

A ARTE E A CIÊNCIA NA QUALIDADE DO CAFÉ

Frederico M. Wiendl

O aroma e o sabor que o mundo conhece como “café expresso perfeito” em grande parte se deve aos contínuos esforços dos cafeicultores, reunidos aos dos que o elaboram e comercializam para, como disse o Dr. Ernesto Illy, fazer as pessoas felizes e sorridentes. O Presidente da Illycafé disse durante a 11ª edição do Concurso Nacional, o Prêmio Brasil de Qualidade do Café, no dia 8 de março de 2002, que a Companhia queria unir o melhor dos cafés brasileiros com a ciência de produzir e a arte de beber café.

A Illycafé fez com que toda a cadeia, desde as plantações até o treinamento do barman que o serve, seja sólida, controlada e sem interrupções. Para tanto a firma de comercialização, torrefadora e enlatamento, além de possuir uma fábrica de equipamentos de café expresso, homenageou 50 fornecedores que produzem cafés de primeira qualidade. Além de receberem transferência de tecnologia para sua produção, os cafeicultores têm com a Illycafé contratos onde a firma se compromete a comercializar toda a produção por preços melhores que os praticados no mercado comum.

O Estado de São Paulo mostrou sua posição de destaque, ocupando o Primeiro lugar do concurso, além da 3ª e 9ª posições. As demais ficaram com produtores do Estado de Minas Gerais, com exceção do 8º lugar, ocupado por um produtor do Espírito Santo. Os premiados receberam, na noite de entregas de prêmios, que totalizaram US\$ 113.000,00. O primeiro colocado, de Tejuapá, SP, recebeu US\$ 30.000,00. Couberam ao 2º colocado US\$ 20.000,00, ao 3º US\$ 15.000,00, US\$ 10.000,00 ao 4º e US\$ 5.000,00 ao 5º colocado. Receberam US\$ 1.000,00 os classificados do 6º ao 10º lugar. Outros 40 fornecedores receberam prêmios de incentivo de US\$ 700,00, o que não acontecia nas outras dez edições anteriores do concurso.

Ao todo os produtores forneceram à firma italiana 2.500 amostras destacadas de lotes entre 150 e 600 sacas. Produziram grãos de café arábica de qualidade 3 para melhor, com até 12 defeitos, preparado via seca (café natural) ou via umida (cereja descascado ou despulpado) nas peneiras 16 e acima.

Assim sendo a **Revista de Agricultura** parabeniza a iniciativa da Illycafé em valorizar a formosa rubiácea, divulgando o Brasil como tendo não só os maiores mas agora também cada vez melhores produtores de café do mundo. A festa da 11ª edição, do Concurso Nacional, contou também com produtores visitantes da Colômbia, Uruguai, Peru, México, Guatemala e Costa Rica, igualmente fornecedores da Illy café naqueles países.