

CAFÉ DO BRASIL



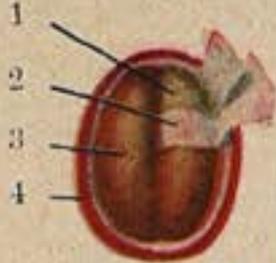
sesc





CAFÉ DO BRASIL





COFFEE BERRY
Pulp half-removed



CAFÉ DO BRASIL

SEJA NO CAMPO OU NA CIDADE, EM UMA CASA HUMILDE OU NO MAIS CARO DOS RESTAURANTES, O CAFÉ ESTÁ PRESENTE EM QUASE TODAS AS CULTURAS MUNDIAIS. O SEU CULTIVO E A SUA COMERCIALIZAÇÃO INFLUEM NÃO APENAS NO BALCÃO DA PEQUENA MERCEARIA, MAS NO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, POLÍTICO E SOCIAL DE NAÇÕES INTEIRAS. TEM IMPACTO NA GERAÇÃO DE EMPREGO E RENDA E – POR QUE NÃO? – NA GERAÇÃO DE COSTUMES POPULARES TAMBÉM.

TAMANHA RELEVÂNCIA JÁ JUSTIFICA UMA EXPOSIÇÃO SOBRE ESSE PEQUENO FRUTO. QUANDO PENSAMOS NA SUA HISTÓRIA, NAS SUAS LENDAS E NA FORMA COMO A BEBIDA SE DISSEMINA PELO BRASIL, ENTÃO UMA GRANDE MOSTRA SE TORNA MAIS DO QUE NECESSÁRIA. FOI POR ESSA RAZÃO QUE O SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO NO DISTRITO FEDERAL RESOLVEU REALIZAR A EXPOSIÇÃO CAFÉ DO BRASIL.

O NOSSO INTUITO É MOSTRAR PARA O PÚBLICO DADOS E CURIOSIDADES SOBRE ESSE RICO UNIVERSO DO CAFÉ. EM UMA ÚNICA MOSTRA REUNIMOS IMAGENS DE ANTIGAS FAZENDAS DO SÉCULO XIX, SELECIONADAS DO ACERVO DO FOTÓGRAFO GUILHERME GAENSLY, FALECIDO EM 1928, – FOTOS EM PRETO E BRANCO DE ESSIO PALLONE E IMAGENS ATUAIS REGISTRADAS PELO SESC. ALÉM DISSO, COLETAMOS DIVERSOS OBJETOS E CRIAMOS PAINÉIS QUE, JUNTOS, TRAÇAM UMA VERDADEIRA LINHA DO TEMPO DA TRAJETÓRIA DO CAFÉ NO PAÍS.

A PARTIR DE PESQUISA FEITA POR HISTORIADORES, CONSEGUIMOS ENTENDER POR QUE O BRASIL CONTINUA AINDA HOJE, DEPOIS DE CERCA DE 150 ANOS, A SER O MAIOR EXPORTADOR E PRODUTOR MUNDIAL DE CAFÉ. É POSSÍVEL AINDA PERCEBER COMO ESSE CULTIVO INFLUENCIOU A POLÍTICA BRASILEIRA, O CRESCIMENTO DOS ESTADOS DO RIO DE JANEIRO, SÃO PAULO E MINAS GERAIS, ENTRE OUTROS, E ATÉ QUAIS SÃO OS DIVERSOS TIPOS DE PREPARO EXISTENTES. ENFIM, É UMA EXPOSIÇÃO COMPLETA, COM O SABOR, O AROMA E A QUALIDADE DO CAFÉ BRASILEIRO.

Adelmir Santana
Presidente do Conselho Regional do Sesc-DF



CAFÉ DO BRASIL...

o café nosso de cada dia

AO ANALISAR O ACERVO FOTOGRÁFICO DO SESC SOBRE OS ANTIGOS CASARÕES DE FAZENDAS PAULISTAS DE CAFÉ, OCORREU-ME, QUASE QUE INSTANTANEAMENTE, QUE TÍNHAMOS ESPECIAL OPORTUNIDADE DE REALIZAR UM TRABALHO MAIS ABRANGENTE, RESGATANDO A IMPORTÂNCIA DA CAFEICULTURA NO BRASIL, DETERMINANTE NO PROCESSO DE CONSTRUÇÃO DA IDENTIDADE E DE FORMAÇÃO POLÍTICA, ECONÔMICA E SOCIOCULTURAL DO NOSSO PAÍS.

PRIMEIRAMENTE, PORQUE AS AÇÕES CULTURAIS E EDUCATIVAS DESENVOLVIDAS PELO SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO (SESC) TÊM FINS PROPOSITIVOS E TRANSFORMADORES, ALCANÇADOS PELA DIFUSÃO DE CONHECIMENTOS E DE SABERES MÚLTIPLOS E PELO ENRIQUECIMENTO CULTURAL DOS CIDADÃOS.

SOMA-SE A ISSO QUESTÃO ESTRITAMENTE PESSOAL, LIGADA A REMINISCÊNCIAS DA MINHA INFÂNCIA E ADOLESCÊNCIA, NA CIDADE DE PARAGUAÇU PAULISTA, ONDE TIVE OPORTUNIDADE DE ACOMPANHAR MEU AVÔ, QUE COMERCIALIZAVA MUDAS DE CAFÉ, NAS VISITAS QUE FAZIA ÀS FAZENDAS LOCALIZADAS NO SUDOESTE DO ESTADO DE SÃO PAULO.

A EXPERIÊNCIA POR MIM VIVENCIADA, ACOMPANHANDO DE PERTO OS ESFORÇOS COTIDIANOS DESPENDIDOS COM A PLANTAÇÃO, A COLHEITA, A SECAGEM, A TORREFAÇÃO E ATÉ COM A COMERCIALIZAÇÃO DO CAFÉ DERAM-ME A EXATA DIMENSÃO DA IMPORTÂNCIA E DA INFLUÊNCIA DESSA CULTURA NA HISTÓRIA E NO DESENVOLVIMENTO DO NOSSO PAÍS E, CONSEQUENTEMENTE, OS MOTIVOS PARA PRODUIR E OFERECER AOS BRASILEIROS A EXPOSIÇÃO **CAFÉ DO BRASIL**.

FATOS E INFORMAÇÕES MARCANTES SOBRE A CAFEICULTURA, A PARTIR DE PESQUISA HISTÓRICO-DESCRIPTIVA ENRIQUECIDA POR ILUSTRAÇÕES E REGISTROS FOTOGRÁFICOS, IRÃO NOS PERMITIR REALIZAR UM INTERESSANTE PASSEIO PELA HISTÓRIA DESSE PRODUTO QUE CONQUISTOU LUGAR DE DESTAQUE NO MUNDO E, EM ESPECIAL, NO BRASIL.

TOMO A LIBERDADE DE CONCLUIR MINHAS PALAVRAS COM OS VERSOS DO POEMA **FLOR DO CAFEZAL**, DE AUTORIA DA DUPLA CASCATINHA E INHANA, PELA SIMPLICIDADE E PELO LIRISMO POÉTICO COM QUE RETRATA A CULTURA DO CAFÉ:

*“Meu cafezal em flor, quanta flor meu cafezal
Meu cafezal em flor, quanta flor meu cafezal
Ai menina, meu amor, minha flor do cafezal
Ai menina, meu amor, branca flor do cafezal*

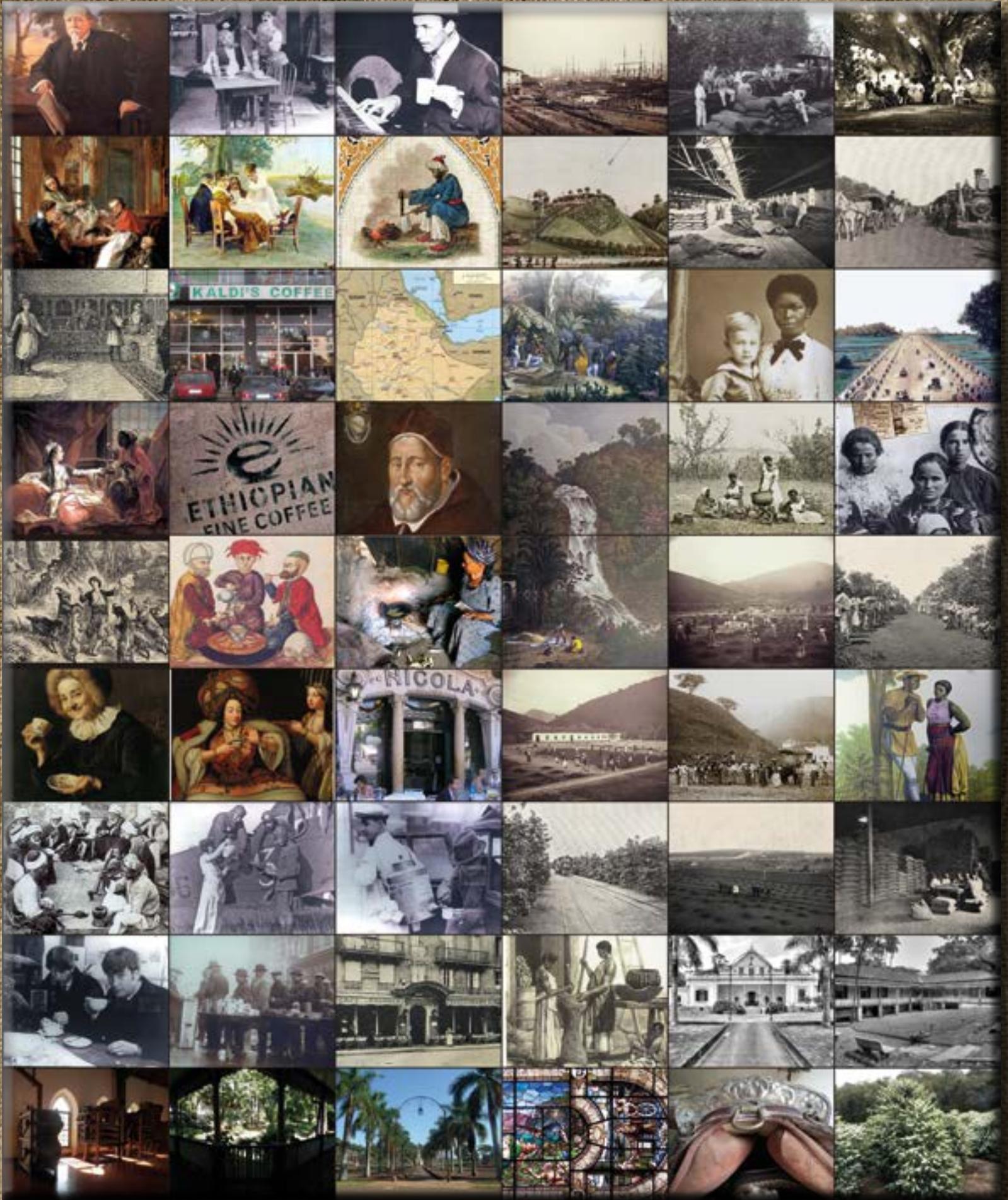
*Era florada, lindo véu de branca renda
Se estendeu sobre a fazenda, igual a um manto nupcial
E de mãos dadas fomos juntos pela estrada
Toda branca e perfumada, pela flor do cafezal*

*Meu cafezal em flor, quanta flor do cafezal
Meu cafezal em flor, quanta flor meu cafezal
Ai menina, meu amor, minha flor do cafezal
Ai menina, meu amor, branca flor do cafezal*

*Passa-se a noite vem o sol ardente bruto
Morre a flor e nasce o fruto no lugar de cada flor
Passa-se o tempo em que a vida é todo encanto
Morre o amor e nasce o pranto, fruto amargo de uma dor*

*Meu cafezal em flor, quanta flor meu cafezal
Meu cafezal em flor, quanta flor meu cafezal
Ai menina, meu amor, minha flor do cafezal
Ai menina, meu amor, branca flor do cafezal”*

José Roberto Sfair Macedo
Diretor Regional
Sesc/DF



O CAFÉ TEM O SEU BERÇO NA ÁFRICA, MAIS PRECISAMENTE EM KAFFA, REGIÃO MERIDIONAL DA ABISSÍNIA, CUJO TERRITÓRIO CORRESPONDE HOJE À ETIÓPIA. O ARBÓREO CRESCIA EM ESTADO SILVESTRE NAS MATAS, SENDO QUE SEU EMPREGO E USO REMONTAM A TEMPOS IMEMORIAIS.

NO SÉCULO XVI, O COMÉRCIO REALIZADO ATRAVÉS DA ROTA DAS ESPECIARIAS PERMITIU QUE O CAFÉ FOSSE INTRODUZIDO NA EUROPA OCIDENTAL. NO ENTANTO, EM UM PRIMEIRO MOMENTO, ESSE PRODUTO REVOLUCIONÁRIO SOFREU UMA FORTE RESISTÊNCIA AO SEU CONSUMO, PELO FATO DE A BEBIDA SER IDENTIFICADA COMO UM HÁBITO MUÇULMANO. ESSA DIFICULDADE FOI ULTRAPASSADA NO INÍCIO DO SÉCULO XVII COM A INTERVENÇÃO DO PAPA CLEMENTE VIII, QUE RESOLVEU PROVAR A BEBIDA. TENDO GOSTADO DO SABOR TERMINOU POR LIBERTÁ-LA DO ESTIGMA QUE LHE PERSEGUIA E AJUDOU A SUA POPULARIZAÇÃO.

A PARTIR DAÍ, O CAFÉ INCORPORA-SE DEFINITIVAMENTE AOS HÁBITOS EUROPEUS E, EM POUCO TEMPO, O NÚMERO DE CAFETERIAS AUMENTOU CONSIDERAVELMENTE EM TODA A EUROPA. ESSE É UM PERÍODO EM QUE SE ASSISTE AO APARECIMENTO DE DIVERSAS CASAS DE CAFÉ QUE FICARAM MUNDIALMENTE CONHECIDAS, COMO, POR EXEMPLO: O *LLOYD COFFEE HOUSE* (1668), EM LONDRES, ESTABELECIMENTO POPULAR PARA MARINHEIROS, COMERCIANTES E ARMADORES; O *LE CAFÉ DE LA RÉGENCE* (1681), EM PARIS, ONDE SE REUNIAM INTELLECTUAIS FRANCESES EM SARAUS LITERÁRIOS; O *CAFÉ LE PROCOPE* (1686), TAMBÉM EM PARIS, QUE ENTROU PARA A HISTÓRIA COMO O PRIMEIRO CAFÉ LITERÁRIO E PRIMEIRA SORVETERIA DA FRANÇA E, TAMBÉM, POR TER SIDO O REDUTO DOS MAIS IMPORTANTES PERSONAGENS DA INTELLECTUALIDADE, POLÍTICA E ARTE FRANCESAS; E, AINDA, O *CAFÉ NICOLA* (1787), EM LISBOA, MUITO FREQUENTADO POR INTELLECTUAIS E POLÍTICOS.

ATÉ CHEGAR AO BRASIL, HÁ QUASE TRÊS SÉCULOS, A RUBIÁCEA TEVE DE FAZER EXTENSA VIAGEM ATRAVÉS DA ÁFRICA, DO ORIENTE MÉDIO, DA EUROPA E DAS ANTILHAS, DE ONDE TERIA SIDO INTRODUZIDA NA AMÉRICA DO SUL, VIA GUIANA HOLANDESA. DE LÁ PASSOU À GUIANA FRANCESA, DE ONDE, NO COMEÇO DO SÉCULO XVIII, CHEGOU ÀS TERRAS BRASILEIRAS.

PARA SER ECONOMICAMENTE VIÁVEL, O CAFÉ EXIGE CLIMA QUENTE E TERRAS RELATIVAMENTE ALTAS, SENDO QUE O IDEAL É QUE SEJA CULTIVADO EM UM CINTURÃO DE 20 A 25 GRAUS AO NORTE OU AO SUL DA LINHA DO EQUADOR. AS TERRAS MAIS APROPRIADAS PARA SEU CULTIVO FORAM ENCONTRADAS NAS PROVÍNCIAS DO RIO DE JANEIRO, MINAS GERAIS, ESPÍRITO SANTO E SÃO PAULO.

O APOGEU DA PRODUÇÃO CAFEZEIRA FLUMINENSE SE DEU ENTRE OS ANOS DE 1830 E 1880 E, NESSES 50 ANOS, FOI O EQUIVALENTE, EM MÉDIA, A 65% DA PRODUÇÃO BRASILEIRA. ESSA PRODUÇÃO GEROU UMA EXTRAORDINÁRIA RIQUEZA PARA OS FAZENDEIROS FLUMINENSES, OS “BARÕES DO CAFÉ”, QUE FORAM O ESTEIO FINANCEIRO DO IMPÉRIO.

A PARTIR DE 1880 A PRODUÇÃO DE CAFÉ TRANSFERIU-SE GRADUALMENTE PARA SÃO PAULO, TENDO ULTRAPASSADO TODAS AS PROVÍNCIAS VIZINHAS NOS ANOS SUBSEQUENTES. COM A PRODUÇÃO EM ALTA, PRINCIPALMENTE EM FUNÇÃO DAS TERRAS ROXAS EXISTENTES NO ENTÃO DENOMINADO “OESTE PAULISTA”, O PAÍS MANTEVE A HEGEMONIA DA EXPORTAÇÃO EM ESCALA MUNDIAL E AINDA É O RESPONSÁVEL PELA PRODUÇÃO DE UM TERÇO DO CAFÉ MUNDIAL.

DENTRE OS PAÍSES CONSUMIDORES DE CAFÉ, OS ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA, HÁ PRATICAMENTE UM SÉCULO, MANTÊM A LIDERANÇA COM APROXIMADAMENTE A METADE DE TODA A QUANTIA CONSUMIDA MUNDIALMENTE.

ESTA EXPOSIÇÃO, CONCEBIDA PELO SESC-DF E REALIZADA EM PARCERIA COM A CÂMARA DOS DEPUTADOS, PROCURA TRAÇAR UM ROTEIRO DA HISTÓRIA E DA IMPORTÂNCIA DO CAFÉ NA CULTURA, NA ECONOMIA E NO DESENVOLVIMENTO DO BRASIL.

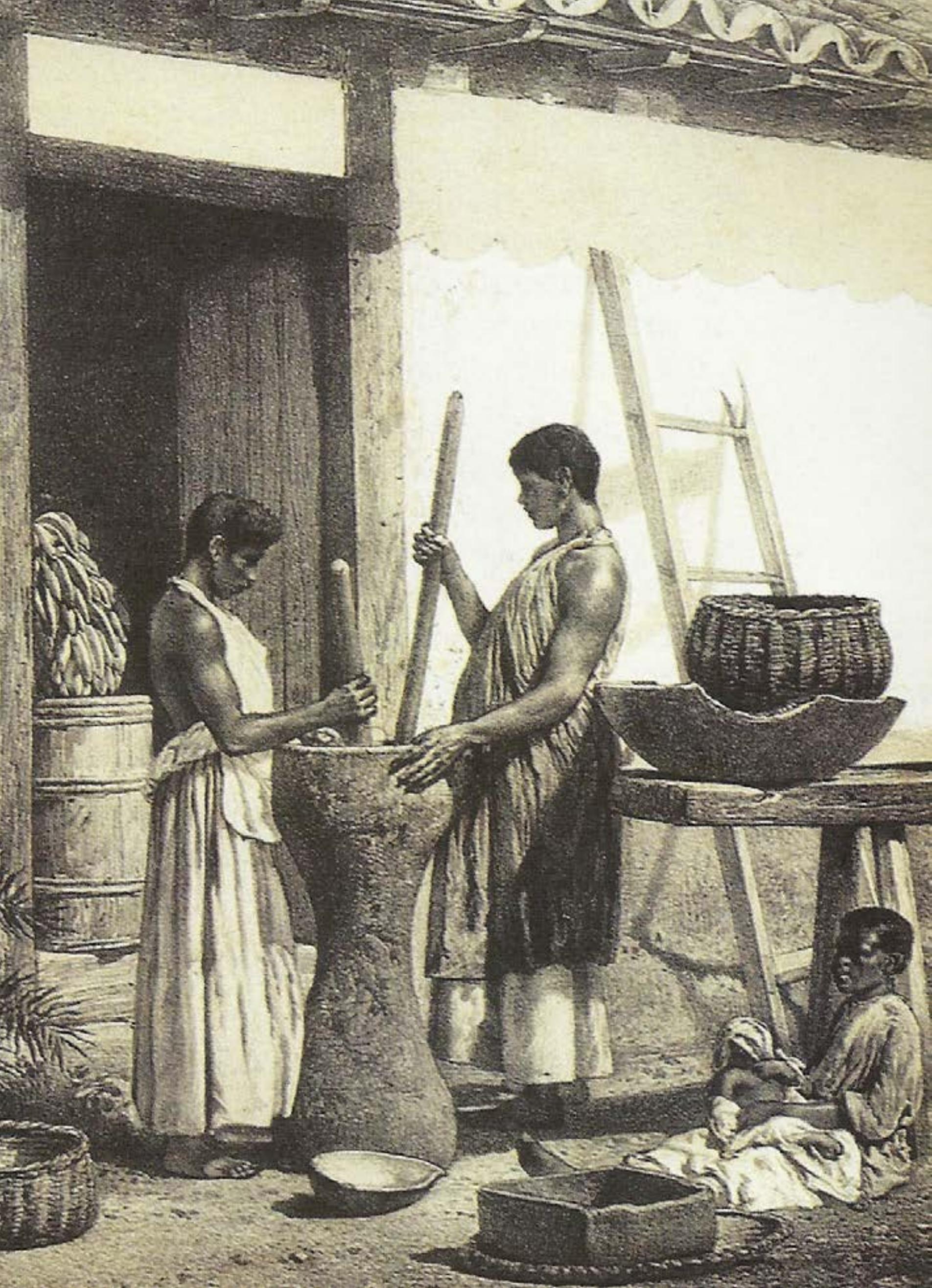
Prof. Casimiro Neto

Historiador, pesquisador e cientista político,

Dr. Jose Theodoro Mascarenhas Menck

Advogado, Historiador e Consultor Legislativo

Curadores



SUMÁRIO

HISTÓRIA

1. Das Origens ao Brasil

O Surgimento do Café
O Café no Oriente
O Café na Europa
Os Holandeses e a Difusão da Cultura do Café pelo Mundo

2. O Café no Brasil

A Chegada das Primeiras Sementes
A Disseminação do Cultivo do Café
O Café Chega ao Rio de Janeiro
O Vale do Rio Paraíba do Sul
Campinas e a Produção Matar para o Transporte das Sacas
As Ferrovias Paulistas
O Café no Oeste Paulista
O Café na Segunda Metade do Século XX e Início do Século XXI
O Brasil e a Produção Mundial

3. A Política Cafeeira

O Convênio de Taubaté e O Controle da Produção pelo Estado
Instituto de Defesa Permanente do Café
A Crise de 1929
Departamento Nacional do Café – DNC
Bureau Pan-Americano do Café
Instituto Brasileiro do Café – IBC
Comitê Brasileiro do Café (CBC) e o Conselho Deliberativo de Política Cafeeira (CDPC)
Organização Internacional do Café – OIC
Acordo de 1968
A Geada Negra e o Acordo de 1976
Acordo de 1983
Fundo de Defesa da Economia Cafeeira (Funcafé)
Acordo de 1994 e o Fim das Cotas
Conselho Deliberativo da Política do Café
Acordos de 2001 e 2007

4. A Cultura e a Sociedade Criada pelo Café

As Fazendas de Café
No Interior das Fazendas
Na Casa dos Cafeicultores
Os Trabalhadores e o Cotidiano Rural
O Cotidiano Urbano

5. Os Estudos da Planta

As Variedades Botânicas de Café
As Características Principais do Cafeeiro
Pragas, Doenças e Defeitos
Métodos de Produção: Manejo e Plantio
Novas Tecnologias
Avanços nos Estudos Genéticos do Café

6. O Café Gourmet

A Torra do Café
Tipos de Preparo
Os Tipos de Café
Algumas Formas de Consumo do Café no Mundo
Tipos mais Populares de Bebidas a Base de Café
Considerações Finais

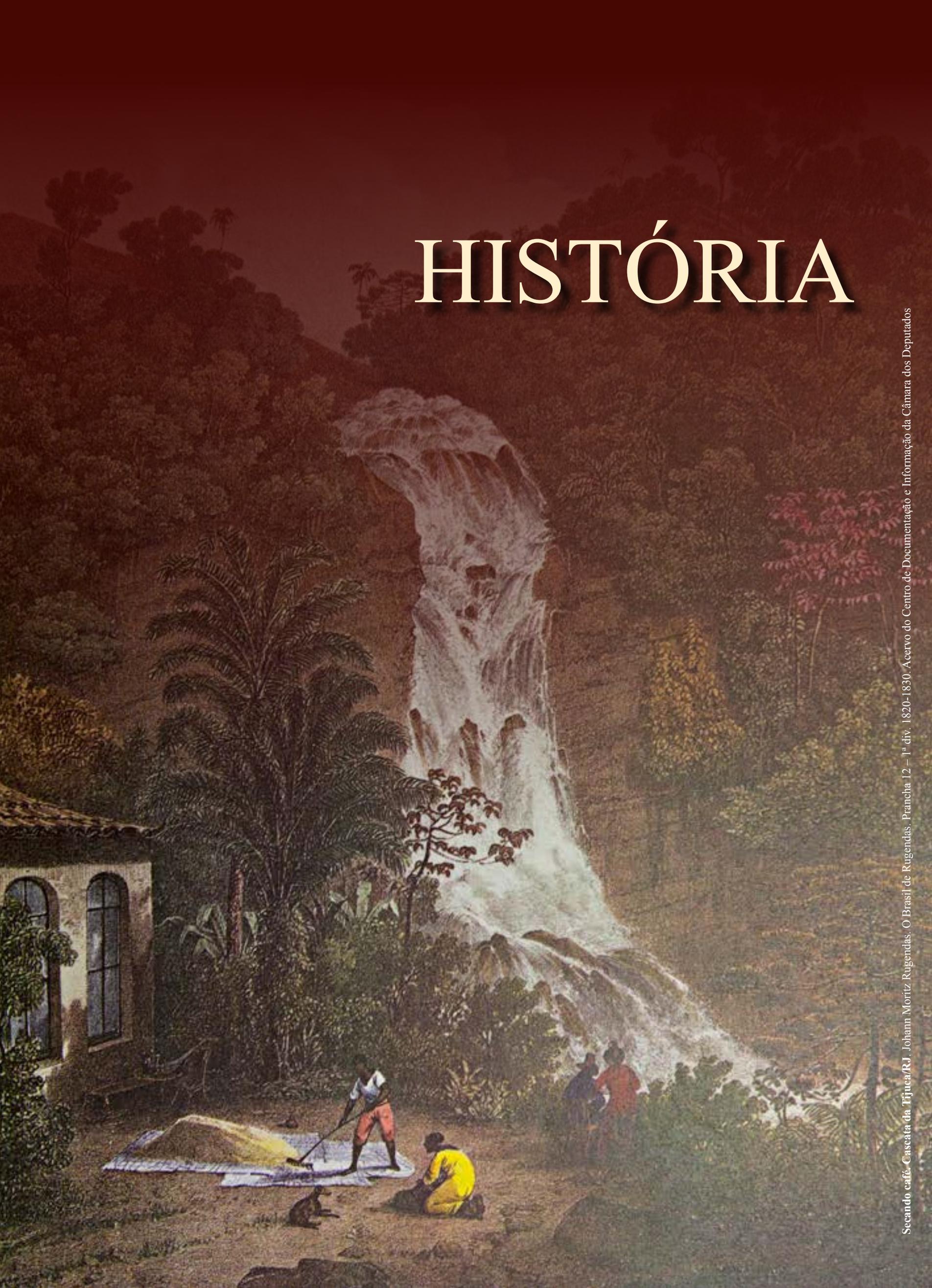
PRESERVAÇÃO E MEMÓRIA: MUSEUS E FAZENDAS ATUAIS

Museu do Café | Santos SP
Museu do Café Francisco Schmidt | Ribeirão Preto SP
Fazenda Bela Vista | Dourado SP
Fazenda Nova | Mococa SP
Fazenda Pinhal | São Carlos SP
Fazenda Santa Gertrudes | Santa Gertrudes SP
Fazenda Santa Maria do Monjolinho | São Carlos SP
Fazenda Santo Antônio da Água Limpa | Mococa SP
Fazenda São Joaquim | São Carlos SP
Café Serrazul | Brasília DF

LINHA DO TEMPO

Os Pioneiros da Cultura do Café no Mundo
Século XVIII - O Café no Brasil / Os Pioneiros da Cultura
Século XIX - O Café no Brasil / Início e Consolidação das Exportações de Café em Escala Comercial
Século XX - O Café no Brasil / Recorde e Quedas nas Exportações
Século XXI - O Café no Brasil / Qualidade e Equilíbrio nas Safras e nas Exportações

HISTÓRIA







1

DAS ORIGENS AO BRASIL



KALDI AND HIS DANCING GOATS
THE LEGENDARY DISCOVERY OF THE COFFEE DRINK
From drawings by a modern French artist

Noites Árabes - Servindo café a convidados (p23-William)





O SURGIMENTO DO CAFÉ

A LENDA

CONTA A LENDA QUE CERTO DIA, NO VELHO REINO DA ABISSÍNIA, ÀS MARGENS DO MAR VERMELHO, UM PASTOR DE CABRAS, CUJO NOME A LENDA DECLARA SER KALDI, OBSERVOU QUE SEUS ANIMAIS FICAVAM MAIS ESPERTOS E DISPOSTOS APÓS COMER OS FRUTOS VERMELHOS DE UM ARBUSTO DA REGIÃO. CURIOSO, EXPERIMENTOU-OS E DESCOBRIU SEU PODER ESTIMULANTE. COLHEU ENTÃO ALGUNS FRUTOS E OS LEVOU PARA UM CONVENTO CRISTÃO COPTA.

OS MONGES, APÓS OUVIREM SEU RELATO, HOVERAM POR BEM PREPARAR UMA INFUSÃO COM OS RAMOS E AS BAGAS. NA MESMA OCASIÃO, ALGUNS GRÃOS CAÍRAM NO FOGO. OS FRUTOS, AO FOGO, LOGO INUNDARAM O AMBIENTE COM UM AROMA MUITO AGRADÁVEL. OS CLÉRIGOS RESOLVERAM, ENTÃO, FICAR COM OS GRÃOS RESTANTES E APRENDERAM A PREPARAR UMA BEBIDA QUE PASSARAM A CONSIDERAR UMA DÁDIVA DE DEUS, POIS OS AJUDAVA A PERMANECER ACORDADOS DURANTE AS LONGAS NOITES DE VIGÍLIAS DE ORAÇÕES.

A HISTÓRIA

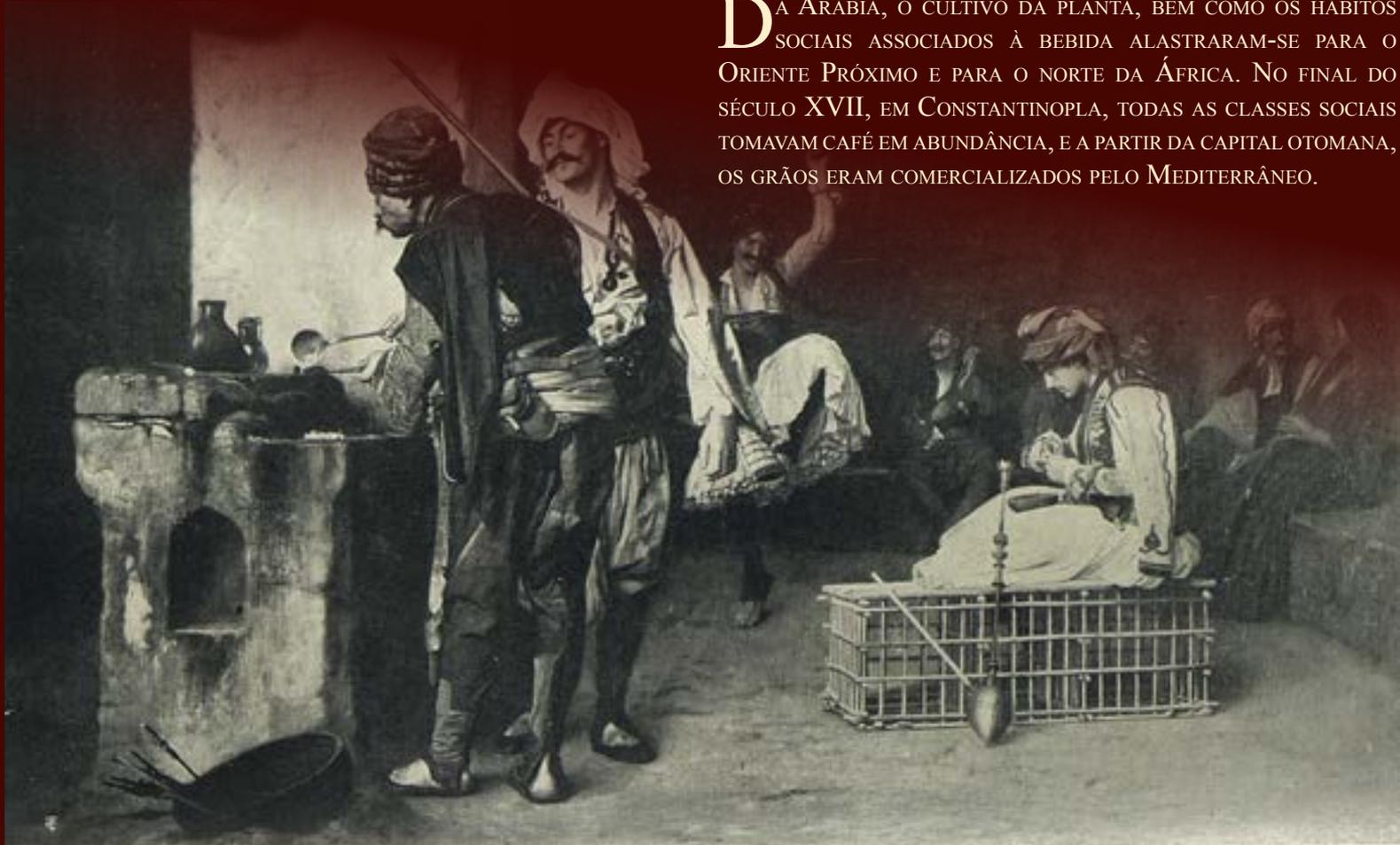
O CAFÉ NO ORIENTE

AO QUE PARECE, A PALAVRA CAFÉ TEM ORIGEM NO TERMO TURCO KAHUÉ, QUE SIGNIFICA FORÇA. DA ABISSÍNIA MIGROU PARA A PENÍNSULA ARÁBICA. OS GRÃOS JÁ ERAM ASSADOS EM GORDURA NA PÉRSIA DESDE O SÉCULO VII. UMA CULTURA BEM ACLIMATADA DE CAFÉ COMEÇOU NO SÉCULO XV, EM TORNO DA CIDADE DE MOKA, NA PENÍNSULA ARÁBICA. O CAFÉ, ENTÃO, PASSOU A SER TORRADO E MOÍDO PARA DELE SE FAZER UMA INFUSÃO.

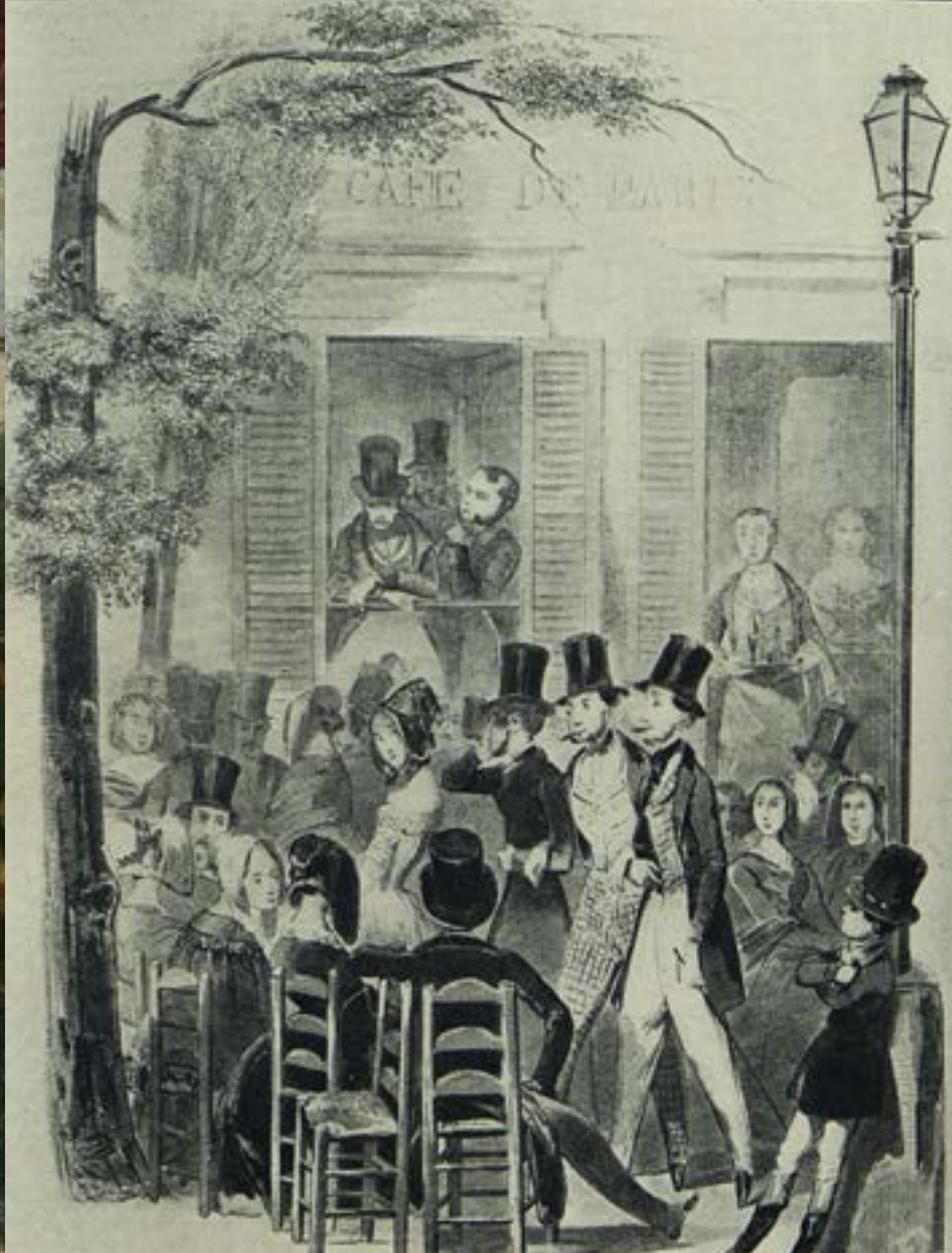
DA ARÁBIA, O CULTIVO DA PLANTA, BEM COMO OS HÁBITOS SOCIAIS ASSOCIADOS À BEBIDA ALASTRARAM-SE PARA O ORIENTE PRÓXIMO E PARA O NORTE DA ÁFRICA. NO FINAL DO SÉCULO XVII, EM CONSTANTINOPLA, TODAS AS CLASSES SOCIAIS TOMAVAM CAFÉ EM ABUNDÂNCIA, E A PARTIR DA CAPITAL OTOMANA, OS GRÃOS ERAM COMERCIALIZADOS PELO MEDITERRÂNEO.



Turquia - Casa de Café - Sec. XVII - William H. Ukers



COFFEE HOUSE AT CAIRO — PAINTING BY GEROME IN THE METROPOLITAN MUSEUM, NEW YORK



MASTER LAVENDER qualifying himself for the ARMY.



O CAFÉ NA EUROPA

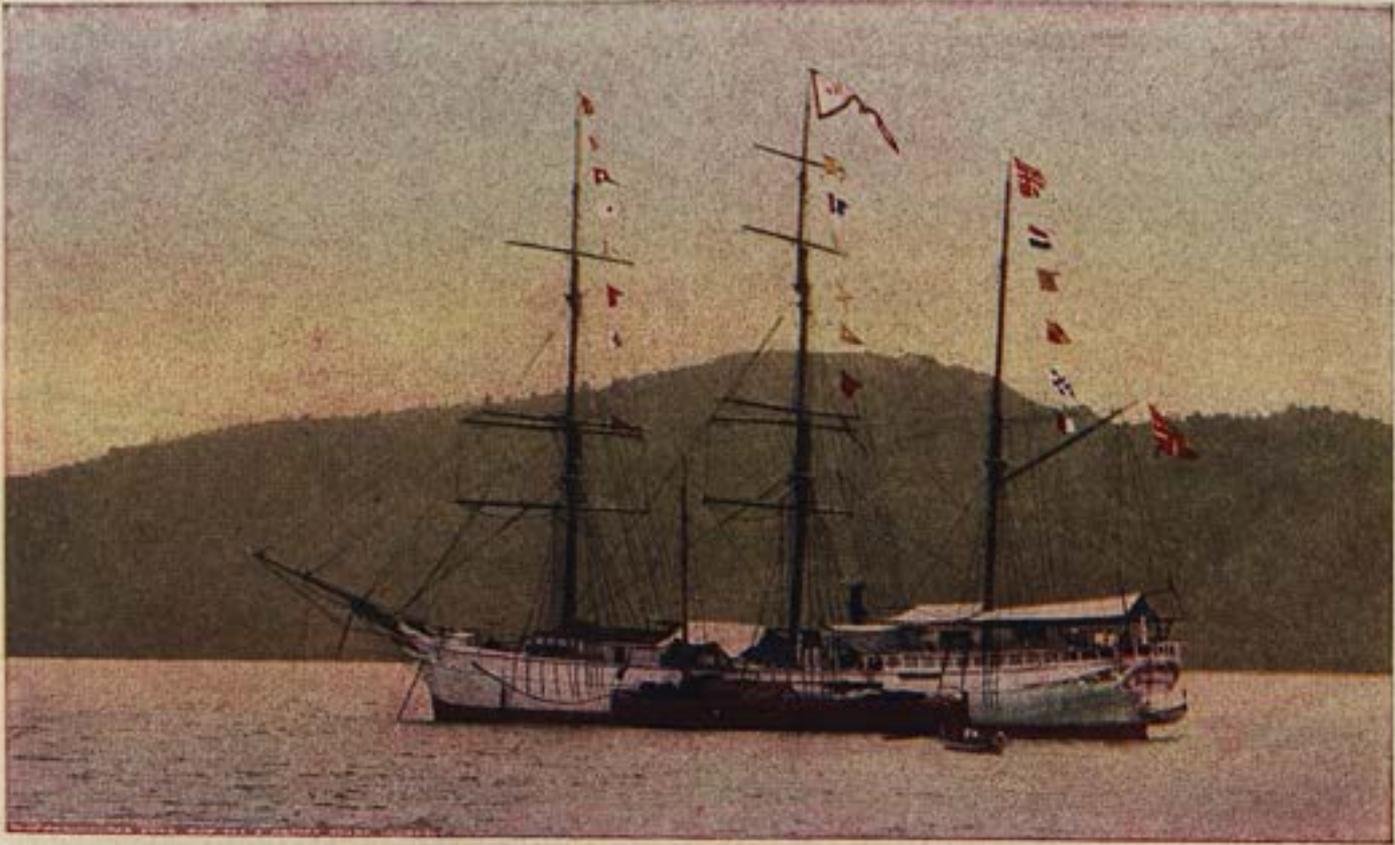
A DIVULGAÇÃO DO CAFÉ NA EUROPA OCORREU NO FINAL DO SÉCULO XVI, ATRAVÉS DO ALEMÃO LEONARDO RAUWOFF, MAS ADMITE-SE TAMBÉM QUE NA EUROPA OCIDENTAL, PARTICULARMENTE EM VENEZA, ELE JÁ ERA CONSUMIDO NESSA ÉPOCA. NO INÍCIO DO SÉCULO XVII, OS NAVIOS DA COMPANHIA DAS ÍNDIAS ORIENTAIS JÁ FAZIAM O TRANSPORTE DE GRANDE QUANTIDADE DE CAFÉ ENTRE OS PAÍSES MUÇULMANOS DO ORIENTE, E, EM 1637, JÁ ERA HÁBITO O SEU CONSUMO NA ALEMANHA E NOS PAÍSES BAIXOS. OS HOLANDESES, GRANDES COMERCIANTES, TIVERAM PAPEL IMPORTANTE NA PROPAGAÇÃO DO CONSUMO DO CAFÉ POR TODA A EUROPA SETENTRIONAL E CENTRAL.



AS PRIMEIRAS CASAS PÚBLICAS DE CAFÉ APARECERAM NA ITÁLIA EM 1645, TORNANDO CÉLEBRES, EM TODA A EUROPA, OS CAFÉS VENEZIANOS, GENOVESES E ROMANOS. NA FRANÇA, EM 1657, A CORTE DE LUÍS XIV JÁ CONSUMIA A BEBIDA, O QUE FOI FATO DETERMINANTE PARA SUA INCORPORAÇÃO COMO HÁBITO ELEGANTE E REFINADO NAS DEMAIS CORTES EUROPEIAS. LOGO DEPOIS APARECERIA EM LONDRES A PRIMEIRA CASA DE CAFÉ. TANTO EM LONDRES QUANTO EM PARIS, OS CAFÉS PÚBLICOS SE MULTIPLICARAM E SE TORNARAM PONTOS DE ENCONTRO PARA DEBATES E DISCUSSÕES SOBRE POLÍTICA E ARTE. NA ALEMANHA, DE ONDE PARECE ORIGINAR-SE A MISTURA DE CAFÉ COM LEITE, OS PRIMEIROS CAFÉS PÚBLICOS SURGIRIAM EM HAMBURGO E, EM 1752, EM BERLIM.



ALL ABOUT COFFEE

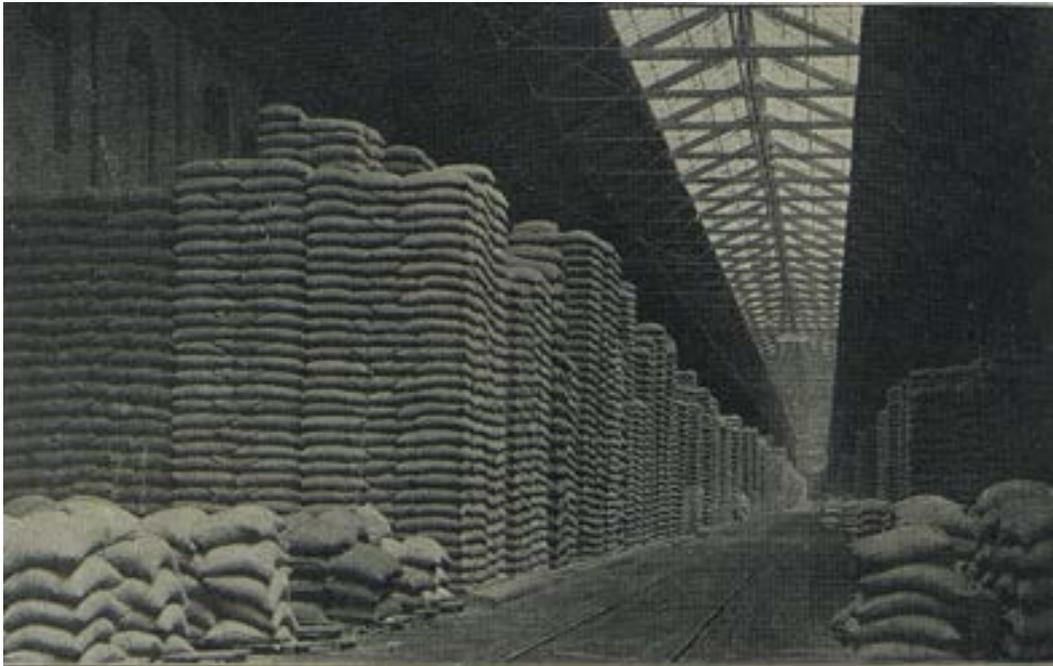


OLD-TIME SAILING VESSEL LOADING IN PADANG ROADS



COPYRIGHTED 1904, THE TEA & COFFEE TRADE JOURNAL

INTERIOR OF A DUTCH COFFEE-CLEANING FACTORY, PADANG
COFFEE SCENES IN SUMATRA, NETHERLANDS EAST INDIES

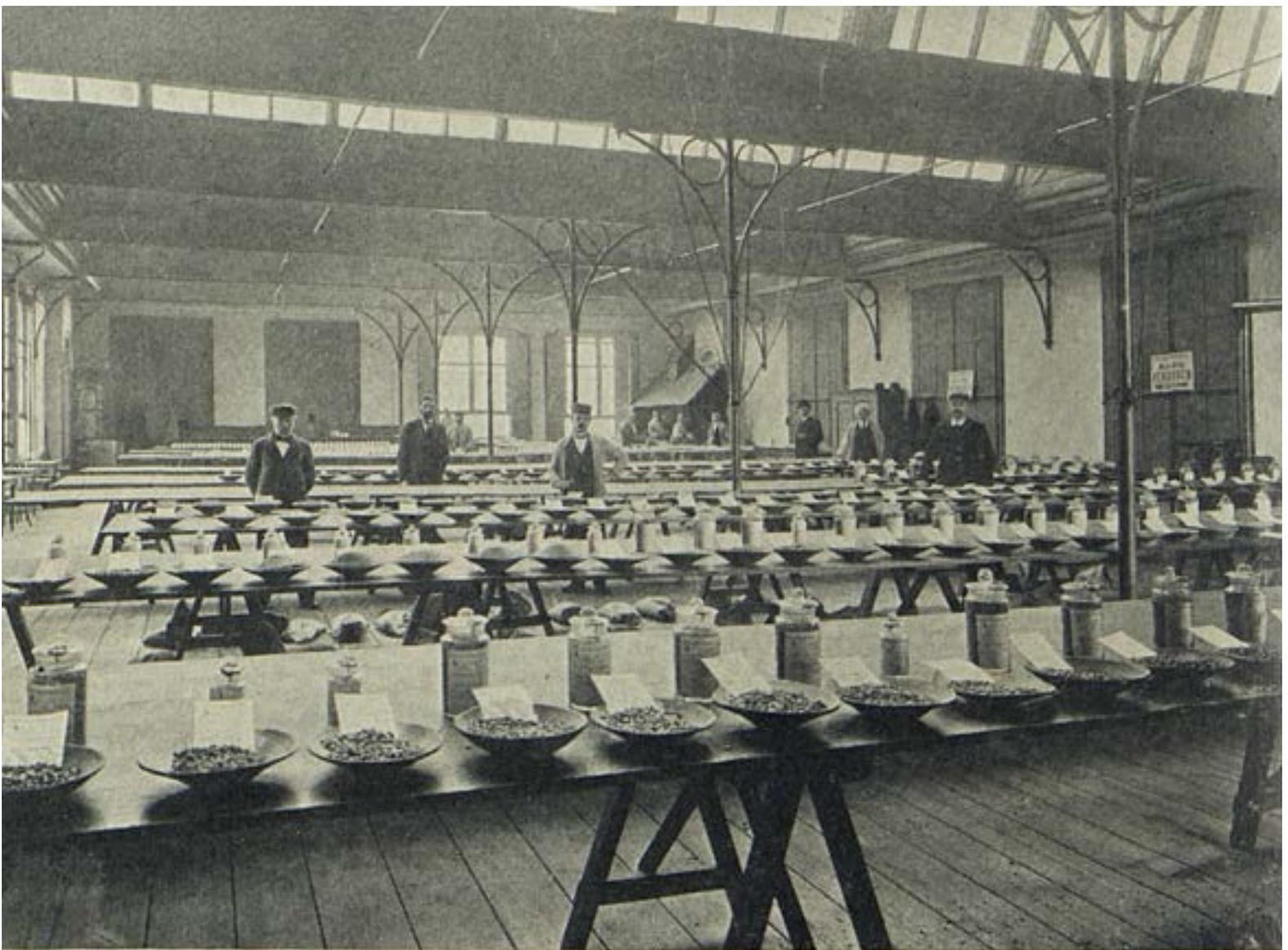


GREEN COFFEE STORED ON THE DOCKS AT HAVRE, FRANCE

HANDLING GREEN COFFEE AT TWO EUROPEAN PORTS

OS HOLANDESES E A DIFUSÃO DA CULTURA DO CAFÉ PELO MUNDO

COUBE AOS HOLANDESES, NO FINAL DO SÉCULO XVII, A DIFUSÃO DA PLANTA DO CAFÉ NA MALÁSIA, EM JAVA, NA SUMATRA, NAS ILHAS CÉLEBES E NO TIMOR, BEM COMO SUA TRANSFERÊNCIA PARA A AMÉRICA. EM 1706 ELES PLANTARAM ALGUMAS MUDAS DE CAFÉ NO JARDIM BOTÂNICO DE AMSTERDÃ, DE ONDE SAIRIAM AS MATRIZES QUE DARIAM ORIGEM AOS PRIMEIROS CAFEZAIS AMERICANOS.



COFFEE AUCTION SAMPLES ON DISPLAY AT AMSTERDAM



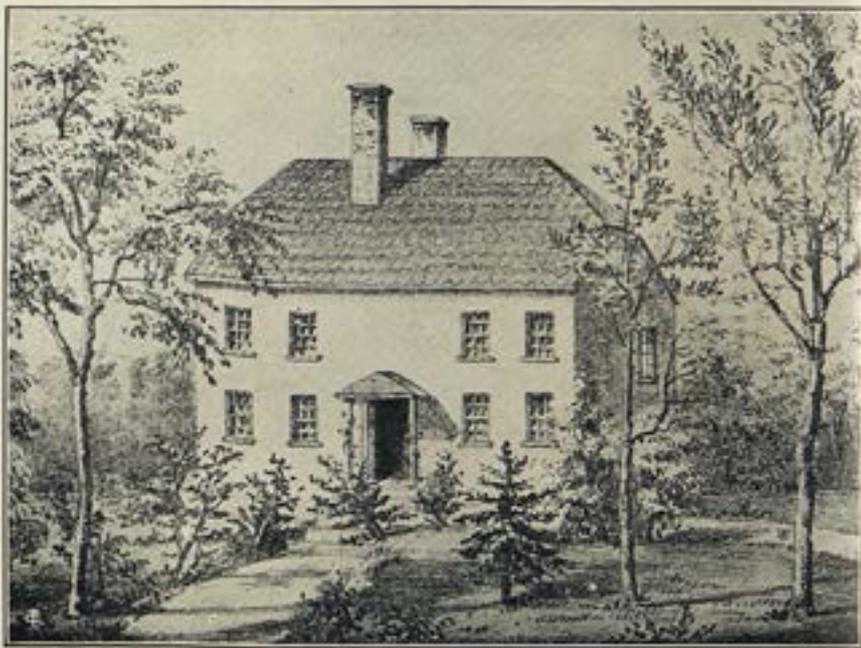


PRESIDENT-ELECT WASHINGTON WELCOMED AT THE MERCHANTS COFFEE HOUSE, NEW YORK
 The reception took place April 23, 1789, one week before his inauguration. From a painting by Charles P. Gruppe, owned by the author



THE NEW TERMINAL SYSTEM ON STATEN ISLAND
 On the left are three piers of the Pough Terminal at Clifton; on the right, four of the American Dock Terminal at Tompkinsville; and between these are thirteen piers of the new Municipal Terminal

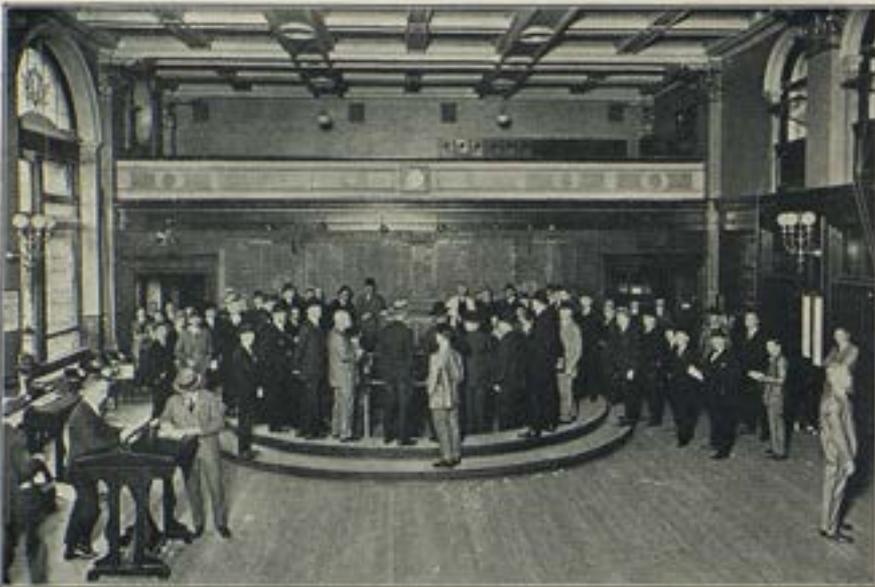




NEW YORK'S PROCKEN COFFEE HOUSE, THE KING'S ARMS, OPENED IN 1696
This view shows the garden side of the historic old house as it was conducted by John Hutchins, near Trinity Church, on Broadway. The observatory may have been added later

330

ALL ABOUT COFFEE



THE COFFEE PIT IN THE NEW YORK COFFEE AND SUGAR EXCHANGE

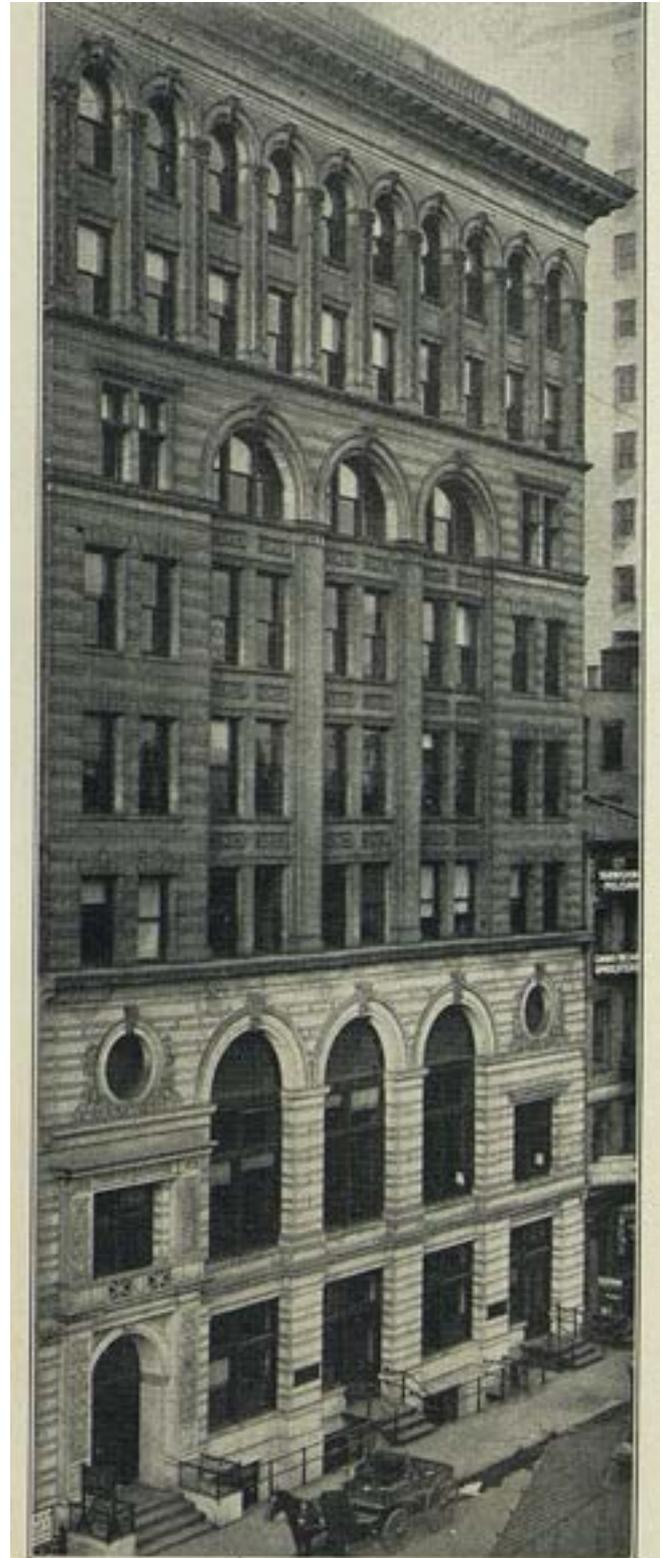
RETAIL MERCHANDISING

417



TYPICAL CHAIN-STORE INTERIOR EQUIPMENT

This is the Atlantic & Pacific Co.'s store in Elmwood, New York. There are nearly 5,000 other stores like it in the United States

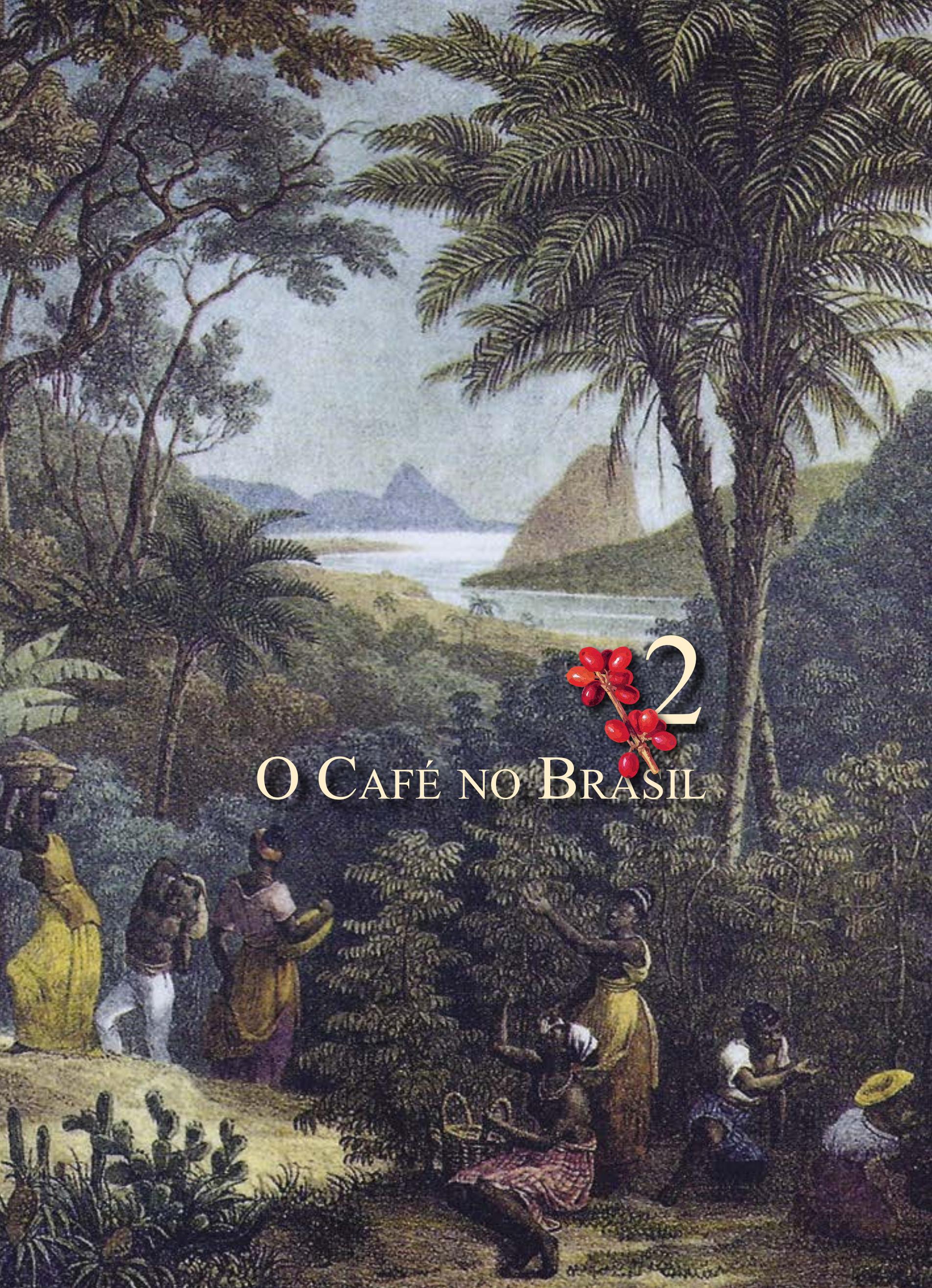


NEW YORK COFFEE AND SUGAR EXCHANGE

The building fronts on Hanover Square and extends through to Beaver Street. The exchange rooms are indicated by the arched windows on the second floor. The rest of the building is devoted to offices. The exchange was founded in 1881, and was the first national coffee trading organization in the world.

A O QUE TUDO INDICA, FOI ATRAVÉS DO SURINAME (GUIANA HOLANDESA) QUE O CAFÉ FOI INTRODUZIDO NA AMÉRICA DO SUL, AINDA NO INÍCIO DO SÉCULO XVIII, ESPALHANDO-SE EM SEGUIDA PARA A GUIANA FRANCESA. NESSE PERÍODO, O CAFÉ JÁ HAVIA SE TORNADO UMA IMPORTANTE MERCADORIA NOS MERCADOS INTERNACIONAIS DOS PAÍSES DO OCIDENTE, ESTIMULANDO, ASSIM, SUA CULTURA NAS COLÔNIAS EUROPEIAS, FOSSEM ELAS DA AMÉRICA OU DA ÁSIA.





2

O CAFÉ NO BRASIL

A CHEGADA DAS PRIMEIRAS SEMENTES

A LENDA

TAMBÉM EXISTE UMA LENDA SOBRE A INTRODUÇÃO DO CAFÉ NO BRASIL. TRATA-SE, EM VERDADE, DE UMA VERSÃO MUITO DIFUNDIDA DE COMO O SARGENTO-MOR FRANCISCO MELO PALHETA CONSEGUIU SE APROPRIAR DE ALGUMAS SEMENTES EM UMA VISITA OFICIAL QUE TEVE DE FAZER À CAIENA, NA GUIANA FRANCESA, EM NOME DO GOVERNADOR E CAPITÃO-GENERAL DO ESTADO DO MARANHÃO E GRÃO-PARÁ JOÃO DA MAIA DA GAMA.

ORIGEM DESSA VERSÃO PODE SER RASTREADA ATÉ O LIVRO *VIAGEM E VISITA DO SERTÃO*, DE D. JOÃO DE SÃO JOSÉ QUEIROZ, QUE FOI BISPO DA DIOCESE DO PARÁ ENTRE OS ANOS 1760 E 1763. DE ACORDO COM O PRELADO, “UMA FRANCESA, MULHER DO GOVERNADOR DA PRAÇA [CAIENA], EMBORA SABENDO DA PROIBIÇÃO DE PASSAR SEMENTES DE CAFÉ AOS SÚDITOS DO REI DE PORTUGAL, GENEROSAMENTE OFERECERU A PALHETA, EM PRESENÇA DO ESPOSO, UMA MÃO CHEIA DE SEMENTES DE CAFÉ, PRATICANDO A GALANTERIA DE SER A MESMA QUE LHAS INTRODUZIU NO BOLSO DA CASACA, OBRIGANDO-O DE TAL SORTE, QUE LHE SOBEJARAM AS EXPRESSÕES COM QUE MOSTROU AGRADECER MUITO À MADAME ESTA FRANQUEZA E BIZARRIA.”

A HISTÓRIA

OUTRA VERSÃO, MENOS ROMÂNTICA, MAS APOIADA EM DOCUMENTOS, PODE SER CONHECIDA NOS ARQUIVOS PÚBLICOS BRASILEIROS. LÁ, EXISTE UM RELATO OFICIAL SOBRE COMO FORAM TRANSPORTADAS AS PRIMEIRAS SEMENTES DE CAFÉ PARA O BRASIL. NO DIA 20 DE FEVEREIRO DE 1727, O GOVERNADOR E CAPITÃO-GENERAL DO ESTADO DO MARANHÃO E GRÃO-PARÁ, JOÃO DA MAIA DA GAMA, INSTRUIU O SARGENTO-MOR FRANCISCO DE MELO PALHETA DE COMO DEVERIA SE PORTAR NA MISSÃO OFICIAL QUE ESSE MILITAR DESEMPENHARIA EM CAIENA, A CAPITAL DA GUIANA FRANCESA.

VIAGEM TINHA COMO PRINCIPAL OBJETIVO APRESENTAR UMA RECLAMAÇÃO OFICIAL CONTRA INCURSÕES DE FRANCESES NO TERRITÓRIO BRASILEIRO, NO NORTE DO ATUAL AMAPÁ. TRATA-SE DO *REGIMENTO QUE HÁ DE GUARDAR O SARGENTO-MOR EM SUA MISSÃO A CAYENA*. NAQUELE DOCUMENTO, O GOVERNADOR E CAPITÃO-GENERAL INICIA FAZENDO RECOMENDAÇÕES QUE DEVERIAM ATRAIR A BOA VONTADE DIVINA, DEPOIS PASSA PARA RECOMENDAÇÕES ONDE SE DESTACA O SEGUINTE TRECHO DO REGIMENTO: “SE POR ACASO ENTRAR EM QUINTAL OU JARDIM OU ROÇA ONDE HOVER CAFÉ, COM PRETEXTO DE PROVAR ALGUMA FRUTA, VERÁ SE PODE ESCONDER ALGUM PAR DE GRÃOS, COM TODO O DISFARCE E COM TODA A CAUTELA.”

ANOS MAIS TARDE, EM 1733, EM PETIÇÃO DIRIGIDA AO REI NA QUAL HISTORIAVA SEUS SERVIÇOS, O PRÓPRIO FRANCISCO MELO PALHETA DECLAROU: “DEPOIS FUI MANDADO PELO NOSSO GOVERNADOR À VILA DE CAIENA (...), ONDE VI QUE O GOVERNADOR DE CAIENA DECRETOU QUE NINGUÉM FORNECESSE AOS PORTUGUESES GRÃOS DE CAFÉ CAPAZES DE NASCER, (...) NÃO SÓ TROUXE MIL E TANTAS FRUTAS, QUE ENTREGUEI AOS OFICIAIS DO SENADO [DA CÂMARA DE BELÉM] PARA QUE O REPARTISSEM COM OS MORADORES, DE QUE JÁ HOJE HÁ MUITO NO ESTADO (...)” ASSIM, ENTRARAM NO BRASIL AS PRIMEIRAS SEMENTES DA FAMOSA RUBIÁCEA.

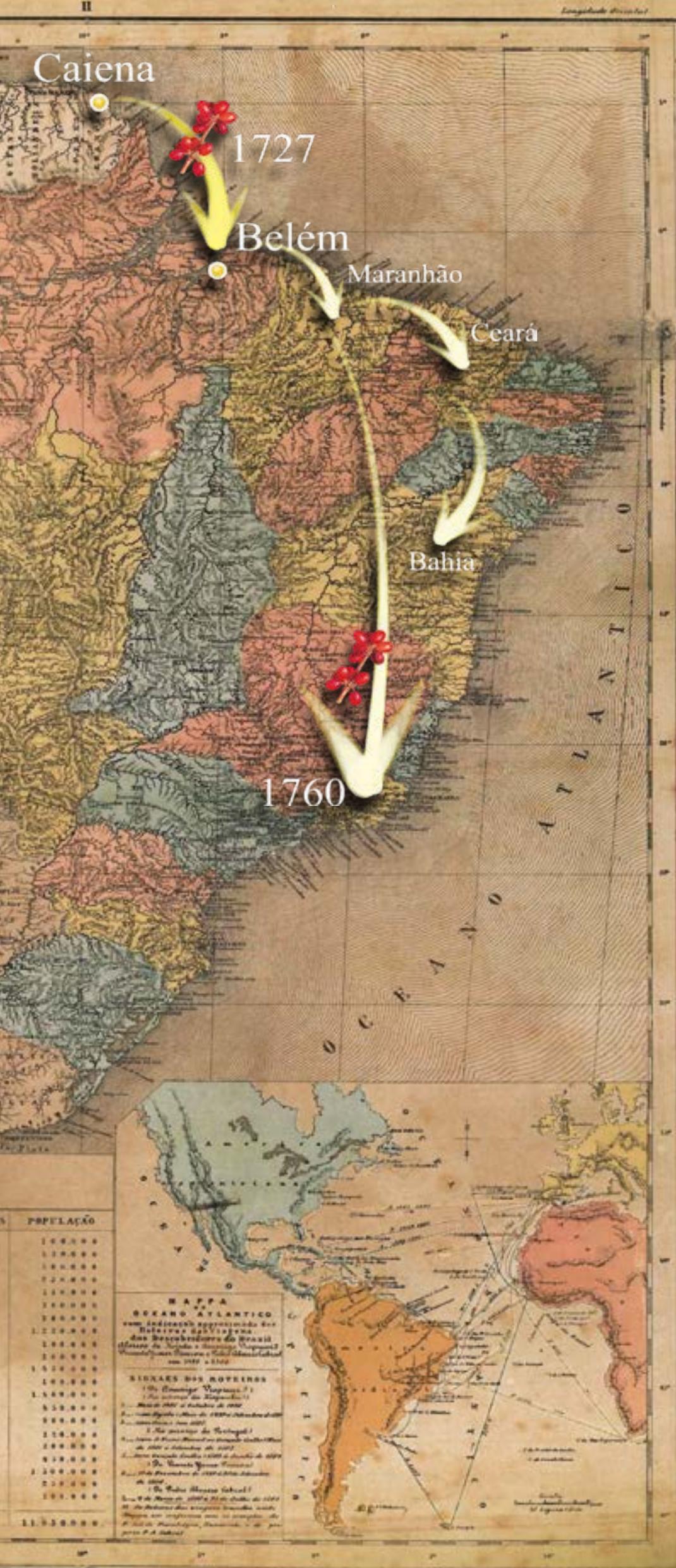


Francisco de Melo Palheta, em Caiena, recebendo as sementes de café. Autoria desconhecida. Reprodução Acervo particular (CPSN).

Mapa do Império do Brasil e a trajetória do café. Detalhe. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

S ^o	PROVINCIA	CAPITAIS	SUPERFICIE em léguas quadradas	COMARCAS	MUNICÍPIOS
I	AMAZONAS	MACAÏA	82.388	5	5
II	GRÃO PARÁ	BELEM	68.888	8	28
III	MARANHÃO	CAIEN	12.888	13	22
IV	PARANÁ	TRINHEIRA	14.288	10	22
V	FLORIANÓPOLIS	PROCURAÇA	1.827	13	14
VI	RIO GRANDE DO NORTE	NATAL	7.888	8	12
VII	PARANÁ	SARATEA	1.388	11	11
VIII	PERNAMBUCO	BRASIA	1.217	11	18
IX	ALAGOAS	MACEIO	2.134	8	18
X	SALVADORA	ARACAJU	1.588	8	18
XI	BARRA	S. SEBASTIAO	18.834	14	18
XII	ESPÍRITO SANTO	VITÓRIA	1.147	4	11
XIII	RIO DE JANEIRO	NOYMER	1.888	12	11
XIV	MINEIRO	RIO DE JANEIRO	1.7	1	1
XV	S. PAULO	S. PAULO	18.188	18	18
XVI	PARANÁ	TEREZINA	8.888	4	18
XVII	S. CATARINA	BLUMENAU	8.188	18	18
XVIII	S. PIAUI	TERESINA	8.288	18	18
XIX	MINAS GERAIS	OURO PRETO	18.888	22	44
XX	GOIÁS	GOIÁS	28.888	18	18
XXI	MATTO GROSSO	CUIABÁ	18.172	8	18
TOTAL			281.812	218	388





A Disseminação do Cultivo do Café

O FATO É QUE, UMA VEZ TRAZIDAS AS SEMENTES, TÊM INÍCIO AS PLANTAÇÕES DE CAFÉ NO BRASIL. O PRÓPRIO FRANCISCO DE MELO PALHETA, NO REQUERIMENTO QUE EM 1733 DIRIGIU AO REI, DECLAROU TER “MIL E TANTOS PÉS DE CAFÉ”. O MESMO ACONTECE COM ALGUNS DOS “PRINCIPAIS MORADORES DE BELÉM”. ESSES PRIMEIROS CAFEZAIS SÃO DESCENDENTES DE UMA ÚNICA ESPÉCIE, A *COFFEA ARÁBICA L.*

EM 1732 É REGISTRADA A PRIMEIRA EXPORTAÇÃO DA PRODUÇÃO CAFEZEIRA QUE SE FEZ, DO PARÁ PARA LISBOA, “NA BARCA SANTA MARIA, EM QUANTIDADE DE SETE LIBRAS, COMO AMOSTRA.” JÁ NO ANO DE 1734, LISBOA RECEBERIA TRÊS MIL ARROBAS DE CAFÉ PARAENSE, CONSIGNADAS À COMPANHIA GERAL DO MARANHÃO E GRÃO-PARÁ.

COMO AS CONDIÇÕES CLIMÁTICAS NÃO PERMITIAM QUE O CAFÉ SE EXPANDISSE NAS TERRAS AMAZÔNICAS COMO ERA DESEJADO E A EXTRAÇÃO DA BORRACHA ERA MAIS VANTAJOSA, PROCURAM-SE OUTRAS REGIÕES MAIS PROPÍCIAS AO SEU DESENVOLVIMENTO. DE BELÉM, TÊM-SE NOTÍCIAS DE QUE AS PLANTAÇÕES SE ESPALHARAM PARA O MARANHÃO, CEARÁ E BAHIA. PLANTAÇÕES ESSAS, NO ENTANTO, QUE NÃO ADQUIRIRAM A IMPORTÂNCIA ECONÔMICA QUE VIRIAM A TER NO SUDESTE DO BRASIL.







O CAFÉ CHEGA AO RIO DE JANEIRO

NO CENTRO DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

DO PARÁ, O CAFÉ VAI SE ESPALHANDO PELAS DEMAIS CAPITANIAS BRASILEIRAS. NO DECÊNIO DE 1750 JÁ SE TEM NOTÍCIA DA PRESENÇA DO CAFÉ NO RIO DE JANEIRO. É PACÍFICA A OPINIÃO DE QUE COUBE AO DESEMBARGADOR JOÃO ALBERTO CASTELO BRANCO, CHANCELER DO TRIBUNAL DA RELAÇÃO DO RIO DE JANEIRO, MANDAR VIR DO MARANHÃO AS PRIMEIRAS SEMENTES QUE DARIAM INÍCIO ÀS PLANTAÇÕES DE CAFÉ DO CENTRO-SUL DO BRASIL.

NÃO SE SABE AO CERTO AS RAZÕES QUE LEVARAM O DESEMBARGADOR A PROMOVER A INTRODUÇÃO DO CAFÉ NO RIO DE JANEIRO. AO QUE PARECE, NÃO FOI INTERESSE ECONÔMICO PESSOAL, POIS, SEGUNDO CONSTA, RESERVOU PARA SI APENAS UMA DAS QUATRO MUDAS RECEBIDAS DO MARANHÃO, DISTRIBUINDO AS DEMAIS. PROVAVELMENTE POR TER SIDO ANTERIORMENTE DESEMBARGADOR NO TRIBUNAL DA RELAÇÃO DE GOA, ÍNDIA (LÁ TERIA CONHECIDO A BEBIDA), AO SABER DA EXISTÊNCIA DE PLANTAÇÕES DE CAFÉ NO NORTE, PROVIDENCIOU A VINDA DE ALGUNS ESPÉCIMES PARA O RIO DE JANEIRO.

DAS QUATRO MUDAS (OU SEMENTES) IMPORTADAS, CONSTA QUE O DESEMBARGADOR CASTELO BRANCO PLANTOU UMA NO QUINTAL DE SUA CASA, DEU A SEGUNDA AOS FREIS DO CONVENTO DOS FRADES CAPUCHINHOS ITALIANOS, A TERCEIRA DOUO AO CONVENTO DAS FREIRAS CARMELITAS DE SANTA TERESA E CEDEU A QUARTA AO HOLANDÊS JOÃO HOPPMANN, QUE MULTIPLICOU SUA MUDA EM SUA CHÁCARA, SITUADA NA RUA MATAPORCOS, ATUAL CENTRO DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO.

EXISTEM VÁRIAS REFERÊNCIAS A JOÃO HOPPMANN COMO SENDO O PIONEIRO NO CULTIVO ECONÔMICO DO CAFÉ NO RIO DE JANEIRO. SEGUNDO OUTRAS FONTES, AS MUDAS INICIAIS DE JOÃO HOPPMANN TERIAM VINDO DOS FRADES ITALIANOS E NÃO DIRETAMENTE DO DESEMBARGADOR CASTELO BRANCO. NESSE PERÍODO, ERA VICE-REI DO BRASIL O MARQUÊS DE LAVRADIO (D. LUIZ DE ALMEIDA PORTUGAL SOARES ALARCAM ESSA MELO PEREIRA AGUILAR FIEL DE LUGO MASCARENHAS SILVA MENDONÇA E LENCASTRE), QUE, NO *ALMANAQUE HISTÓRICO DA CIDADE DE SÃO SEBASTIÃO DO RIO DE JANEIRO, PARA O ANNO DE 1799*, REFERE “AO SEU ARDENTE ZELO E AO LABORIOSO DESVELO COM QUE SE INTERESSOU NA CULTURA DO CAFÉ, ANIL, ARROZ ETC. DEVE-SE O AUMENTO EM QUE HOJE SE ACHAM ESTES GÊNEROS”.

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| 21 S ^{ta} Theresia | 43 Comendado de S. Joao |
| 22 Lappa do Beaterio | 44 S ^{ta} Maria da Graça |
| 23 S. Joao de S. Joao | 45 S. Joao de S. Joao |
| 24 S. Sebastião | 46 S. Joao de S. Joao |
| 25 S. Ignacio | 47 S. Joao de S. Joao |
| 26 S ^{ta} Lucia | 48 S. Joao de S. Joao |
| 27 Misericordia | 49 S. Joao de S. Joao |
| 28 S. Jose | 50 S. Joao de S. Joao |
| 29 S. Bento | 51 S. Joao de S. Joao |
| 30 S. Paulo da Prainha | 52 S. Joao de S. Joao |
| 31 S. Maria da Graça | 53 S. Joao de S. Joao |
| 32 S. Joao de S. Joao | 54 S. Joao de S. Joao |
| 33 S. Joao de S. Joao | 55 S. Joao de S. Joao |
| 34 S. Joao de S. Joao | 56 S. Joao de S. Joao |
| 35 S. Joao de S. Joao | 57 S. Joao de S. Joao |
| 36 S. Joao de S. Joao | 58 S. Joao de S. Joao |
| 37 S. Joao de S. Joao | 59 S. Joao de S. Joao |
| 38 S. Joao de S. Joao | 60 S. Joao de S. Joao |



Dess. d'après nat. par Capodice

Lith. de F. Goussier sur des blocs Electrotype N°6

Villeneuve del. Fig. par L. Adam

CASCADE DE TIJUCCA.

Na Floresta da Tijuca

Talvez tenha sido o “desvelo” do vice-rei no desenvolvimento do cultivo do café que tenha contagiado e induzido D. José Joaquim Justiniano Mascarenhas Castelo Branco, bispo do Rio de Janeiro, a conseguir algumas sementes junto aos frades capuchinhos, plantando-as na sua fazenda do Capão (Inhaúma). Ademais, o bispo recomendou aos padres Antônio do Couto da Fonseca e João Lopes o cultivo da nova espécie em suas respectivas fazendas. Há concordância das fontes de que foi das fazendas dos dois sacerdotes que saíram as matrizes dos cafezais que se irradiaram pelos morros do Rio de Janeiro.

Singular, nesse ponto, o seguinte testemunho anônimo, coligido por Affonso de Taunay em sua obra sobre a história do café: “Naquele tempo, os moradores do alto da serra passavam miseravelmente. Quase todos, sem terem um só escravo, plantavam mandioca, feijão e bananeiras para sustento e milho para cevar porcos, cujos toucinhos traziam à cidade [Rio de Janeiro], que era a única coisa com que faziam dinheiro. Quando se aperceberam de que o cafezal seria verdadeira mina, deu-se curiosa circunstância: verdadeira romaria de toucinheiros se encaminhou das terras da Mendanha à Fazenda do padre Couto, e quando se retiravam para suas casas iam carregar as bolsas de mudas de café. Assim, os povos destas freguesias passaram de um estado pouco distante da indigência ao da opulência.”

Tal depoimento deixa implícito o alto valor que o café adquirira como mercadoria ainda no século XVIII. A expansão dos cafezais foi uma constante, tanto que logo extensas plantações foram cobrindo os morros da Gávea, que circundavam a Lagoa Rodrigo de Freitas, e daí, e da chácara de João Hoppman, elas passaram naturalmente para a Tijuca e para Jacarepaguá.



Estampa n.º 5 – [Cafesais na Gávea Pequena] – 090 x 070 mm

Sépia de Adriano Taunay cerca de 1820/25. Faz parte de um pequeno álbum de esboços executados de 1820 a 25, alguns dos quais foram publicados, parcialmente, em *Habitat* n.º 11 – junho de 1953 – p. 40. Aqui vemos toda a região da Gávea Pequena coberta de cafesais das fazendas de Louis Lecesne e Carlos Alexandre Moke. (Coleção de D. Clarice Taques Horta)



As Razões para o Primeiro Sucesso Econômico do Café

Quando chegou ao Brasil, o café já fornecia uma bebida altamente apreciada e economicamente muito valorizada. Mas o primeiro sucesso comercial do produto se deu à conjunção de dois outros fatores. O primeiro foi a transferência da família real para o Brasil, com a conseqüente abertura dos portos brasileiros ao comércio com as nações amigas, bem como a vinda de alguns estrangeiros habituados ao cultivo do café. O segundo evento fundamental para o sucesso da nova plantação foi a abertura dos portos estadunidenses aos produtos brasileiros.

O fato é que bairros então rurais, afastados do centro da cidade, tais como Laranjeiras, Botafogo, Gávea, Tijuca, Rio Comprido, Santa Teresa, Boca do Mato, Andaraí, Engenho Velho, Campo Grande, Jacarepaguá, Inhaúma, Guaratiba – em suma, todo o Rio de Janeiro – transformaram-se em imensos cafezais, e seus proprietários eram o Conde de Scey-Montbéliard, os d'Escragnolle Taunay, a Baronesa de Rohan, o Conde de Gestas, Mlle. De Roquefeuil, Chamberlain, o Conde de Hogendorp, o Dr. Lecesne, o Conde Langsdorff, o Dr. Charles Alexander Moke. Até mesmo os chineses que D. João mandara vir de Macau para plantarem chá na fazenda Santa Cruz aderiram à cafeicultura.

Estima-se que em 1806 já existiam no Rio de Janeiro e arredores cerca de um milhão de pés de café plantados, sendo já elemento significativo na balança de exportações brasileira. De sua produção, daí por diante, dependeria o crédito do Estado, ou seja, a própria existência do país como nação independente.



Estampa n.º 20 - Juin 1827. Près de la prise d'eau de l'Arqueite. Maison du Gener. Hogendorp, plus tard de Mr. Britton et Mr. Schreiner. 500 x 167 mm.
Bico de pena, inédito, de Carl Wilhelm Thoremin da casa do general Hogendorp na fazenda de Ascurra. Arrendou-a de William Young. Notas à esquerda, alguns pés de café. É o melhor desenho desta famosa propriedade que foi também pintada por Maria Graham. (Coleção Bruni Thoremin)

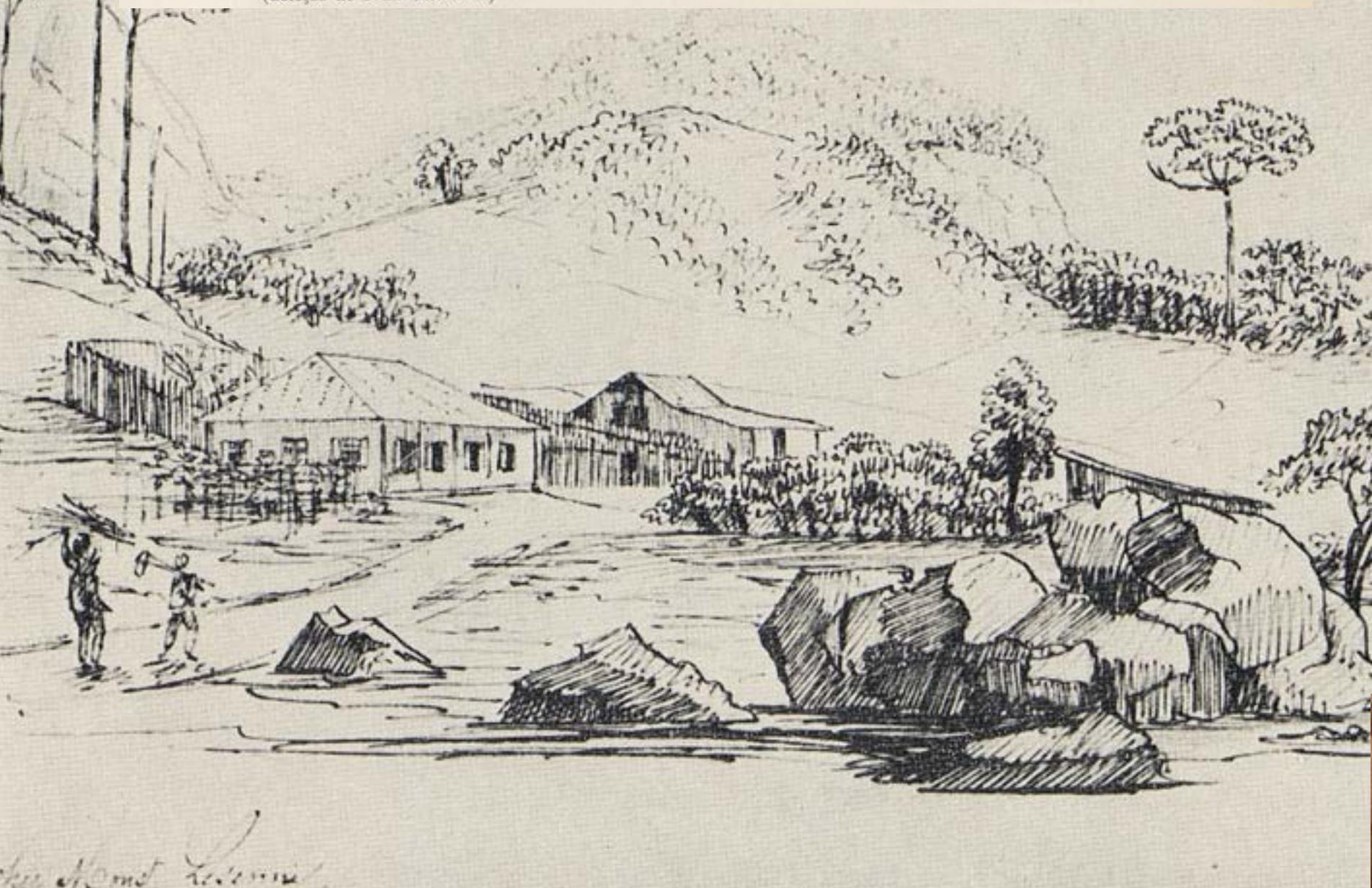


Estampa n.º 7 - Nassau Coffee Plantation in the Happy Valley of Tejuca.

Aquarela inédita de Emeric Essex Vidal de 1828 (provável) vendo-se no primeiro plano pés novinhos de café, carregados de flores; a seguir as casas das fazendas de Moke, à esquerda, e do Lecesne, mais em baixo no vale. Mais ao longe, cafetal nas encostas do morro, atual do Cochrane, e no fundo a Gávea, a Gávea Pequena e a Pedra Bonita. Esta aquarela foi vendida em leilão na casa Sotheby de Londres e, atualmente, não conhecemos o seu proprietário.

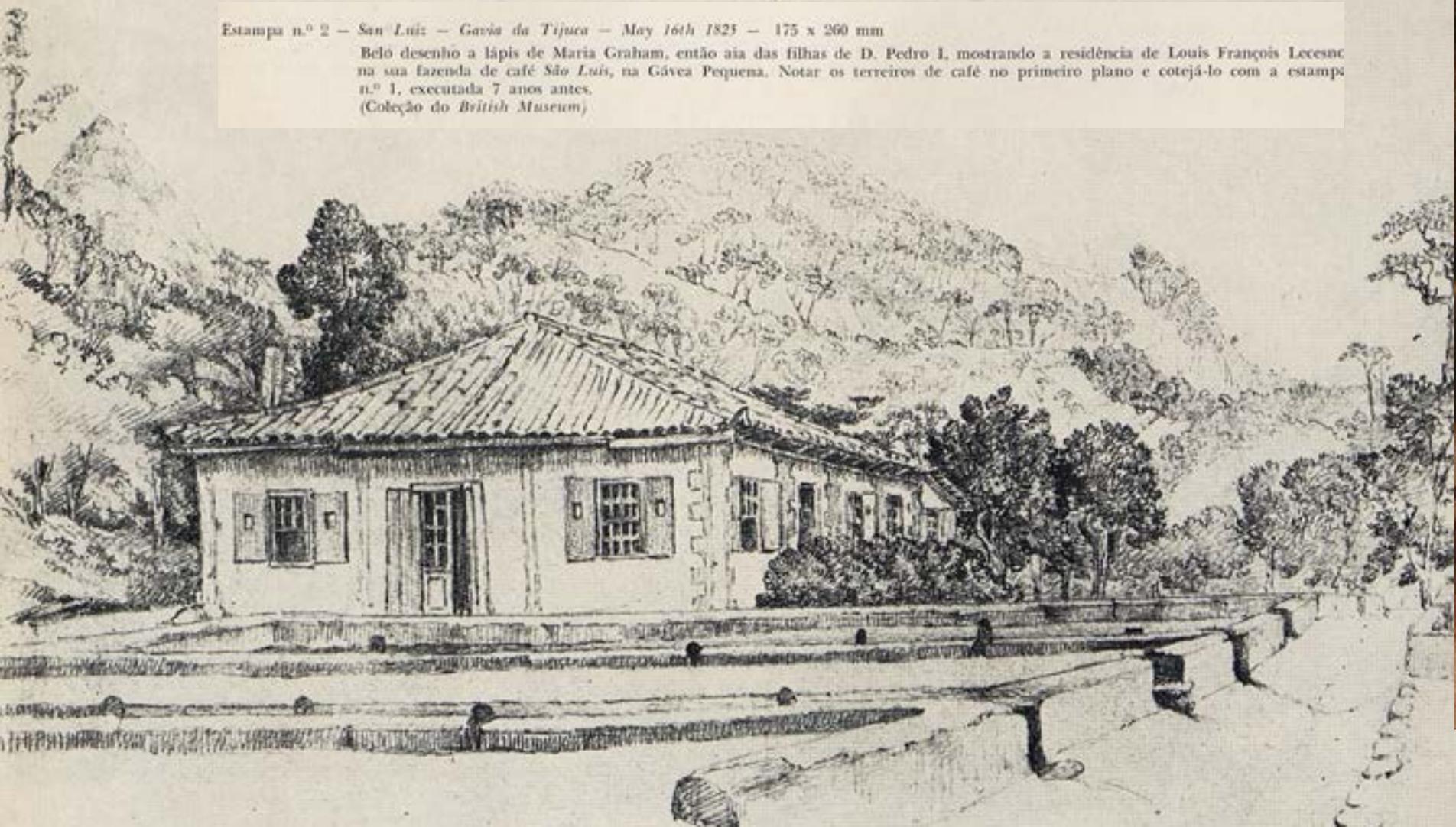
Estampa n.º 1 – *Chez Mons, Lesenne* (sic)

A fazenda de café São Luís, de Louis François Lecesne, na Gávea Pequena, em 1818, num esboço inédito de Guilherme Theremin. Cotejá-lo com o desenho de Maria Graham, de 1825. À esquerda, o morro da Gávea Pequena e topo da Pedra Bonita. (Coleção de Brun Theremin)



Estampa n.º 2 – *São Luís – Gávea da Tijuca – May 16th 1825 – 175 x 260 mm*

Belo desenho a lápis de Maria Graham, então aia das filhas de D. Pedro I, mostrando a residência de Louis François Lecesne na sua fazenda de café São Luís, na Gávea Pequena. Notar os terreiros de café no primeiro plano e cotejá-lo com a estampa n.º 1, executada 7 anos antes. (Coleção do British Museum)



Dr. Louis François Lecesne

As plantações de café, ainda que numerosas, eram pequenas e não seguiam técnicas adequadas. Apenas os preços do produto justificavam o amadorismo. Isso viria a mudar com a chegada ao Rio de Janeiro do médico francês Dr. Louis François Lecesne, antigo cafeicultor em Cuba e São Domingos, grande centro produtor de café do mundo, onde a tecnologia do cultivo mais havia se desenvolvido em fins do século XVIII. Ele foi um dos poucos estrangeiros que sobreviveram à rebelião de escravos comandada por Toussaint Louverture, em 1794, na qual foram massacrados quase todos os brancos existentes na ilha – teria sido avisado por um dos seus escravos.

Desembarcando no Rio de Janeiro em fevereiro de 1816, o Dr. Lecesne logo adquiriu propriedade na Gávea, onde plantou 60 mil pés de café, obedecendo as mais avançadas técnicas agrícolas então existentes. Sua propriedade é modelo para outras que são adquiridas na região para produção do café. Além de trazer em sua bagagem tecnologia adequada ao cultivar, o Dr. Lecesne se caracterizou por jamais se negar a instruir aos que lhe procuravam as lições necessárias ao bom desenvolvimento das lavouras. Sua propriedade, e sua liberalidade em ensinar a todos, foi um marco na evolução do café no Brasil.

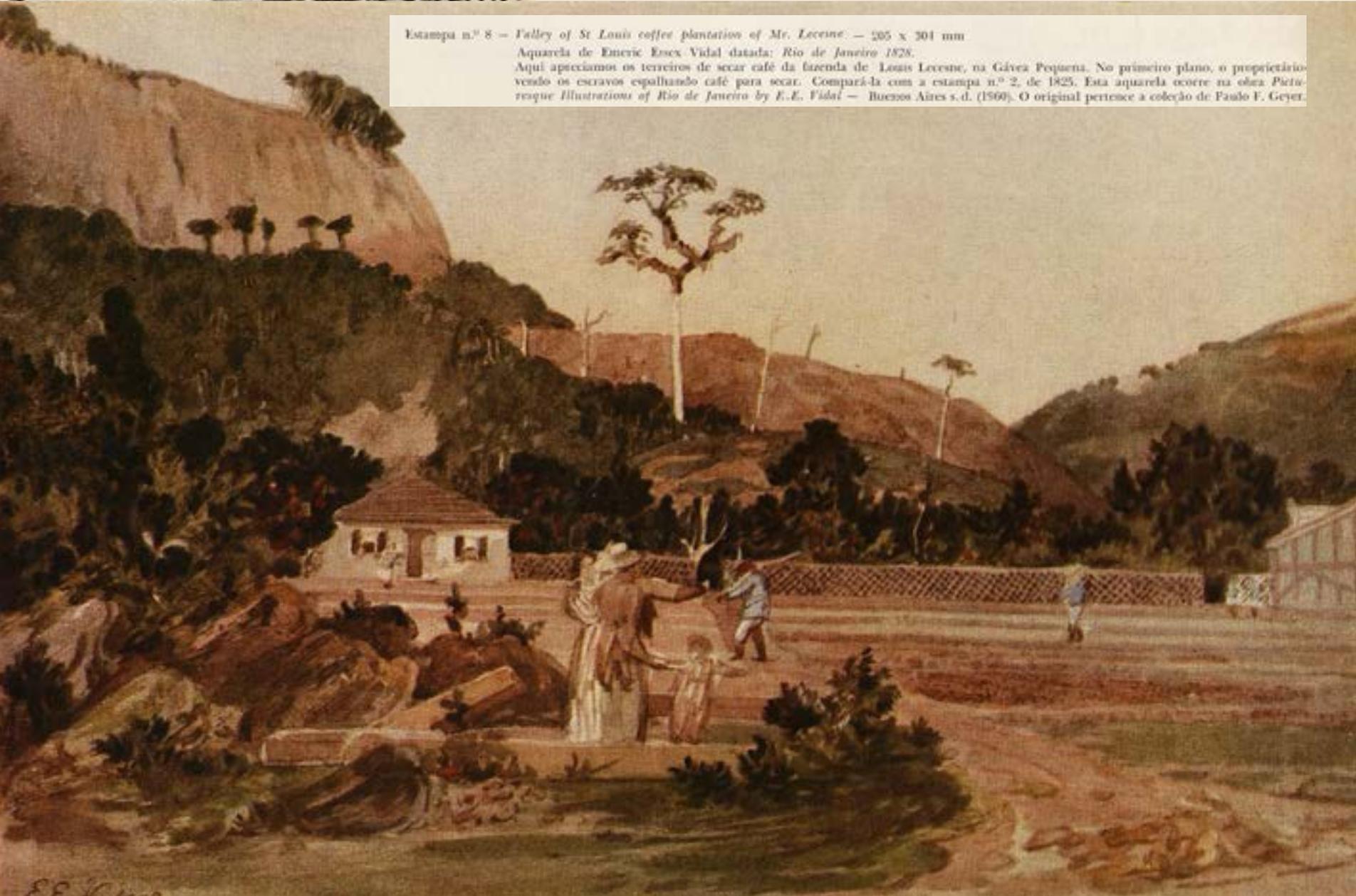
Na Tijuca principiou o fabuloso ciclo de uma cultura que até hoje continua a fazer a fortuna do Brasil. No rastro do café expandiram-se as grandes fortunas. As fazendas e suas sedes, cada vez mais suntuosas, eram os centros de impérios familiares.

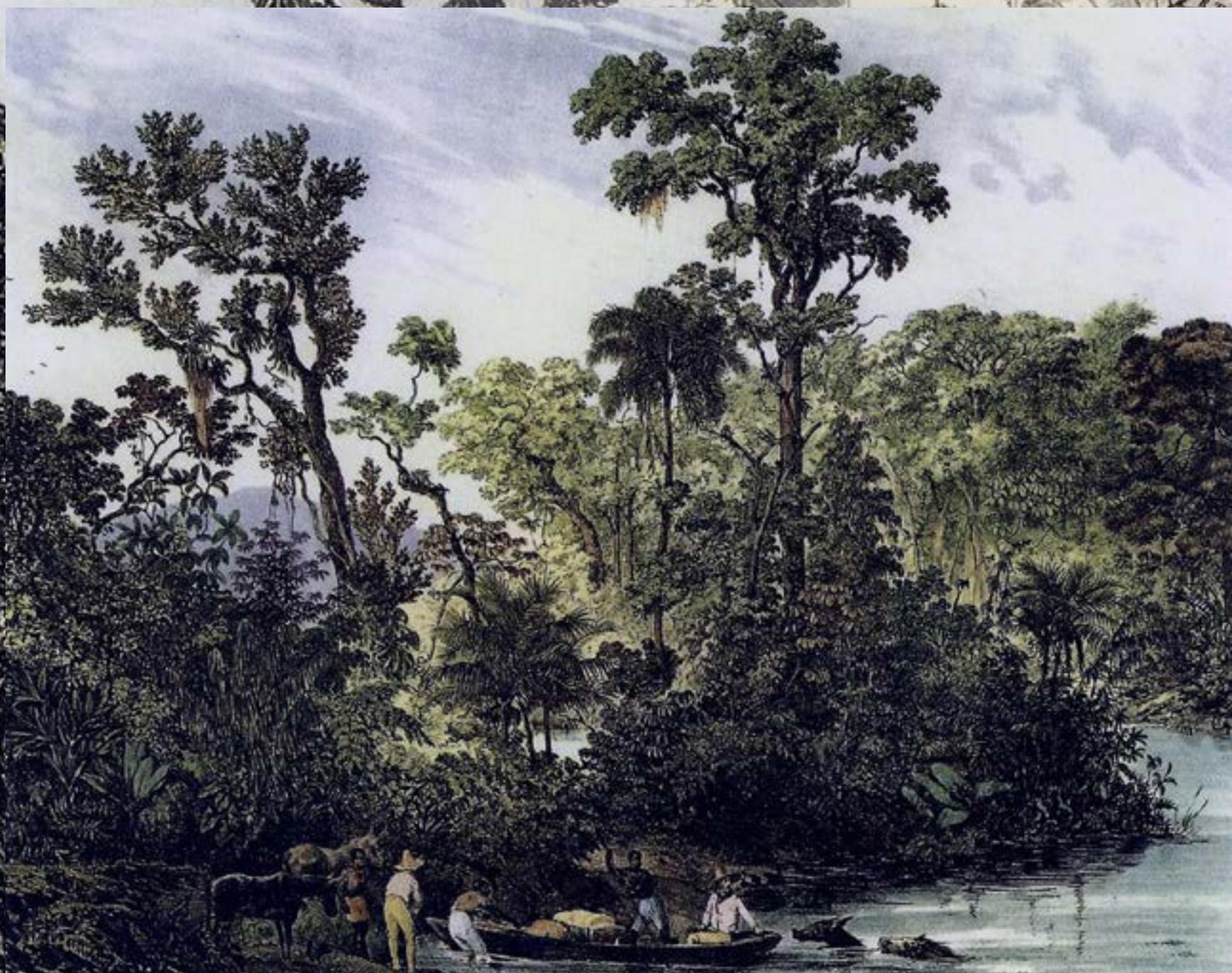


Estampa n.º 8 – Valley of St. Louis coffee plantation of Mr. Lecesne. – 205 x 301 mm

Aquarela de Emeric Essex Vidal datada: Rio de Janeiro 1828.

Aqui apreciamos os terreiros de secar café da fazenda de Louis Lecesne, na Gávea Pequena. No primeiro plano, o proprietário vendo os escravos espalhando café para secar. Compare-a com a estampa n.º 2, de 1825. Esta aquarela ocorre na obra *Pictorial Illustrations of Rio de Janeiro by E.E. Vidal* – Buenos Aires s.d. (1960). O original pertence à coleção de Paulo F. Geyer.





Rio Paraíba. Johann Moritz Rugendas. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.





Lith de Thierry freres a Paris

O Vale do Rio Paraíba do Sul

Razões Econômicas para a Expansão do Cultivo para o Vale do Paraíba do Sul

A partir de 1816, as propriedades rurais que iam sendo abertas nos arredores do Rio de Janeiro já eram destinadas precipuamente ao cultivo do café, enquanto as antigas fazendas, em que se cultivava o tabaco, o algodão, a cana-de-açúcar e o índigo iam, aos poucos, aderindo à nova planta.

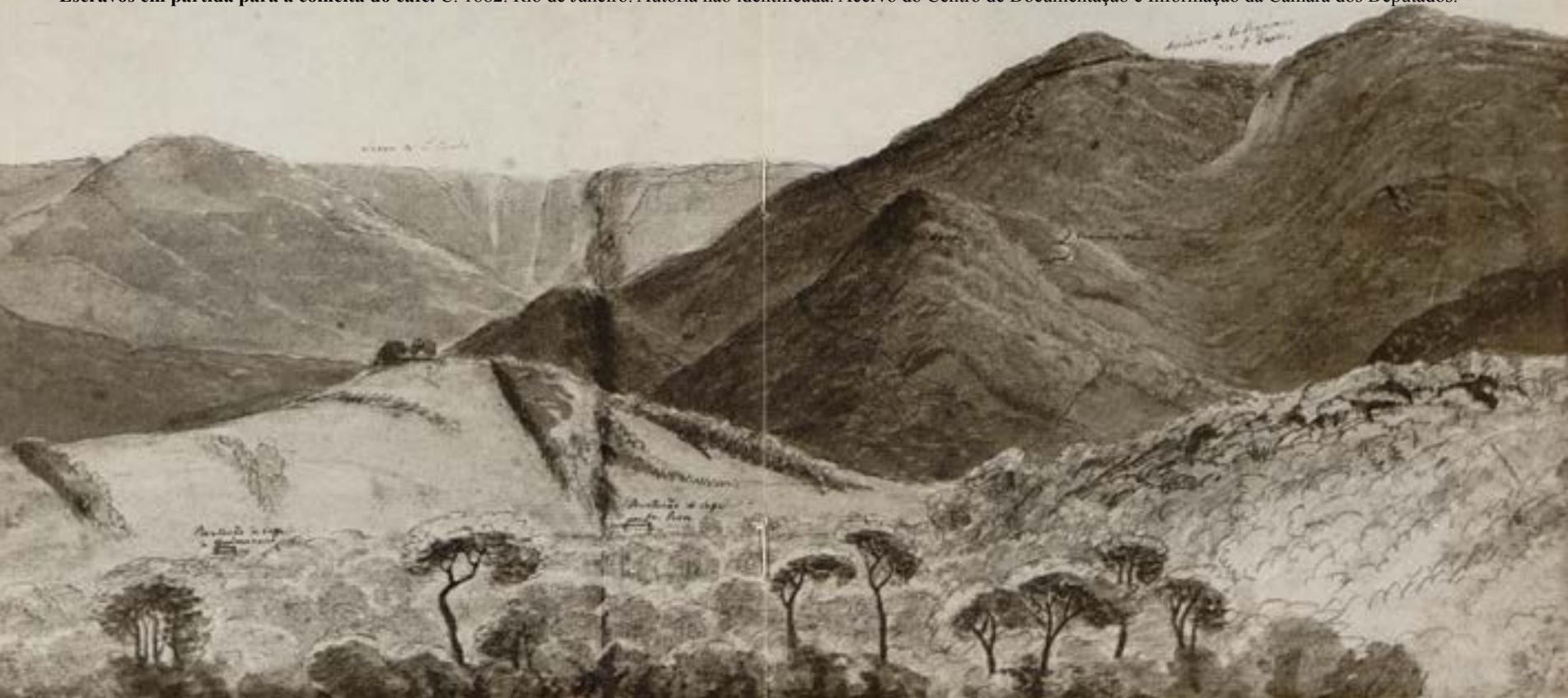
Vários foram os fatores que propiciaram essa evolução. Alguns desses fatores eram externos: a) a Europa oferecia um mercado em promissor desenvolvimento; b) as plantações de café das Antilhas entravam em colapso em função de problemas sociais e políticos; c) os Estados Unidos abriam seus portos ao nosso café em um momento em que, naquele país, começava a crescer exponencialmente seu consumo. E no início do século XIX o café passou a não mais ser visto como artigo de refinado luxo, mas como bebida popular, dado seu poder estimulante.

Já a situação interna também era particularmente favorável ao desenvolvimento da cultura do café. Encerrava-se o ciclo da mineração, deixando em disponibilidade enorme contingente de capital e de mão de obra. Ao mesmo tempo as lavouras de cana-de-açúcar e de algodão entravam em declínio. Em ambos os casos, o resultado foi liberar a grande e preciosa massa de escravos para as lavouras de café que estavam sendo abertas. Somemos a tudo a farta existência de terras virgens, altamente produtivas, próximas à cidade do Rio de Janeiro, mais especificamente no vale do rio Paraíba do Sul, ou, mais simplesmente, “no vale”, como ficou conhecido ao longo de todo o século XIX.





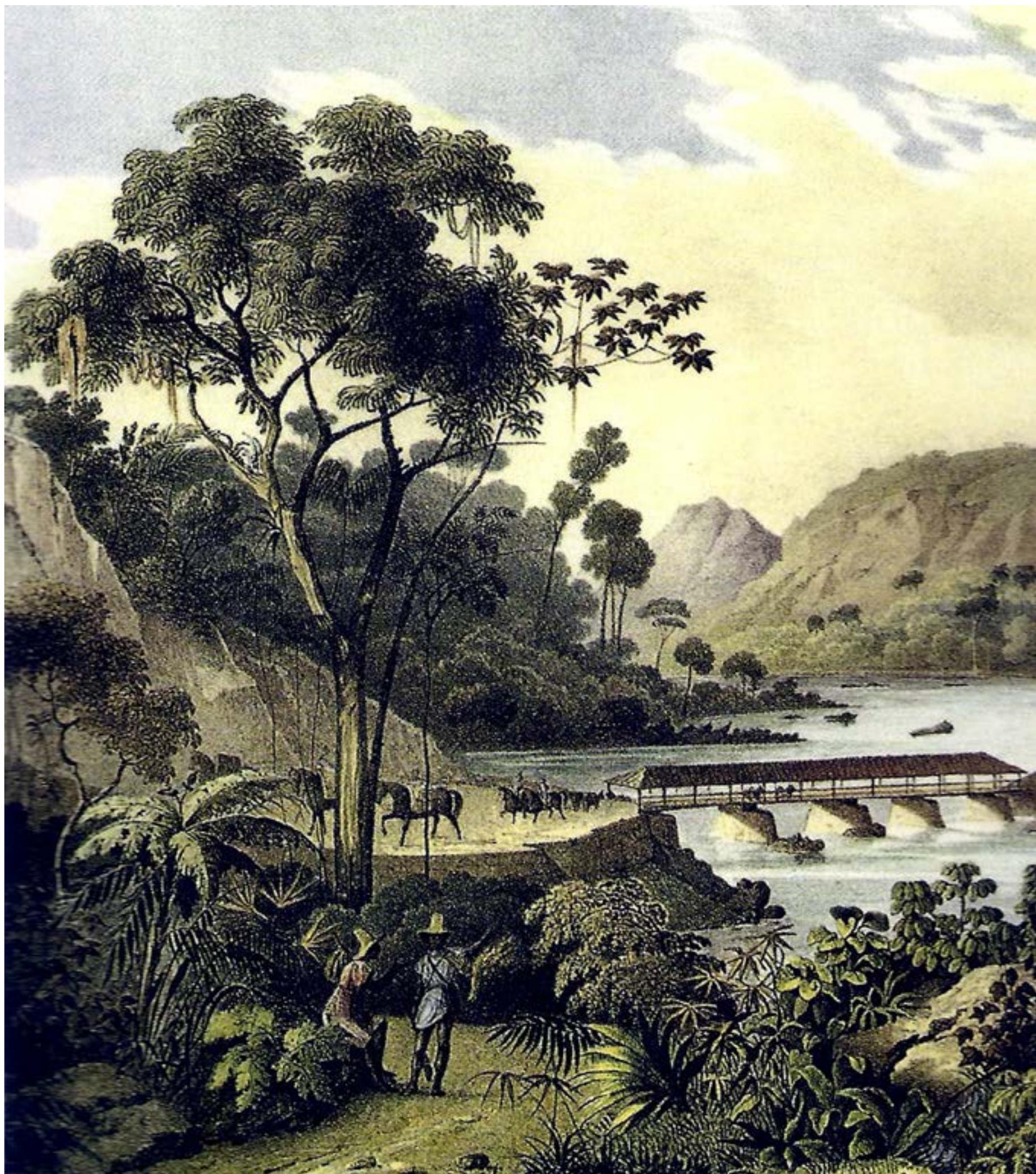
Escravos em partida para a colheita do café. C. 1882. Rio de Janeiro. Autoria não identificada. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.



pl. n.º 11. — A MIRA D'ÁGUA E O CUMINHO SOTO PARA S. PAULO — pelo E. de Castilhos, Major do Imp. Corpo dos Engenheiros em Brazil — 225 x 180 mm.
Grande panorama em sépia feita nos arredores de Angra dos Reis para a estrada de Rio-de-Janeiro, através da Serra d'Água, pertencente à divisa das províncias do Rio de Janeiro e São Paulo, em 1828. No fundo do vale estão desenhadas duas fazendas e indicadas "Plantação de Café de Colinas" — "Plantação de Café de Póvoa"; e no primeiro plano: "Pico Agulha" — "Caminho Velho" — "Caminho novo".
Estreita Joaquim de Sousa Leão.



Travessia do Rio Paraibuna. Johann Moritz Rugendas. O Brasil de Rugendas. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.





A Ocupação do Vale e do Norte de São Paulo

A rápida e intensa ocupação do vale do Paraíba do Sul se deu basicamente em função de duas grandes correntes migratórias. A primeira foi a denominada “Primeira Invasão Mineira”, quando famílias inteiras vieram das “Gerais” plantar café no vale do rio. A segunda se deu em sentido inverso, isto é, do litoral para o interior. Tratava-se de portugueses, comerciantes e aristocratas, do Reino e do Império, que, estimulados pelo sucesso dos empreendimentos, vieram para o vale do Paraíba do Sul, que é compartilhado por Minas Gerais (em pequena parte), Rio de Janeiro e São Paulo, para plantar café.

Saindo da cidade do Rio de Janeiro, a cultura do café expandiu-se em duas frentes. Um braço dirigiu-se para São Gonçalo, e daí pela baixada até Campos e pela zona montanhosa do norte fluminense, com centro em Cantagalo, até Santa Maria Madalena. Outro braço estendeu-se pelo vale do rio Paraíba do Sul até Resende, e daí para a mata mineira e para o norte de São Paulo. Como seria de esperar, a expansão dos cafezais por São Paulo teve início pelos municípios de Areias, São José do Barreiro e Bananal, os primeiros subindo o rio.

Os cafezais de Areias, por exemplo, nasceram de mudas adquiridas na fazenda do padre Couto, no Rio de Janeiro. Já as plantações de Jundiaí estariam vinculadas às sementes compradas em 1817. Naquele ano, tendo o capitão Francisco de Paula Camargo ido ao Rio de Janeiro, por ocasião dos festejos que se faziam pelo casamento do Príncipe D. Pedro, viu ali vender-se o café limpo a bons preços. Induzido pela ideia de fazer um bom negócio e incentivado pelo Conde dos Arcos, de quem era amigo, comprou várias sementes, que viria a plantar em sua propriedade em Jundiaí, além de fornecer mudas para seu parente e amigo, o tenente-coronel Joaquim Aranha Barreto de Camargo, instando-o a que também se iniciasse no negócio, o que aconteceu.





Comboio de animais transportando café, região de Ribeirão Preto. Revista Brazil Magazine, 1911, p.2. Acervo do Museu do Café Cel Francisco Schmidt. Ribeirão Preto, SP.

São Carlos, atual Campinas, vista do caminho para Curitiba. J.B. Debret. 1827. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.





Comboio de animais transportando café. Marc Ferrez. Século XIX. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Campinas e a Produção Muar para o Transporte das Sacas

De Jundiaí vieram as mudas para Campinas, que se tornaria a fonte de onde se irradiariam as lavouras do oeste de São Paulo. O café era recebido com entusiasmo pelos agricultores paulistas e ia substituindo a lavoura da cana-de-açúcar e do algodão.

A interiorização das plantações de café pelos sertões paulistas foi seguindo junto com a abertura de estradas capazes de permitir o escoamento das safras. Nesse ponto é importante lembrar a relevância da indústria de muares do sul do país, bem como da feira de Sorocaba, onde eram negociados cerca de 40 mil a 50 mil animais anualmente. Grande parte dos animais negociados era proveniente dos campos de Curitiba e das coxilhas gaúchas. É sabido que, sem a organização das feiras de Sorocaba, apoiada na produção de equinos do sul do Brasil e regiões castelhanas adjacentes, a lavoura do café não teria podido alcançar o enorme surto que lhe conhecemos, antes do estabelecimento da rede ferroviária.





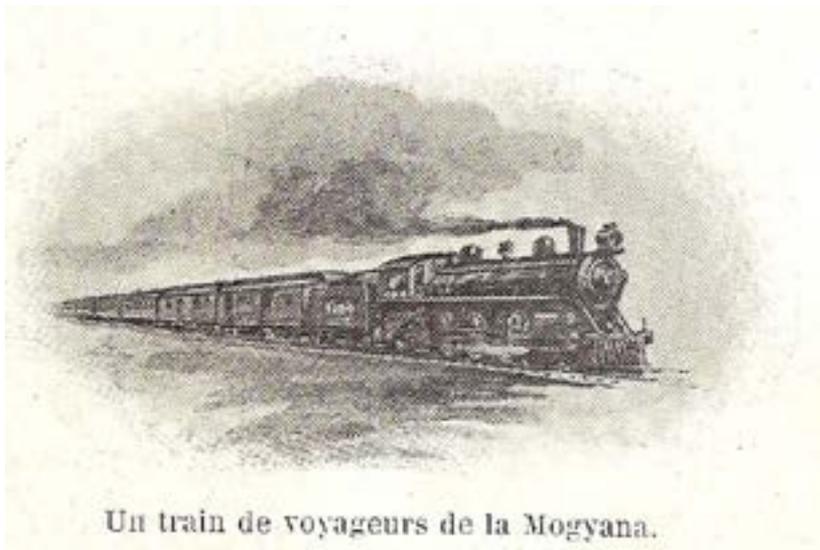
Estrada de ferro São Paulo Railway Company. Le Café, Dans L'État de Saint Paul (Brésil), A. Laliere, 1909. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.



As Ferrovias Paulistas

O maior obstáculo para a expansão dos cafezais pelo interior de São Paulo era a dificuldade do transporte das sacas de café até o porto de Santos. O transporte por quilômetros a fio de diversas sacas no lombo de mulas era difícil e gerava muitas perdas. O trecho mais difícil era justamente o final, quando o cansaço enfraquecia os animais, a íngreme descida da Serra do Mar. Em 1859, o Barão de Mauá convenceu o governo imperial da importância da construção de uma estrada de ferro ligando São Paulo ao porto de Santos, obra de engenharia por muitos considerada impossível. Mauá trouxe dois dos maiores engenheiros ferroviários de então, os britânicos James Brunless e Daniel Makinson Fox, que se comprometeram a realizar a façanha. Foi então criada a “São Paulo Railway Company”.

A estrada foi aberta sem o auxílio de explosivos, pois o terreno era muito instável. A escavação das rochas foi feita apenas com a força dos músculos. Alguns cortes chegaram a 20 metros de profundidade, tendo sido construídos paredões de alvenaria de 3 a 20 metros de altura. A despeito de todas as dificuldades, a construção terminou 10 meses antes do cronograma, tendo a “São Paulo Railway” sido aberta ao tráfego aos 16 de fevereiro de 1867.



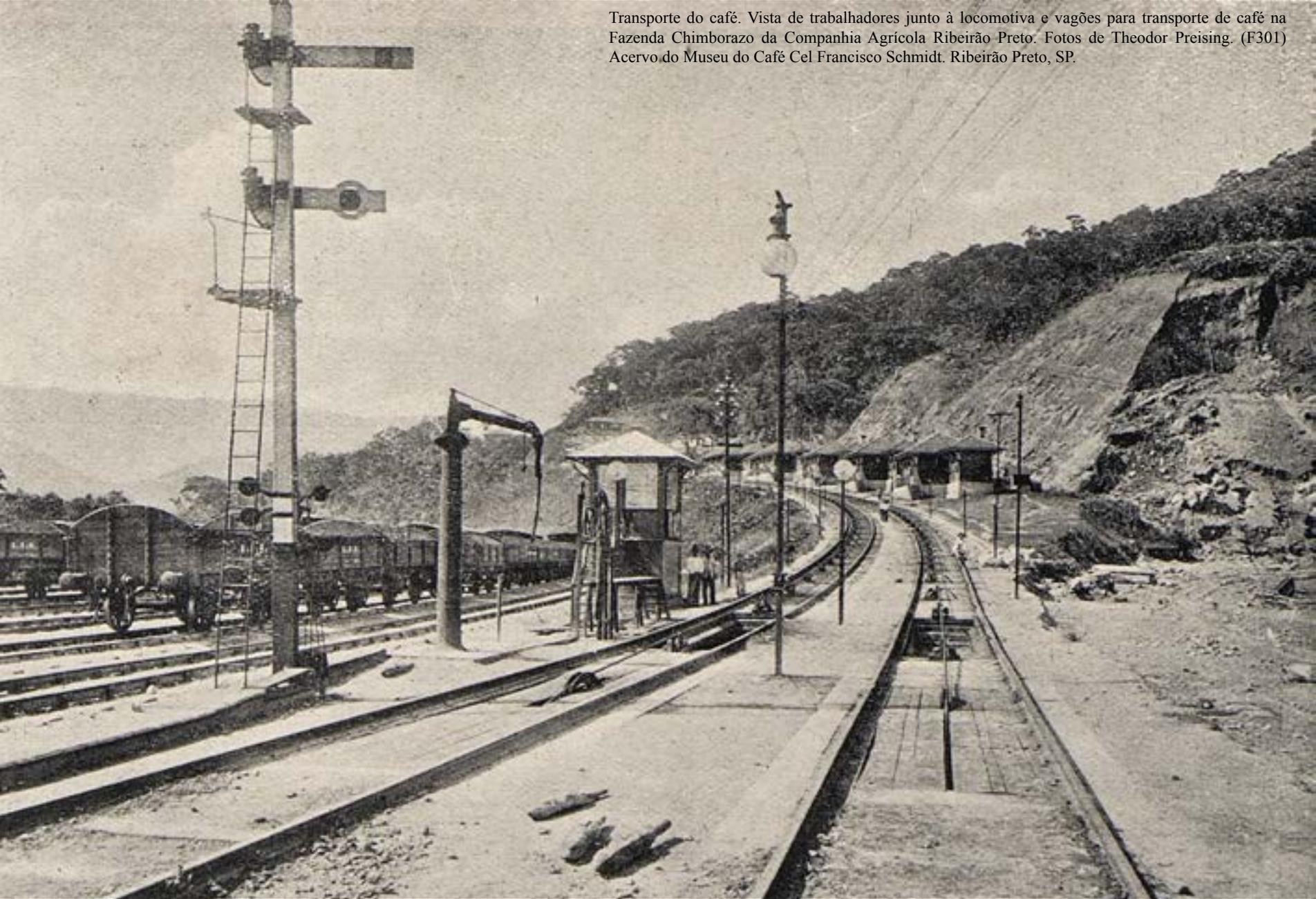
Un train de voyageurs de la Mogyana.

78

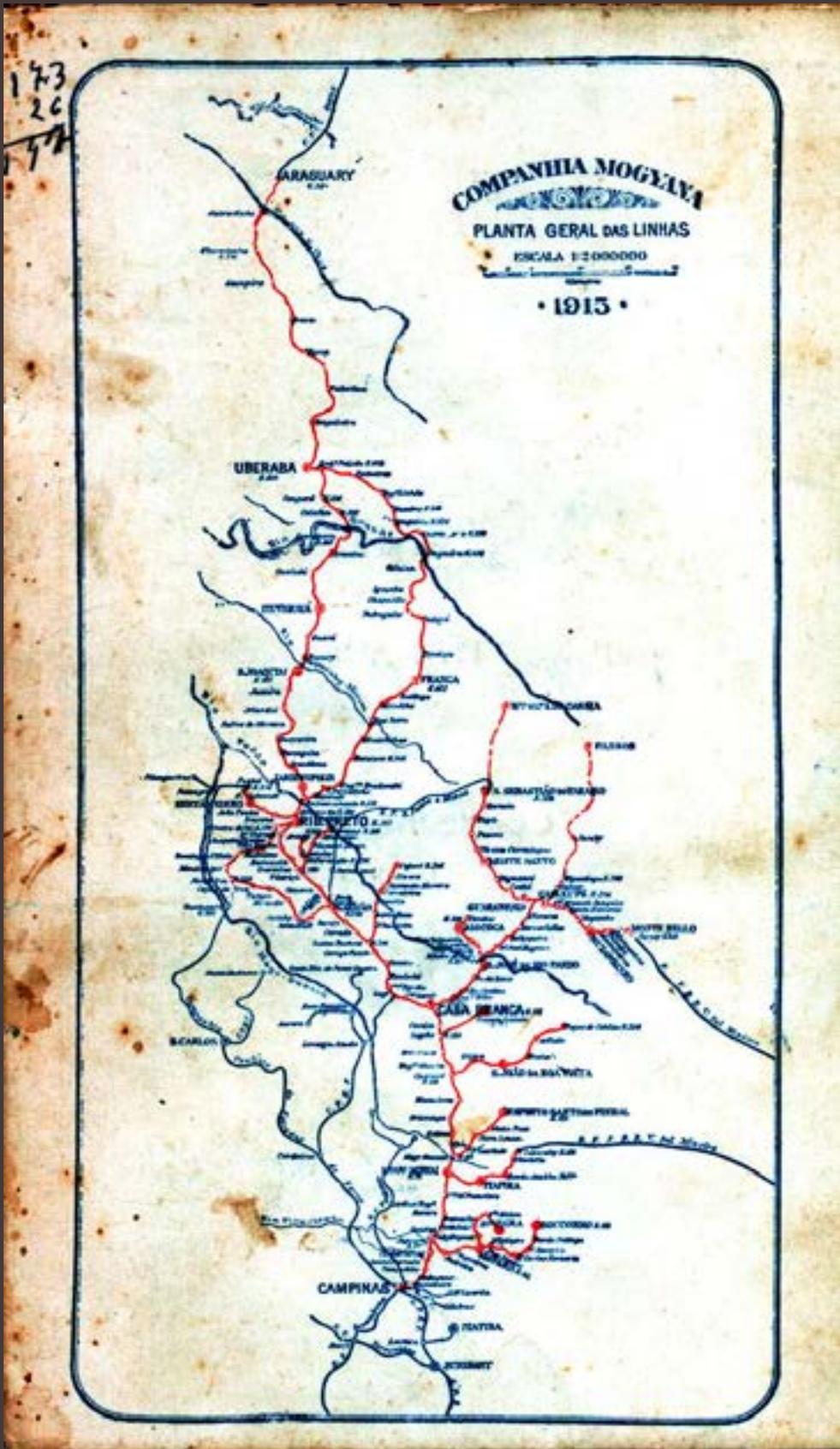




Transporte do café. Vista de trabalhadores junto à locomotiva e vagões para transporte de café na Fazenda Chimborazo da Companhia Agrícola Ribeirão Preto. Fotos de Theodor Preising. (F301) Acervo do Museu do Café Cel Francisco Schmidt. Ribeirão Preto, SP.



Estrada de ferro Railway, SP, estação de passageiros. Le Café, Dans L'État de Saint Paul (Brésil), A. Laliere, 1909. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.



Vencida a Serra do Mar, os trilhos vão adentrando nos sertões paulistas, expandindo no seu rastro os cafezais. A região atravessada pela Ferrovia Paulista e pela Mogiana, esta última fundada por cafeicultores em Campinas, no ano de 1872, passou a ser denominada de Oeste Paulista. Em 1883, a Companhia Mogiana atingiu Ribeirão Preto, na época chamada Vila do Entre Rios, intensificando a corrida por terras na região, que rapidamente transformou-se na mais importante zona produtora de café do país.





Porto de Santos. 1880. Autoria desconhecida. Acervo do Museu do Café de Santos, SP. Reprodução fotográfica de Armando Salmito.



O CAFÉ NO OESTE PAULISTA

A DECADÊNCIA DO VALE DO PARAÍBA DO SUL

ATÉ 1860, O RIO DE JANEIRO MANTEVE A HEGEMONIA DA ECONOMIA CAFEJEIRA, SEGUIDO DE SÃO PAULO E MINAS GERAIS. A COMERCIALIZAÇÃO SE FAZIA PELO PORTO DO RIO DE JANEIRO, TORNANDO A CIDADE O SEU CENTRO FINANCEIRO E EXPORTADOR. NAQUELE ANO (1860), O RIO DE JANEIRO EXPORTOU 81,6% DO TOTAL BRASILEIRO. A PARTIR DESSA DATA, SÃO PAULO PASSA A SER CADA VEZ MAIS IMPORTANTE COMO CENTRO PRODUTOR DE CAFÉ, E O PORTO DE SANTOS, SIMULTANEAMENTE, PASSA A DIVIDIR AS EXPORTAÇÕES.

“Era linda a situação da fazenda de Nossa Senhora do Boqueirão.

As águas majestosas do Paraíba, regavam aquelas terras fertilíssimas, cobertas de abundantes lavouras e extensas matas virgens.

A casa de habitação chamada pelos pretos Casa Grande, vasto e custoso edifício, estava assentada no cimo de formosa colina, donde se descortinava um soberbo horizonte.

Assomava ao longe, emergindo do azul do céu, o dorso alcantilado da Serra do Mar que ainda o cavalo a vapor não escarvara com a férrea úngula.

Das abas da montanha desciam como sanefas e bambolins de verde brocado, as florestas que ensombrevam o leito do rio.

Às vezes tardo e indolente, outras rápido e estrepitoso com a crescente das águas que o entumeciam, assemelhava-se o Paraíba na calma, como na agitação, a uma pítton antediluviana coleando através da antiga selva brasileira.

Nas fraldas da colina à esquerda estavam as fábricas e casas de lavoura, a habitação do administrador da fazenda e as senzalas dos escravos. Todos estes edifícios formavam um vasto paralelogramo, com um pátio no centro; para este pátio, fechado por um grande portão de ferro, abríamos cubículos das senzalas.

Mais longe, derramados pelo vale, viam-se o monjolo, a bolandeira, o moinho, a serraria, tocados pela água de um ribeiro que serpejava rumorejando entre as margens pedregosas.

À direita da casa, onde se erguia a alva capelinha da fazenda, sob a invocação de Nossa Senhora, a colina declinando com suave depressão ia morrer às margens do Paraíba. Desse lado encontrava-se o jardim, o pomar, a horta, e vários sítios de recreio arranjados com muito gosto.

Se a natureza brasileira, toucada pela arte europeia, perdia ali a flor nativa e a graça indígena; em compensação tornava-se mais faceira.

Tudo isso desapareceu; a Fazenda de Nossa Senhora do Boqueirão já não existe. Os edifícios arruinaram-se; as plantações em grande parte ao abandono morreram sufocadas pelo mato; e as terras, afinal retalhadas, foram reunidas a outras propriedades.”

José de Alencar – O Tronco do Ipê

Este texto ilustra bem a decadência das fazendas fluminenses.



Lei N. 3353 de 13 de Maio de 1888.

Declara extinta a escravidão no Brasil

A PRINCEZA IMPERIAL Regente em Nome de Sua Magestade o Imperador Senhor D. PEDRO II, faz saber a todas as subditas do IMPERIO que a Assembleia Geral Ordinaria e Ella sancionou a Lei seguinte:

Artigo 1.º E declarada extinta desde a data desta Lei a escravidão no Brasil.

Artigo 2.º Revogam-se as disposições em contrario.

Manda portanto a todas as autoridades a quem o conhecimento e execução da referida Lei pertencer, que a cumpram e façam cumprir e guardar tão inteiramente como n'ella se contém.

O Secretario de Estado dos Negocios d'Agricultura, Commercio e Obras Publicas e Interios dos Negocios Estrangeiros, Rubeo de Barros e Albuquerque, do Conselho de Sua Magestade o Imperador, o faça imprimir, publicar e correr.

Dado no Palacio do Rio de Janeiro, em 13 de Maio de 1888, 17.º dia

Independencia e do Imperio.

Prinzeza Imperial Regente

Luiz de Albuquerque

Carta de Lei, pela qual Vossa Alteza Imperial Manda executar o Decreto da Assembleia Geral, que houve por bem sancionar declarando extinta a escravidão no Brasil, como n'ella se declara.

Chanceryman - mo de Imperio

Antônio Francisco de Sá

Brasilia em 13 de Maio de 1888

Para Vossa Alteza Imperial etc.

José Julio de Albuquerque Barros

A abolição da escravidão, somada à deterioração do solo por uso inadequado, marcou o fim do ciclo cafeeiro do vale do rio Paraíba do Sul. Logo a seguir viria a ocorrer a “Segunda Invasão Mineira”, que viria a destinar as terras, agora imprestáveis para a produção cafeeira, para a produção de laticínios. Politicamente, o fim do ciclo cafeeiro fluminense coincidiu com o fim do Império, o início da República Velha e a ascensão da elite política dos cafeicultores paulistas.

Uma das principais causas da decadência do café no vale do Paraíba do Sul foi a prática de técnicas de plantio e cultivo inadequadas. Dentre as técnicas errôneas largamente aplicadas, destacou-se o plantio do café em linha reta, de cima para baixo, e não em curvas de nível. Com isso, o cafeeiro tinha suas raízes capilares lavadas e expostas ao ar e ao sol pelas águas das chuvas, o que diminuía consideravelmente a sua produtividade e o seu tempo de vida útil. A enxurrada, ademais, removía a camada de terra fértil do solo. A erosão das encostas, o fogo indiscriminado, o desmatamento completo da vegetação nativa, somados à ausência completa de qualquer adubação, marcaram o fim do ciclo.

Em 1878, no congresso agrícola que o ministro da Agricultura patrocinou, na cidade do Rio de Janeiro, os cafeicultores foram alertados para o mau uso que faziam de suas terras. A resposta, no entanto, não foi a desejada: “*Fiz as coisas dessa maneira; deixe que a próxima geração faça como lhe agradar.*” Nessa frase, retrata-se perfeitamente a reação dos velhos “barões do café” às advertências que o conhecimento técnico da época já dirigia à predação a que os fazendeiros submetiam as terras que lhes davam sustento.



Um senhor e seus escravos, 1870. In História para o ensino médio, de Cláudio Vicentino e Gianpaolo Dorigo. Ed. Scipione, 2005, P.355. Acervo particular (CPSN).

BRAZIL MAGAZINE



D^r Luiz Pereira Barreto

Eminente medico brasileiro e grande propagandista do desenvolvimento cafeeiro em Ribeirão-Preto.

Éminent médecin brésilien et grand propagandiste de la culture du café à Ribeirão-Prcto.

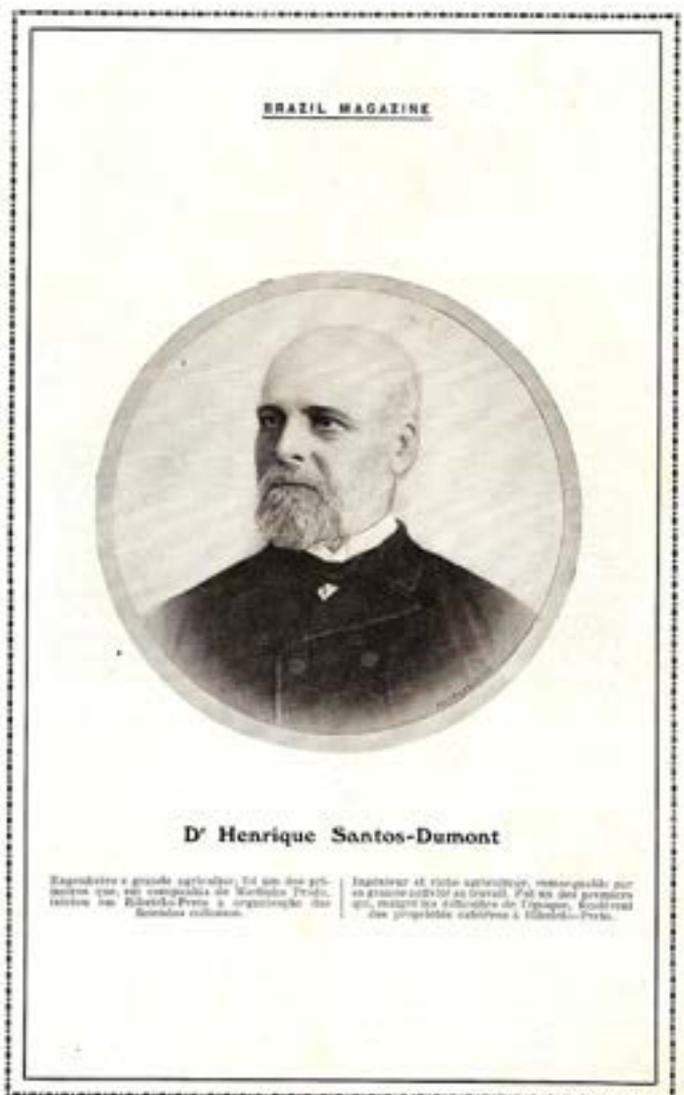


A Marcha para o Oeste Paulista

Ainda no Império, alguns fazendeiros vão deixando as terras do vale do Paraíba do Sul, cujo óbvio exaurimento vai ficando patente, para desbravarem novas terras no então denominado “Oeste Paulista”, um novo Eldorado. Exemplo significativo desse movimento foi a “Caravana Pereira Barreto”, ocorrida em 1876. Naquele ano, o coronel José Pereira Barreto, em companhia de seu irmão Luiz Pereira Barreto, além de diversos outros familiares, embarcaram em Resende na estrada de ferro D. Pedro II. Desembarcaram todos em Cachoeira Paulista, estação terminal da linha férrea. De lá, a cavalo, em carroças e a pé, com todos os pertences, os quais incluíam 60 escravos, animais e todas as ferramentas necessárias, marcharam até Ribeirão Preto, onde haviam adquirido terras com o escopo de lá abrirem novos cafezais.

O fertilíssimo solo de Ribeirão Preto (a famosa “terra roxa”), somado ao uso de técnicas mais corretas de plantação, logo fazem da região a campeã de produtividade, desbancando as terras fluminenses. A chegada da rede ferroviária Companhia Mogiana a Ribeirão Preto, em 1883, propiciou a transferência para a região de diversos fazendeiros oriundos do Vale do Paraíba do Sul e de Minas Gerais, dentre os quais podem ser citados João Franco de Moraes Octávio, Martinho Prado Júnior e Henrique Dumont (pai de Santos Dumont).

A grande produção fortalecia o poder local dos cafeicultores. No início do século XX, a política em Ribeirão Preto era dominada pelo coronel Francisco Schmidt – o rei do café, que possuía a maior área produtora de café do mundo, e pelo coronel Quinzinho da Cunha. Em meio ao universo dos “coronéis” existiam duas figuras femininas, ambas grandes proprietárias rurais: Francisca Maria Silveira do Val e Iria Alves Ferreira – a rainha do café.



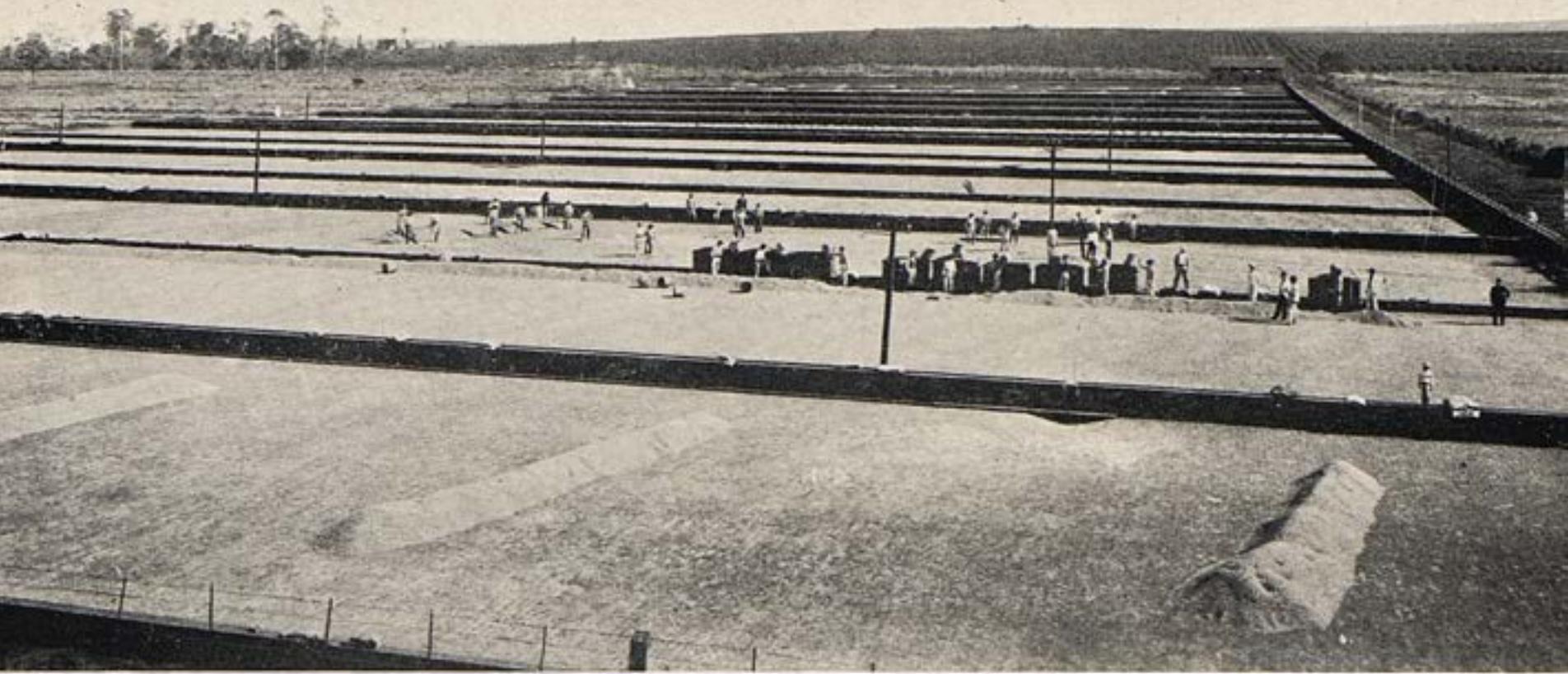


Fig. 39. — « Fazenda » Guatapará. Etat de Saint Paul.
 Vue d'ensemble sur les « terreiros ».
 A l'arrière-plan le « cafezal ».

GREEN COFFEE PREPARATION

261



By Courtesy of J. Aron & Co.

DRYING GROUNDS ON FAZENDA SCHMIDT, THE LARGEST IN BRAZIL



1

2

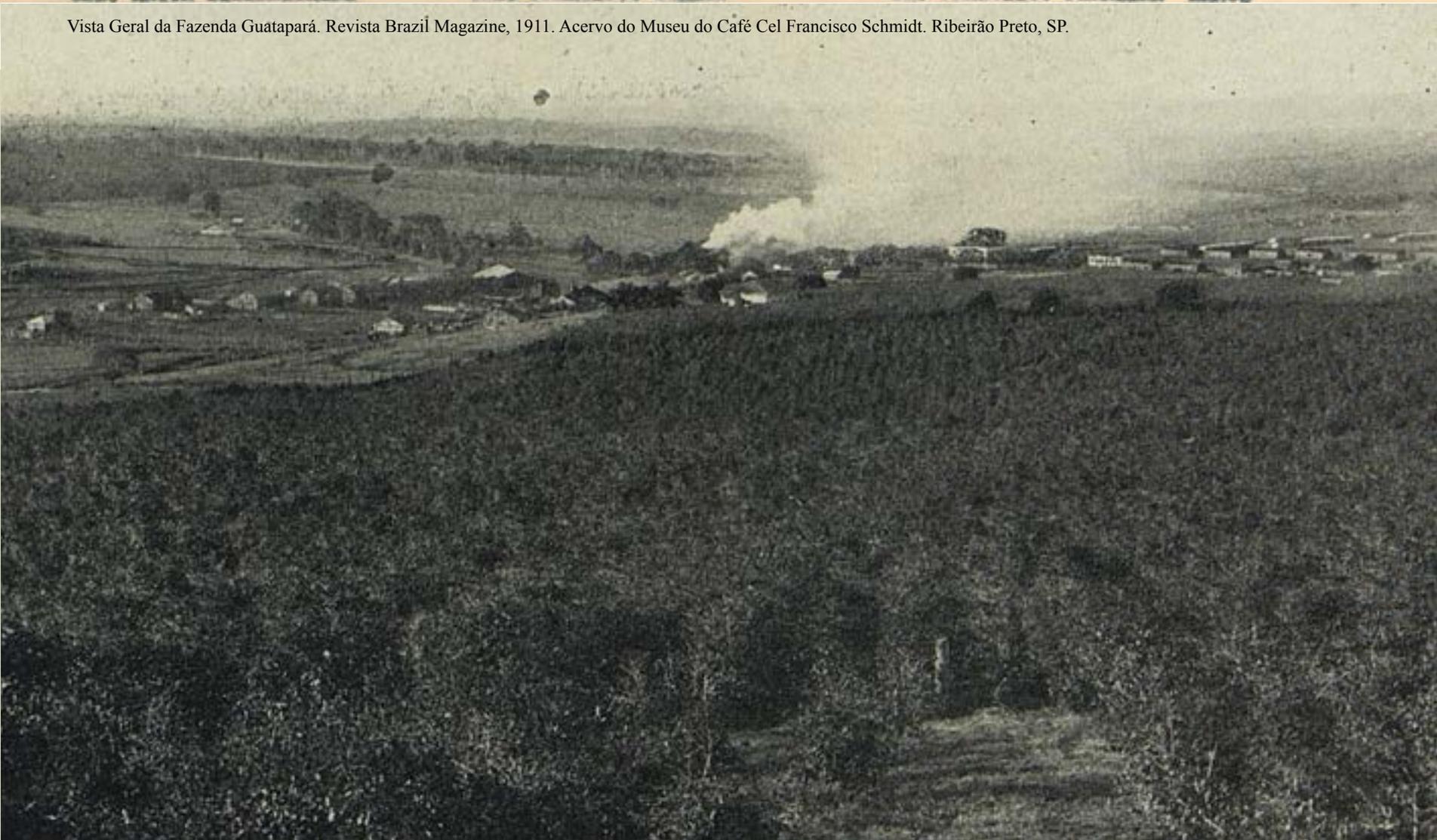
3

CEL. ARTUR DIEDERICHSEN

CEL. FRANCISCO SCHMIDT

DR. FRANCISCO FERREIRA RAMOS

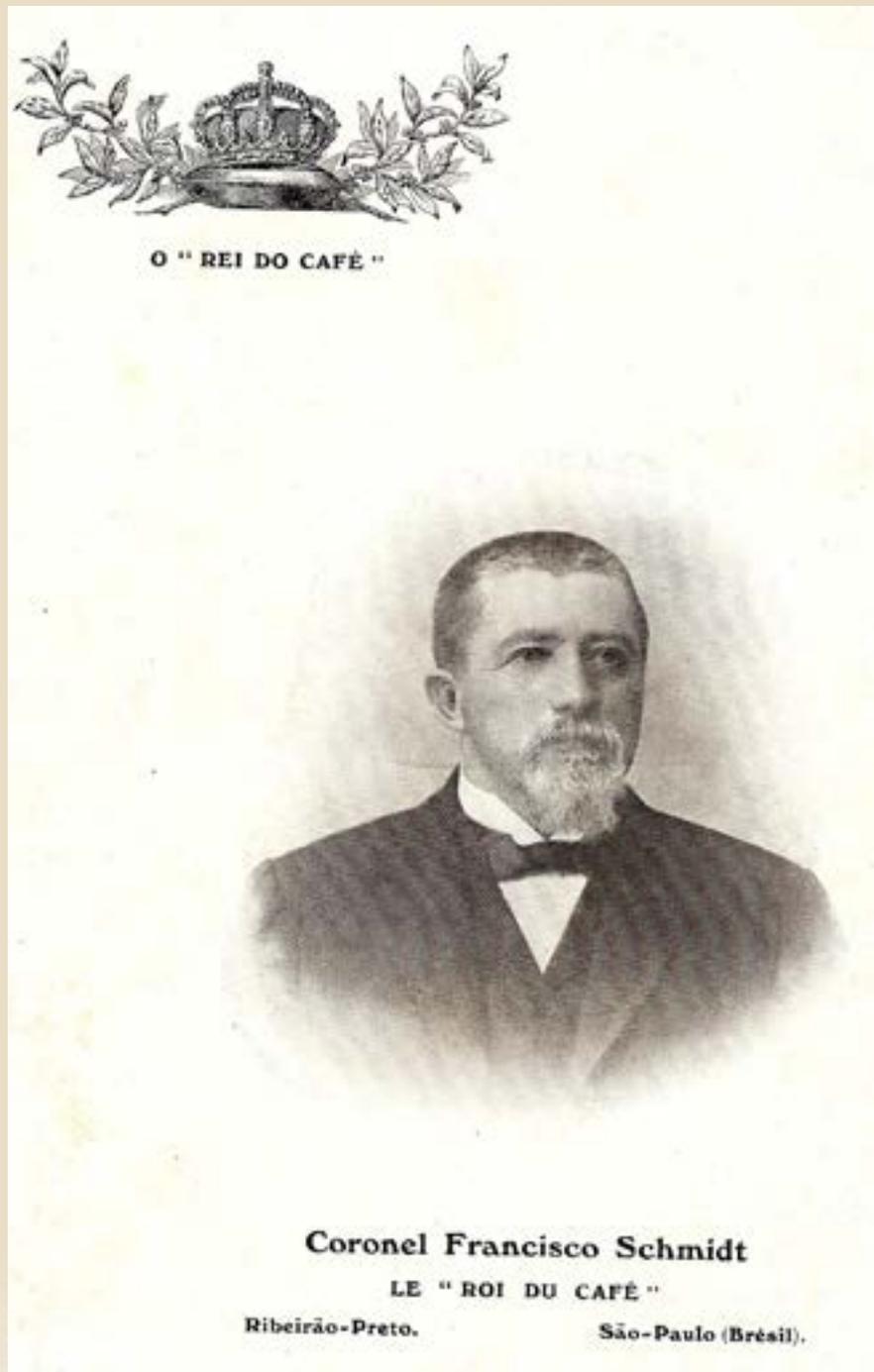
Vista Geral da Fazenda Guatapar. Revista Brazil Magazine, 1911. Acervo do Museu do Café Cel Francisco Schmidt. Ribeirão Preto, SP.





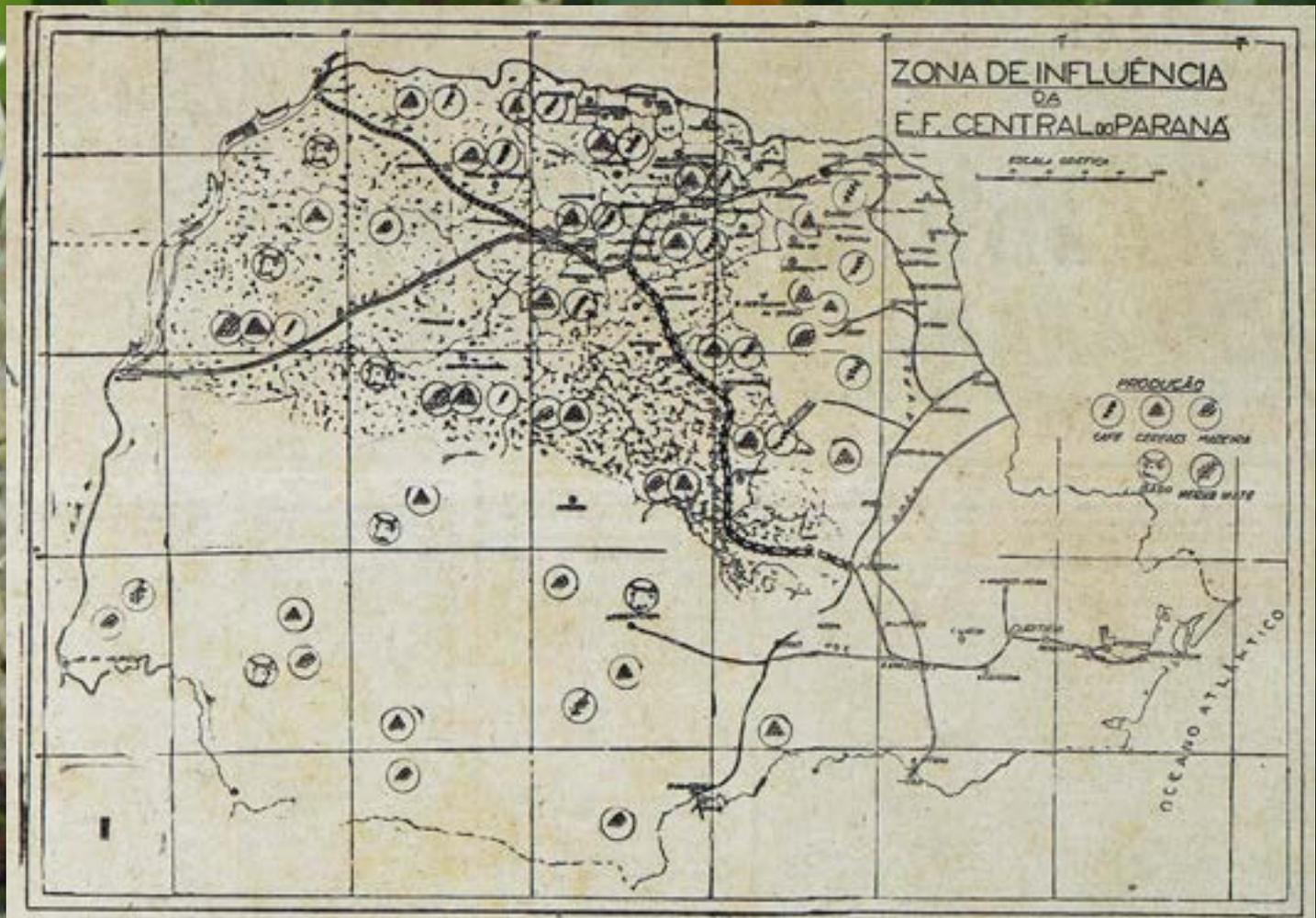
Dona Iria Alves Ferreira, a rainha do café e os terreiros da Fazenda Pau Alto. Revista Brazil Magazine, 1911, p. 61 – Acervo do Museu do Café Cel Francisco Schmidt. Ribeirão Preto, SP.





Coronel Francisco Schmidt, o rei do café e a sede da Fazenda Monte Alegre. Revista Magazine, 1911, p. 53, (APHRP, F612). Acervo do Museu do Café Francisco Schmidt. Ribeirão Preto, SP.





Plantação próxima da cidade de São João do Manhuaçu - Minas Gerais - Brasil. Fonte: <http://pt.wikipedia.org>

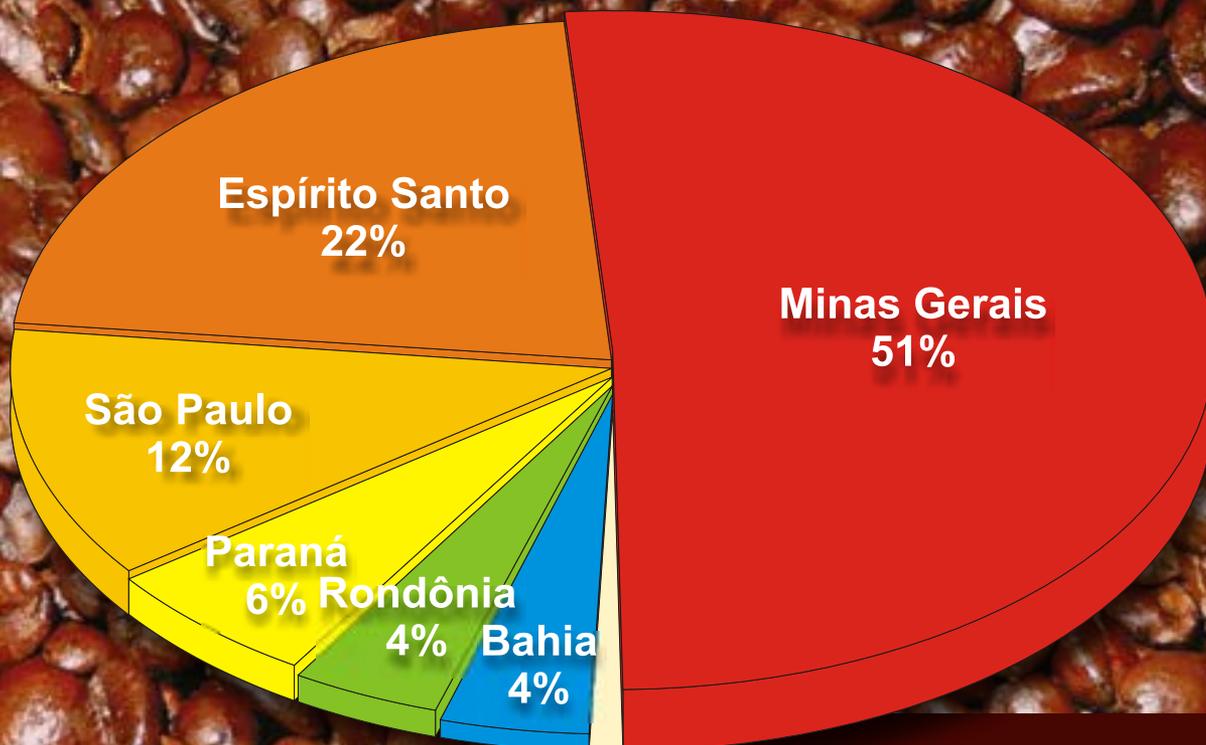


O CAFÉ NA SEGUNDA METADE DO SÉCULO XX E INÍCIO DO SÉCULO XXI

O CAFÉ NO NORTE DO PARANÁ E MINAS GERAIS

POSTERIORMENTE, JÁ NA SEGUNDA METADE DO SÉCULO XX, A MARCHA DO CAFÉ BUSCOU AS TERRAS IGUALMENTE FÉRTEIS DO NORTE DO PARANÁ, NA REGIÃO DE LONDRINA, MARINGÁ, CASCAVEL ETC., QUE VINGOU POR POUCO TEMPO. AS GEADAS, UMA CONSTANTE CLIMATOLÓGICA DA REGIÃO, DETERMINARAM A MIGRAÇÃO DOS CAFEZAIS PARA O SUL DE **MINAS GERAIS**, ONDE HOJE SE CONCENTRAM OS PRINCIPAIS NÚCLEOS PRODUTORES DO CAFÉ BRASILEIRO.

Fazenda Jatobá | Patrocínio | Cerrado Mineiro | 2012 | Foto Ely Borges



Principais estados brasileiros produtores de café e sua contribuição em relação ao total nacional



REGIÕES BRASILEIRAS PRODUTORAS DE CAFÉ

Os estados brasileiros que mais produzem café são Minas Gerais (51%), Espírito Santo (22%), São Paulo (12%), Paraná (6%), Rondônia (4%) e Bahia (4%), que contribuem com 99% da produção brasileira. De acordo com o Clube do Café (<http://blog.clubecafe.net.br/>) essa produção está assim distribuída:

Cerrado Mineiro – 100% **Arábica**. Os cafés do Cerrado de Minas Gerais são caracterizados pela bebida fina, corpo forte e excelentes aroma e doçura. São produzidos em altitudes entre 800m e 1.200m. A região tem estações bem definidas: verões quentes e chuvosos seguidos por invernos secos e frios. Ou seja, o clima ideal para o cultivo de cafés naturais de alta qualidade. O padrão climático do Cerrado é singular e ajuda a produzir excelente café Arábica processado por via natural (secos ao sol). A florada é concentrada, o amadurecimento é uniforme e é acompanhado por bastante luminosidade, ajudando a fixar aroma e doçura.

Sul de Minas – 100% **Arábica**. São cafés que atingem as melhores classificações de bebida (mole ou estritamente mole), encorpados com alta acidez e um sabor doce característico. O sul de Minas é a maior região produtora de café Arábica do Brasil. Tem altitudes entre 850m e 1.250m e temperatura média anual entre 22 e 24°C. As variedades mais cultivadas são o Catuaí e o Mundo Novo, mas também há lavouras das variedades Icatu, Obatã e Catuaí Rubi.

São Paulo/Mogiana – 100% **Arábica**. A bebida produzida nesta região é bastante encorpada, com aroma frutado e sabor suave e adocicado. Uma das mais tradicionais regiões produtoras de café Arábica, a Mogiana está localizada ao norte do estado de São Paulo, com cafezais a uma altitude que varia entre 900 e 1.000 metros. A temperatura média anual é bastante amena, em torno de 20°C. A região produz somente café da espécie Arábica, sendo que as variedades mais cultivadas são o Catuaí e o Mundo Novo.

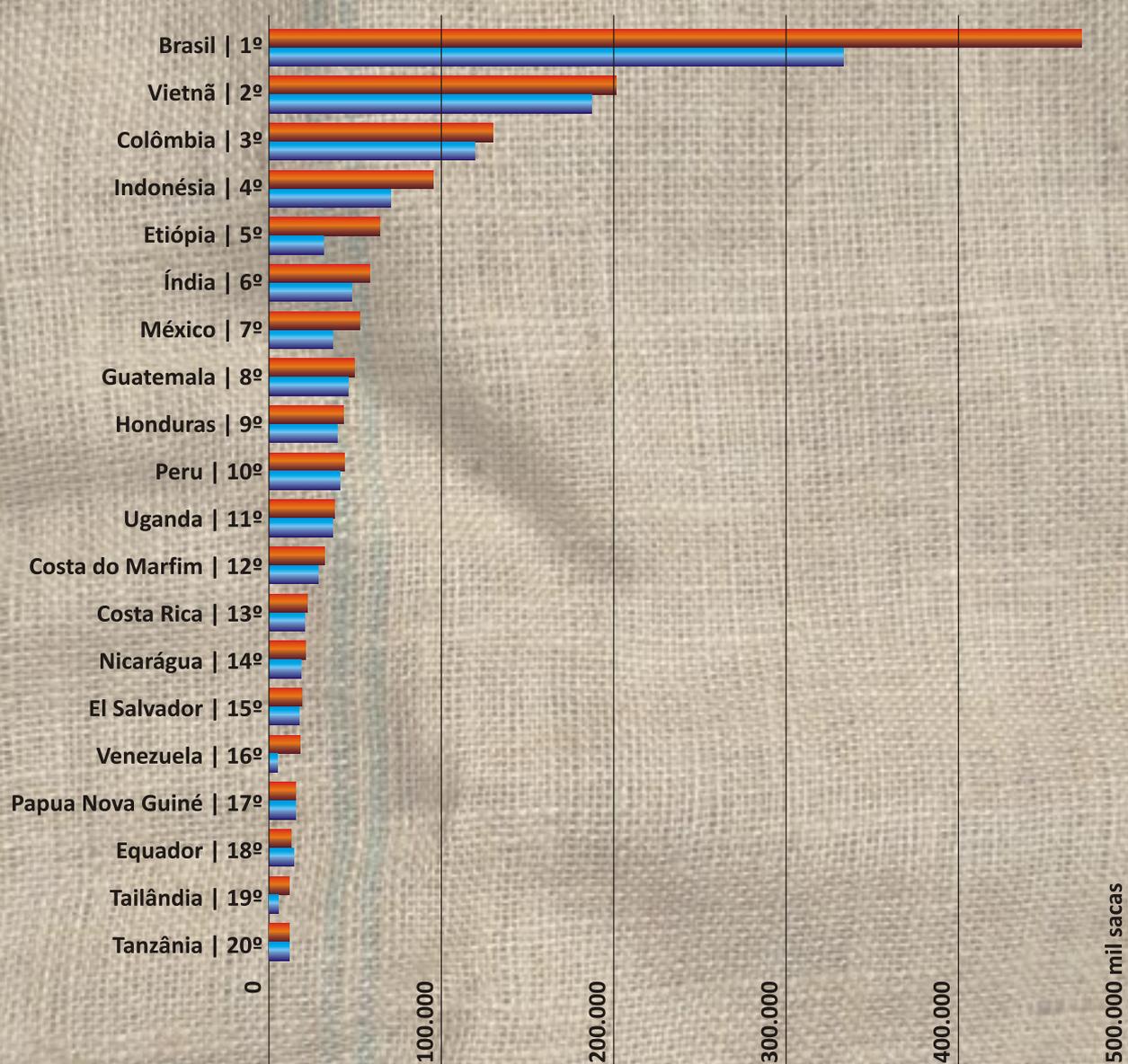
Paraná – 100% **Arábica**. Os cafés produzidos no norte do Paraná proporcionam uma bebida extremamente encorpada, com um amargo acentuado, aroma caramelizado e acidez normal. A altitude média é de 650 metros, sendo que na região do Arenito a altitude é de 350 metros, chegando a 900 metros na região de Apucarana.

Bahia – **Robusta e Arábica**. Os grãos proporcionam uma bebida com sabor suave, levemente achocolatado, pouco corpo e com notável acidez. Há três regiões produtoras consolidadas: a do Planalto, mais tradicional produtora de café Arábica; a Região Oeste, também produtora de café Arábica, sendo uma região de cerrado com irrigação; e a Litorânea, com plantios predominantes do café Robusta (Conilon). Na Região Oeste existe um número cada vez maior de empresas utilizando café irrigado, contribuindo para a consolidação do estado como o quinto maior produtor do país.

Espírito Santo – **Robusta e Arábica**. As lavouras de Robusta ocupam a grande maioria do parque cafeeiro estadual e respondem por quase 2/3 da produção brasileira da variedade, que se expandiu principalmente nas regiões baixas e de temperaturas elevadas. O estado coloca o Brasil como segundo maior produtor mundial de Robusta.

Rondônia – 100% **Robusta**. Rondônia é o sexto maior estado produtor de café e o segundo maior produtor de Robusta do país. A produção é constituída exclusivamente de café Robusta.

Produção e exportação de café dos 20 maiores produtores 2000/01 a 2011/12



Fonte: © International Coffee Organization

Produção total de café
Exportação de café



O BRASIL E A PRODUÇÃO MUNDIAL

Podemos dizer que extraordinária expansão do café no Brasil teve início na época da independência. Foi tão rápida a disseminação das plantações, que em 1845 o país já colhia 45% da produção mundial. Já no início do século XIX, o café já era o maior artigo de exportação brasileiro, e os Estados Unidos consumiam mais de 50% de nossa produção. Ou seja, faz cento e cinquenta anos que o Brasil é, indiscutivelmente, o maior produtor mundial de café.

As bases econômicas que construiriam o Brasil no século XIX e primeira metade do século XX já estavam lançadas quando da independência do país. Muito embora o país não mais dependa economicamente da rubiácea, ela ainda é importante fator de receita na balança comercial brasileira.

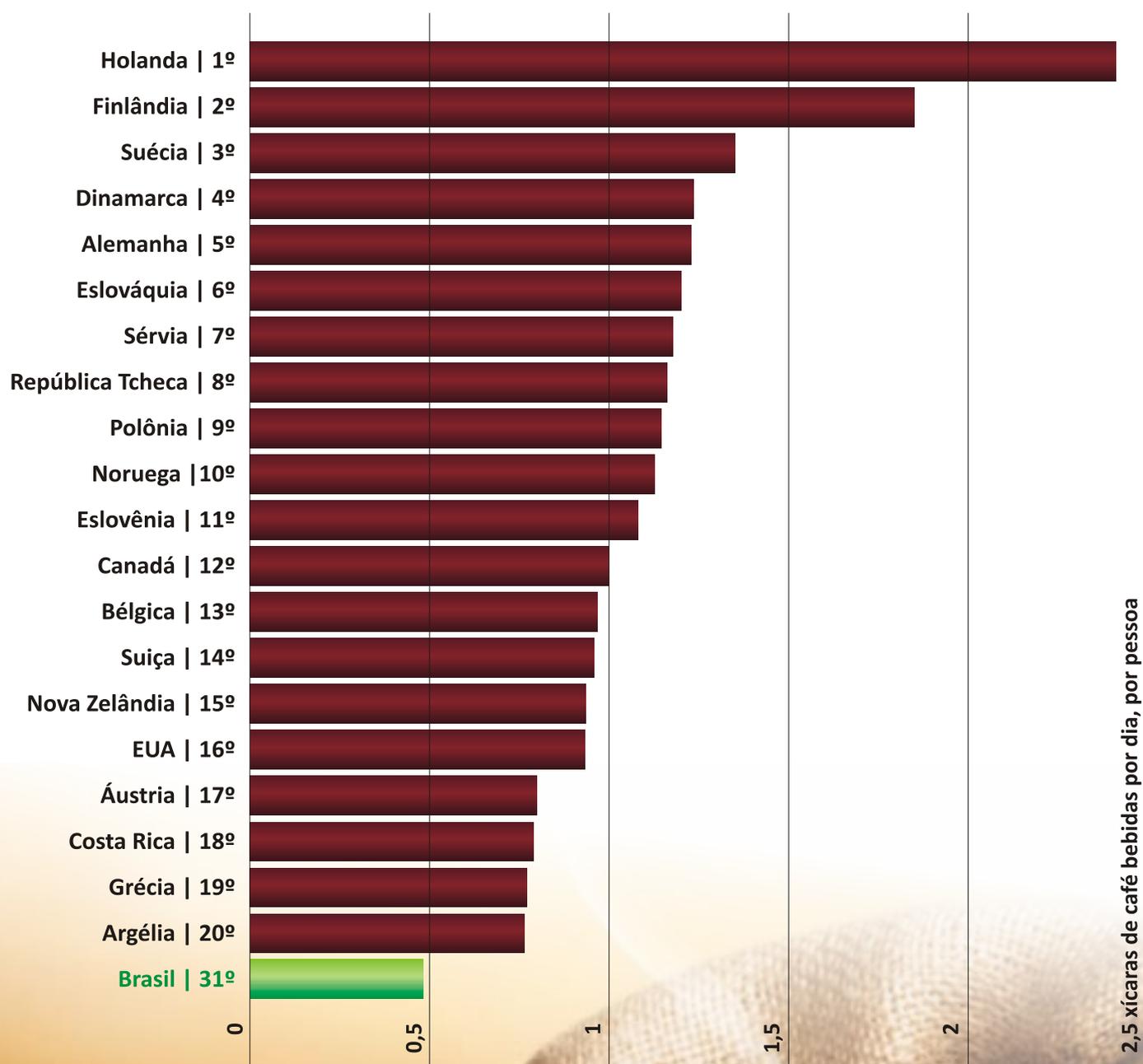
A cadeia produtiva do café é responsável pela geração de mais de oito milhões de empregos no país. Até o momento já são contabilizados cerca de 287 mil produtores de café em aproximadamente 1.900 municípios de quinze estados brasileiros: Acre, Bahia, Ceará, Espírito Santo, Goiás, Distrito Federal, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Pará, Paraná, Pernambuco, Rio de Janeiro, Rondônia e São Paulo.

O Brasil é o maior produtor e exportador mundial de café e o segundo maior consumidor do produto. Produziu na safra de 2013, de acordo com a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), 49,15 milhões de sacas de 60 quilos de café beneficiado, das quais 38,29 milhões da espécie Arábica (produto mais fino, requintado e de melhor qualidade) e 10,86 milhões da espécie Robusta, ou Conilon (fabricação de café solúvel, sabor único, menos acidez e maior teor de cafeína). Seu parque cafeeiro é estimado em 2,311 milhões de hectares, nos quais foram contabilizados 5,67 bilhões de pés de café, e as exportações chegaram a 32,01 milhões de sacas, com faturamento de US 5,27 bilhões.

Fazenda Jatobá | Patrocínio | Cerrado Mineiro | 2012 | Foto Ely Borges

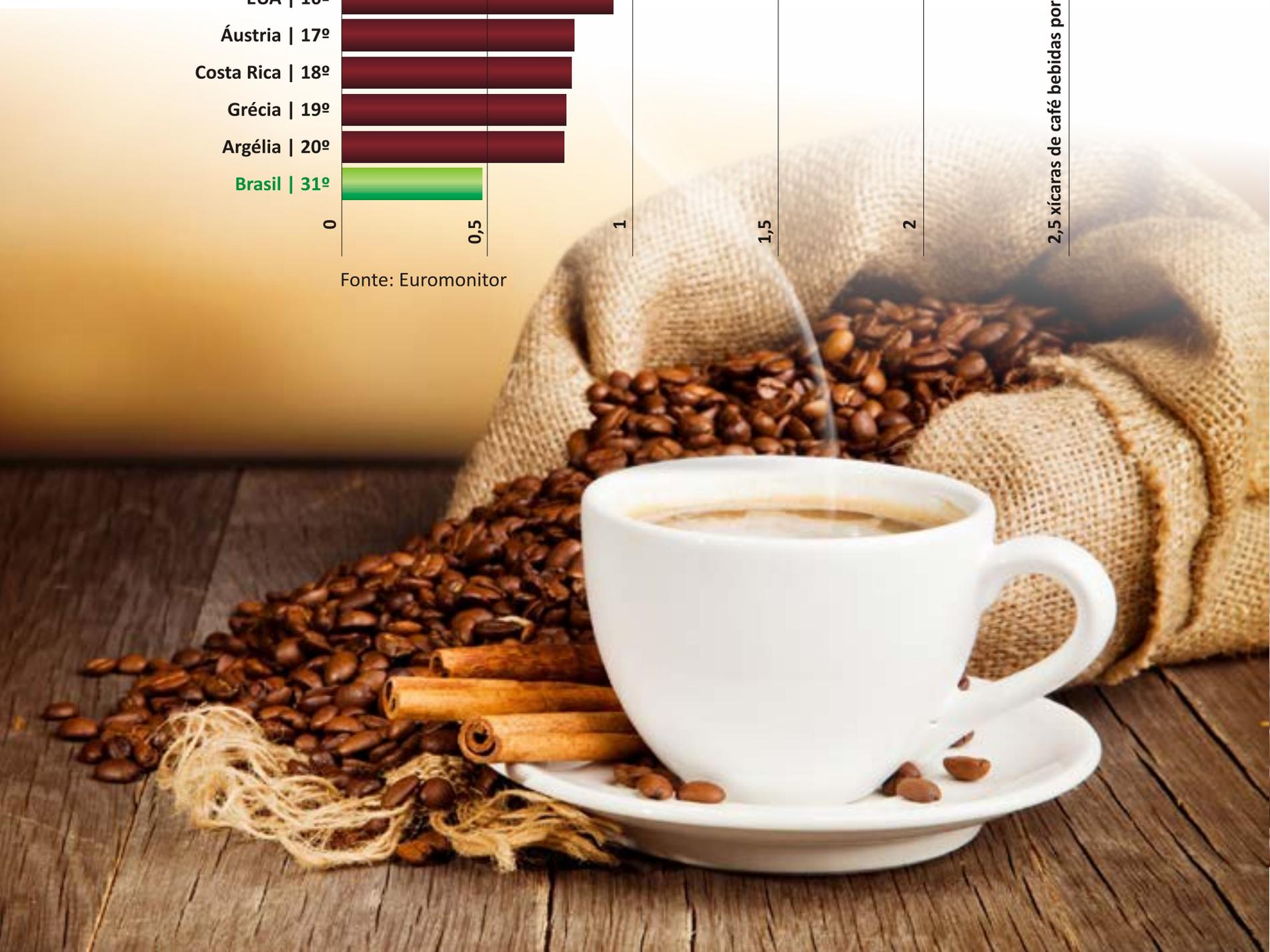
Os 20 maiores consumidores de café do mundo (por habitante)

Número de xícaras bebidas por dia, por pessoa

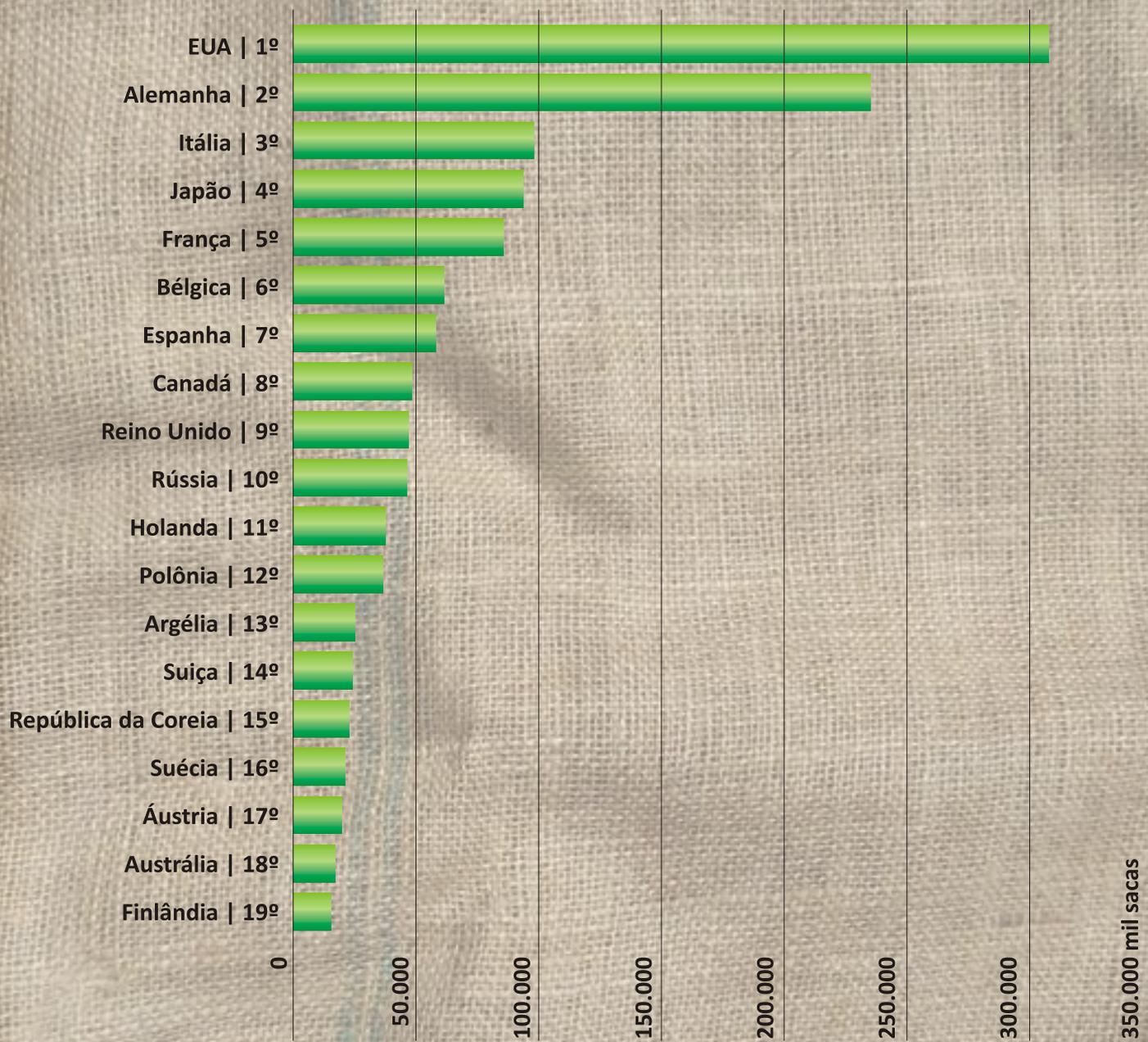


Fonte: Euromonitor

2,5 xícaras de café bebidas por dia, por pessoa



Os 19 maiores importadores de café 2000 a 2012



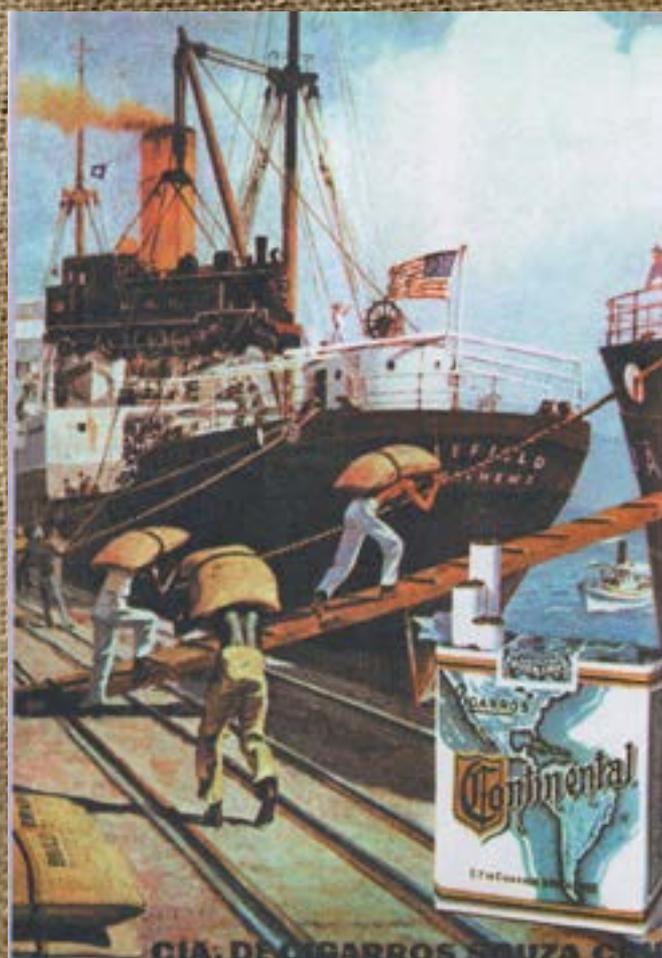
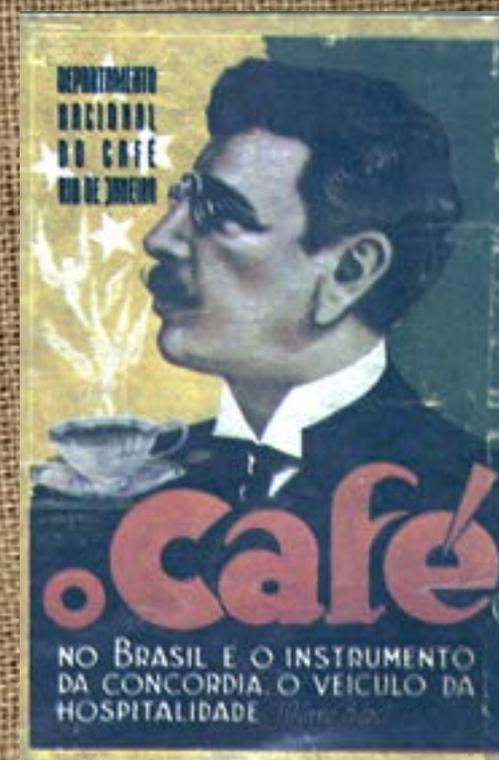
Fonte: © International Coffee Organization



N. 59. Embarque de Café - Santos.



A POLÍTICA CAFEIEIRA



Propaganda de 1944. O nome do cigarro faz alusão à aliança da época da guerra: o navio é norte-americano e o café é brasileiro. O trabalho é dos negros.

O CONVÊNIO DE TAUBATÉ E O CONTROLE DA PRODUÇÃO PELO ESTADO

Em 1905, a queda nos preços internacionais do café começa a preocupar os produtores e exportadores. Há indícios de crise com a superprodução. O governo do estado de São Paulo cria uma taxa para cada saca de café que fosse exportada. Seu objetivo é reter o café produzido no estado para a valorização do produto.

No ano de 1906, o mercado sofre a primeira grande intervenção dos governos estaduais, motivada pelos preços baixos, que mal cobriam os custos da colheita. A expectativa de grande colheita para esse ano, de cerca de 17 milhões de sacas, quando o consumo mundial era de apenas 20 milhões, provoca baixa nos preços. A intervenção ocorre no dia 26 de fevereiro, quando os presidentes dos estados de São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais se reúnem na cidade de Taubaté, localizada no Estado de São Paulo com os maiores cafeicultores do Brasil e definem uma política de valorização do produto, que inclui a fixação de preços mínimos, a compra do estoque pelo governo, a proibição de plantio de novas lavouras e a criação de uma Caixa de Conversão para estabilizar a taxa de câmbio. O acordo fica sendo conhecido como Convênio de Taubaté. Em maio a Câmara dos Deputados e o Senado Federal aprovam as resoluções do Convênio de Taubaté. Em outubro, o presidente da República, Affonso Penna, cria a Caixa de Conversão e toma medidas para garantir os empréstimos para a valorização do café. As intervenções passam a ocorrer sistematicamente a partir dessa época, com o aval do governo federal.

O processo de formação dos preços das *commodities* está condicionado a uma série de fatores. O café é uma das mais antigas e importantes mercadorias comercializadas como *commodity*, por isso não foge à regra. Sua posição no mercado atravessou historicamente as mais diversas conjunturas econômicas, políticas e sociais, bem como diversos fenômenos naturais que tiveram efeito sobre o equilíbrio de oferta e demanda, resultando, por diversas vezes, em severas crises. Por isso, até o ano de 1929, o governo interferiu pontualmente no setor, como gestor da cultura cafeeira, mas sem criar uma política reguladora de médio ou longo prazo.

Ao longo do tempo, a busca pela solução dessas crises passou, por vários momentos, pela dicotomia entre o livre comércio e uma maior regulamentação do mercado internacional do café. No início do século XX, cerca de 80 % do café negociado no mundo era brasileiro. Por conta disso, as políticas regulatórias do Brasil muito repercutiam tanto no mercado interno quanto no mercado externo.

O INSTITUTO DE DEFESA PERMANENTE DO CAFÉ

Com a política de valorização do café iniciada em 1906, em três ocasiões (1906, 1917 e 1921) os governos estadual e federal lograram sustentar o preço externo do café através da compra e armazenamento temporário dos grãos excedentes. O sucesso financeiro das políticas adotadas estimulou os defensores de uma proteção mais permanente, e não mais uma prática esporádica para o produto. Então, no dia 19 de junho de 1922, o presidente Epitácio Pessoa baixou o Decreto n. 4.548, que criou o Instituto de Defesa Permanente do Café, com o objetivo de organizar o mercado produtor nacional.

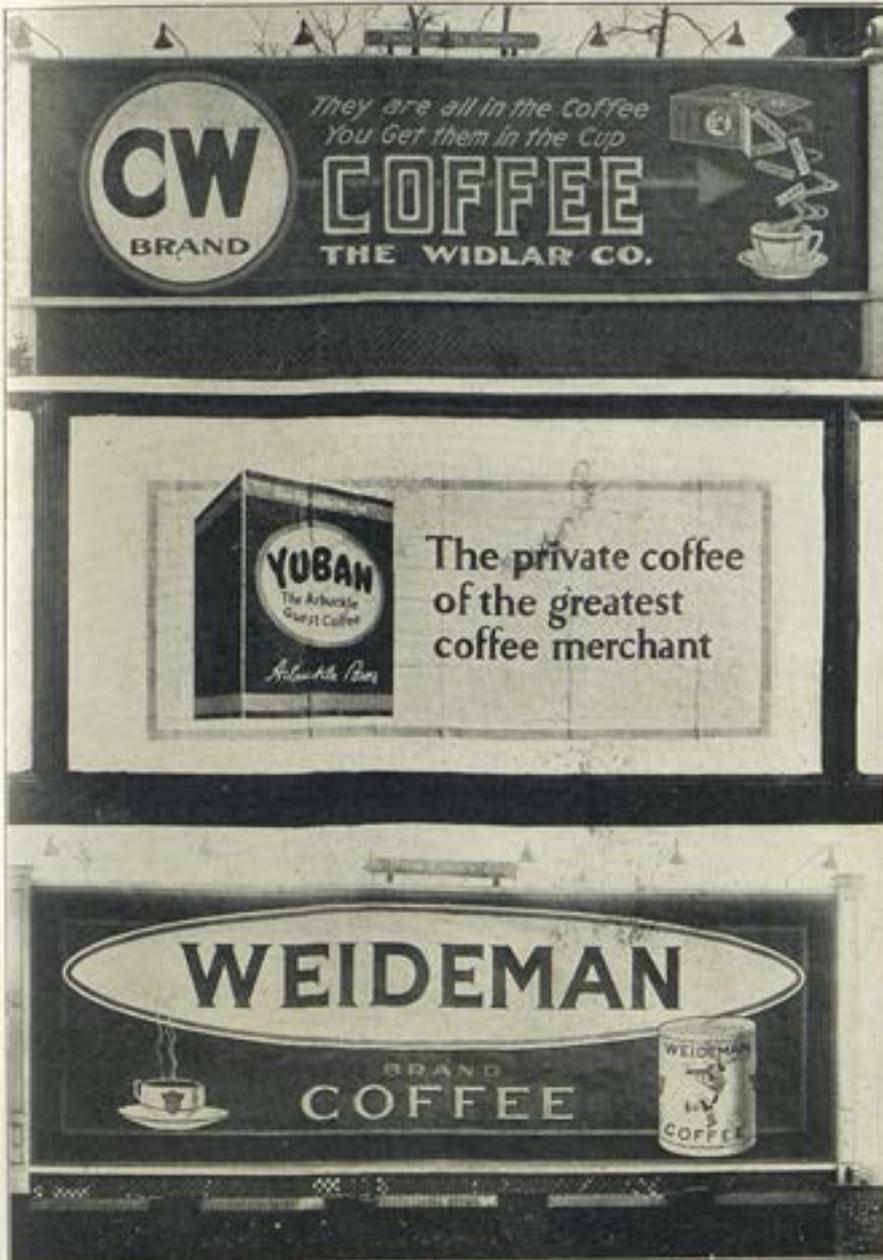
As medidas para defesa dos preços do café consistiam em concessão de empréstimos aos cafeicultores, compra e retirada provisória do produto no mercado para regularizar a oferta e também o financiamento da propaganda no exterior para aumentar o consumo do produto. A partir de 1924, com a criação do Instituto Paulista de Defesa Permanente do Café, depois Instituto do Café do Estado de São Paulo, outros estados cafeicultores seguiram o mesmo caminho.

A CRISE DE 1929

A quebra da Bolsa de Nova Iorque em 1929 acarretou uma brusca queda da demanda e do preço internacional do café. A oligarquia cafeeira paulista, que exercia o domínio político e econômico do país, perdeu poder e abriu espaço para que outros grupos regionais almejassem também participar do controle do Estado brasileiro. Esse, inclusive, foi um importante fator para a deflagração da Revolução de 1930 e a ascensão de Getúlio Vargas à presidência da República. No dia 16 de maio, pelo Decreto nº 20.003, é criado o Conselho Nacional do Café (CNC).

DEPARTAMENTO NACIONAL DO CAFÉ

No dia 10 de fevereiro é expedido o Decreto nº 22.452, que cria o Departamento Nacional do Café (DNC) e extingue o Conselho Nacional do Café (CNC). O novo órgão regulador, subordinado ao ministério da Fazenda, passa a unificar as medidas de defesa econômica do café nos estados produtores e os métodos de trabalho referentes à melhoria da produção, da distribuição e do consumo do café. No dia 5 de dezembro, o Decreto nº 23.553 cria o Serviço Técnico do Café. O café passa a ter assistência técnica sistematizada, capaz de garantir o aperfeiçoamento racional de sua cultura e beneficiamento.



HOW THREE WELL KNOWN BRANDS OF COFFEE HAVE BEEN ADVERTISED OUTDOORS



ALL ABOUT COFFEE



ATTENTION-ATTRACTING CAR CARDS, SPRING OF 1922



1. Seleções do Reader's Digest - 1954

BUREAU PAN-AMERICANO DO CAFÉ

No intuito de diminuir as bruscas oscilações de preço, até a década de 1950 foram firmados alguns acordos internacionais que se mostraram ineficazes por sua unilateralidade. A falha principal desses tratados era não incluir a maioria dos países produtores e exportadores.

Os problemas do mercado de café eram vistos, durante muito tempo, como de responsabilidade exclusiva dos produtores. Em 1936 foi criado o Bureau Pan-Americano do Café, que envolvia os produtores americanos e patrocinava breves acordos, além de funcionar como fórum de troca de informações. Em 1940, por exemplo, com a Europa inteira envolvida em intensa conflagração, os Estados Unidos eram o único comprador de café, o que fez com que os países latino-americanos fizessem um acordo que estabelecia cotas para o seu fornecimento.

INSTITUTO BRASILEIRO DO CAFÉ— IBC

No dia 22 de dezembro de 1952 é promulgada a Lei nº 1.779, que cria o Instituto Brasileiro do Café (IBC), o primeiro com a missão exclusiva de cuidar do café. Diferente do DNC, pelo qual o governo executava suas diretrizes políticas sem consultar o setor privado, nesse novo órgão os cafeicultores têm poder e representação.

O IBC desenvolveu, como diretrizes básicas de sua atuação, a elaboração de políticas públicas de incentivo à renovação dos cafezais, a compra de excedentes, a construção de armazéns, a busca de meios de minimização de prejuízos, o combate ao excesso de oferta no mercado mundial, além de fornecer ao mercado balanços e estatísticas confiáveis sobre o café. Criou várias campanhas publicitárias para promover o consumo do café brasileiro, tanto no exterior quanto no Brasil, e atuou através de diversos departamentos e agências espalhados pelo interior do país e de escritórios no exterior – Estados Unidos, Itália, Japão e Inglaterra. Em março de 1990, com a remodelação geral do Estado brasileiro, foi extinto.

COMITÊ BRASILEIRO DO CAFÉ E O CONSELHO DELIBERATIVO DE POLÍTICA CAFEIEIRA

Em julho de 1991 foi criado o Comitê Brasileiro do Café (CBC), que congregava os segmentos do sistema: a lavoura, a indústria de torrefação e moagem, a indústria de solúvel e a exportação.

Em outubro de 1996 foi instituído o Conselho Deliberativo de Política Cafeeira (CDPC), considerado uma etapa evolutiva do CBC. Esse novo órgão ficou encarregado de gerir o Funcafé e definir as políticas para todos os segmentos, ou seja, financiamento à

lavoura e políticas para aumentar a participação no mercado e fornecer suporte técnico, principalmente por meio de estatísticas e pesquisas.

ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DO CAFÉ

Em meados dos anos 1950 o fim da Guerra da Coreia e o descongelamento dos preços nos EUA fizeram a demanda por café aumentar. Na mesma época, uma sequência de secas e geadas no Brasil, restringiu a oferta do produto. A conjugação desses fatores levou o preço a disparar. O aumento dos preços incentivou, na mesma proporção, o aumento das áreas plantadas, o que acarretou uma superprodução nos anos seguintes. Com estoques cheios, os preços caíram vertiginosamente – um círculo vicioso e prejudicial aos cafeicultores brasileiros.

A instabilidade dos preços e o cenário político da Guerra Fria, onde era imprescindível dar estabilidade econômica a diversos países pobres cujas rendas derivavam substancialmente do café, deram urgência à aproximação de países produtores e consumidores. Assim, em 1960, foi criado o Grupo de Estudo do Café e, dois anos depois, redigido o primeiro tratado internacional multilateral sobre o café. O objetivo era buscar o equilíbrio entre oferta e demanda, assegurando um “preço justo” para a mercadoria. Com uma previsão do consumo mundial, o acordo estabeleceu cotas para os países produtores, respeitando suas respectivas faixas no mercado.

A Organização Internacional do Café foi constituída em 1962 com o objetivo de administrar as cláusulas e supervisionar as operações balizadas pelo acordo. Os países teriam voto proporcional às suas participações no mercado mundial, sendo o Brasil e os EUA os membros com o maior peso.

ACORDO DE 1968

Em 1968, devido a conflitos em relação às cotas de exportação, o acordo foi revisto. O Brasil, que até então havia atuado como agente regulador do mercado, exportando menos que sua cota permitia, com o escopo de manter o preço e ceder espaço, passou a dividir o ônus para limitar a expansão da cafeicultura no mundo. Ademais, entre os anos 1969 e 1972, diversos fatores prejudicaram diversos países produtores, tais como geadas e a queda do valor do dólar estadunidense. Assim sendo, alguns produtores se reuniram no Grupo de Genebra com a pretensão de reter a oferta como forma de compensar as perdas sofridas e aumentar seu poder de barganha junto à OIC. Com a reação negativa de países consumidores e a impossibilidade de um consenso, em 1973 o sistema de cotas foi suspenso. No entanto, a OIC foi preservada, com novas funções.



COFFEE-MAKING DEVICES USED IN THE UNITED STATES

1—Marion Hotland Pot; 2—Universal Percolator; 3—Salt Vacuum Process Coffee Maker; 4—Universal Electric Tira; 5—English Coffee Dripper (Langley Ware); 6—Universal Cafonets (Glass Filter); 7—Vienna (Bohemian or Carlsbad) Coffee Machine; 8—Tiro-Dru Pot; 9—Tricolator; 10—Manning-Bowman Percolator; 11—Blanke's Sanitary Coffee Pot; 12—Phylax Coffee Maker; 13—Private-Label Coffee Maker; 14—American French Drip Pot; 15—Ku-Hse Pot; 16—Elex Opalescent Glass Filter; 17—French Drip Pot (Langley Ware).



"A Valorização do Café. 'Tio Sam e Marianne também querem participar dos lucros'." (Carta, RJ, 22/6/1912.)



A MENINA DO CAFE

S BRASIL. — Não se sei eu a mais linda do universo, entretanto, é do Brasil o melhor café do mundo.

A GEADA NEGRA E O ACORDO DE 1976

Dois fatores fizeram os preços do café voltar a subir significativamente em meados dos anos 1970, a maior alta desde a criação da OIC. Em 1975, uma severa geada praticamente exterminou os cafezais do norte do Paraná, que, nos anos anteriores, havia assumido a liderança na sua produção, diminuindo significativamente a oferta mundial; e Angola, até então detentor de uma produção considerável, entrou em um longo e sangrento conflito interno decorrente de seu processo de descolonização.

Nesse contexto foi negociado o Acordo de 1976. Sua principal característica foi o retorno ao sistema de cotas, com a introdução de um mecanismo que as suspendia, caso o preço do café atingisse níveis altos, e as reintroduzia caso o preço baixasse. Ademais, um novo cálculo para a divisão das cotas foi instituído, que levava em consideração não apenas as exportações dos anos passados, mas também a quantidade de café estocado. A ideia era incentivar as exportações e diminuir a tentativa de influir no preço por meio de grandes estoques.

ACORDO DE 1983

No início dos anos 1980, o alto preço do café incentivou o aumento da oferta. Isso resultou em uma nova baixa dos preços. A baixa generalizada levou a um novo acordo internacional, praticamente uma extensão do acordo de 1976, que restaurou o sistema de cotas de exportação. Nesse contexto, a Organização Internacional do Café cresceu como centro de informações, fazendo estatísticas e pesquisas sobre o café. Ela criou um banco de dados – *Coffee Line* – que disponibiliza para o público uma ampla gama de informações sobre o produto.

No Brasil, os sucessivos problemas climáticos na região norte do Paraná forçaram uma grande migração dos produtores para o sul de Minas Gerais. Mesmo assim, em 1985, uma grande seca prejudicou as safras seguintes. Como consequência, os preços voltaram a subir. Esse fato, bem como diversos interesses conflitantes no âmbito da OIC resultaram na suspensão das cotas em 1986, tendo sido reativadas no ano seguinte.

FUNDO DE DEFESA DA ECONOMIA CAFEIEIRA

No dia 21 de novembro de 1986 é expedido o Decreto-Lei nº 2.295, que cria o Fundo de Defesa da Economia Cafeeira (Funcafé), que é estruturado pelo Decreto nº 94.874, de 15 de setembro de 1987. Ele se destina ao desenvolvimento de pesquisas, ao incentivo à produtividade e à competitividade dos setores produtivos, à qualificação da mão de obra e à publicidade e promoção do café brasileiro, nos mercados interno e externo, bem como das condições de vida do trabalhador rural, priorizando as linhas de financiamento para custeio, colheita, estocagem e aquisição do café, entre outros instrumentos de política agrícola.

ACORDO DE 1994 E O FIM DAS COTAS

Vários fatores influenciaram o término do Acordo Internacional do Café em 1989: a onda mundial a favor do livre mercado, as divergências entre países produtores e o crescimento das exportações dos países não membros, a preços muito baixos, impossibilitando a continuação da política de preços que as cotas objetivavam.

Com o fim das cotas, os países produtores adotaram a política de exportar o máximo possível, resultando em uma guerra de preços. A cotação do café alcançou os valores mais baixos desde 1950. Nesse momento, alguns membros tentaram reintroduzir os limites de exportação, mas elas não mais seriam possíveis. A principal voz contra o seu retorno foi o Brasil, pois havia uma pressão para que reduzisse a sua parte para menos de 30% da produção mundial. O impasse nas negociações duraram até 1993, quando um novo acordo internacional é assinado, dando fim ao sistema de cotas, e mantendo a Organização Internacional do Café (OIC) como um fórum para discussão da política cafeeira. Com isso, a organização inverte suas atribuições. Seu papel como uma agência reguladora se extingue, porém ela cresce como fomentadora e centro de informações sobre a rubiácea, na busca pela melhoria no cenário cafeeiro e estabilidade do mercado.

DIARIOS ASSOCIADOS EDIÇÃO ESPECIAL



O CAFÉ E A POLÍTICA AGRÍCOLA BRASILEIRA

O CAFÉ NA PERSPECTIVA HISTÓRICA

A primeira edição que os "Diários Associados" comemoram em cada 50 anos é a edição de 1937. Consideramos, então, o aniversário da criação do jornal, e não a criação da imprensa brasileira...



O café, na economia agrícola brasileira, não pode ser considerado isoladamente; pelo contrário, deve ser abordado como parte de um problema mais amplo...

João Pacheco e Chaves (Ex-presidente do I.R.C.) Especial para o DIÁRIO DE S. PAULO em definitivo para a primeira categoria ou mesmo para uma fase de abundância e estabilização quantitativa...

Defesa do Café na Primeira Guerra Mundial Wenceslau Braz Abaixo do Brasil se não fosse esse abastecimento econômico-financeiro, especialmente neste período de guerra mundial!

Quando os produtos incluídos na segunda categoria são produzidos em quantidade superior ao consumo interno, passam a contribuir para a primeira categoria, sem, entretanto, se fixarem como produtos de exportação...

Esta situação momentaneamente satisfatória poderá, entretanto, mudar se ocorrerem quedas substanciais nos preços vigentes no mercado internacional...

A Agricultura no Brasil pode ser dividida, a grosso modo, em duas grandes categorias econômicas: Agricultura de Exportação; Agricultura de Subsistência.



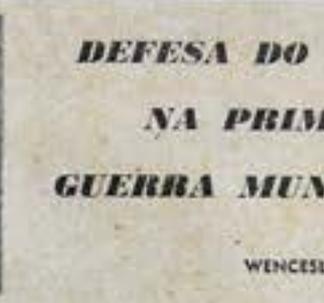
WENCESLAU BRAZ

Este momento crucial, marcado pelas crises internacionais do café e pela precariedade da situação da economia brasileira, representa um período de transição para o segundo e o terceiro planos da política agrícola brasileira...

Esta situação momentaneamente satisfatória poderá, entretanto, mudar se ocorrerem quedas substanciais nos preços vigentes no mercado internacional, bem como, se o custo das mercadorias agrícolas continuarem a subir...

O café, hoje, pode ser negociado dentro dos níveis de preços do mercado internacional. Mas a perspectiva do café no sistema econômico brasileiro...

Quando os produtos incluídos na segunda categoria são produzidos em quantidade superior ao consumo interno, passam a contribuir para a primeira categoria...



JOÃO PACHECO E CHAVES

Quando os produtos incluídos na segunda categoria são produzidos em quantidade superior ao consumo interno, passam a contribuir para a primeira categoria...

Esta situação momentaneamente satisfatória poderá, entretanto, mudar se ocorrerem quedas substanciais nos preços vigentes no mercado internacional...

O café, hoje, pode ser negociado dentro dos níveis de preços do mercado internacional. Mas a perspectiva do café no sistema econômico brasileiro...

Quando os produtos incluídos na segunda categoria são produzidos em quantidade superior ao consumo interno, passam a contribuir para a primeira categoria...



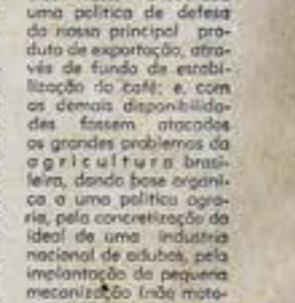
WENCESLAU BRAZ

Quando os produtos incluídos na segunda categoria são produzidos em quantidade superior ao consumo interno, passam a contribuir para a primeira categoria...

Esta situação momentaneamente satisfatória poderá, entretanto, mudar se ocorrerem quedas substanciais nos preços vigentes no mercado internacional...

O café, hoje, pode ser negociado dentro dos níveis de preços do mercado internacional. Mas a perspectiva do café no sistema econômico brasileiro...

Quando os produtos incluídos na segunda categoria são produzidos em quantidade superior ao consumo interno, passam a contribuir para a primeira categoria...



WENCESLAU BRAZ

Quando os produtos incluídos na segunda categoria são produzidos em quantidade superior ao consumo interno, passam a contribuir para a primeira categoria...

Esta situação momentaneamente satisfatória poderá, entretanto, mudar se ocorrerem quedas substanciais nos preços vigentes no mercado internacional...

O café, hoje, pode ser negociado dentro dos níveis de preços do mercado internacional. Mas a perspectiva do café no sistema econômico brasileiro...

COLABORADORES

- Wenceslau Braz — Diretor Geral; João Pacheco e Chaves — Diretor de Redação; Wenceslau Braz — Diretor de Redação; Wenceslau Braz — Diretor de Redação...

INSTRUÇÕES

Este jornal é publicado em duas edições: uma matutina e uma vespertina. O preço de cada edição é de 100 réis. O preço de assinatura é de 10.000 réis por ano...

O CAFÉ NA ECONOMIA NACIONAL

Sua influência inflacionária e deflacionária RUI GOMES DE ALMEIDA

Falar de café, em dias em que vivemos, sujeita-nos aos mesmos riscos que corre o indivíduo que mexa em finanças...

Para o café, em dias em que vivemos, sujeita-nos aos mesmos riscos que corre o indivíduo que mexa em finanças...

Falar de café, em dias em que vivemos, sujeita-nos aos mesmos riscos que corre o indivíduo que mexa em finanças...

CONSELHO DELIBERATIVO DA POLÍTICA DO CAFÉ

No dia 29 de outubro de 1996 é expedido o Decreto nº 2.047, que cria o Conselho Deliberativo da Política do Café (CDPC), constituído por doze membros, dos quais seis representam o governo e seis o setor privado: CNC (02), CNA (01), Febec (01), Abic (01) e Abics (01). Vinculado ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, tem a finalidade de formular as políticas públicas concernentes à produção, comercialização, exportação e publicidade, bem como de estabelecer um programa de pesquisa agrônômica e mercadológica para dar suporte técnico e comercial ao desenvolvimento da cadeia agroindustrial do café.

Ainda no ano de 1996 é criado o Programa Nacional de Pesquisa e Desenvolvimento do Café, em parceria com as instituições componentes do Sistema Nacional de Pesquisa Agropecuária (SNPA), institutos e universidades brasileiras e a iniciativa privada do agronegócio café. Sob a gestão do CDPC e coordenação da Embrapa, ficou estabelecido que o Programa de Pesquisa em Café deveria contemplar, em toda a cadeia produtiva, o desenvolvimento da pesquisa científica e tecnológica, os estudos socioeconômicos, a difusão de tecnologia e de informações e o acompanhamento da economia cafeeira brasileira e mundial.

Em 1997 é criado o Consórcio Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento do Café (CBP&D/Café), hoje Consórcio Pesquisa Café, com o objetivo de planejar e executar as pesquisas inerentes ao processo cafeeiro, e no dia 30 de agosto de 1999 é criado o Serviço de Apoio ao Programa Café (SAPC). Unidade descentralizada da Embrapa, a Embrapa Café tem como objetivo coordenar a implementação e execução do Programa Pesquisa Café e sistematizar e organizar, no âmbito do governo federal, as ações de promoção e execução de atividades de pesquisa e desenvolvimento (P&D) com café no Brasil. Posteriormente, a atuação dessa unidade da Embrapa frente ao Programa Pesquisa Café incluirá atividades de gestão e realização de P&D&I, orientadas por objetivos estratégicos definidos, de forma a responder aos desafios do desenvolvimento da cafeicultura brasileira e o fortalecimento do Consórcio Pesquisa Café.

ACORDOS DE 2001 E 2007

Em 1994, as atribuições da OIC como agência reguladora tiveram fim. No entanto, cresceu seu papel como fomentadora e centro de informações sobre o café, objetivando a estabilidade do mercado. Novos acordos são assinados nos anos de 2001 e 2007, mas voltados para temas como a sustentabilidade da produção, saúde dos consumidores, assim como a responsabilidade de coletar, difundir e publicar informações econômicas e dados estatísticos. Porém, os acordos também possuem cláusulas econômicas como, por exemplo, as dedicadas a facilitar a expansão e a transparência do comércio internacional, promover a eliminação de obstáculos e o desenvolvimento do mercado para todos os tipos e formas de café, inclusive nos países produtores.

No dia 20 de dezembro de 2010 é expedido o Decreto Legislativo nº 806, que aprova o texto do Acordo Internacional do Café de 2007, assinado pelo Brasil em 19 de maio de 2008, acordo que reconhece a importância do setor cafeeiro para a subsistência de milhões de pessoas, erradicação da pobreza, incremento do emprego e da renda, melhores padrões de vida, condições de trabalho, desenvolvimento econômico e social dos países produtores e membros da Organização Internacional do Café.

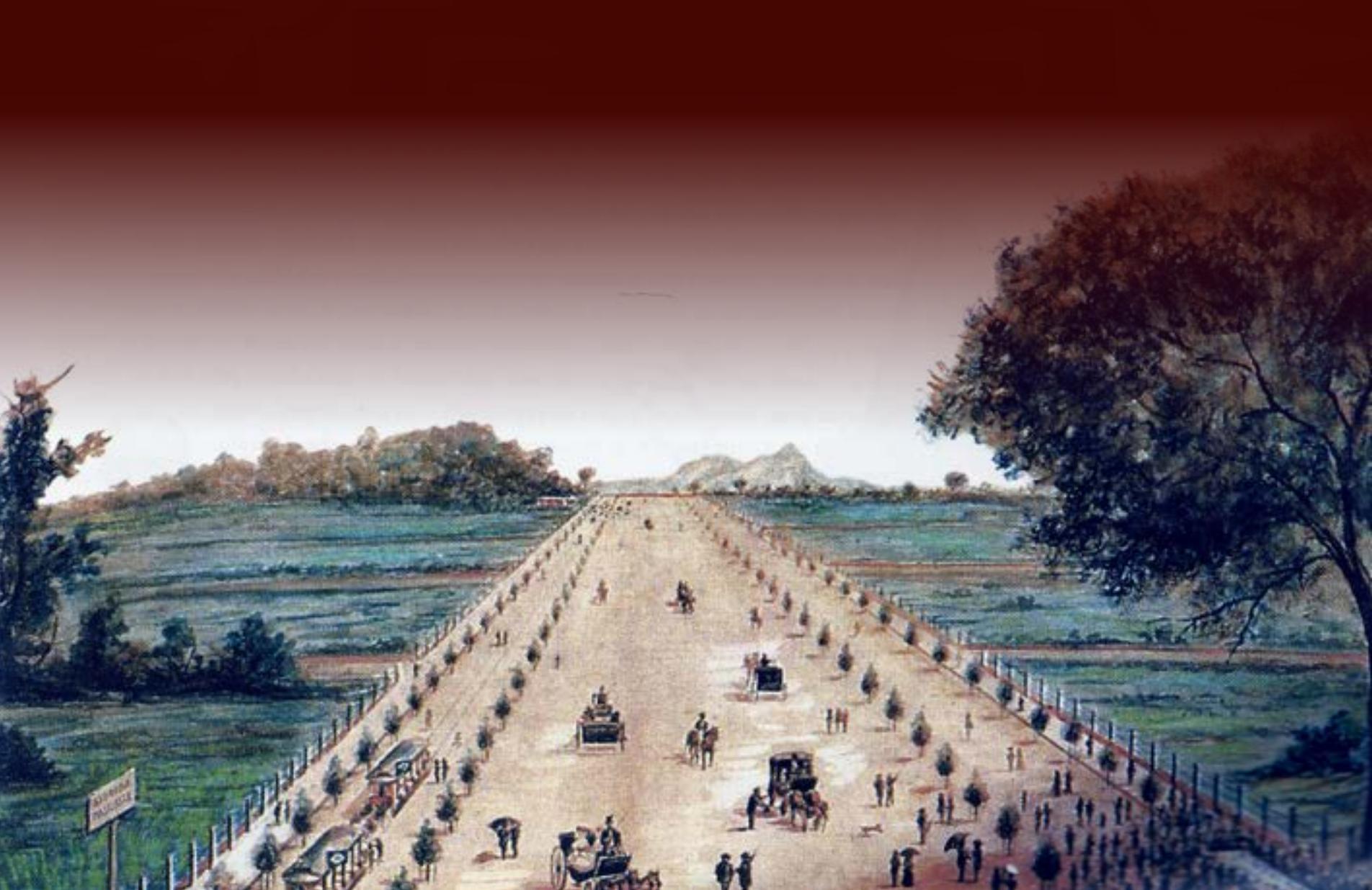
ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DE JUTA

Em função de uma série de contaminações constatadas em sacas de juta utilizadas para a exportação do café, foi criada em 2002, em Dhake, Índia, a Organização Internacional da Juta (OIJ) como entidade irmã da OIC. A Associação de Indústrias de Juta da Índia desenvolveu uma tecnologia, usando óleos vegetais, para garantir a salubridade do produto guardado em sacas de juta. Tal processo foi oficialmente adotado pela OIJ para a produção das sacas de café atualmente em uso. Por conseguinte, hoje, todas as sacas de café devem ostentar o selo OIJ STANDARD.



Vitral de teto do Museu do Café de Santos/SP – A Epopéia dos Bandeirantes. Detalhe. Obra de Benedito Calixto, transformada em vitral pela Casa Conrado, de Conrad Sorgenich/SP. 1922. Reprodução fotográfica: Ely Borges. 2014. Acervo Ely Borges.

Inauguração da Avenida Paulista em dezembro de 1891. Aquarela sobre papel. Jules Martim. Acervo do Museu USP/MP.





A CULTURA E A SOCIEDADE CRIADA PELO CAFÉ

“O dinheiro do café financiou o progresso do Império e da República. Segundo Carlos Von Kossertitz, a Quinta da Boa Vista, palácio de D. Pedro II, era “um par de casas velhas”, quando comparado com o Palácio do Catete, construído por um rico cafeicultor.”

Noosso Século – 1900/1910 *in* O Brasil é o Café

Palácio do Catete





Barão Azalva Nogueira e família. Fazenda Santa Luíza, Itapicumbá, SP, 1900





AS FAZENDAS DE CAFÉ

No Brasil, desde os primórdios de sua colonização até o início do século XX, a família era o centro em torno do qual girava a vida social, política e econômica dos indivíduos. “*A família era tudo, nada menos.*” A família não se compunha apenas de marido, mulher e filhos. Era um clã, incluindo parentes, padrinhos, afilhados, amigos, dependentes e ex-escravos – uma imensa legião de agregados submetidos à autoridade indiscutível que emanava da temida e venerada figura do patriarca.

Essa família patriarcal, espinha dorsal da sociedade, era uma instituição eminentemente rural e desempenhava os papéis de procriação, administração econômica e direção política. Na casa grande, coração e cérebro das poderosas fazendas, nasciam os numerosos filhos e netos do patriarca, traçavam-se os destinos da fazenda e educavam-se os futuros dirigentes do país. Moldada nos engenhos de açúcar, o modelo de organização familiar, assim como o próprio formato do empreendimento econômico, adaptou-se perfeitamente aos cafezais.

A fazenda de café, assim como o engenho de açúcar antes dele, formava um pequeno mundo, quase que totalmente isolado do exterior, autossuficiente, todo voltado para sua produção. Essas autarquias retratam na arquitetura de seus prédios tanto a hierarquização de sua estrutura (casa grande e capela versus senzala e casas de colonos) quanto a autossuficiência (depósitos, vendas, boticas, estações de trem etc.).

A partir do segundo quartel do século XIX, quando a lavoura de café praticamente concentrou toda a riqueza do país, sua influência, que entraria largamente por todo o século XX, não foi só econômica, mas também social e política. Os mais importantes fatos ocorridos no país desenvolveram-se em função dessa lavoura, que passou a formar a aristocracia dirigente do país.



NO INTERIOR DAS FAZENDAS

As fazendas de café eram o lar, permanente ou temporário, de centenas e até milhares de pessoas. Nelas existiam as residências dos proprietários, denominadas de sede, que quase sempre possuíam varandas, alpendres ou terraços, onde os moradores se refrescavam em dias de calor e as utilizavam como um posto onde podiam fiscalizar os trabalhos dos escravos ou imigrantes. Muitos fazendeiros possuíam residências também na cidade próxima e na capital do estado.

Obrigatórias também eram as moradias dos administradores e feitores, senzalas, casas de colonos, locais destinados à guarda dos equipamentos, depósitos de arreios e carros de bois, cocheiras, paióis, ferraria, oficinas e o terreiro, onde se lavava e se secava o café. A tulha (celeiro) era o local onde se guardavam os grãos de café depois da lavagem e secagem no terreiro. Próximo à sede da fazenda ficavam ainda os jardins, a horta, pomar, baia dos cavalos, retiro de leite e chiqueiros. Nas fazendas existiam também casas para profissionais com diferentes formações que podiam integrar a comunidade da fazenda, como farmacêuticos, professores, médicos, mecânicos e sapateiros.

Em algumas das grandes fazendas eram encontradas um prolongamento de uma estrada de ferro com uma estação para o escoamento de toda a safra de café. A rotina numa fazenda de café começava cedo, antes das 5 horas, acordando as pessoas e predispondo-as para a jornada.



NA CASA DOS CAFEICULTORES

A riqueza produzida pelo café inspirou artistas e atraiu comerciantes de artigos de luxo para a região cafeeira. Os cafeicultores contratavam pintores famosos para produzirem retratos da sua família e de suas fazendas e também obras de arte alusivas ao café. Dentro da residência resplandece o luxo, no estilo do mobiliário, na pureza dos cristais e dos espelhos, nas finas tapeçarias, na sobriedade dos damascos, nas pratarias lavradas e na galeria de quadros de valor. Há salões de bilhar e de visitas, muitos quartos e banheiros, escritório, biblioteca, sala de almoço e jantar, copa, sala de recepções, sala de armas e capela. As festas são memoráveis. Delas participam convidados da corte e vizinhos, também proprietários. Os banquetes tinham uma vintena de pratos diferentes, com vinhos raros, importados da França, que eram guardados nas adegas das casas.

Se os cômodos das casas dos coronéis eram ricamente decorados com o objetivo de gerar conforto aos moradores e impressionar os visitantes, a cozinha continuava nos mesmos moldes dos fogões a lenha, onde eram preparadas as refeições, os quitutes e o cafezinho, tomado na xícara de porcelana pelos visitantes. Também na cozinha se preparava a goma com a qual as camisas brancas dos membros da família e os centros de mesa eram embebidos antes de ser alisados por um ferro a brasa.







Esta emblemática imagem do fotógrafo Alberto Henschel, retratando Eugênio Keller, filho de um comerciante alemão radicado em Pernambuco, exprime o universal tema dos filhos de brancos e suas babás negras, presente também na sociedade cafeeira.

OS TRABALHADORES E O COTIDIANO RURAL

Os escravos inicialmente eram quem trabalhavam e produziam nas fazendas, principalmente na criação de gado, plantações e cultivos dos mais diversos e nas atividades domésticas. Com a cafeicultura eles passaram a ser os responsáveis pela plantação dos primeiros cafeeiros em regiões localizadas nas províncias do Rio de Janeiro, Espírito Santo, Minas Gerais e São Paulo.

A chegada dos imigrantes fez com que a mão de obra escrava fosse gradativamente substituída pelo trabalho assalariado. Por algum tempo ainda, negros e imigrantes dividiram espaços nos cafezais. Com a abolição da escravidão, os imigrantes passaram a ter um papel maior na expansão das plantações e motivaram o crescimento populacional. Aos milhares, desembarcavam nos principais portos do sudeste do país, com suas famílias e pertences pessoais, onde já eram esperados por capatazes de fazendeiros ávidos para contratação de mão de obra estrangeira. Em seguida, tomavam o rumo das fazendas, onde recebiam uma casa na colônia e ferramentas de trabalho. Nos armazéns das fazendas os preços dos alimentos eram devidamente anotados para depois ser descontado dos seus baixos salários. Os colonos ficavam presos às deliberações do patrão, senhor dos direitos e deveres do trabalhador.

Nas colônias, os imigrantes tinham poucas opções de lazer. As vendas e pequenos armazéns localizados próximos às fazendas ou dentro delas eram o local de encontro dos homens. Nos pátios da colônia, as mulheres se reuniam para conversar após a lida diária.

Com a prática da policultura entre as fileiras de pés de café, os colonos garantiam sua subsistência e, com a venda da produção excedente poderiam, depois de anos de trabalho, comprar um pedaço de terra ou se tornar um pequeno comerciante, industrial ou prestador de serviço.

Algumas colônias recebiam o nome de acordo com a origem dos seus moradores: Colônia Milanese, Napolitana, Portuguesa, Japonesa etc.





Fig. 25. – Avant la cueillette. Colons dans un « carreador », « Fazenda » Boa Vista. São Manoel. Etat de Saint Paul.
Propriété de Monsieur Lupercio Teixeira de Camargo



Lutas corporais, como o sumô, eram atração nas festas dos colonos da Fazenda Guataporã, SP, 1915.





Fig. 77. — « Fazenda » Guatapará. Etat de Saint Paul.
Colons et leurs familles.



VELHOS CAFÉS DA Pauliceia

OS BONS TEMPOS EM QUE A "JEUNESSE DOREE" BRILHAVA

Quando uma xícara de preciosa bebida custava 40 réis! — O Fischer e as suas implicações — Um cachorro que se celebrizou nas rodas dos notáveis — O cabaré do "Sapo Morto" — As homenagens postumas ao Cunegundes — Um episódio romântico vivido pelo poeta Ricardo Gonçalves — E a saudosa boêmia morreu...

Texto de RAIMUNDO DE MENEZES
Ilustrações de MICK CARNICELLI



O primeiro café que existiu em São Paulo — se não foi o primeiro, pelo menos foi um dos primeiros — funcionou entre os anos de 1850 e 1860, e ficava na rua do Imperador, esquina da Beça do Colegio, hoje Patio do Colegio.

Era sua proprietária uma mulher, mais conhecida pelo laço ao verdadeiro nome — Maria Umbelina ou Maria Emília Vieira. A Maria Punga, muito popular na

Pauliceia daquele tempo, uma parda acabocada, sabendo coar café como ninguém, tinha sua frequência certa: estudantes de Direito, na sua maioria, que a procuravam no intervalo dos aulas, negociantes, boateiros, e gente da redondeza, a que não faltavam moradores da rua Tabatinguera, rua do Príncipe e mesmo do Patio São Gonçalo...

A casa era modesta: "casa velha, pintada de verde, com meia brasa de beiral sobre a via pública, uma porta para a rua, outra para a beça. Ambas com as competentes meias-portas". A turma entrava poltrando. A algararra era grande. A garçinhada proprietária, "hoiha na cabeça, argola de ouro nas orelhas, e na cola um raminho de arruda e figas de guiné contra mau alhado", servia o café ali mesmo no alpendre. O café da Maria Punga tornava-se famoso. Tinha o seu segredo: era coado só para três pessoas de cada vez, mas era preciso que os três o estivessem aguardando, à mesa, do contrário que esperassem completar o número. Enquanto isto, "batiem um papo"...

O café custava 40 réis a xícara — que maravilha! Além do café, sempre saborosíssimo, constituíam o consumo obrigatório, a companhia, para o seu melhor paladar, gostosíssimos bolos de fubá, brioche de polvilho, bolinhos de tapioca, além de buns, boudes, mões bentes, cocadas, geléias... Um mundo de coisas de deixar a gente com água na boca. Não havia bebidas alcoólicas.

O mobiliário não ficava atrás em parcimônia: seis cadeiras, uma ou duas mesas pequenas e, em rigor, não passava de uma dúzia o número de xícaras.

Os dobrões de cobre de 40 réis rolavam na mesa e eram enfiados imediatamente pela Maria Punga no gorro através de uma fenda, tirando alegremente e tomando mais alegre ainda a chistosa proprietária, vendendo seu negócio a de vento em popa.

A freguesia regada ganhava a rua do Imperatriz, das moçotes, sempre a conversar. Na rua deserta, o silêncio era apenas interrompido pelos pregões das pretas que vendiam couscou e

pelo martelar das caldeiras, arumando seis tachos...

Outra mulher que se dedicou a idêntico mister na velha São Paulo de 1874, foi a popularíssima Nhá Maria do Café, a qual, todas as manhãs, segundo a bem informada cronista Antonia Egídio Martins, para atender à numerosa freguesia, costumava fazer taboas empadas de farinha de milho com pimenta ou lamboni e vendia cada uma a 20 réis, com uma tigelinha de café a 40 réis. A noite, preparava o suco de couve cozido de bagre e camarão de água doce. "O qual, ainda bem quente, se acabava em poucos minutos, sendo preciso fazer outras para contentar os seus fregueses, os quais, para não serem logrados ficavam de prontidão, na própria quitanda, à espera da ocasião para comprarem, por 40 réis, um grande pedaco..."

OS BIFES DA "SERIEA PAULISTA"

Entre 1860 e 1864, havia em S. Paulo quatro confeitarias: duas na rua do Comercio, as do Jacob Kosciel e do Pereira Junior, uma na rua

direita, do Gaspar Leonard, onde foi mais tarde a Stadt Coblenza, e a de Rodolpho & Irmdo, na rua do Imperador. Destas, porém, de acordo com Almeida Nogueira, a melhor e mais do tom era a de Pereira Junior, Confeitaria do Leão, e que ficava bem na esquina da rua do Quitanda. Além dessas confeitarias, havia muitas docerias, a algumas das quais de merecida nomeada, as Lessas, por exemplo, moradores na rua da Boa Vista, que, por encomenda, forneciam as mais esquisitas docas, geléias, bolos, pudins e confeituras para as festas familiares e as opas ou festas de formaturas.

Num domingo — 25 de setembro de 1877 — a cidadezinha de São Paulo foi aborçada com a notícia da inauguração do bonito jardim do conveiteiro denominado "Stadt Bern", com caramanchões, jogos de bolas etc. O "Stadt Bern" ficava na rua de São Bento, 73, num prédio turreto de seis portas. A entrada, que era franca e grátis, se fazia tanto pela rua de São Bento como pela de São José, atual Libero Badurá. Na noite festiva, a arqueta do antigo teatro S. José tocou, entre as escolhidas peças do seu repertório, a valsa Lungfrau. Cada copo de cerveja nacional custava 160 réis.

Outro estabelecimento congênito que marcou época pelas alturas

de 1888 foi a "Seriea Paulista", que ficava também na rua de São Bento. Era seu proprietário o alemão Fischer, que tanto tinha de verdadeiro quanto de simpático. Toda a boêmia fina da cidade ali marcava encontro. Havia uma particularidade: ao contrário das outras coisas similares, não havia separação de sexos, nem se

fizesse na grossa. Fischer cabecava no seu posto. A certo momento, pediu um café, e o alemão declarou seccamente que não havia. Os homens continuaram a beber cerveja, e um tempo depois, imploraram: — Oh Fischer, manda vir café... — Xe-lhes disse que não há.

Passou mais uma hora

Era conhecida apenas pelo apelido, que se tornou popularíssimo nos rodas dos paulistas da época: Cunegundes. O Cunegundes, por mais estranho que pareça, era um cachorro, que chegou a merecer a imortalidade de crônica do escritor Veiga Miranda, no livro "Passados que fogem". Ali vem traçada com muita felicidade a sua perfil. O autêntico perfil de um cachorro-boêmia.

Sempre surgia depois da meia-noite. Atravesava o lago do Rosário e vinha direto à Confeitaria Castellés. Ali passava por debaixo das mesas, recebendo afagos de todo mundo. Alguns dos alérgicos bebedores gritavam logo, assim que o avistavam:

— Garçon, um chape e sanduiches para o Cunegundes!

É o Cunegundes regava-se como bom boêmio. Aquela vida não era das piores. Depois do Castellés, tomava a rua do Politeama. Entrava sem dar a primeira satisfação ao porteiro, ia bater na frente do platinês, aproximando-se de um e de outro cochichando, sempre entre os medinhos de agredo. Terminado o espetáculo, quedava-se na porta do teatro, a receber carinhos de todos. Em seguida, como último reparatório, diante da rua direita, ainda sem sono, demandava os cafés-concerto das barbas elegantes. Ora mais demorava era no "El-Dorado", que era o da sua preferência não se sabe bem por que. Talvez, por lá vivesse alguma cadelinha da sua predileção.

De tanto beber e comer, altas horas da madrugada era visto a implorar com os cochichos, com os guardanapos, com os vendedores da Luperca Publica, e com os outros tachos. Vendendo idiossincrasia nutria-se pelos vira-latas!

Nunca sabia bem onde morava. Certo é que, na sua existência boêmia, não se metesse em algum assunto, de que, quase sempre, levava a pior. Saía ganhado, com incômodas detidas nos castes, e muitas vezes, sonhando...

Contamos a F. A. N. S. Schmidt que o Cunegundes, após noites tão fantasmagóricas, se refugiava na tipografia de Edgar Leuvroux, num cabaré da rua Maria Bonifácia. Ali dormia e dia inteiro debaixo dos cobres de tipos. Quando o estabelecimento fechava do anoitecer, lá ia ele, outra vez, a perambular por aí.

O CUNEGUNDES. Foi, entre os anos de 1896 e 1897, que viveu aqui em São Paulo um boêmio de quatro contos, frequentador assíduo das mesas noturnas e elegantes da cidade.



exigia uma disciplina que fosse das mais rigorosas...

A "Seriea Paulista" era ao mesmo tempo casa de banhos e de bifes. Os bifes se tornaram célebres. Custavam 500 réis e eram uma delícia! Mediam sempre, exatamente, o mesmo tamanho, tinham a mesma espessura, e vinham, invariavelmente, acompanhados de oito batatas cozidas, sempre iguais no volume, na consistência e na cor. E tudo isto, como já dissemos, ficava em 500 réis! Belos tempos... O freguês, se quisesse, poderia regalar-se com saborosa cerveja alemã, por 10 tostões e gorral!

O Fischer, sempre sorridente, atrás do balcão, comandava os empregados, cumprimentando a freguesia e obsequiando-a com atenções. Não era, porém, homem de muitas graças. Paciente, cordato, era inflexível em certos princípios. Uma coisa, por exemplo: nunca serviu café no seu caso.

Uma noite, porém — conta-nos um cronista da época — apareceram dois rapazes de boa roda, sentaram-se e ferrom uma palestra que não tinha fim, a beber cerveja e a mastigar. Passou a hora habitual de fechar, e os homens

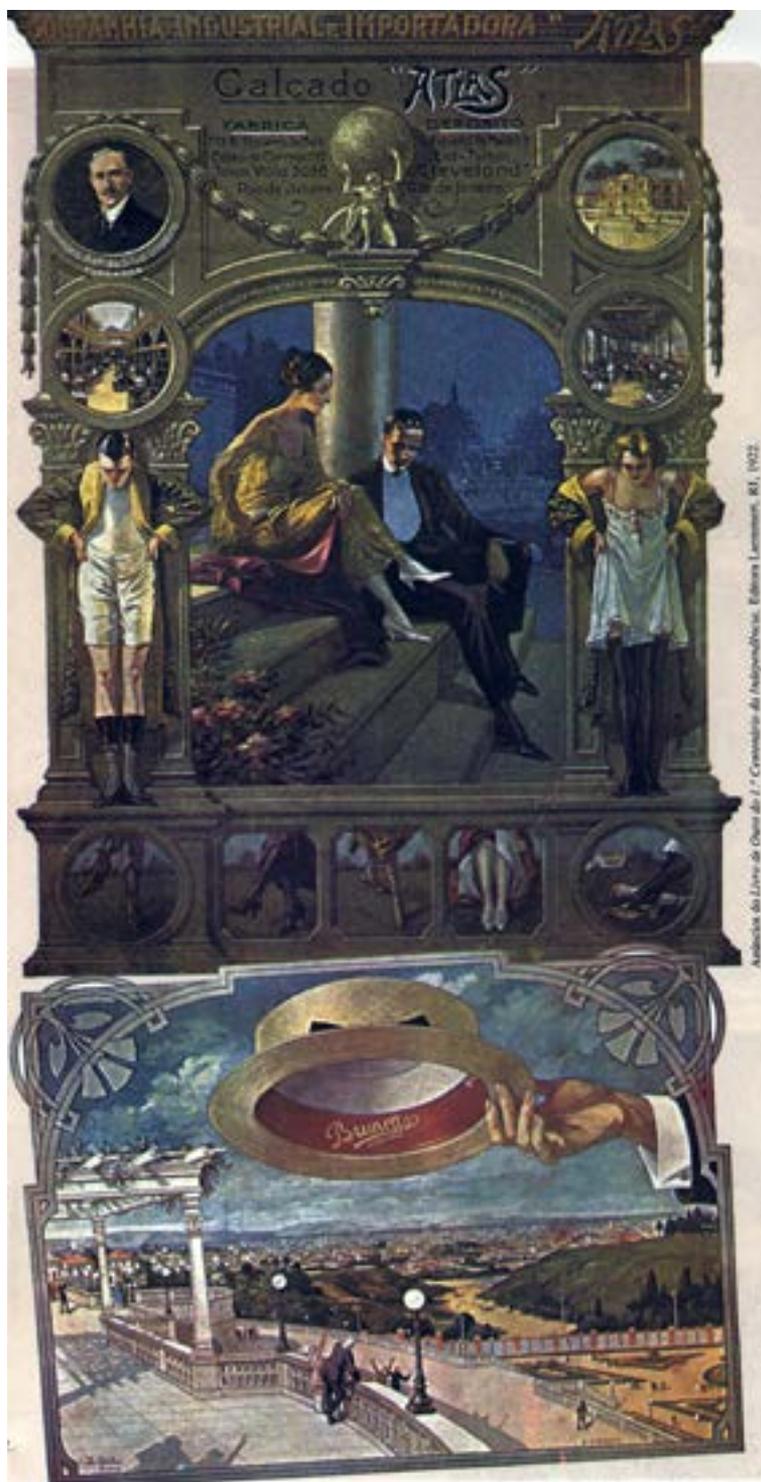




O COTIDIANO URBANO

Nas regiões dedicadas à cafeicultura, a rubiácea impulsionou produtos e serviços realizados não somente na zona rural, mas também no espaço das cidades que iam sendo fundadas. Multiplicaram-se as oficinas e as lojas, fundaram-se clubes sociais e construíram-se teatros.

Entre o final do século XIX e início do XX, a cultura europeia influenciava regras de conduta, vestimentas e a alimentação dos moradores das cidades. Casas, cartolas, bengalas elegantes, longos vestidos, com as barras tingidas pelo vermelho das ruas empoeiradas pelo trânsito das carruagens, eram ícones urbanos. Nos espaços públicos, sobretudo nas praças, aos domingos, os passeios dos moços e das moças tinham como fundo musical as modinhas do tempo do Império e trechos de ópera de Verdi. Nas confeitarias e cafês, as pessoas se encontravam para conversar, ler e saborear iguarias como bombons finos, licores, cafês e chás. Eram espaços de vital importância para a socialização das mulheres, que ali podiam conversar sobre os seus universos: o lar, o marido e os filhos.





1. Fruit du Café dans sa maturité

3. Fruit Sec

2. Coupe du meme Fruit

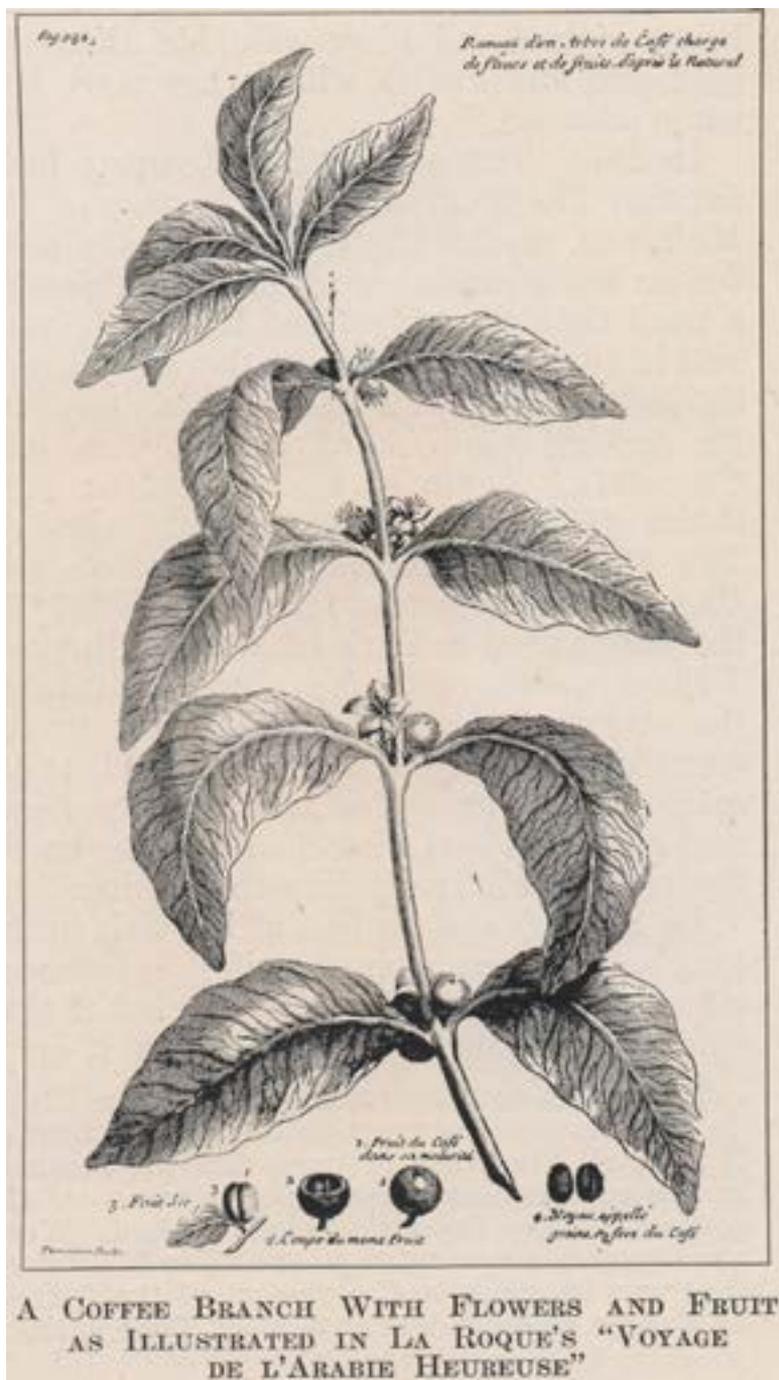
4. Noyau, appelle grain, ou fève du Café



5

ESTUDOS DA PLANTA





AS VARIEDADES BOTÂNICAS DE CAFÉ

A planta do café é conhecida como *coffea* e pertence à família das *Rubiaceae*, que inclui mais de seis mil espécies, a maioria delas arbustos tropicais. Os cafeeiros são arbustos que medem de 2 a 2,5 metros de altura, podendo atingir, em casos excepcionais, até 10 metros. Trata-se de uma planta originária da África, e o seu cultivo requer um clima quente e úmido. As condições ideais são as que se encontram entre o Trópico de Câncer e o Trópico de Capricórnio. Nesse sentido, a faixa equatorial de África, Ásia e América abriga os melhores locais para o crescimento e produção da planta do café.

Existem mais de 100 espécies de café distintas em todo o mundo e todas elas se encontram ao longo dessa faixa equatorial. Contudo, apenas 25 dessas espécies são cultivadas com o intuito de obter um produto para consumo humano. As espécies *coffea arábica*, *coffea robusta* e *coffea liberica* são as únicas plantas de café que são cultivadas para comercialização. Cada uma delas tem as suas variedades principais, e umas crescem melhor à sombra, ao passo que outras preferem locais com mais sol. Do ponto de vista econômico, as duas espécies mais importantes cultivadas no mundo são a “arábica” e a “robusta”, esta última também conhecida por “conillon”.

Na América do Sul produz-se principalmente a espécie *Arábica*, que cobre os três quartos da produção mundial, enquanto na África, Índia, Indonésia e Vietnam, a espécie predominante é a *Robusta*.

CAFÉ ARÁBICA

Classificado na categoria I. É a espécie de café mais popular em todo o mundo, e isso se deve à sua qualidade superior, apreciado no mundo inteiro e de grande aceitação pelo seu aroma intenso e um sabor suave e profundo. Seu cultivo encontra excelentes resultados em regiões montanhosas com altitude entre 900 e dois mil metros e necessita de uma temperatura constante entre 15 e 25 graus centígrados para amadurecer corretamente. O solo mais apropriado é aquele que se apresenta rico em sais minerais e protegido do vento. A planta precisa ser podada a partir dos 3 metros, de modo a facilitar a colheita futura. Durante um ano podem existir dois ou três florescimentos.

Em regiões mais quentes e com elevada umidade atmosférica, na ocasião do florescimento, poderá apresentar boa frutificação desde que não haja falta d'água. Apresenta um teor de cafeína relativamente baixo (entre 0,8% e 1,3%) e os seus frutos são redondos, suaves, um pouco amargos, de cor castanha e têm um perfume intenso. Trata-se de uma planta frágil que não oferece grande resistência à ação de parasitas. Os cafés de melhor qualidade utilizam somente combinações de *arábica*.

O café *arábica* tem duas variedades botânicas distintas:

Typica - Esta é uma das principais variedades do café *arábica* e é cultivada na América Latina e na Ásia. Uma das principais plantações desta variedade é a *maragogype*, que é conhecida pela produção de grãos de café grandes e amargos.



Bourbon - Vermelho ou amarelo, a maturação dos frutos é precoce e se desenvolve bem em regiões de maior altitude. Tem se mostrado pouco vigoroso, principalmente em regiões de solo mais pobre. Apresenta menos resistência à ferrugem e se recupera mais lentamente, acentuando o ciclo bienal de produção. É adequado na formação de parte de grandes plantações, pois possibilita melhor distribuição de mão de obra na colheita e maior aproveitamento da infraestrutura.

A variedade *bourbon* é originária da ilha francesa de Bourbon (agora conhecida como La Réunion), localizada no Oceano Índico, a leste de Madagascar. Mais tarde, o seu cultivo alastrou-se para a América do Sul e África, onde se encontram as variedades mais conhecidas, como por exemplo:

Caturra - Apresenta grãos de café compactos, com folhas largas e pequenos frutos, e a sua produção é muito comum no Brasil (Minas Gerais) e na Colômbia. Esta planta é resistente ao aparecimento de doenças e ao rápido amadurecimento. Ela é considerada mais leve e mais ácida que os *bourbons* tradicionais. É muitas vezes cultivada ao sol, precisa ser fertilizada com regularidade e necessita de uma boa manutenção.

Catuai - Seja vermelho ou amarelo, é uma planta que resulta de uma mistura de cultivo entre a *caturra* e a *mondo novo* no estado de São Paulo. São plantas de baixa estatura, mas de grande produtividade. Os seus frutos são vermelhos e apresentam uma maturação média ou tardia. Apresentam plantas vigorosas e produtivas, além de boa adaptação em todas as regiões cafeeiras do Brasil.

A linhagem *catuai* apresenta boa produtividade e um porte baixo, o que facilita a colheita, especialmente em regiões montanhosas. São mais resistentes à falta de cálcio, magnésio e zinco e suportam melhor a ferrugem do cafeeiro. Devido ao porte menor, o *catuai* pode ser cultivado com maior densidade de plantio, resultando em elevada produtividade por área.

Mundo Novo - Esta planta resulta do cruzamento entre a variedade *typica* e a *bourbon*. São plantas que têm um porte alto, frutos vermelhos e uma maturação média. Ela é conhecida pelo seu alto rendimento e é muito popular no Brasil. Sua principal característica é o vigor da planta, acompanhado da excepcional produtividade de algumas espécies.

As adaptações de linhagens da *mondo novo* vêm sendo preferidas em áreas mecanizadas, especialmente as do cerrado. Possui uma maturação mais uniforme, o que possibilita um melhor tipo de café colhido, e é mais precoce, representando menor risco em áreas sujeitas a geadas.

Acaiá - Apresenta frutos com sementes de maior tamanho e com boa produção. Essa variedade surgiu da evolução da *mondo novo*.

Pacamara - Resulta do cruzamento entre a variedade *typica maragoype* e a variedade *caturra*. Trata-se de uma planta específica que produz um café amargo e exclusivo.

O Programa de Melhoramento Genético do Cafeeiro da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), desenvolvido em parceria com a Universidade Federal de Viçosa (UFV) e com a Universidade Federal de Lavras (Ufla), iniciou-se no início da década de 70. Após quase quatro décadas de intensos e dedicados trabalhos de pesquisa foram disponibilizadas, até o momento, doze cultivares de café arábica para cultivo comercial.

Desses cultivares destacamos dois:

Rubi MG 1192

Oriunda do cruzamento artificial entre “Mundo Novo” e “Catuai”, realizado no Instituto Agrônomo de Campinas (IAC) nos anos 60 e introduzida em Minas Gerais pela Epamig nos anos 70. Algumas progênies foram selecionadas e avaliadas em diversas regiões do Estado, onde se destacou a linhagem MG-1192, que foi liberada para o plantio comercial.

Topázio MG 1190

Oriunda do cruzamento artificial entre Mundo Novo e Catuai Amarelo, realizado no IAC nas décadas de 1960 e 1970. Progênies F₂ foram introduzidas em Minas Gerais, selecionadas e retrocruzadas com o genitor Catuai. Novas seleções a partir das progênies resultantes foram realizadas, originando a cultivar Topázio MG 1190, que foi liberada para o plantio comercial.

CAFÉ ROBUSTA, OU CONILLON (*Coffea Canephora*)

Classificado na categoria II. Esta espécie é mais resistente e produtiva que a *arábica* e produz um café de sabor forte e encorpado. A espécie *robusta*, como diz seu nome, tem trato mais rude, podendo ser cultivada ao nível do mar e não possui sabores variados nem refinados, como a *arábica*. Planta oriunda de regiões equatoriais baixas, quentes e úmidas, é capaz de se adaptar a temperaturas bem mais elevadas, com médias anuais entre 22°C e 26°C. Sua acidez é mais baixa e é muito utilizado nas indústrias de cafés solúveis.

Trata-se de uma planta que apresenta uma qualidade inferior em comparação à *arábica*, mas, ao mesmo tempo, permite que um café tenha uma espuma perfeita. Ele é encontrado na África Ocidental e Central, no Sudeste Asiático e em algumas regiões do Brasil.

Suas raízes caracterizam-se pela pouca profundidade que atingem, mas as lavouras são bastante produtivas, apresentando grande variedade quanto ao tamanho, formato e maturação dos frutos. Distingue-se das demais, uma vez que o seu florescimento ocorre a qualquer altura do ano e isso faz com que a sua produção seja muito maior que a *arábica*. O seu conteúdo de cafeína varia entre 2 e 2,5%, e é muito resistente e eficaz no combate aos parasitas, o que impede o aparecimento de pestes e doenças. Atualmente, um terço do café que é produzido no mundo pertence à espécie *robusta*.

Esta variedade é conhecida pela produção de alguns híbridos que misturam a espécie *arábica* com a *robusta*. São eles:

Híbrido de Timor - Trata-se de um híbrido natural que apresenta dois conjuntos de cromossomas, como a *arábica*. No entanto, suas folhas assemelham-se às existentes na espécie robusta em termos de forma e tamanho. É uma planta muito resistente à ferrugem e muito produtiva.

Icatu - É uma planta que resulta do cruzamento entre a variedade *híbrido de Timor* da *coffea robusta* e a planta *caterra* da variedade *bourbon* da *coffea arábica*. A sua produção pode ser feita a altas e baixas altitudes, é resistente, tem frutos amarelos e proporciona uma bebida deliciosa.

Catimor - É um híbrido que resulta da mistura de duas plantas distintas: a *caterra* e a *híbrido de Timor*. Trata-se de uma planta que apresenta um elevado rendimento e é, na maioria das vezes, cultivada ao sol.

Coffea Liberica - Esta espécie de café é muito parecida com a *coffea robusta*, uma vez que produz um café com um sabor ácido e amargo. Ela cresce a baixas altitudes e o seu cultivo ocorre principalmente na Malásia e na África Ocidental. É de realçar que esta espécie é responsável por menos de 1% das trocas comerciais mundiais. Nesta espécie existem duas subespécies principais: a *liberica* e a *dewevrei*, conhecida como *excelsa*.



AS CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS DO CAFEEIRO

A planta do café apresenta determinadas características singulares que a distinguem das demais. O site Chavena.com nos apresenta algumas delas:

É uma árvore de pequenas dimensões que pode crescer até um máximo de 10 metros de altura. Deve ser constantemente podada de modo a facilitar a colheita futura dos seus frutos;

As suas folhas são verde escuras e brilhantes, apresentam um comprimento médio entre dez e quinze centímetros e exibem uma largura máxima de seis centímetros;

Trata-se de uma planta que apresenta flores e frutos no mesmo ramo, que crescem em forma de cacho. As flores são brancas e ostentam um perfume muito intenso, muito similar ao que provém do jasmim;

As bagas são ovais, têm cerca de um centímetro e meio de comprimento e, à medida que vão amadurecendo, vão mudando de cor;

A cor verde indica que a baga ainda é muito jovem e muito imatura;

Apigmentação amarela significa que a baga está amadurecendo, mas o seu sabor poderá estar ainda muito amargo;

A cor vermelha mostra que a baga está madura e em ótimas condições para ser colhida. Quando ela se parece com uma cereja, é sinal de que está madura e pronta a ser colhida;

Cada baga contém geralmente duas sementes, chamadas de caracolitos ou pérolas, e são conhecidas como grãos de café. Em média, esses grãos de café demoram entre 6 e 14 meses para amadurecer.



PRAGAS, DOENÇAS E DEFEITOS

AS PRAGAS

As pragas são infestações de insetos e larvas que atacam as plantações. As principais são “bicho mineiro”, a “broca”, a “cochonilha” e os “ácaros”. São pragas encontradas em praticamente todas as regiões onde o café é cultivado, sendo que o grau varia conforme as regiões.

Bicho mineiro: é uma mariposa que faz a postura de seus ovos na parte superior das folhas do cafeeiro. Ao nascer, a lagarta passa a alimentar-se da folha, deixando vazia a área onde se nutriu. As regiões destruídas vão secando e a área atacada vai aumentando com o próprio desenvolvimento da lagarta. As condições climáticas favoráveis à evolução do inseto estão relacionadas à temperatura média elevada e aos períodos de longa estiagem. O principal dano causado aos cafeeiros é a diminuição foliar.

Broca do café: o inseto na forma adulta é um pequeno besouro que perfura o fruto fazendo uma galeria através da polpa e destruindo total ou parcialmente a semente. A broca pode atacar o café nos vários estágios de desenvolvimento dos frutos, causando a queda destes. Porém, o ataque se acentua na fase de granação e maturação.

Cochonilhas: as suas variadas espécies encontram-se disseminadas por quase todas as regiões cafeeiras do país. Os ataques ocorrem de forma esporádica em virtude de condições climáticas favoráveis. A cochonilha localiza-se em qualquer parte da planta – raiz, caule, ramos, folhas, botões florais ou frutos – e executa uma sucção contínua da seiva, depauperando-a. Pode levá-la à morte, conforme a gravidade do ataque. Ademais, a cochonilha segrega um líquido açucarado que atrai formigas e outros insetos.

Ácaros: o ataque dos ácaros ocorre geralmente nos períodos de estiagem, com sua população atingindo altos níveis no verão. As plantas apresentam folhas de cores bronzeadas e sem brilho.



AS DOENÇAS

Os principais agentes causadores de doenças nos cafezais são os fungos, as bactérias e os vírus. As doenças de maior relevância econômica são as provocadas por fungos. Existem no mundo aproximadamente 300 tipos de doenças que atacam o cafeeiro. Duas delas se destacam pelos danos que vêm causando: a CBC (*coffee Berry disease*), ainda não constatada no Brasil, e a ferrugem do cafeeiro, causada por fungo e bastante disseminada na lavoura nacional.

O fungo causador da ferrugem é um parasita encontrado nas folhas da planta do gênero *coffeea*. Sua disseminação é facilitada pela contaminação das mudas e pela ação do vento, de insetos e da chuva. O principal dano é a queda precoce das folhas e a consequente redução da produtividade do cafeeiro. A desfolha provoca a secagem dos ramos, reduzindo a vida útil e a produtividade da planta.

TIPOS DE DEFEITOS, MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS

Grãos de café com defeitos são alterações que não caracterizam um grão de café saudável e bem beneficiado, como por exemplo:

Grão preto: grão ou pedaço de grão de coloração preta opaca;

Grão ardido: grão ou pedaço de grão que apresenta coloração marrom, em diversos tons, devido à ação de processos fermentativos;

Grão preto-verde: grão preto que se apresenta brilhante devido à aderência da película prateada;

Grão verde: grão imaturo com película prateada aderida, com sulco ventral fechado e de coloração verde em tons diversos;

Marinheiro: grão que, no benefício, não teve o pergaminho (película que se encontra entre as sementes e a casca) totalmente retirado;

Quebrado: pedaço de grão de forma ou tamanho variado;

Concha: defeito genético resultante da separação de grãos imbricados oriundos da fecundação de dois óvulos em uma única loja do ovário;

Coco: grão que não teve a sua casca retirada no processo de beneficiamento;

Miolo de concha: grão plano e pouco espesso, resultante da separação de grãos imbricados oriundos da fecundação de dois óvulos em uma única loja do ovário;

Grão mal granado: grão com formação incompleta, apresentando-se com pouca massa e, às vezes, com a superfície enrugada;

Grão esmagado: grão que apresenta forma alterada devido ao esmagamento durante o processo de beneficiamento;

Grão brocado: grão danificado pela broca do café (parasita dos cafezais) apresentando um ou mais orifícios, limpos ou sujos, podendo ser: **Grão brocado sujo:** grão ou pedaço

de grão danificado pela broca do café e que se apresenta com partes azuladas e pretas; **Grão brocado rendado:** grão ou pedaço de grão danificado pela broca do café e que se apresenta com três ou mais furos e sem partes pretas; e **Grão brocado limpo:** grão ou pedaço de grão danificado pela broca do café e que se apresenta com até três furos e sem partes pretas;

Grão triângulo: grão de formato triangular por terem se desenvolvido no fruto três ou mais sementes;

Grão grinder: grão quebrado que vaza nas peneiras inferiores à peneira 14 (14/64”), com pelo menos 2/3 de grãos inteiros;

Café cabeça: grão composto por dois grãos imbricados, oriundos da fecundação de dois óvulos em uma única loja do ovário. Não será considerado defeito, a menos que se separe, dando origem à concha e ao miolo de concha;

Café melado (pelculado): grão perfeito, tendo, entretanto, a película do espermoderma aderida devido a fatores climáticos, de coloração marrom ligeiramente avermelhada;

Grão pálido: grão que se apresenta com coloração amarelada, destoando na amostra, após ter sido submetida à “Torrção Americana”;

Matéria estranha ao café: são detritos vegetais não oriundos do produto, grãos e sementes de outras espécies e corpos estranhos de qualquer natureza, como pedra e torrões, que são oriundos da varrição ou de fragmentos do piso do terreiro de secagem. O percentual máximo de matérias estranhas e impurezas permitidas no Café Beneficiado Grão Cru será de **1%**. Excedendo esse percentual, o produto será desclassificado temporariamente;

Impureza: cascas secas ou verdes de diversos frutos, inclusive do cafeeiro, paus, ramos e outras impurezas do próprio produto.



Viveiro de mudas. Chácara Serrazul - Lago Oeste - Brasília

MÉTODOS DE PRODUÇÃO: MANEJO E PLANTIO

IRRIGAÇÃO

Na região centro-sul, as condições climáticas e os índices pluviométricos das áreas utilizadas para a cafeicultura são bastante favoráveis, e não é prática rotineira utilizar sistemas de irrigação. Quando ocorre falta de chuva, normalmente nos períodos de maturação e repouso (julho a setembro), não são grandes os prejuízos causados à produção.

O desenvolvimento da cafeicultura na região dos cerrados é um fenômeno relativamente recente. A temperatura média anual da região situa-se entre 18°C e 22°C e, de modo geral, apresenta poucas chuvas, principalmente no inverno. Quando a seca se prolonga por mais de 150 dias, começa a por em risco a produção. Quando o “déficit” hídrico se agrava, há necessidade de saná-lo mediante processos de irrigação.

No cerrado, a falta de chuvas costuma ocorrer nas fases de diferenciação floral, dormência e floração, o que causa prejuízo ao vingamento da florada e ao início do desenvolvimento dos frutos, provocando drástica redução na produção das lavouras. Para suprir a falta de água no solo nesse período, é recomendável recorrer à irrigação para garantir produção normal.

A PRODUÇÃO DAS MUDAS

As Sementes

As mudas para plantio podem ser obtidas por meio de sementes selecionadas, enxertia e multiplicação clonal. A qualidade da muda de café é de fundamental importância na implantação de lavoura. Qualquer erro cometido nessa fase acarretará prejuízos em toda a existência da plantação.

Para a preparação de mudas devem ser utilizadas apenas sementes de frutos maduros, no estado de “cereja”, e provenientes de plantas de linhagem selecionada. Após a lavagem dos frutos, procede-se ao despulpamento e à degomagem das sementes. Em seguida é feita a secagem, que deverá ser completada na sombra ou em luz solar de baixa intensidade. As sementes devem ser utilizadas até seis meses após a colheita, pois a partir desse período perdem rapidamente seu poder germinativo. A técnica mais moderna para a produção de mudas é a utilização de tubos de polietileno em substituição aos tradicionais sacos plásticos.

A Enxertia

A enxertia começa após a germinação das sementes do “cavalo” (porta-enxerto), devendo ser da variedade *robusta*, mais tolerante à seca e que tem um sistema radicular que proporciona maior absorção de água e nutrientes. Os “cavaleiros”, que serão enxertados no “cavalo” e comporão a copa da planta, devem ser das variedades *mundo novo*, *icatu* ou *catuai*, por serem plantas mais produtivas, formarem boas copas, serem mais resistentes à ferrugem e produzirem grãos que proporcionam boa bebida. As mudas obtidas são mais resistentes a pragas e doenças, sofrem menos no plantio e são

30% mais produtivas do que as comuns. A primeira colheita ocorre dois anos após o plantio, enquanto as tradicionais iniciam o ciclo produtivo apenas no terceiro ano.

Multiplicação Clonal

A utilização do processo de multiplicação clonal para a produção de mudas de café só é feita com a variedade *robusta*, pois a fecundação é cruzada, diferentemente da *arábica*, que se autopoliniza e mantém as mesmas características da planta original. As espécies clonadas têm mantido as mesmas características das plantas matrizes, são resistentes à ferrugem e apresentam porte relativamente pequeno, facilitando as podas e o adensamento.

SISTEMAS DE PLANTIO

Sistema Tradicional

O sistema tradicional é o predominante no parque cafeeiro nacional. As lavouras são plantadas com espaçamentos de três a quatro metros entre as fileiras e de dois a dois metros e meio entre as covas. Em cada cova são plantadas duas mudas. Dependendo do espaçamento adotado, podem ser plantadas de duas mil a 3.300 mudas por hectare. Esse sistema demanda baixo investimento na implantação, permite livre crescimento das plantas, não exige podas periódicas e admite a mecanização de alguns serviços, tais como a aplicação de defensivos, a limpeza, a adubação etc. Além disso, possibilita facilidade na colheita e melhor qualidade do café colhido. No entanto, apesar das vantagens, apresenta baixa produtividade média: entre 10 a 30 sacas beneficiadas por hectare.

Sistema em Renque

O sistema em renque utiliza somente uma muda por cova e é indicado para terrenos com topografia que permita mecanização. Quase todas as lavouras do cerrado o adotam. O espaçamento entre fileiras varia de três a quatro metros e a distância entre as mudas é de cinquenta centímetros a um metro, permitindo o plantio de cinco mil a sete mil plantas por hectare. Tem como vantagem a redução dos custos em função da mecanização dos tratos culturais, colheita com máquinas de grande porte e uso de irrigação, quando necessários. Obtêm-se bons níveis de produtividade e boa qualidade do café colhido.

Sistema Adensado

O sistema adensado é o mais usado nas novas plantações, permitindo elevados níveis de produtividade, especialmente nas primeiras safras. O espaçamento mais adequado nesse caso é de dois metros entre fileiras e de cinquenta centímetros a um metro entre plantas, o que possibilita o plantio de cinco mil a 10 mil plantas por hectare, ou seja, quatro a cinco vezes mais que o sistema tradicional.

O plantio adensado utiliza melhor a área disponível, principalmente em pequenas lavouras ou em regiões montanhosas, onde os tratos culturais são realizados

manualmente. No entanto, alguns inconvenientes e desvantagens são apontados: a) custo de implantação elevado, por exigir maior quantidade de mudas e de fertilizantes; b) exigência de podas depois de quatro ou cinco safras, dependendo do espaçamento; c) dificuldade no controle de pragas e doenças; d) colheita mais desconfortável e difícil; e e) apresentação de maior quantidade de frutos verdes nas partes menos atingidas pelo sol. No entanto, as desvantagens descritas podem ser compensadas pela alta produtividade obtida.

OS CICLOS DE PRODUÇÃO

A cafeicultura brasileira apresenta comportamento cíclico. Por ser perene e demandar certo tempo entre o plantio, o início da produção e a maturidade da lavoura, a cultura do café apresenta comportamentos distintos de produção ao longo dos anos. O início da produção se dá a partir de dois anos e meio da implantação da lavoura, que permanece em formação com aumento progressivo da safra até o quinto ano. Entre o quinto e o sétimo ano acontece seu ponto máximo. A partir daí, inicia-se um processo de alternância da quantidade produzida, chamado de bienalidade, em que a planta rende muito em um ano e tem uma queda significativa no ano seguinte.

A COLHEITA

A colheita do café deve ter início quando a maioria dos frutos está madura, no estágio denominado “cereja”. Antes disso poderá ser colhida grande quantidade de frutos verdes, prejudicando a qualidade do produto final. O amadurecimento dos frutos se dá normalmente entre abril e maio, e sua homogeneidade depende do número de floradas, da variedade e do espaçamento adotado. A colheita pode ser feita das seguintes formas:

Derriça no chão – o café é derrubado no chão, recolhido e abanado, processo no qual é grande a presença de impurezas como paus, folhas, torrões e pedras;

Derriça no pano – os frutos são derrubados num pano ou plástico colocado sob o cafeeiro para evitar que entrem em contato com a terra, diminuindo assim a presença de impurezas e a mistura com os grãos caídos no chão;

Colheita a dedo – os frutos são colhidos um a um e colocados em cestos, operação que permite colher somente os maduros, possibilitando melhor qualidade do café colhido, pois praticamente não aparecem impurezas; e

Colheita mecânica – o café é colhido com o uso de máquinas colheitadeiras, sistema que é mais utilizado em áreas planas; porém, já existem modelos de sistema costal que podem ser utilizados em regiões montanhosas, fazendo-se a derriça no pano quando o café está seco ou no estágio de cereja.

TRATAMENTO PÓS-COLHEITA

Após a colheita, inicia-se o tratamento do café colhido, sem amontoar os grãos, transportando-os para os lavadores, ou local de secagem. Após seis horas, o café começa a entrar em fase de fermentação, afetando assim a qualidade do produto. O primeiro preparo pode ser feito de três formas:

Via seca – é o mais utilizado na cafeicultura brasileira. O fruto é colocado para secar em locais planos, denominados terreiros, sem a retirada da casca, podendo passar ou não por lavadores para separação dos grãos secos (boias), verdes e cerejas.

Via úmida ou despulpamento – é o sistema utilizado na Colômbia e em alguns países da América Central. O café colhido é colocado em tanques de água onde permanecem por período de 18 a 24 horas, sendo adicionados, em alguns casos, produtos químicos para facilitar a eliminação da polpa (mucilagem), que contém açúcar. Com esse processo obtém-se um café mais ácido.

Cereja descascado – esse sistema de preparo difere do anterior porque o café não passa pelo processo de fermentação para a retirada da mucilagem.

A lavagem é utilizada para eliminação das impurezas e separação do boia e do cereja. Após a lavagem, o lote composto por frutos maduros e verdes passa por um processo de separação em que os frutos maduros são colocados no descascador para que seja retirada a casca, passando direto para o processo de secagem, em terreiro ou secadores. Os grãos verdes também são levados para o terreiro para uma secagem lenta e homogênea; somente depois são colocados nos secadores.

A secagem é um fator crítico do processo, pois influi diretamente no aspecto e no resultado da torração do café. Uma seca perfeita, que deve ser lenta e uniforme para não quebrar a estrutura celular do grão, confere ao café uniformidade de cor e consistência dos grãos, mantendo as características de sabor do produto. As oscilações de umidade no processo e teores de umidade diversificados no lote causam grave prejuízo à qualidade do produto final.

Tanto o processo realizado em terreiro quanto aquele que utiliza secadores térmicos ou mistos produzem o mesmo efeito, mas o primeiro tem adquirido importância no mercado mundial por ser considerado um processo natural. Após a secagem, o café é mantido em depósitos (tulhas), de preferência de madeira, em áreas bem ensolaradas e bem drenadas, com temperatura ambiente em torno de 20°, pouca luminosidade e sem qualquer umidade por período superior a 30 dias.

NOVAS TECNOLOGIAS

As experiências com novas tecnologias no cultivo do café têm trazido resultados significativos ao adensamento do plantio, racionalização dos cuidados com as plantações, uso de sistemas de irrigação, seletividade na colheita e maiores cuidados no tratamento pós-colheita com reflexos na redução de custos, no aumento da produtividade e na melhoria de qualidade do café colhido.

Plantio direto – a utilização de técnicas de plantio direto na implantação de lavouras mecanizáveis vem apresentando resultados bastante satisfatórios com o café. Neste caso, as máquinas marcam as fileiras onde as mudas serão plantadas, permanecendo à sua volta o capim cortado que cobre o solo. O plantio direto possibilita significativa economia de custo de implantação, diminuindo a utilização de fertilizantes, retendo matéria orgânica, protegendo e tornando o solo mais poroso, além de facilitar a infiltração de água.

Plantio superadensado – consiste em plantar até 14 mil mudas por hectare. Sua produtividade é crescente até a quinta colheita no sul de Minas. Em campos de cerrado ela cresce até a terceira colheita. Após esse período, a produtividade começa a cair, e a colheita se torna difícil em virtude da grande população de plantas. Os frutos apresentam variados graus de maturação. É necessário retirar algumas plantas, transformando o plantio em adensado.

Pivô central com irrigação dirigida – é uma adaptação do sistema de pivô central tradicional em que as linhas da lavoura são dispostas de forma circular e a irrigação é feita somente sobre os pés de café, possibilitando racionalizar e economizar a distribuição de água, fertilizantes e defensivos, pois somente as plantas os recebem. As “ruas” não são irrigadas, o que diminui o crescimento de mato e ervas daninhas, facilitando e tornando mais barata a conservação e a limpeza dos cafezais.

Colheita seletiva – a exemplo do que é praticado na Colômbia, a colheita é feita em duas ou três vezes, melhorando consideravelmente a qualidade do café. Nesse processo está sendo adaptada para utilização uma máquina francesa de colheita de uva para vinho que, com regulagem específica, colhe só frutos maduros.

AVANÇOS NOS ESTUDOS GENÉTICOS DO CAFÉ

É relevante destacar os avanços da pesquisa científica na cafeicultura – marco maior do desenvolvimento quantitativo (produtividade) e qualitativo de nossas lavouras. Essa revolução teve início com a fundação da principal organização de pesquisa no país, o Instituto Agrônomo de Campinas (IAC), em 1887, e teve sequência nos institutos de pesquisas e empresas estaduais de pesquisa agropecuária (dentre as quais se destacou a EPAMIG) e nas universidades públicas, tanto em São Paulo quanto em Minas Gerais e Paraná (USP, ESALQ, UFV, UFLA, UFFRJ, UNICAMP, IAPAR etc.). Tudo culminou com o advento do CDP-Consórcio Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento do Café (1997) e da Embrapa-Café (1999), que hoje lidera consórcio que abriga não apenas todas as instituições citadas como também ainda outras que continuam se agregando em parceria, agora envolvendo também recursos genéticos e de biotecnologia.

Em 2004 o Brasil concluiu o mapeamento do genoma do Café, passando a deter o maior banco de dados mundiais sobre a genética dessa planta. O Projeto Genoma Café, uma iniciativa do Consórcio Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento do Café (CBPD/Café), reúne mais de 40 instituições de pesquisa e é coordenado pela Embrapa Café. O feito da Embrapa-Café em mapear o genoma do café representa conquista inédita e só possível graças ao forte protagonismo levado adiante pela Empresa ao saber que vasta região africana da Etiópia, antiga Abissínia, berço do café no planeta, seria inundada por uma represa.

Esse banco de germoplasma contém mais de 200 mil sequências de DNA, o que permitiu a identificação de cerca de 30 mil genes de expressão, com destaque para os que apresentam maior tolerância à seca e resistência às pragas. Atualmente, pesquisadores e técnicos passaram para uma segunda fase, na qual eles checam se esses genes promovem resistência a fatores externos. Sob essa óptica, pretendem identificar quais são os genes que interferem no florescimento e na maturação, sempre com o propósito de melhorar a qualidade dos frutos e das bebidas que produzem, além de outras melhorias possíveis.

Atente-se que existem mais de 100 espécies de café em todo o mundo, porém apenas três (*coffea arábica*, *coffea robusta* e *coffea liberica*) são cultivadas para comercialização. Todavia – daí a importância do Projeto Genoma –, essas outras tantas variedades muito provavelmente contêm genes que poderão ser usados no melhoramento genético desses dois tipos comerciais de café.

Pesquisadores acreditam que dentro de dez anos já será possível testar esses cruzamentos genéticos na lavoura. Um dos objetivos é aumentar a produtividade, apostando em espécies que sejam mais resistentes a pragas e doenças – e diminuindo os custos do produtor. Eles também acreditam que, aberto o acesso ao banco de germoplasma para outros pesquisadores de fora do Consórcio, os avanços daqui para frente serão mais céleres e de maior amplitude. Hoje o banco já é uma referência mundial para o setor, e o Consórcio

vem trabalhando, inclusive, com parcerias internacionais, como é o caso do Centro de Cooperação Internacional em Pesquisa Agrônoma (Cirad), da França, que tem tradição em pesquisa do café do tipo *robusta*.

Especificamente no que se refere à descoberta do gene tolerante à seca, alguns especialistas preveem que essa conquista poderá revolucionar a agricultura mundial com a introjeção desse gene em outras espécies, como soja, arroz, feijão, cana de açúcar etc., tornando-as tolerantes à seca.

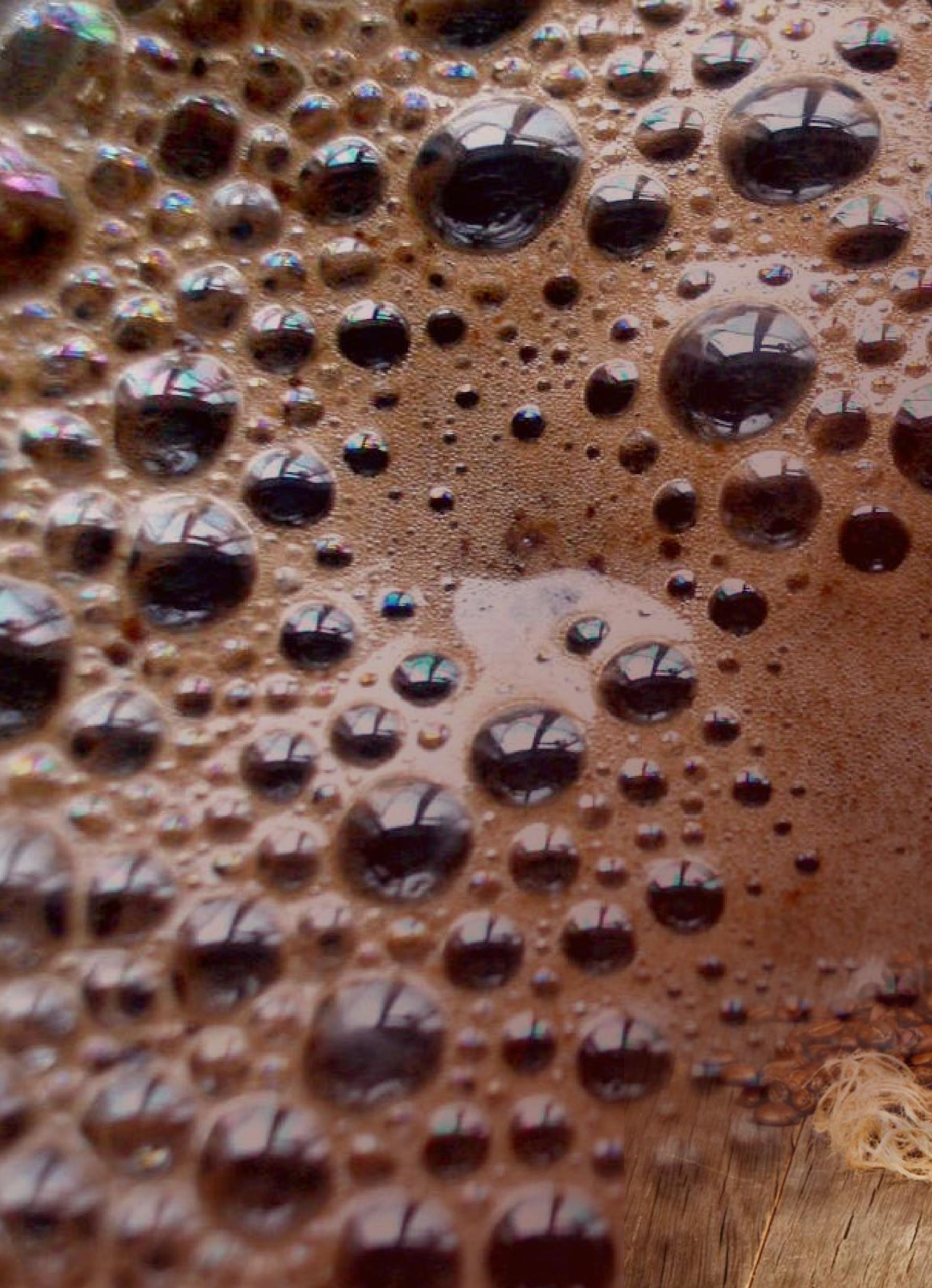
Mas não é só: as novas e abrangentes inovações e tecnologias geradas pela pesquisa de ponta nas duas últimas décadas também contemplam densos conhecimentos sobre clima, solo, topografia, altitude, regimes anuais e históricos de precipitação, irrigação, temperatura, formação e controle de geadas e granizos, análises de solo e foliares, rendimentos de adubos e insumos, controles de doenças e pragas, técnicas de colheita. Grandes avanços vêm igualmente sendo obtidos nos preparos pós-colheita, como a secagem e o preparo dos grãos ainda no terreiro; no benefício e no rebenefício do produto, como a seleção e a separação por peneiras; ventilação densimétrica e seleção eletrônica dos grãos e, por fim, as torras claro-achocolatadas dos cafés especiais, que preservam intactas as moléculas aromáticas e demais propriedades organolépticas dos grãos.

De modo análogo, vem também sendo contínua a oferta de novos cultivares de cafés, mais produtivos, de maior vigor e resistência aos patógenos e às intempéries (seca, frio, injúrias, calor etc.). Mais relevante ainda vêm sendo os ganhos em termos de provas de xícara, ou seja, a produção de cafés especiais do tipo gourmet, de superior qualidade de bebida. Dentre os *arábica*, no quesito qualidade de bebida, destacam-se alguns cultivares, dentre outros, o *bourbon* (amarelo e vermelho); o *topázio* (amarelo), os *catuai* (amarelos e vermelhos); o *mundo novo* (vermelho) e o *icatu* (amarelos e vermelhos).

Também nos últimos 20 anos foram abertas e consolidadas novas fronteiras da cafeicultura brasileira, de modo especial a região do Cerrado Mineiro e a da Chapada Diamantina, na Bahia. A primeira, hoje uma das mais representativas do país em termos da qualidade superior das bebidas que produz, é a região do Cerrado de Minas Gerais, que tem Patrocínio como cidade-polo, também a primeira no Brasil a receber o selo de “denominação de origem”, conquista reconhecida internacionalmente. A mencionada região abrange 55 municípios.

Dentre as certificações ambientais e sociais, reconhecidas pelo mercado nacional e internacional, conquistas que representam prêmios e ágios para os produtores brasileiros de cafés especiais, destacam-se: Rainforest Alliance Certified; BSCA; UTZ; Fair Trade; 4C.

Como um todo, a cafeicultura brasileira melhorou muito em termos da qualidade do café que hoje produz. Contudo, são somente cinco as regiões produtoras de cafés especiais reconhecidas internacionalmente: Cerrado de Minas Gerais; Mogiana-SP; Sul de Minas e, mais recentemente, a Chapada Diamantina-BA.



“Num salão de Paris, a linda moça, de olhar gris, toma café.
Moça feliz (...). Quedê o sertão daqui? Lavrador derrubou.
Quedê o lavrador? Está plantando café. Quedê o café? Moça
bebeu. Mas a moça, onde está? Está em Paris.
Moça feliz.”

Cassiano Ricardo



O CAFÉ GOURMET



A TORRA DO CAFÉ

O café, para seu consumo, necessita obrigatoriamente ser torrado. Antes de torrados, os grãos devem ser selecionados, passar 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 ou esconde muitas propriedades do grão. Nesse processo, a boa torra é aquela que vai realçar as melhores características de sabor, aroma e acidez de cada tipo de grão. A curva de torra é definida pelo tempo em que o grão de café fica em cada temperatura. Ela interfere no aroma, sabor, corpo, acidez, finalização, equilíbrio, enfim quase tudo pode ser trabalhado ao longo do processo da torra. Por isso, o mesmo grão de café terá características muito diferentes conforme o ponto de torra usado, que pode ser clara, média ou escura.

Torra clara: acentua acidez e aroma com suavidade do sabor. Ameniza o amargor e o corpo. A torra clara preserva mais os óleos aromáticos (grãos permanecem secos), mas acentua a acidez da bebida ao mesmo tempo que produz um café menos encorpado. Ideal para máquinas de café expresso.

Torra média: ponto de equilíbrio entre várias características como acidez, aroma e amargor. Normalmente acentua o corpo. Porém, o café começa a ficar menos encorpado com torras mais escuras. Ideal para coador de pano ou filtro de papel.

Torra escura: café menos ácido, mais amargo e menos encorpado. Torra mais escura deixa o café mais amargo o que pode ser confundido com um café “mais forte”. Porém, a torra muito escura pode “queimar” o café, acentuando muito o amargor e praticamente eliminando a acidez e o corpo.

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



CARACTERÍSTICAS DE UM BOM CAFÉ

Para os apreciadores de café, dentre as características mais importantes da bebida destacam o corpo, aroma, acidez, doçura e amargor. O Clube do Café, no endereço eletrônico <http://blog.clubecafe.net.br/>, nos ensina essas peculiaridades.

Corpo: é aquela sensação causada na boca pela persistência no paladar. Um bom café pode ter corpo leve, médio ou encorpado, dependendo da variedade ou do blend. Quanto mais viscoso e pesado na boca, maior o corpo, quanto mais leve e delicado menos corpo. O corpo do café será mais leve quando a torra for clara, ficando mais encorpado para pontos de torra mais escuros.

Aroma: são os elementos perceptíveis através do olfato. Alguns tipos de aroma são: florado, cítrico, achocolatado, frutado. Cafés finos têm aroma pronunciado e maior acidez permitindo dessa forma maior percepção do aroma.

Acidez: é aquela sensação que você sente na parte lateral da língua. O ponto de torra tem uma influência muito importante na acidez do café. Qualquer que seja a acidez que um café naturalmente tenha, esta será maximizada quanto mais clara for a torra. Inversamente, quanto mais escura for a torra menor será a acidez. Acidez fresca e cítrica é desejável e traz vida ao café. Já um sabor azedo é indesejável e geralmente resultado de grãos colhidos verdes ou com defeito.

Doçura: ela é percebida na ponta da língua e pode oscilar entre nula, baixa e alta. A doçura vem de grãos maduros e da caramelização no processo de torra. Os cafés mais finos normalmente apresentam uma doçura mais acentuada, trazem notas de caramelo, mel ou chocolate e permitem que sejam bebidos sem adição de açúcar. Já os cafés preparados com excesso de grãos verdes, pretos ou ardidos apresentam doçura baixa ou nula.

Finalização: é o sabor que permanece na boca após a degustação da bebida. Para bons cafés, mais encorpados, este sabor lembra um chocolate meio amargo, enquanto que para cafés mais suaves e ácidos a finalização pode ser mais rápida e lembrar frutas cítricas. O importante é que tanto para um café mais achocolatado quanto para um mais frutado o sabor final na boca deve ser agradável, delicado e prazeroso.

Amargor: é a sensação obtida no meio da língua e na garganta, é o gosto produzido pela cafeína. Costuma ser leve ou equilibrado nos cafés de melhor qualidade. Amargor forte ou muito forte são provenientes de uma torra muito acentuada (escura), de um tempo excessivo de contato da água com o pó de café (moagem fina), ou de cafés de qualidade inferior

TIPOS DE PREPARO

A Associação Brasileira da Indústria do Café – Abic, no endereço eletrônico www.abic.com.br, nos ensina que: a adição de água quente ao café torrado e moído, produzindo então a bebida café, é um processo chamado de infusão e pode ocorrer por filtragem, percolação, prensagem ou pressão, sendo que cada um destes produz tipos de bebidas distintas.



a) Filtragem: o pó é acondicionado em um filtro, de papel ou de pano, com adição de água quente não fervente por cima. Este método é muito utilizado na cultura brasileira de preparo, através de coadores caseiros e cafeteiras elétricas, dando origem ao tradicional cafezinho.



b) Percolação: método pelo qual se coloca o pó de café no centro de um equipamento moka, que, posicionado em um fogão, faz a água entrar em ebulição e pressionar café líquido para um recipiente. É a forma mais utilizada para consumo de café na Europa.



c) Prensagem: em um recipiente de vidro se coloca o pó de café misturado com água quente não fervente e em seguida introduz-se um filtro que é pressionado por um êmbolo que separa o pó do café já pronto para consumo. O método, que virou moda entre os norte-americanos, é conhecido como Prensa Francesa.



d) Pressão: conhecido como café expresso, neste preparo o café é moído na hora e acondicionado em um filtro que sofre uma pressão de água a 90°C e 9Kg de pressão durante 30 segundos em média, gerando uma bebida cremosa e aromática. Criado pelos franceses, o café expresso é considerado o método mais apropriado para apreciação de todas as nuances desta bebida.

OS TIPOS DE CAFÉ

No mundo existem vários tipos de café, e dos mais conhecidos destacam-se os seguintes:

O Café Arábico: Este é conhecido como café moka e é um dos mais antigos a ser produzido em nível mundial. Tem uma torrefação média, um sabor seco e rico e apresenta tons de chocolate.

O Café do Brasil: Apresenta uma torrefação média e moderadamente escura, o que faz com que o sabor do café seja doce e suave. É encorpado, com baixa acidez.

O Café da Colômbia: É um tipo de café encorpado, com sabor a fruta e ácido. Sua aparência é ligeiramente escura.

O Café da Costa Rica: Trata-se de um café seco, de médio porte e tem um aspecto muito escuro. É considerado SHB – *Strictly Hard Bean* – o que indica que as produções estão localizadas em regiões de altitude acima de 1.500 metros.

O Café da Etiópia: É um café rico e bem balanceado, doce, meio encorpado, com um leve sabor de frutas, além de um toque de vinho. Apresenta um grão de café escuro.

O Café da Guatemala: A Guatemala é conhecida como produtora dos “grãos elefantes”. Esse tipo de grão tem um tamanho bastante superior ao normal. Tem um leve toque de fruta, com uma ótima textura.

O Café do Havá: O café do Havá é conhecido pela sua delicadeza e fusão de sabores. Também conhecido como *Kona* tem toques amendoados, e alguns provadores detectam aroma de canela. Tem um paladar seco, ligeiramente doce e sutil. Os seus grãos têm um aspecto muito escuro.

O Café da Indonésia – O café da região de Java tem aroma rico, excelente e complexo sabor e muito encorpado e apresenta uma fluidez mais viscosa.

O Café da Jamaica: A Jamaica tem o café *Blue Mountain*, conhecido como um dos cafés mais caros do mundo. Seu sabor é completo, balanceado, com um toque de frutas e boa acidez. Seu aroma é intenso.

O Café do México: Tem aroma suave com uma fragrância agradável, bastante corpo e alta acidez.

O Café do Quênia: É um café de sabor forte, ótimo aroma e acidez e apresenta uma cor moderadamente escura. É um café pouco encorpado, mas completo.

O Café de Sumatra: Este tipo de café é encorpado e ligeiramente fermentado. Os seus grãos apresentam uma cor muito escura.

O Café do Yêmen: País que foi o berço dos primeiros plantios, concentra sua produção em cafés Mocha. Produz muitos cafés orgânicos.

Os Cafés de Terra Leve: Existem muitas áreas que produzem e comercializam grãos de café com uma torra leve e uma cor clara, e sua produção está majoritariamente concentrada nos países da América Central.



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. Eis como o café é consumido em alguns lugares do mundo:

França: muitas vezes, a bebida é sorvida com chicória;

Áustria: pode-se beber o produto juntamente com figos secos, sendo que em Viena 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, 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.



TIPOS MAIS POPULARES DE BEBIDAS À BASE DE CAFÉ

Espresso ou expresso: café feito com uma moagem bem fina, extraído através da pressão de uma máquina de café adequada, usando água muito quente.

Ristretto, ou café curto: é um café espresso tirado com menos água, ficando com sabor mais forte que um espresso normal.

Lungo, ou café longo: é um café espresso obtido através da passagem do dobro da água através do pó do café.

Doppio, ou café duplo: são duas medidas de pó de café: dois espressos numa só chávena.

Americano: o café americano é feito adicionando-se água a café espresso extraído. Dependendo do tamanho, pode levar um ou mais cafés espressos. Neste café, e ao contrário do café de saco, a água não fica a passar pelo pó de café até encher a caneca.

Café de saco: a água passa por um saco com pó de café até este ficar preparado. Este tipo de café não tem o creme típico do espresso.

Cappuccino: feito de partes iguais de café espresso, leite a ferver, espuma de leite e um pouco de açúcar.

Latte: é um café espresso misturado com leite quente e coberto com um pouco de espuma de leite, usualmente servido num copo de vidro.

Macchiato: são 4 partes de café espresso, uma parte de leite condensado e um *shot* de espuma de leite por cima. Usualmente é servido numa pequena chávena de vidro.

Moka: é um café espresso com chocolate quente, coberto com espuma de leite, e frequentemente servido num copo.



Guia Café para todos os gostos para fazer

 Espresso café preto	 Americano café branco	 Macchiato café c/ chantilly	 Espresso Panna café c/ creme batido	 Arabe café c/ especiarias
 Doble dois duplos de café	 Cortado café c/ pouca leite	 Café c/ leite mistura café, leite e leite	 Lágrima pouco café e muito leite	 Caribenho café c/ rum, especiarias e baunilha
 Cappuccino café c/ pouca leite e muita chantilly	 Café Latte café c/ pouca leite e pouca chantilly	 Breve café c/ leite e creme em partes iguais	 Mocha / Vienna café c/ chocolate, leite e chantilly	 Submarino leite c/ leite, leite e chocolate
 Irlandês café c/ whisky e creme batido	 Caramelo Macchiato café c/ leite, chantilly e calda de caramelo	 Hawaiaço café c/ leite de coco	 Café Amaretto café c/ leite de amêndoas e creme de leite	 Quitafrio leite c/ whisky, açúcar e especiarias



Trabalhadores em Armazéns de Café

Nos tempos em que a carga era transportada por homens, era impressionante assistir às atividades dos carregadores de café, que podiam diariamente ser vistos transportando incontáveis sacos de 60 quilos de café em sua costas até os armazéns das docas de Santos. Entre esses fortes trabalhadores, um determinado estivador chamado Jacinto chamou atenção. Era um sujeito tão destacado que acabou aparecendo em muitos postais que circularam no começo do século XX. Jacinto costumava posar para fotos com até 5 sacos de café sobre os ombros, um peso de 300 quilos. A existência deste "Sansão" no porto de Santos é uma maneira de expressar o enorme impacto que o café causou no comércio e na cultura na região.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

“Se você quer melhorar seu entendimento, beba café.”

In Robert Hewitt Jr, 1872.

NA HISTÓRIA DO CAFÉ, ENCONTRAMOS MUITAS OBRAS, ARTIGOS E DISSERTAÇÕES QUE TRATAM SOBRE O PLANTIO, CULTIVO E COLHEITA DA RUBIÁCEA – UMA LEITURA FASCINANTE QUE NOS LEVA ÀS ÉPOCAS REMOTAS DA DESCOBERTA DO CAFEEIRO E SUA TRAJETÓRIA MILENAR PELOS CONTINENTES E PAÍSES PRODUTORES E CONSUMIDORES DESSA AROMÁTICA E SABOROSA BEBIDA. AS PRIMEIRAS OBRAS FORAM PUBLICADAS ENTRE OS SÉCULOS XVI E XVIII, QUANDO A EUROPA VIVIA UMA EFERVESCÊNCIA CULTURAL POR CONTA DA EXPANSÃO DE SEU COMÉRCIO MARÍTIMO E DA DESCOBERTA DE NOVAS TERRAS.

O FLUXO DE PRODUTOS, PLANTAS, OBJETOS, ESPECIARIAS DAS MAIS DIVERSAS E RELATOS DE LUGARES DISTANTES E EXÓTICOS FASCINAVAM A POPULAÇÃO E TAMBÉM OS MARINHEIROS EM SUA AVENTURA PELO DESCONHECIDO E PELA IMENSIDÃO DO MAR DAS INCERTEZAS. O COMÉRCIO ULTRAMARINO RENDIA DIVISAS E CAUSAVA DISPUTAS ENTRE GOVERNOS E NAÇÕES, QUE CONTRATAVAM CIENTISTAS PARA ENCONTRAR NOVAS ESPÉCIES E PLANTAS (O QUE POR MUITAS VEZES PODIA SIGNIFICAR O ROUBO DE SEMENTES OU DE MUDAS) E DESCREVÊ-LAS A FUNDO. E ISSO ACABA ACONTECENDO COM O CAFÉ QUANDO INICIA SUA PEREGRINAÇÃO PELO MUNDO CONHECIDO ATÉ APORTAR NAS AMÉRICAS.

A CULTURA DO CULTIVO E CONSUMO DO CAFÉ, NASCIDA NO PLANALTO ETÍOPE E DESENVOLVIDO NOS PAÍSES ÁRABES, LOGO SE ESPALHA PELA EUROPA E CHEGA AO CONTINENTE AMERICANO. O CAFÉ DESPERTA CURIOSIDADE PELAS SUAS PROPRIEDADES QUÍMICAS, BENEFÍCIOS TERAPÊUTICOS E EFEITOS DA BEBIDA NO CORPO HUMANO. AS PRIMEIRAS OBRAS PUBLICADAS SOBRE O CAFEEIRO DATAM DO SÉCULO XVII, QUANDO AINDA ERA UM PRODUTO COMERCIALIZADO EM PEQUENA ESCALA. ESCRITOS POR CIENTISTAS, MÉDICOS, FARMACÊUTICOS, COMERCIANTES E VIAJANTES, ESSES LIVROS FOCAM PRINCIPALMENTE AS CARACTERÍSTICAS BOTÂNICAS DA PLANTA E AS PROPRIEDADES MEDICINAIS DA BEBIDA.

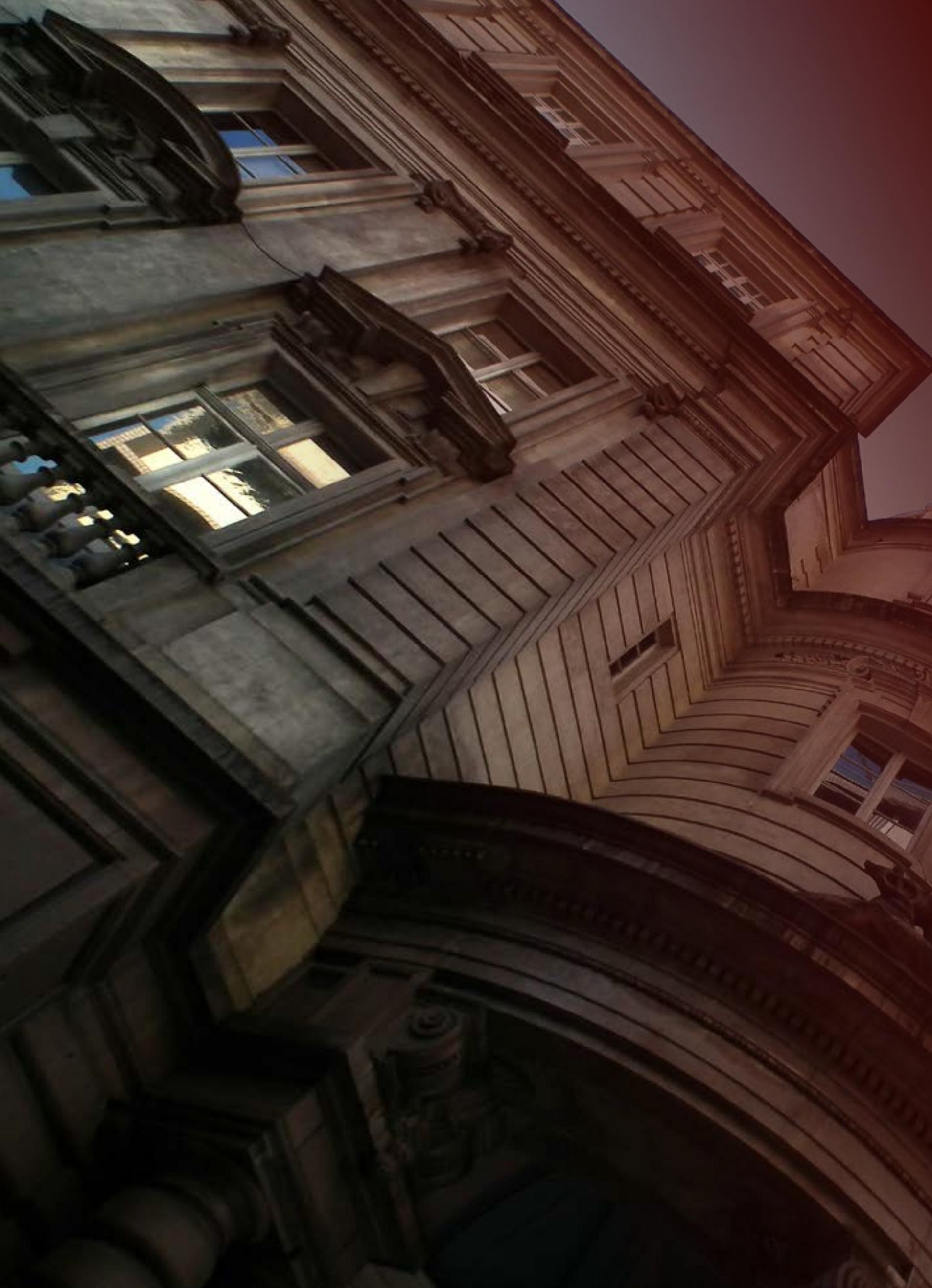
NO FINAL DO SÉCULO XIX, QUANDO O CAFÉ SE CONSOLIDA COMO UM PRODUTO QUE PODE SER COMERCIALIZADO EM LARGA ESCALA NO MERCADO INTERNACIONAL E FAZER A DIFERENÇA NA BALANÇA DE PAGAMENTOS DE UM PAÍS, AS OBRAS LITERÁRIAS PASSARAM A SER MAIS ABRANGENTES, TRATANDO TAMBÉM DA SELEÇÃO DE SEMENTES E MUDAS, ESCOLHA E PREPARAÇÃO DO TERRENO PARA PLANTAÇÃO, TRATAMENTO, PRODUÇÃO, SELEÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DOS GRÃOS. COM A DIFUSÃO DESSE CONHECIMENTO E O REFORÇO DAS PESQUISAS REALIZADAS E EM DESENVOLVIMENTO, OS PAÍSES PRODUTORES PASSARAM A OBTER MELHORES PREÇOS NO MERCADO MUNDIAL E UM CAFÉ QUE PREZA PELA QUALIDADE, SABOR E AROMA REQUINTADO.

Prof. Casimiro Neto

Historiador, pesquisador e cientista político

Dr. Jose Theodoro Mascarenhas Menck

Advogado, Historiador e Consultor Legislativo





PRESERVAÇÃO
E MEMÓRIA:
MUSEUS E
FAZENDAS ATUAIS





O Museu do Café de Santos foi criado em 1998 com o objetivo de preservar e divulgar a história relacionada entre o café e o Brasil. Entre obras de arte, peças, documentos e publicações que formam seu acervo, é possível notar como a evolução da cultura do café e o desenvolvimento político, econômico e cultural do país estão intimamente conectados – uma relação que teve início em meados do século XVIII e se mantém forte até hoje.

Instalado no edifício da antiga Bolsa Oficial de Café, inaugurado em 1922 como parte dos festejos do centenário da Independência do Brasil, o Museu do Café tem em seu acervo pinturas e também um vitral de Benedito Calixto, pintor e ícone da arte paulista. A Sala de Leilões, local onde as negociações determinavam os preços diários das sacas de café, se destaca pela sua imponência e beleza. Os leilões foram realizados no Palácio da Bolsa Oficial de Café até a década de 1950, quando os negócios foram transferidos para a cidade de São Paulo.

Em suas dependências, podemos contemplar a exposição “A trajetória do café no Brasil” e exposições temporárias que contemplam a temática do café no âmbito político, social, cultural e científico. Em suas instalações, o Museu do Café possui um Centro de Preservação, Pesquisa e Referência, que coloca à disposição dos interessados diversas publicações e documentos sobre o café e sua história.

O edifício da Bolsa Oficial de Café passou por restauração, concluída em 1998. Realizada pelo governo do estado de São Paulo, o trabalho tornou o prédio um monumento de grandiosa imponência histórica, oferecendo instalações muito adequadas para o funcionamento do Museu do Café, dentro de uma concepção moderna e versátil. No mesmo ano foi concedido à Associação dos Amigos dos Cafés do Brasil (constituída pelas principais entidades de classe, torrefadores, produtores, exportadores, comerciantes, corretores e uma gama de associações, jurídicas ou não, do setor cafeeiro), através do Decreto Estadual n. 43.389, de 18 de agosto de 1998, a permissão de uso, com o propósito bem definido de ser instituído o Museu do Café. No dia 12 de março de 2009, o Palácio da Bolsa Oficial de Café foi oficialmente tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

Rua XV de Novembro, n. 95, Centro Histórico, Santos/SP
 CEP: 11010-151
 Telefone: (13) 3213-1750 / Fax: (13) 3219-5585
 Assessoria de Comunicação: (13) 3213-1751
www.museudocafe.org.br
 E-mail: museudocafe@museudocafe.org.br
comunicacao@museudocafe.org.br
 Fontes consultadas: *homepage* do portal do governo do estado de São Paulo e publicações do Museu.





Em 1942, o governo estadual desapropriou a Fazenda Monte Alegre para instalação da Escola Prática de Agricultura Getúlio Vargas. O Solar Schmidt, antiga sede da fazenda, foi utilizado como administração da escola e como sala de aula. Após a desativação da escola agrícola, em 1950, o governo do estado emprestou à prefeitura municipal esta casa com o objetivo de instalar o Museu Municipal (depois Museu Histórico Plínio Travassos dos Santos), que foi inaugurado em 28 de março de 1951. Em 24 de dezembro de 1952, cerca de 240 mil alqueires da fazenda Monte Alegre foram doados à Universidade de São Paulo (USP) para a instalação da Faculdade de Medicina. Pela Lei nº 3.414, de 25 de julho de 1957, uma área de aproximadamente 17.000m², correspondente a casa principal da fazenda, construções anexas e cercanias, foi doada pelo governo do estado de São Paulo ao município de Ribeirão Preto para abrigar, de forma definitiva, o Museu Municipal e o Museu do Café.

O Museu do Café de Ribeirão Preto foi fundado em 20 de janeiro de 1955, tendo como patrono Francisco Schmidt (o Rei do Café). O espaço onde está localizado o Museu é remanescente da antiga Fazenda Monte Alegre, que teve como proprietários os fazendeiros João Franco de Moraes Octávio, Francisco Schmidt e, por último, João Marchesi. Inicialmente, o Museu ocupava três salas e três corpos da varanda que circundam a antiga sede da fazenda Monte Alegre, mudando depois para novo prédio anexo. O prédio definitivo do Museu do Café foi projetado por Hernani do Val Penteado, que o concebeu como um “Pavilhão do Café”, constituído por um salão sem divisórias e com uma ampla varanda ladeando as faces frontal e lateral do corpo principal. Oficialmente criado pela Lei Municipal nº 568, de 22 de abril de 1957, o Museu foi inaugurado no dia 26 de maio de 1957.

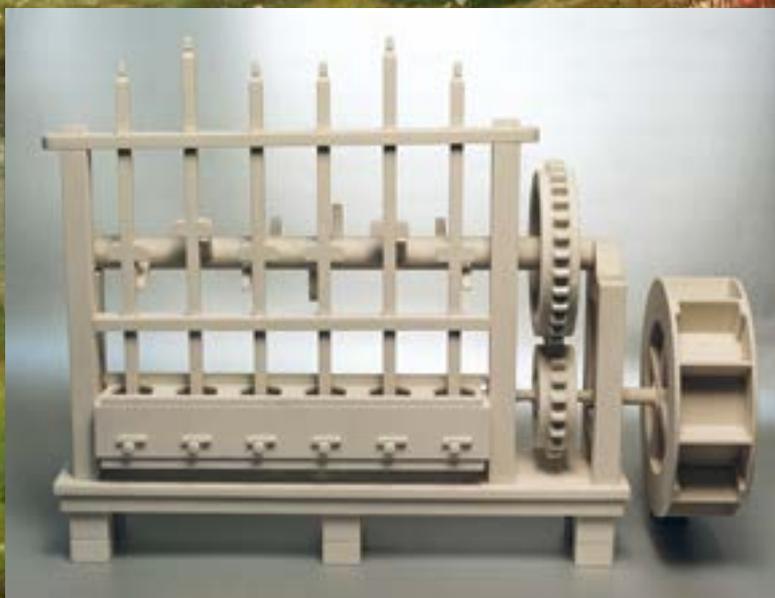
O trabalho para montar o Museu do Café começou no início da década de 1950, quando Plínio Travassos dos Santos (advogado, jornalista, historiador, servidor público, poeta e escritor), com o objetivo de contar a história do café, destacou sua importância para o desenvolvimento de Ribeirão Preto, do estado de São Paulo e do Brasil. Plínio percorreu várias fazendas do estado de São Paulo, Minas Gerais e Rio de Janeiro coletando peças e objetos alusivos à cultura do denominado “ouro verde”, guardando-as provisoriamente no Museu Municipal.

O Museu do Café é conhecido por abrigar a mais importante coleção de peças do estado de São Paulo sobre a história da rubiácea. Seu acervo é formado por grandes esculturas, mostruários para exibição de várias qualidades e tipos de café, carros de boi, troles, moinhos, arados, arreios, pilões, máquinas de beneficiar café, obras de artes, maquinários e utensílios para preparar e servir café, além de uma infinidade de peças e objetos dos mais variados. Os documentos, publicações, e iconografia do período áureo do café na região de Ribeirão Preto integram o Centro de Documentação e Referência (CEDOR). Em 20 de setembro de 1988, pela Lei Municipal nº 5.341, o Museu do Café foi considerado de valor histórico, caracterizando-se assim seu tombamento municipal. Em 1994, toda a Fazenda Monte Alegre, incluindo os museus municipais: histórico e do café e todo o seu acervo, foram tombados pelo Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Artístico, Arqueológico e Turístico do estado de São Paulo (Condephaat).

O Museu faz atendimento ao público em geral e escolas, dá apoio à pesquisa, realiza ações de entretenimento e inserção social para grupos da terceira idade e portadores de necessidades especiais, monta exposições de longa duração e temporárias do acervo, dá apoio e assessoria a projetos relacionados ao Patrimônio Cultural do Município de Ribeirão Preto, pratica ações educativas e culturais com capacitação de profissionais do turismo, história, pedagogia e de outras áreas.

Av. Prof. Dr. Zeferino Vaz, s/nº - Campus da USP
CEP: 14040-010 - Ribeirão Preto – SP | (16) 3633-1986
museudocafe@cultura.pmrp.com.br | reginaldoledo@bol.com.br
Fontes consultadas: homepage da Prefeitura Municipal de Ribeirão Preto e publicações do Museu do Café | www.revistamuseu.com.br/naestrada/naestrada.asp?id=2061





Engenho de Pilões | Modelo de Sistema completo de 6 pilões para beneficiar café c 1840

Utilizado para o beneficiamento de café, representou um grande melhoramento na indústria do setor cafeeiro, pelo fato de ser movido por força hidráulica.

Exposta no Museu do Café Francisco Schimidt de Ribeirão Preto.

Esta maquete foi impressa em 3D, na escala de 1:15, por uma impressora Zprinter, modelo 650, em material definido como "composto de alta performance", pela Gil Prototipagem Rápida, de Ribeirão Preto.

A máquina original media 7 metros de comprimento e 4,5 metros de altura.



FAZENDA BELA VISTA DOURADO



A Fazenda Bela Vista foi construída no século XIX e integra o circuito das fazendas históricas brasileiras. Seus traços rústicos da época do auge do ciclo do café foi preservado e as acomodações ganharam mais conforto para recepcionar turistas nacionais e estrangeiros, que estão em busca de aventura, natureza, boa gastronomia e momentos agradáveis em um ambiente cheio de charme.

Localizada na região central do estado de São Paulo, a fazenda oferece chalés, restaurante, piscina, sala de TV, salão de jogos, vôlei, futebol, espirobol e ecoturismo: trilhas, cachoeiras, bóia cross, travessia de lagos e *Bird Watching* (observação de aves).

Na companhia do proprietário, Pedro Luis de Aguiar, o Pedroca - recordista mundial de cavalgada de longa distância (*Guinness Book*) e um dos 130 maiores viajantes à cavalo do mundo (*Long Rider's Guild*), o visitante se encanta e curte momentos inesquecíveis nessa fazenda, que é um verdadeiro paraíso, onde se alia a tranquilidade do campo com aventuras e atividades ao ar livre. Nas aulas de equitação, aprende tudo o que é preciso saber sobre cavalgada.

As cavalgadas são adequadas para todas as idades e níveis de experiência. Monitores treinados, cavalos saudáveis e bem preparados, intérpretes, radiocomunicação e transporte de apoio garantem a segurança para curtir passeios em lugares maravilhosos. São vales, florestas, colinas, plantações de café, lagos e muitas outras paisagens inesquecíveis para serem apreciadas. A cavalgada ao por do sol para observar a lua cheia surgir no horizonte e a moda de viola acompanhada de um bom vinho é imperdível.

Pedroca, com toda sua tradição dentro do mundo rural e suas histórias pessoais, realizou várias cavalgadas país afora. Em 1991, cavalgou em uma viagem do Oiapoque ou Chuí passando pela Guiana Francesa em uma travessia de aproximadamente 20 mil Km, durante 2 anos e 45 dias. O feito garantiu sua presença no Guinness Book como “recordista mundial em cavalgada de longa distância”, fazendo dele mais do que um cavaleiro: uma lição de vida. Em 2005 cavalgou durante 2 meses, de São Paulo a Goiás. E, mais recentemente, em 2010, de São Paulo a Brasília, para devolver uma placa de um antigo hotel que foi inaugurado pelo presidente Juscelino Kubitschek, para o memorial JK. Em Londres, Pedroca foi homenageado, tornando-se membro do *Royal Geographical Society* e do *Long Rider's Guild*. Entretanto, para o cavaleiro, mais importante do que ganhar esses prêmios, é poder ensinar o valor do amor aos cavalos e à natureza.

Município de Dourado SP

Estrada Dourado - Brotas, km 4,5

Contatos: Pedroca (Pedro Luiz Dias Aguiar)

(16) 3345-1108 / Fax (16) 3345-2070

fazenda.belavista@uol.com.br / www.fazendabelavista.com.br

Fontes consultadas: Folder da fazenda

<http://viajeaquie.abril.com.br/blog/guia-quatro-rodas/2011/05/30/de-dourado-para-o-guinness-book-a-cavalo/quatro-rodas/2011/05/30/de-dourado-para-o-guinness-book-a-cavalo/> <http://www1.folha.uol.com.br/fsp/turismo/fx>





FAZENDA NOVA | MOCOCA SP



A Fazenda Nova, no município de Mococa, tem quase 200 anos. Pertence à mesma família há oito gerações e foi aberta nos idos de 1830 por um dos fundadores da cidade, descendentes de açorianos, que, ao chegar ao Brasil por volta de 1700, encontraram Minas Gerais em pleno Ciclo do Ouro e dedicaram-se à criação de bois, burros e porcos para abastecer os mineiros. Com o esgotamento do ouro, membros da terceira geração vieram para o estado de São Paulo e foram afazendendo-se juntamente com os filhos. Diogo Garcia da Cruz e seu genro compraram as terras da antiga Sesmaria da Alegria em 1833. Era uma área de baixada, com muita água e área de pasto, próxima ao Rio Pardo. Embora antiga, tem este nome (Fazenda Nova) porque a primeira sede (Fazenda Velha) pegou fogo. Sua história e a da cidade de Mococa estão interligadas, pois foi com terras doadas pela fazenda para a construção da primeira igreja é que a cidade se desenvolveu. A fazenda está no brasão do município como primeira construção da região.

Os esteios da antiga sede podem ser vistos a alguns quilômetros da propriedade. Fizeram uma sede nova, nos mesmos moldes, sem luxos. A sede de pau a pique foi construída originalmente no estilo mineiro do tipo caixote; depois foram acrescentando uma varanda e arcos. Só se usava matéria prima da terra: barro, óleo e palmeira macaúba no pau a pique, madeira de jequitibá e aroeira para os pisos e janelas. A casa era caiada de branco, com janelas hoje azuis de tinta, mas que eram pintadas com óleo feito em casa para proteger a madeira. As telhas eram feitas de barro, nas coxas. O andar de baixo servia para depósito e escritório, e a família morava em cima. As janelas eram muitas, estreitas, abrindo para dentro, pois, se a casa fosse atacada, não seria preciso expor o corpo para fechá-las. A cozinha era externa, porque não havia água encanada, só corrente. O tradicional estilo mineiro inclui um telhadão esparramado e 24 janelas pintadas de azul, paredes brancas e terraço cheio de plantas. Até 1847, assim era a ocupação do Sertão do Pardo: poucos lavradores corajosos, lutadores, mas muito pobres e isolados, criando gado, em uma grande extensão de terra

A chegada do café fez a grande diferença: eram necessários mais braços para a lavoura. Com o declínio da escravidão no Brasil, tornou-se necessária a importação de trabalhadores do exterior. E assim vieram os italianos, espanhóis e muitos outros. Nesse aspecto, o café foi o responsável também por

toda a diversidade cultural, racial e religiosa, que é a marca registrada do nosso país.

A Fazenda Nova, localizada a um quilômetro da cidade de Mococa, trabalha com a criação de cavalos mangalargos e mestiços para percorrer grandes extensões de terra e também para esporte e lida, promovendo acampamentos de férias voltados para equitação, equoterapia para crianças que apresentam dificuldades em socialização e aprendizagem, cavalgadas e estágios em equoterapia e terapia mediada por animais.

Aos visitantes a fazenda oferece hospedagem para até 40 pessoas em casas adaptadas; piscina; biblioteca com mais de 3.000 livros em português, inglês, italiano, francês e tcheco; aulas de equitação (salto, adestramento e CCE); equoterapia; viagens a cavalo, como os seus tataravós faziam em visitas às fazendas históricas da região; internet *wi-fi*; cavalgadas de uma hora a 15 dias de duração, acompanhadas pelos proprietários; passeios a cavalo na lua cheia com roda de viola; caminhadas; jardins; animais domésticos e de fazenda; trilhas; turismo pedagógico e observação de aves; lareira; comida típica de fazenda em fogão a lenha, forno de pizza e churrasqueira; lojinha com doces e outros produtos da Fazenda Nova.

O objetivo da família é preservar o legado que receberam – um patrimônio que fazem questão de partilhar, recebendo semanalmente escolas da rede pública enviadas pelo FDE, no programa Cultura é Currículo. O local é também um ponto de cultura do programa Cultura Viva, da Secretaria de Estado, que utiliza a Fazenda Nova como recurso pedagógico que difunde a ideia de preservação do patrimônio arquitetônico e cultural da nossa região. As tradições são preservadas também através da culinária típica, muito apreciada pelos hóspedes. A fazenda conta com amplos apartamentos mobiliados com móveis de época.

Município de Mococa/SP

(19) 3656-0109 e 3656.3634

Contatos: Jan Rais, Laura Rossetti Barretto Ribeiro, Marina Rossetti Barretto Ribeiro
faznova@dglnet.com.br

www.mococaonline.com.br/fazendanova

www.fazendanova.com

Fontes consultadas: www.fazendaspaulistas.com.br/ e Publicações da Fazenda.



Fazenda do Pinhal, Junho de 1940





FAZENDA PINHAL | SÃO CARLOS SP



As terras onde hoje se encontra a Casa do Pinhal, que compreende a Fazenda Pinhal e a Mata do Botafogo, fizeram parte da antiga Sesmaria do Pinhal, no município de São Carlos. O capitão de milícias da vila de Piracicaba, Carlos Bartolomeu de Arruda Botelho, adquiriu em 1786 a Sesmaria do Pinhal. Seu filho, o tenente-coronel Carlos José Botelho, vindo de Piracicaba, se estabeleceu no povoado de São Bento de Araraquara. Em 6 de dezembro de 1831, demarca as terras do Pinhal, constrói a casa grande e inicia, no final da década, a primeira plantação de café.

A fazenda adquiriu grande importância econômica em meados século XIX, com o cultivo do café. Nesse período, seu proprietário, **Antonio Carlos de Arruda Botelho**, futuro **conde do Pinhal**, obteve grande destaque na região, tanto na economia como na política. O conde do Pinhal ao lado de Jesuíno Soares de Arruda, foi um dos principais responsáveis pela fundação da cidade de São Carlos, no ano de 1857.

A fazenda com o sólido casarão feito de taipa de pilão e taipa de mão, firmemente assentado no solo, é o local onde oito gerações da mesma família têm cuidado da preservação desse raríssimo marco da arquitetura colonial do início do século XIX, onde preservam todo o acervo de época. Por isso, é uma das mais importantes fazendas do segundo ciclo do Café no Brasil. Localizada a cerca de 220km da capital e 100km de Ribeirão Preto, a Fazenda Pinhal é um bem patrimonial que abriga um importante acervo documental, fotográfico, bibliográfico e objetos da época áurea do café em São Paulo, constituindo uma referência para a região e para o país, uma rica fonte de informação para pesquisadores e estudantes. Teve seu valor histórico e cultural reconhecido quando foi tombada pelo Condephaat (Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Artístico, Arqueológico e Turístico - SP) em 1981, e quando foi declarada patrimônio histórico nacional pelo Instituto do Patrimônio Histórico Nacional (Iphan), em 1987.

Testemunha da história, a Casa do Pinhal está em processo de reorganização de seu acervo, com a implantação gradativa de um Centro de Documentação e Pesquisa informatizado, onde estudantes, professores e pesquisadores terão à disposição materiais bibliográficos, fotográficos e documentais para consulta e pesquisa sobre a cultura paulista do século XIX, com destaque para o café no interior do estado de São Paulo, a formação da população na região de São Carlos e a história da família Arruda Botelho.

Rodovia Domingos Innocentini, Estrada do Broa, Km 4,5,
São Carlos, SP / Contatos: Fernão Carlos Botelho Bracher
e Denize Quinsler

(16) 3377-9191 / – Caixa Postal 17

www.casadopinhal.com.br

casadopinhal@casadopinhal.com.br

Fontes consultadas: www.fazendaspaulistas.com.br/ e

Publicações da Fazenda.







No ano de 1821 o brigadeiro Manuel Rodrigues Jordão comprou uma gleba de terras na lndária Sesmária do Morro Azul, pertencente aos irmãos Galvão de França e Manuel de Barros Ferraz. Seu filho, o coronel Amador de Lacerda Rodrigues Jordão, barão de São João de Rio Claro, fundou em parte desta gleba, em 1854, a Fazenda Santa Gertrudes. Esse nome da fazenda foi posto pelo barão em homenagem à memória de sua mãe, D. Gertrudes Galvão de Moura Lacerda. Após a morte do barão, sua mulher e viúva, baronesa D. Maria Hipólita dos Santos Silva, casa-se, em 1873, com Joaquim Egídio de Souza Aranha, o marquês de Três Rios, que, assim, passou a ser o segundo proprietário da fazenda. Por sua iniciativa, a fazenda foi servida pela Companhia Paulista de Estradas de Ferro, que trouxe grande progresso e desenvolvimento à região.

Em consequência da morte do marquês e de sua mulher, que não deixaram geração, a fazenda foi herdada por D. Antônia dos Santos Silva Prates, irmã da marquesa de Três Rios e casada com Eduardo da Silva Prates, primeiro conde de Prates pela Santa Sé (Papa Leão XIII). Foi exatamente nessa época, e por iniciativa do conde, homem influente e grande empreendedor, que a fazenda atingiu seu maior apogeu. Entre 1890 e 1910, o conde construiu uma das maiores e mais tecnificadas estruturas de plantação, benefício e comercialização do café, o que implicava carpintaria, ferraria, selaria, tulha de café, máquinas de benefício, armazéns, marcenaria, escola, cinema, cocheiras, currais, barragens, aquedutos, igreja, mirantes, usina a vapor para fornecimento da energia elétrica, além de cunhar sua própria moeda. Nas primeiras décadas do Século XX, a fazenda foi considerada modelo e, por isso, foi visitada por pessoas ilustres que chegavam da cidade de São Paulo, vindas de trem, e eram recebidas na estação da Vila, antes chamada Gramado, hoje Santa Gertrudes, pelo proprietário da fazenda com suas carruagens sempre reluzentes e impecáveis.

Nos dias de hoje, a fazenda mantém intacto o charme da arquitetura francesa dos áureos tempos do café, época de fartura e abundância no “velho oeste paulista”. São mais de vinte e dois mil metros quadrados de construção harmoniosamente criada pelo bom gosto de um arquiteto francês que, há mais de um século, se sujeitava às regras de um plano acadêmico diretor. A beleza estética e a preservação da fazenda possibilitaram seu uso como cenário de novelas de época. Em 2002, para a novela “Esperança”, da Rede Globo, e em 2004, para regravação da clássica novela “A escrava Isaura”, da Rede Record.

A Fazenda Santa Gertrudes conta com uma infraestrutura completa, apta a atender aos mais diferentes tipos de eventos. Desde comemorações típicas de datas festivas, confraternizações empresariais, aniversários, casamentos, formaturas, leilões, exposições, como também para lançamento de produtos, gravação de comerciais e ambientes para fotos.

Rodovia Washington Luis, Km 165

Cx. Postal 5 - CEP 13511-970 – Santa Gertrudes/SP

Contatos: Luis Filipe Baeta Neves do Botelho de Medeiros e Nádia Rahal José do Botelho de Medeiros

Telefones: (19) 3545-1317 e 9778-1106

Email: contato@fazendasantagertrudes.com.br

E-mail: fsg@fazendasantagertrudes.com.br

E-mail: contato@fazendasantagertrudes.com.br

E-mail: fsg@fazendasantagertrudes.com.br

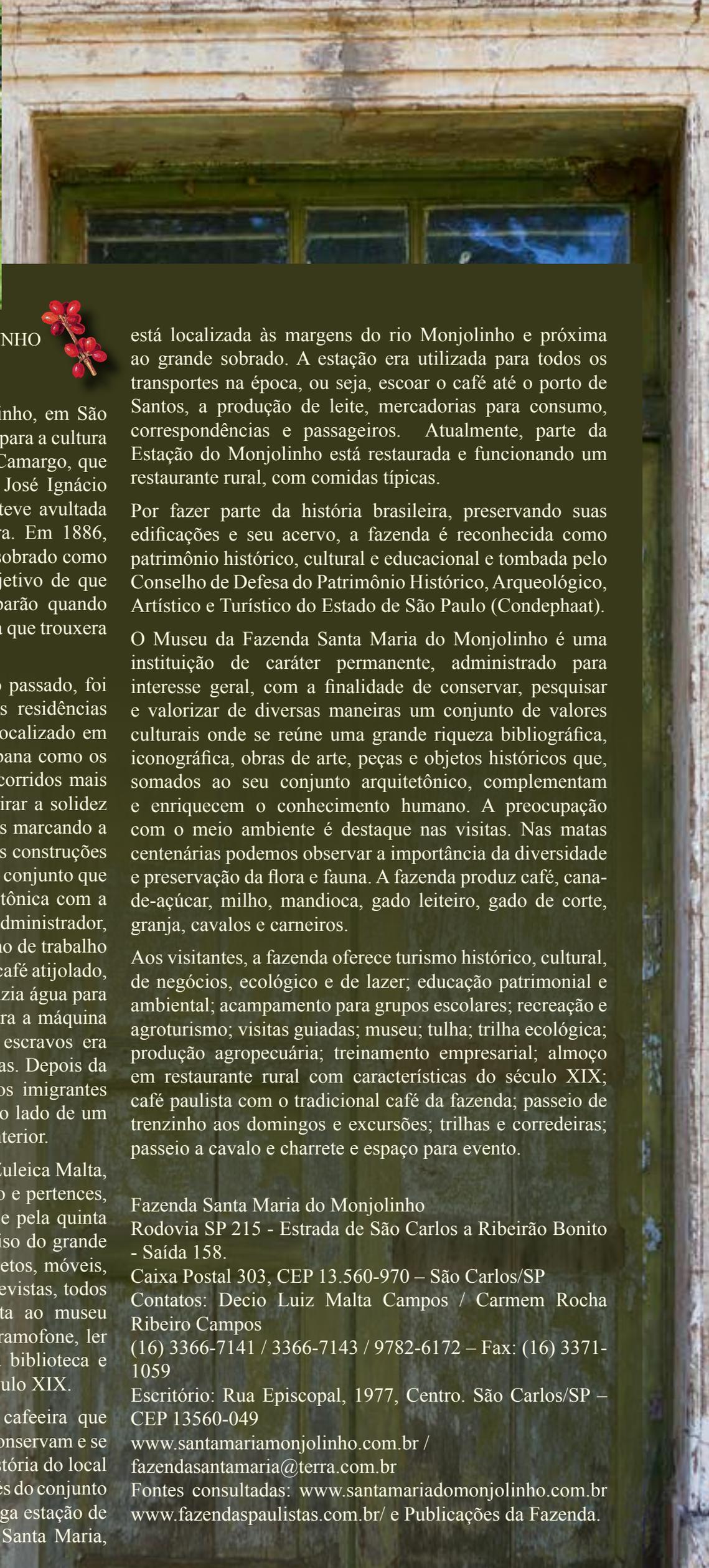
Fontes consultadas: <http://www.fazendasantagertrudes.com.br>, Publicações da fazenda, acervo da família, www.fazendaspaulistas.com.br

www.revistagloborural.globo.com/GloboRural/0,6993,EC379214-1641-4,00.html

www.limeira.sp.gov.br/secretarias/turismo/files/santa_gertrudes/index.htm







FAZENDA SANTA MARIA DO MONJOLINHO SÃO CARLOS SP



Situada nas glebas à margem do rio Monjolinho, em São Carlos, a Fazenda Santa Maria foi desbravada para a cultura do café no ano de 1850 por José Ignácio de Camargo, que deixou como herdeiros seus filhos, o major José Ignácio e Theodoro Leite de Camargo. Theodoro obteve avultada fortuna na época áurea da produção cafeeira. Em 1886, Theodoro iniciou a construção de um grande sobrado como sede para a Fazenda Santa Maria com o objetivo de que Dom Pedro II lhe concedesse o título de barão quando viesse visitar a região para inaugurar a ferrovia que trouxera muito progresso para a cidade e região.

O “grande sobrado”, assim era conhecido no passado, foi equiparado às melhores e mais confortáveis residências da época no país e se diferenciou por estar localizado em uma área rural possuindo uma arquitetura urbana como os grandes palacetes da Europa. Ainda hoje, decorridos mais de 100 anos de sua construção, pode-se admirar a solidez de sua estrutura e as linhas sóbrias e elegantes marcando a história da riqueza do café no Brasil. As várias construções da Fazenda são da mesma época e formam um conjunto que primam e se destacam pela harmonia arquitetônica com a natureza. Próximo ao sobrado está a casa do administrador, com um grande sino utilizado para ditar o ritmo de trabalho dos colonos. Ao lado de um grande terreiro de café atijolado, destaca-se um magnífico aqueduto, que conduzia água para movimentar a roda d’água e gerar energia para a máquina de beneficiar café. A senzala, moradia dos escravos era composta por dois compartimentos sem janelas. Depois da abolição foi transformada em colônia para os imigrantes italianos. A casa do “Capitão do mato” fica ao lado de um quadrado cercado que tem a senzala em seu interior.

Em 1904, o casal, Candido Souza Campos e Zuleica Malta, comprou a propriedade com todo o mobiliário e pertences, os quais são conservados e utilizados até hoje pela quinta geração de seus descendentes. No primeiro piso do grande sobrado existe um “Museu Vivo” com os objetos, móveis, livros, fotografias, quadros, louças, discos e revistas, todos catalogados e classificados. Durante a visita ao museu pode-se ouvir uma linda música tocada no gramofone, ler um jornal do dia da abolição na esplendida biblioteca e conhecer a história e a cultura voltando ao século XIX.

É uma das poucas propriedades da época cafeeira que sobreviveu às mudanças do período, onde se conservam e se preservam suas terras, suas construções e a história do local com a missão de garantir o conhecimento através do conjunto arquitetônico e de seu acervo histórico. A antiga estação de trem do Monjolinho, pertencente à Fazenda Santa Maria,

está localizada às margens do rio Monjolinho e próxima ao grande sobrado. A estação era utilizada para todos os transportes na época, ou seja, escoar o café até o porto de Santos, a produção de leite, mercadorias para consumo, correspondências e passageiros. Atualmente, parte da Estação do Monjolinho está restaurada e funcionando um restaurante rural, com comidas típicas.

Por fazer parte da história brasileira, preservando suas edificações e seu acervo, a fazenda é reconhecida como patrimônio histórico, cultural e educacional e tombada pelo Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo (Condephaat).

O Museu da Fazenda Santa Maria do Monjolinho é uma instituição de caráter permanente, administrado para interesse geral, com a finalidade de conservar, pesquisar e valorizar de diversas maneiras um conjunto de valores culturais onde se reúne uma grande riqueza bibliográfica, iconográfica, obras de arte, peças e objetos históricos que, somados ao seu conjunto arquitetônico, complementam e enriquecem o conhecimento humano. A preocupação com o meio ambiente é destaque nas visitas. Nas matas centenárias podemos observar a importância da diversidade e preservação da flora e fauna. A fazenda produz café, cana-de-açúcar, milho, mandioca, gado leiteiro, gado de corte, granja, cavalos e carneiros.

Aos visitantes, a fazenda oferece turismo histórico, cultural, de negócios, ecológico e de lazer; educação patrimonial e ambiental; acampamento para grupos escolares; recreação e agroturismo; visitas guiadas; museu; tulha; trilha ecológica; produção agropecuária; treinamento empresarial; almoço em restaurante rural com características do século XIX; café paulista com o tradicional café da fazenda; passeio de trenzinho aos domingos e excursões; trilhas e corredeiras; passeio a cavalo e charrete e espaço para evento.

Fazenda Santa Maria do Monjolinho
Rodovia SP 215 - Estrada de São Carlos a Ribeirão Bonito - Saída 158.

Caixa Postal 303, CEP 13.560-970 – São Carlos/SP
Contatos: Decio Luiz Malta Campos / Carmem Rocha Ribeiro Campos
(16) 3366-7141 / 3366-7143 / 9782-6172 – Fax: (16) 3371-1059

Escritório: Rua Episcopal, 1977, Centro. São Carlos/SP – CEP 13560-049

www.santamariamonjolinho.com.br /
fazendasantamaria@terra.com.br

Fontes consultadas: www.santamariadomonjolinho.com.br
www.fazendaspaulistas.com.br/ e Publicações da Fazenda.



As formigas beneficiando o café



FAZENDA SANTO ANTONIO D'ÁGUA LIMPA MOCOCA SP



Desde 1822 a família Pereira Lima tem o prazer de chamar a Fazenda Santo Antônio da Água Limpa de sua casa. Pioneira no cultivo de café orgânico/natural, hoje a Fazenda Santo Antônio da Água Limpa é símbolo de sustentabilidade. Os proprietários decidiram em 2009 abrir as portas para receber hóspedes e levá-los a conviver com esta linda filosofia de vida. O respeito pela natureza, o ar puro combinado com a elegância da casa histórica e o conforto dos dias atuais fazem do Hotel-fazenda Santo Antônio uma experiência inesquecível.

No cultivo do café, ao contrário de outras propriedades onde o terreno é todo devastado e completamente limpo e alinham-se os cafeeiros a perder de vista, tal qual uma imensa vinha, na Fazenda Santo Antonio a plantação se faz no interior de um bosque em formação, onde o sombreado das árvores plantadas espaçadamente, protegem o café da força do sol e da inclemência das geadas. Dessa maneira, a planta cresce mais abrigada e mais igual, as colheitas são todos anos mais ou menos normais e finalmente o produto ganha muito em qualidade e por conseguinte também em preço. Essa prática era utilizada na antiga colônia holandesa, a ilha de Java (que hoje faz parte da Indonésia) nos três últimos séculos.

A fazenda tem 444 hectares, e a sede, datada de 1860, fica situada à 20 km da cidade de Mococa, no alto do morro, rodeada por lindos jardins, uma parte da Mata Atlântica e a premiada agrofloresta de café. Retratando a evolução da arquitetura colonial brasileira, a sede é cercada por terraços aconchegantes e lindas paisagens. A casa tem 6 quartos e uma vila com dois quartos, uma decoração tradicional e elegante, fazendo com que seus hóspedes se sintam em casa e muito bem acomodados. A comida, feita no fogão a lenha com os produtos das hortas e da agrofloresta, é uma delícia para ser degustada, sem contar com o café florestal, que é aclamado mundialmente pelo sabor e pela consistência aveludada. A fazenda recebeu o Prêmio de Responsabilidade Ambiental do RAC e Sanasa 2013 com o projeto “Alimento brota na mata em fazenda centenária”.

Aos visitantes, a fazenda oferece hotel fazenda; dias de campo; agrossilvicultura; estágio; aula de culinária; degustação de café; piscina com água de mina; cachoeira e cavalgadas; projetos sociais e de preservação da natureza; trilhas pela agrofloresta; passeios pela Mata Atlântica Primária; observação de aves e animais silvestres, artesanato/pintura de porcelana e arranjo florais com as flores do jardim.

Município de Mococa/SP

Contatos: João Pereira Lima Neto, Renata Alcântara Santos Pereira Lima e Maria Luiza Pereira Lima

(19) 3695-4107 / (19) 99835-7634

hfsantoantonio@gmail.com

www.fazendasantoantoniodaagualimpa.com

Fontes consultadas: www.fazendasantoantoniodaagualimpa.com
www.fazendaspaulistas.com.br/ e Publicações da Fazenda.



FAZENDA SÃO JOAQUIM SÃO CARLOS SP



A Fazenda São Joaquim, hoje com 310 hectares, surgiu como uma das três sesmarias que formaram a cidade de São Carlos. Foi originalmente aberta por Joaquim José de Abreu Sampaio, em meados de 1850, como unidade cafeeira. O fundador, nascido em Campinas, mudou-se para São Carlos ainda jovem, casando-se alguns anos mais tarde com Eulália Carolina de Meira, irmã de Antonio Carlos de Arruda Botelho. A fazenda viveu seu auge no período áureo do café. Depois veio o gado leiteiro, de corte e a plantação de grãos, que deu lugar ao cultivo da cana e do eucalipto.

A fazenda foi loteada, porém a parte que contém os prédios mais antigos ainda pertence à família. Sua sede possui características da arquitetura tradicional, enriquecida por ornamentações típicas do ecletismo, como frisos e cimalkhas. Sob a direção do Dr. Paulo Botelho de Abreu Sampaio, bisneto do fundador, a fazenda passou por restauro artesanal para preservação da história da cidade, da família e do patrimônio, inclusive com cuidadoso tratamento de móveis, espelhos, afrescos de paredes, pinturas, peças e objetos centenários. A tulha de café, com mais de mil metros quadrados, foi transformada em espaço para eventos. Nessa nova fase, a fazenda serviu de cenário para gravação da novela “Esperança” da Rede Globo.

Solar dos Botelhos, Estrada do Broa, Km 6, Município de São Carlos.

Contatos: Dr. Paulo Botelho de Abreu Sampaio e Maria Rita Fonseca da Cunha

Fontes consultadas: acervo da família Botelho e Revista Kappa Magazine, de 29 de julho de 2010, Ano 1, Edição 04, N. 4, p8-10.





CAFÉ SERRAZUL | BRASÍLIA DF

O café produzido nas terras da empresa Café Serrazul é da espécie arábica, variedades catuai-rubi e acaia-cerrado. É plantado a 1.250 metros de altitude na Chapada da Contagem, em Brasília, Distrito Federal, onde é cultivado dentro de rígidas normas da agricultura orgânica e processado de forma artesanal.

Seus grãos são colhidos um a um, somente no estágio cereja, secados ao sol em solo cimentado, obtendo-se dessa forma um café natural e 100% puro. O descascamento, a torração e a moagem são realizados no mesmo local. Os cuidados desde o cultivo até o produto final permitem classificar o Café Serrazul como um café especial. Seu aroma e sabor atestam sua alta qualidade.

Após a colheita, armazena-se o café na forma de grão-coco por pelo menos um ano. Durante esse período, o grão do café absorve açúcares contidos na casca (coco), gerando, conseqüentemente, no futuro, uma bebida mais suave. O café obtido dessa forma, utilizando-se o armazenamento, chama-se café descansado.

A empresa Serra Serrazul não mantém café torrado em estoque. As quantidades solicitadas do produto são descascadas e torradas somente sob encomenda.

Produtor: Márcio Jório Veiga de Lemos
Núcleo Rural Lago Oeste, Rua 18, Chácara 35, Brasília DF
www.cafeserrazul.com.br
marcio.jorio@cafeserrazul.com.br
(61) 3344-3997 / 9988-9257



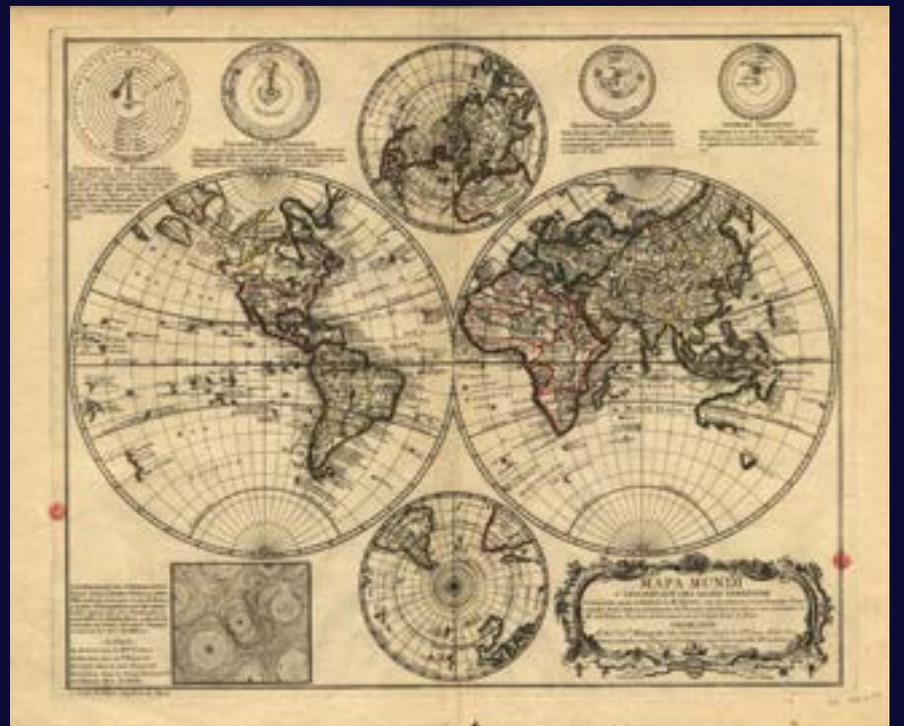
A satellite-style map of the world, showing the continents in shades of green and brown against a dark blue background. A branch of red coffee cherries is overlaid on the Atlantic Ocean, positioned between North and South America. The text is written in a white, italicized serif font to the right of the cherries.

*Apenas um pequeno gole
de um saboroso café
fará com que você
possa fazer parte de
uma enorme cadeia de
produção, romantismo,
aventuras e lances de
muito arrojo,
iniciados a mais de mil
e quatrocentos anos na
Etiópia.*



Café do Brasil

LINHA DO TEMPO



OS PIONEIROS DA CULTURA DO CAFÉ NO MUNDO

“O Café fortalece o estômago, seca os fluidos do corpo e desobstrui bloqueios”
Philippe Sylvestre Dufour, 1685

Épocas Remotas – O cafeeiro cresce selvagem no distrito de Kaffa, região meridional da Abissínia (Etiópia). A primeira referência alusiva ao uso do café está em manuscritos do Iêmen, do século VI da era cristá, que revelam a *Lenda de Kaldi*, um pastor de cabras que descobre o valor estimulante do café. Os etíopes se alimentam de sua polpa doce, por vezes macerada, ou misturada em banha, para refeição. Produzem também um suco que, fermentado, se transforma em bebida alcoólica. As folhas também são mastigadas ou utilizadas no preparo de chá.

Do Século VII ao Século XV - Da Etiópia, o café atravessa o Mar Vermelho e é levado para a Península Arábica. Cabe aos árabes o domínio inicial da técnica do plantio e preparação do produto. Ali se torna popular e assume grande importância social devido ao seu uso na medicina da época. Da Arábia, o café foi levado primeiramente para o Egito e logo depois para a Turquia. A primeira região a receber as sementes foi o Iêmen, no sudoeste da Ásia, onde os monges passam se valer do café para rezas e vigílias noturnas, adequando-se aos preceitos religiosos ditados pelo Alcorão, que condenava bebidas alcoólicas. O consumo foi aumentando e popularizou-se no país. Também foi no Iêmen que se deu a primeira produção comercial em larga escala do produto, no século XIV.

1453 – A Turquia é pioneira do hábito de beber café, que ali se transforma em ritual refinado. Impregnado na cultura do mundo islâmico, é incluído até mesmo na legislação turca, segundo a qual as esposas podiam pedir divórcio caso os maridos não provessem a casa de uma cota de café. Em 1475, esse hábito já se tornara popular em Constantinopla, onde é aberto o primeiro café do mundo (*coffee shop*), o *Kiva Han*. Em seguida, outras casas são abertas na capital do Império Otomano. Nessa época, a bebida já é preparada da mesma forma que conhecemos hoje.

1511 – Khair Beg, governador de Meca, tenta proibir o consumo de café. O sultão Cansú, sabendo do ocorrido, decreta uma lei que torna o café uma bebida sagrada e condena o governador à morte. A bebida passa a ser tratada como qah'wa, kahwah ou cahue (o “vinho do Islã”). O café também foi proibido pelo sultão Murad III (1574-1595), que o considerou “bebida do diabo”, vista como ameaça para o clero muçulmano. As campanhas contrárias foram em vão. Seu consumo já se arraigara no cotidiano árabe, lançando-se, inclusive, um imposto sobre o café, fonte de divisas para o tesouro do país.

1520 – O café é levado para Mokha, no Iêmen, onde se inicia um grande cultivo.

1570 – O café é introduzido em Veneza, Itália.

1592 – O botânico e médico italiano Próspero Alpini descreve o cafeeiro no livro “De Plantis Aegypti”, que é publicado em Veneza, Itália.



Café em Istambul



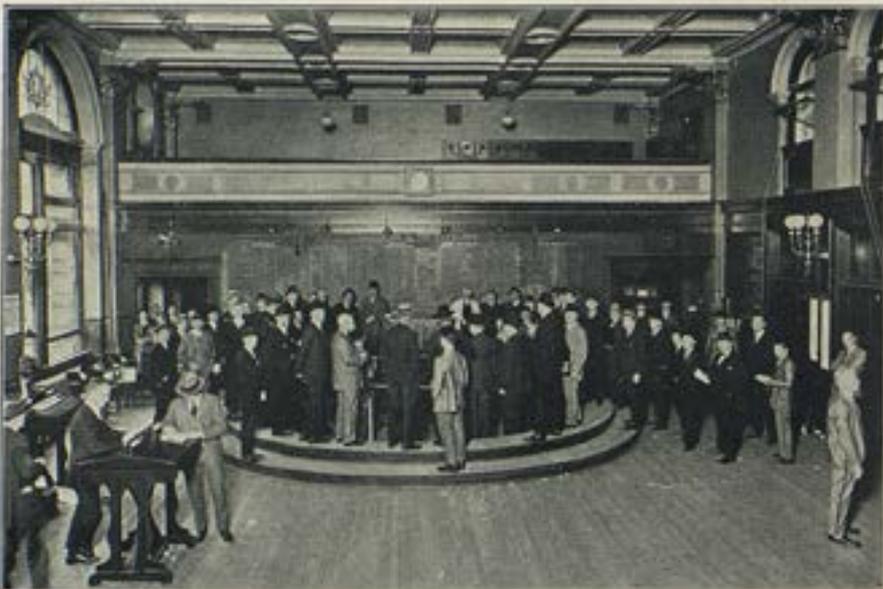
Café em Veneza



Casa de café em Londres - 1674

330

ALL ABOUT COFFEE



THE COFFEE PIT IN THE NEW YORK COFFEE AND SUGAR EXCHANGE



1600 – Na Itália, o Papa Clemente VIII é instruído por seus conselheiros a considerar o café como forma de ameaça dos infiéis. O Papa após provar e apreciar o sabor decide liberar o café como uma bebida também dos cristãos.

1615 – A primeira importação de café para a Europa é feita pelos venezianos.

1624 – A prática de torrefação e moagem do 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.

1645 – É aberta a primeira casa de café da Itália.

1652 – Abre-se o primeiro café de Londres, o Pasquar Rosé, que causa conflito religioso, no primeiro momento, já que o café é considerado também na Inglaterra uma bebida impura por alguns religiosos. As cafeterias, ou cafés, se multiplicam e se tornam lugares populares para discussões e debates dos mais variados assuntos.

1658 – Os holandeses conseguem algumas mudas de café de Mokha.

1668 – O café invade a América do Norte, levado pelos holandeses. Em Nova Amsterdã (futura Nova Iorque) e Filadélfia são abertas as primeiras *coffee shops*. O café como bebida para o *breakfast* toma o lugar da cerveja na preferência dos americanos. Em Londres, Inglaterra, é aberto o *Lloyd Coffee House* – estabelecimento popular para marinheiros, comerciantes, armadores agentes de seguros marítimos.

1683 – Em Nova Iorque tem início um grande mercado de grãos de café em Wall Street, a Exchange Coffee House.

1685 – O comerciante e farmacêutico francês Philippe Sylvestre Dufour é um dos primeiros europeus a fazer uma obra literária dedicada ao café. Seu livro “*Tratado novo e curioso do café, do chá e do chocolate*” é dividido em três tratados que descrevem as propriedades químicas, os benefícios terapêuticos, as diferentes maneiras de preparo e receitas com café, chá e chocolate – três produtos externos que conquistam o paladar dos europeus.

1686 – É aberto o primeiro café de Paris, o *Café Le Procope*, que entra para a história como o primeiro café literário e primeira sorveteria da França e, também, por ter sido o reduto dos mais importantes personagens da intelectualidade, política e arte francesas. Foi onde, também, se adicionou açúcar ao café durante o reinado de Luís XIV (1643-1715).

1687 – O médico francês Nicolas de Blegny, a serviço do rei, foi designado para realizar pesquisas no campo da medicina. Em sua obra “*O uso adequado do chá, café e do chocolate para a preservação e a cura das doenças*”, depois de dissertar sobre a origem do café, faz uma análise da morfologia da planta, dos efeitos da bebida no corpo humano e de seu uso no tratamento das doenças. O autor aborda também a influência do bom preparo do café na preservação de suas propriedades medicinais e no gosto da bebida.



SÉCULO XVIII

O CAFÉ NO BRASIL / OS PIONEIROS DA CULTURA

“Esta bebida simples, que tomamos como alimento ou de forma requintada, não deixa de ter suas propriedades medicinais”
Nicolas de Blegny, 1687.

1727 - Segundo consta em registros históricos, o sargento-mor Francisco de Mello Palheta, de volta de uma missão diplomática em Caiena, na Guiana Francesa, traz em sua bagagem cinco mudas e mais de mil sementes, dando início, com elas, à cafeicultura brasileira, em sua propriedade rural nas vizinhanças da cidade de Santa Maria de Belém, atual Belém, capital do Pará.

1732 – Chegam a Lisboa, pelo barco Santa Maria, sete libras de café da capitania do Grão-Pará e Maranhão. Assim tem início a exportação de café do Brasil.

1734 – Entram na capital portuguesa três mil arrobas de café (cerca de 750 sacas de 60k) exportadas pela Companhia do Comércio do Maranhão.

1735 – A Câmara Municipal de Belém solicita ao reino de Portugal medidas protecionistas em favor do café paraense, pois o preço pago em Lisboa era insuficiente para manter as plantações, e algumas já estavam sendo abandonadas.

1747 – Duas mudas do cafeeiro, obtidas diretamente do “Jardim das Plantas” de Paris são plantadas na província do Ceará por José Xerez Furna Uchoa, em terras do seu sítio Santa Úrsula, na Serra da Meruoca, das quais apenas uma se desenvolve, dando origem aos cafezais da região, que alcança as serranias de Baturité, Aratanha e Maranguape.

1748 – Na capitania do Grão-Pará são contabilizados 17.000 pés de café, e em 1749 a exportação atinge 4.835 arrobas.

1760 – Introdução do café na capitania do Rio de Janeiro com algumas mudas trazidas da capitania do Maranhão e Grão-Pará, das quais apenas algumas sobrevivem, graças aos esforços do então chanceler da Relação Local, o desembargador João Alberto Castelo Branco. São plantadas no jardim do convento de Santa Teresa, pelas freiras carmelitanas; na propriedade do holandês João Hoppmann, na sua chácara, na atual Rua Haddock Lobo; no jardim dos frades capuchinhos, na atual Rua Evaristo da Veiga, e na propriedade do desembargador, que será o primeiro a exportar o café do Rio de Janeiro para Portugal.

1769 – O marquês de Lavradio, D. Luís de Almeida Portugal, é nomeado o novo governador da capitania do Rio de Janeiro. Graças ao seu grande interesse pelo café, e também ao do Bispo do Rio de Janeiro, D. José Joaquim Justiniano, a cultura expande-se rapidamente e alcança Resende, Cantagalo, Friburgo e vale do rio Paraíba.

1774 – O café chega à capitania de Goiás, no município de Santa Luzia, no Sítio do Riacho. Nesse ano, o comerciante e naturalista irlandês, John Ellis, agente real a serviço da Grã-Bretanha e encarregado de levar sementes provenientes do continente americano para o seu país, publica uma obra



sobre o café, chá e outras plantas. O livro *Um relato histórico do café com uma gravura e a descrição botânica da árvore* é um estudo abrangente, com descrição e ilustrações da morfologia da planta do café, abordando também a trajetória pelo mundo árabe até sua introdução na Europa.

1775 – Introdução do café na capitania de Minas Gerais. Em 1780 aparece menção de sua existência em Mariana.

1778 – Introdução do café na capitania da Bahia, no município de Caravelas. Em 1782 registra-se que na comarca de Ilhéus vicejavam cerca de 400.000 pés de café. A capitania de Goiás exporta café para Belém do Pará, via rio Araguaia.

1779 – A capitania do Rio de Janeiro exporta 57 arrobas de café.

1780 – O café vai para a região rural, próxima à Corte, começando pelas plantações de Rezende. Em Paty dos Alferes (RJ) é cultivado em pequena escala.

1786 – Introdução do café na capitania de São Paulo. Em 1787, o juiz de fora de Santos, Dr. João Apolinário da Silveira, em carta dirigida ao ministro Martinho de Mello e Castro, diz estar incentivando os lavradores santistas a cuidar de lavouras de café. Em junho desse ano mais de dois mil cafeeiros são plantados. Passa a ser cultivado também nas regiões de Jundiaí, Sorocaba, Itu e Porto Feliz.

1786 – Introdução do café na capitania de Santa Catarina, o ponto extremo da cultura cafeeira, por iniciativa do governador Francisco de Barros Morais Araújo Teixeira Homem, com sementes vindas da província de São Paulo, alcançando Florianópolis, Porto Belo, São José e Laguna.

1787 – O Dr. M. Gentil, médico das tropas francesas e professor da Universidade de Paris, publica o livro *Dissertação sobre o café*, em que, após fazer uma descrição botânica da planta e abordar a trajetória histórica do café, analisa quimicamente diversas formas de preparo, buscando um método que preserve as propriedades medicinais, evite efeitos indesejáveis e obtenha melhor sabor. Nesse ano, a capitania do Rio de Janeiro deixa de receber café de Lisboa, tendo em conta que sua produção já abastece o mercado interno.

1790 – Introdução do café na capitania da Paraíba.

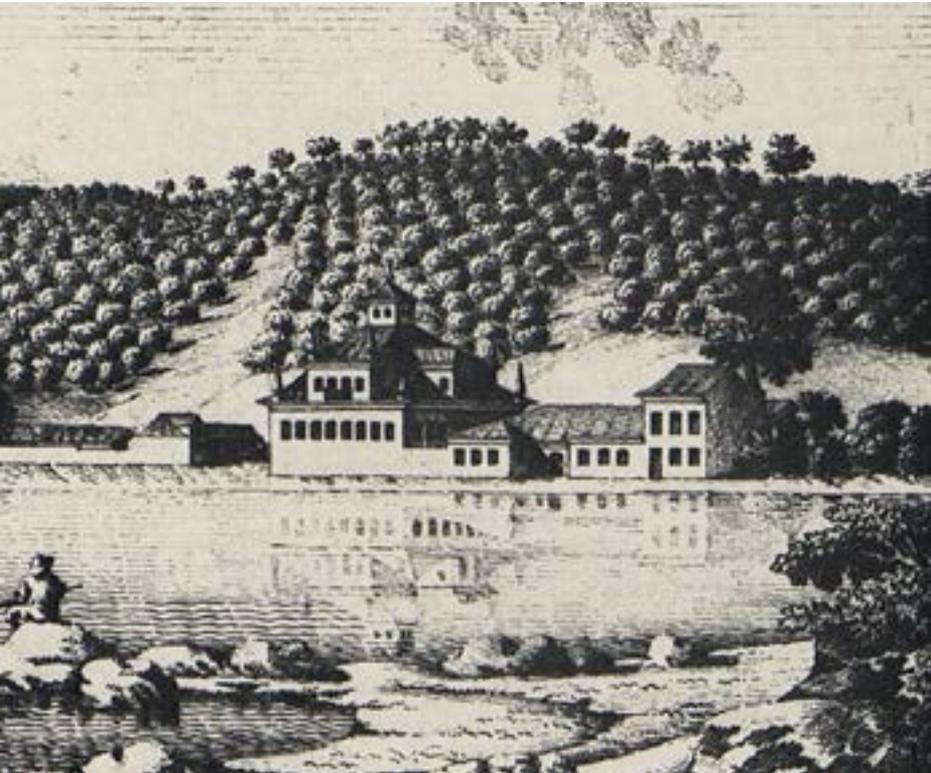
1792 – Começa o plantio de café na região de Vassouras (RJ), alcançando logo grande desenvolvimento.

1795 – O café colhido nos arredores da cidade de São Paulo passa a ser exportado.

1796 – A capitania do Rio de Janeiro exporta 8.495 arrobas de café e assim progressivamente durante os próximos anos.

1797 – Na região de Campinas, porta de entrada do café no Oeste Paulista, o primeiro cafeeiro é plantado no quintal da residência do sargento-mor Raimundo Álvares dos Santos Prado, localizada na cidade de Jundiaí, cujas sementes foram obtidas do governador da província de São Paulo, capitão-general Antônio Manoel de Melo Castro Mendonça. Nesse ano ocorrem as primeiras exportações pelo porto de Santos.





SÉCULO XIX

O CAFÉ NO BRASIL / INÍCIO E CONSOLIDAÇÃO DAS EXPORTAÇÕES DE CAFÉ EM ESCALA COMERCIAL

“[...] os Dervixes, ou religiosos maometanos, são capazes de passar a noite em oração e outros exercícios de sua religião, com maior zelo e atenção.”

John Ellis, *in um relato histórico do café*, 1774.

1802 – O Rio de Janeiro exporta 50 arrobas de café.

1806 – As fazendas de café começam a se espalhar pela Tijuca, Andaraí, Jacarepaguá e região, mas ainda são pequenas, de cinco a 10 mil pés. No entanto, nesse ano, a capitania do Rio de Janeiro exporta 82.245 arrobas de café.

1807 – Registro do primeiro cafezal em Campinas, capitania de São Paulo, de propriedade do Tenente Antônio Francisco de Andrade, que coloca o café para secar na calçada, em frente a sua residência, no centro da cidade.

1810 – O Rio de Janeiro exporta 66.000 sacas de café. Chegam à capitania do Rio de Janeiro os primeiros colonos chineses.

1811 – O plantio do café chega à capitania do Espírito Santo.

1812 – O príncipe regente D. João VI manda vir da África, sementes de café e as distribui entre os fidalgos que possuem terras no vale do Paraíba e norte de São Paulo. O governador da capitania do Espírito Santo autoriza o início da exportação do café.

1816 – Chega à capitania do Rio de Janeiro, em fevereiro, o médico francês Louis François Lescene, especialista em cultura de café (fora proprietário de fazendas de café em São Domingos e Cuba). Adquire uma fazenda na Gávea Pequena, proximidades das montanhas da Tijuca, à qual dá o nome de São Luís, em sociedade com o duque de Luxembourg (embaixador extraordinário da França no Brasil), para uma grande plantação e cultivo do café.

1817 - Em uma propriedade vizinha do francês Lescene, o médico holandês Charles Alexander Mook também planta cafeeiros em larga escala. Outros estrangeiros, principalmente ingleses e franceses, compram propriedades no Alto da Boa Vista, na Serra da Tijuca, para cultivo da rubiácea: os irmãos Nicolas e Auguste Taunay, com uma chácara junto à cachoeira mais baixa da Tijuca (a Cascatinha); os De Gestas e os De Roquefeuil, em áreas vizinhas. O imperador D. Pedro I e a imperatriz Leopoldina fazem visitas a essas fazendas ao redor da cidade do Rio de Janeiro. Em Campinas (SP), o Capitão Francisco de Paula Camargo resolve fazer uma pequena plantação de café em sua propriedade, conseguindo, também, que seu parente, Tenente Coronel Joaquim Aranha Barreto Camargo, faça o mesmo.

1819 - O químico alemão Friedlieb Ferdinand Runge isola, no grão de café, o princípio ativo que ele batiza de cafeína e que fazia do café uma bebida tão estimulante.

1820 – Introdução do café na capitania de Pernambuco. Vindo da capitania da Paraíba, é plantado como cultura

experimental. A partir dessa década, o Brasil passa a ser considerado um grande exportador de café com partidas contínuas do produto, provenientes de Parati, Ilha Grande, Mangaratiba e Cantagalo, todas da província do Rio de Janeiro; também do Vale do Paraíba/SP; de Araxá/MG e de Goiás. Só a capitania do Rio de Janeiro exporta nesse ano 539.000 arrobas.

1822 – É declarada a Independência do Brasil e tem início o Brasil Império (1822-1889). Saem dos portos brasileiros 186.000 sacas de café.

1825 – A produção cafeeira chega ao Vale do Rio Paraíba, na província de São Paulo, torna-se uma commodity importante para os brasileiros e origina um novo ciclo econômico.

1830 – O café torna-se uma grande cultura na província do Rio de Janeiro, florescente e generalizada. A produção atinge 300.000 sacas. O café é o principal produto de exportação.

1833/34 – A exportação do café brasileiro rompe a barreira do milhão, atingindo a quantia de 1.121.000 sacas.

1837 – É sancionada a primeira lei sobre o trabalho do imigrante.

1840 – A produção cafeeira expande-se para as regiões de Itu, Campinas (capital da cafeicultura paulista) e Sorocaba e avança posteriormente pelo interior de São Paulo até chegar à região de São Carlos, Araraquara e Ribeirão Preto.

1846/47 – A exportação do café brasileiro rompe a barreira dos dois milhões com a saída de portos brasileiros de 2.387.000 sacas. O Brasil já produz 45% do café mundial.

1847 – Começam a chegar os 3.000 colonos alemães da Prússia que foram contratados pelo senador Nicolau Pereira de Campos Vergueiro para trabalhar em sua propriedade, a Fazenda Ibicaba, em Limeira/SP. É o primeiro fazendeiro a trazer imigrantes para as lides nos cafezais do Brasil.

1850 – O café na província do Rio de Janeiro atinge o seu auge e contribui com 79% da safra do país e com 40% da produção mundial. Devido ao início da grande expansão dos cafezais em terras paulistas, a região de Campinas/SP passa a ser um grande centro cafeeiro do Brasil.

1850 B – É inaugurado o primeiro local de venda de café na cidade de São Paulo. A casa de Maria Punga é o local onde o café passa a ser servido na varanda, a 40 réis a xícara, para uma freguesia composta de acadêmicos de Direito, empregados do comércio e negociantes.

1852 – Chegam ao Brasil sementes do café Bourbon Vermelho, que o governo imperial mandara buscar na ilha de Reunião (Departamento francês no Oceano Índico), por ter informações de que era mais produtivo e de boa qualidade. A produção fluminense de café é de 7.193.000 arrobas.

1853 – Reforma bancária e reabertura do Banco do Brasil, sob o impulso do café.

1855 – O suíço Thomas Davatz chega à Fazenda Ibicaba





com sua família para trabalhar na lavoura de café. Tinha como missão, muito especial, escrever um relatório sobre a situação dos imigrantes na fazenda. Acaba produzindo a obra *Memórias de um Colono no Brasil*, fonte esclarecedora das difíceis condições de vida e trabalho, que levam os colonos à revolta.

1856 – No dia 24 de dezembro, acontece a revolta dos colonos germano-suíços da fazenda Ibicaba, Limeira-SP, contra o que chamam de “uma nova escravidão”.

1857 – No dia 9 de março, algumas das reivindicações dos colonos da Fazenda Ibicaba sobre a Companhia Vergueiro são aceitas. Nesse ano ocorre uma elevação de até 50% dos preços internacionais devido à recuperação da economia europeia e à redução da oferta de café brasileiro – consequência do ataque do inseto “bicho mineiro” nas lavouras, e pela limitação de mão de obra escrava (lei Eusébio de Queiroz). Essa valorização do café causa grande expansão do plantio e produção nos anos seguintes.

1859 – A Prússia proíbe a emigração de seus súditos para o Brasil, devido à denúncia de maus tratos em solo brasileiro.

Decênio de 1850-1860 – Devido ao início da grande expansão dos cafezais em terras paulistas, a região de Campinas/SP passa a ser um grande centro cafeeiro do Brasil. O café chega à província do Paraná, nos municípios de Jacarezinho, Colônia, Ribeirão Claro, Santo Antônio da Platina, Tomazina, Cambará, São José da Boa Vista e Mariópolis.

1860 – A produção fluminense de café atinge a marca de 8.746.361 arrobas, ou seja, 81,57% da produção brasileira. O Brasil torna-se uma grande potência exportadora de café com 26 milhões cafeeiros plantados.

1865 – O fazendeiro da província de São Paulo, Francisco de Assis e Oliveira Borges, barão de Guaratinguetá, anuncia no jornal *O Parahyba*, do dia 15 de outubro, que contratava “...braços para a colheita do café”, para isso convidando “as pessoas que estiverem no caso à comparecer em a casa de sua residência nesta cidade, ou em sua fazenda para tratar. Promete gratificar os serviços razoavelmente”. A mão de obra escrava, por mais numerosa que fosse, ainda assim se apresenta insuficiente para atender às exigências do latifúndio cafeeiro. Os preços do café caem devido à diminuição das exportações para os Estados Unidos, que enfrentam a Guerra de Secessão.

1867 – É inaugurada a Estrada de Ferro Santos Jundiaí, que une o principal porto de exportação à região produtora de café.

1868 – No dia 30 de janeiro é fundada a Companhia Paulista de Estradas de Ferro. O primeiro trecho entre Jundiaí e Campinas foi inaugurado em 11 de agosto de 1872. A Companhia foi idealizada, em 1864, por um grupo de fazendeiros, negociantes e capitalistas que necessitavam de um meio de escoar o café cultivado no interior do estado de São Paulo. Seus trilhos avançam interior adentro, chegando a Rio Claro, em 1875, e Descalvado, em 1876.

1870-1890 – Ribeirão Preto integra a frente pioneira da expansão do café em direção ao Oeste Paulista. A expansão dos cafezais se dá por dois caminhos: o primeiro segue o trajeto da Companhia da Estrada de Ferro Mogiana: Mogimirim-Ribeirão Preto-Franca. O segundo acompanha o trajeto da linha férrea da Companhia Paulista, passando por Campinas, Rio Claro, São Carlos, Araraquara e Catanduva. As áreas atravessadas pelas duas estradas de ferro passam a ser denominadas de Oeste Paulista. Grandes fazendas, como as fazendas Dumont, Guatapar, Monte Alegre e Companhia Agrícola do Ribeirão Preto, tem em suas terras braços da Mogiana. O café da porta da fazenda direto para o porto de Santos.

1872 – Robert Hewitt Jr, ligado ao comércio do café, publica o livro *Café: sua história, cultivo e usos*, onde apresenta de forma concisa, porém abrangente, tudo o que se relaciona com a história e a cultura do café em diversos países e os efeitos perniciosos de sua adulteração. É o responsável por divulgar dados econmicos, geralmente apresentados em restritos relatórios comerciais, de forma mais compreensível para um público maior.

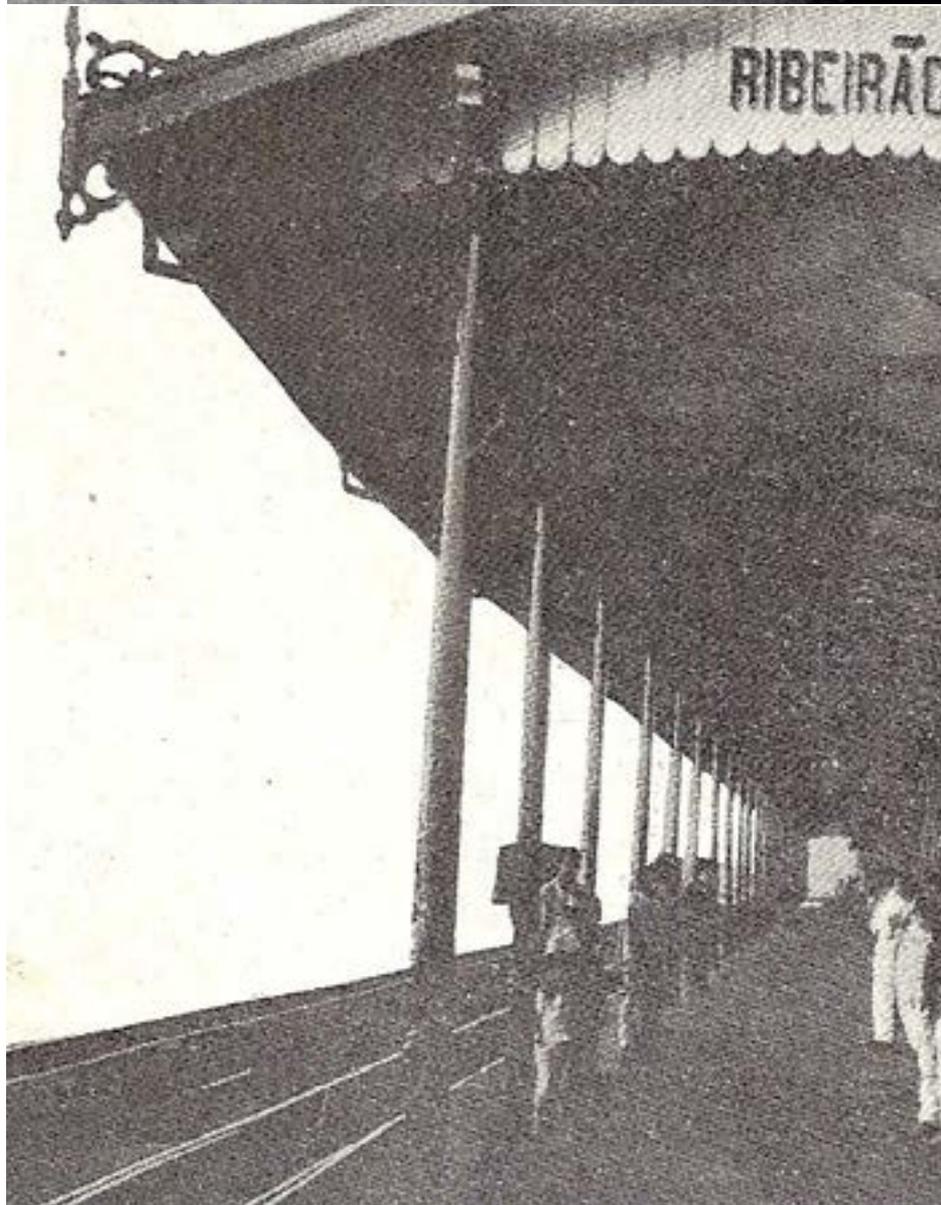
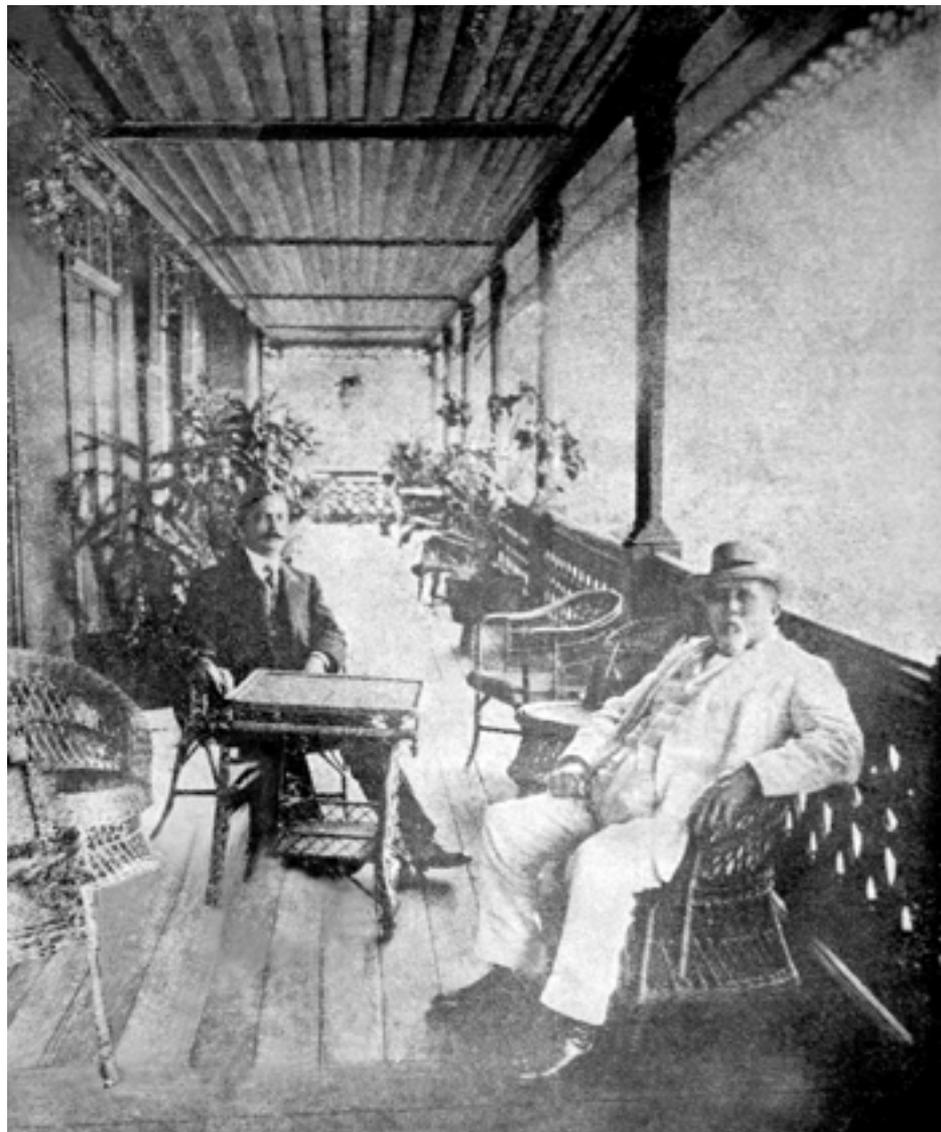
1872 B – Pela Lei Provincial n 18, de 21 de março,  concedida à Companhia Mogiana de Estradas de Ferro autorização para o uso e gozo de uma linha férrea ligando a cidade de Mogi Mirim a Campinas, sendo esta última a sede social da empresa. Nesse mesmo ano, no dia 1 de julho, no Paço da Câmara Municipal de Campinas, reúnem-se em Assembleia Geral os acionistas para organização da nova empresa, contando com a presença de fazendeiros da região, que são os próprios acionistas, políticos e capitalistas. Posteriormente, a Mogiana chega com os seus trilhos até o Triângulo Mineiro e sul de Minas Gerais. Registram-se boas safras na agricultura e a alta do café. Finalmente, o superávit no orçamento da União tira o Brasil do aperto econômico.

1875 - No dia 27 de agosto, a Companhia Mogiana de Estradas de Ferro inaugura o tráfego entre Campinas e Mogi Mirim, totalizando 41 km, com a presença do imperador D. Pedro II.

1876 – O Dr. Martinho Prado Júnior e o cientista e médico Dr. Luiz Pereira Barreto começam a publicar diversos artigos no jornal *Província de São Paulo* (atual *O Estado de S. Paulo*) exaltando a fertilidade das terras roxas existentes no município de Ribeirão Preto, no Oeste Paulista, para o plantio do café. Luis Pereira Barreto  também o responsável pela introdução do café Bourbon Vermelho na região. Em Campinas, no dia 10 de abril, nasce o Clube da Lavoura de Campinas, porta-voz dos cafeicultores.

1876 B –  inaugurado o Café Europeu, o primeiro café de São Paulo, instalado num ambiente de muito luxo e requinte, em pleno coração da capital paulista.

1877 – Algumas terras compradas por agricultores com o objetivo de formação de fazendas para plantação do café passam a ser destaques na região do Oeste Paulista: fazenda Cravinhos, de Luiz Pereira Barreto; fazenda Guatapar, de Martinho Prado Junior; fazenda Dumont, do Dr. Henrique Santos-Dumont (o primeiro rei do café); fazenda Monte





Alegre e mais 62 fazendas do coronel Francisco Schmidt, que deteve a maior área produtora de café do mundo (o segundo rei do café); fazenda Pau-Alto, de Dona Iria Alves Ferreira (a rainha do café); fazenda Santa Teresa, de Dona Francisca Maria do Val; fazenda Boa Vista, do coronel Joaquim Diniz da Cunha Junqueira; fazenda Barreiro, de Luiz Alves de Almeida; fazenda São Sebastião, do coronel Antonio Vicente de Ferraz Sampaio; fazenda Santa Amélia, do coronel Maximiliano Junqueira.

1878 – Em 9 de julho, durante o Congresso Agrícola, na província do Rio de Janeiro, são solicitados ao governo imperial o crédito e mão de obra, “tentando salvar a sorte da grande lavoura” (Visconde de Sinimbu). Em 24 de dezembro, o visconde de Indaiatuba queixa-se de infiltração “comunista” em sua fazenda de Amparo, São Paulo. Greves e deserção de colonos.

1879 – No dia 15 de março é publicado o Decreto nº 2.827 dispondo o modo como deve ser feito o contrato de locação de serviços e regulamentando os contratos de trabalho dos imigrantes.

1880 – No dia 20 de setembro os cafeicultores de São Paulo exigem da Câmara dos Deputados medidas pró-crédito à lavoura. A Companhia Mogiana chega com os trilhos até Ribeirão Preto.

1882 – É formado o Gabinete liberal de Murinho da Silva Campos, cafeicultor escravocrata da província do Rio de Janeiro.

1882 – A produção mundial de café ultrapassa o consumo pela primeira vez.

1883 – A chegada da Companhia Mogiana de Estradas de Ferro ao município de Ribeirão Preto intensifica a corrida por terras na região, que rapidamente transforma-se na mais importante zona produtora de café. Nessa fase, era comum as áreas produtoras de café serem conhecidas pelos nomes das estradas de ferro. Dessa forma, a região de Ribeirão Preto passou a ser conhecida como Alta Mogiana.

1884 – Em Paris, é inaugurado o Le Deux Magots, importante casa de café que se torna ponto de encontro de escritores, filósofos e artistas. Foram seus clientes mais famosos Ernest Hemingway, Albert Camus, Pablo Picasso, Bertold Brecht, Jean Paul Sartre e Simone de Beauvoir.

1886 – Na Fala do Trono do dia 30 de maio de 1886, o imperador pede que a abolição, além de gradual, “tranquilize nossa lavoura”. No dia 2 de julho, Antônio Prado e os cafeicultores do Oeste Novo da província de São Paulo criam a Sociedade Promotora de Imigração. Em Ribeirão Preto, no dia 24 de outubro, a inauguração do ramal da Estrada de Ferro Mogiana até Poços de Caldas conta com a presença do imperador D. Pedro II e da imperatriz Teresa Cristina.

1887 – Por ato da Câmara Municipal de Ribeirão Preto, é aprovada a libertação dos escravos no município. Uma série de acordos e convênios passam a ser assinados entre o Brasil e alguns países europeus, o que dá início à “grande

imigração”. Em dois anos, 150 mil trabalhadores chegam ao Brasil; a maioria são italianos embarcados em Gênova e desembarcados no porto de Santos.

1888-1889 – Safra recorde de café: 6,8 milhões de sacas. A exportação do café brasileiro rompe a barreira dos cinco milhões com a saída dos portos brasileiros de 5.586.000 sacas.

1889 – Na sua última Fala do Trono, no dia 3 de maio, o imperador D. Pedro II cita o ingresso no país de 131 mil imigrantes durante o ano de 1888. A Companhia Mogiana chega com os trilhos da estrada de ferro em Franca.

1889 – É proclamada a República no Brasil.

1890 – O estado de São Paulo ultrapassa o estado do Rio de Janeiro na produção cafeeira.

1891 – Pico da migração europeia para o Brasil: 216 mil imigrantes em um ano.

1892 – Superprodução derruba o preço do café.

1893 – Crise nos Estados Unidos da América derruba o preço do café e afeta o Brasil, que colhe 58% da safra mundial.

1897 – No dia 16 de janeiro é criada no Rio de Janeiro a Sociedade Nacional de Agricultura. A colheita desse ano é abundante e o estoque mundial eleva-se bruscamente. Uma baixa notável dos preços vai durar por alguns anos.

1899 – O professor e botânico francês Henri Lecomte publica o livro *O café: cultura, manipulação, produção*, em que, após um breve histórico, estuda as características botânicas da planta, as diferentes espécies de cafeeiros e a influência do clima e da altitude na produção, além das diferenças químicas entre o grão verde e o torrado. Também trata das etapas de produção, explorando as tecnologias disponíveis na época. Por fim, analisa, por meio de dados estatísticos, a produção de café nos principais países produtores e sua comercialização. Em Campinas (SP) são contabilizados 26 milhões de cafeeiros, em um total de 278 propriedades, dando emprego a cerca de 25.000 trabalhadores.





SÉCULO XX

O CAFÉ NO BRASIL / RECORDE E QUEDAS NAS EXPORTAÇÕES

“O café fornece a serenidade ao espírito,
lhe deixa mais sutil e mais hábil ao trabalho”
In M. Gentil, 1787.

1900 – O Brasil detém o monopólio mundial da produção do café com aproximadamente 80% do que é negociado. Na virada do século, a exportação do café brasileiro atinge 8.924.000 sacas passando a 14.760.000 sacas no ano seguinte, com aumentos sucessivos ano após ano. Para tanto contribuíram as condições econômicas e financeiras dos últimos anos do Século XIX (baixa cambial, emissões contínuas, abundância de capitais) e doenças nos cafezais asiáticos, diminuindo assim a concorrência. Soma-se a esses fatores uma política migratória que garantiu mão de obra para os cafezais, a abertura do mercado norte-americano e de novos mercados europeus.

1900 – Ludwig Roselius coloca no mercado o primeiro café sem cafeína.

1901 – No dia 3 de junho é criada em Piracicaba/SP a Escola Superior de Agricultura Luís de Queirós (nome do fazendeiro que lhe doou 319 hectares). A região da Mogiana continua na liderança da produção do café em São Paulo desde o final do século XIX.

1902 – Em Nova Iorque é realizada a Conferência do Café. Nesse mesmo ano, o governo italiano proíbe (decreto Prinetti) a emigração gratuita para o estado de São Paulo, em função das difíceis condições de vida e de trabalho denunciadas pelos colonos. No Brasil, um grande estoque de café causa apreensão nos exportadores.

1905 – A queda nos preços internacionais do café começa a preocupar os produtores e exportadores. Há indícios de crise com a superprodução. O governo do estado de São Paulo cria uma taxa para cada saca de café que fosse exportada com o objetivo de reter o café produzido e valorizar o produto.

1906 – O mercado sofre a primeira grande intervenção de governos estaduais motivada pelos preços baixos, que mal cobriam os custos da colheita. No dia 26 de fevereiro os presidentes dos estados de São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais reúnem-se em Taubaté/SP com os maiores cafeicultores do Brasil e firmam um acordo que fica sendo conhecido como Convênio de Taubaté. No dia 6 de junho estoura uma greve de colonos na fazenda Santo Antônio, Piracicaba (SP).

1907 – A política regulatória e de valorização do café praticada no Brasil (compra e retenção do café pelos governos estaduais) impacta fortemente o mercado internacional e começa a causar protestos. Em agosto, os primeiros resultados dessa política começam a aparecer, trazendo novamente enormes lucros para os cafeicultores. E, na medida em que o câmbio permanece baixo por imposição dos exportadores de café, a indústria brasileira também é beneficiada.

1908 – No dia 28 de junho, o navio Kasato Maru aporta em Santos trazendo as primeiras 168 famílias, num total de 781 imigrantes japoneses. O Brasil possui ainda estocado 8.464.623 sacas de café devido ao excesso de produção da imensa safra de 1906 e 1907. Aparece os primeiros sinais de estabilidade monetária. Há euforia entre os cafeicultores, que expandem as suas plantações. No entanto, atraídos pela alta nos preços do café, outros países começam a cultivar o produto, o que vai ser, em longo prazo, uma fonte de problemas para a economia brasileira.

1909 – No dia 14 de junho é fundado o Banco Hipotecário e Agrícola de São Paulo. Futuro Banco do Estado de São Paulo.

Decênio de 1910-1920 – Consolida-se a conquista do sertão distante: a Araraquarense chega a São José do Rio Preto, e a Sorocabana alcança Santo Anastácio, nas barrancas do rio Paraná. Saindo de Bebedouro, a São Paulo-Goiás chega até Olímpia. A Mogiana estende suas últimas linhas, chegando ao sul de Minas e ligando-se à Paulista em Pontal e Guataparã. No litoral, a Southern São Paulo Railway estabelece ligação com o Vale do Ribeira. Ao iniciarse a terceira década do século XX a malha ferroviária do estado de São Paulo estava quase completa, pouco sendo acrescentado nos anos subseqüentes.

1911 – O Brasil produz $\frac{3}{4}$ da produção mundial do café, vindo depois Java, Sumatra, Ceilão, Arábia, Abissínia, Antilhas, Venezuela e América Central.

1912 – Pioneiro, o estado de São Paulo cria o seu Departamento Estadual do Trabalho, dedicado exclusivamente ao trabalhador rural. Em Ribeirão Preto uma greve envolve milhares de trabalhadores das fazendas de café do coronel Francisco Schmidt (fazenda Monte Alegre) e do coronel Francisco da Cunha Diniz Junqueira (fazenda Boa Vista). Reivindicam a melhoria do salário, condições de trabalho e terra para o cultivo de cereais. Só a fazenda Monte Alegre é possuidora do maior cafezal do Brasil com 7.885.154 pés e milhares de trabalhadores dentro das dezenas de fazendas de propriedade do rei do café.

1914 – Queda do preço do café leva recessão ao Brasil. Demissões, aumento das jornadas, redução dos salários.

1917 – No mês de junho, o governo brasileiro manda queimar três milhões de sacas de café estocadas, para evitar queda nos preços. As exportações brasileiras haviam diminuído drasticamente em consequência da Primeira Guerra Mundial. No dia 28 de agosto, o Congresso Nacional aprova lei de auxílio à lavoura cafeeira. Por meio de uma emissão especial de papel-moeda põem-se à disposição dos fazendeiros 110 mil contos, que lhes permitem retirar da venda 3.075.585 sacas.

1918 – Grande geada queima os cafezais no estado de São Paulo, que reduz a produção brasileira em alguns milhões de sacas e causa danos irreversíveis a 70% dos cafezais da região. Por isso, em 1919, o café tem uma alta considerável no mercado internacional, alcançando preços recorde.



No tenchō-setsu, dia do aniversário de Japão, espetáculos improvisados com cenas e



O Mura, vila rural do Japão, foi transplantado para os trópicos: são casas construídas com madeira e barro.

Profa. Rosseli, entre sombrinhas e quimono

Beisebol e tênis eram os esportes infantis ma





Imperador do Japão, a colônia promovia do Kabuki, o teatro clássico japonês.



Os jogos comuns nas escolas primárias das colônias.



1920 – Segundo dados do grande recenseamento, encontram-se registrados em todos os estados e territórios a quantia de 128.424 estabelecimentos rurais com lavouras de café, representando 19,4% dos imóveis arrolados. Os quatro maiores produtores são os estados de São Paulo, Minas Gerais, Rio de Janeiro e Espírito Santo. O estado de Minas Gerais possui maior número de propriedades do que São Paulo, ao passo que este conta com maior área cultivada e maior número de cafeeiros. Os paulistas são proprietários das maiores fazendas e dos mais extensos cafezais.

1922 – No dia 19 de junho, o presidente Epitácio Pessoa baixa o Decreto nº 4.548, que cria o Instituto de Defesa Permanente do Café. O mercado do café passa por um aquecimento em sua produção e venda, provocando um boom econômico na cafeicultura.

1925 – Demissão coletiva de trabalhadores húngaros de uma fazenda do município de Orlândia/SP. Famílias inteiras são despejadas na estação de trem e ali permanecem durante dias sem comida e assistência médica e social.

1927 – Em outubro, o estado de São Paulo festeja os 200 anos do café no Brasil.

1929 – Nos anos de 1929 a 1930, os estados de São Paulo, Minas Gerais, Rio de Janeiro e Espírito Santo plantaram mais de 644.000.000 de pés de café. No mês de agosto a saca alcança a cotação de 200.000 réis. No dia 24 de outubro acontece a quebra da Bolsa de Nova Iorque. A denominada “Terça-Feira Negra” deflagra uma grande depressão e acarreta uma brusca queda da demanda e do preço internacional do café, afetando brutalmente o Brasil. A queda nas exportações causam uma crise sem precedentes no setor.

1930 – Em janeiro, como decorrência da quebra da Bolsa de Nova York, os preços do café – principal produto brasileiro de exportação – caem vertiginosamente. O preço da saca de café cai para 21.000 réis. Bancos se recusam a descontar títulos das firmas de Santos. Mas a crise não basta para frear o plantio do café, que continua acelerado em todo o quinquênio subsequente.

1931 – No dia 11 de fevereiro, pelo Decreto nº 19.688, o Governo Provisório de Getúlio Vargas manda adquirir, por compra, todo café excedente com o objetivo de sustentar os preços internacionais. No dia 15 de maio é realizada em São Paulo a Conferência Internacional do Café. No dia 16 de maio, pelo Decreto nº 20.003, é criado o Conselho Nacional do Café (CNC). Devido à superprodução, os estoques de café chegam a 33,5 milhões de sacas de café. Em junho, os preços continuam baixando. O governo inicia a queima dos estoques. No ano, 2,8 milhões de sacas serão queimadas, e até 1944 serão destruídas mais de 78 milhões de sacas. A proibição do plantio do café é ignorada pelos fazendeiros. Em setembro, o Brasil suspende o pagamento da dívida externa. No dia 30 de novembro é celebrado convênio entre os estados produtores de café com o objetivo de dar maior unidade à defesa econômica do produto, eliminação dos excessos de produção, conquista de novos mercados e instituição do Conselho dos Estados Cafeeiros.

1931 B – É inaugurada em Rotterdam, Holanda, a fábrica de Design Van Nelle (Van Nelle Ontwerpfabriek) para produção de café, chá e tabaco. Uma das construções mais inovadoras e modernas de seu tempo, que muito contribuiu para a divulgação do café e o escoamento da produção mundial.

1932 – No dia 30 de abril, o Decreto nº 21.339 aprova o regulamento sobre plantio e replantio de lavouras cafeeiras para evitar prejudicial excesso de produção desse artigo e, conseqüentemente, o aviltamento de suas cotações nos mercados.

1933 – No dia 10 de fevereiro é expedido o Decreto nº 22.452, que cria o Departamento Nacional do Café (DNC) e extingue o Conselho Nacional do Café (CNC). A redução de oferta, por meio de cotas para exportação, de retenção e de “sacrifício” (queima do café) contraria a vontade dos cafeicultores. No dia 1º de dezembro, o Decreto nº 23.533 reduz de cinquenta por cento o valor de todos os débitos de agricultores para com os bancos, contraídos antes de 30 de junho do corrente ano. A diferença será paga pelo Governo Provisório. No dia 5 de dezembro, o Decreto nº 23.553 cria o Serviço Técnico do Café. O café passa ter assistência técnica sistematizada, capaz de garantir o aperfeiçoamento racional de sua cultura e beneficiamento.

1934 – No dia 22 de maio, o Decreto nº 24.274 cria a Caixa de Aposentadoria e Pensões dos Trabalhadores em Trapiches e Armazéns de Café. No dia 3 de julho, o Decreto nº 24.541 proíbe a exportação de café contendo impurezas e estabelece a Tabela de Equivalência de Defeitos admitidos no café.

1935 – No dia 6 de janeiro, a Lei nº 171 aprova o convênio celebrado em julho de 1935 entre os estados produtores do café.

1937 – No dia 8 de dezembro, o Decreto-Lei nº 51 dispõe sobre tipos de café com o objetivo de normatizar a sua exportação de acordo com as exigências legais e comerciais dos países importadores.

1938 – A empresa Nestlé inventa o café solúvel liofilizado, a partir de uma necessidade do Brasil de encontrar uma solução para o café excedente. A empresa desenvolve o Nescafé e introduz o produto na Suíça.

1939 – No dia 19 de maio, o Decreto-Lei nº 1.286-A aprova o convênio celebrado entre os estados cafeeiros para adoção de medidas e sugestões relativas à política cafeeira.

1940 – Com a Europa em guerra e a queda nos preços internacionais do café, os Estados Unidos da América são o único grande comprador, o que faz com que os países latino-americanos firmem um acordo que estabelece cotas para o fornecimento àquele país. Esse acordo tem como objetivo a distribuição equitativa do mercado do café pelos 14 países produtores (Brasil, Colômbia, Costa Rica, Cuba, Equador, El Salvador, Guatemala, Haiti, Honduras, México, Nicarágua, Peru, República Dominicana e Venezuela).



...rrios

...s

...oas que conservam hábi-
dos por preguiça de adotar
novo mais conveniente.
... não é uma dessas pesso-
... é um reacionário perdido
... da modernização dos há-
... insumo, ótimo. E com você
... este anúncio quer falar.
... Caciقة-solúvel - o
... moderno que existe.
...ido e prático. Para ficar
...sta uma colherinha numa
...gua quente. Dispensa coa-
...m resíduos que entopem a
...as mãos.
...m íntegro o sabor do melhor café brasileiro. É uma nova maneira
... tradicional cafézinho. Mude para Caciقة-solúvel. Não se renda
...eito. Não se acomode às marcas conhecidas, nem ceda aos hábi-
...sado. Busque o novo. Descubra o novo. Prove o novo.

CACIQUE solúvel
o café mais jovem do Brasil

1941 – No dia 17 de janeiro, o governo brasileiro sanciona o Decreto-Lei nº 2.956, que aprova o Convênio Interamericano do Café, assinado em Washington (EUA) no dia 28 de novembro de 1940. Com a entrada dos Estados Unidos da América na Segunda Guerra Mundial, no dia 8 de dezembro, o governo estadunidense congela os preços das importações.

1942 – O café instantâneo é incluído nos kits dos soldados americanos durante a Segunda Guerra Mundial.

1944 – Fim do domínio brasileiro no mercado de café.

1950 – Em meados do decênio, o preço do café dispara. O fim da Guerra da Coréia e o descongelamento de preços nos Estados Unidos aumentam a demanda pelo produto

1952 – No dia 22 de dezembro é promulgada a Lei nº 1.779, que cria o Instituto Brasileiro do Café (IBC), o primeiro com a missão exclusiva de cuidar do café.

1955 – Superprodução de 22 milhões de sacas de café.

1958 – No dia 27 de janeiro é firmado no Rio de Janeiro o Convênio Constitutivo da Organização Internacional do Café.

1961 – O aumento das plantações do cafeeiro na década anterior leva a uma superprodução nos anos seguintes. Com os estoques cheios, os preços caem vertiginosamente. O governo brasileiro autoriza a queima de estoques de café visando corrigir os desequilíbrios entre a produção e a demanda.

1964 – A retenção de estoques chega a 48 milhões de sacas, como tentativa de elevação dos preços que estavam muito baixos.

1963 – Em resposta às flutuações dos preços e da oferta e demanda entre os anos 30 e início dos anos 60, que prejudicavam muitos países dependentes das divisas geradas pelo café, a ONU convoca uma conferência em que é estabelecida a Organização Internacional do Café (OIC). A organização será a entidade representativa dos países produtores e consumidores de café em nível mundial e destinada a gerenciar a produção e consumo de café.

1967 – No dia 10 de novembro é aprovada a Resolução nº 42, do Congresso Nacional, que cria uma comissão mista incumbida de examinar a legislação cafeeira e a estrutura do Instituto Brasileiro do Café.

1968 – No dia 8 de janeiro é expedido o Decreto nº 62.076, que dispõe sobre a indústria de café solúvel e dá outras providências. Nesse ano, surgem conflitos em relação às cotas de exportação. O Brasil, que atuava como regulador – exportando menos que sua cota para manter o preço e ceder espaço – passa a querer dividir o ônus. O acordo firmado com a criação da OIC é objeto de revisão.

1969 – No mês de julho, o estado do Paraná sofre uma das maiores geadas da sua história, ficando afetados 822 milhões de pés de café e, deles, inutilizados 186 milhões. Destruição de 80% da safra seguinte.



1970 – O governo federal lança o plano de renovação dos cafezais. Oferece financiamento farto, estimulando principalmente os estados do centro-sul (regiões do sul de Minas, Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba) a aumentarem o parque cafeeiro.

1971 – Têm início, nos Estados Unidos da América, a popularização do café expresso, com a difusão de redes de cafeterias (abertura da rede Starbucks).

1975 – Uma grande geada dizima a cafeicultura no sul do país, com maiores efeitos no Paraná, que foi denominada de “geada negra”. Nesse período, Angola, país com uma considerável produção cafeeira, inicia seu processo de descolonização. Como consequência, a oferta do café no mercado internacional baixa, e os preços sobem consideravelmente.

1976 – É negociado novo Acordo Internacional do Café (AIC). Sua principal característica é o retorno das cotas, com a introdução de um sistema que as suspendia, caso o preço do café estivesse muito alto, e as reintroduzia caso o preço baixasse. No dia 29 de julho o Brasil importa 500 mil sacas de café para conter queda dos preços mundiais do produto.

1977 – Preços altos devidos à geada em 1975. Ocorrência da doença “ferrugem alaranjada do cafeeiro”, que foi se agravando desde a sua introdução no Brasil, no ano de 1970. Os preços do café atingem os valores mais altos da história, cerca de 400 dólares por saca.

1983 – No início do decênio de 1980, o alto preço do café incentiva o aumento da oferta. Isso resulta em uma baixa na cotação, reativando as cotas de exportação. Convencidos da necessidade de manter o sistema de cotas, um novo acordo é assinado no ano de 1983, sendo praticamente uma extensão do acordo de 1976.

1985 – Os problemas climáticos na região do estado do Paraná forçam uma grande migração dos produtores para o estado de Minas Gerais. Mesmo assim, um longo período de seca leva ao esgotamento dos cafeeiros no centro-sul do país, prejudica as safras seguintes e provoca forte elevação dos preços do café. Com esse aumento do preço, as cláusulas do Acordo Internacional do Café deixam de funcionar. Começa a operar o mercado livre no exterior, resultando em queda do preço, após curto período de elevação.

1986 – É expedido o Decreto-Lei nº 2.295, de 21 de novembro de 1986, que cria o Fundo de Defesa da Economia Cafeeira (Funcafé), que é estruturado pelo Decreto nº 94.874, de 15 de setembro de 1987.

1987 – Renovação do Acordo Internacional do Café. Apesar dos preços em baixa, há tendência de estabilização.

1989 – Término do Acordo Internacional do Café.

1990 – No dia 12 de abril é sancionada a Lei nº 8.029, que dispõe sobre a extinção do Instituto Brasileiro do Café (IBC). As máquinas de café expresso automáticas ganham presença no mercado mundial.

1993 – Um novo acordo internacional é assinado, dando fim ao sistema de cotas, e mantendo a Organização Internacional do Café (OIC) como um fórum para discussão da política cafeeira.

1991/93 – Fase de preços muito baixos para o café, chegando a menos de 40 dólares em determinados períodos – causa da grande erradicação de lavouras no centro-sul do Brasil e o seu abandono por grande parte daqueles que permaneceram na atividade.

1994 – Ocorrência de duas fortes geadas que atingem grandes áreas produtoras no Brasil. Praticamente todo o estado do Paraná, boa parte do estado de São Paulo e áreas consideráveis do sul de Minas Gerais tiveram suas lavouras seriamente atingidas. Um longo período de seca após as geadas atrasa ainda mais a recuperação dessas lavouras. Os preços sofreram altas históricas, chegando a ultrapassar 200 dólares por saca.

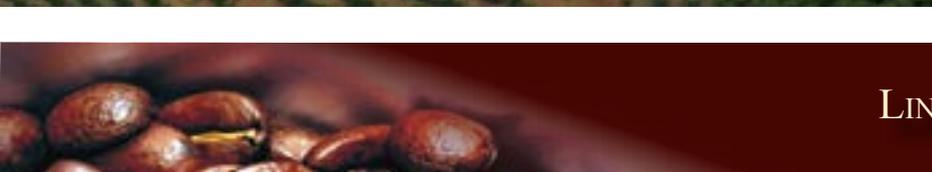
1995 – Grande redução da produção brasileira (cerca de 12 milhões de sacas), resultado das geadas em 1994. O preço cai um pouco, estabilizando entre 150 e 180 dólares a saca em razão dos compradores internacionais operarem com estoques mínimos.

1996 – No dia 29 de outubro é expedido o Decreto nº 2.047, que cria o Conselho Deliberativo da Política do Café (CDPC), constituído por doze membros, dos quais seis representam o governo e seis o setor privado. O consumo mundial de café supera a barreira dos 100 milhões de sacas.

1997 – O Brasil atinge recorde de quase três bilhões de dólares na exportação de café, com a Alemanha superando os Estados Unidos como maior importador. É criado o Consórcio Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento do Café (CBP&D/Café), hoje Consórcio Pesquisa Café.

1998 – O Conselho da Bolsa de Nova Iorque coloca na pauta o café despulpado brasileiro. A quantidade de lojas especiais para café nos Estados Unidos da América supera a casa das 10 mil.





SÉCULO XXI

O CAFÉ NO BRASIL / QUALIDADE E EQUILÍBRIO NAS SAFRAS E NAS EXPORTAÇÕES

“Segure uma xícara exalando o aroma de um bom café e você estará com a História em suas mãos!”

Ditado popular.

2000 – A Associação de Cafés Especiais nos Estados Unidos (SCAA), Europa (SCAE) e Brasil (BSCA) com a criação do “Cup of Excellence” revolucionam o conceito de qualidade dos cafés.

2001 – São assinados novos acordos nos anos de 2001 e 2007. O preço do café atinge um dos preços mais baixos da história.

2002 – Certificações internacionais de sustentabilidade passam a ser um requisito a ser alcançado pelos produtores de café especiais e um desafio para esses produtores.

2008 – No dia 24 de abril, a Mesa Diretora da Câmara dos Deputados registra a Frente Parlamentar do Café, de acordo com requerimento feito pelo deputado Carlos Melles (DEM-MG), que apresentou a respectiva Ata de Fundação e Constituição, bem como o Estatuto da Frente Parlamentar do Café e os Termos de Adesão.

2009 – No dia 2 de dezembro é apresentada na Câmara dos Deputados a Indicação nº 5.856, de autoria do deputado Marcelo Ortiz (PV-SP), que sugere ao ministro da Cultura, a criação do Museu do Ciclo do Café no estado de São Paulo.

2010 – No dia 20 de dezembro de 2010 é expedido o Decreto Legislativo nº 806, que aprova o texto do Acordo Internacional do Café de 2007, assinado pelo Brasil em 19 de maio de 2008.

2011 – O preço do café mais do que dobra entre 2010 e 2011, alcançando em março de 2011 um recorde de mais de 30 anos. Esse aumento se deve principalmente à forte redução do estoque dos países consumidores e problemas na safra de alguns dos principais países produtores, como a Colômbia. O fato de 2011 ser um ano de baixa da safra brasileira, devido à bianualidade da produção, ajuda na alta dos preços.

2013 – O Brasil é o maior produtor e exportador mundial de café, e o segundo maior consumidor do produto. A cadeia produtiva de café é responsável pela geração de mais de oito milhões de empregos no país, proporcionando renda, acesso à saúde e à educação para os trabalhadores e suas famílias.

2014 – No Brasil são cerca de 287 mil produtores de café em aproximadamente 1.900 municípios de quinze estados brasileiros. Os principais países exportadores de café estão classificados nesta ordem: Brasil, Vietnã, Indonésia, Colômbia e Índia. E os importadores: Estados Unidos da América, Alemanha, Itália, França e Japão.

POSTAIS HISTÓRICOS SOBRE O CAFÉ

APRESENTAMOS UMA SÉRIE DE POSTAIS QUE CONTEMPLA 13 IMAGENS DA FAZENDA AGUATAPARÁ/SP, DE AUTORIA DO FOTÓGRAFO SUÍÇO-BRASILEIRO GUILHERME GAENSLY (1843-1928), ACRESCIDAS DE 17 IMAGENS REFERENTES À COLEÇÃO “O CAFÉ”, COM AUTORIA NÃO IDENTIFICADA. ESSAS FOTOGRAFIAS, NO FINAL DO DECÊNIO DE 1900, FORAM TRANSFORMADAS EM CARTÕES POSTAIS, COLORIZADOS E EDITADOS PELA TIPOGRAFIA A VAPOR ROSENHAIN & MEYER, COM SEDE EM SÃO PAULO, CAPITAL. OS TRINTA POSTAIS PERTENCEM AO COLECIONADOR PARTICULAR J. A., QUE AUTORIZOU A REIMPRESSÃO.

SÃO IMAGENS DO INÍCIO DO SÉCULO XX QUE NOS DÃO UMA PANORÂMICA DO COTIDIANO DAS FAZENDAS DE CAFÉ NO ESTADO DE SÃO PAULO, DO TRANSPORTE E DO EMBARQUE DO PRODUTO NO PORTO DE SANTOS.





3 Fazenda „Gualapará”, São Paulo — lavadores de Café

Guth, Genesly



2 Fazenda „Gualapará”, São Paulo — Transporte de Café por água

Guth, Genesly



1 Fazenda „Gualapará”, São Paulo — Transporte de Café por água

Guth, Genesly



4 Fazenda „Gualapará”, São Paulo — A colheita



5 Fazenda „Gualapará”, São Paulo — Cafetal de 900 mil pés

Guth, Genesly



6 Fazenda „Gualapará”, São Paulo — Colônia S. Martinho

Guth, Genesly



7 Fazenda „Gualapará”, São Paulo — Estação da Fazenda

Guth, Genesly



8 Fazenda „Gualapará”, São Paulo — Vista geral da Fazenda

Guth, Genesly



14 Fazenda „Gustaparã”, São Paulo — Almoço na Roça

Edm. Gessely



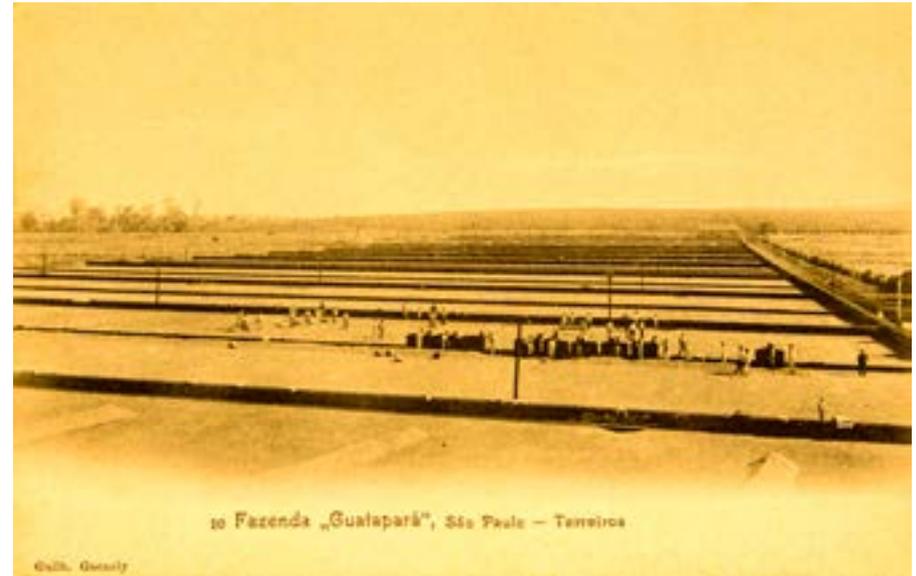
13 Fazenda „Gustaparã”, São Paulo — Uma Derroçada

Edm. Gessely



11 Fazenda „Gustaparã”, São Paulo — Colônia S. João

Edm. Gessely



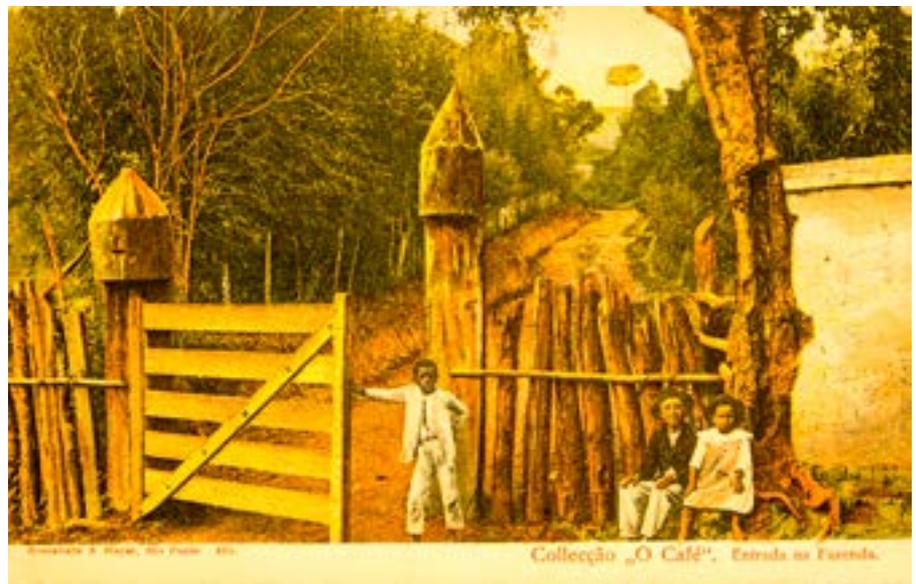
10 Fazenda „Gustaparã”, São Paulo — Terreiros

Edm. Gessely



9 Fazenda „Gustaparã”, São Paulo — Máquinas e Tubos

Edm. Gessely



Collecção „O Café”, Entrada na Fazenda.

Companhia S. Paulo, São Paulo - SP.



Collecção „O Café”, Lavagem do Café.

Companhia S. Paulo, São Paulo - SP.



Collecção „O Café”, Casa dos Órfãos.



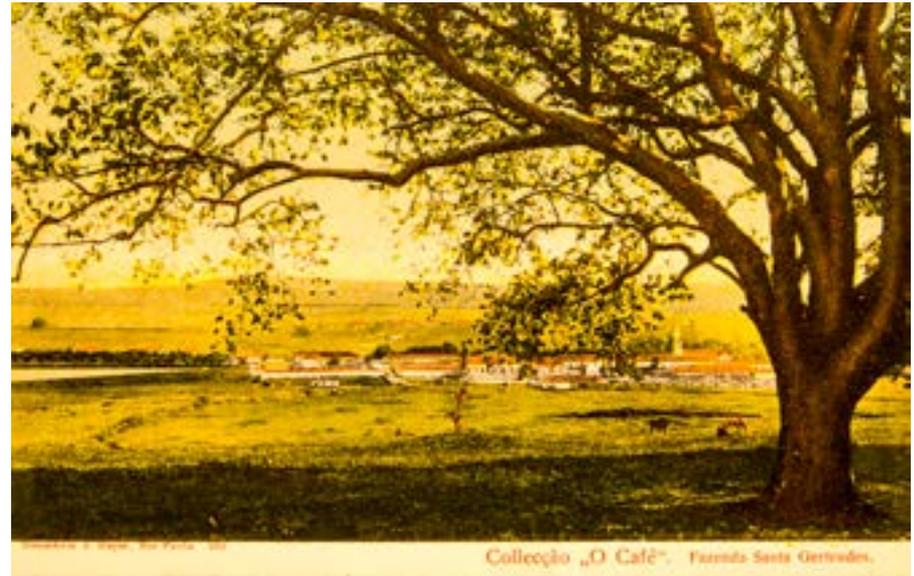
Collecção „O Café“, Morada do Fazendeiro.



Collecção „O Café“, Pousa.



Collecção „O Café“, Embarque do Café em Santos.



Collecção „O Café“, Fazenda Santa Gertrudes.



Collecção „O Café“, Máquinas para beneficiar o Café.



Collecção „O Café“, Embarque de Imigrantes.



Collecção „O Café“, Transporte do Café para a Estação de E. L.



Collecção „O Café“, Corte de capoeira.



Humário do Café



EDGARD BRAGA

Sobre franjas invioladas rolam serpentes,
tambémervas negras, queimam o espanto.
Oh, asas transidas de sol,
castelo, sede, silêncio

O mar encrespado pela vigília do vento
embala, trirremes escamadas de púrpura
aria o ritmo da abandonada,
a fome insaciável das hárpias.

Reacendei, ó Invicta, a brasa e o ouro,
o escudo alijado no fasso, os cornos caprínos,
a videira e o sonho
no olhar do infante, memória
para sempre perdida onde Traia foi um dia.

A solidão do Amor teca a interminável túnica,
a fitra de Polidana enche de luar o sexo nu da Eleita.
Tingem-se de lama pedras votivas,
um deus cego ronda palpebras de pranto,
amortece a vigília das velhas deuses corruptos. . .

Segundo ciclo

"Djagg, djaguel"
Em que cima te ocultas sanambulo,
em que pouso vives a glória do "Djibel Sabor",
onde arderam outrora
sarças sanguentas,

Descem fulvas cobras as esquivas encostas,
o trapal de seus corpos acorda os ramos tombados.
Bebeste, na oca, fantasma das fronteiras,
o leite do antigo rebanho de Melantó?

Pássaro, tua ór é uma cereja soprada das dunas
sobre o pensamento da noite atraçoada em estrela.
Colhe a lua o rubi de Kavah,
ergue ao mito um novo templo.
Os manes de Karus-Kal eternizam a auroral

Tercelo ciclo

Atrás da nuvem meu olhar distante
salta seu barco, além, rumo do rio
em que navego procurando a Ausente,
oh, deusa, perdida em neblina e fria.

Enfunado de som — música e poema
Abra, como flâmula, na viagem.
Avança, recolhendo o outrora
ainda fruto nos ramos da paisagem.

Lundum

Então, channel o meu povo,
(Valetes, clero, nobreza),
Gente minha, vou partir,
quero o cavalo alazão,
meu cachorro perdigueiro,
café, distância, violão.

Sinhazinho de Iaiá,
sinhozinho, porta não.

Sou dono deste condado,
Tenho negra, tenho escravo,
Trezentas léguas de mundo,
Muito ouro de condado.

Sinhazinho de Iaiá,
sinhozinho, porta não

Dêem-me o cavalo alazão,
Minha negra na garupa,
Meu cachorro perdigueiro,
Clavinote e violão

Sinhazinho de Iaiá,
sinhozinho, porta não. . .

Eh, jongo, de bungolé,
Jongo, bungolé!!!

Sinhazinho, porta não. . . ?

Quarto ciclo

Dece a luar no fio do sereno.
Nenhu... a rumor, (sonham os anvores),
O café esconde a noite no terreno,
Dorme a fazenda em seus retratos marciais.
Lenge, sobe da boca abrasada da mata,
o canto incorpóreo dos negros foragidos.
Há nas senzalas um apogada fôgo
de lagrima caída das estrelas.
Eh, jongo, de bungolé,
jongo, bungolé . . .

Modinha do café

Cadeira de balanço,
primeiro verbo criado,
fantasma de minha Avó
em prece muda, vigília,
onde estão aquelas contas
que desfiavam saudades?
A noite, na hora última

cuja que ouço tua folia,
esse acalanto maneo
de quem espera, à espera
de um outro manhecer.
Junto a teus pés, cadeira,
dormia o gato pedrê,
fazia rendas a negra
roubada à derrida e à larba
das trações de meu Avô.

Cadeira de antem, passado,
tempo passado, esquecido
és transcendência de lenda,
criaste o verbo ao balanço
de teu breve sono de Ave.

O' cadeira de um destino,
memória, atagada naval

Quinto ciclo

Correiam as horas a angustia do ruem,
Correia o rio o negro sangue do Kava.
As ruas correiam o passo,
o passo correia a vida.

E' noite na péla fulva das abras do lémen,
Martos, no exílio, velhas pastores sonham montanhas.
A noite é o crivo do pranto,
Flui da ruína o óleo do olvido.
O' forasteiro, aqui, Traia foi um dia

Eh, jongo, de bungolé,
Jongo, bungolé!!!



Junto a teus pés, cadeira
dormia o gato pedrê



Sob o meu barco, além, rumo do rio
em que navego procurando a ausente



Canções do Café

ORGANIZADO PELO CLUBE DE POESIA DE SÃO PAULO

Santos

Ribeiro Couto

Nas fendas do porto, curvada e serena das embarques,
se péssimo correto de café,
estudam as rãs, furtivas trapalhas e mus berço,
Cresce junto do porto, sendo a ausência das embarques,
O apito trino dos corretores que partem
Delicosa língua ressonância na minha voz,
Briçagai de peçoar entre as vozes das donas,
Os grãos de café perdidos no lapido
Em pedrinhas que se atiram nos meus passos.
As grades de ferro das armazéns fechados à noite
Fazem zanzar (fante mercadorias)
E me enlaçam a poesia do comércio.
Sou bem teu filho, à cidade viciosa,
Tremo no tempo a história da partida
O amor do estrangeiro e das saudades
Oh, não me esperes nunca, à cidade viciosa,
Que eu trago comigo, por todos os climas
E o cheiro do café me traz tua presença.

Raça

Guilherme de Almeida

Não branco-verde-pretos-impedidos, indolentes,
supersticiosos,
O quarto de hipótese e a poluente — a rede e o cigarro da palha — a São Benedito e as assembleias.
Nô, O café fazendeiro — Sombra forte de mangueira
pelo chão: recorta o céu de bananeiras pelo ar;
redes bambas penduradas nas varandas das fazendas
com axilares variando-lendas as luzes
donas de cam prestíneas — quindins, bambocidas,
cálidos mestres de São João
e a vara Estrela e o cão João, e a casa Sulista e o bato
le e alado
e pompo, o berlim — passarinheiros; e na luz
das manhãs sedentárias pimenta fuma e dia,
cuidado rãdas em panha, servidas e dadas de
femorais;
estras pendentes, casilhadas, gomas, serradas e
fregadas, insernadas; e as curvas de loi penando e
as moçojos tostados e as escadas tropeçadas nas tor
ças capotadas;
e a terra torrada, a terra lustrada, a terra enveredada
na forma evaporar das quaternas
para o renascimento atômico e verde das casuais
em alexandrinos alisados nos colchões parvosas
das colinas pendentes com peso fino...
Fazendas de todos os estilos; habitações variadas con
fadas pelas ruas das trilhas,
sem guarda-chova no vento, estalido de relva, torção
nas mangueiras, nupar insolente de porcelanas molhas,
e disparadas pelas pontas nos castiçalos e pelas
lapisleiras até o espelho...
E das ruínas da relva tapada de talpa e oia, a cidade
que surge branca de cal como assembleia.

O Café dos Embonbas

Muriel Mendez

Os embobos emboram
Na fazenda das pastilhas.
Os pastilhas, de subidos,
Mondaram servir o café.
Não é café que eles querem
Eles querem, não, pimenta
Batida com gema de ovo.
Tornaram a pedir pimenta,
De novo eles dão café,
De novo eles recusaram.
Os embobos se danam,
Fazem a receita do café,
Vão recusando, recusando,
Até nas margens do rio.
Dezessete de noite um pouco,
Pros pastilhas eles dão.
Os pastilhas recusaram,
Não lhes dão café agora —
Agora é tarde demais —
Os embobos turvaram,
Anunciam para os pastilhas,
Grítam: "Depois do café"
Se costumam beber água,
Se embolaram com os pastilhas,
Atravaram eles no rio,
Luz dão agora pra beber,
Toda vermelha de sangue
Na calça do rio das Montanhas.

Pai João

Ciro Costa

Da lagoa é o anel em solitária fuma
Para onde, sem tristeza, o olhar curioso alonga,
Sua e o negro talvez, no silêncio noturno,
Com os limpadores anéis das solidões do Canga.
Ouve-lhe a noite a voz nostálgica e ajetada
Num suspiro de amor entrecortado e longo...
E a voz sem, zumbido na calafina
E' a ausência e o gemer no cadáver do fongo...
Resolto seja tu a quem certo sempre
A grandeza real de tudo o quanto tens!
Dorme em paz! E que as fúrias de
Doelhos,
Sô o fulgido sol, a relumbante madrugada
Que os frutos do café são glóbulos vermelhos
"O sangue que sorriem do negro secretado

Fazenda Velha

Ricardo Gonçalves

Nesta refiro os longos dias passos,
Sem alegria e sem diálogos,
Vendo as aves cruzarem-se no espaço,
E as primeiras nascerem-se de flores.
Habitó, solitário, uma aldeia
De um só lado, fustigada, sombria,
Em redor as amarelas da fazenda;
No fundo anal de serraria.
A vida de mata sempre misteriosa,
No silêncio das tardes passadas
Comem as fúrias; de volta ao passo
E trêmulo docemente as pedrinhas.
Eu vejo debruçando-me da janela
Sobre a monotonia das copotras
Almas ípa e fraldas amarelas
E alunas, noturnas perobéras,
Depois no céu de opala, se encostou
A luz marrom-cinza. E pelo campo
Por sobre as águas murchas de lago,
Tremetozem, balando, os pirilampas.
Nô assestos estrechos pela brecha,
Fera, a noite estival fulge tão clara,
Que, como em prata lúca, se desenha
No piano de um mané uma fazenda.
E em estro. Atijo o lume das graxas
E o mundo ao longe se partilha rumores
Evoa a dança sagrada dos pretos
Nas ruas de estalagem e timbora.

Tarde fazendeira

Manetti Del Ficchio

Tarde coberta
com o banco de grão nas sombras,
carilada de serras moladas
nas palmas das longas copotras.
Um ruído rimbado de tombo
na casa; um trêlo de estrélicas grêlas
nas montas; tarde coberta
com um sol de manganês, de gengas vermelhas
nas fendas das serras,
com hábito fresco de fúrias passadas, de verdes pomaras
pedras de frutas de esoda, de mangas maduras...
com arca de luz saliente nos céus e nas asas,
tarde coberta
com ruído precipício de redes nas ramos
com longos bocetos de luz nas enociras
ful como tarde como esta
que estapa no mundo
as mentiras da rosa...

Prosperidade

Oswald de Andrade

O café é o ouro silencioso
De que a gente orgulhosa
Arma torrelapões ao sol
Passarinhos acoutados de calor
Ela-nô obsequio é grande terra,
Das orações agrícolas
Que se temo de Ferrão Dias
E de serradorão
Plantaram fazendas como sementes
E fizeram pelas suas senhoras e escravos
Ela-nô diante de campos atóxicos
Chalos de pólo e de ressa
Com porcelanas e trilhas
Danças e lrejas
Capotas e frigoríficos,
Elições, tribunaes e colônias.

Soldados verdes

Cassiano Ricardo

O espelro é a soldadagem verde
que este moço na distância iluminada
em dole, em dole, de bacalhã em botelhã,
na sua arremetida esverdeada como a arbor
Manã de terra roxa,
Manã de estampa de crono moço e fumage
de um trem que passa rãda o céu de fogares.
Parece que há, nos clarões de alcorada,
alguma coisa de mural, Louças palmetras
lembram lanças flocadas na palagem
como se andasse galgando em plena serrania
uma legião alcorçada de bandeiras.
Com um rum-rum de mamangora ouve-se, o re-
trando de cachoeira,
a vida inteira a boar bumbo, a boar bumbo, e
boar bumbo
Avanhandona.
Um grande avante colorido de imigrantes,
de exatões a brilhar ao sol resoles o chão
dando a ilusão de que a lavoura é sempre viva
e a terra não revolvida um coração.
XXX
Um dia de verão, em luminosa paisagem
inaugurou sobre o mar a nova estrada.
Acompanhado a estrada em dadas diagonais
se posou de arado como espelro
lapan essa fã telegráfica sobre os ombros.
As asas dos colônos são certares muito branco
em curvaturas no silêncio das barrancas.
Bate a oia no tombo de azul do céu redondo.
O dia general que atancêra com a pãnta azul
lchada de estrelas
Com dragões de sol nos praxas
Comanda as colheiras parvêlas
de terra verde e botões rubras e amarelas.
São nos moços o clarão vermelho da manã.
Soldados verdes! respizem!

Os colono

Paulo Setúbal

Ed rem o dia apontando...
Que ali já tinha de pai
Bastou, lapotando,
Vô os colono em bando
Para se talhada de café.
A luz de sol que amancheca
Por montas, por barrancas,
Por toda a parte espalando,
Com sua esplêndida mesa,
O verde do colono.
Começa o todo trabalho
Que fã honrada e fã
Inda molhada de orvalho,
Flamejam, em cada palha,
Os bagos como rubis.
Trabalham. Que arder de moço!
Todos derrigam oia.
Parece um rabo tãro,
Que est, numa chaga de caro,
Das rãdas de rede ya.
Ao mudo, os ardores
Do ato de sentir
Os rãdas trabalhadores,
Ao longo das corredeiras
Fã-nô se talha a coltar.
Pela dormente dia ora
Sôb essa oia sur-de-oula,
Custam canções populares,
Que lá, dos arca, tolores, lera,
Trocaram para o Brasil
Aqui, um jorle italiano
Quemado ao sol de equador
Sôta aos ventos, belo e aleno,
Num timbre adquirente
A sua voz de leno.
Há uma terra rãpida
Nas montas que um metro dia;
Um rapotão de Vessa
Tem no seu canto a trilha
Das águas do seu pelo.
E uma angústia apantada
De grandes olhos feios,
Em halos nos restados,
Um quadro de barrota,
Magneto, emmentado...
Que contém... Essas estapas,
Brotada no coração,
São a preço que vendigo
A terra que hoje se abriga
A pátria que dia de pai

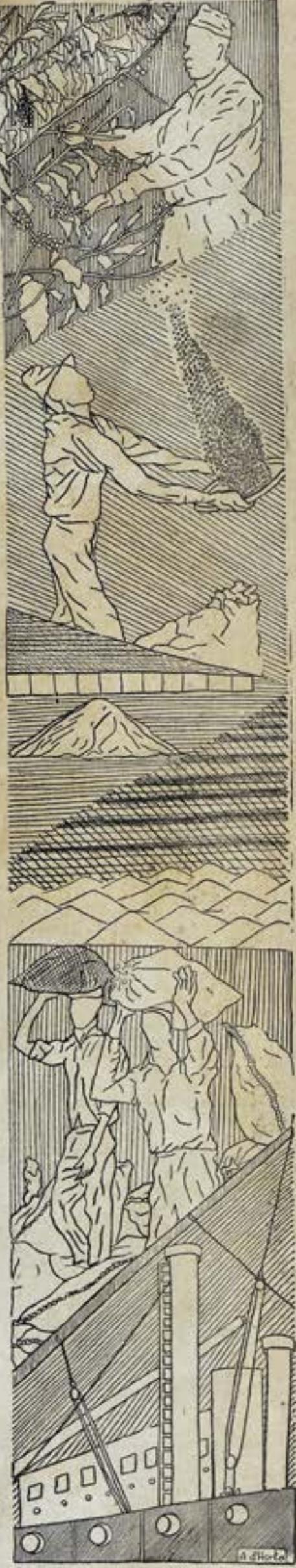


Ilustração de Arnaldo Fedorop d'Horta

Referências

- ACERVO HISTÓRICO. São Paulo: Divisão de acervo histórico da Assembleia Legislativa do Estado, n.1, 2004. Semestral.
- _____. São Paulo: Divisão de acervo histórico da Assembleia Legislativa do Estado, n.2, 2004. Semestral.
- _____. São Paulo: Divisão de acervo histórico da Assembleia Legislativa do Estado, n.3, 2005. Semestral.
- _____. São Paulo: Divisão de acervo histórico da Assembleia Legislativa do Estado, n.4, 2005. Semestral.
- AMARAL, Roberto Ferreira do (coord.). Diagnóstico 1. 6ª Região Administrativa. IBGE 330.19 (816.12) AS 239 e 6ª RA. São Paulo/Ribeirão Preto: Governo do Estado de São Paulo/Secretaria da Economia e Planejamento, 1972.
- ARAÚJO FILHO, José Ribeiro de. *Santos, o porto do café*. Rio de Janeiro: Fundação IBGE, 1969.
- ARQUIVO PÚBLICO E HISTÓRICO DE RIBEIRÃO PRETO (APHRP). *Histórico dos Museus Municipais de Ribeirão Preto*. Ribeirão Preto, 2001. Datilografado.
- BACELLAR, Carlos de Almeida Prado. O apogeu do café na Alta Mogiana. In: BACELLAR, Carlos de Almeida Prado; BRIOSCHI, Lucila Reis (Orgs.). *Na Estrada do Anhanguera: uma visão regional da história paulista*. São Paulo: Humanitas FFLCH/USP, 1999. 252 p.
- BARRETO, Luiz Pereira. *A Terra Roxa: a província de São Paulo*. 2 dez. 1876. Disponível em: <<http://www.genealogiafreire.com.br/>>. Acesso em: 05 jun. 2014.
- _____. *A Terra Roxa: a província de São Paulo*. 10 dez. 1876. Disponível em: <<http://www.genealogiafreire.com.br/>>. Acesso em: 05 jun. 2014.
- BATISTA FILHO, Olavo. *A fazenda de café em São Paulo*. Rio de Janeiro: Serviço de Informação Agrícola, 1952.
- BITTENCOURT, Julio do Valle. O café rezendense. In: DEPARTAMENTO NACIONAL DO CAFÉ. *O café no segundo centenário de sua introdução no Brasil*. Rio de Janeiro, v. 1. p. 804-806, 1934.
- BORGES, Maria Elízia. A fotografia: seu aparecimento e expansão na capital do café no período da Primeira República. *Revista Comunicação e Artes*, São Paulo, n.17, p. 119-131, 1986.
- _____. *A pintura na capital do café: sua história e evolução no período da Primeira República*. Franca: UNESP, 1999.
- _____. O café e a arte: o imigrante italiano em Ribeirão Preto (1889-1930). *Revista História*, São Paulo, n. 13, p. 13-18, 1994.
- BOTELHO, Martinho. *Brazil Magazine: Ribeirão Preto Le Pays Du Café*. Paris: Cussac&Chaponet, 1911. v. 5, n. 57.
- BRASIL o livro dos 500 anos. São Paulo: Editora Abril, 1996.
- BRASIL 500 anos. São Paulo: Editora Abril, 1999.
- BRÁZ, Pedro José. *Sala São Paulo: café, ferrovia e a metrópole*. 2. ed. São Paulo: Retrato Imaginário, 2001.
- BUENO, Eduardo. *Brasil: uma história*. São Paulo: Ática, 2003.
- CÂMARA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO PRETO. *Ata da Sessão Extraordinária. Ribeirão Preto, 7 de julho de 1917*. Ribeirão Preto.
- CÂMARA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO PRETO. *Memória: as legislaturas municipais de 1874 a 2004*. Ribeirão Preto: COC, 2002.
- CAPRI, Roberto. *O Estado de São Paulo e seus Municípios*. São Paulo: Typ Pocaí& Weiss, 1913.
- CARRATO, José Ferreira. Comes e Bebes na “Belle Époque” ribeirão-pretana. *Revista Regional de História – História e Cultura*. Franca, *AR-PAM*, v. 1, n. 1, p.133-141, 1991.
- CEM anos de propaganda. São Paulo: Abril cultural, 1980.
- CENTRO DA LAVOURA E COMMERCIO. Segunda exposição de café no Brasil: relatório. Rio de Janeiro: Moreira Maximino, 1883.
- CINQUANTANNI di lavoro de gliitaliani in Brasile: lo Statodi S. Paolo. São Paulo: Società Editrice Italiana, 1936.
- CINTRA, Rosana Aparecida. *Italianos em Ribeirão Preto: vinda e vida de imigrante (1890 -1900)*. 2001. Dissertação (Mestrado em História)-FHDSS/UNESP, Franca.
- CIONE, Rubem. *Entre Rui e Epitácio Veiga Miranda*. Ribeirão Preto: Legis Summa, 1994. v.1.
- CONSÓRCIO BRASILEIRO DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DE CAFÉ. *Consórcio brasileiro de pesquisa e desenvolvimento de café*. Brasília: Embrapa, 2004.
- COTRIM, Gilberto. *História global: Brasil e geral*. 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2008.
- CUNHA, Pedro. *A primeira exposição de São Paulo*. Disponível em: <<http://www.abril.com.br/especial450/materias/exposicao/index.html>>. Acesso em: 05 jun. 2014.
- CURADORIA HISTÓRICA DO MUSEU DO CAFÉ. *Filhos do café: Ribeirão Preto da terra roxa - tradicional em ser moderna*. Ribeirão Preto: Fundação Instituto do livro, 2010.
- DAVID JÚNIOR, Osmar. População escrava de Ribeirão Preto de 1870 a 1888. *Dialogus*, Ribeirão Preto, v.1, n.2, p.161-178, 2006.
- DEAN, Waren. *Rio Claro: um sistema brasileiro de grande lavoura 1820 -1920*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1977.
- DEBANÉ, Nicolau José. *Economia nacional e nacionalismo econômico: 1ª serie: estudos sobre a situação econômica do Brasil, o comércio dos seus produtos no exterior e especialmente sobre o comercio do café paulista no Oriente*. São Paulo: Typographia Brazil, 1917.
- DIRECTORIA GERAL DE ESTATÍSTICA. *Boletim Commemorativo da Exposição Nacional de 1908*. Rio de Janeiro: Typografia de Estatística, 1908.
- ECCARDI, Fluvio. *O café: ambientes e diversidade*. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2003.
- ELLIS JÚNIOR, Alfredo. *O café e a Paulistânia*. São Paulo: Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras da Universidade de São Paulo, 1951. (Boletim n. 141. História da Civilização Brasileira n. 13).
- FARIA, Rodrigo Santos de. *Ribeirão Preto, uma cidade em construção (1895-1930): o moderno discurso da higiene, beleza e disciplina*. 2003. 279 f. Dissertação (Mestrado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas.
- FERREZ, Gilberto. *Pioneiros da cultura do café na era da independência: a iconografia primitiva do café*. Rio de Janeiro: Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro, 1972.

- FRAGA, Constantino C. Resenha histórica do café no Brasil. Disponível em: <<ftp://ftp.sp.gov.br/ftpiea/rea/1963/asp1-63.pdf>> Acesso em: 05 jun. 2014.
- FREITAS, Nainôra Maria Barbosa de. *A criação da Diocese de Ribeirão Preto e o Governo do primeiro Bispo D. Alberto José Gonçalves*. 2006. 302 f. Tese (Doutorado em História) – Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, Franca.
- FONT, Maurício; BARZELATTO, Elba. *Café e política: ação da elite cafeeira na política paulista 1920-1930*. São Paulo: Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, 1988.
- GARCIA, Maria Angélica Momenso. *Trabalhadores rurais em Ribeirão Preto: trabalho e resistência nas fazendas de café, 1890-1920*. Franca: UNESP, 1997.
- GIOVANNETTI, L. V. *O Rei do Café*: Geremia Lunardelli. São Paulo, 1951.
- GRAÇA FILHO, Afonso de Alencastro. *A economia do império brasileiro*. São Paulo: Atual, 2004.
- GRIEG, Maria Dilecta. *Café histórico, negócios e elite*. São Paulo: Olho d’água, 2000.
- GUIÃO, João Rodrigues. *O município e a cidade de Ribeirão Preto na comemoração do 1.º centenário da independência nacional (1822-1922)*. Ribeirão Preto: Casa Selles, 1923.
- GUIMARÃES, Dulce Maria Pamplona. *A Celebração da Modernidade: a feira e a festa nas exposições agropecuárias do nordeste paulista*. Franca: UNESP – FHDSS, 1977.
- HOLLOWAY, Thomas H. *Imigrantes para o café: café e sociedade em São Paulo, 1886 - 1934*. São Paulo: Paz e Terra, 1979.
- IMPRESSÕES do Brasil no século vinte: sua historia, seu povo, comercio, indústrias e recursos. Londres: Lloyd’s Greater Britain Publishing Company Ltd, 1913.
- ISTO É Brasil 500 anos: atlas histórico. São Paulo: Grupo de Comunicação Três S/A, 1998.
- LAERNE, C.F. Van Delden. *Le Brésil et Java: rapport sur la culture du café em Amérique, Asie et Afrique*. La Haye: Martinus Nijhoff, 1885.
- LAGES, José Antônio C. *Ribeirão Preto: da Figueira à Barra do Retiro*. Ribeirão Preto: VGA Editora e Gráfica, 1996.
- _____. *Ribeirão Preto: das origens à atualidade*. Ribeirão Preto-São Paulo: Editora COC, 2004. CD ROOM
- _____. *Escravidão no oeste paulista – continuidade e resistência: um estudo sobre a última década do trabalho escravo em Ribeirão Preto e São Simão*. *Estudos de História*, Franca 2(1): p. 85-102, 1995.
- LAPA, José Roberto do Amaral. *A economia cafeeira*. São Paulo: Brasiliense, 1998.
- LARA, Paulo Henrique Vaz; ROSA, Lilian Rodrigues de Oliveira. *Café e indústria em Ribeirão Preto: o caso da electro-metallúrgica brasileira S.A. (1921-1931)*. *Dialogus*, Ribeirão Preto. v. 5, n. 1, p. 313-330. 2009.
- LARIELE, Amour. *Le café dans l’etat de Saint Paul Brésil*. Paris: Augustin Challamel, 1909.
- LOBATO, J.B.R. Monteiro. *A barca de Gleire*. 3 ed. São Paulo: Brasiliense, 1950.
- LUCA, Tânia Regina. *A Província de São Paulo no início da década de 1870*. In: GODOY, Joaquim Floriano de. *A província de S. Paulo: trabalho estatístico, histórico e noticioso*. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo/FUNDAP, 2007.
- MAGALHÃES, Basílio de. *O café: na história, no folclore e nas belas-artistas*. 2. ed., aum. e melhor. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1939.
- MATOS, Odilon Nogueira de. *Café e ferrovias: a evolução ferroviária de São Paulo e o desenvolvimento da cultura cafeeira*. São Paulo: Alfa-Omega, 1974.
- MERCADANTE, Paulo. *Crônica de uma comunidade cafeeira carangola: o vale e o rio*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1990.
- MILLIET, Sérgio. *Roteiro do café: análise histórico-demográfica da expansão cafeeira no Estado de São Paulo*. São Paulo, 1938.
- MONTI, Carlo. *Os escravos pertencentes à comarca de São Simão 1861/1887*. *Dialogus*, Ribeirão Preto, v.1, n.1, p. 184-202, 2005.
- MORAES, Maria Augusta de Sant’Ana. *Monte Alegre: dos tempos do café à Faculdade de Medicina*. Ribeirão Preto: Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto-USP, 1992.
- MORAES, Maria Luiza de Paiva. *Companhia Agrícola Francisco Schmidt: origem, formação e desintegração (1890 - 1924)*. 1980. 168 f. Dissertação (Mestrado em Ciência Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, São Paulo.
- MOURA, Carlos Eugênio Marcondes de. *O Visconde de Guaratinguetá: um fazendeiro de café no Vale do Paraíba*. 2. ed. ver. e ampl. São Paulo: Studio Nobel, 2002
- MOTTA SOBRINHO, Alves. *Civilização do café (1820-1920)*. 2.ed. São Paulo: Brasiliense.
- MUSEU DO CAFÉ. *Retrospectiva 50 anos de Café e Brasil: produção, comércio, indústria, consumo 1950-2000*. Santos: Associação Amigos do Museu dos Cafés do Brasil, 2006.
- NOSSO SÉCULO. São Paulo: Abril cultural, 1900-1910.
- _____. São Paulo: Abril cultural, 1910-1930.
- _____. São Paulo: Abril cultural, 1930-1945.
- _____. São Paulo: Abril cultural, 1945-1960.
- _____. São Paulo: Abril cultural, 1960-1980.
- OLIVEIRA, Mônica Ribeiro de. *Negócios de famílias: mercado, terra e poder na formação da cafeicultura mineira (1780-1870)*. Bauru, SP: Edusc; Juiz de Fora, MG: Funalfa, 2005.
- PIFFER, Marcos. *Coffea: o café no Brasil no século XXI*. Santos: MP, 2008.
- PINTO, Luciana Suarez Galvão. *Ribeirão Preto: a dinâmica da economia cafeeira de 1870 a 1930*. 2000. 199 f. Dissertação (Mestrado em Economia) – Faculdade de Economia, Universidade Estadual Paulista, Araraquara.
- _____. *Crise e ajustamento da economia de Ribeirão Preto 1930-1955*. 1997. 30 f. Monografia (Graduação em Economia) – Faculdade de Economia e Administração de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo, Ribeirão Preto.
- PÓVOA, Hélio. *Estudos médicos sobre café*. Rio de Janeiro: Departamento Nacional do Café, 1944.
- PRADO JÚNIOR, Martinho. *Municípios Paulistas: municípios de São*

- Simão e Ribeirão Preto. In: PRADO JÚNIOR, Martinho. *Martinho Prado Júnior – in memoriam*. São Paulo, 1943.
- PRATES, Prisco da Cruz. *Ribeirão Preto de outrora*. Ribeirão Preto, 1956. v. 1.
- _____. *Relembrando o passado*. 2.ed. Ribeirão Preto: Prisco da Cruz Prates, 1979. v. 2.
- _____. *Ribeirão Preto e os seus homens progressistas*. Ribeirão Preto: Prisco da Cruz Prates, 1981.
- RAMOS, Saulo. *Café: a poesia da terra e das enxadas*. Rio de Janeiro: Expressão e Cultura, 2002.
- REGISTRO, Tânia Cristina. *História da Fotografia: levantamento documental sobre a fotografia em Ribeirão Preto (1890-1950)*. Disponível em: <<http://www.arquivopublico.ribeiraopreto.sp.gov.br>>. Acesso em: 05 jun. 2014.
- ROSA, Lilian Rodrigues de Oliveira. *Comunistas em Ribeirão Preto 1922 - 1948*. Franca: UNESP, 1999.
- ROSA, Lilian Rodrigues de Oliveira; REGISTRO, Tânia Cristina. *Ruas e caminhos: um passeio pela história de Ribeirão Preto*. Ribeirão Preto: Padre Feijó, 2007.
- SÁ, Manaia & Cia. Almanach ilustrado de Ribeirão Preto. Ribeirão Preto: Tipologia do Almanaque, 1913.
- SALLES, Ricardo. *E o Vale era o escravo: Vassouras, século XIX. Senhores e escravos no coração do império*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008.
- SANTO, Sílvia Maria do Espírito; MURGUIA, Eduardo Maranon. A coerência do museu-texto. Pôster GT3 – Mediação, Circulação e Uso da informação. In: VIII ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISA EM CIÊNCIA DA INFORMAÇÃO, 2007, Salvador.
- SANTO, Sílvia Maria do Espírito. *O colecionador público documentalista: Museu Histórico e de Ordem Geral Plínio Travassos dos Santos de Ribeirão Preto*. 2009. 208 f. Tese (Doutorado em Ciência da Informação) - Faculdade de Filosofia e Ciências, Universidade Estadual Paulista, Marília.
- SANTOS, Jonas Rafael dos. *Imigração e ascensão social em Ribeirão Preto entre o final do século XIX e meados do XX*. Disponível em: <http://www.abep.nepo.unicamp.br/encontro2006/docspdf/ABEP2006_797.pdf> Acesso em: 05 jun. 2014.
- SANTOS, Plínio Travassos dos. *Ribeirão Preto: histórico para a história*. Ribeirão Preto, 1948. Datilografado.
- SCHWARCZ, Lília Moritz. *O sol do Brasil: Nicolas-Antoine Taunay e as desventuras dos artistas franceses na corte de d. João*. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.
- SICCHIÉRI JÚNIOR, Natal. *Os Museus: Histórico e do Café de Ribeirão Preto – uma abordagem institucional*. 2004. 122 f. Monografia (Graduação em História) – Centro Universitário Barão de Mauá, Ribeirão Preto.
- SILVA, Adriana Capretz Borges da. *Imigração e urbanização: o núcleo colonial Antônio Prado em Ribeirão Preto*. 2002. 153 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia Urbana) - Centro de Ciências Exatas e Tecnologia, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos.
- SIQUEIRA, Dr. Joaquim Alfredo de. *Relatório do Dr. Joaquim Alfredo de Siqueira, Intendente Municipal, apresentado em Sessão da Câmara em 7 de janeiro de 1902*. Ribeirão Preto: Typ. Diário da Manhã, 1902.
- SOUZA, Sérgio Luiz de. *Vivências negras: entre batuques, bailados e devoções – práticas culturais e territórios negros no interior paulista (1910-1950)*. Ribeirão Preto: S. L. de Souza, 2007.
- STEIN, Stanley J. *Grandeza e decadência do café no Vale do Paraíba*. São Paulo: Brasiliense, 1961.
- STOLCKE, Verena. *Cafecultura: homens, mulheres e capital (1850-1980)*. São Paulo: Brasiliense, 1986.
- TAUNAY, Afonso de Escagnolle. *A missão artística de 1816*. Brasília: Universidade de Brasília, 1983.
- TELLES, Augusto Carlos da Silva. *O Vale da Paraíba e a arquitetura do café*. Rio de Janeiro: Capivara, 2006.
- THE brazilian export market. São Paulo: APC, c1974.
- TOLEDO, Vera Vilhena de. *Sua majestade o café*. 2. ed. reform. São Paulo: Moderna, 2003.
- TORNATORE, Nicola. Dom Pedro passou por Ribeirão. *A Cidade*, São Paulo, 2006.
- TUON, Liamarlzilda. *O cotidiano cultural em Ribeirão Preto: 1890-1920*. 1997. 162 f. Dissertação (Mestrado em História) – Faculdade de História, Direito e Serviço Social, Universidade Estadual Paulista, Franca.
- UKERS, William Harrison. *All about coffee*. New York: The Tea and Coffee Trade Journal Company, 1922.
- VALADÃO, Valéria Campos Verdes. *Memória arquitetônica de Ribeirão Preto: planejamento urbano e política de preservação*. 1997. 325 f. Dissertação (Mestrado em História) – Faculdade de História, Direito e Serviço Social, Universidade Estadual Paulista, Franca.
- VICENTINO, Cláudio; DORIGO, Gianpaolo. *História para ensino médio: história geral e do Brasil*. São Paulo: Scipione, 2005.
- VICHNEWSKI, Henrique Telles. *As Indústrias Matarazzo no interior paulista: arquitetura fabril e patrimônio industrial (1920-1960)*. 2004. 296 f. Dissertação (Mestrado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Campinas.
- VILLA, Marco Antonio. *Sociedade e história do Brasil: independência do Brasil*. Brasília: Instituto Teotônio Vilela, 1999.
- WALKER, Thomas. O surgimento do populismo no Brasil: um estudo do município de Ribeirão Preto. *Revista de Ciência Política*, Rio de Janeiro, v. 21, n. 4, p. 73-94, 1978.
- WALKER, Thomas W; BARBOSA, Agnaldo de Sousa. *Dos coronéis à metrópole: fios e trama da sociedade e da política em Ribeirão Preto no século XX*. Ribeirão Preto: Palavra Mágica, 2000.
- ZAMBONI, Maria Célia. *A Mogiana e o café: contribuições para a história da Estrada de Ferro Mogiana*. 1993. 164 f. Dissertação (Mestrado em História) - UNESP, Franca.

Crédito das Imagens da Exposição

Img 01 - capa. Escravas vendedoras de café nas portas das casas. Detalhe. Rio de Janeiro. Prancha 36. 1826. J. B. Debret. O Brasil de Debret. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Img 02 - capa. Sr. Jacinto, carregador de sacas de café no Porto de Santos. Décênio de 1930. Fotografia Carlos W. Weise - Rua General Camara n. 11 – Santos/SP. (F799) Acervo do Museu do Café Francisco Schmidt. Ribeirão Preto, SP.

Img 03 – Pg 04. Colheita do café. Coleção “O Café”. Rosenhain & Meyer, São Paulo – n. 217. Acervo particular (J. A.)

Img 04 – Pg 06. Florada de café. Detalhe. Autoria desconhecida. Acervo particular (CPSN).

Img 05 – Pg 10. Mulheres Pilando Café. Fotografia e Litografia de Victor Frond. Século XIX. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Img 06 – Pg 13. Secando café. Cascata da Tijuca/RJ. Johann Moritz Rugendas. O Brasil de Rugendas. Prancha 12 – 1ª div. 1820-1830. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados

Img 07 – Pg 16. Pastor Kaldi e suas cabras comendo café. All About Coffee, William H. Ukers, 1922. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Img 08 – Pg 16. Noites árabes, servindo café a convidados. All About Coffee, William H. Ukers, 1922. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Img 09 – Pg 17. Turquia, casa de café. Século XVIII. All About Coffee, William H. Ukers, 1922. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Img 10 – Pg 17. Casa de café no Cairo. All About Coffee, William H. Ukers, 1922. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Img 11 – Pgs 18 e 19. Detalhes de imagens sobre cafeterias e serviços de café ao redor do mundo. All About Coffee, William H. Ukers, 1922. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Imgs 12 e 13 – Pg 20. Transporte de café e benefício do café na Ilha de Sumatra, Indonésia. Início do século XX. All About Coffee, William H. Ukers, 1922. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Img 14 – Pg 21. Sacarias de café nos armazéns das docas de Havre, França. Início do século XX. All About Coffee, William H. Ukers, 1922. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Img 15 – Pg 21. Amostras de café em Amsterdã, Holanda. Início do século XX. All About Coffee, William H. Ukers, 1922. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Imgs 16, 17, 18, 19, 20, 21 e 22. Pgs 22 e 23. O café nos Estados Unidos da América. Início do século XX. All About Coffee, William H. Ukers, 1922. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Img 23. Pgs 24 e 25. Colhendo, carregando e secando café. Tijuca/RJ. Johann Moritz Rugendas. O Brasil de Rugendas. Prancha 8 – 4ª div. 1820-1830. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Img 24. Pg 26. Francisco de Melo Palheta, em Caiena, recebendo as sementes de café. Autoria desconhecida. Reprodução Acervo particular (CPSN).

Img 25. Pg 27. Mapa do Império do Brasil e a trajetória do café. Detalhe. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Img 26. Pgs 28 e 29. Planta da cidade do Rio de Janeiro. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Img 27. Pg 30. Secando café. Cascata da Tijuca/RJ. Johann Moritz Rugendas. O Brasil de Rugendas. Prancha 12 – 1ª div. 1820-1830. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados

Img 28. Pg 31. Vista do Rio de Janeiro. Autoria desconhecida. Pioneiros da cultura do café na era da independência. Coleção Biblioteca do Centenário. Comissão Executiva Central do Sesquicentenário da Independência do Brasil. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Imgs 29, 30, 31, 32, 33 e 34. Pgs 32, 33, 34 e 35. Rio de Janeiro e arredores. Detalhes. Pioneiros da cultura do café na era da independência. Coleção Biblioteca do Centenário. Comissão Executiva Central do Sesquicentenário da Independência do Brasil. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Img 35. Pg 36 e 37. Rio Paraíba. Detalhes. Johann Moritz Rugendas. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Img 36. Pg 38. Escravos em partida para a colheita do café. C. 1882. Rio de Janeiro. Autoria não identificada. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Img 37. Pg 38. Plantações de café no caminho novo para São Paulo. E. de Kretschmar, Major do Imperial Corpo de Engenheiros do Brasil. 22,5x48cm. 1829. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Img 38. Pg. 39. Escravos em uma plantação. Johann Moritz Rugendas – 1820-1825. O Brasil de Rugendas. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Img 39. Pg. 40 e 41. Travessia do Rio Paraíba. Johann Moritz Rugendas. O Brasil de Rugendas. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Img 40. Pg 41. Praia de Botafogo. 1810-1815. Nanquim de José de Cristo Moreira. Pioneiros da cultura do café na era da independência. Coleção Biblioteca do Centenário. Comissão Executiva Central do Sesquicentenário da Independência do Brasil. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Img 41. Pg. 42. Comboio de animais transportando café, região de Ribeirão Preto. Revista Brazil Magazine, 1911, p.2. Acervo do Museu do Café Francisco Schmidt. Ribeirão Preto, SP.

Img 42. Pg.43. Comboio de animais transportando café. Marc Ferrez. Século XIX. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Img 43. Pg. 42 e 43. São Carlos, vista do caminho para Curitiba. J.B. Debret. 1827. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Imgs 44 e 45. Pg. 44. Estrada de ferro Railway, SP. Le Café, Dans L'État de Saint Paul (Brésil), A. Laliere, 1909. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Img 46. Pg. 45. Mapa estatístico sobre a expansão do café e das estradas de ferro no Oeste Paulista. Revista Isto É, Brasil 500 anos, Atlas Histórico, Editora Três, SP, p. 78. Acervo particular (CPSN).

Img 47. Pg.46. Transporte do café. Vista de trabalhadores junto à locomotiva e vagões para transporte de café na Fazenda Chimborazo da Companhia Agrícola Ribeirão Preto. Fotos de Theodor Preisling. (F301) Acervo do Museu do Café Francisco Schmidt. Ribeirão Preto, SP.

Img 48. Pg. 46. Estrada de ferro Railway, SP, estação de passageiros. Le Café, Dans L'État de Saint Paul (Brésil), A. Laliere, 1909. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Img 49. Pg.47. Mapa do trajeto da Estrada de Ferro Mogiana, 1915. Acervo do Museu do Café Cel Francisco Schmidt. Ribeirão Preto, SP.

Imgs 50, 51 e 52. Pg. 47. Companhia Mogiana e os ramais das fazendas e a Garagem de Ribeirão Preto. Revista Brazil Magazine, 1911. Acervo do Museu do Café Francisco Schmidt. Ribeirão Preto, SP.

Img 53. Pg. 48 e 49. Porto de Santos. 1880. Autoria desconhecida. Acervo do Museu do Café de Santos, SP. Reprodução fotográfica de Armando Salmito.

Img 54. Pg. 48. Carregamento de café no Porto de Santos, SP. Autoria desconhecida. Acervo do Museu do Café Francisco Schmidt. Ribeirão Preto, SP

Img 55. Pg. 50. Lei n. 3353, de 13 de maio de 1888. Lei Áurea, 1808. Reprodução Acervo Particular (CPSN).

Img 56. Pg. 51. Um senhor e seus escravos, 1870. In História para o ensino médio, de Cláudio Vicentino e Gianpaolo Dorigo. Ed. Scipione, 2005, P.355. Acervo particular (CPSN).

Img 57. Pg. 51. Escravos transportando café. J. B. Debret. Rio de Janeiro. 1826. O Brasil de Debret. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados

Imgs 58, 59, 60 e 61. Pgs 52 e 53. Dr. Luiz Pereira Barreto, Dr. Martinho Prado Junior, Dr. Henrique Santos Dumont e Dona Francisca Maria do Val. Revista Brazil Magazine, 1911. Acervo do Museu do Café Francisco Schmidt. Ribeirão Preto, SP.

Img 62. Pg 54. Terreiros da Fazenda Guataparã. Le Café, Dans L'État de

- Saint Paul (Brésil), A. Laliere, 1909. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.
- Img 63. Pg. 54. Terreiros da fazenda de café do Cel Francisco Schmidt. Ribeirão Preto, SP. All About Coffee, William H. Ukers, 1922. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.
- Img 64. Pg. 55. Cel Francisco Schmidt, proprietário da Fazenda Monte Alegre em Ribeirão Preto. Acervo do Museu Cel Francisco Schmidt de Ribeirão Preto.
- Img 65. Pg. 55. Vista Geral da Fazenda Guataparará. Revista Brazil Magazine, 1911. Acervo do Museu do Café Francisco Schmidt. Ribeirão Preto, SP.
- Img 66 e 67. Pg. 56. Dona Iria Alves Ferreira, a rainha do café e os terreiros da Fazenda Pau Alto. Revista Brazil Magazine, 1911, p. 61 – Acervo do Museu do Café Francisco Schmidt. Ribeirão Preto, SP.
- Img 68 e 69. Pg. 57. Coronel Francisco Schmidt, o rei do café e a sede da Fazenda Monte Alegre. Revista Magazine, 1911, p. 53, (APHRP, F612). Acervo do Museu do Café Francisco Schmidt. Ribeirão Preto, SP.
- Img. 70. Pg. 58. Plantação próxima da cidade de [São João do Manhuaçu - Minas Gerais - Brasil](http://pt.wikipedia.org). Fonte: <http://pt.wikipedia.org>
- Img 71. Pg. 66. Carregamento de café para os porões do navio. All About Coffee, William H. Ukers, 1922. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.
- Img 72. Pg. 68. Cartaz Café Brasil-França com a inscrição: “Les cafés Du Brésil alimentent l’univers” (APHRP). Acervo do Museu do Café Cel. Francisco Schmidt. Ribeirão Preto, SP.
- Img 73. Pg. 68. Propaganda do Departamento Nacional do Café. Anúncio no Almanaque do Correio da Manhã (RJ). 1943. Revista Nosso Século, 1930-1945, p.282. Acervo particular (CPSN).
- Img 74. Pg. 68. Propaganda do café. Brasil, o livro dos 500 anos. Café da Serra. Revista Caras. p. 123. Acervo particular (CPSN).
- Img 75. Pg. 68. Propaganda do café. Brasil, o livro dos 500 anos. Café Fazenda. Revista Caras. p. 123. Acervo particular (CPSN).
- Imgs 76, 77 e 78. Pg. 70. Propagandas do café no exterior. All About Coffee, William H. Ukers, 1922. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.
- Imgs 79 e 80. Pg. 70. Propagandas no Brasil. Revista Abril Cultural. Nosso Século, 1945-1960 e 1960-1980. Acervo particular (CPSN).
- Img 81. Pg. 72. Utensílios para o serviço de café, Estados Unidos da América. All About Coffee, William H. Ukers, 1922. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.
- Img 82. Pg. 72. Charge da Revista Careta, RJ, 22 de junho de 1912. Abril Cultural, Revista Nosso Século – 1910-1930. Acervo particular (CPSN).
- Img 83. Pg. 72. Charge da Revista O Malho, RJ, 01 de junho de 1929. Abril Cultural, Revista Nosso Século – 1910-1930. Acervo particular (CPSN).
- Img 84. Pg. 74. Diários Associados, edição especial dedicada ao café. 15 de julho de 1954, p. 2. Acervo da Fazenda Bela Vista, Dourados, SP.
- Img 85. Pg. 76. Vitral de teto do Museu do Café de Santos/SP – A Epopéia dos Bandeirantes. Detalhe. Obra de Benedito Calixto, transformada em vitral pela Casa Conrado, de Conrad Sorgenich/SP. 1922. Reprodução fotográfica: Ely Borges. 2014. Acervo Ely Borges.
- Img 86. Pg 76. Inauguração da Avenida Paulista em dezembro de 1891. Aquarela sobre papel. Jules Martim. Reprodução. Acervo do Museu USP/MP.
- Img 87. Pg. 78. Barão Ataliba Nogueira e família. Fazenda Santa Úrsula, Jaguariúna. SP. 1900. Abril Cultural, Revista Nosso Século, 1900-1910, p. 97. Acervo particular (CPSN).
- Img 88. Pg. 78 e 79. Fazenda do Pinhal. Obra de Benedito Calixto. Acervo da Fazenda do Pinhal.
- Img 89. Pg. 79. João Franco de Moraes Octávio com esposa e filhas. João Franco foi fazendeiro e primeiro proprietário da Fazenda Monte Alegre, comprada posteriormente por Francisco Schmidt. Data: c.1890. Fotógrafo: não identificado (APHRP, F623). Acervo do Museu do Café Francisco Schmidt. Ribeirão Preto, SP.
- Img 90. Pg. 79. Recolhimento do café seco, Coleção “O Café”. Rosenhain & Meyer, São Paulo, n. 212. Acervo particular (J.A.).
- Imgs 90 e 91. Pgs. 80 e 81. Casas da colônia e teto da igreja da Fazenda Santa Gertrudes. Fotos de Armando Salmito. 2014. Acervo Sesc-DF.
- Imgs 92, 93, 94, 95,96. Pgs. 82 e 83. Detalhes do interior das fazendas de café de São Paulo. Fotos de Armando Salmito. 2014. Acervo Sesc-DF.
- Img 97. Pg. 84. Cozinha na roça. Fotografia e litografia de Victor Frond. Século XIX. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.
- Img 98. Pg. 84. Partida para a roça. Fotografia e litografia de Victor Frond. Século XIX. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.
- Img 99. Pg. 85. Retrato de uma baba com o menino Eugen Keller. Fotografia de Alberto Henschel. Pernambuco, 1874. Coleção G. Ermakoff. Rio de Janeiro. In História Geral: Brasil e Geral, de Gilberto Cotrim, 2008, p.448.
- Img 100. Pg. 85. Almoço na roça. Fotografia e litografia de Victor Frond. Século XIX. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.
- Img 101. Pg. 86. Colonos em um carreador de café. Fazenda Boa Vista. São Manoel/SP. Le Café, Dans L’État de Saint Paul (Brésil), A. Laliere, 1909. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.
- Img 102. Pg. 86. Imigrantes japoneses em lutas corporais. Fazenda Guataparará, SP, 1915. Abril Cultural. Revista Nosso Século, 1910-1930, p. 576. Acervo particular (CPSN).
- Img 103. Pg. 87. Colonos e suas famílias. Fazenda Guataparará, SP. Le Café, Dans L’État de Saint Paul (Brésil), A. Laliere, 1909. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.
- Img 104. Pg. 87. Família de imigrantes japoneses. Abril Cultural. Revista Nosso Século, 1910-1930, p. 75. Acervo particular (CPSN)
- Img 105. Pg. 87. Família de imigrantes italianos. Abril Cultural. Revista Nosso Século, 1910-1930, p. 53. Acervo particular (CPSN).
- Img 106. Pg 88. Diários Associados, edição especial dedicada ao café. 15 de julho de 1954, terceiro caderno, p. 1. Acervo da Fazenda Bela Vista, Dourados, SP.
- Imgs 107, 108 e 109. Pg. 89. Propaganda sobre moda, costumes e comercio de São Paulo. Revista Abril Cultural. Nosso Século, 1910-1930, p. 134 e 135. Acervo particular (CPSN).
- Img 110. Pg. 91. Baga do cafeeiro. J. B. Debret. O Brasil de Debret. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.
- Imgs 111 e 112. Pgs. 92 e 94. Baga do cafeeiro. All About Coffee, William H. Ukers, 1922. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.
- Img 113. Pg. 96. Canteiro de mudas da Chácara Serrazul, Lago Oeste, Brasília.DF. Foto de Ely Borges, 2014. Acervo Ely Borges.
- Img 114. Pg 105. Guia para fazer café para todos os gostos. Retirado do endereço eletrônico: www.google.com.br, no dia 10 de outubro de 2014.
- Img 115. Pg. 106 e 143. Sr Jacinto, carregador de sacas de café no Porto de Santos. Início do século XX. Acervo do Museu do Café Francisco Schmidt. Ribeirão Preto. SP.
- Img 116. Pg. 108 e 109. Fachada do prédio do Museu do Café de Santos/SP. Foto de Ely Borges. Acervo Ely Borges.
- Img 117. Pg. 130 e 131. O planeta terra em foto de satélite, Nasa. Retirado do endereço eletrônico: www.google.com.br, no dia 14 de outubro de 2014.
- Img 118 e 119. Pg. 132. Mapa da Etiópia e café em Istambul. Retirado do endereço eletrônico: www.google.com.br, no dia 30 de junho de 2014.
- Img 120, 121, 122 e 123. Pg. 132 e 133. O café em Veneza, em Londres, Nova Iorque e Paris. All About Coffee, William H. Ukers, 1922. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.
- Img 124. Pg. 133. Nicolas de Blegny, o uso adequado do chá, café e do chocolate para preservação e a cura de doenças. 1687. Acervo Museu do Café de Santos/SP.
- Img 125. Pg. 134. Le Café, partitura musical do professor de harmonia Colet, 1711. França. All About Coffee, William H. Ukers, 1922. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.
- Img 126. Pg. 134. Transporte de café em Java, 1909, Pg. 200. All About Coffee, William H. Ukers, 1922. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.
- Img 127. Pg. 135. Mapa do Império do Brasil e a trajetória do café. Detalhe. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.
- Img 128. Pg. 136. Praia de Botafogo. 1810-1815. Nanquim de José de Cristo Moreira. Pioneiros da cultura do café na era da independência. Coleção Biblioteca do Centenário. Comissão Executiva Central do

Sesquicentenário da Independência do Brasil. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Img 129. Pg. 136. Escravas vendedoras de café nas portas das casas. Detalhe. Rio de Janeiro. Prancha 36. 1826. J. B. Debret. O Brasil de Debret. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Img 130. Pg. 138. Prédio do Banco do Brasil, Rio de Janeiro, Século XIX. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Img 131. Pg. 138. Trem da Estrada de Ferro São Paulo Railway. Le Café, Dans L'État de Saint Paul (Brésil), A. Laliere, 1909. Acervo do Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados.

Img 132. Pg. 139. D. Pedro I (D. Pedro IV, de Portugal) e a filha princesa Maria da Glória (Maria II - reinou de 1834 a 1853) com a Constituição portuguesa.

Img 133. Pg. 140. Coronel Francisco Schmidt, o rei do café, na sede da Fazenda Monte Alegre. Revista Magazine, 1911, (APHRP, F612). Acervo do Museu do Café Francisco Schmidt. Ribeirão Preto, SP.

Img 134. Pg. 141. Família de imigrantes italianos. Abril Cultural. Revista Nosso Século, 1910-1930, p. 53. Acervo particular (CPSN).

Img 135. Pg 140 e 141. Estação da Estrada de Ferro Mogiana. Revista Brazil Magazine, 1911. Acervo do Museu do Café Francisco Schmidt. Ribeirão Preto, SP.

Img 136. Pg. 142. Proclamação da República, de Benedito Calixto, 1893. Óleo sobre tela. 124x198,5 cm. Coleção de Arte da Cidade, Centro Cultural São Paulo, SMC, PMSP. Imagem digitalizada da publicação: Brasília, a idéia de uma capital. A legislação e o debate parlamentar. 2010.

Img 137. Pg. 144 e 145. Imigrantes japoneses. Abril Cultural. Revista Nosso Século, 1910-1930, p. 77. Acervo particular (CPSN) | Img 138. Pg. 146 e 147. Propaganda do café. Abril Cultural. Revista Nosso Século, 100 anos de propaganda. Acervo particular (CPSN).

Img 139. Pg. 148 e 149. Plantação próxima da cidade de São João do Manhuaçu - Minas Gerais - Brasil. Imagem retirada do endereço eletrônico: www.google.com.br, no dia 01 de outubro de 2014.

Img 140. Pg 149. Imagens de variedades de cafés tomadas da Chácara Serrazul, Lagos Oeste, Brasília, DF; da Chácara Mini Fazenda Educativa de Vicente Pires, Brasília, DF; e da Fazenda Santo Antonio da Água Limpa, de Mococa, SP.





CAFÉ DO BRASIL

REALIZAÇÃO

Serviço Social do Comércio
Administração Regional no Distrito Federal – SESC/DF
Adelmir Santana
Presidente do Conselho Regional
José Roberto Sfair Macedo
Diretor Regional
Guilherme Reinecken de Araujo
Chefe da Divisão de Desenvolvimento Humano
Juliana Valadares
Coordenadora de Ações Culturais
Maria da Penha Barrozo
Assessora da Direção Regional

CURADORIA

Casimiro Neto
José Theodoro Mascarenhas Menck

PESQUISA HISTÓRICA E ICONOGRÁFICA

Casimiro Neto

FOTOGRAFIA

Armando Salrito e Essio Pallone Filho

REVISÃO DO TEXTO DA EXPOSIÇÃO E DO CATÁLOGO

Ronaldo Santiago

TRADUÇÃO DO TEXTO DA EXPOSIÇÃO E DO CATÁLOGO

Ariane Machado Ciegliński

REVISÃO DAS REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bianca Lorrani Reis

RESTAURAÇÃO, CONSERVAÇÃO E MANUSEIO

Luiza de Marillac A.L. Araújo

DIGITALIZAÇÃO E TRATAMENTO DE IMAGEM

David Facioli Borges

PRODUÇÃO CURATORIAL

Silva Neto Produções Artísticas e Culturais

IMPRESSÃO

Cidade Gráfica e Editora

Mesa Diretora da Câmara dos Deputados

Presidente

Henrique Eduardo Alves (PMDB-RN)

1º Vice-Presidente

Arlindo Chinaglia (PT-SP)

2º Vice-Presidente

Fábio Faria (PSD-RN)

1º Secretário

Márcio Bitar (PSDB-AC)

2º Secretário

Simão Sessim (PP-RJ)

3º Secretário

Maurício Quintella Lessa (PR-AL)

4º Secretário

Biffi (PT-MS)

Suplentes

Gonzaga Patriota (PSB-PE)

Wolney Queiroz (PDT-PE)

Vitor Penido (DEM-MG)

Takayama (PSC-PR)

Ouvidor Parlamentar

Nelson Marquazelli (PTB-SP)

Procurador Parlamentar

Claudio Cajado (DEM-BA)

Corregedor Parlamentar

Átila Lins (PSD-AM)

Diretor-Geral

Sérgio Sampaio Contreiras de Almeida

Secretário-Geral da Mesa

Mozart Vianna de Paiva

Coordenação do Projeto

Centro Cultural Câmara dos Deputados

Diretora do Centro Cultural

Isabel Martins Flecha de Lima

Produção

Sylvia Helena

Projeto Gráfico e Expografia

Ely Borges

Assessoria de Imprensa

C. André Laquintinie

ESPECIAL AGRADECIMENTO AOS ÓRGÃOS PÚBLICOS FEDERAIS, ESTADUAIS E
DISTRITAIS, ASSOCIAÇÕES, FUNDAÇÕES, INSTITUTOS, SERVIDORES PÚBLICOS
E FUNCIONÁRIOS, PELA DISPONIBILIDADE, PARCERIA E SOLIDARIEDADE AO
PROJETO HISTÓRICO E EXPOGRÁFICO:

Secretaria de Comunicação Social da Câmara dos Deputados

Centro Cultural Câmara dos Deputados

Centro de Documentação e Informação da Câmara dos Deputados

Museu do Café Francisco Schmidt | Ribeirão Preto SP

Daniel Basso e Reginaldo Ledo

Museu do Café – Santos SP

Guilherme Barros

Fazenda Nova – Mococa SP

Jan Reis, Laura Rossetti Barreto Ribeiro e Marina Rossetti Barreto Ribeiro

Fazenda Pinhal – São Carlos SP

Fernão Carlos Botelho Bracher e Denize Quinsler

Fazenda Santa Gertrudes – Santa Gertrudes SP

Luis Filipe Baeta Neves do Botelho de Medeiros e Nídia Rahal José do Botelho de Medeiros

Fazenda Santa Maria do Monjolinho – São Carlos SP

Decio Luiz Malta Campos / Carmem Rocha Ribeiro Campos

Fazenda Santo Antonio D'Água Limpa – Mococa SP

Jodo Pereira Lima Neto, Renata Alcântara Santos Pereira Lima e Maria Luiza Pereira Lima

Fazenda São Joaquim – São Carlos SP

Dr. Paulo Botelho de Abreu Sampaio e Maria Rita Fonseca da Cunha

Fazenda Bela Vista – Dourado SP

Pedro Luiz Dias Aguiar (Pedroca)

Fazenda Monte Alto – Dourado SP

Maria Helena Monteiro

Café Serrazul

Márcio Jório

Gil Equipamentos Industriais – Ribeirão Preto SP

Marcos Antônio de Oliveira, Jonathan Celestino dos Santos e Carolina Borges





Serviço Social do Comércio
Administração Regional no Distrito Federal

Apoio

