

I m p a c t o s d o s

# CAFÉS ESPECIAIS

S O B R E O T U R I S M O  
N O E S P Í R I T O S A N T O



Evair Vieira de Melo  
Pedro Carnielli

I m p a c t o s d o s

# CAFÉS ESPECIAIS

SOBRE O TURISMO  
NO ESPÍRITO SANTO

SECRETARIA  
DE DESENVOLVIMENTO  
ECONÔMICO E TURISMO

GOVERNO DO ESTADO  
**ESPÍRITO SANTO**

[www.es.gov.br](http://www.es.gov.br)

**SEBRAE**

*Serviço de Apoio às  
Micro e Pequenas Empresas  
Espírito Santo*

**bandes**

Banco de Desenvolvimento do Espírito Santo S.A.

Vitória  
2007

© Copyright by Sebrae/ES, Vitória, 2007.

**Presidente do Conselho Deliberativo Estadual**  
Lucas Izoton Vieira

**Diretoria Executiva Sebrae/ES**

**Diretor Superintendente:** João Felício Scárdua

**Diretor de Atendimento:** Carlos Bressan

**Diretor Técnico e de Produto:** Evandro Barreira Milet

**Gerente da Unidade Carteira de Projetos II:** Vera Inez Perin

**Equipe Técnica:** Célia Regina Bigossi Vicente, Eduardo Rodrigo Donatelli Simões,  
Maria Angélica Fonseca

**Apoio:** Danielli Nogueira Alves da Silva

**Revisão de texto, normalização, catalogação e acompanhamento gráfico**  
Ana Maria de Matos Mariani – CRB 12/ES nº 425

**Fotografias:** Usinas de Imagens (banco de imagens da Sedetur)  
Banco de imagens do Sebrae/ES

**Design e Produção Gráfica:** Artcom Comunicação Total

**Sebrae/ES**

Av. Jerônimo Monteiro, 935 – Ed. Sebrae – Cep 29010-003 – Centro – Vitória, ES.  
Tel.: (27) 3041-5500 – Fax: (27) 3041-5666 – *Homepage:* [www.es.sebrae.com.br](http://www.es.sebrae.com.br)

---

Melo, Evair Vieira de

M528 Impactos dos cafés especiais sobre o turismo no Espírito Santo / Evair Vieira de Melo,  
Pedro Canielli. – Vitória : Sebrae/ES, 2007.  
74 p. : il., retrs. ; 24 cm.

ISBN 85-7333-397-9

1. Café – Turismo – Espírito Santo (Estado). 2. Café – Espírito Santo (Estado) –  
Aspectos socioeconômicos. I. Canielli, Pedro. II. Título.

CDU: 633.73:338.48(815.2)

---

Todos os direitos reservados. É permitida a reprodução total ou parcial, de qualquer forma ou por qualquer meio, desde que divulgadas as fontes.

## SUMÁRIO

<b>APRESENTAÇÃO</b> .....	9
<b>1 O IMPACTO DO CAFÉ FINO NO TURISMO</b> .....	13
<b>2 OS CONCURSOS E O TURISMO</b> .....	19
<b>3 O IMPACTO SOBRE O COMPORTAMENTO SOCIAL</b> .....	23
<b>4 OS CAFÉS ESPECIAIS E A IMPRENSA</b> .....	29
<b>5 O USO DA TECNOLOGIA</b> .....	35
<b>6 A RELAÇÃO COM O MEIO AMBIENTE</b> .....	41
<b>7 OS CAFÉS ESPECIAS COMO COMPONENTES DO AGROTURISMO</b> .....	47
<b>8 IMPACTO ECONÔMICO DOS CAFÉS ESPECIAIS</b> .....	53
<b>9 PERSPECTIVAS PARA O FUTURO</b> .....	61
<b>10 CONCLUSÃO</b> .....	67
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	71



## APRESENTAÇÃO

No Brasil, a importância do turismo tem sido cada vez mais evidenciada nas políticas públicas em âmbito federal, estadual e municipal e compreendida como fonte de geração de postos de trabalho e de renda. Essa é uma das atividades que mais se desenvolve no mundo, evidenciada pelo aumento de sua participação relativa dentro do setor de Serviços que, por sua vez, vem apresentando crescente influência no Produto Interno Bruto em países desenvolvidos.

Dada a diversidade de seu patrimônio natural e cultural, o Brasil é um dos maiores potenciais turísticos do mundo, o que tem despertado o interesse de visitantes e de empreendedores de diversos segmentos econômicos. Isso pode ser comprovado por inúmeros investimentos realizados no País. Felizmente, o Espírito Santo faz parte deste cenário não apenas pelo nosso potencial de atrativos naturais e culturais mas, sobretudo, nos últimos tempos, pelos vários negócios que emergem, principalmente com as diversas atividades de setores prioritários da economia estadual.

Os mais distintos estudos dos mais diferentes órgãos e instituições que trabalham na identificação de setores com as melhores condições de geração de renda e emprego sempre apontam o turismo como um dos mais importantes, seja pela capacidade de agregar valor ao produto turístico local, seja pela possibilidade de absorver quase que imediatamente de grande parte da mão-de-obra da região. Eis o porquê de o turismo ser um dos principais segmentos da economia neste princípio de século.

Inúmeras publicações apontam que o fenômeno do turismo, transportando pessoas do seu local de origem para um determinado destino, por motivo de negócios ou lazer, impacta uma ampla variedade de atividades econômicas e é também impactado por elas. Entre tais atividades são mais diretas e evidentes: compra de equipamentos de hospedagem, de alimentos e bebidas, de entretenimento e lazer, fabricação de móveis, utensílios e enxoval para equipamentos de hospedagem e de alimentação e bebidas, confecção de brinquedos para a indústria de entretenimento e lazer, distribuição de combustíveis, principalmente para aeronaves, ônibus de carreira e lazer, serviços de recepção a turistas e, até mesmo, serviços de câmbio.

Em particular, no caso do Espírito Santo, todo um cenário vem sendo transformado nos últimos anos. Essa transformação se associa à indústria de petróleo e gás, à expansão das usinas siderúrgicas, à fábrica de celulose, à extração e ao processamento de mármore e granito, ao desenvolvimento da agricultura (em especial da fruticultura), ao uso do espaço rural também para atividades de lazer e

entretenimento, à expansão imobiliária etc. Isso sinaliza claramente que todo o movimento social, cultural, econômico e ambiental merece ser estudado, o que exige, por sua vez, uma reunião de informações que nos permitirão uma leitura mais clara de tudo o que vem ocorrendo.

Sob este aspecto, é preciso que lancemos um olhar sobre o social e busquemos entender de que forma a atividade econômica do turismo impacta ou é impactada por toda essa onda virtuosa que abraça o nosso Estado.

Foi, pois, com este intuito, que o Sebrae Espírito Santo convidou o especialista, Pedro Carnielli, para discorrer sobre o tema “Cafés especiais no turismo”, de forma que possamos disponibilizar a professores, pesquisadores e estudiosos do assunto, ao poder público e à iniciativa privada, uma fonte de consulta e informação que venha nortear a intervenção em vários setores, à luz de uma perspectiva de se ter o turismo como um indutor de um processo de desenvolvimento econômico e social.

Neste Estudo, ficou evidenciado que as regiões do Espírito Santo são propícias ao cultivo de cafés especiais, muito consumidos pelos países industrializados e por isto mesmo com preços melhores e mercados garantidos.

O mote principal deste estudo destaca o Espírito Santo como uma região propícia ao cultivo de cafés especiais, devido, particularmente, à cultura dos seus colonizadores e, mais recentemente, a um movimento organizado que se tem verificado pelos diferentes atores da cadeia produtiva, levando a uma crescente preocupação com o investimento em melhoria de processos, quer no cultivo, quer na colheita e na pós-colheita do café. Tudo isso se volta essencialmente para a qualidade da bebida, o que faz a diferença num contexto nacional.

A relação entre o café e o turismo foi mostrada não apenas sob o aspecto estético, a beleza do cafezal durante o florescimento, cobrindo vales e montanhas, criando assim paisagem para o turismo contemplativo, mas, também, na oferta de um produto de boa qualidade para degustação, com aroma e sabor diferenciados.

Citação é feita também a eventos do setor, a exemplo do *Cup of Excellence*, um concurso de qualidade de cafés de todo o Brasil, promovido pela Associação Brasileira de Cafés Especiais, que traz para as montanhas capixabas profissionais e executivos de diversas partes do mundo, credenciando o nosso café a participar de leilões internacionais onde os valores comercializados por saca de café superam em muito o valor do café tradicional.

Não menos importância foi dada à possibilidade da divulgação das regiões onde o café especial é cultivado, pelo permanente contato com agentes nacionais e internacionais ligados ao setor, promovendo o incremento do fluxo turístico seja por motivo de lazer, seja por motivo de negócios e seja por motivo científico.

**A Diretoria.**





# 1 O IMPACTO DO CAFÉ FINO NO TURISMO





Café e turismo; turismo e café. A princípio, pouca relação se vê entre essas duas atividades. O café, como cultura, oferece alguns momentos hilariantes em termos de beleza, por ocasião do florescimento, formando verdadeiros lençóis, cobrindo vales e montanhas. De outra feita, sua disposição em curvas de nível, em plantios bem conduzidos, nos oferecem, juntamente ao verde de suas folhagens, paisagens agradáveis. Quem ainda não se deslumbrou com o visual de um pé de café vermelhinho, quando da época da colheita?

Em princípio, se fizéssemos a mesma análise em relação à bebida, o que teria de interessante o café para oferecer, a fim de se tornar um atrativo como potencial turístico? Talvez, alguém – apreciador de algumas das características de um bom café, como sabor e aroma – pudesse indicar com facilidade alguns desses atrativos.

Se retornarmos no tempo, há cerca de cinco ou seis anos, certamente concluiríamos que essas não eram as dúvidas mais importantes que tínhamos. Se não conhecêssemos as propriedades mais fundamentais das plantas e das suas sementes – das quais fazíamos a bebida –, como poderíamos opinar sobre algo, cujo produto é consequência desses conhecimentos prévios.

Felizmente, a ignorância tornou-se uma provocação e um estímulo ao conhecimento; não ao comodismo. Assim, alguns produtores e técnicos da região montanhosa do Espírito Santo despertaram-se para uma realidade, cuja possibilidade de mudança parecia não existir, pois o café de nossa produção era o pior do Brasil e, por conseguinte, o mais barato. Diante dessa realidade, perguntávamo-nos o que fazíamos de errado. Estaríamos fadados a produzir o pior café do Brasil para sempre? Esse foi o ponto de partida para o início das ações de um movimento que visava, inicialmente, a fazer uma avaliação da cafeicultura de montanha do Espírito Santo, especialmente quanto ao quesito qualidade da bebida.

Para quem é leigo no assunto, seguem-se algumas explicações sobre o produto. O café é classificado principalmente sob dois aspectos: bebida e tipo. Quanto à bebida, há os cafés mais nobres, com a classificação de Bebida Mole; em seguida, encontra-se o café de Bebida Dura, também de ótima qualidade e, por último, o café Bebida Rio e Rio Zona, que é o mais inferior, nosso conhecido. Essa última classe assim foi chamada por se incluírem nela os cafés produzidos, em sua maioria, na região do Rio de Janeiro, Espírito Santo e Zona da Mata de Minas Gerais. Quanto ao tipo, os cafés são classificados, conforme o parâmetro da quantidade de defeitos. São inferiores os de tipos mais altos, pois possuem mais defeitos. Acima dessas classificações está o café Especial ou *Gourmet*. Este é o café que – como a própria denominação o diz – possui características, tais como aroma, doçura, acidez, corpo e outras que se destacam de maneira a diferenciá-lo dentre os cafés já considerados bons.

Em princípio, o problema dos cafés capixabas encontrava-se na bebida, pois, quanto ao tipo, podia até superar os de outras regiões. E foi exatamente sobre esse aspecto que as ações se desenvolveram. Coletaram-se amostras de diversas localidades, em várias situações, e analisou-se a qualidade da bebida obtida. A conclusão inicial do corpo técnico definiu que em se tratando da qualidade intrínseca do fruto do café quando maduro, esta se apresentava em condição excelente até o momento da colheita. Isso ficou provado, colhendo-se os frutos em circunstâncias adequadas. Assim, detectou-se o ponto do processo em que perdíamos a qualidade que havia no fruto até então. O referido ponto era exatamente o da colheita. Com essa conclusão, passou-se a interferir no processo de produção a partir do momento em que o fruto estava maduro e, portanto, em condição para ser colhido. Devido à alta umidade no ambiente na época da colheita, a região oferece circunstâncias favoráveis para o desenvolvimento de fungos e bactérias diretamente ligadas a fermentações que causam a depreciação da semente e, conseqüentemente, da bebida.

A partir daí, dispunha-se de algumas certezas: o café das montanhas capixabas era tão bom quanto o de qualquer outra região do País e do mundo; para conseguirmos um produto de ótima qualidade, era necessário mudar o processo de colheita e pós-colheita. Aí estava a segunda parte do desafio enfrentado para uma produção de cafés excelentes.

Tradicionalmente, o sistema de colheita nessa região seguia a rotina em que se fazia uma limpeza sob o pé de café – a chamada arruação. No entanto, os frutos amadurecidos e caídos, desde o início, eram recolhidos juntamente com o restante dos frutos retirados do pé (derrçados) posteriormente, sem nenhum tipo de seleção. Dessa maneira, os frutos que já estavam no solo há meses se juntavam aos frutos maduros e verdes e eram recolhidos, varrendo-se o chão e levando-os para o terreiro, para serem secados e guardados. Mudar radicalmente esse sistema de colheita, a fim de alcançar o objetivo desejado, tornava-se imprescindível. A colheita carecia ser feita quando o fruto estivesse maduro e, em seguida, ser levada para que fosse processada a retirada da casca (parte externa e vermelha do fruto), pois esta dificulta a secagem do grão, além de propiciar o desenvolvimento de fermentações, as quais são as responsáveis pelo desenvolvimento do Sabor Rio dos nossos cafés. Esse procedimento precisava ser realizado diariamente. E mais: o café, agora em pergaminho, deveria ser espalhado em camada muito fina e ser revolvido freqüentemente.

Alguns produtores já realizavam parte desses procedimentos até para facilitar o processo de secagem, diminuir o volume do produto e o tempo de que este precisaria para secar, pois a casca retirada não necessitava tomar parte nesse processo. Esses produtores foram o ponto de partida. Eles já tinham a estrutura de descascamento e secagem, sem a qual não se conseguiria realizar o processo.

Ao final da colheita de 1999, foi possível fazer as primeiras avaliações e os resultados confirmavam as nossas expectativas até então.

No ano de 2000, amostras de alguns produtores foram enviadas para a torrefadora italiana *Illy*, pois esta já vinha realizando o Concurso Nacional para Café Espresso. Para grande satisfação de todos, alguns produtores se classificaram entre os melhores, além de conseguirem vender seus lotes a preços bem acima do mercado.

Juntamente com o trabalho de convencimento dos produtores, outra grande preocupação era criar canais para a comercialização dos cafés de qualidade superior que viessem a ser produzidos. A finalidade do “movimento” era trazer renda para o bolso do produtor. Na região, não existia mercado para esse tipo de café, porque não o produziam. Com certeza, não haveria estímulo para o produtor mudar o sistema de produção, se não houvesse a compensação financeira.

No ano de 2001, além das amostras mandadas para o concurso da *Illy*, outras porções do produto também foram enviadas para o Concurso de Qualidade Cafés do Brasil (*Cup of Excellence*), realizado pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA). Nesse concurso, diversos lotes de café foram classificados entre os melhores do Brasil e participaram de um leilão internacional cujos valores superaram os US\$ 1 mil por saca. Era o início de uma trajetória que consolidaria o Espírito Santo como produtor de cafés finos no Brasil e no mundo. Ainda nesse ano, por intermédio da parceria entre a Real Café e a Ueshima Coffee Company (UCC), houve a realização, no Espírito Santo, do primeiro concurso estadual de qualidade de café. Esse evento trouxe mais um canal para a comercialização, pois, além da premiação para os classificados entre os trinta melhores lotes, era possível vender os cafés de qualidade superior também por um preço acima do mercado convencional.

Após quatro anos de participações em concursos e comercializações de lotes que são torrados e vendidos em países, como o Japão, com a marca Café das Montanhas do Espírito Santo, a dúvida que tínhamos quanto à nossa capacidade de produzir cafés finos passou a fazer parte do passado. A cada ano, a região consolida-se como produtora de excelentes cafés; mais produtores aderem ao processo; e mais visitantes do Brasil e do exterior vêm conhecer a região. Hoje, os desafios já não são mais os de como produzir, mas, sim, os de decidir para quem produzir.



# 2 OS CONCURSOS E O TURISMO





Desde os primeiros movimentos em direção à produção de cafés especiais, era clara a possibilidade de se aliar à atividade da produção o potencial turístico da região (dada a sua grande vocação), em consequência da beleza natural de suas montanhas e da cultura da população. Todos os concursos que são realizados envolvem empresas de grande porte: nacionais e estrangeiras. A divulgação desses eventos alcança abrangência internacional, sempre envolvendo personalidades de renome mundial, mas envolve também a propaganda da região, posto que cada lote pertence a um produtor de uma determinada localidade.

Todos os produtores classificados para participar do leilão internacional realizado pela BSCA dispõem da possibilidade de mostrar, por meio da internet, um pouco da sua história e de exibir algumas fotos de sua propriedade.

A realização da última edição do *Cup of Excellence*, aqui no Estado do Espírito Santo, trouxe para as montanhas capixabas profissionais e executivos de torrefadoras de diversas partes do mundo. Entre uma etapa e outra do concurso, esses “turistas” podiam circular pela região, apreciando suas belezas e deixando-nos a certeza de estarmos vivendo em uma parte privilegiada do mundo. Não raras foram às vezes em que se pôde presenciar um verdadeiro encantamento por parte de quem por aqui passava. Uma dessas oportunidades deu-se por ocasião do discurso da diretora executiva da *Alliance for Coffee Excellence (ACE)*, Susie Spindler, residente nos Estados Unidos: “[...] sempre que saio da minha cidade, tenho a impressão de morar no lugar mais lindo do planeta. Nessa viagem que estou fazendo às montanhas do Espírito Santo, encontrei um lugar tão lindo ou mais lindo que minha cidade”.

Assim, outros grupos de estrangeiros europeus ou asiáticos (como por exemplo, os japoneses), ao permearem pelos vales acidentados, não conseguem conter a emoção e a admiração quando são recebidos com grande hospitalidade pelos moradores.

Certamente, o maior impacto não se encontra relacionado ao número de estrangeiros que visitam a região, mas, sim, à forma como essa movimentação proporciona credibilidade e cria, na mente do turista brasileiro, em primeiro lugar, a imagem de que aqui realmente existe algo interessante.



# 3 O IMPACTO SOBRE O COMPORTAMENTO SOCIAL





Como todo desafio, a produção de cafés especiais provoca uma mudança no comportamento das pessoas. No processo de produção convencional, os compromissos sociais, por exemplo, não seriam colocados em segundo plano em favor da realização de alguma tarefa do processo produtivo, uma vez que não faz muita diferença, por exemplo, mexer o café no terreiro uma vez ou sete vezes ao dia. Não se consegue diferencial de preço significativo, dando maior atenção a um café cuja derriçagem fora feita no chão e lá ficou por mais de uma semana, na maioria das vezes, em um ambiente de alta umidade.

No caso da produção de café com qualidade, um pequeno descuido pode significar o comprometimento de todo um lote. Por isso, se o horário de trabalho fosse encerar e o café ainda estivesse no campo, seria necessário estender esse horário, para que o café colhido no dia fosse descascado, e não ficasse para o outro dia. Assim, é comum serem vistos produtores envolvidos com a atividade até às oito horas da noite, na época da colheita. Os domingos em que normalmente há na programação participações dos produtores em alguma celebração religiosa, muitas vezes sofrem alterações, para que se possa atender as necessidades junto à secagem, armazenamento e outras tarefas.

É importante observar o quanto a atividade provoca uma mudança no próprio relacionamento entre os membros da família. Novas incumbências são delegadas a cada um, sendo que uma delas normalmente fica a cargo da mulher, pois – além de cuidar dos afazeres domésticos – ela deve “passar o rodo no terreiro”, fazendo, assim, a movimentação do café, com a finalidade de secá-lo. Interessante também é notar o papel desempenhado pelos membros mais jovens. Normalmente, é por meio deles que se provocam as mudanças necessárias, a fim de que o produtor se insira no novo sistema. Grande parte dos estabelecimentos que aderiram à produção de cafés especiais dispõe, na sua condução, de jovens que realizam tarefas e participam ativamente nos eventos juntos a seus familiares, visando a um aprimoramento nas diversas áreas os seus conhecimentos.

Na atividade do turismo, especialmente no agroturismo, a mudança de paradigmas se faz presente constantemente. Não se pode eximir, por exemplo, do atendimento aos turistas aos sábados e domingos, pois é nesses dias que ocorre a maior movimentação. Torna-se necessário melhorar os conhecimentos nas diversas áreas, levando os indivíduos a procurar os cursos técnicos e, muitas vezes, as instituições de ensino superior. Outras vezes, é necessário adiar uma refeição ou prorrogar o atendimento além do horário habitual. Nisso, as duas atividades são idênticas quando são quebrados aqueles conceitos de que as coisas só podem ser feitas daquele jeito e naquela hora.

Importante influência precisa ser registrada quanto ao comportamento em relação à busca de informações e ao associativismo. Um dos primeiros passos dados logo no início do movimento em direção aos cafés especiais foi a organização dos produtores interessados em associações. Uma delas, a Cooperativa dos Cafeicultores das Montanhas do Espírito Santo (Pronova), em Venda Nova do Imigrante, transformou-se num centro de divulgação e apoio aos interessados. Todas as informações

podem ser obtidas pelos interessados. Todo o suporte técnico tanto para a produção quanto para a comercialização foi desenvolvido ao longo dos anos.

A necessidade de informações levou os produtores a uma constante interação, por meio de suas experiências, seja participando de cursos em grupos, seja tomando parte em ações conjuntas, a fim de formar coletivamente um lote de café. Muitos são os eventos sociais, como a cerimônia de premiação do concurso estadual, em que é preciso saber estar entre os premiados e saber estar fora da lista dos classificados. Inúmeras feiras de tecnologia e agronegócio são realizadas. Nelas, os produtores dispõem da oportunidade de se relacionar com pessoas alheias a seu cotidiano e conhecer as novidades. O leilão internacional dos lotes classificados no concurso nacional e mesmo a expectativa criada por ocasião do anúncio dos classificados nas diversas fases geram grande movimentação e proporcionam o contato desses produtores com um canal de comercialização e informação novo para muitos deles, por meio do qual é realizado um leilão eletrônico na internet.

A demanda por parte dos produtores foi se tornando maior a cada ano. Novos produtores aderiram ao processo, criando no grupo a necessidade de se aperfeiçoar também em relação à forma de organização. A associação deveria manter uma relação de prestação de serviços com seus sócios, evitando-se, assim, o caminho trilhado pelas organizações associativistas e, principalmente, pelas cooperativistas, pois estas crescem, mas seus sócios ou cooperados tornam-se clientes como se a instituição não lhes pertencesse. Em outros casos não pouco freqüentes, essas instituições acabam se afundando em dívidas, terminando em insolvências. Com esse pensamento, a Pronova atuou desde 1998 e, em março de 2003, tornou-se cooperativa. Essa forma de gerir a instituição em que a diretoria e os conselhos desempenham um papel mais institucional, sendo a parte executiva realizada por técnicos, vem consolidando entre os cooperados o verdadeiro espírito de cooperação: a cooperativa deve existir em função das necessidades dos cooperados e, em contrapartida, ela só existirá se o cooperado assumi-la como dele. A participação dos produtores nos cargos de conselheiros e a realização de assembléias conduzidas com transparência e democracia estimulam o compromisso dos cooperados com a constituição.

O bom desempenho da cooperativa certamente contribui para o desenvolvimento de novas associações e serve de espelho para o funcionamento daquelas que já estão em atividade, principalmente por dar credibilidade a esse tipo de organização.





# 4 OS CAFÉS ESPECIAIS E A IMPRENSA





Como no turismo e, especialmente, no agroturismo desenvolvido principalmente no município de Venda Nova do Imigrante, os meios de comunicação tiveram uma influência considerável. A partir do momento em que se possui um bom produto, seja ele material, seja um serviço, para se alcançar sucesso é necessário que haja, além de eficiência na produção, o reconhecimento dos possíveis consumidores.

Normalmente, os pequenos empreendimentos surgem de iniciativas individuais ou coletivas e vão se desenvolvendo em círculos limitados, às vezes, no início aos círculos familiares, depois, aos de amigos e, em seguida, obtém-se um pequeno ponto comercial próximo ao local de produção e assim sucessivamente. Nessa fase, a divulgação dá-se de boca em boca e, quando o produto é bom, a demanda vai crescendo paulatinamente até tornar-se tão interessante que chama a atenção dos meios de comunicação que também estão à procura de uma boa matéria para oferecerem a seus espectadores.

No caso dos Cafés Especiais, a imprensa esteve presente desde os primeiros passos do movimento. A participação de órgãos públicos estaduais e municipais aliados a organizações de produtores trouxe os veículos de divulgação que, ora pela presença de autoridades e técnicos, ora pelas novidades tecnológicas, se puseram prontos para registrar os fatos. Como exemplo típico disso, pode ser citada a reportagem do jornal *A Gazeta* do dia dezesseis de outubro de 1997 em que quase uma página de jornal destaca a presença do profissional em qualidade de café. Nessa matéria, o senhor Odilon Americano ensina como se trabalha um café no terreiro para se produzir uma bebida especial. Esse é apenas um entre as centenas de exemplos que se sucederam no desenrolar do processo até hoje. Eventos, reuniões e visitas técnicas foram, no início, as matérias que chamaram a atenção e tanto a divulgação das programações quanto a cobertura dos eventos se tornaram muito importantes na movimentação e motivação dos produtores para se ingressarem nesta nova “onda”.

Um importante fato a se avaliar sucedeu na divulgação de propriedades, cujos primeiros passos se iniciavam numa atitude de pioneirismo e – por servirem de pontos de difusão das novas técnicas de colheita e pós-colheita – estiveram presentes, por diversas vezes, em jornais, revistas ou na televisão. Para essas propriedades, a alavancagem foi considerável, pois, além de entrarem na produção de cafés especiais, também atuavam no agroturismo. Outras, cujo destaque na produção de cafés especiais se deu posteriormente, também foram beneficiadas, sendo que, hoje, algumas já torram e vendem o café nas propriedades e cidades vizinhas. A cada reportagem apresentando o trabalho desenvolvido nas propriedades ou nas entidades, sempre se mostrava, como pano de fundo, toda a cultura da população, além das belezas naturais da região.

As participações em eventos de nível nacional e internacional, principalmente nos concursos de qualidade, foram intensamente exploradas e tiveram tão longo alcance que colocaram o nome da região em veículos de comunicação de abrangência internacional. As condições excepcionais de realizações dos concursos, a confrontação com cafés de outras regiões ou mesmo dentro da própria

região serrana do Espírito Santo, os preços e as premiações dos lotes, tudo isso funcionou como fomento tanto para produtores como para curiosos ou interessados em informações. A divulgação dos concursos e dos agricultores que se destacaram como produtores de cafés especiais leva ao conhecimento do grande público as histórias locais que anteriormente se mantinham em verdadeiro anonimato. As matérias jornalísticas sempre procuram valorizar cada fato. Essa atitude, além de difundir o trabalho dos produtores, elevam sua auto-estima, tornando-os defensores e disseminadores da atividade.

Com certeza, o papel da imprensa permanecerá sendo importante para a continuidade desse projeto cujo caminho está apenas começando. A procura por novos mercados, o aumento da produção de cafés especiais e a própria sustentação do projeto vão depender ainda de muito *marketing*.





# 5 O USO DA TECNOLOGIA





Para qualquer empreendimento se desenvolver, é fundamental a disponibilidade de três fatores básicos: capital, trabalho e tecnologia. Tradicionalmente, o trabalho sempre foi uma característica marcante dos habitantes da região serrana do Espírito Santo, até mesmo por que a dificuldade proporcionada pela topografia acidentada da região sempre exigiu bastante disposição, principalmente dos agricultores, uma vez que todas as atividades desenvolvidas não podem contar com o auxílio da mecanização. Dessa forma, trabalho não falta, a fim de que os projetos deslanchem. Quem conhece um pouco da história dos imigrantes, principalmente italianos e alemães, sabe da disposição que eles sempre tiveram para a realização das diversas tarefas, tais como: depois de acordar cedo, bem antes do sol nascer, tirar o leite das vacas, tratar das galinhas, dos porcos e ir à lavoura. As donas de casa preparam as refeições, costuram as roupas, cuidam da família e, muitas vezes, dão uma ajuda na roça, principalmente quando é época da colheita. Com certeza, esse espírito de inquietude diante de tantas tarefas, facilitou a adesão de diversas famílias a esse novo sistema de produção de café.

Ao longo dos séculos, a estrutura fundiária brasileira foi se moldando desde a época das Capitânicas Hereditárias, passando pelo ciclo da mineração e chegando ao ciclo do café, quando veio ao País e ao Espírito Santo grande número de imigrantes italianos, alemães e de outras origens. Ao longo dessas fases, a estrutura fundiária passou por grandes latifúndios, principalmente as propriedades de portugueses, até chegar à distribuição de que dispomos hoje no Espírito Santo: onde se encontra a segunda melhor estrutura fundiária, sendo superado apenas pelo Estado de Santa Catarina. Essas pequenas propriedades constituíram um valioso patrimônio que é explorado por um número elevado de pessoas. Sempre que essas propriedades passam de uma geração para outra, efetiva-se a continuidade de atividades diversas, principalmente na agropecuária, agroindústria, agroturismo e outras. Dessa forma, para uma grande parcela dos empreendedores, boa parte do capital já existe.

Durante algum período da história do Brasil, esses dois fatores (capital e trabalho) foram preponderantes no setor primário de nossa economia. Porém, nos últimos tempos, o fator tecnologia vem cada vez mais se tornando indispensável ao desenvolvimento de qualquer projeto. A abertura de nossas fronteiras, acompanhando o processo da globalização, expôs nosso setor produtivo à concorrência com outros países, cujo nível de adoção de tecnologia era muito mais alto do que o nosso. Assim, atividades que até então eram economicamente viáveis, conforme se desenvolviam, deixaram de sê-lo quando precisaram concorrer com empreendimentos tecnologicamente mais avançados. Essa realidade vem mudando o perfil dos empreendimentos e dos empreendedores. Quem não dispensa a esse fator de produção a importância devida, corre o risco de não se estabelecer.

É nesse cenário de busca por alternativas que permitam a sustentabilidade da cafeicultura nas montanhas do Espírito Santo que se desenvolveu todo o trabalho de melhoria de qualidade do café da região. Foi quebrando proposições, tais como, "aqui não é possível produzir café fino", "meu avô

sempre fez assim, por que mudar?" e, concomitantemente, adotando um novo sistema de colheita e pós-colheita, também procurando novos mercados e, por fim, utilizando novas tecnologias que se conseguiu subir alguns degraus na direção da tal sustentabilidade.

A tecnologia, aqui, envolve as mais diversas áreas: desde a produção, comercialização, comunicação, até o associativismo, cujo sistema de gestão também é diferenciado. Desde os primeiros passos dados em busca de respostas às perguntas mais simples ou às mais complexas, a luz da razão sempre foi adotada como elemento norteador. Para cada assunto, um firme respaldo técnico, a fim de não deixar dúvidas. O exemplo mais típico desse procedimento consiste na maior interrogação que havia no início. Na "linguagem" dos produtores a pergunta era: "por que o nosso café não bebe?" "Por que o nosso café sempre foi considerado ruim e, conseqüentemente, menos valorizado?" Sabia-se que o problema estava associado à qualidade da bebida e, então, alguém com conhecimento técnico foi procurado. Amostras do café da região foram recolhidas e vários estudos desenvolvidos até a conclusão que o problema estava na colheita e secagem do produto. Em poucos anos, analisando-se os resultados obtidos a partir dos procedimentos utilizados pelos produtores, chegou-se a muitas conclusões, dentre elas a de que podemos produzir o que há de melhor em matéria de café no mundo. Para tanto, devemos colher o fruto no estado de cereja e proceder ao seu descascamento, originando aí o processo do chamado café Cereja Descascado ou simplesmente CD. Diversos órgãos de pesquisa estiveram envolvidos e técnicos de grande experiência foram consultados. Esses profissionais tomaram como objeto de pesquisa, para o desenvolvimento das técnicas, as propriedades dos cafeicultores e as ações desenvolvidas por eles.

Esse sistema de produção possui a característica peculiar de exigir grande atenção do produtor nas várias fases. A colheita deve ser feita quando o café está maduro, porém em um mesmo ramo de café temos frutos maduros, verdes e, às vezes, secos. É necessário então fazer mais de uma colheita. Nesse caso, há um aumento de custo. Será que o diferencial de preço vai compensar o aumento do custo de produção? O café deve ser secado a temperaturas que não ultrapassem a 45 graus Celsius. O que significa isso em termos práticos? Significa que não devem ocorrer fermentações em nenhuma das fases do preparo, pois a qualidade da bebida pode ser depreciada. Os concursos de qualidade assim como os compradores desse tipo de café invariavelmente adquirirão o produto classificado, normalmente, pela Bolsa de Mercadorias & Futuros (BM&F) denominado "padrão BM&F" ou "peneira 17 acima, com até 12 defeitos". Os termos relativos tanto à qualidade da bebida como ao tipo tornam-se uma constante e, depois de algum tempo, fazem-se íntimos dos produtores, sendo que alguns se transformam em verdadeiros inimigos.

Um desses termos é dado pela famosa "xícara riada": denominação que se dá à xícara de prova que apresenta o Sabor Rio, quando ocorre a prova da bebida. Assim, diversos parâmetros devem ser do conhecimento do produtor para que ele possa avaliar o seu processo a todo o instante. A necessidade de informações é constante. Estão envolvidas inúmeras variáveis nos mais distintos campos do saber, desde a área de produção propriamente dita, em que é necessário o conhecimento dos aspectos ligados à fenologia, ao solo, clima, aos tratos culturais e outros, até as diversas formas de se comercializar e as características dos diferentes mercados consumidores.

Quando chega ao final da primeira colheita em que o produtor buscou fazer o melhor, tendo por objetivo um produto de alta qualidade, dificilmente esse agricultor insistirá nos mesmos conceitos em relação à produção de café. Assim, tornam-se inevitáveis a mudança de comportamento e a adoção de novas tecnologias por esse produtor. A partir desse momento, não só a produção de café estará com mais tecnicidade, mas, também, as outras atividades que normalmente são desenvolvidas dentro da propriedade. É uma ilusão pensar que algum setor da economia possa se desenvolver sem o conhecimento e o uso de tecnologia. Na agricultura não é diferente. Não existe mais espaço para o agricultor “Jeca Tatu”. Essa convicção representa uma das maiores heranças que a produção de cafés especiais está deixando para as propriedades onde é utilizada.

Certamente, nas propriedades em que se produza um café com alta qualidade haverá mais facilidade de se explorarem suas potencialidades turísticas, pois se encontram mais propensas a adotar as tecnologias próprias da atividade.



# 6 A RELAÇÃO COM O MEIO AMBIENTE





A história da cafeicultura não nos recobra lembranças de um relacionamento favorável com o meio ambiente. O grande desenvolvimento da cafeicultura no Brasil deu-se às custas de uma ampla destruição dos maciços florestais. Com a falta de tecnologias conservacionistas apropriadas, a manutenção da produtividade dependia de plantios em “áreas novas”. Essas áreas eram justamente ocupadas por densas florestas, dentre tais, grande parte da Mata Atlântica que cobria a Serra do Mar de São Paulo, o Espírito Santo e a Zona da Mata de Minas Gerais. A vultosa expansão da cafeicultura no final do século XIX e início do século XX levou quase ao extermínio as áreas de florestas então existentes. O manejo inadequado das lavouras, com os chamados plantios de “morro abaixo”, facilitavam sobremaneira a erosão laminar do solo, de forma que a fertilidade que, na maioria dos casos, se encontrava justamente na camada superior, em poucos anos era levada pelas chuvas, indo parar nas baixadas ou mesmo nos rios.

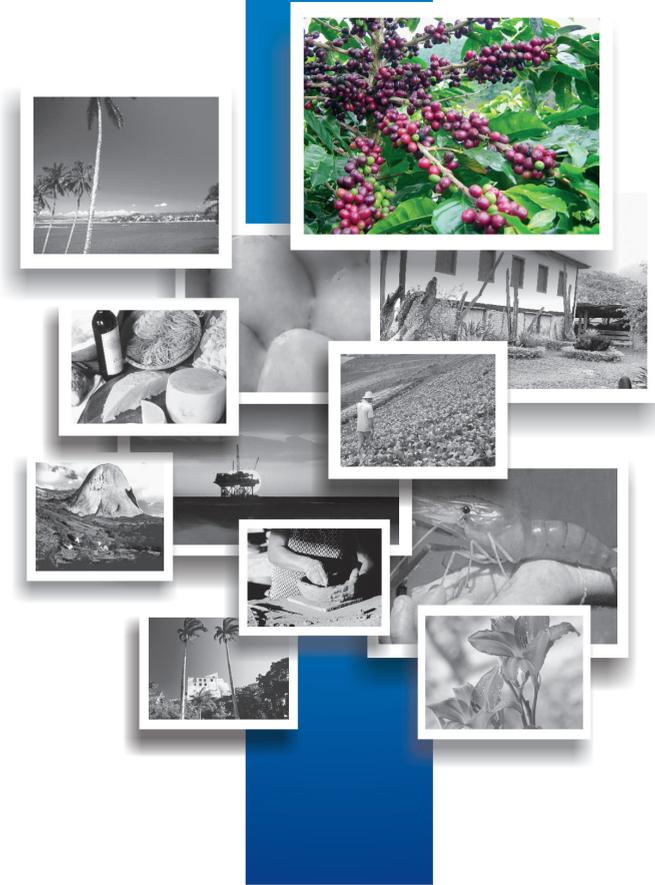
Assim, os danos acarretados ao ambiente nesse período foram tão sérios que em regiões como o Vale do Paraíba até hoje as populações convivem com as suas conseqüências. As famílias que ainda vivem na zona rural encontram grande dificuldade de sobrevivência, pois não conseguem tirar de suas terras o suficiente para ter uma vida digna. Para que essas terras voltem a produzir, faz-se necessário um trabalho de médio e longo prazo, dependendo de recursos e tecnologia. Estes – na maioria dos casos – inatingíveis pelos produtores. Situação similar ocorreu mais recentemente na ocupação do Norte do Espírito Santo, principalmente a partir da década de sessenta, quando as florestas daquela região foram praticamente dizimadas. O resultado é um desequilíbrio ambiental muito grande: as águas dos rios chegam a desaparecer em períodos mais extensos de seca e, às vezes, na estação das chuvas, as inundações causam situações de calamidade pública, isso só para citar um exemplo.

Nas montanhas capixabas não foi diferente, pois muito pouco das matas originais restou. Porém, com a modernização da cafeicultura a partir dos anos setenta, algumas práticas começaram a ser implementadas e, com as novas tecnologias, dentre elas a utilização de fertilizantes e plantio em nível, áreas que estavam abandonadas voltaram a produzir. No entanto, outros problemas surgirão, com a utilização de defensivos, pois estes necessitam de atenção redobrada quanto à sua aplicação.

No sistema de produção de cafés especiais, um agravante se apresenta devido à necessidade de se descascar o café Cereja. Basicamente todos os equipamentos utilizados para descascá-lo usam uma quantidade de água considerável. Essa água, depois de ser utilizada, deixa o processo levando uma carga muito alta de resíduos orgânicos e que, em hipótese alguma, pode atingir um curso d’água. Todo o trabalho visando à expansão da produção de cafés Especiais passa por uma orientação clara e rigorosa quanto ao destino que deve ser dado aos efluentes. Essa preocupação alerta os produtores para outros aspectos do processo que também exercem influência no meio ambiente. A preservação dos recursos naturais já começa a ser sentida como uma necessidade não para o futuro distante, mas, sim, para a sustentabilidade imediata da agricultura. De olho nessa necessidade premente

de se explorar sem degradar e, também, na tendência mundial de se privilegiar o “ecologicamente correto”, toda a orientação transmitida ao produtor é direcionada para que ele possa, num futuro breve, atender essas demandas que estão se desenvolvendo; senão esse agricultor estará caminhando cada vez mais para uma situação insustentável.

As relações dos produtores com o meio ambiente devem ser o mais harmônico possível. Afinal, lavouras bem conduzidas são lavouras sem erosão e ausência de erosão é estrada transitável; matas preservadas são rios perenes e fontes de água limpa; ambiente equilibrado é diminuição na utilização de defensivos, com cujo resultado se obtêm produtos mais seguros. O conjunto disso tudo é um cartão postal que qualquer turista valoriza e se, além disso, ainda tiver aquele café...





# 7 OS CAFÉS ESPECIAS COMO COMPONENTES DO AGROTURISMO





**N**a ignorância em relação ao conhecimento das inúmeras qualidades, como o sabor, o aroma, a doçura, a acidez, o corpo e outras encontradas na bebida chamada café, ao longo dos anos a maioria dos produtores e consumidores tomaram-no e ainda o tomam, identificando-o mais como alguma “coisa” quente e escura do que, efetivamente, como algo que possui suas características sensoriais. Essa é uma grande barreira quando se objetiva expandir o consumo de cafés Especiais. Não é novidade que o consumidor de café é bastante fiel ao padrão de bebida que ele está acostumado a consumir. Por conseguinte, para que ele consuma um café, cujas características sejam diferentes daquelas com as quais ele esteja habituado, é necessário um grande esforço de convencimento. Essa é uma grande barreira quando se objetiva expandir o consumo de cafés Especiais.

Voltando há alguns anos e analisando o que era oferecido ao consumidor em nível de supermercados no Espírito Santo, vamos observar que havia poucas opções além daquelas tradicionais, cuja matéria-prima se constituía de café Arábica Bebida Rio, normalmente em *blends* com café Conilon. A expressão “Café Expresso” era algo que se imaginava um privilégio apenas dos habitantes de países de primeiro mundo e um produto que certamente demandaria uma tecnologia sofisticada. A mesma curiosidade que levou os produtores a procurarem respostas às suas perguntas em relação à produção de cafés especiais estimulou o interesse pelo preparo da bebida. A partir da conquista do *status* de produtor de cafés especiais, por que não ser também consumidor de cafés Especiais? Tradicionalmente, há nos produtores o costume de reservar para consumo próprio os piores cafés que eles produzem. Essa escolha ocorre até por medida de economia. Se alguém produzir algo de que não fará uso, como poderá convencer o outro de usá-lo?

As principais informações chegaram acompanhando o movimento para a produção do café. Tão importante quanto produzir é saber para quem se vai vender. Para isso, é necessário conhecer as características do mercado consumidor, a fim de se determinar as estratégias a serem adotadas. A cada seminário, feira e palestras, inúmeras informações se complementaram e algumas tentativas já eram ensaiadas no sentido de se oferecer, dentro do próprio Estado, cafés diferenciados. As primeiras máquinas de Café Expresso começaram a funcionar e faziam sucesso. Eram uma novidade em festas e feiras. Mas foi nas propriedades rurais que já se encontravam engajadas no agroturismo que se realizou uma grande difusão desse novo tipo de café. Nas pequenas lojas instaladas dentro das propriedades rurais e, muitas vezes, quase dentro do terreiro onde o café se achava secando, foram proferidas verdadeiras palestras. O assunto era tudo o que se referisse ao preparo de um bom café, para se conseguir uma boa bebida. Quão gratificante é observar a reação dos visitantes que assistem à moagem do grão do café, para se tirar uma xícara do Café Expresso. Mesmo aqueles que não possuem o hábito de beber café dizem: desse aí eu quero.

Como o café servido nas propriedades agradou aos visitantes, não menos atraente o foi aos interesses do mercado que se formou para o café torrado e moído. Com a possibilidade de se mostrar as características do café Especial a partir do contato direto com o consumidor, o que não seria possível de

outra maneira, novos consumidores se constituíram e, com o auxílio de campanhas institucionais, diversas marcas domésticas se desenvolveram e se encontram no mercado hoje.

Atualmente, é uma realidade inegável que a possibilidade de se degustar um bom café tenha se tornado um atrativo a mais para aqueles que pretendem realizar um passeio pelo interior do Estado do Espírito Santo. Se tomarmos por base os participantes dos concursos, por exemplo, notamos que pelo menos em dezessete municípios do Estado já há produtor de café fino. No mínimo cinco marcas de cafés que utilizam café Cereja Descascado já estão disponíveis. Certamente, outros produtores já estão torrando pequenas quantidades, ampliando a oferta da bebida e criando novos núcleos de divulgação. Recentemente, inaugurou-se em Venda Nova do Imigrante a Casa do Café, onde se pretende desenvolver ações que promovam a cultura de se degustar um café. Além de provar um bom café, o visitante poderá conhecer um pouco da história desse produto por meio de fotos, vídeos e bate-papo.

Um trabalho de convencimento ainda há de ser feito. É preciso incentivar os estabelecimentos envolvidos com alimentação e hospedagem, pois muitos ainda não perceberam a importância de se servir um café de melhor qualidade. É muito freqüente ouvir de turistas que visitam o agroturismo a expressão: o hotel é muito bom, mas o cafezinho...





# 8 IMPACTO ECONÔMICO DOS CAFÉS ESPECIAIS





**D**urante muitas décadas, o café configurou-se como o mais importante produto da economia do Espírito Santo, sendo o principal formador do Produto Interno Bruto (PIB) capixaba. Porém, com a vinda de grandes indústrias para o Estado e com a crise do café a partir da década de 60, essa realidade começou a mudar. Hoje, o café, economicamente, não representa tanto assim.

Todos os municípios do Estado produzem café. Segundo o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência e Extensão Rural (Incaper), das 82.400 propriedades rurais, 56.169 têm o café como a principal atividade econômica, com predominância do Arábica em 40,4% delas e do Robusta, em 59,6% (INCAPER, 2004). Esses dados dão a idéia da importância social da atividade. Só na agricultura familiar ligada à produção de arábica, são 122 mil trabalhadores distribuídos em cerca de 20 mil propriedades rurais. Não resta dúvida de que esse grande número de produtores espalhados por todo o Estado forma uma rede em que podem ser desenvolvidos projetos que visem a levar ao interior ações voltadas à distribuição de renda, fixação do homem no campo, preservação do meio ambiente, educação e outras.

Infelizmente, quando se avalia a realidade enfrentada pelos pequenos produtores de café, o que se nota é que uma grande parte deles enfrenta dificuldades econômicas e sociais, o que tem levado muitos dos integrantes das famílias desses produtores a buscarem outras alternativas, na maioria das vezes, nas cidades. A falta de informação, de uma forma geral (desde noções básicas de administração à falta de uma assistência técnica independente e séria), deixa esses produtores como “barcos à deriva”, numa situação de “salve-se quem puder”. Assim, alguns que preservam tradições seguidas por décadas, baseadas em atitudes conservadoras, mantêm-se com sua “economia de resistência”, mas têm dificuldades para acompanhar a evolução da sociedade como um todo. Outros mais ousados se aventuram e, sem muito critério, acabam endividados e sem condições de continuar. Outros ainda, porém, encontram alternativas, buscando informações e implementando tecnologias adequadas que se têm mostrado eficientes, dando a eles a possibilidade de continuar na atividade, vivendo com dignidade.

A produção de cafés Especiais talvez tenha sido uma destas alternativas que se mostraram como uma das mais viáveis. Depois de todos os estudos, até se chegar à conclusão de que o sistema de produção do Cereja Descascado era realmente a forma de se produzir cafés Especiais, abriu-se um portal para a cafeicultura de pequena escala, característica das montanhas capixabas. Um dos grandes limitadores da economia familiar, que é a pequena escala, agora se torna um aliado, uma vez que é mais fácil atingir altos níveis de qualidade quando se trabalha com quantidades menores. Isso se confirma a cada ano, quando se analisam os resultados dos concursos de qualidade, em que a maioria dos classificados é formada por pequenos produtores.

Ao longo dos últimos cinco anos, inúmeras ações foram empreendidas no intuito de se desenvolver na região das montanhas capixabas um pólo de produção de café Arábica Especial, que sempre teve como alvo o produtor. Esse representa a parte da cadeia produtiva menos provida de recursos, de um modo geral.

A grande preocupação, além de se produzir um excelente café, é vender esse café a um preço favorável, para que isso se transforme em renda e chegue ao bolso do produtor. Assim, muitos esforços foram realizados na busca de mercados que se interessassem pelo café. Iniciativas como a do Centro de Comércio do Café de Vitória, divulgando a cotação do café Bebida Dura, a participação nos concursos de qualidade e a realização de feiras regionais e dias de campo difundiram as tecnologias de produção e promoveram o intercâmbio entre os produtores e os vários segmentos do agronegócio do café.

Os primeiros resultados considerados relevantes para os produtores em termos econômicos começaram a aparecer já no ano de 2000, quando alguns produtores que participaram do *Concurso Nacional de Café para Espresso*, realizado pela torrefadora italiana *Illy*. Além de se classificarem entre os cinquenta melhores cafés, puderam vender seus lotes por preços acima do mercado convencional. Nesse mesmo ano, empresas do próprio Estado do Espírito Santo já começavam a pagar pelo Cereja Descascado o mesmo preço dos melhores cafés do Cerrado, coisa antes nunca vista. No ano seguinte, realizava-se o primeiro concurso de qualidade no Estado do Espírito Santo, com patrocínio do grupo Tristão e da empresa japonesa *Ueshima*, tornando-se esta uma porta para os nossos cafés no mercado japonês.

Nesse período, um grande avanço tem que ser considerado: a consolidação de um mercado regional também para o Cereja Descascado; antes só se comprava café de Bebida Rio. Esse mercado local, formado em sua maioria por empresas particulares, é de fundamental importância por estar próximo ao produtor e, por isso, ser um meio disponível para a comercialização, criando demanda para o produto e garantindo ao café especial um preço que, se não chegar aos valores pagos nos concursos de qualidade, garantirá um teto que, normalmente, acompanha os preços pagos aos melhores cafés em nível de Brasil.

Nessa modalidade de comercialização de café, cada ano trouxe sua história. Em 2003, obteve-se o menor diferencial de R\$ 30, entre o Cereja Descascado e o café Rio; em 2004, um dos maiores diferenciais chegou a R\$ 150 por saca de 60kg.

A partir dos valores conseguidos no mercado de cafés finos – sem considerar os resultados obtidos em concursos, os quais, apesar de expressivos em termos de valores por saca, são limitados em termos de volume – os resultados mostraram-se satisfatórios, principalmente para produtores em escalas maiores. Tomando-se por base os preços dos cafés Cereja e Rio nos meses de outubro de cada ano a partir de 2000 até 2004 (Quadro 1), pode-se chegar ao cálculo do valor acrescido no resultado final, quando se trabalha com esse processo.

Ano	Preço Rio	Preço Cereja	Diferencial
2000	130.00	170.00	40.00
2001	120.00	150.00	30.00
2002	120.00	180.00	60.00
2003	150.00	180.00	30.00
2004	150.00	300.00	150.00

Quadro 1 – Valores aproximados em reais dos cafés Rio e Cereja Descascado praticados na Pronova nos meses de outubro.

Estimando-se a produção de Cereja Descascado nos últimos cinco anos em uma média de 50 mil sacas por ano e, considerando-se um diferencial médio de R\$ 62, chega-se a um valor de R\$ 3,1 milhões a cada ano. Caso se faça uma extrapolação para a cafeicultura de Arábica do Estado em que se produz em média 2,5 milhões de sacas e, considerando-se uma taxa de 20% de café Cereja, teríamos um montante de quinhentas mil sacas. Com um diferencial médio de R\$ 62, o valor agregado seria de R\$ 31 milhões. Se esse cálculo for feito para os valores do café para o mês de outubro de 2004 – quando o diferencial chegou a R\$ 150 – o montante chegaria a R\$ 75 milhões. Esse recurso seria muito bem-vindo às propriedades onde uma parte poderia ser utilizada na melhoria da estrutura física, facilitando o desenvolvimento das atividades nas propriedades, principalmente por ocasião da colheita. Com esses recursos injetados na região, outros setores do agronegócio também seriam impulsionados.

Um ponto interessante a ser considerado é que para se incrementar a produção de CD, algumas mudanças acontecem na propriedade, desde a instalação de alguns equipamentos até um trabalho na área de recursos humanos. A mão-de-obra normalmente responde por aproximadamente 50% do custo de produção. Para se conseguir sucesso em termos de quantidade e qualidade, é fundamental investir nesse setor, uma vez que na época da colheita é grande a demanda de pessoal. Algumas propriedades têm conseguido índices de até 50% de CD, investindo em condições que permitam a permanência de um maior número de trabalhadores na propriedade no período de entressafra, de forma que na época da colheita haja pessoal suficiente para colher o café, na maior quantidade possível, na fase cereja. Essa atitude proporciona a criação de empregos mais estáveis, de melhor qualidade, mais bem remunerados e, normalmente, formalizados.

Para os pequenos produtores, o processo de colheita seletiva torna dilatado o seu período e distribui a produção por um espaço de tempo maior, facilitando, principalmente, o processamento pós-colheita. O aumento na demanda de mão-de-obra, no caso do pequeno produtor, na verdade torna-se uma forma de agregar valor ao produto. Se pelo processo convencional ele despendesse menos diárias para produzir uma saca de café, também teria um valor final menor pela mesma saca. Já, nesse caso, sem aumentar a quantidade produzida, ele consegue pagar para si mesmo um maior número de diárias.

Quanto aos concursos, não se pode desconsiderar os valores que chegaram aos bolsos dos produtores. O objetivo desses concursos é muito mais o de divulgação, estimulando, por um lado, os produtores e, por outro lado, mostrando ao mercado consumidor o que se produz por aqui. Alguns agricultores, no entanto, conseguiram verdadeiras proezas em termos de valores para alguns lotes de café. No concurso estadual Cafuso/UCC, em suas quatro edições, mais de R\$ 500 mil em prêmios foram distribuídos. Além disso, foi garantido o valor do café na BM&F para os lotes que atingiram o padrão de Bebida Dura sem defeitos. O concurso nacional *Cup of Excellence* levou, em quatro anos, 22 lotes capixabas para um leilão internacional onde 443 sacas foram vendidas por aproximadamente R\$ 370 mil. Isso dá um preço médio de R\$ 837 por saca; os maiores valores chegaram a R\$ 1.800 por saca, em 2004.

Outro mercado em desenvolvimento está relacionado ao interesse de determinadas empresas em criar um comércio cativo em que se comprometem, junto a determinados produtores, com a aquisição anual de alguns lotes a preços acima dos praticados pelo mercado nacional para cafés finos.

Esse tipo de relação é muito interessante para o produtor, pois garante mercado para pelo menos uma parte da produção. Além disso, em alguns casos, esse café, quando torrado no exterior, é comercializado com a identificação da origem, divulgando o Café das Montanhas do Espírito Santo em países como o Japão, por exemplo.

Acompanhando toda essa movimentação em torno dos cafés especiais, alguns produtores inovaram ainda mais, trazendo para dentro de suas propriedades mais uma atividade associada à cadeia do agronegócio café: a industrialização e a comercialização do café torrado. Aproveitando-se de certa lacuna que existia no mercado capixaba em relação à oferta de cafés de qualidade superior, pequenas unidades de caráter artesanal desenvolveram-se em vários municípios, tornando-se mais uma forma de agregar valor ao produto. Hoje, são mais de quinze os estabelecimentos atuantes nessa atividade; cinco deles utilizam cafés de qualidade superior. Em muitas propriedades que já desenvolvem as atividades do agroturismo, as diversas fases de produção do café, como a colheita, a secagem dos grãos, a torrefação e demais processamentos realizados, a fim de prepará-lo para ser consumido, podem ser observadas pelos visitantes, tornando-se um atrativo a mais.

Nem só empreendimentos ligados à agroindústria “abriram os olhos” para essa oportunidade. Indústrias tradicionais também lançaram suas marcas de café no segmento. Hoje, pelo menos sete marcas comerciais podem ser encontradas, e até café orgânico já se torra no Estado.

Uma característica econômica ligada à produção do Cereja Descascado consiste, diferentemente de outras regiões produtoras de cafés finos do mundo, no processo produtivo, uma vez que este se encontra sob o domínio dos produtores. Tais agricultores se desligam do processo somente ao vender o seu café já beneficiado e classificado, ao passo que em outros países o produtor acompanha o processo só até a colheita do café Cereja. Daí para frente, os canais se “afunilam”, passando para a mão de poucos grandes grupos que acabam dificultando a distribuição dos recursos. A característica do sistema adotado aqui poderá fazer a diferença em termos de sustentabilidade, pois a renda vai diretamente para o bolso do produtor, favorecendo, assim, uma distribuição automática da receita e, por conseguinte, o desenvolvimento regional.





# 9 PERSPECTIVAS PARA O FUTURO





Quando se analisam os resultados alcançados nesses últimos anos em que o segundo maior produtor de café do Brasil estava em pleno anonimato na categoria de produtor de café com qualidade e, hoje, quando podemos dizer que o Estado do Espírito Santo já faz parte do circuito internacional dos cafés Especiais, não resta dúvida de que muito será realizado ainda e degraus cada vez mais altos serão conquistados.

O Espírito Santo tem uma cafeicultura bastante expressiva, mesmo considerando isoladamente o Arábica. Não bastasse isso, possui uma estrutura fundiária muito interessante, como já foi mencionado neste estudo. Essa característica credencia a região de montanha capixaba a participar de uma nova modalidade mercadológica crescente a olhos vistos no mundo: o Mercado Justo. Por priorizar a pequena produção, a agricultura familiar, o respeito ao meio ambiente, dentre outras prerrogativas, esse parece ser um dos caminhos mais indicados para a nossa cafeicultura, na medida em que abre uma alternativa para o produtor auferir uma remuneração, cuja produção possa ser em pequena escala.

Toda a tecnologia para a produção do Cereja Descascado foi desenvolvida com o objetivo de atender esses quesitos, tendo-se hoje mais de meio caminho andado nessa direção. Precisamos apenas de mais alguns ajustes.

A organização dos produtores em entidades representativas, como associações e cooperativas, torna-se um fator importantíssimo e certamente implicará grande peso para a conquista desses mercados. Esse fato consistirá em efeito positivo para o turismo, pois é grande o número de pequenos produtores presentes por toda a região serrana. Eles são potenciais participantes do agroturismo. Mas não só de pequenos produtores é formada a cafeicultura capixaba. Médios e grandes produtores de Arábica estão presentes em diversos municípios. Em alguns casos, apenas um agricultor produz mais café do que todo um município como o de Venda Nova do Imigrante, por exemplo. Boa parte desses produtores já realiza o descascamento do café Cereja há muito tempo, porém, nos últimos anos puderam aperfeiçoar o processo. Para esses produtores, a consolidação do Estado como produtor de café fino cria um mercado cativo para o Cereja Descascado, além de desenvolver novos canais e instrumentos de comercialização que ainda não se encontram disponíveis.

Acompanhando esse processo, desenvolver-se-á toda uma estrutura, desde a área de produção, cuja expansão será contínua, até a comercialização. Assim, empresas produtoras de equipamentos terão um espaço garantido tanto para atender a demanda atual como para o desenvolvimento de novos produtos, a fim de acolher as novas tecnologias, principalmente as ligadas à preservação dos recursos naturais. As organizações associadas ou cooperativas terão um campo promissor para se desenvolver e se estabelecer como um instrumento fundamental à permanência dos produtores na atividade.

O contato permanente com agentes nacionais e internacionais ligados ao setor – principalmente à área da comercialização –, a participação nos concursos de qualidade e a presença freqüente de

autoridades em diversos eventos indiretamente promove a região, por envolver a participação da imprensa, um agente fundamental para o turismo em desenvolvimento, portanto, dependente de divulgação contínua.

O direcionamento da produção para atender os mercados que demandam certificações também terá um impacto altamente positivo no desenvolvimento do turismo regional, pois a preservação do meio ambiente, o investimento em infra-estrutura e a qualificação de produtores e trabalhadores em geral estabelecerão cada vez mais um ambiente favorável à atividade.

A despeito dos avanços realizados para se identificar os gargalos da produção de cafés Especiais no Espírito Santo, certamente muito ainda pode ser feito. Quando se fala de cafés Especiais, pequenos detalhes podem fazer grandes diferenças. A identificação de uma região por produzir um café com uma característica inédita pode torná-la famosa mundialmente, como já acontece com algumas regiões do mundo. Devido à grande variação do nosso relevo, combinando com variáveis climáticas, não seria improvável de se ter, no futuro, o Café das Montanhas do Espírito Santo como um produto muito mais diferenciado e quase exclusivo. Mais uma vez, ponto favorável, pois além do aumento muito mais significativo do consumo de cafés finos (10% a 15% ao ano) do que dos cafés convencionais (1% a 2% ao ano), os “mercados” procuram cada vez mais algo novo.





# 10 CONCLUSÃO





Entre ventos favoráveis e contrários, uma coisa parece bem clara: a maior conquista até o momento certamente não constitui os resultados econômicos alcançados com a comercialização dos cafés especiais, analisando-se em termos de uma economia como a do Estado do Espírito Santo. Com certeza, as grandes conquistas até agora se configuram na mudança de paradigma e na quebra de estigmas em que estiveram envolvidos mais os aspectos culturais do que os econômicos. No entanto, nenhuma conquista mantém-se por si só; será necessário continuar o trabalho, seguindo as novas exigências do mercado consumidor. O objetivo final deve estar focado na satisfação tanto do consumidor final quanto do produtor. Para o primeiro, o importante é comprar um produto de alta qualidade sob os inúmeros aspectos; para o segundo (o agricultor), é preciso que ele seja inserido no processo como agente receptor dos recursos com os quais seja possível manter-se no campo, vivendo em condições dignas e continuando uma relação de sustentabilidade com o meio ambiente. Atendendo-se essas demandas, o desenvolvimento do turismo será uma consequência.



# REFERÊNCIAS





INSTITUTO CAPIXABA DE PESQUISA, ASSISTÊNCIA E EXTENSÃO RURAL. *Cadeia produtiva do café arábica da agricultura familiar no Espírito Santo*. Vitória, 2004.

