



BRASITÁLIA
M Á Q U I N A S & C A F É

A História do Café: Origem e Trajetória.

Fonte:

ABIC - Associação Brasileira da Indústria do Café - www.abic.com.br

Livros: 101 Razões para Tomar Café - Dr. Darcy Roberto Lima – Café Editora
Guia do Barista, Da Origem Do Café ao Espresso Perfeito – Café Editora



— 1003 —
A Máxima Essência

Avenida Fernando Machado, 119 D. Centro Comercial F. Machado, sala 07.
Centro - Chapecó / SC - 89.802-110
Central de Atendimento: **049 3329 3680** brasitalia@brasitaliacafe.com.br
www.brasitaliacafe.com.br



A LENDA DO CAFE

Não há evidência real sobre a descoberta do café, mas há muitas lendas que relatam sua possível origem. Uma das mais aceitas e divulgadas é a do pastor Kaldi, que viveu na Absínia, hoje Etiópia, há cerca de mil anos. Ela conta que Kaldi, observando suas cabras, notou que elas ficavam alegres e saltitantes e que esta energia extra se evidenciava sempre que mastigavam os frutos de coloração amarelo-avermelhada dos arbustos existentes em alguns campos de pastoreio.

O pastor notou que as frutas eram fonte de alegria e motivação, e somente com a ajuda delas o rebanho conseguia caminhar por vários quilômetros por subidas infundáveis. Kaldi comentou sobre o comportamento dos animais a um monge da região, que decidiu experimentar o poder dos frutos. O monge apanhou um pouco das frutas e levou consigo até o monastério. Ele começou a utilizar os frutos na forma de infusão, percebendo que a bebida o ajudava a resistir ao sono enquanto orava ou em suas longas horas de leitura do breviário.

Esta descoberta se espalhou rapidamente entre os monastérios, criando uma demanda pela bebida. As evidências mostram que o café foi cultivado pela primeira vez em monastérios islâmicos no Yemen.



Pastor Kaldi e suas cabras

OS PRIMEIROS CULTIVOS DE CAFÉ

A planta de café é originária da Etiópia, centro da África, onde ainda hoje faz parte da vegetação natural. Foi a Arábia a responsável pela propagação da cultura do café. O nome café não é originário da Kaffa, local de origem da planta, e sim da palavra árabe qahwa, que significa vinho. Por esse motivo, o café era conhecido como "vinho da Arábia" quando chegou à Europa no século XIV.

Os manuscritos mais antigos mencionando a cultura do café datam de 575 no Yêmen, onde, consumido como fruto in natura, passa a ser cultivado. Somente no século XVI, na Pérsia, os primeiros grãos de café foram torrados para se transformar na bebida que hoje conhecemos.



Degustação de café na Etópia

O café tornou-se de grande importância para os Árabes, que tinham completo controle sobre o cultivo e preparação da bebida. Na época, o café era um produto guardado a sete chaves pelos árabes. Era proibido que estrangeiros se aproximassem das plantações, e os árabes protegiam as mudas com a própria vida. A semente de café fora do pergaminho não brota, portanto, somente nessas condições as sementes podiam deixar o país.



Antigos instrumentos árabes para preparo de café



Sultão em Meca, bebendo café

A partir de 1615 o café começou a ser saboreado no Continente Europeu, trazido por viajantes em suas frequentes viagens ao oriente. Até o século XVII, somente os árabes produziam café. Alemães, franceses e italianos procuravam desesperadamente uma maneira de desenvolver o plantio em suas colônias.

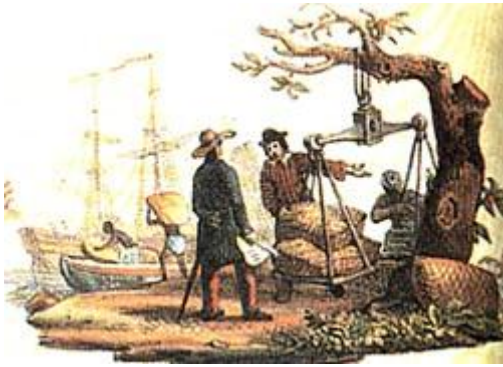
Mas foram os holandeses que conseguiram as primeiras mudas e as cultivaram nas estufas do jardim botânico de Amsterdã, fato que tornou a bebida uma das mais consumidas no velho continente, passando a fazer parte definitiva dos hábitos dos europeus.



Muda de café cultivada no Jardim Botânico de Amsterdã

A partir destas plantas, os holandeses iniciaram em 1699, plantios experimentais em Java. Essa experiência de sucesso trouxe lucro, encorajando outros países a tentar o mesmo. A Europa maravilhava-se com o cafeeiro como planta decorativa, enquanto os holandeses ampliavam o cultivo para Sumatra, e os franceses, presenteados com um pé de café pelo burgomestre de Amsterdã, iniciavam testes nas ilhas de Sandwich e Bourbon.

Com as experiências holandesa e francesa, o cultivo de café foi levado para outras colônias européias. O crescente mercado consumidor europeu propiciou a expansão do plantio de café em países africanos e a sua chegada ao Novo Mundo. Pelas mãos dos colonizadores europeus, o café chegou ao Suriname, São Domingos, Cuba, Porto Rico e Guianas. Foi por meio das Guianas que chegou ao norte do Brasil. Desta maneira, o segredo dos árabes se espalhou por todos os cantos do mundo.



Mercadores de café - século XVI



Colheita de café - quadro de Johann Moritz Rugendas

A CULTURA DA BEBIDA CAFÉ

Segure uma xícara exalando o aroma de um bom café e você estará com a história em suas mãos.

Apenas um pequena gole dessa saborosa bebida fará com que você possa fazer parte de uma enorme cadeia de produção, romantismo e lances de muito arrojo, iniciada há mais de mil anos na Etiópia.



O hábito de tomar café foi desenvolvido na cultura árabe. No início, o café era conhecido apenas por suas propriedades estimulantes e a fruta era consumida fresca, sendo utilizada para alimentar e estimular os rebanhos durante viagens. Com o tempo, o café começou a ser macerado e misturado com gordura animal para facilitar seu consumo durante as viagens.

Em 1000 d.C., os árabes começaram a preparar uma infusão com as cerejas, fervendo-as em água. Somente no século XIV, o processo de torrefação foi desenvolvido, e finalmente a bebida adquiriu um aspecto mais parecido com o dos dias de hoje. A difusão da bebida no mundo árabe foi bastante rápida. O café passou a fazer parte do dia-a-dia dos árabes sendo que, em 1475, até foi promulgada uma lei permitindo à mulher pedir o divórcio, se o marido fosse incapaz de lhe prover uma quantidade diária da bebida. A admiração pelo café chegou mais tarde à Europa durante a expansão do Império Otomano.



Preparo da bebida café



Transporte de café entre cidades árabes

AS CAFETERIAS

Foi em Meca que surgiram as primeiras cafeterias, conhecidas como Kaveh Kanes. Cidades como Meca, eram centros religiosos para reza e meditação e a religião muçulmana proibia o consumo de qualquer tipo de bebida alcoólica. Desta forma, os Kaveh Kanes se transformaram em casas onde era possível se passar à tarde conversando, ouvindo música e bebendo café. A bebida conquistou Constantinopla, Síria e demais regiões próximas. As cafeterias tornaram-se famosas no Oriente pelo seu luxo e suntuosidade e pelos encontros entre comerciantes, para a discussão de negócios ou reuniões de lazer.



Casa de café em Constantinopla



Casa de café na Turquia - início do século XVIII

O café conquistou definitivamente a Europa a partir de 1615, trazido dos países árabes por comerciantes italianos. O hábito de tomar o café, principalmente em Veneza, estava associado aos encontros sociais e à música que ocorriam nas alegres Botteghe Del Caffè. Em 1687 os turcos abandonaram várias sacas de café às portas de Viena, após uma tentativa frustrada de conquista, e estas foram usadas como prêmio pela vitória. Assim é aberta a primeira coffee house de Viena e difundido o hábito de coar a bebida e bebê-la adoçada com leite - o famoso café vienense.

As cafeterias desenvolveram-se na Europa durante o século XVII, enquanto florescia o Iluminismo e se planejava a Revolução Francesa. Durante tardes inteiras, jovens reuniam-se em torno de várias xícaras de café, discutindo o destino das nações, declamando poemas, lendo livros ou simplesmente passando o tempo. Atualmente, algumas casas famosas como o Café Procope, em Paris, e o Café Florian, em Veneza, ainda preservam o glamour dessa época.



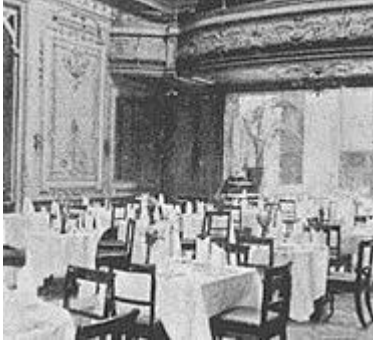
Comércio de café entre árabes e europeus - 1690



Hábito de consumo de café se espalha pela Europa - 1730



Cafeteria - Europa, século XVIII



Cafeteria - Europa, século XIX



Café em Veneza



Café em Veneza

Até hoje os cafés são locais onde pessoas se reúnem para discutir assunto importantes ou simplesmente passar o tempo, sendo o ritual do cafezinho uma tradição que sobreviveu a todas as transformações.

Nos últimos anos, houve uma onda provocada pelas modernas máquinas de café expresso, que revolucionaram o hábito do cafezinho, permitindo um crescimento vertiginoso das cadeias de lojas de café.

A técnica de gerenciamento por meio do sistema de licença da marca também permitiu um rápido desenvolvimento dessas lojas especiais, voltadas para um mercado mais exigente, o de café Gourmet.

O CAFÉ NO BRASIL

O café chegou ao norte do Brasil, mais precisamente em Belém, em 1727, trazido da Guiana Francesa para o Brasil pelo Sargento-Mor Francisco de Mello Palheta a pedido do governador do Maranhão e Grão Pará, que o enviara às Guianas com essa missão. Já naquela época o café possuía grande valor comercial.

Palheta aproximou-se da esposa do governador de Caiena, capital da Guiana Francesa, conseguindo conquistar sua confiança. Assim, uma pequena muda de café Arábica foi oferecida clandestinamente e trazida escondida na bagagem desse brasileiro.



Francisco de Mello Palheta

Devido às nossas condições climáticas, o cultivo de café se espalhou rapidamente, com produção voltada para o mercado doméstico. Em sua trajetória pelo Brasil o café passou pelo Maranhão, Bahia, Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná e Minas Gerais. Num espaço de tempo relativamente curto, o café passou de uma posição relativamente secundária para a de produto-base da economia brasileira. Desenvolveu-se com total independência, ou seja, apenas com recursos nacionais, sendo, afinal, a primeira realização exclusivamente brasileira que visou a produção de riquezas.

Em condições favoráveis a cultura se estabeleceu inicialmente no Vale do Rio Paraíba, iniciando em 1825 um novo ciclo econômico no país. No final do século XVIII, a produção cafeeira do Haiti -- até então o principal exportador mundial do produto -- entrou em crise devido à longa guerra de independência que o país manteve contra a França. Aproveitando-se desse quadro, o Brasil aumentou significativamente a sua produção e, embora ainda em pequena escala, passou a exportar o produto com maior regularidade. Os embarques foram realizados pela primeira vez em 1779, com a insignificante quantia de 79 arrobas. Somente em 1806 as exportações atingiram um volume mais significativo, de 80 mil arrobas.



Fazenda de café - Brasil, final do século XVIII



Armazenagem de café - Brasil, século XIX

Por quase um século, o café foi a grande riqueza brasileira, e as divisas geradas pela economia cafeeira aceleraram o desenvolvimento do Brasil e o inseriram nas relações internacionais de comércio. A cultura do café ocupou vales e montanhas, possibilitando o surgimento de cidades e dinamização de importantes centros urbanos por todo o interior do Estado de São Paulo, sul de Minas Gerais e norte do Paraná. Ferrovias foram construídas para permitir o escoamento da produção, substituindo o transporte animal e impulsionando o comércio inter-regional de outras importantes mercadorias. O café trouxe grandes contingentes de imigrantes, consolidou a expansão da classe média, a diversificação de investimentos e até mesmo intensificou movimentos culturais. A partir de então o café e o povo brasileiro passam a ser indissociáveis.

A riqueza fluía pelos cafezais, evidenciada nas elegantes mansões dos fazendeiros, que traziam a cultura européia aos teatros erguidos nas novas cidades do interior paulista. Durante dez décadas o Brasil cresceu, movido pelo hábito do cafezinho, servido nas refeições de meio mundo, interiorizando nossa cultura, construindo fábricas, promovendo a miscigenação racial, dominando partidos políticos, derrubando a monarquia e abolindo a escravidão.

Além de ter sido fonte de muitas das nossas riquezas, o café permitiu alguns feitos extraordinários. Durante muito tempo, o café brasileiro mais conhecido em todo o mundo era o tipo Santos. A qualidade do café santista e o fato de ser um dos principais portos exportadores do produto, determinou a criação do Café Tipo Santos.

Implantado com o mínimo de conhecimento da cultura, em regiões que mais tarde se tornaram inadequadas para seu cultivo, a cafeicultura no centro-sul do Brasil começou a ter problemas em 1870, quando uma grande geada atingiu as plantações do oeste paulista provocando prejuízos incalculáveis.

Depois de uma longa crise, a cafeicultura nacional se reorganizou e os produtores, industriais e exportadores voltaram a alimentar esperanças de um futuro melhor. A busca pela região ideal para a cultura do café se estendeu por todo o país, se firmando hoje em regiões do Estado de São Paulo, Minas Gerais, Paraná, Espírito Santo, Bahia e Rondônia. O café continua hoje, a ser um dos produtos mais importantes para o Brasil e é, sem dúvida, o mais brasileiro de todos. Hoje o país é o primeiro produtor e o segundo consumidor mundial do produto.

O TRAJETO DO CULTIVO DO CAFÉ NO BRASIL

O primeiro plantio ocorreu em 1727, no Pará. Devido às nossas condições climáticas, o cultivo de café se espalhou rapidamente.

O ponto de partida das grandes plantações foi o Rio de Janeiro, com as matas da Tijuca tornando-se grandes cafezais. O café estende-se para Angra dos Reis, Parati e chegou a São Paulo por Ubatuba. Em pouco tempo, o vale do rio Paraíba se tornou a grande região produtora da lavoura cafeeira no Brasil. Esta região com altitude e clima excelentes para o cultivo, possibilitou o surgimento de uma área centralizadora de culturas e população. Subindo pelo rio, o café invadiu a parte oriental da província de São Paulo e a região da fronteira de Minas Gerais. Na época o Rio de Janeiro era o porto de escoamento do produto e centro financeiro.

Entretanto, a cultura do café em áreas com declive acentuado e o total descuido quanto à preservação do solo gerou uma erosão intensa. Por este motivo, as terras se esgotaram rapidamente e a cultura cafeeira migrou para um outro local, o oeste da província de São Paulo, centralizando-se em Campinas e estendendo-se até Ribeirão Preto.

Campinas passou a ser então o grande pólo produtor do país. As culturas estendiam-se em largas superfícies uniformes, cobrindo a paisagem a perder de vista, formando os famosos "mares de café". Na região, os cafezais sofriam menos com esgotamento dos solos pela superfície plana da região, que facilitava ainda a comunicação e o transporte e proporcionava uma concentração da riqueza. Enquanto no Vale do Paraíba foi estabelecido um sistema complexo de estradas férreas, nessa nova região foi implantada uma boa rede de estradas rodoviárias e ferroviárias. Com este novo pólo produtor, o café mudou seu centro de escoamento, sendo toda a produção do oeste paulista a enviada a São Paulo e depois exportada a partir do porto de Santos.



Transporte de café pela
ferrovia Santos-Jundiaí - 1860



Embarque de café no
Porto de Santos - 1908



Pregão na Bolsa do Café, em
Santos (atual Museu do Café)

A cafeicultura no centro-sul do Brasil enfrentou problemas em 1870, quando uma grande geada atingiu as plantações do oeste paulista provocando grandes prejuízos, e, mais tarde, durante a crise de 1929. No entanto, após se recuperar das crises, a região se manteve como importante centro produtor. Nela se destacam quatro estados produtores: Minas Gerais, São Paulo, Espírito Santo e Paraná. Como a busca pela região ideal para a cultura do café cobriu todo o país, a Bahia se firmou como pólo produtor no Nordeste e a Rondônia na região Norte.

AS GRANDES FAZENDAS DE CAFÉ

As plantações de café foram fundadas em grandes propriedades monoculturais trabalhadas por escravos, substituídos mais tarde por trabalhadores assalariados: as grandes fazendas de café.

Estas fazendas ficaram famosas por sua arquitetura típica e seus equipamentos. Tanques em que o grão é lavado logo depois da colheita, terreiros para secagem, máquinas de seleção e beneficiamento fazem parte desse ambiente. A senzala dos escravos ou colônias de trabalhadores livres finalizam a caracterização das fazendas cafeeiras. A fazenda de café, desde a semente até a xícara, era um pequeno mundo, quase isolado.



Sede de antiga fazenda de café



Terreiro de antiga fazenda de café

O desenvolvimento da produção cafeeira esteve intimamente relacionado com a quantidade de mão-de-obra disponível. Para incentivar a produção de café, a administração do Estado de São Paulo fez da questão imigratória o projeto central de suas atividades, estabelecendo um sistema que oferecia auxílio formal à imigração europeia, principalmente à italiana. Por meio de um programa que cuidava da propaganda em seu país de origem, os imigrantes eram trazidos desde seu domicílio na Europa até a fazenda de café. A imigração ajudou na conquista de áreas ainda não exploradas, permitindo rápido desenvolvimento do Estado de São Paulo.

Com a mão-de-obra imigrante a cultura ganhou impulso e durante três quartos de século, quase toda riqueza do país se concentrou na agricultura cafeeira. O Brasil dominava 70% da produção mundial e ditava as regras do mercado. Nessa época os fazendeiros de café se tornaram a elite social e política, formando umas das últimas aristocracias brasileiras. A opulência dos plantadores de café permitiu a construção dos grandes e bonitos casarões das fazendas e de mansões na cidade de São Paulo e financiou a industrialização no sudeste do país.

A CRISE DE 29

A quebra na bolsa de Nova York em outubro de 29 foi um golpe para a estabilidade da economia cafeeira.

O café não resistiu ao abalo sofrido no mundo financeiro e o seu preço caiu bruscamente. As lavouras de café enfrentaram a verdadeira dimensão do mercado.

Nesse processo, milhões de sacas de café estocadas foram queimadas e milhões de pés de café foram erradicados, na tentativa de estancar a queda contínua de preços provocada pelos excedentes de produção.



Quadro de preços - Bolsa Oficial de Café

Quando a economia mundial conseguiu se recuperar do golpe de 1929, o Sudeste do país voltou a crescer, desta vez com perspectivas lastreadas na cafeicultura e na indústria, que assumia parcelas maiores da economia. O café retomou sua importante posição nas exportações brasileiras e, mesmo perdendo mercado para outros países produtores, o país ainda se mantém como maior produtor de café do mundo.

Das suas épocas áureas, ainda nos restam as belas sedes das fazendas coloniais, um extenso material técnico-científico, plantações centenárias e o hábito nacional do cafezinho.

O CAFÉ BRASILEIRO NA ATUALIDADE

Atualmente o Brasil é o maior produtor mundial de café, sendo responsável por 30% do mercado internacional, volume equivalente à soma da produção dos outros seis maiores países produtores. É também o segundo mercado consumidor, atrás somente dos Estados Unidos.

As áreas cafeeiras estão concentradas no centro-sul do país, onde se destacam quatro estados produtores: Minas Gerais, São Paulo, Espírito Santo e Paraná. A região Nordeste também tem plantações na Bahia, e da região Norte pode-se destacar Rondônia. A produção de café arábica se concentra em São Paulo, Minas Gerais, Paraná, Bahia e parte do Espírito Santo, enquanto o café robusta é plantado principalmente no Espírito Santo e Rondônia.



Cafezal - detalhe de linha de plantio



Cafezal - sistema de irrigação



Cafezal - vista aérea

LINHA DO TEMPO DO CAFÉ

- Lenda de Kaldi, um pastor de cabras que descobre o valor estimulante do café.
- O café, utilizado como alimento cru, começa a ser cultivado em grande quantidade no Yêmen.
- Tribos da Etiópia consomem a fruta macerada, misturada com banha, como alimento.
- Descobre-se a infusão de café. A fruta é mergulhada em água fervida, e esta infusão é usada com fins medicinais.
- O hábito de beber café torna-se popular em Constantinopla, levado pelo Império Otomano.
- Primeiro café do mundo é aberto em Constantinopla, o Kiva Han. As leis turcas permitiam que a esposa pedisse o divórcio caso o marido não fosse capaz de prover um cota de café.
- A bebida é preparada da mesma forma que conhecemos nos dias de hoje. O café se torna popular na Arábia, e como o Alcorão proíbe as bebidas alcoólicas, passa a ser bastante utilizado em cerimônias religiosas.
- Khair Beg, governador de Meca, tenta proibir o consumo de café. O sultão, sabendo do ocorrido, decreta uma lei torna o café uma bebida sagrada e condena o governador à morte.
- O café é levado para Mokha, onde se inicia um grande cultivo.
- Prospero Alpino descreve o cafeeiro no livro *De Plantis Aegypti*, publicado em Veneza.
- A primeira importação de café para Europa é feita pelos Venezianos.
- A prática da torrefação e moagem de café espalha-se pela Europa. Um dos responsáveis por esta divulgação foi a "Botteghe del Caffè". No Cairo, inicia-se o uso de açúcar para adoçar o café.
- Abre-se o primeiro café de Londres, Pasquar Rose, que causou conflito religioso, já que o café era considerado uma bebida impura por alguns religiosos da Inglaterra.
- Os holandeses conseguem algumas mudas de café de Mokha.
- O café invade a América do Norte, levado pelos holandeses.
- Em Nova Amsterdã (Nova York) e Filadélfia, são abertas as primeiras coffee shops.
- Nova York inicia um grande mercado de grãos de café em Wall Street, a Exchange Coffee House.
- O exército otomano cerca Viena. Franz Georg Kolschitzky, um vienense, escapa do cerco turco e sai em busca de reforço. Os turcos recuam, deixando para trás várias sacas de café que Franz declara suas como "recompensa" pela vitória. Assim é aberta a primeira coffee house de Viena e difundido o hábito de coar a bebida e bebê-la adoçada com leite.
- É aberto o primeiro café de Paris, o Procope, que atualmente é um restaurante em que se pode sentir a tradição das primeiras cafeterias européias.
- Da estufa do jardim botânico de Amsterdã, saem alguns pés de café e, em 1699, inicia-se plantio experimental em Java e posteriormente em Sumatra.
- O rei francês Louis XIV é presenteado com plantas de café pelo burgomestre de Amsterdã. Estas são colocadas na estufa dos jardins de Versailles. Destas mudas, os franceses levam o café para as Ilhas de Sandwich e Bourbon.
- Holandeses levam o café para o Suriname, região nordeste da América do Sul, que se transforma em um grande centro produtor.
- Floriano Francesconi inaugura o café Florian na Piazza San Marco, em Veneza, até hoje uma tradição.

- Gabriel Mathieu de Clieu, capitão da marinha francesa, viaja para a Martinica levando mudas de café. A viagem é longa e algumas mudas morrem. O capitão resolve dividir com elas a sua ração de água para que chegassem ao continente. As plantas sobrevivem à viagem e se adaptam muito bem ao clima local. Infelizmente o capitão, que já tinha 80 anos na época da viagem, não ficou vivo o suficiente para ver o resultado de seus esforços, que deram origem a grandes plantações, que seriam as ancestrais da América.
- Primeira plantação de café em terras brasileiras. O café começa a ser cultivado no Pará, a partir de uma muda trazida do Suriname, por Francisco de Melo Palheta.
- Ingleses iniciam plantações na Jamaica, dando origem ao famoso café Blue Mountain.
- Johann Sebastian Bach compõe a Contata do Café. As cafeterias já haviam se tornado um local para apreciação da música.
- Mudas de Goa são trazidas para o Rio de Janeiro. O café é plantado na Gávea e na Tijuca por João Alberto Castello Branco.
- O cientista alemão Ferdinand Runge descobre a cafeína a partir do café.
- Depois de avançar pelo Vale do Paraíba, o café torna-se uma commodity importante para os brasileiros e chega a Campinas consagrando-a como a capital da cafeicultura paulista.
- Brasil torna-se uma grande potência exportadora de café com 26 milhões de pés plantados.
- Inaugurada a Estrada de Ferro Santos Jundiaí, que unia o principal porto de exportação à região produtora de café.
- Ludwig Roselius coloca no mercado o primeiro café sem cafeína.
- Com a crise de 29, decorrente da quebra na bolsa, há uma desestabilização do mercado. O financiamento junto aos bancos estrangeiros é interrompido, e os preços despencam, levando o setor para uma enorme crise.
- Fim do domínio brasileiro no mercado de café.
- Começa nos EUA a popularização do café expresso, com a difusão de redes de cafeterias.
- As máquinas de café expresso automáticas ganham presença no mundo todo.
- Consumo mundial supera a barreira dos 100 milhões de sacas.
- Brasil atingiu recorde de quase 3 milhões de dólares na exportação de café, tendo a Alemanha superado os Estados Unidos como maior importador.
- Comitê do Conselho da Bolsa de Nova York coloca na pauta o café despolpado brasileiro. A quantidade de lojas especiais para café na América do Norte supera a casa das 10 mil.

SAIBA MAIS SOBRE O PÉ DE CAFÉ

O café é uma cultura perene que é explorada por um longo período de tempo - pelo menos 25 anos. A semente de café é na verdade o mesmo grão que dá origem ao café torrado. A diferença reside no modo de colheita e dos cuidados posteriores. As sementes se originam apenas dos frutos maduros (cereja), que em seguida são lavados, despolpados (retirada da casca e da polpa) e finalmente secos até atingir 15 a 20% de umidade, quando então estarão aptos para o semeio.

O semeio ocorre entre abril e julho, colocando-se duas sementes por saquinho. Após 45 dias, aquela que tiver tido o melhor crescimento permanece e a outra é descartada. Quando as mudas têm três pares de folhas e um sistema radicular estabelecido, é feita a seleção e o plantio definitivo.



Existe uma série de atividades, chamadas de tratos culturais, que se realizam após o plantio e que vão se repetir todo ano. Um pé de café começa a produzir plenamente cinco anos depois de ter sido plantado. Ele produz em média 2,5 Kg de frutos por ano. Esses 2,5 Kg renderão 0,5 Kg de café verde (grãos), o que corresponde a cerca de 0,4 Kg de café torrado. A qualidade e sabor do café variam de acordo com a variedades da planta, clima, altitude e processamento do grão.

Depois do plantio, a florada é a fase mais importante do cafeeiro. Ocorre geralmente, entre Setembro e Novembro, podendo repetir-se por três ou quatro vezes durante esse período. Nessa época, cada galho da planta se torna um bouquet branco com cheiro de jasmim. As flores desabrocham numa só manhã, agrupadas em um pequeno feixe. Da flor resulta o surgimento do chumbinho, pequeno infrutência que vai desenvolver-se ao longo de 6 a 8 meses, transformando-se no grão de café. O grão de café, com 10 a 15 mm de diâmetro, por 17 e 18 mm de altura, tem a cor vermelha quando maduro, por isso a denominação de grão "cereja". Este fruto contém dois grãos colados. O grão de café tem coloração cinza amarelado, variando segundo a região de produção, a maneira como é processado após a colheita.

O CAFÉ TORRADO

O café, para seu consumo, necessita obrigatoriamente ser torrado. Antes de torrados, os grãos são selecionados, passam por triagem e calibragem. O processo de torra consiste em submeter o grão à elevação progressiva e rápida da temperatura, fazendo com que sua umidade interna chegue a 3%. Durante o processo, os grãos são mexidos continuamente para que a torra seja uniforme. Esta fase é determinante na característica final da bebida, pois o grau de torra evidencia e/ou esconde muitas propriedades do grão.

Para cada cliente ou mercado consumidor, para cada tipo de café (variedade e preparo) há um grau de torra diferente. Esta é a marca registrada de cada empresa e seus diferentes produtos. Depois de torrado o café precisa passar por um processo de degaseificação e, depois deste descanso, ele será moído ou apenas embalado (café em grãos) dependendo do tipo de utilização a que se destina.



Diferentes pontos de torra

ALGUMAS FORMAS DE CONSUMO DO CAFÉ NO MUNDO

O café é, ao lado da cerveja, a bebida mais popular do planeta. Apesar da preferência, as suas formas de consumo são tão diversas, que podem fazer com que o consumidor mais desavisado tenha grandes surpresas. Veja como o café é consumido em alguns lugares do mundo:

- **França:** o produto, muitas vezes, é bebido juntamente com chicória;
- **Áustria:** pode-se beber o produto juntamente com figos secos, sendo que em Viena, a capital do país, é uma tradição o oferecimento de bolos e doces para acompanhar o café com chantilly;
- **África e Oriente Médio:** é comum acentuar o sabor do café com algumas especiarias, tais como canela e cardomomo, alho ou gengibre;

- **Bélgica:** o produto é servido com um pequeno pedaço de chocolate, colocado no interior da xícara, que se derrete quando entra em contato com o café;
- **Itália:** a preferência é pelo café expresso servido em xícaras pequenas;
- **Grécia:** o café é acompanhado por um copo de água gelada;
- **Cuba:** o café é consumido forte e adoçado, e em um só gole;
- **Sul da Índia:** o café é misturado com açúcar e leite e servido com doces;
- **Alemanha:** em algumas regiões é servido com leite condensado ou chantilly;
- **Suíça:** adiciona-se ao café um licor, o "kirsch";
- **México:** em muitos lugares, o café é oferecido gratuitamente e pode ser consumido em grandes quantidades. O chamado café americano, como é conhecido no México, é o mais consumido e é uma cópia do que se bebia até poucos anos nos Estados Unidos: aguado e com pouco sabor.



A Máxima Essência

Avenida Fernando Machado, 119 D. Centro Comercial F. Machado, sala 07.
Centro - Chapecó / SC - 89.802-110
Central de Atendimento: **049 3329 3680** brasitalia@brasitaliacafe.com.br
www.brasitaliacafe.com.br