

# Brasil investe em café gourmet - Band.com.br

(Foto: Reprodução da Internet)

**O café é a terceira bebida mais consumida no mundo, atrás da água e dos chás. E o Brasil é maior produtor mundial de café há pelo menos 150 anos, conforme o ranking do World Atlas (<https://www.worldatlas.com/articles/top-coffee-producing-countries.html>)**

-O Brasil produziu, em 2019, pouco mais de **49 milhões de sacas de café**, conforme publicação da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), disponível no link <https://www.cecafe.com.br/dados-estatisticos/producao-brasileira/>. Desse total, 83% é café arábica.

-A área plantada com café, hoje, é 51% menor do que a de 1960, mas **a produtividade média é 5 vezes maior**: das 6,5 sacas por hectare dos anos 1960 evoluímos para até **33 sacas/ha**.

-A produção brasileira atualmente depende de pequenos agricultores: **86% do café brasileiro** é colhido por aproximadamente 300 mil produtores, em áreas inferiores a 20 hectares.

-A meta de muitos produtores de café, hoje, é a gourmetização de seus produtos: obter um café com atributos sensoriais procurados pelos consumidores, seja por meio de variedades especiais, plantadas em regiões favoráveis e/ou devido a cuidados na colheita, seleção, torrefação e embalagem. Cerca de 20% dos cafés brasileiros já obtêm preços diferenciados por seus atributos sensoriais e 76% é reconhecido por ter algum atributo de qualidade.

-As exportações de café do Brasil somaram **37,4 milhões de sacas** em 2019, de acordo com o Conselho de Exportadores de Cafés do Brasil, Cecafé. A receita gerada com estas exportações superou os **4,69 bilhões de dólares**.

-A Organização Mundial do Café (ICO) classifica os cafés do mundo em 4 grupos: arábicas suaves do tipo colombiano (Colômbia, Quênia e Tanzânia), arábicas naturais do tipo brasileiro (**Brasil**, Etiópia e Paraguai), outros arábicas suaves (Bolívia, Burundi, Costa Rica, Cuba, República Dominicana, Equador, El Salvador, Guatemala, Haiti, Honduras, Índia, Jamaica, Malawi, México, Nicarágua, Panamá, Papua Nova Guiné, Peru, Ruanda, Venezuela, Zâmbia, Zimbábue) e robustas (Angola, Benin, Camarões, República Centro Africana, Costa do Marfim, Congo, República Democrática do Congo, Guiné Equatorial, Gabão, Gana, Guiné, Indonésia, Libéria, Madagascar, Nigéria, Filipinas, Serra Leoa, Sri Lanka, Tailândia, Togo, Trinidad e Tobago, Uganda e Vietnã).

-Os locais onde se produz **café gourmet** devido à qualidade do solo, clima, altitude, exposição ao sol ou outros fatores ambientais são chamados de **terroirs de café**. O termo é emprestado do francês e foi inicialmente utilizado para classificar vinhedos, na França.

-As principais localidades consideradas *terroirs* de café, atualmente, são Sul de Minas (MG); Matas de Minas (MG); Cerrado Mineiro (Triângulo Mineiro, noroeste de MG e Alto Parnaíba); Jequitinhonha (MG); Mogiana (SP); Alta Paulista (SP); Piraju (SP); Apucarana (PR) e Serra da Mantiqueira (SP, MG e RJ).