

Brasil é o maior produtor mundial e o segundo maior consumidor de café

Fonte: *Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA*

Data: *14/04/2023*



Nesta sexta-feira, dia 14 de abril, é comemorado o "Dia Mundial do Café" e o Brasil, maior produtor e exportador de café do mundo, dá início aos preparativos para a colheita da produção. Com uma área destinada à cafeicultura (arábica e conilon) totalizando 2,26 milhões de hectares em 2023, a produção brasileira de café pode atingir 54,94 milhões de sacas do grão beneficiado, segundo a Conab.

O café é a segunda bebida mais consumida no mundo, atrás apenas da água. Segundo a Organização Internacional do Café (OIC), o mundo produziu, entre outubro de 2021 e setembro de 2022, 170,83 milhões de sacas de 60 quilos e consumiu 164,9 milhões de sacas.

O Brasil é o segundo maior consumidor de café no mundo, atrás somente dos Estados Unidos.

Maior produtor mundial do grão, o Brasil exportou cerca de 2,2 milhões de toneladas, o equivalente a 39,4 milhões de sacas de café, em 2022, com embarques para 145 países, com destaques os destinos dos Estados Unidos e Alemanha, seguidos por Itália, Bélgica e Japão.

O preço elevado do café no exterior permitiu que a exportação do produto (café verde, solúvel e extratos) alcançasse US\$ 9,2 bilhões, no ano passado.

Essa cultura tem um forte apelo social, tendo em vista a grande concentração de produção em propriedades familiares onde as lavouras são cultivadas. Segundo o diretor de Comercialização e Abastecimento do Ministério da Agricultura e Pecuária, Silvio Farnese, a cultura representa uma importante receita para as famílias, com grande emprego de mão-de-obra não só na produção como em todo o processo industrial e comercial.

“Este dia representa uma homenagem a todas as pessoas envolvidas na produção dessa bebida mais adorada no mundo, seja no nosso carioca, pingado ou no cappuccino, expresso, em misturas, sendo oferecido quente, frio ou, mesmo, gelado. É um destaque na gastronomia mundial”, diz Farnese.

O café também é celebrado em outras datas como o Dia Internacional do Café, em 1º de outubro, data escolhida, em 2015, para uma comemoração internacional pela OIC. No Brasil, o dia nacional do café é celebrado em 24 de maio.

“São muitas as datas e muitas as celebrações, pois esta é a bebida mais consumida no mundo depois da água e é tão prazerosa, que vale a pena celebrar nestas datas. A Organização Internacional do Café deseja a todos um excelente Dia Mundial desta que é a nossa bebida”, ressalta Vanúsia Nogueira, diretora executiva da Organização Internacional do Café (OIC).

Ciclo do café no Brasil

O café está presente na história do Brasil desde o século XIX, na época do Império. Após os ciclos econômicos do pau-brasil, da cana-de-açúcar e do ouro, o ciclo do café, que vai até o século XX, representou a maior fonte de riqueza do país e o principal produto de exportação.

O café chegou ao Brasil em 1727, entrando pelo Pará e cultivado na cidade de Belém. Nos anos seguintes, foi levado para o Maranhão e para o Rio de Janeiro, onde foi cultivado para consumo doméstico. Levado para terras da Serra do Mar, chegou ao Vale do Paraíba por volta de 1820, onde encontrou a “terra roxa”, solo rico para os cafezais. De São Paulo foi para Minas Gerais, Espírito Santo e Paraná.

De acordo com o professor e historiador Diogo Dionizio, o ciclo do café foi muito importante para o desenvolvimento da região Sudeste, pois até então o Norte e Nordeste eram as regiões mais importantes do Brasil. “O ciclo do café surge no contexto do Brasil Império, então a partir do século 19 que vamos passar a ter esse ciclo e o café foi um produto muito importante principalmente para as regiões de São Paulo e do Paraná”, explica.

No final do XIX e começo do século XX, os barões de café passaram a ter uma grande influência na política nacional, sobretudo, na política do “café com leite”, que dividiu o poder no Brasil. “Nós vamos ter num ano, cafeicultores paulistas com o poder no Brasil e com poder central da presidência, e no outro ano nós vamos ter os produtores de Minas, que são os grandes produtores de leite”, diz.

O café passou a ser uma bebida bem comercializada no mundo todo e o Brasil se tornou um dos principais exportadores de café do mundo até a crise de 1929, quando o grão deixou de ser um dos principais produtos de exportação e o Brasil perde essa “soberania” no setor.

O historiador também lembra que o café fez parte da bandeira do Império brasileiro e atualmente integra o Brasão da República. “No período do Império, a bandeira vai apresentar os ramos de café, mostrando ali como essa cultura se transformou numa planta tão importante para economia brasileira, e até hoje o café é um dos principais produtos de exportação brasileiro. Até hoje o café movimenta a economia global e também a economia brasileira”, diz Dionizio, atualmente formador de professores de História na Divisão Pedagógica da Diretoria Regional de Educação de Guaiunases, na Zona Leste de São Paulo.

Cafés especiais no Brasil

A posição do Brasil como maior produtor e exportador mundial leva, cada vez mais, uma bebida de qualidade das fazendas de café aos consumidores brasileiros, nosso maior mercado e àqueles dos 145 países importadores.

“Hoje o Brasil já é o maior fornecedor mundial de cafés a partir de 80 pontos, produzidos com responsabilidade social e ambiental e também um consumidor respeitável de cafés de alta qualidade”, explica Vanúsia Nogueira.

Estima-se que cerca de 5% a 10% do consumo brasileiro de cafés já seja de cafés especiais, sejam eles vendidos em cafeterias, restaurantes, hotéis, em canais de internet e em supermercados.

Foi um crescimento rápido, que veio com a curiosidade na descoberta de diferentes sabores e diferentes experiências. Em números absolutos, já é um volume maior que muitos países e que tende a evoluir cada vez mais, com o engajamento de mais produtores e o conhecimento e valorização dos clientes.

“É o café deixando de ser apenas algo essencial para o estado de alerta, para a energia do treino, mas sendo também a indulgência, o prazer que todos merecemos”, assegura Vanúsia.

CAFÉ ESPECIAL

De acordo com a Metodologia de Avaliação Sensorial da SCA (*Specialty Coffee Association*), usada no mundo todo, Café Especial é todo aquele que atinge, no mínimo, 80 pontos na escala de pontuação da metodologia (que vai até 100), sendo avaliados os seguintes atributos:



- Fragrância/Aroma;
- Uniformidade (cada xícara representa estatisticamente 20% do lote avaliado);
- Ausência de Defeitos;
- Doçura;
- Sabor;
- Acidez;
- Corpo;
- Finalização;
- Harmonia;
- Conceito Final (impressão geral sobre o café, atribuída pelo classificador. Única parcela de subjetividade do classificador na avaliação da amostra).