



Foto: Shutterstock

[REVISTA EDIÇÃO 125](#)

ACEITA UM CAFEZINHO?

Como nos dois séculos anteriores, o Brasil segue a “Nação do Café”, responsável por mais de um terço do consumo global



[Evaristo de Miranda](#)

12 AGO 2022 - 11:04

A primeira refeição do dia para os brasileiros é o café da manhã, mesmo se não incluir café. Em Portugal, chama-se pequeno almoço ou desjejum (romper o jejum), em francês é o *petit déjeuner* (pequeno almoço), em inglês, *breakfast* (quebra jejum), em italiano, *colazione* (reunião), e em alemão, *frühstück* (cedo pedaço), nenhuma menção ao café, mesmo se ele for parte quase obrigatória da mesa matinal.

O café teve e tem papel relevante na história, na economia e na sociedade brasileira. São quase 300 anos. O café chegou ao Brasil em 1727. O nome e a bebida estão associados ao cotidiano dos brasileiros: café da manhã, café da tarde, café com leite e cafezinho. Até a história consagrou a expressão “café com leite” para designar as alianças políticas entre paulistas e mineiros.

Por café, café verde ou café cru entendem-se as sementes de [duas principais espécies](#) do gênero *Coffea*. A primeira é o café arábica (*Coffea arabica*), durante séculos o único plantado e comercializado. Originário da Etiópia, seu patrimônio genético de 44 cromossomos influencia sua vasta paleta de sabores e aromas, de um gosto frutado e floral a perfumes achocolatados, doces e de avelã. Seu teor de cafeína varia entre 0,8% e 1,4%. É um café fraco ou leve. Plantado em áreas mais elevadas, resistente a períodos secos, o café arábica representa mais de 60% da produção mundial. Café coado por excelência, ele representa boa parte dos cafés finos e *gourmets*. Seus grãos são grandes e apresentam uma divisão central ondulada em S.



Grãos de café arábica | Foto: Shutterstock

A segunda espécie é o *Coffea canephora*, formada por materiais genéticos do grupo conilon e robusta. Também de origem africana, ele foi descoberto pelos colonizadores belgas na bacia equatorial do Congo. O café robusta ou o conilon têm um patrimônio genético de 22 cromossomos, duas vezes menos que o arábica. Sua paleta de sabores e aromas é menos rica, e sua bebida é cheia de corpo, amarga e potente. Seu teor de cafeína chega ao dobro do arábica variando de 1,7% a 4%. É um café forte, muito forte. Menos exigente em termos climáticos e tecnológicos, cultivado em baixas altitudes e latitudes, ele resiste ao sol, produz logo, não pede sombreamentos, e sim chuvas mais abundantes. Responde por cerca de 30% da produção do café do Brasil e 40% da do mundo. Seu pó é muito usado em cafés solúveis e nos produzidos por extração a vapor (expressos) e nos filtrados. Nas misturas (*blends*), garante intensidade e a “espuminha” na xícara. Comparado ao arábica, seus grãos são menores, com uma divisão central mais retilínea.



Grãos de café robusta | Foto: Shutterstock

No aroma do café verde intervêm cerca de 250 espécies moleculares voláteis. No torrado são mais de 800. Durante a torrefação, a água residual dos grãos é convertida em vapor e produz reações químicas com açúcares, proteínas, lipídeos e minerais presentes no café. A torrefação desenvolve o aroma característico do café, resultado de uma mistura bioquímica complexa. O café possui mais compostos voláteis do que qualquer outro alimento.

Durante o século 19 e boa parte do 20, a agricultura brasileira foi sinônimo de café, o grande financiador da urbanização e da industrialização, ocorrida em regiões cafeeiras. A expansão da produção suscitou e seguiu a demanda mundial sempre crescente por essa bebida tão estimulante. O mercado mundial é da ordem de 170 milhões de sacas de 60 quilos por ano.

Mais de 4 bilhões de cafeeiros são colhidos todo ano no Brasil. A safra 2022 é estimada em 3,2 milhões de toneladas ([Conab](#)). A área plantada permanece em 2,3 milhões de hectares, com produtividade média de 22,5 sacas/hectare. Minas Gerais responde por 46% da produção, seguido por Espírito Santo (28%), São Paulo (11%) e Bahia (7%). São cerca de 280 mil produtores, a maioria pequenos (78%), em 1,9 mil municípios de 15 Estados.



Fazenda de café em Minas Gerais | Foto: Shutterstock

Os principais destinos das exportações brasileiras de café são Estados Unidos, Alemanha, Itália, Bélgica e Japão. Em 2021, o Brasil exportou café para 122 países ([Cecafé](#)). Como exportador, o Brasil está longe da posição monopolista ocupada no passado. Mesmo com o crescimento significativo da quantidade exportada nos últimos anos, o café deixou de ser o principal produto da pauta de exportação agrícola. Em 2021, ocupou o sétimo lugar, depois da soja em grão, do açúcar, da carne bovina e do farelo de soja.

Como nos dois séculos anteriores, o Brasil segue a “Nação do Café”, responsável por mais de um terço do consumo global, o maior produtor e exportador, com participação média de 30% nas exportações mundiais, seguido por Vietnã (15%), Colômbia (10%), Indonésia (5%) e Etiópia (5%). O Vietnã há muito tempo ultrapassou a Colômbia e produz cerca de 1,5 milhão de toneladas de café robusta. Em peso, a metade do arábica Brasil. Em qualidade, *tốt hơn là không nên nói chuyện* (é melhor não falar). A Colômbia, em terceira posição, produz a metade da produção do Vietnã, cerca de 750 mil toneladas de aromáticos arábicas.



O Brasil é o maior exportador mundial de café | Foto: Shutterstock

Como dizia o saudoso cafeicultor e *expert* Roberto Ticoulat, o crescimento do Vietnã e de outros países foi *causado* pelo Brasil. A exigente legislação ambiental e trabalhista brasileira procriou a formação da cafeicultura de países como o Vietnã, sustentada por mão de obra barata e sem legislações exigentes de qualquer natureza. No mundo do café, há lugar para todos.

Apesar de o Brasil consumir e exportar muito café, seu consumo *per capita* não fica nem entre os dez primeiros

A cafeicultura brasileira é sustentável. Com tecnologias, fertilização sofisticada e irrigação, a cafeicultura aumentou a sua produtividade. Utiliza menos terra e produz mais. Avaliações de campo das emissões de gases de efeito estufa, da [Cecafé](#) em colaboração com a ESALQ/USP, indicam [balanço negativo](#): a cafeicultura imobiliza mais carbono no solo e na planta do que

emite. É cerca de 1,6 tonelada de carbono estocado por hectare/ano. Em pomares com as melhores práticas agronômicas, chega a 3,8 toneladas. Segundo a Embrapa Café, a utilização da *Braquiaria decumbens* como [planta de cobertura](#) nas entrelinhas estoca até 10,7 toneladas de carbono por hectare no solo. E a cafeicultura dedica muitas áreas à preservação da vegetação nativa. Para cada hectare de café há cerca de 50 toneladas de carbono estocados em reservas legais e áreas de preservação nas fazendas.



Plantação de café em Minas Gerais | Foto: Shutterstock

Os brasileiros foram os primeiros a fazer o sequenciamento genético do café. Neste agosto, a Embrapa anunciou o sequenciamento do genoma do bicho-mineiro, a pior praga dos cafezais. O país reúne as melhores equipes e laboratórios de pesquisa, capazes de gerar novas variedades, além de manter coleções de espécies trazidas de todo o planeta. E tem a maior produção e exportação de máquinas e equipamentos para a cafeicultura. O Consórcio de Pesquisa do Café da [Embrapa](#) e o [Centro Alcides de Carvalho](#) do Instituto Agrônomo de Campinas são exemplos.

Onde há café, há geração de emprego e renda. Se o preço pago aos produtores aumentou nos últimos anos, a [volatilidade dos preços](#) é um desafio. Em 2021, o preço da saca começou em R\$ 640 e fechou em R\$ 1.446, uma alta de 126% ([Cooxupé](#)). A alta deveu-se ao aumento nos [custos de produção](#) com fertilizantes, defensivos e combustível ([50% a 60%](#)), aos fenômenos climáticos (secas e geadas) reduzindo a oferta, aos baixos estoques nas origens produtoras e nos países importadores.



Colheitadeira de café | Foto: Shutterstock

O consumo mundial é de 1,3 quilo por pessoa/ano e cresce de 1,6% a 2% ao ano. Apesar de o Brasil consumir e exportar muito café, seu consumo *per capita* não fica nem entre os dez primeiros. Os países da Europa se destacam como os [maiores consumidores de café](#): Finlândia, Noruega, Islândia e Dinamarca. Os finlandeses são os campeões mundiais: mais de 12 quilos por pessoa/ano. Os brasileiros ocupam o 14º lugar, com cerca de 6 quilos.

Pessoas com maior poder aquisitivo buscam cafés de melhor qualidade. Produzir café especial é uma estratégia de sustentabilidade para pequenos e médios cafeicultores. Ela atende a nichos de mercado, conta com grãos selecionados, alto padrão de higiene e é certificada. Entre várias certificações existentes, a Indicação Geográfica de Procedência, dada pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial, garante origem, processos de produção e algumas características sensoriais de mais de uma [dezena de cafés brasileiros](#). Os cafés finos, por serem bem remunerados, levaram o produtor a investir em qualidade.



Diferentes tipos de grãos de café | Foto: Shutterstock

O café, bebida sem aditivos, está presente em 95% dos lares brasileiros. Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Café, os brasileiros estão consumindo mais xícaras de café e diversificam as formas da bebida. Ao café filtrado nos lares, os consumidores agregaram café expresso, *cappuccino*, cápsulas, combinações com leite e outros aditivos. Cursos, livros, palestras, concursos, seminários, revistas especializadas, sites na internet e diversos projetos apoiam o desenvolvimento do paladar e do gosto pelo café. E linhas de novas máquinas e cafeteiras para lares, bares, restaurantes, empresas e cafeterias. A indústria aposta na qualidade para ampliar o consumo.

O Brasil é um país movido a café. Com o cafezinho, a agricultura está presente ao longo de todo o dia nos lares e no trabalho dos brasileiros, e de bilhões de pessoas. Com o cafezinho estão presentes produtores de leite, cana-de-açúcar, estévia, cacau, frutas e os produtos agrícolas utilizados na confecção de bolachas, pães, bolos e biscoitos.

Uma xícara de café é um prazer sensitivo, estimula a criatividade e a produtividade, aguça os sentidos, auxilia na digestão e perfuma o ambiente. O maior conhecimento dos cafés brasileiros permitirá aos consumidores urbanos, cada vez mais numerosos e distantes do campo, reconhecerem e admirarem o trabalho dos cafeicultores brasileiros. Eles são jardineiros da natureza, da qual vivem e dependem. Cabe defendê-los, aqui e no mundo.



Plantação de café em São Paulo | Foto: Shutterstock