Osvaldo Rossi participa da Associação Sol Nascente e gerencia o Café Rossi, negócio totalmente familiar. Rossi compartilha experiência em processamento com colegas associados, permitindo que cada agricultor processe seus próprios grãos, crie marca própria e participe de eventos de promoção estadual.

Rossi menciona que essa tradição familiar passa para gerações. Sua filha, nora e filho já demonstram interesse em continuar o trabalho com café, assegurando assim a continuidade do empreendimento.

Dinâmica comercial e oportunidades de agregação de valor

Conforme José Aparecido, a maior parte dos cafeicultores dos dois vales comercializa imediatamente após colheita, frequentemente através de intermediários que organizam logística e entregam aos compradores finais.

Os territórios ainda carecem de cultura consolidada em sistema de leilões. Determinados produtores vendem porção da colheita no período de safra para cobrir custos operacionais, especulando valorização posterior. Essa tática implica riscos, já que café é commodity com cotação estabelecida pelo mercado internacional.

Empresas como Três Corações adquirem cerca de 90% da produção dos vales mediante intermediários. Demais volumes são absorvidos por marcas como Café Rocha, Café Juína, Café Transerra e agroindústrias familiares: Paiter-Suruí (de produtores indígenas), Café Terra Roxa, Café Bortolini, Café Pérola Negra e Café São Jorge.

Produzir uma saca de 60 quilos custa entre R$ 300 e R$ 450, dependendo da tecnologia empregada. Os prêmios recebidos em concursos auxiliam agricultores na apresentação de seus produtos a compradores dispostos a pagar diferenciais por qualidade. Exemplo emblemático é o dos Paiter-Suruí, que já comercializaram sacas por preço três vezes superior à cotação de mercado.

A pontuação em competições de qualidade evidencia aos compradores premium que o café mato-grossense apresenta não apenas sabor e aroma excepcionais, mas também rastreabilidade, práticas sustentáveis e, em certos casos, identidade cultural, justificando transações com valores significativamente superiores ao preço de commodity.