

economia

(<https://www.correio24horas.com.br/noticias/categoria/eco>

Caros e saborosos: cafés especiais triplicam faturamento de fazendas baianas

Consumo do produto cresce 20% ao ano e incentiva produtores; no exterior paga-se até R\$ 40 por um cafezinho

Georgina Maynard

georgina.maynard@redabahia.com.br (<mailto:georgina.maynard@redabahia.com.br>)

24.09.2018, 06:00:00

Atualizado: 25.09.2018, 15:19:12

[f](https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://www.correio24horas.com.br/noticia/nid/caros-e-saborosos-cafes-especiais-triplicam-faturamento-de-fazendas-baianas/?utm_source=correio24h_share_facebook) ([https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?](https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://www.correio24horas.com.br/noticia/nid/caros-e-saborosos-cafes-especiais-triplicam-faturamento-de-fazendas-baianas/?utm_source=correio24h_share_facebook)

[u=https://www.correio24horas.com.br/noticia/nid/caros-e-saborosos-cafes-especiais-triplicam-faturamento-de-fazendas-baianas/?utm_source=correio24h_share_facebook](https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://www.correio24horas.com.br/noticia/nid/caros-e-saborosos-cafes-especiais-triplicam-faturamento-de-fazendas-baianas/?utm_source=correio24h_share_facebook))

[t](https://twitter.com/intent/tweet?url=https://www.correio24horas.com.br/noticia/nid/caros-e-saborosos-cafes-especiais-triplicam-faturamento-de-fazendas-baianas/?utm_source=correio24h_share_twitter&text=Caros%20e%20saborosos%3A%20caf%C3%A9s%20especiais%20triplicam%20faturamento%20de%20fazendas%20baianas%2F?utm_source=correio24h_share_whatsapp) ([https://twitter.com/intent/tweet?url=https://www.correio24horas.com.br/noticia/nid/caros-e-saborosos-cafes-especiais-triplicam-faturamento-de-fazendas-baianas/?](https://twitter.com/intent/tweet?url=https://www.correio24horas.com.br/noticia/nid/caros-e-saborosos-cafes-especiais-triplicam-faturamento-de-fazendas-baianas/?utm_source=correio24h_share_twitter&text=Caros%20e%20saborosos%3A%20caf%C3%A9s%20especiais%20triplicam%20faturamento%20de%20fazendas%20baianas%2F?utm_source=correio24h_share_whatsapp)

[utm_source=correio24h_share_twitter&text=Caros%20e%20saborosos%3A%20caf%C3%A9s%20especiais%20triplicam%20faturamento%20de%20fazendas%20baianas%2F?utm_source=correio24h_share_whatsapp](https://twitter.com/intent/tweet?url=https://www.correio24horas.com.br/noticia/nid/caros-e-saborosos-cafes-especiais-triplicam-faturamento-de-fazendas-baianas/?utm_source=correio24h_share_twitter&text=Caros%20e%20saborosos%3A%20caf%C3%A9s%20especiais%20triplicam%20faturamento%20de%20fazendas%20baianas%2F?utm_source=correio24h_share_whatsapp)

[w](https://www.whatsapp.com/send?text=Caros%20e%20saborosos%3A%20caf%C3%A9s%20especiais%20triplicam%20faturamento%20de%20fazendas%20baianas%2F?utm_source=correio24h_share_whatsapp) ([whatsapp://send?](https://www.whatsapp.com/send?text=Caros%20e%20saborosos%3A%20caf%C3%A9s%20especiais%20triplicam%20faturamento%20de%20fazendas%20baianas%2F?utm_source=correio24h_share_whatsapp)

[text=Caros%20e%20saborosos%3A%20caf%C3%A9s%20especiais%20triplicam%20faturamento%20de%20fazendas%20baianas%2F?utm_source=correio24h_share_whatsapp](https://www.whatsapp.com/send?text=Caros%20e%20saborosos%3A%20caf%C3%A9s%20especiais%20triplicam%20faturamento%20de%20fazendas%20baianas%2F?utm_source=correio24h_share_whatsapp)
https://www.whatsapp.com/send?text=Caros%20e%20saborosos%3A%20caf%C3%A9s%20especiais%20triplicam%20faturamento%20de%20fazendas%20baianas%2F?utm_source=correio24h_share_whatsapp)





(Foto: Márcio Fagundes)

0:00

Ouçã: Caros e saborosos: cafés especiais triplicam faturamento de fazendas baianas - Jornal CORREIO

25:48

Os cafés especiais produzidos na Bahia estão alcançando mais uma vez o topo da excelência. Pelo menos 21% dos cafés pré-selecionados para a Cup of Excellence 2018, a mais importante competição cafeeira do Brasil, saíram de lavouras do interior do estado.

Produzir cafés finos e especiais tem sido uma trilha perseguida por muitos produtores rurais. Valorizados no mercado internacional, eles são capazes de triplicar o faturamento de uma fazenda. A saca de 60 quilos de um café especial custa em média R\$ 850. Algumas estão alcançando patamares mais superiores, com preço de venda de até R\$1,3 mil. São valores bem acima dos R\$ 380 pagos, em média, por uma saca de café commodity, como são chamados os cafés voltados para exportação em escala.

Quem vence um concurso especializado no segmento vê a safra se tornar ainda mais preciosa nos leilões. Ano passado, um cafeicultor de Minas Gerais bateu um recorde mundial ao receber um lance de R\$ 55 mil por um

lote premiado de café. Na Bahia, o maior lance já pago alcançou R\$ 19 mil, em 2015. A produção de café especial ganha ainda mais força diante da queda de preços do café commodity, que este mês atingiu a menor cotação em 12 anos.

O crescimento do consumo interno também é um incentivo. Segundo a OIC, Organização Internacional do Café, o consumo de cafés especiais cresce 20% ao ano no Brasil, enquanto a procura pelos cafés tradicionais aumenta apenas 4,8% ao ano.

“Estes dados mostram como é importante agregar valor, oferecendo uma qualidade diferenciada. Sem dúvida o mercado de cafés especiais ou gourmet é um excelente nicho para o produtor rural se dedicar. Ainda mais agora que a saca do café comum caiu para R\$ 400, o que não cobre os custos de produção”, diz João Lopes Araújo, presidente da Assocafé, Associação dos Produtores de Café da Bahia e cafeicultor há 43 anos.

A associação estima que existem na Bahia atualmente 15 mil cafeicultores. Destes, cerca de 100 produzem cafés especiais, a maioria pequenos agricultores. “Nós precisamos melhorar a oferta de assistência técnica para os pequenos produtores. Só assim poderemos aumentar o volume de especiais na Bahia e gerar mais renda”, acrescenta Lopes.

Os cafés mais valorizados despertam o interesse de compradores internacionais. Um xicara de café especial em alguns países chega a ser vendido por até dez dólares, mais de quarenta reais.

Excelência

E os cafés especiais da Bahia continuam se consolidando entre os melhores do mundo. Uma prova disso é o resultado da pré-seleção do concurso Cup of Excellence Brazil, divulgado na última sexta-feira (21/9). A Cup é realizada pela Associação Brasileira de Cafés Especiais – BSCA, em parceria com a Alliance for Coffee Excellence e a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos.

Considerado o mais importante do mundo, o concurso tem várias etapas e os resultados parciais são aguardados com ansiedade pelos agricultores que enviam amostras. Da lista dos 150 pré-selecionados este ano na categoria Pulped Naturals, 33 são da Bahia. Vinte e nove deles foram produzidos na cidade de Piatã, e os outros quatro no Planalto da Conquista, em fazendas de Barra do Choça e de Vitória da Conquista.

A competição analisa duas categorias de cafés. A dos naturais e o das cerejas descascadas ou despulpadas. Os critérios de pontuação somam de 0 a 100. São analisados itens como sabor, doçura e grau de acidez. O concurso é tão difícil e rigoroso que todos os candidatos selecionados precisam alcançar pontuação acima de 85 pontos. A disputa é realizada em seis etapas. O resultado final, com a lista dos 10 melhores cafés, deve ser anunciado no dia 21 de outubro.

Desde 2002, que os produtores de Piatã são indicados. Foi nesta época que eles começaram a aperfeiçoar a produção e a se destacar no mercado internacional. De lá para cá não param de figurar na lista dos melhores do mundo.

O município é formado por centenas de pequenos produtores. Muitos deles produzem o café commodity, voltado para o mercado de exportação em grande escala. Mas os cafés especiais, diferenciados, ainda mais difíceis de produzir, estão se expandindo na região.

Tendência

Entre Mucugê e Ibiocoara, na Chapada Diamantina, as plantações dos especiais já representam 80% das lavouras de café da Fazenda Progresso. A produção começou dividindo espaço com os cafés commodity e foi avançando ao longo dos últimos 12 anos. “Quando iniciamos, os especiais representavam 45% do total. Mas fomos identificando o potencial da região, acompanhando as tendências, vimos que o futuro estava neles, e mudamos o foco do negócio”, conta o produtor rural Fabiano Borré, que no ano passado ficou entre os 10 melhores cafés especiais do Brasil.

A fazenda mantém 150 postos fixos de trabalho. Mas este número chega a triplicar e sobe para 450 trabalhadores durante a colheita manual dos cafés especiais. Este ano, no total, eles vão colher 17 mil sacas de cafés, 80% delas serão exportadas e 20% destinadas ao mercado interno.

Os grãos saem do Brasil com origem identificada da Fazenda Progresso para diversos países, como Nova Zelândia e Estados Unidos. Já no mercado interno, o café é comercializado com a marca Latitude 13, uma referência ao paralelo geográfico onde a fazenda está localizada.

Em Salvador, os grãos podem ser encontrados na Cafeteria de mesmo nome, instalada na Ceasinha do Rio Vermelho. A cafeteria é mantida em sociedade com o cafeicultor paulista Luca Allegro. Há 18 anos ele produz café orgânico certificado na Fazenda Arancuã, em Ibiacoara.

“Nós acreditamos neste potencial de crescimento do consumidor brasileiro. O projeto nasceu para oferecer ao mercado interno os mesmos cafés que nós vendemos para exportação. Nós oferecemos aqui cursos

de baristas, mostramos como é feito o processo de torrefação, e realizamos excursões para quem quer conhecer o cafezal de perto”, conta Allegro.



Luca Allegro é sócio da Latitude 13 (Foto: Georgina Maynard)

Esta semana, o Latitude 13 passou a ocupar também as mais seletas prateleiras da rede de supermercados do Grupo Pão de Açúcar. “A parceria prevê que o nosso café esteja em várias lojas do Brasil, principalmente nas unidades que atendem nichos específicos de mercado, onde há consumidores que buscam um produto mais sofisticado”, diz.

Na cafeteria, um dos itens mais pedidos é a Caipirinha de Café. A bebida é preparada com limão galego, frutos de café macerado, cachaça orgânica

e Cold Breu, um método de extração a frio. Entre as tendências estão os cafés revestidos com cápsulas biodegradáveis, que vem prontinhos para o consumo e derretem em contato com a água.

As inovações são valorizadas pelos consumidores. Mas a predileção pelo café envolve sentimentos ainda mais profundos.

“Eu gosto de café desde a infância. Lembro de meu avô tomando um cafezinho no fim da tarde. O cheiro se espalhava pela casa. É uma paixão movida pelo afeto das memórias do passado. E isso vale do cafezinho vendido no carrinho até um excelente café especial”, diz o designer Elias Bitencourt, que não dispensa um café fino e costuma visitar as cafeterias de Salvador em busca de novidades.

Ele gosta tanto que traça os roteiros das viagens de férias levando em consideração os lugares onde há boas cafeterias. “É um hobby. Faço o plano de viagem pensando nisso. Ir aos lugares é apenas um pretexto para conhecer métodos diferentes de preparo do café e para reunir amigos”, completa.

Como reconhecer

Prazer. É assim que Silvio Leite, considerado um dos melhores especialistas em café do mundo, resume a sensação proporcionada por um bom café. Mas como reconhecer um café superior, especial, diferenciado?

“Um bom café é preparado desde o início na fazenda. Na roça são colhidos apenas os frutos maduros. Ele tem que ser adequadamente seco, bem processado e ter uma excelente torração. Se for moído e preparado na hora de servir melhor ainda”, explica o especialista, que nasceu em São

Paulo e começou a trabalhar aos 14 anos numa empresa de café. Ele se tornou um expert em degustação, classificação, controle de qualidade e mercado cafeeiro.

Silvio rodou o mundo, trabalhou em vários países, se tornou juiz em várias competições internacionais. Há mais de 30 anos veio para a Bahia, onde tem ajudado a desenvolver a cafeicultura do estado. Ele é um dos fundadores do sistema de provas e métodos de avaliação de cafés usados nos principais concursos internacionais da bebida.

“O café especial normalmente é mais viscoso, grosso, denso ao tocar o paladar. Em termos de sabor, ele lembra um toque de chocolate, baunilha, ameixa e outras frutas secas. Quando você engole, ele dá um retrogosto longo, doce, com toque cítrico. Se apresentar um amargo indesejado é defeituoso, não é especial. O café é uma fruta e como todas as outras ela precisa estar madura para garantir o sabor adequado. Café quando não é bom, trava, traz aspereza, parece que está verde”, sentencia Silvio., que completa: “Um bom café tem que ter origem. Preste atenção nas embalagens, ela conta a história de onde vieram os grãos. Dê atenção especial aos selos da ABIC e da BSCA que garantem a qualidade do café. Teste o sabor, uma boa embalagem preserva o café e tem válvulas de proteção”, finaliza.



Silvio Leite testa o aroma de diferentes bebidas feitas com a fruta (Foto: Acervo Pessoal)

Segredo do bom café está no respeito ao tempo da planta

O caminho é longo e prazeroso. Assim como deve ser o preparo de um bom café. A estrada de cascalho que leva a Fazenda Divino Espírito Santo, em Piatã, tem seis quilômetros, muitas ladeiras, e já no início da viagem começa a aguçar os sentidos.

A trilha é cheia de referências dos mais belos cenários da Chapada Diamantina. A fazenda fica a 1.350 metros de altitude, no meio da Serra da Tromba, berço do Rio de Contas.

Num dia de sol pleno, sem nenhuma nuvem no céu, os trabalhadores se distribuem pelo cafezal em ritmo de final de colheita. Doze mulheres retiram os grãos do pé. Fazem uma seleção minuciosa e paciente, manual, grão a grão. Sem pressa, colhem apenas as cerejas maduras. As verdes devem permanecer intactas.

Enquanto isso, o restante da equipe realiza os outros detalhes do processo. Duas pessoas catam o café nas peneiras, dois trabalhadores classificam os grãos, deixando-os prontos para torrar, e uma terceira dupla, pacientemente, passa os rodos no terreiro e mexem os grãos sem parar. O gesto se repete 18 vezes por dia, a cada 40 minutos. No chão, os frutos se espalham de ponta a ponta. É preciso girar os grãos para que o sol seque, uniformemente, todos os lados do café e evite a fermentação.

O sistema artesanal, bem diferente do processo mecânico, é um velho conhecido do cafeicultor Michael Alcântara. Há 25 anos, o então técnico eletricitista, que morava em Salvador, se mudou para a Chapada para tentar sobreviver com a renda do cafezal. “Eu estava desempregado e recebi na época o convite de meu cunhado. Vim aventurar, sobreviver para criar as minhas filhas. Participei de cursos, fui aprendendo. Recebi a ajuda de técnicos e especialistas. Criei coragem, motivação e fui tocando”, conta o agricultor que foi um dos pioneiros na região.

Altitude

O cafezal foi instalado num dos pontos mais altos da Bahia, onde a temperatura alcança até nove graus à noite.

Temperatura considerada bem-vinda para quem quer produzir cafés especiais. “O café deve amadurecer lentamente. Esta altitude retarda o processo. Assim o café absorve mais o açúcar, aumentando o que os especialistas chamam de grau brix”, explica o cafeicultor.

Ao redor dos pés de café foram plantadas grevilhas, árvores leguminosas capazes de alcançar até 15 metros de altura. “A lavoura arborizada controla os raios solares, que em excesso aceleram a maturação. O sombreamento cria um microclima que torna a colheita ainda mais tardia e ajuda a planta a vegetar mais devagar”, acrescenta Alcântara.

Torrefação

A torrefação é realizada na própria fazenda. E nunca, nunca mesmo, de uma vez só. Apenas os grãos que serão vendidos naquela semana são retirados do depósito. A máquina de torrefação beneficia 30 quilos de café a cada 18 minutos. Depois que sai do torrador, o café é resfriado por cinco minutos e em seguida vai para a sala de envase, onde é empacotado.

Cafés produzidos nestas condições, geralmente, são os mais valorizados nos grandes concursos e cafeterias do mundo inteiro. Nos últimos anos, o café da Fazenda Divino Espírito Santo venceu três vezes o concurso da ABIC – Associação Brasileira da Indústria de Café, um dos concursos mais respeitados do segmento.

Este ano, a fazenda foi a campeã na categoria despulpado – ou cereja descascado. No final do concurso, durante um leilão dos lotes premiados, as duas sacas de 60 quilos foram arrematadas por nada mais, nada menos, que R\$ 9 mil cada.

“Quem fez o café não somos nós, é a planta. Ela nos dá os grãos perfeitos, e todos os atributos superiores possíveis. A nossa missão é apenas a de não estragar o que ela oferece. Só precisamos realizar o

processo correto da secagem até o armazenamento. Colher na hora certa, não deixar fermentar e secar do melhor modo para não prejudicar a qualidade do café. Não tem segredo e não existe regra: é colher, secar, não deixar molhar, torrar, moer, embalar da forma correta”, finaliza o agricultor.

Atualmente a família Alcântara produz cerca de 350 sacas de café por ano. A fazenda fornece os grãos para vários países e cafeterias de todo o Brasil. A saca de 60 quilos está sendo vendida por R\$ 415 reais.

O “Café Gourmet Piatã”, produzido na fazenda de Michael, pode ser encontrado nas melhores cafeterias e lojas de Salvador. Nas prateleiras mais selecionadas, o pacote com 250 gramas do café especial custa, em média, R\$ 35. Já o de segunda linha, feito com as sobras do café especial, é vendido por R\$ 22 reais.



Tereza Rigno é uma das pioneiras na produção de cafés especiais na Bahia (Foto: acervo pessoal)

Casal pioneiro ensina tradições

Por um momento, o pensamento para. A sensação e o cheiro do café que exala da cozinha é inebriante. Ocupa todos os sentidos e causa um prazer difícil de narrar. Na cozinha colonial, batizada de Recanto do Café, dona Tereza Rigno, de 73 anos, prepara a bebida com perfeição

e revela alguns segredos.

“Não se faz café bom com água fervendo, senão ele queima e fica amargo. Tem que deixar ele quase ferver, até uns 90 graus no máximo. É importante também passar água quente no coador, antes de colocar o café. Preserva e prolonga o sabor. Não é por acaso que amizades feitas em uma cafeteria, são amizades eternas”, diz a agricultora.

Dona Tereza e o marido, Antônio Rigno, também são pioneiros na produção de cafés finos. A família guarda uma tradição de mais de 40 anos de cultivo do café. Junto com os dois filhos, eles comandam há mais de quatro décadas a Chácara São Judas Tadeu e a Fazenda Tijuco, ambas em Piatã. Desde 2004, as duas sempre estão presentes na lista das mais premiadas nos concursos internacionais. É o único café do mundo a ter conquistado 3 vezes o pódio de primeiro lugar na Cup up Excellence.

“É o resultado de um trabalho feito com muito amor pelo café. Muita dedicação. O desejo do agricultor é ver o produto destacado e é muito gratificante ter o sonho realizado. Esta história eu deixo para meus filhos e para meus netos”, diz Antônio Rigno, de 72 anos, que este ano já tem outras duas amostras selecionadas na competição nacional.

Dona Tereza tem outra explicação para o sucesso. “O especial de Piatã está no pé do café, tem que respeitar a especialidade dele. Antigamente se perdia a qualidade quando os grãos eram colhidos. Aí começamos a dar valor a colheita e ao armazenamento. Melhoramos a forma de torrar e até de servir café na xícara. Tudo para que ele não perca a qualidade que já tem no pé”, argumenta a agricultora.

Os Rigno mantêm 80 hectares de cafés Bourbon e Catuaí, amarelos e

vermelhos. Estão terminando de colher duas mil sacas nesta safra. Cerca de 80% vão ser exportados para Europa e Japão. Atualmente quatro pessoas da família trabalham no negócio. Os pais cuidam da lavoura, um dos filhos torra e vende o café. Já a filha administra uma cafeteria em Vitória da Conquista, onde comercializa para exportação e vende café torrado, moído e em grão com a marca Rigno.

No último concurso em que foram premiados, a saca do lote da família foi arrematada por R\$ 16,8 mil. Os compradores, geralmente estrangeiros, revendem o produto como café expresso especial nas mais seletas cafeterias do mundo. Já no mercado diário, a saca do café despulpado produzido pelos Rigno custa, em média, R\$ 850. Mas algumas sacas, de lotes específicos, foram comercializadas recentemente por até R\$ 2,8 mil.

Cadeia do café emprega mais de 3 milhões de pessoas

Algumas fazendas da Bahia realizam todo o processo de produção, do cultivo ao beneficiamento e a comercialização. Mas elas são poucas. A maior parte dos produtores baianos ainda mantem a cadeia básica de cultivo, com a produção apenas dos grãos. As outras fases do processo são repassadas para indústrias de torrefação, para empresas exportadoras ou para os Dealers, negociantes que atuam como intermediários na transação comercial.

A distribuição de café é realizada através dos atacadistas ou varejistas como bares, restaurantes, padarias, supermercados e as próprias torrefadoras.

Estima-se que no Brasil, a Cadeia do Café serve de sustento para mais de 250 mil produtores. Emprega mais de 3 milhões de pessoas e responde por

5% das divisas geradas no país.

Na Bahia a cadeia produtiva envolve cerca de 15 mil produtores, de acordo com estimativas da Assocafé. A expectativa de crescimento do mercado é grande. A previsão é de um aumento estimado de 28% no consumo da bebida no Brasil até 2023, segundo dados da ABIC, Associação Brasileira de Indústria de Café.

Exportações

O Brasil é o maior produtor e exportador de café commodity do mundo. Cerca de 37% do mercado mundial é abastecido pelos grãos brasileiros. O Vietnã, segundo maior exportador, atende 17% do mercado.

Dados do Cecafé, Conselho de Exportadores de Café do Brasil, mostram que o país já exportou este ano mais de 20,5 milhões de sacas. O volume representa a soma das exportações de café verde, solúvel, torrado e moído. O café arábica correspondeu a 74,5% das exportações, o café robusta (conilon) 15,8%, e o café solúvel 9,6%.

O volume exportado cresceu 4,5% em comparação com o mesmo período do ano passado. Mas com o dólar em alta, a receita cambial caiu 7,5% e não passou dos U\$S 470,65 milhões de dólares. Em agosto, o preço médio de exportação ficou em U\$S 138,24 por saca, um decréscimo de 15,6% na comparação com agosto de 2017. Na última sexta-feira (21/9) a OIC, Organização Internacional do Café, anunciou que vai promover uma série de medidas para tentar evitar quedas, ainda maiores, nos preços do produto mercado internacional.

Já os cafés especiais - ou diferenciados - representaram 16,9%

das exportações registradas entre janeiro e agosto deste ano. Foram 3,45 milhões de sacas destes tipos de café. Os principais embarques foram para os Estados Unidos, a Bélgica, a Alemanha, o Japão, Itália e Reino Unido. São países que também figuram entre os principais compradores dos cafés commodities ou tradicionais.

Segundo os especialistas, a grande vantagem do Brasil é a capacidade de desenvolver diferentes tipos de café para atender diversas demandas. “Com a boa safra e a colheita praticamente encerrada, os números confirmam o ótimo desempenho do café arábica. Os volumes do mês refletem ainda a excelente qualidade do produto brasileiro para atender ao exigente mercado internacional”, declara Nelson Carvalhães, presidente do Cecafé.

Diferença entre os tipos de café

***ARÁBICA:** É a variedade de café preferida dos consumidores. Corresponde a quase 60% da produção mundial e a 74% da produção brasileira. Cultivado em altitudes superiores a 600 metros, ele produz um café fino e de alto valor comercial. O principal produtor é o estado de Minas Gerais, seguido de São Paulo Paraná, Bahia, Espírito Santo e Rondônia. Os principais cafezais da Bahia estão na Chapada Diamantina. O Café arábica tem menor teor de cafeína, apenas 1,1%, e a bebida é mais aromática. O grão é maior e ovalado, num formato mais achatado e alongado. As folhas são menores, mais lisas e tem um verde mais escuro. A temperatura ideal para cultivo do arábica é entre 18 e 22 graus. Os cafés especiais são sempre provenientes do café arábica.

***CONILON (ROBUSTA):** Corresponde a cerca de 25% do cultivo nacional do

café. É a variedade usada para a fabricação do café solúvel e para fazer o Blend, que é a mistura com a variedade arábica. A mistura geralmente é realizada para atenuar características negativas e obter um sabor complementar. O conilon pode ser cultivado em altitudes mais baixas, que variam entre o nível do mar e os 600 metros. Daí ser chamado também de café atlântico. Na Bahia vem sendo cultivado principalmente nas terras do Extremo Sul. O café Conilon tem maior teor de cafeína que o arábica, chega até 4%. Os frutos são menores, amarronzados, e cultivados a uma temperatura entre 23 e 26 graus.

Curiosidades sobre o cafezinho

*A média individual de consumo no Brasil é de 2,1 quilos de café por ano, o equivalente a 400 cafezinhos.

*Há relatos de que o café foi cultivado pela primeira vez em mosteiros islâmicos no Líbano, por isso a variedade mais usada é denominada de café arábica. Inclusive, a palavra café tem origem na palavra árabe qahwa, que significa vinho. A proibição de bebidas alcoólicas pela religião islâmica impulsionou o consumo do café no mundo árabe.

*O “vinho” da Arábia chegou à Europa no século XIV. No Brasil, o cultivo foi trazido pelos colonizadores e começou em Belém, no Pará. A partir do Século XIX o cultivo se expandiu pelo restante do país, principalmente Rio de Janeiro, São Paulo e Minas Gerais.

*O Brasil é o maior produtor e exportador de café do mundo. O mercado brasileiro é o segundo consumidor, depois dos Estados Unidos.

*No Brasil as lavouras de café ocupam 2,2 milhões de hectares. Mais da metade – 1,2 milhões de hectares - está em Minas Gerais.

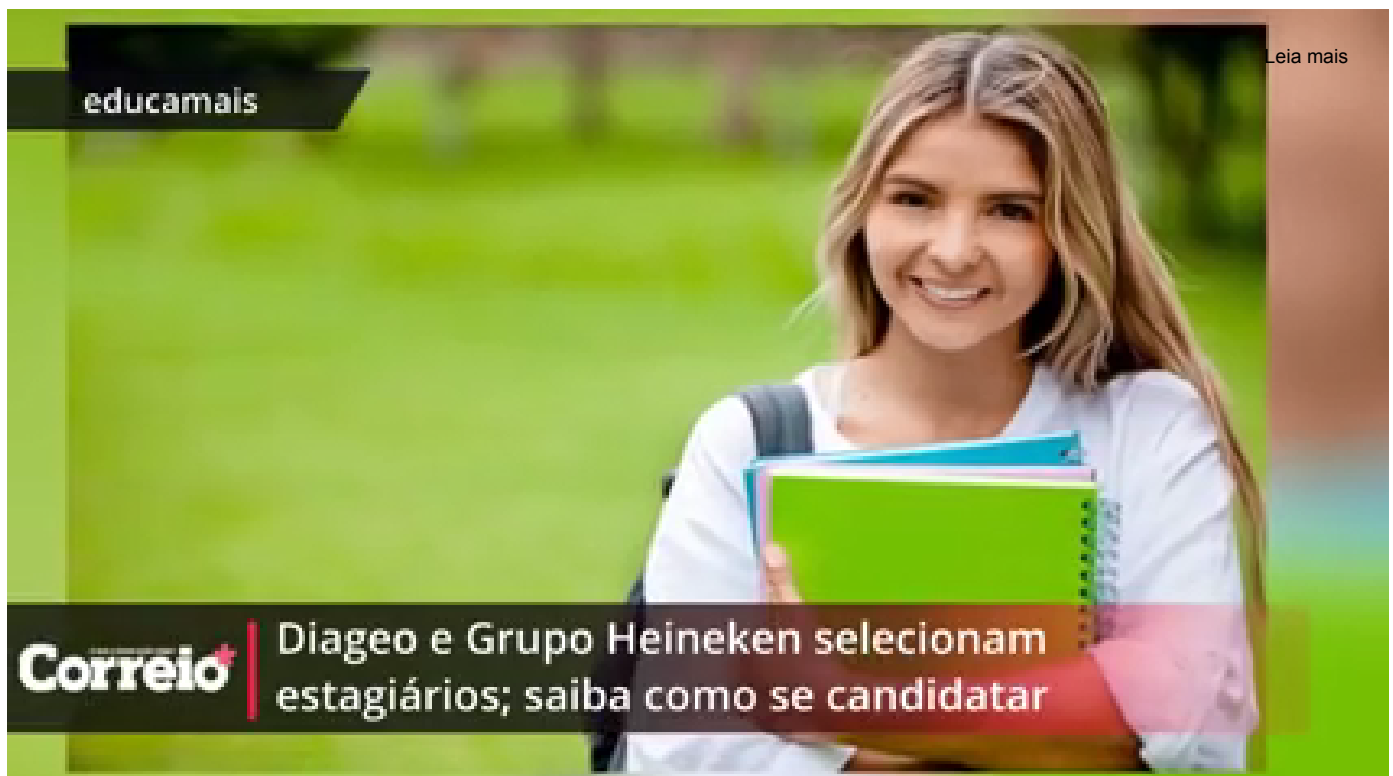
*Somente no século XVI, na Pérsia, os primeiros grãos foram torrados e transformados na forma de café que consumimos atualmente.

*O consumo de café especiais cresce em média 20% ao ano no Brasil, segundo a Organização Internacional do Café (OIC). Já a procura por café commodity cresce 4,8% ao ano.

*19 mil reais. Este foi o maior valor já pago por um lote premiado de café produzido na Bahia. A marca foi conquistada em 2016 pela Fazenda Santa Bárbara, do cafeicultor José Joaquim de Oliveira, de Piatã.

*Em média, com uma saca de café é possível produzir 4 mil cafezinhos de 100 ml.

*Antes de beber o café: tome um pouquinho de água para zerar o paladar e sentir melhor o sabor da bebida.



educamais

Leia mais

Correio | Diageo e Grupo Heineken selecionam estagiários; saiba como se candidatar

Newsletter

Receba as notícias que importam no seu e-mail, diariamente.