

MEU CAFÉ NO  
SISTEMA FAEMG

Destaque do mês  
de Novembro / Dezembro

The logo for SOMA COFFEE features a stylized white icon of four leaves or petals arranged in a cross-like pattern to the left of the brand name. The word "SOMA" is in a large, bold, white sans-serif font, and "COFFEE" is in a smaller, all-caps, white sans-serif font below it. The entire logo is centered within a large, circular, olive-green coffee cup with a brown rim.

**SOMA**  
COFFEE

pontuação

**86,5**

região

**Chapada de Minas**

variedade

**Arábica**

produtor

**Maurício Costa**



**FAEMG  
SENAR**

Os cafés são especiais...  
e as histórias dos produtores também!



# SOMA COFFEE:

## O “UNIVERSO INCRÍVEL” DOS CAFÉS ESPECIAIS

Foi no Vale do Jequitinhonha que nasceu o Soma Coffee, marca do cafeicultor Maurício Capistrano Costa, atendido pelo Programa de Assistência Técnica e Gerencial (ATeG) Café+Forte. A propriedade dele fica em Medina, no Médio Jequitinhonha, e a primeira safra foi em 2016. Desde então, ele se profissionalizou, melhorou a qualidade dos cafés, participou de concursos e, hoje, até exporta o seu café. Mesmo com a vivência diária na atividade, o brilho nos olhos é contínuo. Para ele, os cafés especiais são “um universo incrível”.

No início, o produtor precisou lidar com palpites adversos que garantiam que “o município

não tinha vocação para a atividade e que a área de plantio do Soma Coffee não era significativa, pois tinha apenas 0,8 hectares”. “Parecia pequeno, mas os sonhos do produtor eram grandes”, relembrou o técnico de campo que o acompanha há três anos, Wélison Barbosa da Conceição.

Fato é que Capistrano não se abalou e lançou a marca própria em 2018. No ano seguinte, foi contemplado com a ATeG, ofertada pelo Sistema Faemg Senar, em parceria com o Sindicato dos Produtores Rurais de Medina. Após a chegada do programa, o café saltou de 80 para 85 pontos.





*“O ATeG me fez entender que se trata de entregar resultado. Existe muita conta por trás de um café, e eu faço o ciclo completo: custear a produção, entender o que é de uma safra e o que é de outra, além de todos os detalhes dos aspectos da cultura. Isso foi muito importante para a minha carreira e foi disruptivo para a minha fazenda. Esse investimento do Sistema Faemg Senar no modelo mental da classe vai refletir na geração futura. Se quer manter uma tradição, uma história, tem que fazer gestão”.*

Após a identificação da região de Medina como pertencente à Chapada de Minas, os negócios melhoraram. *“Deu mais identidade ao café, além da rastreabilidade, pois o comprador começou a entender de onde vem o produto, valorizando-o ainda mais”*, explicou o técnico.

O grande interesse do cafeicultor o fez pesquisar sobre o tema e, com o passar do tempo, os frutos colhidos. *“Nós nos profissionalizamos e participamos de diversos concursos. Hoje, o Soma Coffee se tornou reconhecido nacionalmente e é exportado”.*

Com o crescimento da marca e uma atitude mais estratégica de negócio, a intimidade de Capistrano com o café se intensificou. *“O café não é apenas um fruto, é educação. Temos que reaprender a olhar para a natureza. Produzir café vai muito além: envolve ciência, tecnologia e relacionamento. E nós estamos nesse processo”*, refletiu.

A expectativa do produtor é conquistar a meta de cinco hectares para a produção de cafés especiais até 2028.



## Sustentabilidade

Como a lavoura se encontra em uma região semiárida, diferentes técnicas de manejo são necessárias para que o café se desenvolva com qualidade. Há controle de temperatura do café no processo de secagem e a lavoura é em consórcio, aumentando a área sombreada do café.

As variedades Catuaí Vermelho, Catiguá Vermelho, Bourbon Amarelo e Catucaí Amarelo são cultivadas em agroflorestas, sistema de plantio sustentável que possibilita a recuperação vegetal e do solo, e processadas de forma natural na propriedade.

A fazenda não tem rio e, por isso, Capistrano é “produtor de água e irrigante outorgado”. A atenção é redobrada por causa do clima e a irrigação mais frequente durante o dia, período em que é mais eficiente a absorção pela planta.



## Premiações

Um dos reconhecimentos que Capistrano coleciona é o segundo lugar no 4º Cupping de Cafés Especiais do Programa ATeG do Sistema Faemg Senar, na categoria Natural, em 2020, com pontuação de 80,13.





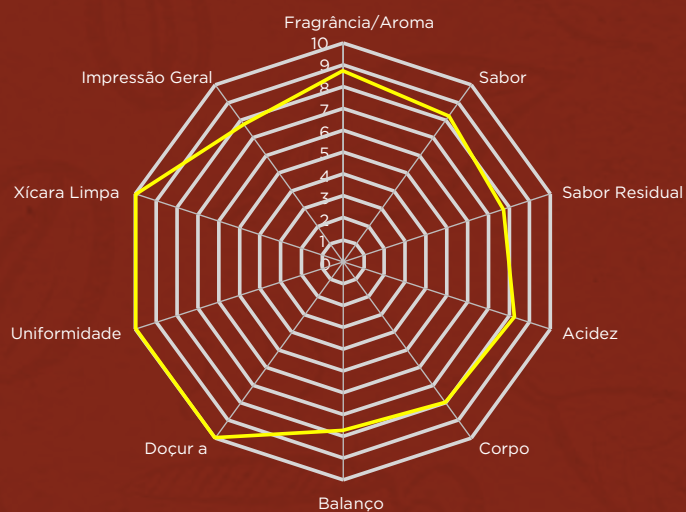
## sobre o café

Safra: 2021  
Variedade: **Catucaí amarelo (arábica)**  
Processamento de pós-colheita:  
**natural / terreiro suspenso / colheita seletiva / Agroflorestal**  
Peneira: 16 UP

Aroma: **Frutas cristalizadas com leite condensado**  
Fragrância: **Mel, quaker, complexo, frutado**

## pontuação

**86,5**



onde comprar

(33) 99828-8261  
@somacoffeece  
[www.somacoffee.com.br](http://www.somacoffee.com.br)

