

No cafezal do Instituto Biológico, o governo de São Paulo promoveu, em parceria com a Nestlé, o evento Sabor da Colheita, para o lançamento de linha gourmet de cafés

O melhor amigo do brasileiro

Como uma bebida de trabalho se tornou agregadora e convite para uma boa conversa

Matheus Batista

Universidade Metodista / São Paulo

“Aceita um cafezinho?”. A frase precede sempre uma boa conversa e está presente na vida de todo o brasileiro, mas saiba que a bebida nem sempre fez parte das despensas do país. Se hoje o café é considerado uma bebida social, muito se deve ao agronegócio, – consegue imaginar aquela visita a um amigo antigo sem o famoso café preto na mesa? A relação do Brasil com o café até pode ser considerada antiga, dada a idade de nosso país. As primeiras mudas teriam sido plantadas por volta de 1720, e a paixão pelos grãos avermelhados se desenvolveria rapidamente. No ano de 1747 o Brasil faria sua primeira exportação.

O grão rapidamente ganharia as graças dos brasileiros e em 1837 o café seria o principal produto de exportação do Brasil Império, culminando no famoso período da República do Café com Leite, na qual a economia tupiniquim se basearia no comércio destes dois insumos. São Paulo e Minas Gerais, através do agronegócio, encabeçando o desenvolvimento econômico brasileiro.

Com avanço do consumo de café, o Brasil se apresentou como o grande exportador dos grãos e a referência no agronegócio mundial. Em 1930, o café representaria aproximadamente 60% de toda a renda brasileira e colocaria o país como principal produtor do mundo. “O cultivo de café ia mal, o Brasil ia mal”, conta Eduardo Cavalhaes Jr,

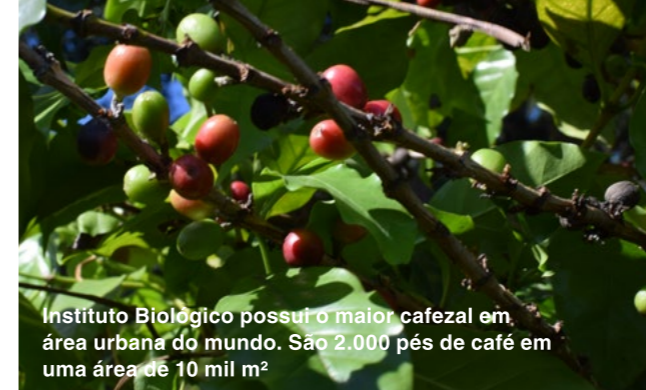
estudioso da história da bebida e membro da família de corretores de café mais antiga do país. Ele lembra quando as sacas (60 kg) das sementes eram negociadas na Bolsa onde hoje é o Museu do Café de Santos.

Para Cavalhaes é indiscutível a importância do cultivo do fruto para a história do Brasil, no entanto lamenta o que, a seu ver, não foi desenvolvido pela nossa indústria - o produto final. “O café brasileiro está em todo o mundo só que não sabemos que são grãos cultivados aqui, porque vendemos sacas do café, mas ainda não desenvolvemos grandes marcas da bebida”, explica.

Como mostrou o Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (Cecafé), as exportações brasileiras somaram em setembro desse ano, 3,23 milhões de sacas. A melhor marca em cinco anos. E não é difícil ver notícias sobre os recordes da produção cafeeira do país.

São diversos os tipos de grãos e também diversos os níveis de qualidade das bebidas que serão preparadas com esses grãos. Os mais comuns no Brasil são o Arábica e o Robusta (também conhecido como Conilon), o primeiro de sabor requintado e especial. O segundo, mais rústico.

Os melhores grãos produzidos aqui são exportados. Ainda que isso não signifique que o nosso café de todo dia seja ruim, as marcas estrangeiras ainda se destacam por apresentarem bebidas e grãos de alta qualidade (café esse que pode se tratar de produção brasileira).



Instituto Biológico possui o maior cafezal em área urbana do mundo. São 2.000 pés de café em uma área de 10 mil m²

Boa parte dessa produção é vinda de cooperativas que agregam produções de todos os estados. É o caso da Cooxupé, uma cooperativa que assessora e compra café de produtores brasileiros para revenderem as sacas cultivadas para clientes ao redor do globo. “85% do café da Cooxupé vem do cultivo familiar, é uma grande base para a produção nacional. Precisamos dos grãos e prestamos assistência para consegui-los com qualidade”, explica o coordenador administrativo da cooperativa, Ronald Moraes.

No entanto, nossa indistinguível capacidade em produzir café de qualidade não veio acompanhada de um desenvolvimento de empresas e marcas internas de cafés especiais. Somos o segundo consumidor deste produto no mundo, mas nos contentamos com o básico.

Exportamos o nosso melhor, porém comercializá-lo aqui poderia render um crescimento econômico ainda maior, dado o valor do produto final e suas patentes.

“Uma saca de 60 kg de café custa em torno de R\$ 340. Um expresso pequeno de 50 ml pode custar R\$6. Quem realmente lucra?”
(Eduardo Cavalhaes)

A adaptação do café a rotina das famílias veio depois de uma grande luta dos produtores contra o preconceito. O café era considerado uma bebida de trabalho, usada para dar energia, graças à cafeína, e consumida basicamente por serviços da indústria e nas grandes guerras. Foi aos poucos que passamos a tratar melhor esses grãos e apreciar com mais refino, herança das famosas infusões de ervas inglesas.

O café pode ser classificado em tradicional, superior ou gourmet. Ainda que seja indiscutível nossa paixão pelo cafezinho coado, muitas pessoas têm se atentado às avaliações técnicas do café e buscado novas experiências com a bebida.

Para a Specialty Coffee Association, os cafés especiais serão aqueles que, após passarem por diversos testes sensoriais como acidez e cor, atingirem uma pontuação acima de oitenta.

Diego Gonzales é engenheiro florestal e fundador do Sofá Café, uma cafeteria gourmet localizada no bairro de

Pinheiros em São Paulo e que possui grãos especiais de produção própria. Segundo ele, além da busca por melhores sabores, o motivo para o aumento na procura de cafés especiais em São Paulo é a preocupação ambiental, pois para conseguir esse título é preciso que seus produtores respeitem convenções climáticas e tenham selos que garantam a produção sustentável.

Apesar da falta de espírito empreendedor que nos afetou no passado, já existem iniciativas para mudar esse cenário e colocar o Brasil não só como um grande exportador, mas também como um grande consumidor dos mais diversos tipos de café. Redes de fast-food como Mc Donald's e Burger King hoje possuem estabelecimentos especializados em café. A própria Coca-Cola, que era vista como uma concorrente para os produtores de café por chamarem mais a atenção dos jovens, hoje possui linhas focadas na bebida.

Os jovens têm bebido café e se interessado por novas formas de consumi-lo. Grande exemplo disso é o crescimento exponencial da rede Starbucks, que conta hoje com 120 unidades espalhadas pelo país, 54 só em São Paulo.



Marcas estabelecidas têm buscado novas fatias de mercado com linhas especiais.
Foto: Matheus Batista

A nova tendência é sair das cafeteiras e entrar de vez na cozinha dos brasileiros. A Nestlé, que é a maior empresa no mercado hoje, comprou em 2018 os direitos da cafeteria Starbucks por 7,5 bilhões de dólares e já começou a comercializar os cafés gourmet da marca em mercados brasileiros.

O consumo do café é antigo e permeia a história do agronegócio brasileiro. Ele continua em expansão com novidades surgindo a cada ano.

Vivemos um movimento de apreciação da boa bebida e quem estiver atento aos produtores competentes, às novas tendências e ao gosto brasileiro, sairá na frente nas novas formas de consumir o nosso queridinho.

E aí, vai um cafezinho? ■