

A QUALIDADE DO CAFÉ, UMA PREOCUPAÇÃO CONSTANTE

F. Pimentel-Gomes

O Brasil, maior produtor mundial de café há muitíssimas décadas, sempre produziu café de todos os níveis de qualidade, do melhor (Estritamente Mole) aos piores (Riado e Rio). Trazido para o Brasil da Guiana Francesa, em 1727, por Francisco de Melo Palheta, o cafeeiro, originário da Etiópia, encontrou no Sudeste Brasileiro condições excelentes e aí prosperou com rapidez, principalmente nos Estados do Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná, Minas Gerais e Espírito Santo. Mas a qualidade do café, sempre discutida, avaliada principalmente pela degustação em prova de xícara, por degustadores especialmente treinados, nem sempre recebeu dos fazendeiros a atenção necessária, apesar dos esforços de órgãos de pesquisa, como o Instituto Agrônomo de Campinas, o Instituto Brasileiro do Café e o Ministério da Agricultura.

De uns anos para cá, porém, uma iniciativa particular de valor vem revolucinando o nosso mercado de café. Uma empresa italiana, a Illycaffé, compradora de café brasileiro para abastecer o mercado europeu, interessada em ampliar suas compras no Brasil, deu início, em 1990, a um concurso de qualidade do café, promovido junto aos fazendeiros. O Dr. Ernesto Illy, Presidente da empresa, buscou, para isso, a colaboração do Dr. Aldir Alves Teixeira, Engenheiro Agrônomo brasileiro, formado pela Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz e notável especialista em café, com longa experiência na Secretaria de Agricultura de São Paulo e no Instituto Brasileiro do Café.

Ano após ano, o concurso se foi estendendo, com maior sucesso inicial no Estado de Minas Gerais, hoje a principal região brasileira de café. Além de prêmios em dinheiro, oferece a Illycafé a possibilidade de venda do café de melhor qualidade por preços mais elevados. E agora,

novembro de 1999, festeja a empresa o final de seu novo concurso, com a premiação de cinco produtores de Minas Gerais, quatro de São Paulo e um do Paraná. Do concurso deste ano participaram 716 cafeicultores, sendo 604 de Minas.Gerais, 92 de São Paulo, sete da Bahia, sete do Paraná e seis de Goiás.

No concurso, são avaliados, por especialistas, o corpo da bebida, a acidez, o amargor e a doçura. Um detalhe importante: a empresa Illycaffé se especializa na fabricação de café para máquinas de café “expresso”. Mas a melhoria da qualidade do café brasileiro beneficiará igualmente, sem dúvida, o café de coador, tão tradicional e tão comum.