

## **Agricultores que participam da AgriMinas pela primeira vez estão confiantes na abertura de mercado para os seus produtos**

Para quem participa da AgriMinas pela primeira vez, a Feira é uma oportunidade para conhecer as exigências do consumidor e também para divulgar o seu produto. A agricultora Maria do Carmo de Carvalho Ribeiro, do município de Cabo Verde, é um exemplo. Ela trabalha com o marido na fabricação de licôr de café, café com leite, jabuticaba e folha de figo, além do doce de leite e compotas de casca de laranja e limão. O maior destaque é o licôr de café. A qualidade do produto já lhe garantiu o prêmio de melhor licôr do Sul de Minas, numa disputa com 47 municípios da região. Para Maria do Carmo, o título serviu para mostrar que o seu produto tem potencial para participar de grandes eventos, como a AgriMinas. “O meu licôr hoje é conhecido em toda a região e já foi batizado de licôr campeão”, comemora. A agricultora revela que apesar do produto ser de qualidade ainda precisa ampliar a sua venda, que é feita basicamente no comércio local e em pequenas feiras em cidades próximas a Cabo Verde. A expectativa é de que com a participação na AgriMinas consiga impulsionar a sua venda “As pessoas experimentam e gostam do meu produto. Acredito que vou conseguir vender bem”, afirma.

A expectativa é a mesma para o agricultor Francisco Humberto de Souza, de Alagoa, no Sul de Minas, um dos dezoito integrantes da Associação dos Produtores de Queijo Parmesão do Rio Acima e Condado – ASPPRAC. Fundada há pouco mais de dois anos a Associação ainda enfrenta uma dificuldade que é a inserção do produto no mercado. “Estamos preparados para colocar o nosso queijo parmesão no mercado. Ele é de qualidade e já tem o selo da inspeção federal. Mas a nossa dificuldade é de mostrar isso para o consumidor. Por isso acredito que a AgriMinas é a oportunidade para fazer o nosso produto ficar mais conhecido e com isso ampliar as nossas vendas”, afirma.

A comercialização do queijo parmesão é feita basicamente em São Paulo e Rio de Janeiro por atravessadores, o que acaba diminuindo o lucro dos agricultores. Conforme Francisco, hoje eles vendem o queijo a R\$ 13,00 o quilo. Com a venda direta para o consumidor o preço iria para R\$ 15,00 o quilo, no mínimo, aumentando assim a margem de lucro.

São os próprios agricultores que produzem o leite para a fabricação do queijo parmesão. Por dia são fabricados 300 quilos do produto. A Associação ainda pretende

diversificar a produção fabricando manteiga. Os equipamentos da agroindústria foram adquiridos com recursos do Pronaf agroindústria.