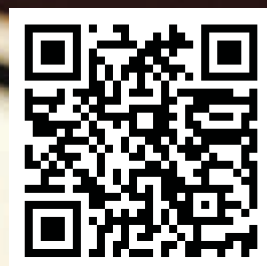


revista
AGRO
magazine

Edição 1 | Ano-1 | Outubro 2026

Marisa Contreras

Uma história que floresceu
com o café



A força que nasce da união



Homenagem à Cooxupé durante a Convenção Anual que celebrou os 35 anos da ASSUL, em Poços de Caldas/MG, março/2026

Ao reunir 68 sindicatos rurais, a ASSUL transforma demandas locais em pautas regionais, investe na formação de lideranças e busca novos conhecimentos para aproximar soluções e oportunidades de quem está na ponta: o produtor rural

O Sul e Sudoeste de Minas formam um território marcado pela diversidade da produção agropecuária. Café e leite estão entre suas atividades mais reconhecidas, mas dividem espaço com diferentes culturas e produtores que ajudam a desenhar a força do agro regional. É nesse cenário que atua a Associação dos Sindicatos Rurais do Sul de Minas (ASSUL), conectando sindicatos que representam diferentes realidades, mas compartilham muitos dos mesmos desafios.

Sob a presidência de José Eduardo Nunes de Souza, demandas que chegam aos sindicatos podem ganhar escala regional, abrir diálogo com outras instituições e se transformar em parcerias e projetos — e é nesse movimento que a união amplia a capacidade de representação da entidade.

“A ASSUL não substitui o papel dos sindicatos. Ela fortalece os sindicatos para que eles possam fortalecer ainda mais seus produtores.”

José Eduardo Nunes de Souza, presidente ASSUL

Tudo começa na ponta

O Sindicato Rural é, muitas vezes, o primeiro lugar procurado pelo produtor diante de uma dificuldade. Quando uma questão ultrapassa a capacidade de atuação local, ela pode chegar à ASSUL, que busca interlocução com instituições capazes de contribuir para uma solução.

As demandas relacionadas à energia elétrica no meio rural são um exemplo. Questões recebidas de produtores e sindicatos vêm sendo levadas à Cemig em busca de melhorias. A entidade também mantém aproximação com instituições como o Sistema Faemg Senar, o Crea e o Sebrae na construção de projetos e parcerias.

A atuação regional se estende ainda ao apoio e à participação em iniciativas realizadas ao lado de cooperativas e instituições. Em Passos, a ASSUL apoiou o Agro em Ação, que reuniu mais de 1.500 produtores rurais, além de marcar presença em eventos, lançamentos e mobilizações voltados ao fortalecimento do produtor rural. É uma atuação em cadeia: produtor, Sindicato Rural, ASSUL e instituições parceiras — sem retirar do sindicato sua essência: a proximidade com o produtor.





Fortalecer quem representa

Pelo segundo ano consecutivo, a ASSUL reuniu os presidentes dos sindicatos em Poços de Caldas (MG) para dois dias de imersão, troca de experiências e discussão sobre os desafios do agro.

“Hoje o produtor precisa de um sindicato presente, preparado, moderno, atuante e conectado com a realidade do campo”, afirma José Eduardo.

Em 2026, esse olhar chegou também às equipes. Durante a Exposição Agropecuária de Passos, Expass Agro, a ASSUL promoveu seu primeiro grande encontro voltado aos colaboradores dos sindicatos filiados. Com o tema “Pessoas que transformam o agro”, a programação abordou cooperativismo e sindicalismo, inteligência artificial, liderança, comunicação, desenvolvimento de equipes e preparação emocional, além da participação de instituições ligadas ao setor.

A escolha tem uma razão prática: são esses profissionais que, muitas vezes, recebem primeiro o produtor, escutam suas necessidades e o ajudam a encontrar caminhos.

Sair para conhecer, voltar para transformar

Neste ano, 22 presidentes viajaram para Teixeira de Freitas, na Bahia, para conhecer experiências de produção, especialmente com irrigação e plantios consorciados. A proposta foi observar o que vem sendo feito em outra região e identificar conhecimentos capazes de abrir novas possibilidades no Sul e Sudoeste de Minas.

A irrigação esteve entre os temas de maior interesse do grupo. Para José Eduardo, conhecer esses sistemas amplia a discussão sobre planejamento e alternativas que possam trazer maior segurança à produção diante das variações climáticas.

Mas conhecer não significa simplesmente reproduzir. “Cada região tem suas características, seu clima, seu solo e sua realidade”, pondera. O objetivo é avaliar aquilo que pode ser adaptado e ampliar o olhar das lideranças para novas possibilidades de produção e diversificação.

A experiência dá continuidade a um movimento iniciado no ano anterior, quando outros 22 presidentes participaram de uma missão à Expointer, uma das maiores feiras agropecuárias do país, realizada em Esteio (RS). E dessas viagens surgiu uma nova questão: como fazer o conhecimento buscado fora chegar mais perto do produtor?

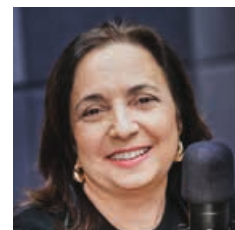


O caminho de volta

Uma das respostas começa a tomar forma sobre rodas. A ASSUL trabalha na ideia de estruturar um caminhão itinerante para levar conhecimento e tecnologia aos municípios onde estão seus sindicatos. A iniciativa traduz, na prática, a força dessa união. Mais do que reunir 68 sindicatos, a ASSUL permite que uma demanda nascida dentro de uma propriedade ganhe voz regional — e que conhecimento, parcerias e oportunidades façam o caminho de volta: até o produtor rural.

Denise Bueno | Jornalista
e editora da Agro Magazine

*Curiosa, profissional, apaixonada por revistas
e por histórias que começam onde quase ninguém está
olhando. Entre uma pauta, um café e outra ideia
miraculosa, resolveu colocar uma revista no mundo.
Desde então, descobriu que milagres dão um trabalho!*



Nesta Edição

*Histórias que começam no campo
e vão muito além dele*

*Agro Magazine é uma publicação
trimestral da Revista Agro Magazine
Ano 1 | Edição 1 | Outubro/Dezembro 2026*

Editora

Denise Bueno
debuenojor@gmail.com

Projeto Gráfico

Edição de Imagens e DTP
Multimarketing Comunicação
Dalton Filho

Jornalista Responsável

Denise Bueno | DRT/MG 6173

Revisão

José Reis Santos

Fotografia

Frank Andrade
Acervo pessoal
IA Google Gemini/Magnific

Impressão

3 Pinti Editora e Gráfica

Tiragem

Edição Impressa de 1.000 exemplares
e Edição Digital

Revista Agro Magazine

Rua Ouro Preto, 511 | Passos/MG
Instagram @revistaagromagazine
www.revistaagromagazine.com.br



Matéria de Capa
Marisa Contreras

O café abriu caminhos,
ela transformou encontros
em propósito

Entrevista
A terra tem memória

A ciência ajuda a entender
o que ela tem a nos dizer

Líderes do Agro
Muito além do cargo

As escolhas, os desafios e a visão
de quem ajuda a movimentar o agro

Mercado
O café virou experiência

O movimento das cafeterias
mostra como novos hábitos
de consumo estão redesenhando
esse mercado

Turismo Rural
Quando a porteira se abre

O que acontece quando aquilo
que sempre fez parte da rotina
do campo passa a ser uma
experiência para quem chega?

Casa & Paisagem
Sempre-Vivas

A beleza das flores que atravessam
o tempo e transformam os ambientes

Astrologia
Entre o céu e a terra

O que os astros revelam sobre
nossos ciclos, escolhas
e a conexão com a natureza

Autoconhecimento
Quando a vida muda por dentro

Há mudanças que ninguém vê — mas
que transformam profundamente
a maneira como seguimos pela vida

Estilo
O campo veste novas histórias

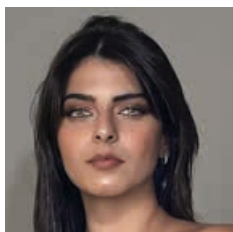
Moda, identidade e referências do
universo rural em um editorial que
traduz o agro para além do óbvio

Gastronomia
Um encontro de opostos

Café e “sorbet” se encontram
no “affogato” e mostram que
alguns contrastes foram
feitos para dar certo

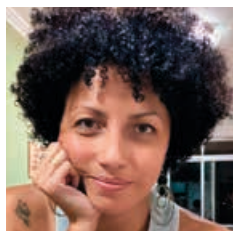
AGRO

Colaboradores



Pâmela Lorena Reis | Publicitária

Falante, curiosa e apaixonada pela vida. Me entrego 100%, pulo de cabeça em tudo e estou sempre com a câmera apontada para algum lugar. Afinal, para mim, tudo pode virar um clique ou um bom post para as redes sociais. Cronicamente on-line e sempre a fim de um cafezinho, acredito que a gente é capaz de tudo quando quer e se dedica por inteiro!



Janaina Rochido | Jornalista

Amante de gatos, café e cinema. Fala alto e conversa demais, mas é uma excelente ouvinte. Acredita firmemente que qualquer coisa tem potencial de se tornar uma boa história, só depende de interesse real e paixão por escrever - e é assim que tem tratado todas as matérias da sua vida.



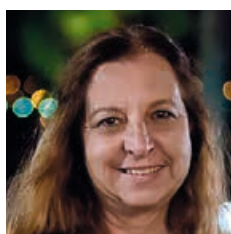
José Reis | Jornalista e Revisor

Oi, eu sou José dos Reis Santos, mais conhecido como Zé Reis. Sou jornalista, professor de Língua Portuguesa e Redação e, dizem por aí, que também sou escritor; eu acreditei e continuo escrevendo. Queria ser inventor/cientista, mas não deu. Hoje, só invento histórias. Amo ler, escrever e fazer palavras cruzadas.



Francine | Psicanalista

Sou Francine Machado Brandão Reis, psicanalista. Dedico-me a ajudar as pessoas a se encontrarem e a viverem vidas mais dignas e felizes. Nas horas vagas, pratico Crossfit, minha paixão! Amo minha família!



Margarida Hallacoc | Jornalista

Eu amo ser mãe da Nana e da Mell, sou amante dos livros, até escrevi um! Profissionalmente, me dedico ao jornalismo que foi a profissão que escolhi e que nos sustentou. Tenho um prazer gigante em escrever sobre pessoas e seus feitos, pois acho que a biografia de todo mundo vale um livro! E a melhor pauta, é sempre a próxima. Então, bora lá!



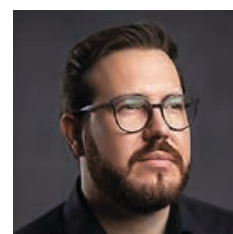
Vanessa Martins | Jornalista

Curiosa, apaixonada pela natureza e por boas histórias. Gosto de observar os detalhes, ouvir pessoas e transformar qualquer prosa em uma boa pauta. Porque, para mim, nenhuma prosa é apenas uma prosa - toda história começa com uma boa conversa.



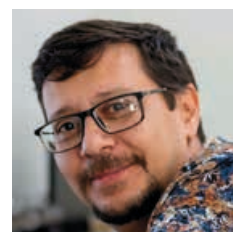
Angélica Martins | Astróloga

Apaixonada pelo universo místico, simbólico e pelo inconsciente humano. Entre um atendimento e outro, ama apreciar o tempo com uma bela dose de café em alguma cafeteria nova na cidade de Belo Horizonte.



Frank | Fotógrafo

Olá! Me chamo Franksuel Júnior de Andrade, mas pode me chamar de Frank. Minha paixão pela fotografia nasceu do hábito de observar atentamente o mundo ao meu redor. Aprecio a beleza das orquídeas, de onde tirei o fascínio pelos pequenos detalhes. É esse olhar sensível que levo para o meu trabalho, transformando histórias em memórias inesquecíveis.



Dalton Filho | Designer e Artista Visual

Busco vivenciar a arte em seu sentido mais amplo através dos cinco sentidos. Encontro inspiração nas grandes ideias sobre a existência, nas soluções criativas da história humana e na beleza natural. Afinal, viver é a própria arte!

AGRO

Editorial

revista
AGRO
magazine

revista
AGRO
magazine

revista
AGRO
magazine

revista
AGRO
magazine

revista
AGRO
magazine

revista
AGRO
magazine

revista
AGRO
magazine

Sempre fui apaixonada pelo universo das revistas femininas. O conteúdo, a beleza, o design, a experiência de folhear páginas pensadas para informar, inspirar e encantar.

Depois de alguns anos e com uma bagagem construída no universo agro, senti que era hora de ampliar o que já existia no site da Agro Magazine e dar vida a uma revista impressa e digital, inspirada nessa linguagem, mas construída para todos que se identificam com o agro e com os diferentes modos de vida que nascem ao redor dele.

Essa ideia foi amadurecendo aos poucos. E agora, somada ao talento e à parceria de tantas pessoas, literalmente sai do imaginário para ganhar o mundo real.

Escolhemos a primavera para iniciar essa nova caminhada. Tempo de florescer, renovar e começar novos ciclos. E escolhemos o café para conduzir nossa primeira edição. Com o tema “O café além da xícara”, percorremos alguns dos muitos caminhos de um produto tão brasileiro e que vai muito além da lavoura.

Começamos com a força da produtora Marisa Contreras, de Areado (MG), e seguimos pelo universo das cafeterias com as empreendedoras Gelma Franco (SP) e Isabella Raposeiras (SP), que nos ajudam a compreender um mercado em transformação.

Mas o café desta edição também encontra a moda, a gastronomia e o turismo rural. Está nas histórias de mulheres que empreendem, criam, transformam e encontram no agro diferentes formas de construir seus próprios caminhos.

E não paramos por aí. Passamos ainda pela decoração, pelo bem-estar, pela astrologia e por tantas outras histórias e reflexões que ajudam a traduzir aquilo que desejamos para a Agro Magazine: uma revista sobre o agro, sim, mas sobretudo sobre as pessoas e os modos de vida que existem ao redor dele.

Nossa intenção é que cada edição seja também um convite a desacelerar. Que você encontre aqui um tempo precioso para ler, descobrir, se inspirar e, quem sabe, olhar para esse universo de uma maneira diferente.

Afinal, a vida é feita de ciclos. Este é apenas o começo de um novo ciclo para a Agro Magazine — e esperamos que você queira percorrê-lo conosco.

Meu agradecimento especial a todos que acreditaram neste projeto: anunciantes, colaboradores, parceiros, família e cada pessoa que contribuiu para que esta primeira edição se tornasse possível.

Grande abraço!
Denise Bueno

Histórias que cultivam o futuro

Há um Brasil que desperta antes do sol.
Um Brasil que conhece o tempo das chuvas, o perfume da terra molhada, o silêncio das montanhas e a força de quem transforma trabalho em alimento, tradição e futuro.
É desse Brasil que nasce a Agro Magazine Revista.
Acreditamos que o agronegócio vai muito além dos números das safras, das cotações do mercado e das inovações tecnológicas. O verdadeiro valor do campo está nas pessoas.
Em quem planta, colhe, empreende, pesquisa, cria, transforma e inspira.
Nossa missão é contar essas histórias.
Histórias de mulheres que lideram propriedades rurais.
De famílias que preservam tradições centenárias.
De jovens que escolhem permanecer no campo.
De produtores que inovam sem perder suas raízes.
De empreendedores que enxergam novas oportunidades onde muitos veem apenas desafios.
Queremos revelar um agro que também é cultura, gastronomia, turismo, arquitetura, sustentabilidade, arte e qualidade de vida.
Cada edição será um convite para desacelerar.
Para folhear páginas que despertam emoções.
Para conhecer pessoas extraordinárias.
Para descobrir sabores, paisagens e experiências que fazem do campo um dos lugares mais inspiradores do Brasil.
A Agro Magazine nasce com um compromisso: produzir um jornalismo elegante, sensível e verdadeiro.
Não buscamos apenas informar.
Queremos motivar e estimular.
Mais do que acompanhar acontecimentos, queremos registrar histórias que permaneçam relevantes com o passar do tempo.
Porque acreditamos que boas histórias não envelhecem.
Elas criam raízes.
E continuam florescendo em cada novo leitor.
Seja bem-vindo à Agro Magazine!

Um lugar onde o campo inspira, conecta e transforma.



**Até onde o café
pode nos levar?**

MARISA CONTRERAS
CHEGOU À FAZENDA SEM
CONHECER OS CAFÉS
ESPECIAIS. MAIS DE UMA
DÉCADA DEPOIS, PRODUZ
CAFÉS AUTORAIS, ALCANÇA
MERCADOS INTERNACIONAIS E
FAZ DA PRÓPRIA
TRAJETÓRIA UM CAMINHO
PARA ABRIR PORTEIRAS
— E OPORTUNIDADES —
PARA OUTRAS MULHERES.



Não poderia ter escolhido época melhor para a entrevista com Marisa Contreras. Chegamos à Fazenda Capoeira Coffee em agosto, mês seco e empoeirado, quando a vegetação perde o viço e ganha os tons amarelados do sol. Nos terreiros, porém, os grãos de café estavam lá, secando e espalhando pelo ar aquele aroma delicioso.

Para falar da cafeicultura, o cenário parecia perfeito. Marisa estava na casa da fazenda, produzida, de botas nos pés, maquiada e preparada para as fotos. Como ela mesma diz, está sempre preparada. Seguimos por um caminho curto entre a casa e o terreiro, cercado por folhagens e flores da estação. Era nossa primeira parada para conhecer de perto a trajetória da cafeicultura.

O tempo ajudava. Não estava tão quente. No terreiro, os funcionários cuidavam do pós-colheita de uma safra que, apesar das dificuldades climáticas, Marisa considerava boa. Foi diante daqueles grãos que começamos nossa conversa. E a produtora, que hoje fala com tanta propriedade sobre o café, chegou à fazenda sem en-

tender praticamente nada do assunto. Aliás, segundo ela, nem sabia que existiam cafés especiais. Colocava muito açúcar na bebida e desconhecia os processos que havia por trás de uma boa xícara de café.

Quem a vê hoje no terreiro, tomando os grãos nas mãos, observando-os de perto e sentindo seus aromas para compreender a qualidade daquele café, nem imagina que, há pouco mais de uma década, Marisa — farmacêutica — comandava quatro farmácias. Empreendedora, de salto alto, estava à frente de um comércio competitivo. Até decidir deixar aquela vida para acompanhar o marido, Gabriel, argentino, que começava a investir na cafeicultura.

No primeiro ano, Marisa ainda observava aquele universo a certa distância. Terminada a primeira colheita, quis saber de Gabriel como haviam sido os resultados. A resposta não foi a que esperava: não tinham sido bons. O que a fazenda produzia não era suficiente. Foi quando percebeu que não poderia continuar apenas acompanhando o negócio de longe.

E, para entender de café, ela foi estudar. Procurou quem sabia mais, buscou conhecimento, aproximou-se de produtores e profissionais experientes e começou a aprender uma cultura que, até pouco tempo antes, desconhecia.

Nem todos acreditavam que daria certo. A altitude da propriedade aparecia entre os argumentos de quem dizia que ela não tinha estrutura ou condições suficientes para chegar onde pretendia. Marisa, porém, parecia disposta a testar os próprios limites.

Os cafés de qualidade vieram. Aquilo que, pouco tempo antes, parecia distante começava a se tornar realidade. Marisa aprendera a produzir o café que tanto buscava.

Mas havia um problema.

Qualidade, ela descobriria, não era suficiente para manter uma fazenda de pé.

“Eu sabia fazer qualidade, mas não sabia fazer produtividade. E, mais uma vez, calcei as sandálias da humildade e fui buscar conhecimento.”

Aprender a produzir mais, porém, não encerrava os desafios. Aos poucos, Marisa começava a entender que uma fazenda de café precisava ser pensada também como negócio. Produzir com qualidade e produtividade era parte do caminho. Era preciso



organizar processos, atender critérios e preparar a propriedade para os mercados que pretendia alcançar.

Foi nesse percurso que a certificação entrou na Fazenda Capoeira Coffee. Para Marisa, o processo exigia investimento, organização e mudanças, mas fazia parte de um projeto maior para a propriedade. “Certificação não é gasto, é investimento”, afirma.

A mulher que pouco tempo antes desconhecia até mesmo o universo dos cafés especiais começava agora a olhar para além da porteira.

Entre a lavoura e a xícara. Do terreiro, seguimos por uma estrada curta até a cafeteria que Marisa construiu na propriedade. Em um ponto mais alto, o espaço parece ocupar um lugar privilegiado entre as duas pontas daquela história: de um lado, avistamos o terreiro, com os cafés secando; do outro, o cafezal.

Lá dentro, há algo de cozinha de família. Um pequeno fogão a lenha — estilizado, é claro — divide espaço com xícaras, peças de artesanato e souvenirs. Sentamos em banquetas enquanto Marisa preparava um café coado, já da safra deste ano. Era o especial da casa, segundo Thiago, seu filho, que também trabalha na propriedade e, naquele momento, gravava conteúdo para as redes sociais.

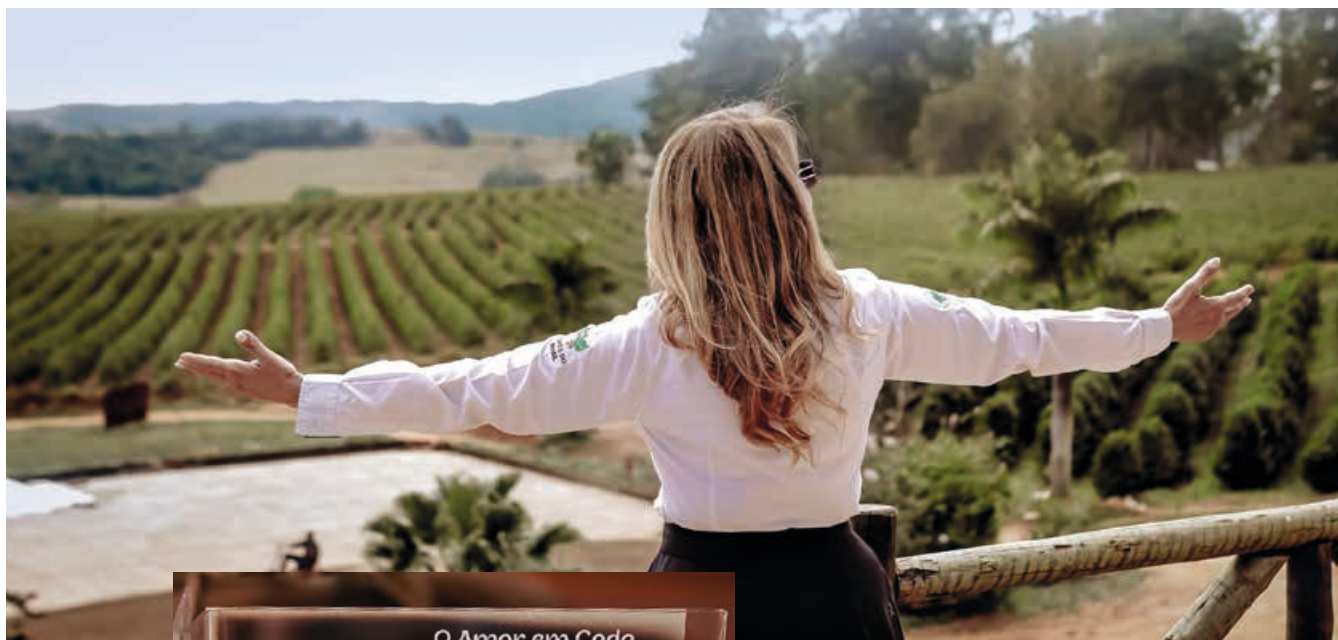
O café chegou à taça. E confesso: parece que faz diferença. Na primeira prova, me lembrei da minha mãe, que sempre dizia que café em xícara de porcelana ficava mais gostoso. Talvez algumas experiências com café comecem antes mesmo do primeiro gole.

Abrir a porteira. Enquanto tomávamos o café, quis saber por que construir uma cafeteria dentro de uma fazenda produtora. A resposta de Marisa passa por uma convicção que adquiriu ao longo dos anos: produzir já não basta. É preciso abrir a porteira.

“O agro precisa aprender a se comunicar. Não basta mais só produzir”, afirma. Para ela, receber pessoas na propriedade é também uma maneira de aproximar quem está do outro lado da xícara da história de quem produz. Mostrar a fazenda, o trabalho, a origem e as pessoas que estão por trás daquele café passou a fazer parte do negócio. “Quando nos comunicamos, contamos a nossa própria história. Quando não nos comunicamos, abrimos espaço para que outras pessoas contem essa história do seu jeito. Precisamos aprender a transmitir nossas ideias com amor e paixão e contar verdadeiramente o que fazemos na fazenda: produzir com amor, paixão, responsabilidade e sustentabilidade”.

Na Fazenda Capoeira Coffee, abrir espaço para que essa história seja conhecida significou também abrir, literalmente, as porteiras. A cafeteria passou a receber quem quer conhecer de perto a origem daquele café, caminhar pela propriedade e experimentar ali mesmo o produto que nasce na fazenda. Para Marisa, mais do que mostrar, é preciso fazer viver: “Você pode lembrar do que viu ou do





que ouviu, mas não esquece do que viveu”.

Essa percepção não veio de uma hora para outra. Ao mesmo tempo em que aprendia a produzir, Marisa também estudava o mercado. Foi assim que começou a entender melhor aonde queria chegar — ou melhor, para onde queria levar os seus cafés.

Cafés com identidade. Na Capoeira Coffee, essa leitura levou a fazenda a se especializar no que Marisa chama de cafés autorais. Segundo ela, os processos de fermentação abriram novas possibilidades de sabores e permitiram desenvolver perfis próprios para os cafés produzidos ali. Para ela, foi também a descoberta de que o resultado na xícara não era determinado apenas pelas condições dadas pela natureza: havia espaço para conhecimento, técnica e

escolhas feitas dentro da propriedade. “Entendemos que as nossas mãos podem fazer cafés surpreendentes”.

Mas criar um café surpreendente uma única vez não basta. Marisa aprendeu que o mercado também exige constância e previsibilidade. “Um comprador não quer comprar um café em um ano e, no outro, não encontrar aquele café”, explica. Para isso, diz ela, o produtor precisa sair da fazenda, acompanhar o mercado e entender o que os compradores estão buscando.

Para ela, essa mudança também acompanha uma nova forma de perceber valor. O café deixa de ser apenas o grão que sai da propriedade para carregar junto a origem, o território e as histórias de quem o produz.

Marisa reconhece esse café além da xícara também nos mer-

cados que conseguiu alcançar. Fala com entusiasmo das exportações para Alemanha, Dinamarca e, mais recentemente, Irlanda do Norte. Do outro lado do oceano, em uma cafeteria, não estará apenas o café produzido na propriedade. Estarão também o nome da Fazenda Capoeira Coffee, o seu nome e a descrição dos sabores daquela safra. É uma conquista que ela conta com certo encantamento — e também como resultado de uma estratégia. Acompanhar o mercado internacional, entender o que os compradores procuram e descobrir até onde seus cafés podem chegar passou a fazer parte da gestão da propriedade.

Thiago, que pouco antes encontramos na cafeteria gravando conteúdo para as redes sociais, também faz parte dessa construção. Filho de Marisa e Gabriel, ele já trabalha na propriedade e começa a ocupar seu espaço em um processo que a família prefere não deixar para o futuro: a sucessão. Para Marisa, ela precisa fazer parte do próprio DNA da fazenda.

Quando uma mulher levanta outra. “Hoje, olho para trás e vejo que minha maior conquista segu-

ramente não foram os cafés que fui capaz de produzir, mas ter estendido a mão a outra mulher e ter feito diferença na vida de outra”, ressalta.

Talvez essa seja a medida que Marisa escolha hoje para avaliar a própria trajetória. Há 12 anos, Marisa começou a reunir produtoras rurais na Fazenda Capoeira Coffee. Queria crescer, mas percebeu que não queria fazer aquele caminho sozinha. Era preciso levar outras mulheres com ela.

Começou com cinco produtoras. Aos poucos, o encontro cresceu e passou a reunir mulheres de diferentes cidades do Sul e Sudeste de Minas. Hoje, a Festa da Colheita leva mais de mil mulheres à propriedade para um dia de encontro, troca de experiências e conhecimento em torno da cafeicultura.

O movimento que Marisa viu crescer dentro de sua propriedade acompanha uma transformação que também se tornou visível fora dali. Ao longo dos últimos anos, encontros de mulheres passaram a ocupar mais espaço na agenda do agro em diferentes municípios da região. A criação do Faemg Mulher e a formação de núcleos ligados

aos sindicatos rurais deram novo impulso a essa mobilização, ampliando espaços de formação, liderança e troca entre produtoras.

Uma ideia que ganhou o país.

Essa vontade de levar outras mulheres com ela ganharia uma dimensão ainda maior em 2017. Durante a Semana Internacional do Café, Marisa decidiu procurar Pedro Lima, presidente do Grupo 3corações. Queria conhecê-lo. Levou um café produzido na fazenda e, mais do que apresentar o produto, tinha uma proposta.

“Eu disse: me ajuda a transformar a vida de tantas mulheres que, como eu, produzem café com tanto amor”, relatou.

A ideia apresentada por Marisa naquele encontro daria origem ao Projeto Florada, desenvolvido em parceria com a 3corações para valorizar o trabalho das mulheres na cafeicultura. Reconhecida pela própria empresa como cofundadora da iniciativa, Marisa viu aquele propósito, que já a fazia reunir produtoras em sua fazenda, alcançar mulheres de diferentes regiões produtoras de café do país. “Hoje, a

cafeicultora é protagonista da sua própria história”, observa.

Novos caminhos para o café.

E Marisa ainda procura outros caminhos para levar o café além da xícara. Até o fim deste ano, prepara o lançamento da Aura, uma linha de cosméticos desenvolvida a partir do café. O projeto, segundo ela, já está em fase final e amplia mais uma vez as possibilidades que enxerga para o produto que transformou sua própria trajetória.

Nas redes sociais, compartilha diariamente conteúdos sobre café, produção e mercado e, como palestrante, leva a diferentes públicos parte do conhecimento acumulado ao longo dessa trajetória. Para quem defende que o agro precisa aprender a se comunicar, contar a própria história também se tornou parte do trabalho.

Mais de uma década depois de chegar à fazenda sem saber que existiam cafés especiais, Marisa ainda parece movida pela mesma inquietação: descobrir até onde o café pode levá-la — e quantas pessoas podem seguir com ela pelo caminho.



Marisa com seu marido
Gabriel Contreras

SUSTENTABILIDADE RECONHECIDA



Prêmio Sebrae Mulher de Negócios - Foto: <https://mg.agenciasebrae.com.br/cultura-empreadedora/premio-sebrae-mulher-de-negocios-anuncia-vencedoras-de-minas-gerais/>

Prêmio Fazenda Sustentável, da Globo Rural - Foto: <https://globorural.globo.com/especiais/fazenda-sustentavel/noticia/2026/09/globo-rural-premia-as-fazendas-mais-sustentaveis-do-brasil-em-2026-veja-os-vencedores.ghtml>

Há conquistas que chegam em forma de prêmio, mas começam muito antes, nas escolhas feitas todos os dias dentro da propriedade. Na Fazenda Capoeira Coffee, de Marisa Contreras, produzir café também significa pensar em gestão, responsabilidade e no futuro da atividade. Um trabalho que, em 2026, ganhou reconhecimento em duas importantes premiações.

No Prêmio Sebrae Mulher de Negócios, Marisa conquistou o terceiro lugar na categoria Produtora Rural ou Artesã, em uma edição que recebeu 1.304 inscrições em Minas Gerais. A premiação reconhece mulheres que se destacam à frente de seus negócios pela capacidade de empreender, inovar e gerar impacto na sua comunidade.

O segundo reconhecimento veio do Prêmio Fazenda Sustentável, da Globo Rural.

Em sua 10ª edição, a premiação reuniu 136 propriedades e colocou em evidência modelos capazes de conciliar produtividade, responsabilidade ambiental, governança e impacto social. A Fazenda Capoeira Coffee conquistou o terceiro lugar entre as médias propriedades.

Mais do que acrescentar dois troféus à trajetória da cafeicultora, os resultados ajudam a revelar algo que atravessa esta história: na propriedade de Marisa, sustentabilidade não é um conceito à parte da produção. É parte da maneira de produzir.

Para Marisa, os reconhecimentos recebidos no palco carregam uma história construída todos os dias no campo — anos de trabalho, sonhos, escolhas, desafios e o cuidado de muitas pessoas. Um momento que ela resume, sobretudo, como de gratidão. 🌻

COLHEITA
CREDIBILIDADE
COLETIVIDADE
CULTIVO
CAFEICULTURA
CAMPO



COMPROMISSO SUSTENTÁVEL

cooxupé

É COM C DE

COOPERATIVISMO,
CONFIANÇA
E CAFÉ



ACESSE O
QR CODE
E SAIBA MAIS!



PROTOCOLO DE
SUSTENTABILIDADE
COOXUPÉ

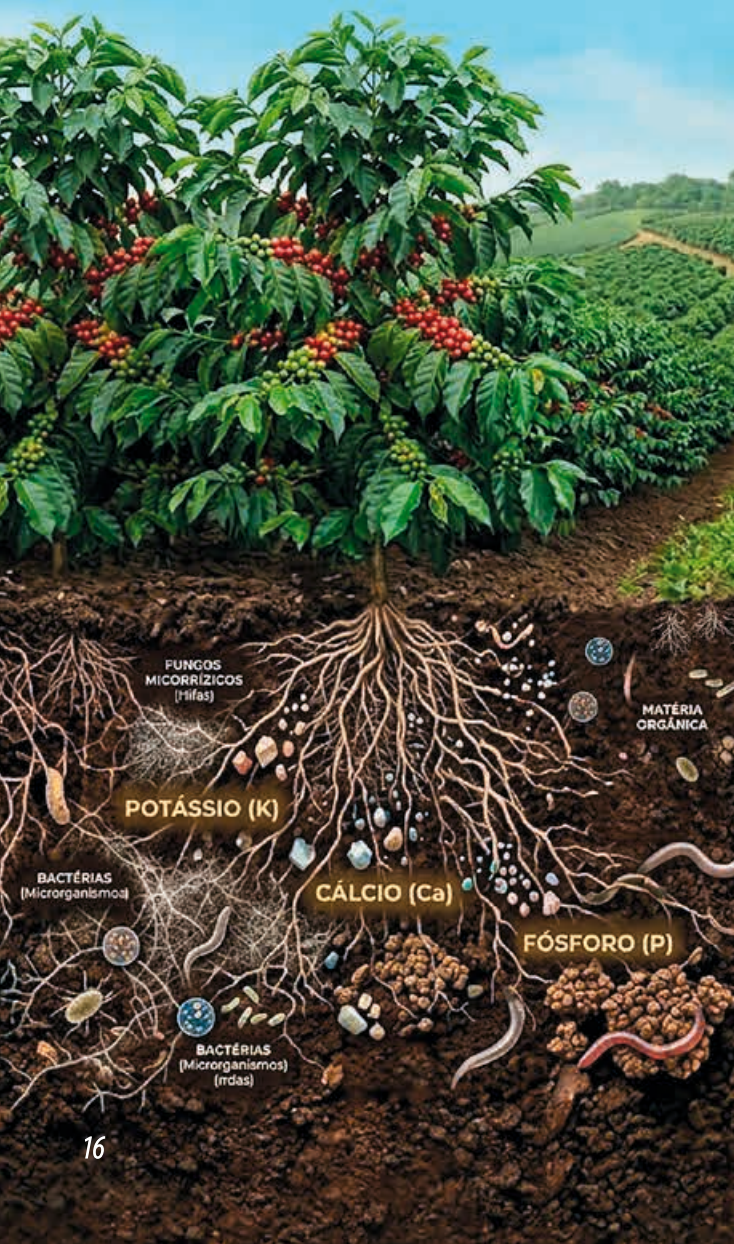


cooxupé

A terra tem memória

E ela guarda tudo o que fazemos com ela

Por Margarida Hallacoc



Ieda Carvalho Mendes, pesquisadora da Embrapa

SEMEAR A TERRA, PLANTAR E COLHER com abundância e sucesso, sem comprometer a qualidade do solo para plantios seguintes.

Talvez este seja um dos maiores desafios deste momento em que a agricultura se torna vasta, graças ao emprego de maquinário e à tecnologia que dispomos hoje.

A ciência que nos trouxe tudo isso, também nos assinalou com as informações sobre o cansaço da terra, a finitude de recursos naturais, caso não se respeite os limites da natureza, sejam eles hídricos ou férteis.

A mão que cultiva e faz uso dos benefícios dos solos produtivos, no entanto, pode ser a mesma que preserva e cuida a partir de um conhecimento minucioso que a pesquisa científica também nos entrega no presente momento.

Debruçar-se sobre esta causa e a saúde do solo, tem sido objeto de estudo da pesquisadora da Embrapa, Ieda Carvalho Mendes, há mais de duas décadas. Ela conseguiu desenvolver uma tecnologia que permite avaliar, por meio de indicadores biológicos diversos, associados a diferentes tipos de matéria orgânica, se um solo está de fato saudável para a produção, se encontra em recuperação ou se está adoecido e precisando de socorro.

Seu trabalho resultou em um importante mapa da nossa dimensão biológica, uma nova compreensão sobre nossos métodos de sustentabilidade, as atitudes possíveis diante de ferramentas que mapeiam as reais necessidades dos solos, sejam para os cultivos da próxima safra, da próxima década ou daqui há muita outras. Sim, a terra tem memória para guardar tudo de bom e ruim que fizermos a ela.

O trabalho da pesquisadora levou o Prêmio Normam Borlaug de sustentabilidade 2026, concedido pela Associação Brasileira do Agronegócio (Abag). A cerimônia foi realizada durante o Congresso Brasileiro do Agronegócio, em São Paulo, no dia 10 de setembro, e foi entregue pelo presidente da Abag, Ingo Ploger, e pela presidente da Embrapa, Silvia Massruhá.

A revista Agro Magazine conversou com a pesquisadora que nos trouxe informações relevantes sobre seu trabalho, a aplicação prática do conhecimento que se dispõe hoje e as ferramentas que o tornam possível.

AM - A senhora dedicou boa parte da sua trajetória científica ao estudo dos microrganismos

e dos bioindicadores do solo. O que esses organismos conseguem nos contar que uma análise convencional não mostra?

A análise química nos mostra, principalmente, quanto o solo tem de nutrientes, como está o pH (acidez) e quais correções precisam ser feitas. Já os indicadores biológicos revelam como está a vida, a biologia do solo, como esse solo está funcionando. Eles mostram, por exemplo, como está a ciclagem de nutrientes e se o manejo está favorecendo ou prejudicando a vida do solo.

**"A ANÁLISE
BIOLÓGICA
FUNCIONA COMO
UM 'EXAME
DE SANGUE
DO SOLO'."**

Costumo dizer que a análise biológica funciona como um "exame de sangue do solo". Muitas vezes um solo apresenta bons níveis de fósforo, potássio ou cálcio, mas biologicamente já está dando sinais de adoecimento. É justamente aí que os bioindicadores têm enorme valor: eles permitem enxergar processos que a análise química sozinha, não consegue revelar.

AM - Hoje já conseguimos "medir" a saúde de um solo? E como transformar essa informação científica em uma ferramenta prática para o produtor tomar decisões?

Com grande alegria a resposta para essa pergunta é "Sim". Desde

julho de 2020, com o lançamento da BioAS, o Brasil é o único país do mundo onde o agricultor pode avaliar a saúde do seu solo, de uma maneira simples, fácil de entender e acessível. O nome dessa tecnologia é bioanálise de solo ou simplesmente BioAS.

A BioAS consiste na integração de duas enzimas, a beta-glicosidase e arilsulfatase como parte das nossas rotinas de análise de solo. É como se fosse um "exame de sangue" do solo, que permite detectar problemas assintomáticos de saúde do solo, antes que eles causem prejuízos às nossas lavouras.

Com a BioAS, os resultados de atividade enzimática são integrados à matéria orgânica e aos atributos de fertilidade e transformados em informações fáceis de interpretar. O produtor deixa de receber apenas números e passa a ter um diagnóstico mostrando se o solo está em uma condição saudável, adoecendo, doente, ou em recuperação.

Essa é uma mudança muito importante, porque permite utilizar a saúde do solo como suporte à tomada de decisão no manejo e acompanhar se as práticas adotadas na lavoura estão favorecendo ou prejudicando seu funcionamento ao longo do tempo.

AM - O que mais surpreendeu a senhora ao longo de todos esses anos estudando a vida existente no solo? Houve alguma descoberta que mudou também a sua própria maneira de enxergar a agricultura?

O que mais me surpreendeu foi a nossa capacidade de estabelecer um diálogo com o solo por meio de duas enzimas, de poder entender as histórias que o solo tinha para nos contar e que não eram percebidas nas análises de química de solo. Dentre as mensagens enviadas pelo solo e que conseguimos decifrar estava o fato de que o solo não quer ficar doente. Ele,

como nós, quer ter saúde para fazer o que ele tem que fazer: cuidar das plantas para elas tenham boas produtividades. Assim, o solo saudável armazena mais água, sequestra mais carbono, faz mais ciclagem de nutrientes e desfavorece a ocorrência de doenças de plantas.

Um exemplo muito bonito disso apareceu recentemente em uma meta-análise com gramíneas tropicais de raízes profundas. Sumarizamos os resultados de 55 estudos, conduzidos em 33 locais, totalizando 173 observações. Verificamos que os solos saudáveis, com alta atividade enzimática, produzem em média 515kg/ha a mais de soja que os solos doentes.

Outra grata descoberta foi perceber que, apesar da enorme complexidade da vida no solo, não precisávamos medir tudo para obter uma informação biologicamente relevante e útil para o agricultor. Ao longo das nossas pesquisas, avaliamos muitos parâmetros microbiológicos e observamos que vários deles respondiam de maneira semelhante às mudanças de manejo. Então surgiu uma pergunta muito simples: se vários indicadores estão contando a mesma história, por que medir todos?

Foi esse raciocínio que nos levou a selecionar a arilsulfatase e a beta-glicosidase. Elas se destacaram pela sensibilidade ao manejo, excelente relação com a produtividade das lavouras, pela consistência das respostas e pela possibilidade de serem utilizadas em análises de rotina e em larga escala. Esse foi um ponto de virada importante, porque mostrou que era possível transformar toda a complexidade da biologia do solo em uma informação simples, interpretável e acessível ao produtor.

AM - O Brasil é tido como um dos celeiros do mundo na produ-

ção de alimentos. Além de uma dádiva, isso aumenta a nossa responsabilidade?

Sem dúvida. O Brasil tem enorme importância na produção mundial de alimentos, fibras e energia, mas isso aumenta também nossa responsabilidade sobre a conservação dos nossos solos.

O solo é um recurso natural que se forma muito lentamente. Quando perdemos sua estrutura, sua matéria orgânica ou sua biodiversidade, a recuperação pode levar muitos anos.

Produzir muito é importante, mas o grande desafio é produzir com sustentabilidade, mantendo a capacidade daquele solo de continuar produzindo no futuro.

AM - Durante muito tempo, o produtor olhou principalmente para a parte química do solo. O que a ciência descobriu quando começou a olhar também para a vida que existe nele?

Descobriu que dois solos, com fertilidade química semelhante e excelente, podem funcionar de maneira completamente diferente. Quando o solo está saudável, a resposta das plantas é muito melhor do que em um solo com a mesma fertilidade química, mas com a saúde comprometida.

A fertilidade química pode ser corrigida de forma relativamente rápida com calcário e fertilizantes. Já a construção de matéria orgânica, estrutura, atividade biológica e capacidade de ciclagem de nutrientes depende de boas práticas de manejo e exige tempo.

As pesquisas mostraram, portanto, que boa fertilidade química e saúde do solo não são exatamente a mesma coisa. Um solo pode apresentar excelentes indicadores químicos e, ainda assim, mostrar sinais de degradação biológica. Foi justamente esse olhar para o componente biológico que revelou uma dimensão do funcionamento do solo que antes permanecia invisível nas análises de rotina.

AM - Se a produção está muito boa, significa que o solo está de fato saudável?

Não necessariamente. Todo solo saudável é produtivo, mas nem todo solo produtivo é saudável. É possível manter altas produtividades durante algum tempo utilizando fertilizantes, corretivos e outras tecnologias, mesmo enquanto alguns componentes da saúde do solo estão se deteriorando. Só que essa não é uma condição sustentável a longo prazo.

**“TODO SOLO
SAUDÁVEL
É PRODUTIVO,
MAS NEM TODO
SOLO PRODUTIVO
É SAUDÁVEL.”**

Esse é um dos motivos pelos quais os indicadores biológicos são tão importantes: eles ajudam a identificar trajetórias de adoecimento antes que o problema apareça claramente na produtividade. A BioAS detecta problemas assintomáticos de saúde do solo antes que eles se reflitam em perdas no rendimento de grãos das lavouras.

Produtividade é fundamental, mas é uma fotografia do resultado da lavoura naquele momento. Saúde do solo diz muito sobre a capacidade daquele sistema de continuar produzindo no futuro, mantendo a estabilidade produtiva.

AM - Temos assistido a um verdadeiro movimento de mulheres

no agro. Acredita que áreas sob a responsabilidade delas possam estar mais protegidas no quesito preservação?

Tenho muita alegria em ver cada vez mais mulheres ocupando espaços na gestão das propriedades, na pesquisa, na assistência técnica e em tantas outras áreas do agronegócio. É um movimento muito bonito e muito importante.

Nas minhas andanças pelo país, também tenho percebido algo que me deixa muito otimista: a preocupação com a saúde e a conservação do solo está presente em uma diversidade enorme de pessoas. Homens, mulheres, produtores, técnicos, pesquisadores — todos podem fazer a diferença quando têm acesso a conhecimento e entendem que o solo precisa ser cuidado como um patrimônio.

Por isso, eu não diria que o fato de uma área estar sob responsabilidade de uma mulher, por si só, garante maior preservação. O que realmente protege o solo é conhecimento, sensibilidade para observar o sistema, planejamento e adoção consistente de boas práticas de manejo.

Mas considero extremamente positivo termos mais mulheres participando das decisões no campo. Elas trazem experiências, olhares e perspectivas que enriquecem muito esse processo. E quanto maior a diversidade de pessoas pensando, decidindo e cuidando da agricultura, maior será nossa capacidade de construir sistemas produtivos mais sustentáveis, resilientes e comprometidos com a saúde do solo.

AM - No caso específico do café, cultura tão importante para Minas Gerais, quais aspectos da saúde do solo merecem maior atenção do cafeicultor?

No café, a matéria orgânica, a cobertura do solo, a estrutura, o desenvolvimento radicular, a ci-

clagem de nutrientes e a atividade biológica são especialmente importantes.

Por ser uma cultura perene, o cafezal oferece uma oportunidade muito interessante de construir um ambiente biologicamente ativo ao longo do tempo, principalmente quando há cobertura vegetal nas entrelinhas e bom aporte de resíduos.

Também é importante dizer que estamos avançando na geração de informações específicas para culturas perenes, entre elas o café. Estamos otimizando a interpretação dos indicadores biológicos, considerando as particularidades de cada sistema de produção.

AM - Depois de uma carreira dedicada a estudar aquilo que acontece debaixo dos nossos pés, o que o solo ensinou à leda?

O solo me ensinou, acima de tudo, humildade e pertencimento. Quanto mais estudamos o solo, mais percebemos que ele não é simplesmente um suporte para as plantas, nem um depósito de nutrientes à nossa disposição. O solo é um sistema vivo, extremamente complexo, que funciona como um superorganismo: bilhões de organismos interagindo entre si, com as raízes, com a água, com o ar e com a matéria orgânica, sustentando processos dos quais nós também dependemos.

Durante muito tempo, nós nos relacionamos com o solo principalmente pela lógica da posse e da exploração: o que podemos retirar dele, quanto ele pode produzir, quanto podemos corrigir ou adicionar. Finalmente, estamos aprendendo que precisamos humanizar essa relação. Precisamos substituir um pouco a ideia de posse pela ideia de pertencimento: nós não somos donos da natureza; somos parte dela.

E, quando entendemos o solo dessa forma, muda também a maneira de manejá-lo. O solo é o

grande trabalhador das nossas lavouras. Se ele é um sistema vivo, precisamos cuidar dele como cuidamos de qualquer ser vivo: alimentá-lo, protegê-lo, preservar sua diversidade e respeitar seus processos. Não se trata apenas de produzir mais, mas de aprender a trabalhar alinhado com a natureza e não contra ela. Como a bíblia diz: “Do solo viemos e ao solo voltaremos”. No final das contas, nós também somos solo!

A conversa continua...
Entrevista completa no site da Agro Magazine.



ATeG Minas.
10 ANOS

TRANSFORMANDO HISTÓRIAS.



UMA DÉCADA DE GESTÃO,
DE CAPACITAÇÃO E DE HISTÓRIAS
QUE SEGUEM CULTIVANDO
O FUTURO DO AGRO MINEIRO.

O ATeG – Programa de Assistência Técnica
e Gerencial – sempre foi a estratégia
que caminha ao lado do produtor rural mineiro.

E desde 2016, ele vem transformando
milhares de propriedades rurais,
ajudando as famílias a terem mais renda
e novas possibilidades no campo.

10 ANOS
ATeG
Minas

 **FAEMG
SENAR**
A CAMISA VERDE QUE TRANSFORMA

ANOTE NA AGENDA!

11 a 13 NOV
EXPOMINAS • BH/MG

SIC. Semana
Internacional
do **Café**



*Programe-se para o maior encontro
de cafés do Brasil e do mundo!*

semanainternacionaldocafe.com.br

espresso&CO

SEBRAE

 **CNA
FAEMG
SENAR**



Silvana Novais, gerente da Gerência da Mulher, do Jovem e de Inovação do Sistema Faemg

**ORGANIZAÇÃO, CAPACITAÇÃO E NOVAS
REDES FORTALECEM O PROTAGONISMO
FEMININO NO CAMPO E AMPLIAM
A PRESENÇA DAS MULHERES NOS
ESPAÇOS DE LIDERANÇA DO AGRO MINEIRO.**

Elas não são “ajudantes” dos maridos e nem pessoas que trabalham apenas nos bastidores — essas mulheres são protagonistas que estão cada vez mais conscientes e organizadas sobre a importância do seu papel. “Nosso setor parece muito masculino, mas elas sempre estiveram lá, só não apareciam. Antes, elas nem se concebiam como produtoras, apenas como ajudantes dos maridos; hoje, elas já falam isso com orgulho”, conta a gerente da Gerência da Mulher, do Jovem e de Inovação do Sistema Faemg Senar, Silvana Novais.

Acima de tudo, elas estão cada vez mais organizadas. Junto à Faemg Mulher, a gerência de Silvana vem fazendo um trabalho robusto em todo o estado para identificar, reunir, conscientizar, capacitar e organizar essas mulheres, para que assumam seu papel e se tornem referência e inspiração para outras produtoras rurais.

Os grandes eventos têm sido oportunidades para esse trabalho. Um desses momentos será duran-

te a Semana Internacional do Café (SIC) deste ano, em Belo Horizonte. Silvana Novais conta que o Summit do Ano Internacional da Mulher Agricultora — o ano de 2026, conforme declarado pela Organização das Nações Unidas (ONU) — vai ser um momento especial para criar conexões entre mulheres. Temas como sucessão familiar, liderança, mercado, marca pessoal e mulheres que inovam vão movimentar as discussões em Belo Horizonte, em novembro.

“Estamos buscando construir uma rede entre mulheres de várias cadeias e distintas regiões, elas necessitam desses laços. Por isso, esperamos que seja um momento de forte conexão”, diz a gerente. A expectativa é que as participantes voltem para suas regiões com uma bagagem para impactar vidas. “Queremos que elas saibam a importância de a mulher permanecer no agro, mostrar para elas que o que elas já fazem não é ‘algo simples’ — muito pelo contrário, é algo muito importante para a economia e para o setor”, explica.



Elas sempre estiveram lá Agora, ocupam seu espaço

Por Janaina Rochedo

Líderes do Agro



Lideranças regionais do agro mineiro

Da presença à liderança. Conforme Silvana, por mais que o protagonismo feminino esteja avançando no campo, ainda há muito a se fazer, dado o tamanho de Minas Gerais. O curso de formação de lideranças promovido pela Faemg Mulher, criado em parceria com o Sindicato dos Produtores Rurais de Santa Juliana, já alcança muitas regiões, mas há lugares onde o trabalho ainda não chegou. “São níveis de maturidade diferentes, mas todas as regiões estão abertas para isso. Em lugares onde há mais entidades atuando, as mulheres se desenvolvem mais rápido; mas tem muitas que não sabem do seu papel ainda, então nossa missão é despertar nelas a vontade de crescer”.

Nos encontros, conforme Silvana, muitas mulheres já saem dispostas a assumir novos espaços e ampliar sua participação no setor. O resultado

aparece também na estrutura dos sindicatos rurais. Em 2022, eram 16 mulheres presidentes de sindicatos; hoje, são 26. O número de diretoras passou de 341 para 431 no mesmo período. Outro avanço está na criação dos núcleos de mulheres: inexistentes em 2022, eles já são 71 em sindicatos rurais de Minas Gerais, todos criados a partir desse movimento.

Ao se envolverem, elas também se tornam representantes do agro. “Isso estava adormecido. Mas se você não for lá dar esse ‘start’, elas não mudam de atitude, porque essas mulheres acham que o que fazem na rotina da propriedade, da família, é o máximo que podem fazer — mas, quando a gente começa o trabalho com elas, vemos que elas têm muito potencial”, avalia Silvana.



SUMMIT ANO INTERNACIONAL DA MULHER AGRICULTORA

13 de novembro | 10h às 15h

SEMANA INTERNACIONAL DO CAFÉ

Expominas - Belo Horizonte/MG

MULHERES À FRENTE DAS PROPRIEDADES RURAIS

83.796 propriedades rurais em Minas Gerais eram dirigidas por mulheres, segundo o Censo Agropecuário de 2017.

Comparativo de Participação Feminina 2022 x 2026



Fontes: Gerência da Mulher, do Jovem e da Inovação/ Sistema Faemg Senar e Censo Agropecuário 2017

RETRATOS



Karina Santos Gontijo Seibt, 55 anos. Cafeicultora e gestora da Sementes Gaúcha, em Presidente Olegário (MG)

“Gostaria que nenhuma mulher precisasse provar que pertence ao agro. Porque nós sempre estivemos aqui”.

Mineira, mãe de cinco filhos e avó de Arthur, Karina construiu sua trajetória no agro conciliando família, formação e uma participação cada vez maior nos negócios. Pedagoga, produtora rural, cafeicultora e empreendedora, ela entrou de forma mais intensa no setor após o casamento com Felipe Seibt. A família conduz a Sementes Gaúcha, empresa fundada pelo sogro em 1976 e hoje em sua segunda geração.

Foi na cafeicultura que Karina encontrou seu principal campo de atuação profissional. Responsável pelos cafés especiais e pela sustentabilidade da propriedade, participou da implantação de um trabalho que associa qualidade do produto a manejo, pós-colheita, gestão, valorização das pessoas e práticas regenerativas. “Acredito que produzir bem também significa cuidar do solo, da água, da biodiversidade, das pessoas e do futuro”, salienta.

Os resultados vieram com o reconhecimento dos cafés em concursos de qualidade e a abertura de mercados, inclusive internacionais. Mas Karina destaca principalmente a transformação dentro da própria fazenda, que passou a enxergar “sustentabilidade, qualidade e responsabilidade social como partes de um mesmo propósito”. Hoje, ela também integra o Comitê de Produtores de um movimento voltado à agricultura regenerativa no Cerrado Mineiro.

Essa disposição para construir coletivamente marca também sua relação com outras produtoras. Presidente do Grupo SERIEMA, que reúne mulheres ligadas ao agronegócio, Karina acredita na força da troca de conhecimento e experiências. E vê no protagonismo feminino atual o reconhecimento de uma presença antiga no campo. “Não se trata de ocupar o lugar de ninguém. Trata-se de ocupar o nosso próprio espaço, com competência, conhecimento e participação nas decisões”, enfatiza.

É justamente esse reconhecimento que ela espera ver transformado em legado pelo Ano Internacional da Mulher Agricultora. Karina defende que mais mulheres tenham acesso à capacitação, tecnologia, crédito, sucessão, propriedade e posições de liderança. E olha especialmente para quem vem depois: “Que as meninas que hoje crescem dentro de uma fazenda possam olhar para o futuro e compreender que também podem ser produtoras, pesquisadoras, gestoras, presidentes de cooperativas e líderes”.

Mais do que celebrar as mulheres durante um ano, portanto, o objetivo é transformar visibilidade em mudanças duradouras. “Nossa voz está ficando mais forte, nosso trabalho mais visível e nossa participação cada vez mais reconhecida”, diz Karina, para quem o caminho se completa quando reconhecimento vira oportunidade — e oportunidade, legado para as próximas gerações.



Hilda Andrea Loschi, 62 anos. Pecuaria, fruticultora e vice-presidente do Sindicato Rural de Montes Claros (MG)

“A grande mudança não é um tsunami. Ela vem da onda batendo todo dia no mesmo lugar. Essa mudança é que persiste.”

Natural de Barbacena, Hilda Loschi, 62 anos, chegou ao Norte de Minas depois de se formar em Agronomia pela Universidade Federal de Viçosa (UFV), onde conheceu o marido. “Hoje, eu já sou 100% norte-mineira, mas meu pé está lá em Barbacena”, diz. Mãe de três filhos, dois deles já integrados aos negócios da família, vive também o processo de sucessão das propriedades: Fazenda Morro Grande, em Claro dos Poções; Fazendas Porto Faria e Ouro Verde, em Lassance; e Fazenda Juazeiro, em Manga.

Foi a necessidade de buscar soluções para problemas que atingiam não apenas suas propriedades, mas outros produtores, que levou Hilda à representação de classe: “Eu percebi que não adiantava querer resolver o meu problema só”. Começou como suplente do Conselho Fiscal do Sindicato Rural de Montes Claros, do qual hoje é vice-presidente. É também diretora técnica da Abanorte, integra a Comissão de Mulheres da Faemg e preside a Câmara Técnica de Fruticultura da Federação. Na Sociedade Rural, é diretora de Meio Ambiente. A capacitação para a liderança ganhou força ainda com a participação na primeira turma da Academia de Liderança para Mulheres do Agro (ALMA).

A experiência fez Hilda acompanhar de perto uma transformação: mulheres que sempre estiveram nos negócios passaram a se reconhecer também como gestoras e líderes. Vieram grupos, redes de apoio e capacitações. “Uma mulher que chega a algum ponto, se puder apoiar a outra, cria um ambiente onde o espaço feminino fica mais aberto e confortável”, diz a produtora rural.

Para ela, o passo seguinte foi transformar encontros em espaços de aprendizado e exercício da liderança — não apenas em entidades, mas dentro das propriedades, famílias e comunidades. “A grande mudança não é o macro de uma vez, não é um tsunami. Ela vem da onda batendo todo dia no mesmo lugar”.

É justamente entre as mulheres que ainda não alcançaram essa autonomia que Hilda enxerga o próximo desafio. Ao falar do legado do Ano Internacional da Mulher Agriculto-

ra, chama atenção para as trabalhadoras rurais que enfrentam falta de infraestrutura, inclusive para o cuidado dos filhos, e defende políticas públicas que lhes deem condições reais de trabalhar.

“A liberdade primeiro é econômica”, diz Hilda. Para ela, independência financeira significa também poder fazer escolhas e reduzir vulnerabilidades. Por isso, espera que o ano vá além da visibilidade: “Quero que elas tenham condições de fazer essa transformação da independência financeira e, a partir daí, consigam de fato escolher o lugar em que querem estar.” O objetivo, resume, é simples e profundo: “Que a transformação seja real.”



Tatiane Aparecida Chaves Barra, 47 anos. *Pecuarista e presidente do Sindicato dos Produtores Rurais de Capinópolis e Cachoeira Dourada (MG)*

“O verdadeiro líder não compete. Ele oferece oportunidades”.

Tati Barra, como se apresenta nas redes sociais, queria estudar Agronomia, mas as responsabilidades de quem se casou aos 17 anos a levaram ao Direito. Bacharel, chegou a iniciar a carreira, mas o interesse pelo campo falou mais alto. Ao lado do marido, Fábio Barra, aprendeu desde cedo todas as etapas da atividade rural, dos tratores à gestão — hoje, até os dois filhos a acompanham na rotina da fazenda. “Ele queria que eu aprendesse tudo, soubesse dos negócios, dos investimentos e das dívidas”, conta.

Nas fazendas Baixada e Agrocercos, em Capinópolis, Tatiane passou dos grãos para a pecuária leiteira e mergulhou em uma nova capacitação. Buscou conhecimento em genética e reprodução,

assistência veterinária, manejo e bem-estar animal. Foi em cursos do Senar Minas que conheceu melhor as características do leite A2A2 produzido pelo rebanho — muito indicado para pessoas que possuem sensibilidade ou intolerância ao leite comum — e daí nasceu o Laticínio Ah2, cujos produtos são hoje distribuídos em dez cidades da região.

A disposição para abrir caminhos, porém, começou antes. Quando acompanhava o marido em eventos técnicos praticamente dominados por homens, fazia questão de participar, perguntar e aprender. Depois, convidava outras produtoras. “Eu não estava ali só como mera espectadora. Estava formando a bagagem que tenho hoje”, revela. Bagagem que ela também compartilha em seus perfis nas redes sociais, onde mostra a rotina em família, nos negócios e outros projetos para quase 17 mil seguidores.

No Sindicato Rural de Capinópolis, acompanhou de perto a gestão de Fábio, que foi tesoureiro e presidente, enquanto ela atuava como secretária e representou a entidade em reuniões. Quando chegou sua vez, assumiu a presidência com o apoio dos produtores. Em seu mandato, ampliou o quadro de associados e abriu a entidade também à participação de empresas ligadas ao agro. Tatiane integra ainda a Comissão de Mulheres do Sistema Faemg Senar e usa sua experiência para estimular outras produtoras. “O verdadeiro líder não compete. Ele oferece oportunidades”, ensina.

Esse protagonismo também orienta o legado que espera do Ano Internacional da Mulher Agricultora: mais autonomia. Tatiane relata que ainda encontra dificuldades para obter custeio em seu próprio nome, porque instituições financeiras vinculam renda e patrimônio à figura do marido: “Não adianta dizer que sou mulher do agro e da pecuária se, quando chego ao banco, ele não me reconhece como tal”. Afinal, resume, “não tem como jogar a semente se eu não puder comprá-la. E a semente é o início de tudo”. 🌱

Da lavoura ao balcão

**CAFÉS ESPECIAIS CONQUISTAM
NOVOS CONSUMIDORES
E MOVIMENTAM UM MERCADO
EM EXPANSÃO. POR TRÁS
DA XÍCARA, CAFETERIAS
ENFRENTAM O DESAFIO
DE EQUILIBRAR EXPERIÊNCIA,
GESTÃO, IDENTIDADE E UMA
CONEXÃO CADA VEZ MAIOR
COM QUEM PRODUZ.**

O café chega à mesa em poucos minutos. Antes disso, percorre um caminho que pode levar meses — e começa muito longe do balcão. Há o produtor, a lavoura, a colheita, o processamento, a seleção dos grãos, a torra e, finalmente, o preparo. Durante muito tempo, boa parte dessa história permaneceu distante de quem simplesmente pedia “um cafezinho”. Hoje, ela começa a fazer parte da própria experiência de consumo.

O cliente pergunta pela origem, quer conhecer o produtor, interessa-se pela variedade, pelo processamento, pela torra e experimenta diferentes métodos de preparo. Ao mesmo tempo, as cafeterias deixaram de ser apenas lugares de passagem. Tornaram-se espaços de convivência, gastronomia, aprendizado e descoberta.

À medida que o café especial conquista novos consumidores, o mercado que se formou ao seu redor também enfrenta os desafios do crescimento. Por trás da experiência que chega à mesa, existe um negócio que precisa encontrar equilíbrio entre qualidade, gestão e identidade — sem perder de vista o lugar onde tudo começa.



**A melhor loja
para comprar
utilidades
domésticas
no Mercado Livre**



**Entrega
rápida**



**Compra
segura**



**Produtos
de qualidade**



**mercado
livre**



www.mercadolivre.com.br/pagina/caiju





Gelma Franco



Duas mulheres, que acompanham de perto essa história, ajudam a compreender esse momento.

Gelma Franco está há mais de duas décadas no mercado. Em 2003, abriu a primeira IL BARISTA Cafés Especiais, em São Paulo, levando para o negócio o conceito de boutique de cafés especiais. Hoje, a marca reúne sete unidades na capital paulista. Gelma integrou a diretoria da Associação de Café e Barista do Brasil (ACBB) e, atualmente, responde pelo Comitê de Mercado Interno da Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA).

Isabella Raposeiras percorreu outro caminho. Psicóloga de formação, começou dando aulas de barista, abriu uma torrefação e acabou se tornando empresária quase por acaso. A experiência evoluiu para o Coffee Lab, em São Paulo, e para uma trajetória dedicada também à formação e à consultoria de profissionais do setor.

De formas diferentes, as duas chegaram a uma constatação semelhante: paixão pelo café é importante; sozinha, não sustenta uma cafeteria.

O café especial ganha espaço, conquista novos consumidores e desperta uma curiosidade que vai muito além da xícara.

Mas crescer, para Isabella, não significa necessariamente deixar de ser um mercado de nicho. “O café especial vai continuar sendo um nicho, porque é um produto de alta qualidade. Isso não significa que não possa alcançar um público maior”, observa.

Gelma percebe essa transformação do outro lado do balcão. “Quando comecei, o consumidor era curioso, mas pouco informado. Hoje, ele chega muito mais interessado e consciente sobre o que está consumindo. Quer saber de onde vem o café, quem produziu, como foi processado e preparado”, revela.

Há consumidores profundamente envolvidos com esse universo e outros dando os primeiros passos. Para Gelma, cabe à cafeteria fazer essa tradução, apresentando informações técnicas de forma acessível e prazerosa. “Hoje, não é mais apenas tomar um café. É conhecer a história que existe por trás daquela xícara”, diz a empresária.





A imagem de uma pequena cafeteria acolhedora, com poucas mesas e café de qualidade pode fazer o negócio parecer mais simples do que realmente é.

Isabella conhece bem essa idealização. “As pessoas acham que abrir uma cafeteria, por parecer um negócio simples e pequeno, é fácil e barato. E não é”. Segundo ela, o varejo de alimentos e bebidas está entre as operações mais complexas para administrar.

Muitos chegam ao setor movidos pelo encantamento com o produto. Alguns imaginam, inclusive, trocar uma carreira ou a aposentadoria pelo sonho de ter o próprio café. Isabella costuma começar seus cursos de gestão justamente desconstruindo esse romantismo.

“Uma cafeteria pode dar dinheiro e ser um negócio muito interessante, mas é para poucos. É preciso ter vocação. E vocação não é a mesma coisa que desejo ou paixão por café”, ressalva.

Gelma chega à mesma questão por outro caminho: “Paixão pelo café é essencial; gestão é indispensável”. Para ela, um erro recorrente está em concentrar investimentos no produto, na arquitetura

e na comunicação e dedicar pouca atenção à gestão financeira. “Não basta saber quanto a cafeteria vende. É preciso saber quanto custa vender”, ensina.

O aumento do interesse por qualidade trouxe conhecimento para dentro das cafeterias – mas também o risco de transformar conhecimento em barreira.

Origem, “terroir”, processamento, fermentação, torra, extração e notas sensoriais passaram a fazer parte do vocabulário desse mercado. Isabella acredita, porém, que o setor ainda procura a medida certa entre valorizar tecnicamente o produto e não intimidar quem está começando.

“Já conhecemos o extremo do café de baixa qualidade. Agora estamos caminhando para o extremo oposto, marcado por uma rigidez muito grande em relação à qualidade”, observa.

Ela enxerga esse movimento como parte natural de um mercado jovem. “Ainda vivemos uma espécie de adolescência do café especial, na qual tudo tende a ser muito radical. Daqui a pouco, encontraremos o tom”, frisa.



Isabella Raposeiras



Gelma também defende que informação e prazer precisam caminhar juntos. O papel da cafeteria, para ela, não é transformar cada xícara em uma aula, mas ajudar o consumidor a compreender por que aquele café é diferente — e por que pode custar mais.

O desafio é fazer isso sem retirar do café aquilo que o tornou parte da vida cotidiana: o prazer de simplesmente sentar e beber uma boa xícara.

Se o excesso de tecnicismo pode criar distância, a profissionalização trouxe outro efeito que começa a incomodar Isabella: cafeterias cada vez mais parecidas.

Cardápios semelhantes, linguagem visual próxima, ambientes e formas de atendimento que se repetem. “Gostaria de ver as pessoas mais livres para criar negócios que não se parecessem tanto uns com os outros”, diz a empresária.

A crítica não é à estética; é à falta de identidade. O próximo estágio desse mercado talvez esteja justamente na liberdade para que o café especial deixe de significar um único modelo de cafeteria. Qualidade pode ser o ponto comum. A experiência não precisa ser.

Para que a conta feche, muitas cafeterias descobriram que o negócio pode ir além da xícara.

No IL BARISTA, Gelma trabalha com o conceito de boutique. O café permanece no centro, cercado por alimentos, bebidas, grãos, métodos de preparo e produtos que prolongam a experiência para além da visita. “O café é o centro da experiência, mas a experiência pode continuar muito além da xícara”, enfatiza.

Esse movimento acompanha também uma transformação do consumo. Quem aprende a identificar diferenças entre cafés pode querer reproduzir a experiência em casa ou conhecer novos produtores. O balcão deixa de ser o ponto final da jornada.

Quanto mais o consumidor quer conhecer o café que bebe, menor se torna a distância entre o balcão e a lavoura.

No caso do IL BARISTA, o “Talk com o Produtor” aproxima esses dois extremos ao convidar pequenos cafeicultores a apresentar seus cafés e suas histórias diretamente aos consumidores.

Isabella também enxerga espaço para relações mais diretas entre cafeterias e produtores. Para ela, ampliar a torra no próprio varejo poderia reduzir intermediários e fazer com que uma parcela maior do valor permanecesse nos dois extremos da cadeia.

Talvez o próximo desafio desse mercado seja outro: amadurecer.

Isso significa compartilhar conhecimento sem criar barreiras; construir negócios financeiramente saudáveis sem perder identidade; criar experiências próprias e manter a valorização construída na xícara conectada a quem começou todo esse processo no campo.

Gelma resume essa origem de maneira simples: “O café não nasce na prateleira nem na cafeteria. Antes da xícara, existe uma propriedade, uma região, uma família e alguém que plantou, cuidou e colheu”.

O futuro das cafeterias talvez dependa justamente da capacidade de fazer esse percurso nos dois sentidos: da lavoura ao balcão — e do balcão de volta à lavoura. ☕





SUA NOVA CASA DE VINHOS EM PASSOS



AGRICULTURA



TERRITÓRIO



GASTRONOMIA



CULTURA



SUSTENTABILIDADE



CONEXÃO ENTRE
PESSOAS



Ruas do Brandões, 471 / avenida Juca Stockler | Passos/MG
Nas dependências do posto de combustível
📍 quintadoscamargo 📞 35 3677-6494

Quando a porteira se abre

EM DELFINÓPOLIS, UMA PRODUTORA DE CAFÉS ESPECIAIS TRANSFORMOU LAVOURA, PAISAGEM, SABORES E A PRÓPRIA HISTÓRIA EM EXPERIÊNCIA PARA QUEM CHEGA AO CAMPO. O CAMINHO DE ANA TRINDADE REVELA UM MOVIMENTO QUE CRESCE EM MINAS E ABRE NOVAS POSSIBILIDADES DE RENDA E VALORIZAÇÃO PARA AS PROPRIEDADES RURAIS.



Diz o ditado que o seguro morreu de velho.
No campo, a gente diz que ele garante a colheita.
Não conte com a sorte. Proteja seu patrimônio.



multi marketing



PROTEÇÃO COMPLETA PARA A SUA PROPRIEDADE

EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS:

Tratores, colheitadeiras e implementos protegidos no campo e no transporte.

LAVOURA E SAFRA: Proteção contra imprevistos climáticos e pragas para garantir seu investimento.

USINA SOLAR: Protege os equipamentos fotovoltaicos contra danos físicos, furtos, roubos e eventos climáticos inesperados.

PORTEIRA FECHADA: Cobertura ampla para estruturas, benfeitorias, estoques e instalações.

VIDA (INDIVIDUAL E GRUPO): Segurança financeira e tranquilidade para você, sua família e seus colaboradores.

SEGURO AUTO: Proteção para veículos leves, utilitários e pickups da fazenda ou da família.

GARANTA O FUTURO DA SUA PROPRIEDADE SEM SUSTOS.

Fale com nossos especialistas em Seguro Rural e solicite uma cotação personalizada.



Rua Delfim Moreira 39 | Centro, Carmo do Rio Claro/MG

 bemsegurocorretor

 35 99972-1670 | 99972-1699

Melhores seguradoras do mercado:

Bradesco Seguros | Tokio Marine | Porto Seguros | Allianz | Swissere | Mapfre | HDI

Ana Trindade nunca planejou trabalhar com turismo. Na verdade, quando comprou uma área no bairro Serrinha, em Delfinópolis/MG, em 2006, tampouco imaginava todos os caminhos que aquela decisão ainda abriria.

A compra, conta ela, aconteceu “no susto”. Uma amiga havia adquirido uma propriedade na região e a convidou para conhecer o lugar. Ana foi, ficou impactada pela paisagem e, na semana seguinte, voltou para comprar a área vizinha.

Executiva até então, começaria ali uma mudança de vida que a levaria à produção de cafés especiais. Anos mais tarde, o caminho que a levou ao campo passaria a levar também pessoas de diferentes partes do país até sua propriedade, curiosas para descobrir o que existe antes de uma xícara de café.

Curiosamente, abrir a fazenda para visitantes nunca esteve em seus planos. “Eu nunca tive interesse em ter uma atividade relacionada ao turismo. Sempre tive interesse em fazer parte da comunidade em que vivo”.

Foi esse envolvimento com o território que veio primeiro. Ana participou das discussões envolvendo a comunidade tradicional canastreira e o Parque Nacional da Serra da Canastra e se aproximou de outras necessidades locais. Uma delas foi a sinalização dos empreendimentos da região – atrativos naturais, restaurantes e queijarias. O turismo viria depois, quase como consequência.

Hoje, quem chega à propriedade encontra muito mais do que uma lavoura de café.

Boa parte dos visitantes nunca viu um pé de café. Outros desconhecem as frutíferas do Cerrado ou o trabalho e os riscos que existem por trás da produção. E não demora para perceberem que aquela também não é uma lavoura convencional.

“A presença abundante da fauna é visível, assim como os cuidados com a lavoura. Isso pode ser percebido, por exemplo, pela diferença de temperatura e pela quantidade de matéria orgânica presente no solo”, conta. Resultado do trabalho de culturas consorciadas que realiza junto com o café.

O passeio transforma conceitos como sustentabilidade e produção regenerativa em algo que pode ser visto, sentido e experimentado. Ana Trindade também aprendeu a olhar para a propriedade com os olhos de quem chega. Desenhou caminhos, organizou o roteiro, definiu o tempo da visita e estruturou estacionamento e receptivo. Foram poucas intervenções físicas, mas suficientes para transformar aquilo que fazia parte de sua rotina em uma experiência para outra pessoa.

Café especial Serra Preta, queijo Canastra e goiabada

Para um mineiro, a combinação pode parecer quase familiar. Para visitantes vindos de São Paulo, Rio de Janeiro, Paraná, Santa Catarina ou Rio Grande do Sul, ganha outros significados quando é experimentada diante da paisagem da Serra da Ca-



Ana Trindade



nastra e depois de conhecer a lavoura onde aquele café nasceu.

“O meu café está dentro deste território riquíssimo que é a Serra da Canastra. Não posso deixar de apresentar ao turista esta harmonização perfeita: café, queijo Canastra e goiabada”, frisa.

É talvez nesse momento que a experiência oferecida por Ana revela algo importante sobre o turismo rural: nem sempre é preciso inventar uma atração. Às vezes, o valor está justamente naquilo que já faz parte do território.

O produto, a paisagem, a comida, a rotina da propriedade e a história de quem vive ali deixam de existir separadamente e passam a compor uma experiência. Para Ana, a mesa tem ainda outro valor. Não está ligada necessariamente a uma memória familiar, mas a algo de que ela gosta especialmente: conversar. É ali que encontra pessoas de diferentes lugares, escuta suas histórias e conta a própria.

O movimento observado em Delfinópolis se repete em diferentes regiões mineiras. A terceira edição do Ruralidade Viva, catálogo lançado pela Emater-MG em 2026, reúne 266 propriedades e experiências turísticas, contra 137 na edição anterior. São empreendimentos que associam a vivência no campo a cafés, queijos artesanais, doces, cachacas e outros produtos locais, fazendo do turismo uma alternativa de diversificação de renda.

Mais do que transformar propriedades em pontos turísticos, a tendência abre a possibilidade de transformar aquilo que o produtor já faz em parte da experiência de quem visita.

O cotidiano da propriedade, quando compartilhado, também pode ganhar um novo significado — e um novo valor. Na propriedade de Ana, esse valor não termina quando o turista vai embora.

Ela comercializa somente o seu café: o Serra Preta. Para queijo e outros produtos da Canastra, prefere indicar queijarias e empórios da região. Mas percebeu um comportamento interessante entre aqueles que passam por ali. Os visitantes fotografam, publicam a experiência nas redes sociais, marcam o Serra Preta e recomendam o café. Muitos, depois, tornam-se clientes. “Ah, importante: muitos se tornam consumidores habituais, e envio o meu café pelos Correios”, conta.

Mas algo começou a chamar sua atenção entre as pessoas que chegam à propriedade. Elas querem conhecer o café. Querem caminhar pela lavoura e estar perto da natureza. Mas querem também conhecer quem vive ali. Ana percebe isso desde o primeiro contato.

Entre os visitantes estão jovens adultos — muitos deles “coffee lovers” — e um público adulto que chega de diferentes estados.

“As pessoas têm vindo ao campo em busca do contato com a natureza. É nítida a necessidade desse contato. É um momento de respiro, de resgate e, às vezes, até um ponto de inflexão”, observa.

Talvez isso ajude a explicar por que, entre tantas perguntas possíveis sobre café, agricultura e sustentabilidade, uma se repete. As pessoas querem saber sobre ela. Como uma executiva foi parar ali? Como construiu aquela vida? Como alguém chega aos “60 e tantos anos”, como brinca Ana, vivendo em um lugar como aquele? A propriedade deixa então de ser apenas cenário. A trajetória de quem produz passa a fazer parte da experiência.

Vinte anos depois daquela primeira visita à Serrinha.

Ana Trindade produz cafés especiais, recebe visitantes, apresenta a agricultura que escolheu praticar e transforma a própria fazenda em uma maneira de contar histórias sobre café, natureza e território.

O turismo trouxe receita, consumidores e visibilidade ao Serra Preta. Mas talvez seu efeito mais interessante tenha sido revelar valor onde antes existia apenas cotidiano.

Uma lavoura virou experiência. Uma mesa com café, queijo e goiabada passou a contar sobre a Canastra. E uma história de vida se tornou parte daquilo que as pessoas atravessam quilômetros para conhecer.

Quando perguntamos se algum dia imaginou chegar até aqui pelo turismo, Ana volta ao início. Não havia plano. Havia o desejo de pertencer à comunidade onde escolhera viver. O resto, diz ela, foi consequência. E encerra nossa conversa recorrendo a Zeca Pagodinho: “Deixa a vida me levar...”.

A vida levou Ana até Delfinópolis. O café abriu outros caminhos. E, hoje, é ela quem abre a porteira para que outras pessoas possam chegar até lá. 🌿





DO INVERNO À PRIMAVERA,
A BELEZA DA NATUREZA
ENCONTRA NOVAS
FORMAS DE PERMANECER.

Sempre-Vivas

Flores que atravessam as estações

A vida é feita de ciclos. Um termina e outro começa. Na natureza não é diferente. Cada estação revela sua própria beleza: ora em cores vibrantes, ora nos tons amarelados e avermelhados que surgem com os dias mais secos. Flores nascem, desabrocham, perdem o viço. E, quando parece que seu ciclo chegou ao fim, uma outra forma de beleza pode começar.

Na decoração, flores, folhas e galhos secos ganham uma nova existência, revelando outras possibilidades para a beleza da natureza quando a estação muda. Pela desidratação, cores intensas se transformam, surgem novas texturas e os tons ganham outras nuances. A delicadeza permanece, mas assume outra estética.

Foi durante a pandemia que Eleticia Oliveira descobriu o universo das flores secas e encontrou uma nova paixão. Há cinco anos trabalhando como florista, buscou aperfeiçoamento em cursos técnicos e aprendeu diferentes processos de secagem, tingimento e montagem de arranjos. Um trabalho que exige conhecimento e cuidado, já que cada espécie responde de uma maneira diferente ao processo de desidratação.

No começo, porém, havia mais curiosidade do que técnica. Eleticia conta que colhia praticamente tudo o que encontrava e recorria ao primeiro método que havia aprendido: a secagem no varal. Foi observando os resultados que começou a perceber que nem todas as espécies reagiam da mesma maneira. Algumas mantinham melhor a forma, outras





Eleticia Oliveira



perdiam a coloração; em determinadas flores, até a textura natural permanecia depois da desidratação.

Com o tempo, a experimentação deu lugar à seleção. Eleticia passou a escolher as espécies de acordo com o resultado pretendido e a utilizar diferentes técnicas de desidratação. O tempo de secagem varia e, mesmo depois que a flor perde a umidade, o processo pode continuar. Dependendo da espécie e do efeito desejado, entram etapas como o alvejamento e o tingimento, capazes de devolver ou transformar sua coloração.

Depois de desidratadas e tratadas, as flores precisam ser armazenadas longe do excesso de luz e em condições adequadas de ventilação. Bem cuidadas, segundo Eleticia, podem permanecer por anos.

A durabilidade também abre diferentes possibilidades na decoração. Flores e folhagens desidratadas aparecem em arranjos para casas, lojas e vitrines, mas também em eventos e casamentos. Por continuarem



sendo elementos naturais, mesmo depois da transformação, conservam texturas e formas que aproximam os ambientes da natureza.

A estética encontra espaço especialmente em propostas que valorizam materiais naturais, como o estilo boho, marcado pela mistura de texturas, tons terrosos e elementos de aparência artesanal.

Mas algumas flores chegam às mãos de Eleticia carregando algo que vai além da função decorativa.

É o caso dos buquês de noiva. Depois da cerimônia, flores que acompanhariam naturalmente o ciclo do tempo podem passar pelo processo de desidratação e ser preservadas como lembrança daquele momento. Nesse caso, a técnica deixa de prolongar apenas a forma da flor: ajuda também a conservar uma memória.

“Para mim, trabalhar com flores desidratadas é transformar algo que seria passageiro em uma peça que pode permanecer por muitos anos, preservando não apenas a beleza das flores, mas também as memórias e os sentimentos associados a ela”, destaca a florista.

Entre novas cores, texturas e formas, as flores seguem contando histórias mesmo após o fim da sua estação. Elas não permanecem porque resistem ao tempo, mas porque se transformam com ele. 🌸



A SERRA DA CANASTRA EM SUA ESSÊNCIA

E se você pudesse vivenciar o melhor da tradição mineira em um único destino?

Oferecemos uma verdadeira imersão sensorial: dos sabores e aromas da nossa culinária às paisagens inesquecíveis e ao clima único da Canastra. Prepare-se para criar memórias inesquecíveis.

Reserve sua visita e viva essa experiência.



NOSSOS CHALÉS

Um refúgio delicioso com o verdadeiro encanto do clima de fazenda!



Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil
Título concedido pelo IPHAN



Produto com Indicação de Proveniência
Reconhecida pelo INPI



NOSSOS SABORES

Queijos premiados Quintal do Glória, Doce de Leite e Charcutaria, tudo para degustar e levar o gostinho de Minas pra casa.

Quintal do Glória

35 99277-2201 | 99225-9171

Sítio Nossa Senhora Aparecida - São João Batista do Glória /MG

@queijo_quintal_do_gloria

Entre o céu e a terra

HÁ SÉCULOS, O SER HUMANO OLHA PARA O CÉU EM BUSCA DE REFERÊNCIAS
PARA COMPREENDER O TEMPO, OS CICLOS E A SI MESMO.
O QUE A ASTROLOGIA AINDA NOS DIZ SOBRE ESSA RELAÇÃO?



Por **Angélica Martins**, *Astróloga*

Observar o céu sempre foi uma forma de direcionamento que o ser humano usa para buscar entender e compreender melhor os ciclos da vida, além de se localizar melhor aqui na Terra. Civilizações antigas usavam dessa observação para organizar calendários e para conduzir processos agrícolas, identificando períodos mais adequados para o plantio, cultivo e colheita. Compreender os ciclos naturais era vital para estabelecer uma relação mais harmônica com a terra e com a própria subsistência.

A observação e o estudo dos movimentos celestes surgiram em uma época em que a vida estava intimamente relacionada aos

ciclos da natureza. Conhecer sobre as estações do ano e sobre as fases da Lua, por exemplo, era uma das principais formas de se orientar no tempo e no espaço.

Para algumas culturas, acreditava-se que o plantio em períodos de Lua Nova poderia favorecer a força da semente e contribuir para uma colheita mais próspera e abundante. Nesse mesmo sentido, períodos em que a incidência solar era menor, marcando o início do inverno, representava um momento de maior resguardo e introspecção aqui na Terra. Afinal de contas, se o Sol é um doador de vida, com a sua menor incidência, é natural esperar um maior reco-





lhimento da natureza, dos animais e da população em si.

E foi assim, fazendo esse paralelo entre céu e terra durante eras, que civilizações antigas sistematizaram e organizaram o conhecimento astrológico. Ao longo de muitos anos de observação, diferentes civilizações passaram a identificar padrões e estabelecer relações entre determinadas configurações celestes e acontecimentos vividos na Terra – guerras, períodos de maior ou menor abundância nas colheitas e até a ascensão ou queda de governantes, por exemplo.

E aqui há de se fazer um adendo importante, pois a Astrologia

não se coloca no lugar de causalidade que muito se difunde por aí. Não há uma relação de causa e efeito, em que os planetas influenciam a nossa vida e nossa personalidade (ou que causam algumas emoções). Há, no entanto, uma relação de espelhamento, em que os planetas refletem e indicam períodos do tempo mais favoráveis (ou desfavoráveis) para determinadas ações, assim como refletem aspectos da nossa personalidade que muitas vezes estão inconscientes na nossa psique. O efeito é como um espelho, remetendo à conhecida expressão bíblica “assim na terra, como no céu”.

Olhar para o céu, portanto, sempre foi uma forma que o homem encontrou para ancorar-se no mundo, sendo um ponto de guiança e mapeamento para as nossas decisões e para um maior conhecimento sobre nós mesmos. Olhar para o céu, além do sentido contemplativo que nos traz presença para um mundo hoje tão digitalizado, de maneira simbólica, e pelo olhar astrológico, nos permite uma compreensão mais ampla sobre a nossa existência, além de uma maior aceitação de que a vida é cíclica – o que nos possibilita respeitar o tempo das coisas. Minha dica? Olhe mais para o céu! 🌙



Quando a vida muda por dentro

A VIDA É UM MISTÉRIO.
NÃO SABEMOS DE ONDE
VIEMOS NEM PARA ONDE
VAMOS, OU, AINDA, O QUE
NOS ESPERA ADIANTE.
QUANTAS INCERTEZAS,
QUANTAS PERGUNTAS
SOBRE AS QUAIS NÃO
TEMOS RESPOSTA!

A isso chamamos vida. E como é desafiante o próprio fato de estarmos vivos. Já pararam para pensar nisso? Nesse sentido, convido a uma reflexão sobre a vida da mulher com suas fases e seus desafios. Como viver em plenitude cada fase? Para isso, precisamos conhecer melhor a nós mesmas, compreender quem somos e como fomos formadas.

Somos seres em transformação constante. Não estamos prontas! Saber disso nos liberta, porque começamos a entender que somos seres em construção, que somos falíveis e aprendemos a cada novo dia. “A cada dia basta o seu cuidado” (Mateus 6,34).

Por que achamos que temos que dar conta de tudo e de todos? E por que, muitas vezes, nos sentimos culpadas pelo que acontece ao nosso redor? Não sejamos tão rígidas conosco! Saibamos sobre nosso lugar no mundo e sobre nosso quinhão de responsabilidade. Saibamos fazer escolhas conscientes que contribuirão para a construção do ser humano que desejamos ser. E, acima de tudo, que tenhamos paciência com nossos processos de crescimento.

Somos constituídas de corpo, mente e espírito. São áreas de nosso desenvolvimento que precisam de cuidados. Nenhuma dessas áreas deve ser negligenciada. Cuidar de cada uma delas faz parte da responsabilidade que temos conosco. E como fazemos isso? Primeiramente, precisamos tirar o olhar do outro e voltá-lo para nós mesmas. Não mudamos o outro e não é de nossa responsabilidade essa tarefa. Mudamos somente a nós mesmas.

Depois, precisamos entender em que fase de nosso desenvolvimento humano estamos: adolescência, fase adulta, exercendo a maternidade, fase intensa de trabalho, fase da menopausa, maturidade...? Em que realidade nos encontramos? Nosso corpo e nossa mente estão em constante mudança, e conhecer essas transformações nos faz entender nossos limites, até onde podemos ir e as renúncias que cada fase exige de nós.

Um dos grandes desafios é aprender a lidar com a própria mente. Seus mecanismos, muitas vezes inconscientes, podem nos sabotar, alimentar inseguranças e limitar nossas escolhas. Temos um mundo emocional dentro de nós, feito de sentimentos e emoções que influenciam nossos pensamentos, escolhas e ações. Quantas vezes nos paralisamos diante de um desafio? Muitas vezes adiamos decisões importantes porque não conseguimos enxergar com clareza o caminho a seguir. Outras vezes, são feridas emocionais dentro de nós que “gritam” querendo ser atendidas e sanadas, mas que nos fazem carentes e dependentes. Quantas vezes nos distraímos com coisas supérfluas que não acrescentam nada à nossa vida?



Por **Francine Brandão**, *Psicanalista*

E como não falar das idealizações tão presentes na internet? Vidas aparentemente perfeitas e corpos esculturais podem nos afastar da realidade e dificultar a aceitação de quem somos e da fase da vida em que estamos. São exemplos de como podemos nos perder em nossa própria mente e nos afastar da realidade, dos nossos projetos e dos objetivos que verdadeiramente importam para nós.

Por fim, cuidemos da área espiritual. Ela nos faz transcender, buscar forças além de nós mesmas, iluminar a nossa mente para que encontremos a verdade sobre nós, sobre a vida, sobre o mundo.

Nesse espaço, nos deparamos com questões profundas sobre o sofrimento, as perdas e a própria morte, única certeza que temos. Ao desenvolvermos essa área, sob um olhar atento a nós mesmas, nasce a nova mulher a cada dia, abastecida de sabedoria, de esperança, de amor, de paz, de gratidão, de força e de coragem para enfrentar seus próprios desafios, um dia de cada vez, até quando a vida lhe permitir. 🌸



Entre o café, a coroa e o universo country



Aos 26 anos, Isadora Santos Amaral carrega uma forte ligação com suas raízes. Filha e esposa de cafeicultores, cresceu acompanhando de perto o trabalho no campo e as diferentes etapas da produção do café, aprendendo a valorizar cada grão que chega à xícara.

Essa trajetória também a levou às passarelas. Em 2022, quando já era Miss Varginha, conquistou o título de Miss Brasil Café e encontrou na coroa uma forma de representar a cafeicultura e suas mulheres.

A relação com o agro também se revela no jeito de vestir. Isadora se identifica com o universo country, que traduz parte de seu estilo de vida e de sua personalidade. Essa afinidade a levou também a fotografar e desfilar para lojas ligadas ao segmento Western.

Odontopediatra, Isadora transita entre universos que, à primeira vista, podem parecer distantes. Entre o jaleco, o chapéu e o café, reúne profissão, estilo e raízes sem precisar escolher apenas um deles.

**REFERÊNCIAS DO UNIVERSO
WESTERN ATRAVESSAM
GERAÇÕES, GANHAM
NOVAS LEITURAS
E MOSTRAM QUE A MODA
COUNTRY VAI MUITO
ALÉM DAS ARENAS.**

Por Vanessa Martins



Look 02 (Rafaela Bueno)
Franjas em destaque

O vestido marrom com franjas traz movimento a uma das referências marcantes do Western. Bota e chapéu completam uma produção de personalidade.





Look 01 (Maria Vitória Bueno)
Tradição e delicadeza

Off-white, marrom, pedrarias e referências equestres se encontram em uma produção feminina e sofisticada. Cinto, couro e chapéu reforçam a identidade Western.



Look 03 (Isadora Amaral) O novo clássico Western

Jeans, bordados, pedrarias, macramê e tons terrosos atualizam o clássico country. Bota e chapéu completam a composição.





Western além da arena

A moda country atravessa as porteiras, ganha as ruas e encontra novas formas de vestir.

A moda Western vem conquistando cada vez mais espaço e deixando de ser exclusiva dos rodeios e festas country. As clientes buscam peças que unam estilo, personalidade e versatilidade, levando referências desse universo também para o cotidiano.

Botas, cintos, chapéus, camisas, jaquetas, franjas e peças em couro ou camurça aparecem em produções que transitam entre o campo e a cidade — sem a necessidade de compor um look country completo. Tons terrosos, caramelo, marrom, bege e preto reforçam essa estética e ampliam as possibilidades de combinação.

Para Aline da Silva Melo, da Cavalaria Shop & Cia, esse movimento também revela novas oportunidades de mercado. À medida que o Western conquista outros espaços e públicos, cresce a procura por produtos ligados a esse universo, movimentando negócios e mostrando que tradição e contemporaneidade podem caminhar juntas.

“Hoje, não é preciso vestir um look country completo. Uma bota, um cinto ou uma peça com franjas já pode trazer a identidade Western para uma produção urbana”, observa. 🌵

Fotos com os detalhes dos três looks

Looks: Cavalaria Shop & Cia | Produção: Aline Melo e Rafaela Bueno

Fotografia: Frank Andrade | Modelos: Isadora Amaral, Maria Vitória Bueno e Rafaela Bueno

A woman with voluminous, dark curly hair is smiling and looking upwards and to the left. She is wearing a white strapless top, a multi-strand diamond necklace, large hoop earrings, and a ring on her right hand. The background is a plain, light color.

Maior rede de acessórios do Brasil

M O R A N A

📍 Avenida da Moda, 3094 – Passos, MG

📍 Rua Antônio Carlos, 220 – Passos, MG



O ENCONTRO ENTRE
CAFÉ, CACAU E AVELÃ
TRANSFORMA
INGREDIENTES
DE ORIGEM EM UMA
EXPERIÊNCIA QUE
COMEÇA NA TAÇA
E TERMINA NA COLHER



Affogato

Quando o café encontra o “sorbet”

O café quente encontra o “sorbet” gelado. O amargor e os aromas do café se misturam às notas de cacau e avelã, enquanto as texturas começam a se transformar. Uma combinação que nasceu de forma despreocupada e acabou se transformando em uma experiência capaz de mostrar que há muito para descobrir no café para além da xícara.

Afinal, o que é “affogato”? De origem italiana, o “affogato” nasce do encontro entre uma porção de gelato e o café espresso servido quente. O próprio nome traduz a proposta: em italiano, “affogato” significa “afogado”. Ao ser derramado sobre o gelato, o café cria um contraste de temperaturas, sabores e texturas que transforma bebida e sobremesa em uma só experiência.



Na versão que inspira esta matéria, o clássico ganha novos sabores com o encontro do café Raízes Serranas e do “sorbet” de cacau e avelã da Nattui.

A combinação nasceu de uma conversa despretensiosa durante a Expass Agro, em junho deste ano. Lácara Nogueira, do Café Raízes Serranas, e Marco Antônio Natale, da Nattui, apresentavam seus produtos no evento quando ela lançou a ideia: por que não colocar o café sobre o “sorbet” de cacau e avelã? Não houve teste anterior. Prepararam ali mesmo e provaram.

“Foi ideia, coragem e colher na mão”, lembra Lácara.

O encontro não foi apenas uma coincidência de ocasião. Segundo Lácara, o Café Gourmet Raízes Serranas, produzido no Sítio São José, em Passos, apresenta notas de chocolate, avelã e castanhas — caracte-

rísticas que encontraram afinidade no “sorbet” de cacau e avelã. “É como se um ingrediente puxasse o melhor do outro”, explica.

Marco também percebe essa interação. Segundo ele, o café acentua as notas de cacau e avelã do “sorbet”. O resultado, porém, passa ainda pelas mãos de quem prepara: é o equilíbrio entre temperatura, doçura e textura que resulta em uma sobremesa refrescante e suave. A receita agradou tanto que não ficou restrita ao evento: entrou para o cardápio da cafeteria Vira Luz.

Para Lácara, a experiência acabou traduzindo algo maior do que aquela combinação improvisada durante a feira: “Para nós, café é exatamente isso: encontro, aroma, sabor, prosa e afeto”. ☕



Lácara Nogueira, do Café Raízes Serranas, e Marco Antônio Natale, da Nattui Gelato





UMA RECEITA, DUAS EXPERIÊNCIAS

“Affogato” de café com “sorbet” de cacau e avelã para fazer em casa

Com café prensado

Ingredientes

24 g de café Raízes Serranas moído.

300 ml de água.

2 bolas de “sorbet” de cacau e avelã Nattui.

Preparo

Prepare o café pelo método de prensa. Em uma taça ou recipiente de sua preferência, coloque duas bolas de “sorbet” de cacau e avelã. Despeje aproximadamente 150 ml do café sobre o sorbet, até cobrir parcialmente a primeira bola. Misture delicadamente com uma colher e sirva em seguida. Segundo a chef Lorena, o café prensado resulta em uma combinação mais refrescante.

A proporção indicada prepara 300 ml de café; para o “affogato”, serão utilizados aproximadamente 150 ml.

Com café espresso

Ingredientes

1 xícara de café espresso Raízes Serranas

2 bolas de “sorbet” de cacau e avelã Nattui

Preparo

Coloque o “sorbet” em uma taça e despeje o espresso ainda quente sobre ele. Misture delicadamente com uma colher e sirva em seguida.

Segundo a chef Lorena, o espresso confere mais cremosidade à combinação.



Lorena Federico,
da cafeteria Vira Luz

O CAMPO QUE INSPIRA, CONECTA E TRANSFORMA

Histórias de liderança, cultura, sustentabilidade e inovação
que revelam a verdadeira essência do agronegócio.



LIDERANÇA & TRADIÇÃO

Mulheres que comandam
propriedades rurais e famílias
que preservam legados.



UM AGRO PLURAL

A conexão com a gastronomia,
turismo, arquitetura sustentável,
arte e qualidade de vida.



SUSTENTABILIDADE

Boas práticas e preservação
ambiental no centro do
desenvolvimento.

revista
AGRO
magazine

CONECTE SUA MARCA AO NOVO AGRO.
ANUNCIE NA PRÓXIMA EDIÇÃO E FAÇA PARTE DESSA HISTÓRIA.

☎ 35 98800-1087 📷 revistaagromagazine 🌐 revistaagromagazine.com.br