

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 destaque 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 Guaianases, na Zona Leste de São Paulo.

Cafés especiais no Brasil

Dúvidas sobre o assunto, enviar e-mail para consultoria@haidar.com.br

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. Unica parcela de subjetividade do classificador na avaliação da amostra).

