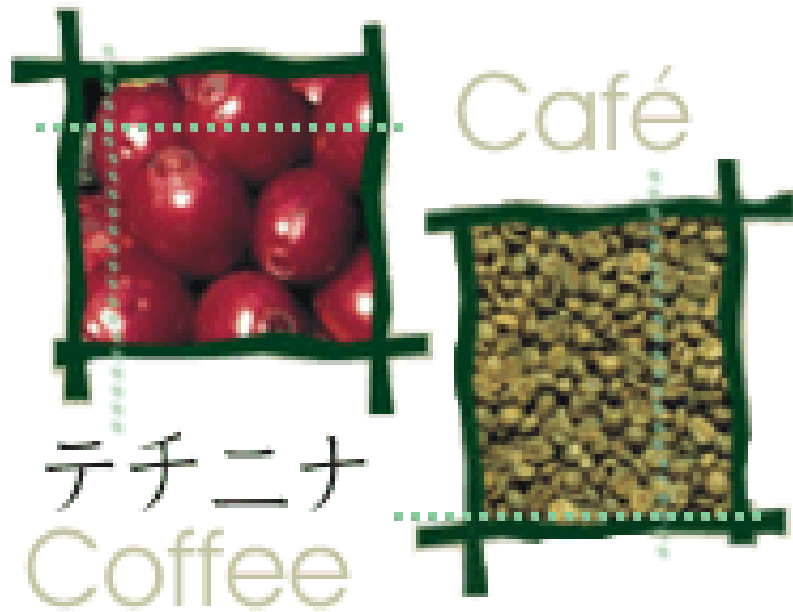


O CAFÉ NO ESPÍRITO SANTO, NO BRASIL E NO MUNDO



POLLYANNA DEMONER ZANOTTI
EDILBERTO MOREIRA DE SOUSA NETO

Este livro foi escrito por Edilberto Moeira de Sousa Neto (Tecnólogo) e Pollyanna Demoner Zanotti (Radialista). Estes buscaram fazer uma vasta pesquisa a respeito da História do Café no Espírito Santo, no Brasil e no Mundo.

Nosso intuito principal foi procurar de uma forma direta e informativa sobre as vantagens do café no decorrer da história. Por ser um tema de pouca pesquisa profunda, buscamos com este livro mostrar as qualidades do café num contexto geral.

Também encontramos dificuldades devido a escassez de materiais relacionados a este tema. Buscamos a secretaria da Agricultura por acreditarmos que ela nos apoiaria, pois no livro, consta das vantagens da produção de café no Espírito Santo, além disso, por não possuímos meios suficientes para realizarmos o projeto.

Agradecemos desde já a Secretaria de Agricultura do Estado do Espírito Santo, especialmente o Sr. Ricardo Ferraço e o Sr. Bruno Soares, pela iniciativa e apoio que nos foi dado.

Vitória, 25 de Abril de 2005

Edilberto Moreira de Sousa Neto
(Tecnólogo)

Pollyanna Demoner Zanotti
(Radialista)

O CAFÉ E SUAS ORIGENS.

Arbusto da família das Rubináceas, gênero coffea, do qual há várias espécies e variedades.

Do ponto de vista econômico, as espécies mais importantes são a coffea arábica, vinda do planalto da Etiópia e a coffea robusta, vinda da floresta equatorial da África.

Da coffea arábica vem as principais variedades cultivadas na América Central e do sul.

O ponto de partida, apesar de todas as espécies se originarem na África, foi na Arábia.

O cafeeiro foi introduzido no início do século XV e levado pelos etíopes, que invadiram o iêmem.

O café é a semente do cafeeiro, arbusto de tronco delgado, chegando a alcançar cinco ou seis metros de altura.

As flores perfumadas, brancas como neve, se destacam no verde brilhante das folhagens.

Os frutinhas surgem ao cair das pétalas e são verdes no início. Em seguida vão crescendo e à medida que crescem, tomam coloração amarela, vermelha, bem viva e posteriormente, vermelha escura.

É parecida a cerejas, na cor e na forma.

A terra roxa ou massapê, o clima quente e úmido foram as principais condições encontradas pelo café, no Brasil.

É difícil imaginar as grandes modificações que o café provocou na vida econômica e hábitos do povo ao entrar no nosso país.

Seca todo o humor frio, fortifica o fígado, alivia os hidrópicos por sua qualidade purificante, igualmente soberana contra sarna e a corrupção do sangue, refresca o coração e o bater

vital dele, alivia aqueles que tem dores de estômago e que tem falta de apetite, é igualmente bom para as disposições frias, úmidas do cérebro.

Apesar de excelentes qualidades atribuídas à fruta exótica do Oriente, não foi fácil a aceitação do café em centros civilizados europeus no século XVI.

A começar pela sua origem.

Vindo da Abissínia (Etiópia), no norte da África, terra de muçulmanos, exatamente da região de Kafka, de onde vem o nome, o café era tido como alimento vindo do lado herege do mundo, junto a um “estimulante pecaminoso”, consumido por elementos pagãos que iam de contra a religião católica.

Além de razões religiosas, também era temido devido a ameaça econômica, pois os mercadores de vinho viam no café um sério concorrente, passando a desacreditá-lo.

Frederico, o grande, para melhor controlar o comércio em desenvolvimento, tornou o monopólio estatal, hoje comercializado somente pelo governo.

SUPOSIÇÕES SOBRE A ORIGEM DO CAFÉ.

Da descoberta da Etiópia – ao Brasil, o café levou em média cinco séculos.

Graças a um pastor que notou diferenças no comportamento das ovelhas que comiam frutas vermelhas.

Segundo a lenda, que em dado momento do século III depois de cristo, um pastor de cabras, de nome kaldi, certa noite ficou ansioso quando suas cabras não retornaram ao rebanho.

Ao sair para as procurar, estas estavam saltitantes próximo a um arbusto, onde mastigavam frutos, dando estes estranha energia que Kaldi nunca vira antes.

Dizem que ele próprio experimentou os frutos, se enchendo também de energia.

Kaldi levou essa maravilhosa “dádiva divina” ao mosteiro local, mas as reações não foram favoráveis e ele ateou fogo nos frutos, dizendo ser “obra do demônio”.

O aroma exalado pelos frutos torrados nas chamas atraiu todos os monges para descobrir o que estava causando aquele maravilhoso perfume e os grãos foram esmagados na água para ver que tipo de infusão eles davam, e os monges logo descobriram que o preparado os mantinha acordados durante as rezas e períodos de meditação. Notícias dos maravilhosos poderes da bebida se espalharam de um monastério a outro e aos poucos se espalhou por todo o mundo.

O livro “The Complete Book of Coffee” corrobora essa lenda, dando nomes aos personagens e explicando o surgimento do processo de torrefação e infusão do café para ser bebido.

Este detalhe e muitos outros não são tratados neste artigo. No ano de 900, o valor medicinal do café era proclamado conforme

registrado na antiga enciclopédia “Arab Scholar Avicenna”.

O britânico historiador Sir Henry Blount alega que os espartanos bebiam café, mas não há indícios claros com relação a este fato.

Toda história do café começa na Etiópia Central, no Iêmem, hoje Arábia, no século VI, quando a fruta era comida in natura.

Na escola, Sir Henry, quando menino, ouviu também a lenda de pastor de cabras, observando que os animais ficavam agitados e felizes, quando comiam a fruta parecida com cereja e então passou a experimentá-la.

Da África foi em direção a Ásia.

No século XIII, já era encontrado na Arábia, no século XVI começou a ser torrado e moído.

Mas foram os persas os primeiros a fazerem a bebida. Diziam eles, que o café facilitava a digestão e aliviava o espírito.

Enquanto isso, comerciantes europeus da Holanda, Alemanha e Itália certamente estavam exportando grãos e também tentando introduzir a lavoura em suas colônias.

Os holandeses foram os primeiros a iniciar o cultivo comercial no Sri Lanka, em 1658, e então em Java, em 1699, e por volta de 1706, eles estavam exportando o primeiro café de Java e estendendo a produção para outras partes da Indonésia.

Em 1714, os holandeses bem-sucedidos presentearam Luís XIV da França com um pé de café que cresceu numa estufa em Versailles e quando deu frutos, as sementes foram espalhadas e as mudas foram levadas para o cultivo na ilha de Réunion, na época denominada de Ilha de Bourbon.

A variedade de arbustos de café que se desenvolveu daquela árvore em Paris se tornou conhecida como o café de Borbon e foi a fonte original de grãos hoje conhecidos no Brasil, como Santos e no México como Oaxaca.

A ERRADICAÇÃO DO CAFÉ.

Mas sua verdadeira erradicação se deu em 1258, onde o café viajou para a Arábia, através do porto de Mocha, situada no Mar Vermelho.

Espalhou juntamente com a cultura do Islam, pelo oriente médio.

No século XVI ,espalhou pela Europa, onde era consumido por homens ricos, devido o controle do cultivo do café pertencerem aos árabes, que mantinham o controle no cultivo desta planta.

Havia poucas árvores na Índia, que eram cultivadas por um peregrino muçulmano, mas era exportada ainda pelo porto de Mocha.

Depois do fim do domínio muçulmano na Europa e no oriente, os franceses notaram que podiam obter café da Índia e tentaram plantar no sul da França, mas as mudas não agüentaram, devido a geadas.

No século XVII, os holandeses levaram da Índia mudas de planta para o Ceilão e região a leste da Índia, onde o solo vulcanizado de Java se mostrou perfeito para a espalhagem do café.

O CAFÉ NA EUROPA.

Entrou na cidade de Veneza primeiramente, grande mercado de especiarias e artigos de luxo, centro difusor de produtos finos distribuídos a cortes européias.

Depois, os países interessados e que dispunham de frotas, como no caso da Holanda, Inglaterra, França e Portugal, passaram a trazê-lo da África, através de navegações que então aconteciam por oceanos Indico e Atlântico.

Em Londres, foi tão imensa sua aceitabilidade, que foi originado na época os coffee-houses, sendo ponto de encontro de altos comerciantes, banqueiros, políticos e intelectuais.

Se tem idéia de aproximadamente 3000 coffee-houses por volta de 1708, todas localizadas em Londres.

Prosseguiu na Itália, França e em Portugal, onde se tem idéia dos mais famosos cafés do mundo... É só lembrar o Café Procope, de Paris, ponto de reunião dos célebres revolucionários franceses.

Na Alemanha, a moda do café teve tanta repercussão, que o compositor Johann Sebastian Bach compôs, em 1732, a cantata do café, em que exaltava as qualidades da bebida.

No início do século XVIII, o produto já era aceito por muitas pessoas, fornecido por plantações do Haiti, colônia Francesa, que estimulava o cultivo em grande escala.

Embora muito divulgado, o produto não foi banalizado.

Guardou um forte apelo de bebida exótica, rara e cobiçada.

O PRIMEIRO COFEE-HOUSE.

Em 1650, o primeiro coffee-house abriu suas portas em Oxford, Inglaterra, seu proprietário um turco-judeu chamado Jacob.

Na França, o primeiro coffee-house abriu em 1672. Por volta de 1843, havia uns milhares de coffee-houses, em praticamente toda a Europa e as colônias americanas.

Na América nessa época, somente umas pequenas quantidades pequenas de grãos de café foram importadas para as colônias.

Foram introduzidos grãos por holandeses e Franceses, em grande quantidade, e coffee-houses foram abertos em Nova York, Boston, Baltimore, Filadélfia, e em outras partes.

A maioria eram mais como tavernas do que os coffee-houses genuínos, que serviram não somente o café mas também o chocolate, as cervejas inglesas e os vinhos.

Alugavam também quartos aos marinheiros e aos viajantes.

Um coffee-house famoso em Nova Inglaterra era o Green Dragon, em Boston.

Ele era popular com os oficiais britânicos, mas com o passar dos anos, veio ser o lugar de recolhimento de John Adams, Paul Revere e outros revolucionários.

EXPANSÃO GEOGRÁFICA.

Teve início no Oriente, por iniciativa de europeus que o introduziram em novos domínios do Oceano Índico e da Ásia de Monções, no século XVIII.

As primeiras plantações a níveis comerciais, surgiram em Madagascar, Ceilão, Java, Índia, Sumatra, Filipinas e em outras ilhas do Índico e do Pacífico.

Foi no decorrer do século XVIII, que o cafeeiro chegou às Antilhas(Martinica).

Da Martinica, se expandiu para outras regiões das Antilhas e América Central.

As primeiras sementes e mudas do cafeeiro foram introduzidas no Brasil, em 1727, pelo sargento-mor Francisco de Melo Palheta, que as plantou no Pará.

Delas se originaram todas as lavouras brasileiras.

A INTRODUÇÃO DO CAFÉ NO BRASIL.

Existem duas versões sobre a introdução do café no Brasil.

Uma delas ocorre com Francisco de Melo Palheta, que enviou um requerimento a Don João V, discorrendo sobre seus serviços à Coroa, uma delas mencionando sobre a introdução do café no Brasil. Trechos do texto feito por Francisco de Melo Palheta:

...”e vendo o Suplicante que o Governador de Caiena deitava um bando à sua chegada que ninguém desse café aos Portugueses, capaz de nascer, se informou o Suplicante do valor daquela droga, e vendo o que era fez diligências por trazer algumas sementes com algum dispêndio da sua Fazenda, zeloso dos aumentos das Reais rendas de Vossa Majestade, e não só trouxe mil e tantas frutas que entregou aos Oficiais do Senado (vereadores da câmara municipal) para que as repartissem com os moradores, como também cinco plantas, de que já hoje há muito falta de servos e tem mil e tantos pés de café, e três mil pés de Cacau, e não tem quem lhos cultive, e se acha com cinco filhos, para a Vossa Majestade lhe faça mercê conceder por seu Alvará cem casais de escravos do Sertão do Rio Negro, ou outro qualquer, que se lhe oferecer, como também mandar se dêem suplicante cinqüenta Índios das Aldeias de Cahabe(por Caeté, hoje Bragança), Mortigue (por Murtigura, hoje vila de Conde), Simóuma (por Sumaúma, hoje Beja), Bocus (por Bocas, hoje Oieiras), Caricuru (por maricucu, hoje Meigaço), Mongabeiras(por Mangabeiras, hoje Ponta da Pedra), Camutá, Gorjons (por Guianas, depois lugar de Vilar, hoje extinto) para fazer os ditos resgates; e como o suplicante está alcançando, e não tem com que comprar o necessário para fazer os ditos resgates, mandar se lhe tudo o necessário da Fazenda dos resgates, para que depois o

Suplicante inteire, e pague da mesma viagem o custo que fizer”.

A segunda versão foi em “clima de romance”, que as sementes entraram no Brasil, de acordo com alguns cronistas que estudaram farta documentação. Ou seja, foram doadas clandestinamente a Melo Palheta por Madame Claude D’Orvilliers, esposa do governador de Caiena, capital da Guiana Francesa.

...Tudo leva a crer que o comandante da expedição de 1727 tenha ido ao palácio da suprema autoridade de Caiena.

É de presumir-se que lhe hajam servido ali uma xícara de café, que ele, tomando pela primeira vez na vida, enchesse gabos, entusiásticos, lamentando não existisse ainda, nas terras de sua pátria, a planta de que se extraíra tão saborosa bebida. E, se Mme. Claude d’Orvilliers, com a galanteria peculiar das francesas de bom tom, lhe meteu num dos bolsos do casaco ou do colete, à vista do marido sorridente, ali ou alhures, um punhado de grãos de café, dizendo-lhe, talvez, que com os mesmos poderia ele renomear, em casa, quando regressasse a Belém, o prazer que então experimentara com a deliciosa beberagem.

É certo que não foram apenas sementes que lhe coubessem num bolso de véstia as que dali trouxe ele para o Pará, e sim “mil e tantas frutas e cinco plantas de café”, conforme expôs no requerimento dirigido a D. João V. Não será, porém, lícito supor-se que, apelando para a dádiva da amável governadora, tenha ela conseguido de algum francês interesseiro quantidade maior de grãos e os pés vivos da Coffea arábica? Pouco importa que, na referida petição ao monarca português, não haja ele falado na doação com que o distinguira a consorte do governador da Guiana Francesa. Se algum outro motivo a isso não o competisse, basta que se considere que, no mencionado requerimento, envidou pôr em destaque as dificuldades que lhe antolharam para obter as sementes e plantas de cafeeiro, e citar o gesto gracioso de Mme. Claude d’Orvilliers seria contraproducente aos intuitos a que visava...

QUEM ERA FRANCISCO DE MELO PALHETA.

Ao se tratar do assunto café, é indispensável citar um pouco da função e contribuição de Francisco de Melo Palheta, que era um Militar Brasileiro, que introduziu a cultura do café no Brasil.

Supõe-se que tenha nascido no Pará, onde ocupou o posto de sargento- mor.

O JAMES BOND DO CAFÉ.

A entrada do café em território brasileiro ocorreu em 1727, com o oficial Francisco de Mello Palheta.

Nessa época, Palheta foi enviado à Guiana Francesa pelo governador do Pará, João da Maia da Gama, para resolver problemas de delimitação de fronteiras feitas pelo Tratado de Utrecht no Oiapoque.

Outra tarefa de Palheta, era obter mudas de café desde 1719, cultivado nas Guianas e trazê-las para o plantio no Pará.

As mudas eram de grande valor comercial. “Acauzo entrar em quintal, ou jardim ou rossa aonde houver Caffee, com pretexto de provar alguma fruta, verá se pode esconder algum par de graons com todo o disfarce e toda a cautella”, recomendou o governador ao missionário português.

Segundo a história, madame Claude d’Orvilliers, esposa do governador da Guiana Francesa, colocou algumas sementes de café no bolso do sargento-mor Francisco de Melo Palheta.

Além dessas sementes, o oficial trouxe também, como presente, cinco mudas da planta.

Nessa época, era proibida a saída de sementes e mudas da Guiana Francesa, onde a missão oficial português teve pitadas de

romance e que madame não lhe oferecera somente café, mas outros favores.

Em 1727, a Guiana estava proibida de vender café que fosse “capaz de nascer”.

O fato é que a Carta Régia de 16/02/1734 concede a Palheta 100 casais de escravos e cinquenta índios, para o cultivo de pés de café e cacau.

A partir desse momento, a cultura do café se espalhou pelo Brasil, onde teve início no Pará.

A HISTÓRIA DO CAFÉ NO BRASIL

Arquivo Público do Pará.

Carta régia de 16 de fevereiro de 1734

D. João, etc. – Faço saber a vós governador e capitão-general do Maranhão que por parte de Francisco de Melo Palheta se me faz a petição (cuja cópia com esta se vos envia assinada pelo secretário do meu Conselho Ultramarino) em que pede lhe conceda alvará para descer cem casais de escravos do sertão do rio Negro, ou outro qualquer que se lhe oferecer, como também mandar se dêem ao suplicante cinquenta índios da aldeia de Caane, Mortigure, Simoumá, Bocus, Caricuru, Mongabeiros, Cametá, Gorjones para fazer os ditos resgates, mande-se-lhe dê tudo o necessário da fazenda dos ditos resgates, que depois pagará da mesma viagem o custo que fizer. Me pareceu ordenar-vos informeis com vosso parecer. El Rei Nosso Senhor o mandou pelo Dr, Manuel Fernandes Vargas e Gonçalo Manuel Galvão de Lacerda, conselheiros do seu Conselho Ultramarino, e se passou por duas vias. João Tavares a fez em Lisboa ocidental a dezesseis de fevereiro de mil setecentos e trinta e quatro. O secretário Manuel Caetano de Lavre a fez escrever.

**Petição de Francisco de Melo Palheta
(Notas de Manuel Barata em 1907)**

Sr. – Diz Francisco de Melo Palheta, capitão-tenente da guarda- costa, que ele, suplicante, está atualmente ocupado no serviço de V. M. e somente com quarenta e oito mil réis de soldo; fazendo gastos excessivos e experimentando grandes perdas, como na viagem do descobrimento do rio Madeira, fez de gasto um conto e duzentos mil réis; porque o mandou o governador João da Maia da Gama ao dito descobrimento até às Índias de Espanha, como fez chegar até à cidade de Santa Cruz, e nas grandes cachoeiras teve três alegações em que perdeu tudo Quanto levava, e depois foi mandado pelo nosso [mesmo?] governador a correr a costa, e à vila de Caiena, fazendo também grandes gastos, sem que das ditas viagens fizesse negociações algumas; e vendo o suplicante que o governador de Caiena deitava um bando à sua chegada que ninguém desse café aos portugueses, capaz de nascer, se informou o suplicante do valor daquela droga, e vendo o que era fez diligência por trazer algumas sementes com algum dispêndio da sua fazenda, zeloso dos aumentos das reais rendas de V. M., e não só trouxe mil e tantas frutas que entregou aos oficiais do senado [vereadores na câmara municipal] para que o repartissem com os moradores, como também cinco plantas, de que hoje há muito no Estado; e como o suplicante se acha muito falto de servos e tem mil e tantos pés de café e três mil pés de cacau, e não tem quem lhos cultive, e se acha com cinco filhos, pede a V. M. lhe faça mercê conceder por seu alvará cem casais de escravos do sertão do rio Negro, ou outro qualquer, que se lhe oferecer, como também mandar se dêem ao suplicante cinqüenta índios das aldeias de Caabe [por Caeté, hoje Bragança], Mortigure [por Murtigura, hoje Vila do Conde], Simoúma [por Sumaúma, hoje Beja], Bocus [por Bocas, hoje Oeiras], Caricuru [por Maricuru, hoje Melgaço],

Mongabeiras [por Mangabeiras, hoje Ponta de Pedra], Camutá Gojons [por Guaianas, depois Lugar de Vilar, hoje extinto] para fazer os ditos resgates; e como o suplicante está alcançado, e não tem com que comprar o necessário para fazer os ditos resgates, mandar se lhe dê tudo o necessário da fazenda dos resgates, para que depois o suplicante inteire, e pague da mesma viagem o custo que fizer. E. R. Mcê.

OS PROBLEMAS DO CAFÉ.

Franceses e holandeses competiam, onde eram estabelecidas colônias em terras não ocupadas e que não ofereciam resistência imediata.

Como exemplo as invasões holandesas e também francesas na costa brasileira .

Na tentativa de uma “política da boa vizinhança”, em 1715, os holandeses presentearam o rei Luiz XIV com uma muda que foi plantada nos jardins do palácio.

Esta muda de café foi um contrabando do porto de Mocha para Java, depois à Holanda e então para Paris.

A árvore morreu, mas ainda houve produção de sementes.

Um soldado da infantaria seduziu uma dama da corte que deu a ele três mudas produzidas a partir daquelas sementes, as quais foram levadas até Martinica (no Caribe).

Apenas uma planta conseguiu sobreviver a viagem e somente quatro anos depois houve uma produção de algumas sementes.

Estas foram presenteadas ao fazendeiro mais próspero das ilhas.

Cinquenta anos mais tarde, um levantamento constatou ter dezenove milhões de pés de café espalhados pela ilha de Martinica.

Em 1720, foram acentuados os problemas de fronteiras ocorridos em terras colonizadas por franceses e holandeses, na região das Índias e nas Guianas da América do Sul.

A VANTAGEM DO CONFLITO AMÉRICA DO SUL.

O soberano do Brasil(que ainda era colônia de Portugal), foi mediador do conflito e nomeou como árbitro seu amigo Francisco de Melo Palheta, que conseguiu resolver o impasse.

Assim, em 1927, o café entrou no Brasil, graças ao conflito da América do Sul, através de Francisco de Melo Palheta.

O CAFÉ NO BRASIL.

Depois de 1727, o café se espalhou pelo Rio de Janeiro e Bahia, depois chegou ao Espírito Santo, São Paulo e para o restante do Brasil.

Em 1732, foi feita a primeira exportação de café para Lisboa, e, em 1739, o município de Belém mostrava interesse na nova cultura.

Foi pedido à Coroa a proibição da entrada de cafés estrangeiros em Lisboa, buscando favorecer o café paraense e garantir a ele o monopólio do mercado português, que foi bem sucedida quatro anos depois.

Garantido o mercado, a produção paraense se expandiu e precisamente, em 1749, já chegava a 17.000 pés. Mas a cultura que predominava na região ainda era o cacau.

Do Pará, o café se espalhou para outros estados do norte e nordeste em direção ao sul do país.

No Rio de Janeiro, a produção teve início em 1760, mas somente no final do século XVIII e início do século XIX, no Vale do Paraíba, que a atividade econômica do café no Brasil passou a ter valor comercial.

A terra que ele abandona se despoeva, a terra virgem que ele desmata, ganha vida e enriquece.

Na base dessa riqueza do café, fica São Paulo, a província mais miserável do país.

A situação econômica de São Paulo, em fins do século XVIII é conhecida.

Com a extinção do ouro, as lavras esgotadas não atraíam mais os aventureiros.

A emigração para as minas cessaram por volta de 1780 e bandeirante volta para a agricultura, com esforço muito difícil para readaptação.

A partir de um certo momento da história, tudo passa a girar em torno do “ouro verde”, dele tudo emana e a ele tudo destina: homens, animais e máquinas.

A terra que ele abandona se povoa, a terra virgem que ele desmata ganha vida e enriquece.

Na base dessa riqueza do café fica São Paulo, a província mais miserável do país.

Sua situação é conhecida em fins do século XVIII.

Os aventureiros não eram mais atraídos pela extinção do ouro.

De café não se cogitava, apenas a cultura de cana-de-açúcar conseguia estabilidade a uma população irrequieta por índole e avessa ao trabalho sedentário da terra.

O comércio exterior da capitania era insignificante.

Um quadro de Balbi, referente a 1796, e reproduzido por Simonser em sua História Econômica do Brasil, consigna, para o valor da exportação pelo porto de Santos, a importância de 55:641\$458, isto é, apenas dois e meio por cento do total indicado para toda a colônia.

Em 1810, a Bahia produziu quase mil sacas de café e após cinquenta anos, sua produção era de cem mil sacas ao ano.

Com esse crescimento de produção, houve a popularização do café.

O motivo da cultura do café ter prosperado no norte do Estado do Paraná, foi devido ao solo de terra roxa ou “barro de massapê”, solo de origem vulcânica como o solo da ilha de Java.

O café, vindo da Europa para o oeste, até Martinica e posteriormente para o Brasil, vindas por Francisco de Melo Palheta, foi de intenso romantismo e gentileza, como já foi mencionado.

Há de se dar mais valor a nossa história, mas não se descarta a associação do café com Java, que também foi muito fascinante.

Com a expansão do café, houve a abertura de estradas, foram criadas cidades e gerou muitas riquezas.

Chegou ao Oeste Paulista em Campinas e Ribeirão Preto entre

1835 e 1840, mas o café acabava com os nutrientes do solo.

Foi por esse motivo que o café tornou-se produto itinerante, ou seja, ao ser cultivado, tornava o solo improdutivo, tendo este, que ser cultivado em outro solo.

Na década de 1830-1840, o produto assumiu a liderança das exportações do país, com mais de quarenta por cento do total.

Em 1840, o Brasil se tornou o maior produtor mundial de café.

O principal centro produtor foi o Vale do Paraíba, onde apresentava condições climáticas ideais para esse cultivo.

Em 1847, chegaram os primeiros imigrantes que trabalharam nas lavouras de café do Espírito Santo, vindos da Alemanha, se fixando na região de Santa Isabel e Santa Leopoldina.

Suas casas eram rústicas, feitas com o material encontrado na região, e o regime de trabalho era idêntico ao que prevalecia em todo o País.

A riqueza produzida pelo café transformou a vida da maioria das cidades da região Sudeste, de Vitória, inclusive.

Houve uma mudança em toda a arquitetura, que passou a ser ostentatória, do poderio dos barões do café.

As cidades cresceram e o comércio se desenvolveu.

O Brasil, que até então vivia de monoculturas para exportação, ativou a importação de bens de consumo para satisfazer a elite.

Fazendas, louças e até móveis, nessa época, eram diretamente importados da Europa.

Começou então o período áureo do chamado ciclo do café, que durou até 1930.

Para comentar sobre a época de 1850, é importante falar sobre a situação dos negros e a imigração no Brasil.

No período de 1930-34, o Brasil forneceu sozinho cerca de

sessenta e sete por cento do volume total produzido no mundo.

Essa cifra caiu quarenta e oito por cento no período de 1953-58.

A partir de 1975, o café passa a ser utilizado como produção de cultura perene, dando ênfase a outros tipos de produções agrícolas.

Prosperou nos Estados de São Paulo e Paraná e atinge atualmente região de cerrados, onde a sua tecnologia é muito eficiente.

A produção de café se encontrava presente em 320 mil propriedades, onde há o cultivo de 4,1 bilhões de pés, ocupando 2,8 milhões de hectares (em 1990).

A produção média é de 25 a 27 milhões de sacas ao ano.

Nas fases industrial e comercial participam milhares de empresas, onde estas transformam de 8 a 10 milhões de sacas de café ao ano para o consumo interno e exporta em torno de 18 milhões de sacas para exportação, gerando uma receita superior a dois bilhões de dólares.

O café amplia o mercado, onde gera empregos para mais de quatro milhões de pessoas.

O povoamento de vastas extensões, até então inúteis e aparecimento de cidades pioneiras, Introdução do imigrante italiano em São Paulo, a multiplicação da via férrea, aparelhamento do porto de Santos, dos quais se tornou o grande mercado exportador do país.

Em 1990, São Paulo e Norte do Paraná, que forneciam a maior porcentagem da produção brasileira, seguidas pelo Estados de Minas Gerais, Espírito Santo, Rio de Janeiro e outros.

A safra de café teve aumento significativo de 125 milhões de sacas (12 %) com relação ao período 2001-2002 em grande parte devido ao aumento da produção no Brasil.

O comércio global cresceu cerca de quatro por cento.

O enfraquecimento da moeda brasileira contribuiu para garantir competitividade ao café no mercado internacional, o que fez as exportações subirem quinze por cento.

Com o consumo de apenas um por cento acima com relação ao ano anterior, os preços do café continuaram baixos em 2002.

Um estudo divulgado em setembro pela Oxfam, organização com sede no Reino Unido, mostrou preocupação com a crescente discrepância entre a renda dos produtores mundiais de café e os lucros das grandes companhias, que vendem o produto.

Segundo o relatório, enquanto os produtores recebem em média cinquenta e três centavos de dólar por quilo, as companhias, principalmente as multinacionais líderes do setor como Procter e Gamble Co, Nestlé, Kraft Foods, Sara Lee Corp e Tchimbo Holding AG, vendem o café por uma média de 7,92 dólares por quilo.

O problema se agravou pelo excesso de café no mercado nos últimos cinco anos, o que resultou uma queda de cerca de quatro bilhões de dólares das exportações.

O café continua sendo a maior riqueza brasileira, correspondendo a vinte e cinco por cento do valor total da produção agrícola e ocupando uma área superior a 4.000.000 há, concentrados particularmente no Sudoeste e no Paraná, embora também apareça no Centro-Oeste e no Nordeste.

São Paulo e Paraná atualmente são os maiores produtores, fornecendo setenta por cento do valor global.

Em seguida vem Minas Gerais, Espírito Santo, Goiás, Bahia, Pernambuco e Rio de Janeiro.

Se trata de cultura permanente, de caráter comercial, onde o produto se destina à transformação industrial, sendo largamente consumido em todo país, além de constituir um dos esteios das exportações.

Em 1953, houve grande expansão do café patrocinado por Getúlio Vargas.

Ao exportar o café, entraram dólares que foram aplicados na indústria, além de favorecer a criação de um mercado interno.

Em 1960, houve grandes variações.

Até 1970/1971 houve um decréscimo de quarenta e três por cento, ou seja, uma queda em seus lucros.

De 1970/1971 ao início da década de 1980, houve estímulo ao plantio de café, através de financiamentos pelo Plano de Renovação e Revigoração de cafezais, onde houve um aumento de cinquenta e quatro por cento.

Nesse período foram plantados em média 2 bilhões de cafeeiros.

Em 1975 houve uma geada onde foram abandonadas 300 milhões de pés, ocorrendo novamente uma queda em seus lucros.

De 1980 a 1985, houve uma estabilidade populacional, onde o valor do café ficou estimado em altos preços, devido a seca e diminuição da safra em 1985.

Correspondeu a um acréscimo de vinte e três por cento, refazendo o número de cafeeiros em 1988/1989.

A área ocupada pelo café em 1988/1989, foi em 32 milhões de hectares, equivalendo a 4,3 milhões de pés, contando com uma população estimada em 1.350 produtores de café por hectare.

A partir de 1988 o parque do café é reduzido, devido a baixa dos preços. Em meados do século XIX, começou a marcha do café em busca de terras novas, marcha não terminada.

Nessa região, o café encontrou extensas manchas de terra roxa e surgiram os mais importantes centros cafeicultores.

A redução de 1988 até 1989 foi de aproximadamente 180 milhões de pés, tendência mantida em 1990, onde houve uma

condução da população do café para 3,9 bilhões no início de 1991, em uma área de 2,7 milhões de hectares.

Em termos regionais, foi reduzida a produção no parque do Paraná e de São Paulo e acréscimo em Minas Gerais, Espírito Santo e novas áreas da Bahia, do Nordeste do Brasil e da Amazônia(Rondônia e Mato Grosso).

O volume das safras depende do ciclo bienal de produção, alterando em safras altas e baixas, nível do trato das lavouras, ocorrências climáticas, com destaque para as geadas, chuvas de granizo, secas, ventos frios e choques térmicos, além do aumento do parque.

As geadas causam sérios prejuízos, mas menores que do ano passado, quando o parque cafeeiro estava concentrado mais para o sul, no Paraná e em São Paulo.

Mesmo nessas regiões, as lavouras em remanescente estão bem mais situadas, sendo menos expostas ao frio.

As áreas de maiores riscos de estiagem são o norte da Bahia, Espírito Santo, de Pernambuco, do triângulo Mineiro e parte de São Paulo.

O ciclo bienal está intimamente ligado ao cultivo de café adquirido pelo Brasil, a sol pleno, onde há uma estagnada durante um ano para produzir bem no ano seguinte.

Este ciclo atenua-se por práticas que melhoram o estado vegetativo das plantas, onde há uma acentuação por sombreamento, irrigação, adulações mais elevadas e proteção contra pragas e doenças.

O tratamento tido nos cafezais, compreende práticas de capinas, pulverizações, adubação e influi diretamente nas safras, pois a cafeicultura é atualmente posta em solos pobres(cerrado), ou também são empobrecidos pelo uso.

Anteriormente, as terras virgens suportava os cafezais, além de inexistir pragas e doenças significativas, como por exemplo a

ferrugem, os nematóides e o bicho-mineiro. Por esse motivo que as terras antigamente eram mais férteis.

Para se ter a adequação do trato, há de ter uma relação de troca favorável entre o preço do café tidos pelos produtores e o custo de fatores utilizados na lavoura (mão-de-obra e equipamentos).

Com o parque cafeeiro de hoje, se não houver problemas de clima, alcança-se safras variando na faixa de 20 a 40 milhões de sacas por ano, com média na faixa de 28 a 30 milhões.

Com relação às últimas quatro safras, desfavorecendo o clima e problemas conjunturais (preços/ custos), a média de produção fica em 25 milhões de sacas.

A SITUAÇÃO DOS NEGROS.

A partir de 1870, o problema de mão-de-obra se agravou.

O escravo se tornou caro e raro.

Em 1870 e 1880, o café representava cinquenta e seis por cento do valor das exportações.

A produção da província, nessa época chegou a 16% da produção nacional.

Esse fato se refletia na valorização das terras produtivas e da mão-de-obra escrava.

O escravo alcançava um alto preço e nos inventários registrados na cidade de São Carlos chegavam a ser 66% do patrimônio do senhor.

No final do século XIX, o café já representava sessenta e cinco por cento do valor das exportações do país.

As condições de vida da população eram precárias naquele tempo.

Dignas de nota foram as duas grandes epidemias de varíola que passaram pela cidade.

Se a população livre não tinha boas condições sanitárias, ainda piores eram as condições de vida dos cativos.

A idade média de um escravo era de 30 anos, sendo que com cerca de 10 anos de trabalho produtivo já estava esgotado.

As maiores “causa-mortis” entre os escravos eram: traumatismos, doenças cardiovasculares e inanição.

O CULTO AO OURO VERDE.

No começo do século, o Café Lamas é um cenáculo de agitados boêmios: estudantes, artistas, bancários, rapazes do esporte do funcionalismo público e do comércio.

Funciona dia e noite. Suas portas não se fecham, nem se abrem.

De tal sorte que, uma vez, quando se amotina a Escola Militar em 1904, durante a Revolta da Vacina e a notícia corre que, sob o comando do general Travassos, descem os alunos pela rua da Passagem, caminho do Catete, as portas do estabelecimento, de tanto viverem sem movimento, não podem fechar, perras, imobilizadas nos seus gonzos. E assim é que se manda chamar, para fazer movê-las, um esperto carpinteiro”.

Na madrugada carioca, os caminhos de todos os boêmios convergiam, ziguezagueantes e trôpegos, para o Café Lamas. Depois da meia-noite era para ali que avançavam, a passo vacilante, noctívagos e intelectuais saídos de outros Cafés famosos, como o Papagaio, o Cascata, o café Paris e muito mais.

Nos movimentados Cafés tomava-se de tudo, inclusive café, servido por ágeis e animados garçons, que talvez não tivessem plena consciência de seu papel na complexa estrutura econômica do Brasil, mas cuja função representava o último elo, fumegante, negro e aromático, da ampla cadeia do café.

AS CASAS COMISSÁRIAS.

Contemplando certo edifício em Buenos Aires, Olavo Bilac - então em viagem oficial á Argentina - exclamava em 1910: “Casa querida! Como tu lembras, aqui, no estrangeiro, todas as casas da minha vida”.

Referia-se à sede do Café Paulista, empresa de comercialização fundada por Octaviano Alves de Lima na capital portenha.

Notável propagandista, Alves de Lima conseguira aumentar o consumo do café brasileiro pelos argentinos, divulgando o slogan “Café Paulista (Brasil) - O melhor do mundo”.

O café era o símbolo do Brasil no exterior.

Entre a fazenda produtora e o consumidor estrangeiro, o café passava por uma série de etapas, mudando várias vezes de mão.

Depois de conduzido em lombo de burros ou em carros de boi até a estrada de ferro mais próxima, que passava com freqüência pela própria fazenda, era embarcado em vagões, que desciam para o porto de Santos ou do Rio de Janeiro. Mas não era imediatamente exportado. Fazia, antes, um estágio nos armazéns de alguma Casa Comissária e era então vendido aos exportadores.

Os comissários de café - geralmente comerciantes portugueses e brasileiros, ou grandes fazendeiros que diversificavam suas atividades metendo-se no comércio e fundando bancos - financiavam plantações sob hipoteca e por conta da produção a ser vendida.

Vendendo o café aos exportadores, os comissários tiveram papel decisivo, particularmente no primeiro período de expansão dessa lavoura (final do século XIX), quando a maior parte dos fazendeiros ainda não se mudara para a cidade e vivia isolada nas casas-grandes de suas fazendas.

Os comissários cobravam dos fazendeiros comissão pela venda, despesas de armazenamento e juros pelo financiamento da plantação.

Houve um momento em que foi muito estreita a relação de dependência pessoal do produtor para com o comissário, tomando-se este uma espécie de conselheiro daquele. “Daí persistir em 1890 o costume de grandes casas comerciais hospedarem, nos seus andares superiores, senhores rurais ou pessoas de suas famílias.

Quando em visita às cidades, era aí ou nas próprias residências

dos seus comissários ,que se instalava essa gente do interior”.

Embora a presença estrangeira pudesse ser notada entre os comissários, era, porém, no comércio de exportação que mais forte se fazia sentir sua intervenção.

Das dez maiores firmas exportadoras, em 1907, apenas uma era brasileira, a Prado Chaves, que ocupava o sétimo lugar.

Todas as outras, como a Theodor Wille (alemã) e a Neumann & Gepp (inglesa), pertenciam a estrangeiros.

As vendas externas proporcionavam enormes lucros, pois a própria cotação do café era manipulada pelos exportadores, numa época em que as trocas de informações entre os continentes eram precárias.

Entre as mais importantes Casas Comissárias estavam a Prado Chaves, que era também exportadora - chegando a exportar, em 1910, 1,5 milhão de sacas de café-, a Whitalter & Brotero, a Companhia Intermediária de Café de Santos e a Companhia Paulista de Armazéns de Santos, controlada por ingleses.

Apesar das crises econômicas conjunturais, o consumo mundial de café crescia constantemente.

Os lucros dos exportadores, entretanto, não subiam na mesma proporção, pois, entre 1891 e 1900, a exportação de 74 491 000 sacas de café rendeu a cifra de 4691906 contos de réis, enquanto na década seguinte, isto é, entre 1901 e 1910, houve uma queda para 4 179 817 contos de réis no pagamento da exportação de uma quantidade maior de café (130 599 000 sacas).

Em 1906, o providencial Convênio de Taubaté viria salvar a situação.

NA ALTA, FORTUNA, NA BAIXA FALÊNCIA.

Aquilo que parecia impossível na década de 1880, estava de fato acontecendo.

A cotação internacional do café caía constantemente, enquanto as fazendas lançavam no mercado quantidades crescentes de “ouro verde”.

A safra dos anos 1901/1902 havia superado a marca de 16 milhões de sacas, para um consumo mundial superior a 15 milhões.

E a cotação do produto no mercado externo, que havia sido de 102 francos-ouro em 1885, caíra para 33 francos-ouro em 1902.

Desde 1896, os preços internacionais vinham caindo sistematicamente como consequência dos problemas econômicos dos Estados Unidos, nosso principal cliente, e da expansão mundial da produção do café.

Mas durante alguns anos a queda dos preços havia sido compensada pela desvalorização do mil-réis.

Os cafeicultores recebiam menos em libras ou em francos, mas o montante de suas rendas em moeda nacional não se alterava substancialmente.

Essa desvalorização do dinheiro era provocada pelo “encilhamento” - política de farta emissão de papel-moeda adotada na gestão de Ruy Barbosa no Ministério da Fazenda (1889-1891), durante o governo de Deodoro da Fonseca.

Visando a aumentar a quantidade de dinheiro em circulação, para incentivar o estabelecimento de indústrias e possibilitar o pagamento da massa assalariada que começava a substituir os escravos, o “encilhamento” gerou um galopante processo de inflação.

Essa política caracterizou-se também pelo estímulo oficial à constituição de sociedades por ações, o que gerou desenfreada especulação na Bolsa de Valores. (Daí o nome encilhamento, que se refere ao momento em que são apertadas as selas dos cavalos antes das corridas nos hipódromos - e o ritmo das apostas se torna frenético.)

No final do século XIX, depois de um período de euforia, as ações começaram a baixar - e muitos cafeicultores abriram falência.

Para restaurar as finanças, o presidente Campos Salles, logo que tomou posse, em 1898, passou a aplicar uma política deflacionária, forçando a revalorização do mil-réis.

Ora, revalorizar a moeda significava - caso a tendência baixista na cotação do café não fosse modificada - reduzir fortemente a renda dos cafeicultores.

E era o que estava começando a acontecer, agora que a política “saneadora” de Campos Salles apresentava seus primeiros resultados.

A CRISE DA OPULÊNCIA DO PASSADO.

Em 1902, olhando os jornais do dia, ao tomar o fumegante café da manhã, os homens de negócios não podiam esconder seu temor diante dos fatos.

É preciso fazer alguma coisa! exclamava o fazendeiro, franzindo o cenho.

É preciso fazer algumas coisas! repetiam, como um eco, deputados e senadores, presidentes de Estado, potentados do café. Pois era a rubiácea o sustentáculo da jovem República, assim como o fora do Império.

Se expandindo em ondas verdes em direção do Oeste durante a segunda metade do século XIX, os cafezais haviam ocupado enormes espaços geográficos do Rio de Janeiro e de São Paulo.

Uma nova classe dirigente surgiu daí, muito mais poderosa e opulenta do que os antigos barões do açúcar.

Mais urbana do que estes e muito ligada á vida cultural e social da Europa, essa nova classe contribuiu poderosamente para modificar a paisagem das cidades.

Sua ação fez surgir um novo estilo arquitetônico, copiado de modelos europeus, e levou o fausto da casa-grande senhorial às chácaras e sobrados urbanos.

No Rio de Janeiro, por exemplo, Antonio Clemente Pinto, Barão de Nova Friburgo, possuidor de vinte fazendas, fez construir o Palácio do Catete, entre 1858 e 1865, por 8000 contos de réis.

A ação urbanizadora do café permitiu também a modernização das grandes cidades e motivou a revolução nos transportes com a implantação das primeiras estradas de ferro.

As ferrovias paulistas - a primeira das quais, ligando Santos a Jundiaí é de 1867 -, abrindo caminho para o oeste,

acompanharam a plástica fronteira verde.

E foram plantando cidades em seu avanço.

Só em São Paulo, entre 1891 e 1900, foram criados 41 municípios.

A SALVAÇÃO VEM DE TAUBATÉ.

Em 1906, a crise atingiu seu ponto culminante.

A safra de café desse ano ultrapassou os 20 milhões de sacas, para um consumo mundial inferior a 16 milhões, enquanto os preços continuavam a cair.

Em fevereiro, reuniram-se em Taubaté os presidentes Jorge Tibiriçá (São Paulo), Nilo Peçanha (Rio de Janeiro) e Francisco Salles (Minas), procurando encontrar uma saída para o impasse.

Precedida de intensas pressões dos cafeicultores sobre o presidente da República, Rodrigues Alves - que tomara posse em 1902 - para que fosse aprovado um plano de valorização do café, proposto pelo industrial paulista Alexandre Siciliano, a reunião estabeleceu princípios que iriam modificar inteiramente a orientação econômica do Governo federal.

Rodrigues Alves, apesar de paulista e cafeicultor, opunha-se à valorização, pois queria dar continuidade à política deflacionária do governo anterior, de Campos Salles.

No entanto, obedecendo aos reclamos do “complexo do café”, os presidentes Tibiriçá, Peçanha e Salles firmaram acordo que representava literalmente a “salvação da lavoura”.

Conhecido como Convênio de Taubaté, esse acordo fixou os seguintes princípios:

O preço mínimo para a saca de café;

A negociação de um empréstimo externo de 15 milhões de libras esterlinas para custear as compras de café a serem feitas pelos Governos estaduais, com a finalidade de retirar do mercado

uma parte do produto;

O estabelecimento de um fundo para a estabilização do câmbio, impedindo assim que o mil-réis fosse revalorizado; esse fundo seria a Caixa de Conversão;

A imposição de uma taxa proibitiva para impedir o surgimento de novas plantações. “Depois de alguma luta para demover os opositores do plano, o Convênio foi finalmente aprovado pelo Congresso Nacional, não sem certa resistência de Rodrigues Alves.

Tal resistência, aliás, custou-lhe o mando político do país.

Durante aquele ano ocorreria a sucessão presidencial e os representantes dos grandes Estados rejeitaram o candidato preferido de Rodrigues Alves, escolhendo Affonso Penna, inteiramente identificado com a valorização do café.

Empossado em novembro, Penna honraria fielmente seus compromissos com cafeicultura

Durante os três anos seguintes foi implantada a Caixa de Conversão e os Estados conseguiram dos banqueiros europeus o ansiado empréstimo de 15 milhões de libras, com o qual puderam efetuar compras maciças de café excedente.

Em 1909, surgiram os primeiros efeitos da política de valorização.

Os preços internacionais do café começaram a subir, enquanto a Caixa de Conversão conservava o câmbio artificialmente baixo.

No entanto, o país endividara-se no exterior.

Os grandes bancos europeus passaram a controlar o comércio do café.

Muitas fazendas foram vendidas a estrangeiros, pois o esquema valorizador enriqueceu apenas uma parte dos produtores.

Os principais beneficiários da nova política econômica foram basicamente os banqueiros internacionais e as casas comissárias, que, comprando o café na baixa e vendendo-o na alta, auferiram lucros fabulosos.

Algumas delas, aliás, tornaram-se grandes proprietárias de fazendas.

A Prado Chaves, por exemplo, adquiriu, nesse período, catorze fazendas, vendidas a baixo preço por cafeicultores arruinados, com um total de 3,5 milhões de pés de café.

INDÚSTRIA DE MÁQUINAS DE BENEFICIAR.

A indústria de máquinas de beneficiar café crescia e progredia paralelamente aos filhos do Dr. Trajano.

De 1917 à 1930, Machina São Paulo passou a ter a denominação comercial de B. Penteado e Cia, sob gerência do sócio Trajano

Antonio Augusto de Barros Penteado era sócio mandatário.

Até 1922, a Machina São Paulo caminhava normalmente, crescendo naturalmente. “Por ironia”, Dr. Trajano descobre um método para separar os grãos, da casca do café, que revolucionaria a indústria e igualmente o beneficiamento cafeeiro, onde com um estilingue, uma atiradeira, Trajano Camargo atira contra a parede, e nota que com o choque, a casca se partia e liberava

Nesta época, cria e desenvolve a primeira máquina compacta para descascar café, de bom funcionamento, através do processo de choque, com peneiras, e vento para soprar as cascas, separando-as do café descascado.

Até então eram necessárias cinco máquinas para fazer o mesmo serviço.

A indústria passou a se desenvolver mais e mais, depois que ganhou Medalha de Ouro na Exposição Internacional do Centenário da Independência do Brasil. Nicolino Guimarães Moreira, da vizinha cidade de

Piracicaba, onde o Dr. Trajano iniciou sua indústria, fica até altas horas apresentando um projeto de secador de café de sua patente.

Trajano adquire os direitos de industrialização mediante pagamento de dez por cento de “royalties”, equivalentes a um conto de réis (1:000\$000), em 1926.

São produzidos quatro ou cinco protótipos e espalhados por diversas zonas cafeeiras, onde foram acompanhadas e adaptadas aos diferentes tipos de café, e seus graus de umidade., haviam 20 patentes brasileiras de secadores sem bons resultados práticos, registrados no Instituto Agrônomo de Campinas (1895).

Tal o sucesso desses secadores de café, em fase de experimentação, a Machina São Paulo, em 1928 passa às vendas em larga escala para todo o Brasil e exterior.

Sem exagero algum, podemos dizer que a Machina São Paulo era auto suficiente, pois, adquiria apenas matéria prima brutas: toras de madeira que eram apenas desdobradas e aparelhadas pela serraria e trabalhadas pela carpintaria; metais brutos em ferro e aço, perfis laminados, ferro gusa; rolamentos, carvão coque; aço siderúrgico.

Um dos interessantes casos que envolveu a ampla visão do industrial Dr. Trajano, foi a encomenda de importação de um navio de chapas galvanizadas com liga de molibdênio, após utilizadas em algumas máquinas para maior resistência ao calor, umidade, e à acidez, com intenção de ampliar a durabilidade das mesmas.

Podemos imaginar a surpresa de tal empresa norte-americana.

Por acreditar ser uma carga demasiado grande para o país,

quanto mais para uma única indústria, a empresa telegrafa à Machina São Paulo para confirmar o pedido.

A firma envia um representante ao Brasil para “visitar” pessoalmente a indústria limeirense.

Além da garantia de matéria prima para a fabricação assegurava a produção por muitos e muitos anos, (tais chapas existiram durante toda a vida da indústria).

PRODUÇÃO DE CAFÉ NO BRASIL.

O Brasil é o maior produtor mundial de café, onde a atividade cafeeira está presente e tem força econômica ao longo da história.

O desenvolvimento da lavoura de café no Brasil, começou no século XIX, desde quando se tornou o maior produtor do mundo.

Só depois de introduzido no Vale do Paraíba, em terras fluminenses, é que a lavoura alcançou seu primeiro sucesso, onde possuía condições de solo e clima favoráveis ao cafeeiro, sendo cultivado com bons rendimentos econômicos.

Os maus tratos infligidos aos solos, fizeram com que as lavouras logo perdessem sua vitalidade, onde foi reduzida de forma rápida o rendimento das colheitas.

Também no século XIX, começou a marcha do café em busca de terras novas, marcha não terminada.

Da região fluminense, a lavoura se deslocou para o Vale do Paraíba e para o planalto Ocidental.

Nessa região, o café encontrou extensas manchas de terra roxa e surgiram os mais importantes centros cafeeiros.

Após o enfraquecimento da terra, o café foi para o Norte do Paraná e hoje já há sintomas de novos deslocamentos em direção de Mato Grosso.

Essa expansão trouxe grandes conseqüências, fez surgir uma paisagem nova, “paisagem do café”, nas áreas cobertas de matas, deu nascimento ao tempo do império a uma nova aristocracia rural (barões do café), corpulenta como as dos senhores de engenho do Nordeste açucareiro, feitas por ricos fazendeiros do Vale do Paraíba e região de Campinas.

O povoamento de vastas extensões, até então inúteis e aparecimento de cidades pioneiras, introdução do imigrante italiano em São Paulo, a multiplicação das vias férreas, aparelhamento do

porto de Santos, dos quais se tornou o grande mercado exportador do país.

O deslocamento do eixo da economia brasileira para o SE até então colocado em posição secundária do ponto de vista da economia agrícola.

São duas regiões- São Paulo e Norte do Paraná, que fornecem a maior porcentagem da produção brasileira, seguidas pelo Estado de Minas Gerais, Espírito Santo, Rio de Janeiro e outros.

Em 1920, o café se espalhou pelo Nordeste e em 1928/1930, na Alta Sorocabana e Alta Paulista, havendo uma penetração no norte do Paraná, com destaque para Londrina e Maringá.

Em 1920, o café chegou ao norte do Estado do Rio de Janeiro. Juntamente ao café, vieram a cultura da pecuária e cereais.

As exportações nesse período chegaram a setenta por cento de sua produção.

Máquinas de beneficiamento do “ouro-verde” passaram a ser fabricadas no país.

Para transportar a preciosa mercadoria, muitas regiões foram atravessadas por vias férreas, que criavam cidades em seu percurso até os portos do Rio de Janeiro e de Santos.

Em fins do século XIX, a exportação de São Paulo passa a ocupar o primeiro lugar no rol das exportações nacionais.

A Província substitui, as regiões mais prósperas.

Os estadistas baianos e fluminenses, que digiram o império britânico caem com a proclamação da República cedendo espaço aos países enriquecidos, donos da economia nacional.

A produção cresce rápido e ocorrem as primeiras crises.

Os governos estadual e federal amparam a lavoura e o rush continua. As intervenções continuam com bons resultados até 1921.

O recenseamento do ano precede com o alcance do café no

Paraná e modifica estrutura econômica do centro-sul de todo o Brasil.

A CRISE DO CAFÉ COM LEITE.

Em 1925, o café ultrapassava suas possibilidades de exportação em virtude do crescimento contínuo dos cafezais.

A produção brasileira anual média de 21 milhões de sacas superava o consumo mundial, que atingia 14 milhões de sacas.

Além do café, a exportação da borracha e do cacau sofria uma séria crise.

As fraudes das eleições, feitas por chefes políticos ou “coronéis”, se por um lado mantinham no poder seus representantes, por outro provocavam um desejo de reformas.

Getúlio Vargas, deixando a Pasta da Fazenda, ocupou o governo do Rio Grande do Sul, que, em virtude das divisões e ressentimentos locais, não conseguiu coesão política suficiente para que um gaúcho exercesse a presidência da República, não obstante ter Pinheiro Machado conseguido uma verdadeira hegemonia entre os grandes chefes políticos do país. Mesmo no Império, jamais um gaudério foi indicado para a presidência do Conselho de Ministros. Sucedendo a Borges de Medeiros, tratou de apaziguar os grupos políticos antagônicos de seu Estado, formando uma “frente única”.

Antônio Carlos de Andrada, governador de Minas Gerais, aspirava também à sucessão presidencial.

Suas possibilidades se enquadravam na política tradicional de alternância no poder de paulistas e mineiros. Em São Paulo,

surgiu o Partido Democrático, que reunia a oligarquia local dissidente

Os entendimentos políticos evoluíram no sentido de agrupar em torno de Getúlio as forças da oposição.

Minas Gerais e Rio Grande do Sul se transformavam em dois grandes focos de rebeldia à política dominante.

Na Paraíba, contariam com o apoio de João Pessoa, candidato à vice-presidência. Se formou a Aliança Liberal”. Júlio Prestes, governador de São Paulo, havia sido líder do governo na Câmara Federal e em torno de seu nome giravam as simpatias do Palácio do Catete. No entanto, de acordo com a política do café-com-Leite, era a vez de o candidato ser mineiro. Os efeitos do colapso da Bolsa de Nova York (outubro de 1929), aumentaram as possibilidades de uma solução armada

A crise de 1929 se alastraram pela Europa, atingindo também São Paulo, como tradicional fornecedor de café aos países estrangeiros, conturbados financeiramente pela grande depressão.

O Brasil perdeu seu maior mercado consumidor: os EUA se enfraqueceu, pois o Estado no qual o governo federal depositava suas esperanças, onde os créditos internacionais foram suspensos.

A política de valorização do café entrou em colapso, afundando o restante da economia nacional

Foram feitas eleições para cargos de Presidente e Vice-presidente da República no prazo determinado.

Pularam as fraudes de ambos os lados. O resultado final foi a favor de Júlio Prestes e Vital Soares, que não chegariam a tomar posse, uma vez que, em 22 dias antes de terminar o mandato presidencial de Washington Luís, a Revolução tinha começado.

Foi a revolução de 1930, liderada por Getúlio Vargas

Em 1930, houve a revolução que levou Getúlio Vargas ao poder.

Em 24 de outubro de 1930, os generais líderes do

movimento intimam Washington Luís a entrar no poder e entregar a presidência nas mãos das forças armadas.

O presidente se recusou e foi exilado para a Europa. Teve início daí, a ditadura militar, Getúlio Vargas chegou à presidência com a crise da economia cafeeira e da política do “café-com-leite”.

Se manteve no poder depois de 1934, eleito pela assembleia constituinte, até 1945, com a instituição do Estado Novo, de influência nítida do fascismo, criou o ministério do trabalho, indústria e comércio e incentivou a indústria de café

Vários movimentos sociais contestaram a hegemonia do setor do café durante a República Velha, inclusive nas cidades, onde naquela época estava uma minoria da sociedade

A revolta da vacina e a revolta da Chibata fora duas delas.

A REVOLTA DA VACINA.

Ocorreu no Rio de Janeiro em 1906, contra a política de vacinação forçada adotada pelo governo de Rodrigues Alves no combate à epidemia de varíola.

No início do século, a capital do país foi assolada por algumas epidemias, como a peste bubônica e a varíola, e contra esta última, o governo promoveu a vacinação da população.

Vários fatores contribuíram para a rebelião popular, onde a vacinação foi decretada obrigatória, e o governo formou as brigadas sanitárias, grupos encarregados de promover a vacinação nos bairros, onde foi utilizada muita violência.

A propaganda contrária, realizada por grupos monarquistas, aproveitando-se do desconhecimento da situação por parte da população, estimulando-a à rebelião.

As elites, no poder ou na oposição, não possuíam a mínima preocupação em esclarecer a sociedade em relação aos procedimentos adotados.

A rebelião ocorreu nos bairros, onde a população ergueu barricadas e com pau e pedras enfrentou a polícia.

Após intensa repressão e a prisão de várias pessoas, a vacinação foi completada, eliminando-se a varíola da cidade.

A REVOLTA DA CHIBATA.

O movimento teve início em 22 de novembro de 1910, no navio Minas Gerais.

Os marinheiros rebelaram-se contra os maus tratos, comuns na marinha brasileira.

Apesar de ocorrer contra os castigos determinados ao marinheiro Marcelino Menezes, a revolta já vinha sendo preparada há meses, e os marinheiros estavam bem organizados.

Apontando os canhões para a cidade do Rio de Janeiro, os marinheiros exigiam o fim dos castigos corporais e a melhoria na alimentação, e o governo de Hermes da Fonseca, foi obrigado a atender às reivindicações e a conceder anistia aos líderes do movimento acabou sendo absolvido em 1912.

A IMIGRAÇÃO NO BRASIL.

O projeto de trazer imigrantes para o Brasil era antigo.

Foi cogitado a vinda da Corte portuguesa para o Rio de Janeiro(1808), quando foi incentivado a vinda de estrangeiros com o intuito de ocupação demográfica, onde povoavam e cultivavam grandes terras desabitadas, sobretudo no sul do país.

Mas com essa proposta, houve resistência de muitos proprietários de terras, que ambicionavam eles mesmos estender suas lavouras para terras férteis e incultas, temendo sua ocupação por estrangeiros.

Logo, essa imigração necessitou ser reavaliada em outros termos, atendendo a um problema mais urgente, que era a substituição da mão-de-obra escrava.

E antes da lei Eusébio de Queiroz, a que aboliu o tráfico em 1850, alguns cafeicultores paulistas ensaiaram o trabalho livre.

A iniciativa coube ao senador Nicolau de Campos Vergueiro, senhor de muitas terras no centro-oeste da província de São Paulo e que desde 1840, atraía imigrantes portugueses para sua fazenda Ibicaba em Limeira; em 1847, chegou a contratar 365 famílias de origem germânica, que passaram a trabalhar junto a 215 escravos.

Foi instituído, através da Vergueiro e Cia, o regime de parceria, que consistia da divisão do lucro líquido da venda de café, cabendo metade ao colono e metade ao fazendeiro.

Apesar da vinda de colonos em escala crescente, até 1856, o sistema de parceria não fracassou, e o marco dessa derrota foi a revolta dos próprios colonos suíços da Fazenda Ibicaba, do senador Vergueiro, que alegavam não-cumprimento do contrato por parte do fazendeiro.

Esse sistema de parceria era inviável.

Os colonos se sentiam seduzidos à situação de escravos, impossibilitados de saldar suas dívidas, como os fazendeiros, acostumados com o trabalho escravo, são se sentiam recompensados com o investimento feito.

Havia abuso das partes, conforme se vê, o que ocorria pela ambigüidade dos contratos, que davam margem a muitas interpretações.

Este fato criou uma má imagem do Brasil no exterior e dificultou a vinda de estrangeiros para cá.

O Brasil não era tido como um “país tropical”, mas sim com terra de clima propício a epidemias, de ordem escravocrata, de religião oficial, de uma economia atrasada.

Em 1884, São Paulo correspondia a 16% da produção nacional; Esse fato se refletia na valorização das terras produtivas e da mão-de-obra escrava.

O escravo alcançava um alto preço e nos inventários registrados na cidade de São Carlos chegavam a ser 66% do patrimônio do senhor.

Se a população livre não tinha boas condições sanitárias, ainda piores eram as condições de vida dos cativos.

A campanha abolicionista passou a ter várias leis que restringira a disponibilidade daquele trabalhador braçal, como por exemplo a Lei do Ventre Livre (1871), que fazia livre todo filho de escravo nascido a partir daquela data, e a Lei do Sexagenário(1885), onde libertava mediante indenização, o escravo com mais de sessenta anos.

Leis paliativas, sendo esta favorável ao proprietário, que se liberava de um trabalhador improdutivo, envelhecido e cansado.

Enquanto ocorria isso, o café invadia novas terras, avançava pelo interior adentro, demandando aumento de braço.

O governo se viu na contingência de incentivar a vinda de estrangeiros, a única solução de garantir a produção de seu maior produto econômico.

A província de São Paulo, investiu em grandes somas para introduzir o trabalho estrangeiro no país.

O governo brasileiro pagava a passagem para o Brasil, hospedagem e viagem até o local destinado.

Os fazendeiros do Vale do Paraíba não respondiam às solicitações do governo, quando este indagados se pretendiam formar colônias.

Outros lavradores davam preferência à vinda de chineses, chamados de coolies ou chins, alegando que estes ofereciam melhor capacidade de adaptação, onde a mão-de-obra era mais barata.

Alguns, se opunham, alegando que substituir o negro pelo coolie, transformando o escravo em servo.

Assim, dadas fortes resistências, a Companhia de Comércio e Imigração Chinesa se dissolveu e todo o incentivo para a imigração recaiu sobre a Itália..

Em 1880, a imigração tornou-se muito expressiva. Em 1885, São Paulo produzia 40% do café brasileiro.

Entre 1887 e 1897, 1.300.000, os imigrantes vieram para o Brasil e no século XIX, aumentou a população brasileira de 14 para 17 milhões de pessoas.

O proprietário das fazendas cobria as despesas de passagem do trabalhador europeu, que passa sua vida produtiva pagando esta dívida.

O trabalho durava o dia todo e era controlado por um fiscal.

Em geral, o sistema de trabalho de parceria, porém, perto do início século XX, passou a ser assalariado.

Era dividido em duas partes: uma fixa e outra de acordo com a produção.

RESULTADOS.

A grande imigração, que teve início em fins do século XIX e se intensificou após a abolição, se decorre do próprio alastramento da cultura do café e altera com rapidez a fisionomia demográfica das zonas onde entra o café e atenua os malefícios do rush para o Oeste.

Com efeito, as fazendas de fraca produção, largada por proprietários à cata de terras mais rendosas, subdividem-se em pequenos sítios.

A monocultura cede lugar a policultura e o imigrante que soube economizar, se instala.

A imigração japonesa, torna o fato mais pronunciado.

Essa fragmentação de latifúndio, se não provoca surtos vertiginosos da implantação da lavoura do café, tem a vantagem de trazer estabilidade.

Onde ela ocorre, a região se salva.

Outro resultado é o da urbanização do Estado, freio moderador dos efeitos perniciosos do abandono de regiões esgotadas.

As cidades como se denominavam os aglomerados surgidos da noite para o dia na boca do sertão desbravado pelo cafezal, se beneficiariam das rodovias e ferrovias construídas para o café, iriam criar raízes e atualizar o movimento imigratório.

De centros distribuidores, passam a centros produtores graças a influência do café.

Se no século XVI, a fisionomia do Centro-Sul do país contém entradas contra o gentio e nos dois séculos seguintes pelas Bandeiras do ouro, a do século XIX se desenha nas linhas paralelas dos cafezais.

Atualmente, outros fatores atenuam para a penetração do café.

A riqueza farta devido ao café teve a quantidade em detrimento

da qualidade, fortalecendo a posição dos demais países produtores de cafés moles ao mesmo tempo que incentivou a cultura de cafés duros na África.

De monopólio passou a grande produtor, podendo perder os principais mercados, conjurando acordos internacionais que vigorarão enquanto interesses maiores não o prejudicarem.

TECNOLOGIA.

Ao substituir o trabalho dos escravo pelo trabalho escravo dos imigrantes, houve uma mecanização na parte da produção.

O beneficiamento do café deixou de ser realizado por aparelhos construídos em madeira e passou a ser movidos pelas águas dos riachos ou pela força humana, por secadeiras mecânicas e classificadores de café a vapor, onde esta mudança na tecnologia ocorreu inicialmente em São Paulo, nas fazendas de Taunay e Silva Telles, que passaram a vender seu café a preço dez por cento acima do mercado internacional e até 1870, na maioria dos cafezais, o maquinário ainda era bastante antigo.

CHEGADA DOS ITALIANOS.

Enquanto o Brasil necessitava de braços para a lavoura, a Itália tinha um problema de superpopulação em campos e crise de desemprego.

Nessa época, foi a extrema miséria, mais que o desejo de “fazer a América”, o motivo que levou os italianos a abandonar a terra e procurando novas frentes de trabalho.

Sua preferência era os Estados Unidos e Argentina, países de clima perto ao europeu e com algumas experiências democráticas,

inclusive com liberdade religiosa.

Foi necessário um marketing para melhorar a imagem de nosso país no exterior, junto a um país escravista e de monarquia atrasada.

Nessa época, foram feitas várias associações de ajuda aos imigrantes, com destaque a Sociedade Promotora da Imigração, em São Paulo, por iniciativa de fazendeiros interessados na transição do trabalho escravo para o livre.

Agentes de propaganda também foram enviados à Europa, com panfletos, fotos e informações favoráveis ao Brasil, com o intuito de atrair o trabalhador europeu para os cafezais brasileiros.

O primeiro grupo de italianos que chegou a São Paulo, em 1877, num total de dois mil imigrantes, e cresceu muito e em 1888, ano da abolição da escravatura, o contingente de 80.794 pessoas.

O avanço do café, conquistando novas terras, ou outra mão-de-obra, conhecendo altos lucros, transformou a paisagem geográfica, econômica e social do país.

Ferrovias, cidades se desenvolveram, a mão-de-obra livre foi introduzida, surgiram as primeiras indústrias, foi instituída um sistema de crédito e os centros urbanos conheceram um surto de modernização.

O local de ocorrência deste fato foi nos principais centros exportadores, no eixo de Rio de Janeiro, São Paulo e Minas Gerais, principalmente em cidades beneficiadas pelo café. Enquanto núcleos urbanos atrelados à demanda mundial se modernizavam, o restante do país permaneceu atrasado, ainda mergulhado em uma existência precária, submetido a uma estrutura rural antiga.

Vilas paradas e de poucos recursos ocorreram na província do interior de São Paulo, a mais poderosa do império.

A PROPAGANDA.

Foi necessária muita propaganda para criar uma imagem favorável do Brasil, que incentivasse a vinda de imigrantes, particularmente italianos, para as fazendas de café.

Era preciso criar uma imagem paradisíaca e segura do país. Panfletos, livros e fotografias foram distribuídas através de agentes na Europa com tal finalidade.

A FORMAÇÃO SOCIAL.

Em povoados antigos, onde residiam os fazendeiros, comerciantes a beira de estrada e escravos, começam a rodar novos habitantes.

Em cidades cafeeiras mais prósperas surgem comerciantes com lojas de armarinhos, onde se compra de tudo.

Alimentos, tecidos, máquinas e até livros; o fazendeiro, que virou barão, embora tenha palacete na cidade, vive mais na capital, envolto a negócios diferentes, indo de ações da ferrovia à criação de bancos da província; os bacharéis em direito, advogados recém-formados pela academia do Largo de São Francisco, se instalaram com suas bancas de direito e com isso fundaram jornais; um ou outro médico montaram um consultório; professores começaram a dar aulas em colégios públicos e alguns abriram até suas próprias escolas.

O funcionalismo público fica ampliado.

A partir de 1880, com a vinda de imigrantes, há um aumento populacional.

Os hábitos se refinam.

É comum a presença do professor de francês e da professora de piano entre pessoas da elite.

As mulheres elitistas se tornam mais cultas, lendo romances.

Os teatros passam a se apresentar em cidades do interior, trazida por ferrovias, e para essa ocasião, o figurino francês é obrigatório.

As pessoas ficam mais sociáveis e surgem clubes de lazer não somente da elite, mas novos grupos sociais vindos da sociedade da época.

Entre a elite e a escravaria surge uma camada média urbana, composta por profissionais liberais, comerciantes médios, funcionários públicos, origem da futura classe média brasileira, onde se encontram os elementos mais ativos da sociedade em formação.

São eles que fundam jornais, abrem escolas, criam bibliotecas e associações filantrópicas, inauguram clubes culturais e de lazer e junto aos cafeicultores progressistas, querem mudanças políticas.

AS VANTAGENS.

Formar uma fazenda de café não era coisa fácil.

A primeira colheita dura quatro anos, como no caso da Coffea Arábica, que era extremamente sensível.

Não suportavam rigores de geadas e insolações intensas.

Os argumentos a favor do café foram muitos e tinham fundamento, onde o plantio era muito compensador, sendo superior ao plantio de cana-de-açúcar.

A FAZENDA DE CAFÉ.

O engenho era um mundo em miniatura.

Ali viviam o senhor da casa-grande, com seus familiares; os mulatos e mulatas, normalmente filhos do senhor com escravas: o padre capelão; os negros escravos, que exerciam funções de canoeiros, carreiros, pescadores, vaqueiros, trabalhavam nas moendas, prestavam serviços domésticos, trabalhavam na enxada e na foice, plantando e cortando cana; e os roceiros, responsáveis pela roça de subsistência.

Além dos negros da senzala, viviam no engenho, alguns trabalhadores livres, que recebiam salários pelo seus trabalhos.

Formar uma fazenda de café não era coisa fácil.

A primeira colheita demorava quatro anos, como no caso da Coffea Arábica, que era muito sensível.

Não suportava rigores de geadas e insolações intensas.

A casa grande.

Vivia o senhor com sua família.

O senhor de engenho exercia grande autoridade sobre todos, inclusive sobre seus familiares.

Era um verdadeiro patriarca.

A senzala.

Viviam os negros que trabalhavam como mão-de-obra escrava.

A senzala era uma grande construção onde os negros viviam

todos juntos.

Eles tinham uma vida tão miserável quanto a dos animais.

O DECLÍNIO PREMATURO.

Mesmo gozando de tecnologia, a cultura do café se manteve predatória e itinerante, deixando para trás florestas virgens destruídas.

Fazendas outroras produtivas se tornavam imprestáveis e eram abandonadas por proprietários que iniciavam plantações em novas terras.

A vida farta registrada no apogeu da produção deixa de existir.

Restam apenas terras esgotadas e as primitivas instalações, agora decadentes.

O abandono da casa-grande é exemplo desse fato.

A FORMA DE VIDA DOS ESCRAVOS.

Os negros aprisionados eram trazidos para o Brasil em tumbeiros (navios negreiros).

Eram marcados com ferro em brasa como se fossem animais.

Os tumbeiros eram verdadeiras sepulturas, pois durante a viagem morriam, geralmente quarenta por cento dos negros.

Os escravos viajavam em porões de navios, onde morriam, normalmente, de banzo, provocado pelo sofrimento e pela nostalgia.

O banzo é uma doença caracterizada por uma profunda tristeza, abatimento moral ou físico.

Apesar de morrerem muitos negros, os traficantes ganhavam muito dinheiro, onde lucravam muito com a venda de escravos.

Os negros eram embarcados, geralmente, de Angola, Moçambique e Guiné, e desembarcados em Recife, Salvador e Rio de Janeiro.

Os principais grupos escravizados foram os sudaneses, os bantos e os malês (sudaneses islamizados).

O que esperava os negros no Brasil, era uma vida de sofrimento, maus-tratos, pancadas, açoites e torturas.

Trabalhavam sem parar e eram fiscalizados pelo feitor, que os açoitava com um chicote de couro cru, denominado “bacalhau”, por menor que fosse a falta cometida.

Em troca do trabalho, recebiam três pés : pau, pano e pão.

O pau era para andar na linha; o pano para a vestimenta e pão para agüentar o trabalho.

Se fugissem, eram perseguidos pelos capitães -do-mato. Se fossem capturados, eram castigados severamente. Muitos não resistiam e morriam.

Os negros não tinham proteção.

Nem mesmo dos jesuítas, onde admitiam a escravidão do negro, pois muitos consideravam que eles não tinham alma e por esse motivo, podiam ser escravizados.

Em um romance escrito um pouco antes da abolição, em 1888, o escritor Júlio Ribeiro em a Carne, expressa através de personagem Coronel Barbosa, a mentalidade do fazendeiro escravocrata, que assim justificava o castigo aplicado ao escravo:

...Ai, filha! Você não entende deste riscado. Qual barbaridade, nem qual carapuça! Nesse mundo não existe coisa alguma sem sua razão de ser. Essas filantropias, estas jeremiadas modernas de abolição, de não sei que diabo de igualdade, são patranhas, são cantigas. É chover no molhado, preto precisa de couro e ferro como precisa de angu e baeta. Havemos de ver no que há de parar a lavoura quando esta não tiver no eito, a tirar-lhe as cócegas, uma boa guasca, na ponta de um pau, manobrada por um feitor destorcido. Não é porque eu seja maligno que digo e faço

essas coisas; eu até tenho fama de bom. É que sou lavrador e sei o nome aos bois...

O SISTEMA DE PARCERIA.

Embora parecesse promissora, logo iniciaram os descontentamentos entre os colonos.

As terras recebidas com pés de café velhos e improdutivos, e os juros cobrados sobre as dívidas de viagem e transporte, impossibilitavam o parceiro de saldar suas despesas com fazendeiros.

Em 1856, um grupo de suíços da colônia bicaba, do senador Vergueiro, se revoltou, sob a liderança do mestre-escola Thomas Davatz.

Houve intervenção policial e Davatz retornou à Suíça, onde publicou um livro sobre as condições de vida na fazenda.

O incidente não se encerrou aí.

Em 1860, foi enviado da Suíça o cônsul J.J. von Tschudi para estudar os problemas da emigração daquele país para o Brasil, viagem que também resultou em livro.

Ambos os relatos, do colono e do cônsul, são parciais.

O de Davatz é a voz de um colono contra o patrão; o de von Tschudi, como representante diplomático.

A SITUAÇÃO DO AGRICULTOR.

A situação se agravou para o cafeicultor após a abolição do tráfico negreiro pela Lei Eusébio de Queiroz, em 1850.

Apesar de ter se tornado caro, o escravo se tornou raro e caro.

Mas ainda continuou sendo contrabandeado na África; mais tarde, eram adquiridos no Nordeste, dos senhores de engenho devido à decadência da exploração canavieira.

Entre 1852 e 1859, chegaram de outras províncias para o Rio de Janeiro 26.622 escravos.

O fato significativo desta crise da mão-de-obra foi a alta do preço do escravo.

Após 1850, os preços praticamente triplicaram.

Em 1865, uma escrava valia mais que o escravo homem, pois seu papel reprodutor a tornava mais valiosa.

Com a mão-de-obra escassa, os cafeicultores e também o governo, se empenharam na vinda de trabalhadores livres europeus.

Deram início a um programa de imigração, onde investiu grandes somas para o concretizar.

Atrair europeus para o Brasil não foi tarefa fácil.

O país estava associado a um regime escravo, sem liberdade de religião, e também uma monarquia atrasada.

DA ESCRAVIDÃO À LIBERDADE.

O custo de mão-de-obra escrava “compra do trabalhador”, sustento do mesmo após seu período de vida produtiva e de sua prole enquanto ainda na fase improdutiva não permitia que cada fazenda tivesse o número de escravos necessário à rápida expansão de suas plantações, em um período em que os mercados norte-americano e europeu absorviam todo o café disponível.

Uma nova força de trabalho era necessário.

Daí se pensou em adotar a mão-de-obra livre.

Os trabalhadores livres - os camponeses brasileiros - viviam ligados aos grandes latifundiários através de uma rede de obrigações difíceis de romper, para poderem constituir um mercado de trabalho para as lavouras de café.

A imigração passou então, a ser vista como a única forma de resolver o problema da mão-de-obra para os cafezais.

O trabalho livre era mais lucrativo do que o escravo, pois os negros, devido a fugas e revoltas, as doenças e a baixa resistência, trazia às vezes prejuízos.

As posições com relação ao trabalho escravo ou sua substituição pelo trabalho livre variavam.

Em 1847, o já mencionado Barão de Pati do Alferes admitia a baixa rentabilidade do escravo, e mesmo assim não o substituía pelo trabalho livre.

Em 1851, a publicação em o Auxiliador da Indústria Nacional, em nota de observadores que não eram lavradores, mas analisavam a questão da mão-de-obra do ponto de vista técnico, admitia: que o trabalho livre é mais lucrativo do que o escravo. Eis a seguir uma comparação feita por Eduardo Silva, “Introdução”. In: Francisco P.L. Werneck, Memória sobre a fundação de uma fazenda..., pg 23-24.

Assim em 12 anos um fazendeiro que empregasse 50 escravos no custo de suas terras, iria economizar pela substituição de braços livres a uma soma de 14:356\$750 rs, que posta a juros de 6 por cento se elevaria no fim de 25 anos, termo de sua vida, pois que supomos que ele principia seus trabalhos aos 25 anos de idade, à não ser desprezível quantia de 61:619\$164, com que poderia felicitar

seus filhos além da sua lavoura, que sempre teria marchado em progresso.

O SURGIMENTO DE FERROVIAS.

Devido a falta de meios de transporte, muitas sacas não chegavam aos portos para serem exportadas.

As antigas tropas de mulas não davam mais conta de levar uma produção sempre crescente do interior às cidades portuárias.

Com o surgimento das primeiras estradas de ferro, nos anos de 1860, as distâncias deixaram de ser obstáculo.

Antes de surgir a ferrovia, o transporte da produção do Brasil, tanto como algodão, ouro, açúcar e café, eram feitos por lombos de burros, através de tropas de muares, que desde o extremo sul do país, iam até os centros consumidores mais distantes, onde atingiam os portos do litoral.

Essas tropas transportavam o café até o porto de embarque e depois retornavam com mercadorias necessárias à fazenda, desde sal, carne e peixe secos até tecidos, ferramentas e vinho.

Quando não tinha mercadoria de retorno, o frete era mais caro.

O transporte para o interior se tornava mais caro. Quanto maior a distância entre a fazenda e o local de escoamento, mais aumentava o frete e o lucro do fazendeiro se tornava menor.

Plantar café, além de Rio Claro, a “boca de sertão”, passou a ser inviável, devido a frete alto.

A saída para este fato foi a criação da ferrovia.

Desde 1855, foi discutido na Assembléia Legislativa da província, em 1867, com a ajuda de capital inglês, foi inaugurado a The São Paulo Railway Company, onde transportava o café de Judiai

para Santos.

A partir daí foi feito o avanço dos trilhos, agora fincados por cafeicultores, que tinham interesses em escoar produtos por preços mais baixos.

Depois do café vinham os caminhos de ferro.

A partir daí surgiu a Companhia Paulista(1872), a companhia Mojiana (1875), a Companhia Sorocabana (1875), ligada inicialmente ao algodão, também mais tarde tributária ao café.

Em 1877, a Estrada de Ferro D. Pedro II, procedente da cidade do Rio de Janeiro, se ligou a cidade de São Paulo.

Por volta de 1890, o mapa do Estado tinha uma teia, ligando ponto extremos.

Com a locomotiva, chegou ao progresso.

As distâncias se tornaram menores, os fazendeiros não permaneciam nas fazendas, construindo os palacetes nas cidades e em São Paulo, conhecida como a Capital dos Fazendeiros.

Com a facilidade de transportes, melhoram as cidades. Até a circulação de notícias se fez mais ágil, como o transporte de jornais de capitais para o interior.

PRODUÇÃO E CRISE.

Atrás do café, e à sua frente, estão as ferrovias.

Com elas, colonos estrangeiros e o comércio semi- sedentário.

Cidades se erguem e crescem rápidas, sem tempo para tomar pé, sem raízes fortes para resistir às vicissitudes da marcha vertiginosa e fatigante.

De 1790 a 1836 se anda vagarosamente, onde é procurado o núcleo já habitado para experiências.

Oito lustros bastam para abarrotar de cafeeiros todo o Vale do

Paraíba e parte de terras mais férteis das regiões próximas da capital, colonizadas pelo açúcar. São colhidas 582.066 arrobas nesse último ano.

Passados dezenove anos, o panorama apresenta aspecto de dinamismo : 2.737.639 arrobas de café enriquecem a zona já colonizada, onde a população aumenta em quarenta por cento.

Ao mesmo tempo a produção das zonas novas estava em torno de 300.000 arrobas. É o rush do café.

A abolição da escravatura decretada em 1888, não o prejudica.

Se abandona tudo pelo café.

A EVOLUÇÃO DAS CIDADES.

Mais de noventa por cento das cidades paulistas resultaram da cultura do café, mas nessa afirmação contém exageros.

Paralelo às cidades nascidas com o café, principalmente as de frentes pioneiras, havia núcleos urbanos já existentes que se desenvolveram em função do comércio, do pouso de tropas, do cultivo do arroz e da cultura de algodão.

Outras vilas preexistentes, se juntaram em função da cultura do café.

Os simples aglomerados urbanos, mesmo quando deixavam de serem vilas, se diferenciavam muito das cidades.

A maior parte das cidades do Império como centros requintados não passavam de extensões de fazendas, com arruamentos improvisados, guardando um aspecto rural.

Nasceram de estradas que se transformaram em ruas, sem alinhamento ou organização.

Se limitavam a um centro administrativo, onde uma tosca igreja, uma cadeia precária e às vezes convento eram únicos edifícios públicos.

As ruas não tinham calçada e a iluminação, era de óleo e peixe.

Algumas prosperaram quando localizadas em trajetos de ferrovias.

Campinas, Rio Claro, Pindamonhangaba, Ribeirão Preto são algumas que tivera progresso.

Outros locais não tiveram a mesma sorte, no caso Areias, Bananal, São José do Barreiro, que eram afastadas do traçado da estrada de ferro, tiveram declínio.

A maioria dos municípios pertenciam a regiões ricas, os cofres públicos municipais continuaram vazios e os benefícios urbanos registrados eram de iniciativas de fazendeiros locais, que traziam beleza a cidade na maioria das vezes, ostentando poderio.

O café no Rio de Janeiro, começou a ser plantado em 1781, por João Alberto Castelo Branco.

Mas a sua expressividade foi em aproximadamente em 1870.

No Rio de Janeiro, nessa época, a cidade de Vassouras conheceu a planta através de um arquiteto francês.

. Em São Paulo, Bananal, já no declínio de sua produção, recebeu chafariz inglês e uma estação de ferro belga, tardiamente instalada; na linha Paulista, as cidades de Campinas, Rio Claro e São Carlos e no traçado da Mojiana, as cidades de Amparo e Ribeirão Preto, continham palacetes, azulejos e louças inglesas e iluminação a nafta, teatros, Santas, Casas de Misericórdia, Igrejas e templos protestantes.

A capital, São Paulo, se tornou a Metrópole do Café.

Nessas cidades, em meio à novas edificações, circula uma nova sociedade.

RIO DE JANEIRO E SÃO PAULO.

Em São Paulo, a partir da década de 1880, passou a ser o principal produtor de rubiácea (café).

O botânico francês Auguste de Saint-Hilaire, percorrendo em 1822 o trajeto do Rio de Janeiro a São Paulo, constatou a penetração da nova cultura no vale do Paraíba.

Vindo de São Paulo para o Rio de Janeiro, fez o seguinte relato:

Desde ontem, começara a ver plantações de café, hoje mais numerosas.

Devem sê-lo mais ainda à medida que me for aproximado do Rio de Janeiro.

Esta alternativa de cafezais e matas virgens, roças de milho, capoeiras, vales e montanhas, esses ranchos, essas vendas, essas pequenas habitações das choças dos negros e as caravanas que vão e vem, dão aos aspectos da região grande variedade.

Torna-se agradável percorrê-la.

Confirmaram-me o que outras pessoas já me haviam dito. Há apenas uns vinte anos, que se começou por aqui a cultivar o café que hoje faz a riqueza da zona.

Antes disso, se ocupavam os lavradores apenas com a cana-de-açúcar e a criação de porcos.

Quanto mais me aproximo da capitania do Rio de Janeiro mais consideráveis se tornam as plantações.

Várias existem também muito importantes, perto da vila de Resende.

Proprietários desta redondeza possuem 40,60,80 e até cem mil pés de café.

Pelo preço do gênero devem estes fazendeiros ganhar somas enormes.

Perguntei ao francês a quem me referi ontem, em que empregavam o dinheiro.

“O Sr. Pode ver, respondeu-me, que não é construindo boas casas e mobilhando- as.

Comem arroz e feijão.

Vestuário também lhes custa pouco, nada gastam também com a educação dos filhos que se entorpecem na ignorância, são inteiramente alheios aos prazeres da convivência, mas é o café o que lhes traz dinheiro.

Não se pode colher café senão com negros: é pois comprando negros que gastam todas as rendas e o aumento da fortuna se presta muito mais para lhes satisfazer a vaidade do que para lhes aumentar o conforto.

Considerando-se tudo quanto disser, vê-se no entanto que não tem luxo algum em suas casas, nada lhes provando riqueza.

O CAFÉ PELOS PORTOS.

De 1830 a 1870 o vale do Paraíba fluminense e paulista foi o grande produtor de café no Brasil.

Vassouras era uma das cidades cafeeiras mais expressivas do Rio de Janeiro.

Em São Paulo, a cidade de Bananal foi a primeira produtora do país em 1854.

Volume de exportações de café, que começou do Rio de Janeiro para Lisboa e Porto:

1779 - 79 arrobas

1796 - 8.495 arrobas

1806 -82.245 arrobas

Segundo a procedência de estudos, a partir de 1840, a Exportação de café em milhares de sacas de sessenta quilos, por decênio:

1821/30 -3.178

1831/40 -10.430

1841/50 -18 339

1851/60 -27 339

1861/70 -29 103

1871/80 -32 509

1881/90 -51 636

Entre 1830 e 1840, o Brasil respondia por um quinto do consumo mundial e em 1890 concorria com três quintos da produção mundial de café.

Porcentagem da produção brasileira na produção mundial de café:

História do Café no Espírito Santo no Brasil e no Mundo

(Pollyanna Demoner Zanotti / Edilberto Moreira de Sousa Neto)

1820/29 - 18,18%

1830/39 - 29,70%

1840/49 - 40,00%

1850/59 - 52,09%

1860/69 - 49,07%

1870/79 - 49,09%

1880/89 - 56,63%

História do Café no Espírito Santo no Brasil e no Mundo

(Pollyanna Demoner Zanotti / Edilberto Moreira de Sousa Neto)

DUAS FORMAS DE PRODUÇÃO.

O café saiu do Vale do Paraíba e seguiu ao Oeste Paulista.

O historiador José Roberto do Amaral Lapa, Embora admitisse que as regiões diversificadas do Vale do Paraíba paulista e centro- oeste paulista ‘tenham muito em comum dentro de uma estrutura em transição, sendo, no geral face da mesma moeda’, elaborou o seguinte quadro de confronto entre as regiões:

1850-1910.

Vale do paraíba

Formas tradicionais de ocupação e uso da terra

Fracionamento dos latifúndios

Estagnação econômica

Mentalidade tradicional na administração da fazenda

Investimento improdutivo dos lucros

Agricultura arcaica

Fazendas auto-suficientes

Aristocracia escravocrata e conservadora

Senhorio voltado para a gestão agrícola

Dependência do patrocínio oficial

Estiolamento e regressão urbana

Formação de classes médias por um movimento de descenso da aristocracia

Indiferença política

Resistência ao movimento abolicionista

Ideologia monarquista

Inércia cultural

Impermeabilidade ao processo de adaptação cultural

Relações sociais paternalistas

Relações sociais de produção escravistas

Forças produtivas escravistas

Administração direta ao trabalho

Unidade de produção tradicional (fazenda)

Velho oeste paulista.

Formas capitalistas de ocupação e uso da terra

Predomínio da grande propriedade

Progresso

Mentalidade empresarial capitalista

Investimento produtivo dos lucros

Agricultura moderna

Fazendas dependentes

Aristocracia imigrantista e liberal

Senhorio empresarial, com iniciativa privada independente

Desenvolvimento urbano

Formação das classes médias por um movimento de ascenso de segmentos inferiores

Ativismo na prática política

Aceitação do movimento abolicionista

Ideologia republicana

Intensidade do movimento cultural

Fácil adaptação a novas imposições culturais

Relações sociais capitalistas

Relações sociais de produção capitalista

Forças produtivas capitalistas

Administração indireta ao trabalho

Unidade de produção capitalista (empresa)

PARTICIPAÇÃO BRASILEIRA.

Período de 1900 a 1950- queda de oitenta para sessenta e cinco por cento. Período de 1960 a 1969- safra mundial- 67 milhões de sacas, onde a participação do Brasil era de trinta e sete por cento.

Período de 1970- caiu a produção mundial e brasileira decaíram.

Período de 1978/79- começou a subir a produção, onde a mundial passou a situar na faixa de 81 a 98 milhões de sacas. Nas últimas cinco safras, a média de produção mundial foi de 92,3 milhões de sacas e a participação do Brasil caiu para vinte nove vírgula sete por cento.

Desde meados do século 19 o café patrocinava o progresso do país.

A partir do século vinte, o café era um dos produtos de maior exportação do Brasil, trazendo riquezas para o mesmo.

RIQUEZA ESSENCIAL.

O café continua sendo a riqueza essencial do Brasil, contribuindo com cerca da metade das diversas obtidas pelas exportações do país.

Com a produção de café se nota verdadeira revolução.

O eixo do poder se fixa com ele há muitos anos, no centro-sul do país, onde saem o Presidente da República e os ministros das principais pastas.

São com os lucros proporcionados pelo produto que se dá início a industrialização.

Outro fenômeno de grande alcance para a história do Brasil, se deve igualmente ao café: o da imigração em massa.

Com efeito, a abolição, suprimindo o mercado mão-de-obra no momento exato do maior incremento da lavoura cafeeira, faz com que os fazendeiros que constituem a classe dirigente, se organizarem para importar a mão-de-obra estrangeira.

Diminui consideravelmente, em virtude de cotas estabelecidas pelo governo, protegendo os Estados do Norte e do Nordeste, em precárias condições econômicas.

Com isso, tem um aumento de volume o vulto das migrações internas.

O CAFÉ NO ESPÍRITO SANTO SUBORDINAÇÃO COMÉRCIAL SUBORDINAÇÃO FINANCEIRA.

A produção de café no Sul do Espírito Santo, teve início a partir do século XIX, onde representou um importante crescimento na economia estadual, desempenhando papel fundamental no crescimento e desenvolvimento econômico, social e político do Estado.

É importante conhecer e entender a sua cadeia produtiva, sua produção, distribuição, comercialização e consumo.

Do Rio de Janeiro, espalhou sua presença por praticamente todo o território capixaba, se consolidando como uma atividade econômica essencial para o Estado.

O café ocupou espaços do cultivo de cana-de-açúcar, promovendo sua substituição interna no modelo primário exportador, reproduzindo a estrutura produtiva canavieira: monocultura e regime escravocrata.

Em 1850, já tinha uma notável participação na economia capixaba, incentivando a partir daí o surgimento de estradas de rodagem, navegação interprovincial, construção de ferrovias e crescimento das atividades do Porto de Vitória, entre outras.

O Espírito Santo cultiva duas espécies de café: *coffea arábica* e a *coffea conephora* (café conilon), predominando seus cultivos em altitudes superiores e inferiores a 450 metros, existindo cinco por cento da área cultivada, transição, onde as duas espécies são plantadas.

Há o predomínio do cultivo da *coffea Arábica* na região montanhosa/Sul e a *coffea conephora* na região plana ondulada/norte.

O volume de produção não é constante, sendo influenciado pela instabilidade do fator clima e o clima e o uso baixo de tecnologias, recomendadas para a cafeicultura.

A estrutura fundiária das propriedades com café no Espírito Santo, indica que 198 mil hectares, quatro são utilizados para o cultivo do arábica (*coffea arábica*) e 330 mil para o conilon (*coffea conephora*), no total de 527 mil hectares ocupados com café no Estado.

O cultivo é caracterizado pelo adensamento de plantas, com uma média de 2.500 plantas/há

O conilon tem quase sua totalidade de “Pé Franco”, crescendo consideravelmente a presença de mudas clonais.

A estrutura fundiária é favorável, o solo é produtivo e o clima é apropriado.

Se houver um forte investimento em informação, tecnologia e gerenciamento, os problemas serão eliminados e a cadeia produtiva tem grandes chances de em pouco tempo manter um crescimento em qualidade e produtividade.

No início do século XIX, a população da Província do Espírito Santo não passava de 25 mil habitantes, concentrados no litoral.

Ainda no século XIX, quando a base da força de trabalho brasileira deixou de ser abastecida pelo tráfico africano, a imigração se tornou importante para a solução do problema da falta de mão-de-obra para as lavouras.

A partir de 1870, o Governo, tanto central como provincial, começa a subvencionar a vinda de imigrantes para o Brasil.

Um número expressivo deles se dirigiu para a grande lavoura de café, outro número se estabeleceu como pequenos proprietários nos núcleos coloniais dos estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná e no Espírito Santo, que oferecia ao europeu a vantagem de uma grande quantidade de terras ainda a serem ocupadas.

Os imigrantes eram estabelecidos em pequenas propriedades, formados pelo governo e por alguns particulares.

No Estado, os imigrantes tiveram de enfrentar o isolamento,

decorrente das ruins vias de comunicação e falta de mercado consumidor.

O crescimento da cafeicultura promove a ocupação das terras, o aumento da imigração e a fixação do imigrante europeu no Estado.

As localidades formadas por colonos alemães e italianos (Santa Teresa, Domingos Martins, Santa Isabel, Marechal Floriano, Santa Leopoldina e outros), proporcionaram para que a capital, Vitória, experimentasse um período de grande prosperidade.

Em 1872, a população do Espírito Santo em média de 82.187 habitantes.

Deste total, 16.157 constituíam a população da capital, a agricultura absorvia mais de cinquenta por cento da população ativa do Estado.

O imigrante europeu(alemães chegados entre 1845 e 1880, e os italianos, chegados a partir de 1874), contribuíram para o aumento da densidade demográfica e para o desenvolvimento do estado.

Em 1892 a 1895, entraram no Estado 13.244 imigrantes, dentre eles 11.576 italianos.

Teve sua importância acentuada a partir dos anos de 1940, devido ao crescimento dos preços internacionais e ao incremento no plantio.

Porém, a implementação do Plano de Metas e o início da crise de preços internacionais do café, em 1955, fez com que, durante aproximadamente vinte anos (1955-1975), a cafeicultura capixaba vivesse uma grave crise de preços, seguida de redução de capacidade produtiva, em fato da erradicação dos cafezais patrocinada pela política do governo federal.

Apesar da prolongada crise, o café manteve o seu nível de elevada importância para a agricultura e para a economia estadual,

principalmente a geração de emprego e de renda.

A agricultura é baseada em pequena produção familiar.

Esta configuração é decorrente do importante fluxo de migrantes europeus, que se estabeleceram no Espírito Santo e sua relação com a política e a economia local.

O comércio que se formou no Estado era igualmente pulverizado e, dada a pequena base de acumulação local, as possibilidades de concentração e centralização de capital eram muito limitadas.

A partir da política de imigração, desapareceram as fazendas escravistas.

As que conseguiram se manter, passaram a adotar um sistema de parceria, as que não conseguiram, utilizaram outra estratégia, garantindo sua lucratividade através da cafeicultura, dividindo suas fazendas e vendendo seus lotes aos imigrantes ou às empresas que surgiram com o interesse voltado para a venda de lotes rurais e comercialização de café.

O pagamento da terra era feito em parcelas e quando o colono não conseguia dinheiro para pagar, era aceito o pagamento na quantidade equivalente de café.

A alteração na estrutura fundiária abre espaço para o surgimento de várias firmas, que acabam concentrando a captura do excedente produtivo para a esfera da comercialização, ficando um número de pequenos produtores e uma cadeia articulada de casas comerciais controladoras de expressiva fração da comercialização do café capixaba.

Não ocorrendo centralização do excedente na produção, não se constituiu nenhuma forma de poder econômico nessa esfera capaz de controlar o excedente que se gerava.

O excedente fica concentrado na comercialização, configurando a subordinação da produção ao comércio do café no Espírito Santo.

Surgem tanto na Capital do Estado, quanto na região

produtora, várias casas comerciais que irão controlar todo o comércio de café.

Isso é explicado devido o Espírito Santo não ter manifestado a passagem da dominância do capital mercantil ao capital industrial.

Os grandes grupos capixabas que se formaram devido ao comércio do café ainda mantém sua forma mercantil, como por exemplo as grandes exportadoras, as lojas de departamento de comércio atacadista, de intermediários financeiros e até de algumas indústrias, que tem no comércio de produtos primários (café e cacau), atividades muito importantes.

Até no século XIX, o Espírito Santo teve sua economia baseada na cultura canavieira, de longa tradição colonial.

A economia vivia em condições de estagnação, por ser uma cultura pouco promissora desde sua queda de preços no século XVIII.

Esse quadro era reforçado pelo fato de ser o Espírito Santo escassamente povoado, se constituindo de poucas vilas na faixa litorânea, com seu interior coberto de matos virgens.

Um censo local realizado em 1856 registrava uma população total de 49.092 habitantes, sendo 12.265, portanto vinte e cinco por cento era de população escrava.

Essa população se distribuía ao longo da costa, estabelecendo comunicações através do mar.

Essas regiões eram de São Mateus (5.853 habitantes, sendo 2.217 escravos, que era produtora de farinha e mandioca , a de Vitória (26.324 habitantes, sendo 5.685 escravos, que era produtora de açúcar e a de Itapemirim (15.915 habitantes, sendo 4.381 escravos), também produtora de açúcar.

Aos poucos, as lavouras de cana-de-açúcar foram sendo

substituídas pelas lavouras de café, sendo os recursos financeiros e a força de trabalho antes empregados na produção de açúcar e absorvidos pela cultura cafeeira.

A expansão do plantio de café foi estimulado pela solicitação crescente do produto por parte dos países europeus, especialmente depois de terminadas as convulsões políticas- econômicas provocadas por guerras napoleônicas e pelo Bloqueio Continental.

À medida de seu crescimento, dentro do quadro da economia nacional, o interesse pelo seu plantio aumentava.

A substituição do açúcar e de outros produtos se deu porque o café oferecia margem maior de lucro, exigia menos capitais, cuidados mais comuns e era menos sujeito ao mau estado das vias de comunicação .

No caso do Espírito Santo, o café passou a ser produzido em três regiões, substituindo, além da cana-de-açúcar, também mandioca, na região de São Mateus.

Anos	Café
1852	95.053
1853	86.729
1854	117.170
1855	117.178
1856	198.964
1857	156.880
1858	151.227
1859	186.102
1860	222.117
1860	223.809
1862	223.442

A manutenção do bom nível de preços internacionais continuou estimulando novos plantios e a lavoura de café fez um avanço , rumo a

nova áreas cobertas de matas virgens.

Nesse novo movimento expansionista, não houve a dispersão por todas as regiões, como havia ocorrido no momento inicial da substituição da cana-de-açúcar pelo café.

A expansão ocorrida entre 1856 a 1872 foi concentrada na região sul (Itapemirim, sendo no caso de outras duas regiões, chegou a haver retorno (São Mateus) à cultura anterior (mandioca) e quase estabilização de produção em níveis iniciais (região da capital).

A crescente produção na Região Sul ocorreu por dois motivos.

O café produzido no Espírito Santo era exportado para o exterior pelo posto do Rio de Janeiro e, apesar de não constar informações de custos de transporte, a Região Sul apresentava custos menores, obtendo melhores condições de lucros e de expansão de lavoura.

Também a proximidade da região de Itapemirim ao Vale do Paraíba, então principal região produtora de café, facilitando a vinda de fazendeiros fluminenses e era uma alternativa de atração à fronteira agrícola.

Este surto do café, ocorrido na década de 50 e 60, do século passado, organizado em moldes coloniais, herdará o latifúndio exportador escravista, como solução econômica.

O escravismo se constitui na relação básica da economia do café da região de Itapemirim.

As grandes fazendas que já existiam no litoral e produtoras de açúcar, foi substituído pelo café, onde foi mantidas relações de escravidão.

Nos anos seguintes, onde o interior era desabitado, se estabeleceu um fluxo de migração de fazendeiros fluminenses e mineiros que vieram ocupar as terras do vale do Alto-Itapemirim, do Rio Castelo e do Rio Itabapoana.

Esses fazendeiros traziam os escravos das regiões de origem e requererem ao Estado as terras devolutas.

Foi um movimento que ampliou a instituição escravista e ocupou uma vasta parcela das terras no interior da Província.

A ampliação da instituição escravista feita pelo censo de 1872, registrou na região de Itapemirim, uma população de 11.722 escravos, tendo sido a de 1856, de apenas 4.381.

A população escrava da capital e de São Mateus apresentou um pequeno crescimento.

Na primeira, de 4.923, em 1852, passou a 6.919 e na segunda de 2.213, passou a 2.813.

Esses dados afirmam que o crescimento da população escrava em Itapemirim não foi devido a uma transferência de população das duas outras regiões das Província, mas a migração interprovincial e até mesmo do tráfico ilegal.

Do ponto de vista da ocupação do interior da província, este surto de café se constituiu no primeiro movimento significativo.

Com ele, o café deixa as regiões litorâneas e passa a ser produzido em encostas em montes de serras do interior, onde tornou o café o principal produto da agricultura capixaba.

Estatísticas demonstram a magnitude de transformações ocorridas até 1872.

O censo realizado neste ano, registrou para o Espírito Santo uma população total de 81.889 pessoas, sendo 22.552 escravos, ou seja 27,5%/

A exportação de café para o mesmo ano de 1872 atingiu a 432.414 arrobas, pelo menos cinco vezes maior que a exportação de 1852(83.796).

O surto de café tornou mais restrita a ligação com a decadência da cafeicultura escravista do vale do Paraíba, na Província do Rio de

Janeiro e antigas regiões produtoras de Minas Gerais.

A cultura do café requer condições especiais de solo e clima.

No Vale do Paraíba, ela encontrou uma grave limitação de terras e o esgotamento da região ocidental, (Resende, Vassouras, Barra Mansa e Outros), após 1860, provocaria o deslocamento do café para a região Oriental (Cantagalo, Paraíba do Sul, etc...) .

Esgotada a possibilidade de continuar a expansão do café para a parte ocidental do Vale do Paraíba, sua marcha continuou penetrando e seguiu para a região oriental (no Rio de Janeiro), penetrando também na Zona Mineira e no Espírito Santo, mais tarde.

Outra parte seguiu para o Oeste Paulista, onde o café não encontraria aquela limitação de terras.

No Oeste Paulista, a terra seria um livre conduto à expansão cafeeira, tanto no que se refere à sua disponibilidade quantitativa, quanto ao seu principal aspecto, o das condições de clima, fertilidade e topografia.

Também houve problemas de transportes.

Em 1820, Saint-Hilaire afirmou que se contava no Espírito Santo, sessenta engenheiros de açúcar e 66 destilarias.

Em unidades maiores, a produção anual não passava de 150 caixas e 45 arrobas.

Assumia, nessa época, uma certa expressão, o cultivo de arroz.

Em 1818, só a vila de Vitória exportara quatro mil alqueires do produto beneficiado.

A base alimentar se constituía na farinha de mandioca, produzida integralmente na vila de São Mateus, sob a jurisdição de Porto Seguro.

Era comercializada em Vitória a quatro ou cinco patacas por alqueire .

Nesta cidade, o alto imposto de dois cruzados por alqueire, inibia a produção local.

Isto incentivava a especulação do preço por produtores do Espírito Santo .

A abundância da madeira-de-lei, excelentes para a construção e marcenaria, , permitia a atividade madeireira e ainda se destacavam na província: algodão, feijão, café, milho e vários tipos de legumes.

A população não ultrapassava a 24 mil pessoas, concentradas ainda no litoral, onde ocupavam em densidade aproximada de 150 mil habitantes por légua quadrada.

O interior capixaba era um vazio demográfico a que não ousavam ocupar os luso-brasileiros, pelo temor aos indígenas.

Além da vila de Vitória, mais seis compunham o Espírito Santo: Itapemirim, Benevente, Guaraparí, Vila-Velha, Viana e Almeida e a Justiça exercida pelo ouvidor de Vitória, estendia sua jurisdição até Campos de Goitacazes, no atual Estado do Rio de Janeiro.

As forças militares da Província eram compostas de um regimento de infantaria, com dez companhias, duas companhias de artilharia, várias de pedestres e uma tropa de linha composta por 114 homens.

Esta última, criada em 1820, parecia se constituir em uma tropa de elite.

Os pedestres, em número de 400, todos mulatos ou negros livres, onde formavam uma tropa considerada inferior.

Eram ocupados com mensagens e na proteção em caso de ataques indígenas.

Não recebia o pedestre, um soldo suficiente para sua manutenção (800 réis ao dia), onde complementava com a prática da agricultura de subsistência.

Com a intensificação da crise econômica do início do século

XIX, São Mateus, que não foi afetada pela situação adversa.

Perto das fronteiras Norte e Sul, sob o pomposo nome de divisões militares, era estabelecido os destacamentos, encarregados de proteção contra os indígenas.

A manutenção das tropas impunha ônus aos cofres públicos e os serviços militares causavam desfalque à força de trabalho livre, da reduzida população capixaba.

As rendas da província arrecadavam 30:000 cruzados por trimestre, mas apenas um terço deste valor se realizava no Espírito Santo.

Os dois terços restantes eram vindos de campos de Goitacazes.

Arrecadação que chegou a atingir a cifra de 26.000 cruzados por trimestre.

A expulsão dos jesuítas da companhia de Jesus contribuiu para agravar a situação dos índios.

Apesar de leis promulgadas, não tiveram aplicabilidade prática a milhares de quilômetros de distância do legislador.

Tratados como escravos, os índios foram se dispersando e sendo acelerada a sua destruição.

Um dos principais aldeamentos, o de Reritiba, ao tempo dos jesuítas congregava 12 mil indígenas.

Foram reduzidos a nove mil e em 1820, toda a população da paróquia não ultrapassava a 2.500 pessoas.

Violentadas em seus direitos, não tinham liberdade de expressão.

O comércio mais intenso era praticada em Vitória, onde a sua população em 1818 era de 4.245 habitantes.

Na vila apontavam somente fragatas(de pouca carga), lanchas e fumaças, que transportavam produtos da terra como retorno do frete

de produtos trazidos do Rio de Janeiro e Bahia.

As casas revendiam os produtos a preços majorados entre 30 e 50% se constituindo o comércio de ferragens, no mais importante aos agricultores.

As operações eram feiras em dinheiro, mas às vezes o agricultor toma os suprimentos que necessitava no estabelecimento comercial para posterior quitação, com o produto de suas colheitas.

Os proprietários com boas condições, despachavam os gêneros por conta própria, em embarcações particulares ou freteadas.

Os pequenos lavradores se viam obrigados a venderem sua colheita aos negociantes locais, que nem sempre pagavam o preço adequado, gerando insatisfações.

As pessoas mais abastadas se supriam de carne à mesa.

A dieta dos demais não ia além da farinha, peixe, mariscos e feijão.

Na economia local de subsistência não havia criação de porcos que atendesse à demanda alimentar.

Esta pobreza se tornou auto-suficiente, mesmo as pequenas propriedades, onde produziam quase tudo que precisavam à vida rústica de seus ocupantes, inclusive tecido de algodão, artesanato exercido pelas mulheres.

A baixa demanda era agravada pela dificuldade de comunicação, mantida em condições ruins, sem regularidade, através de cabotagem ou por “estradas litorâneas”, nada mais que simples trilhas indígenas.

O isolamento e a apatia que envolviam o Espírito Santo são os que possivelmente, manterão o capixaba alheio aos movimentos políticos, das primeiras décadas do século XIX, que culminaram com a independência.

Na província, o próprio estabelecimento comercial- agrícola

teve uma participação insignificante no contexto da separação política do país.

Nesse movimento, a divergência local se caracterizou na competição pelo poder entre as facções a que estavam afeitos civis e militares, em disputa por cargos públicos, desde a eclosão da Revolução do Porto.

No Espírito Santo, como no Brasil, as adesões à revolução do Porto ocorreram de várias maneiras.

Portugueses e brasileiros, funcionários da coroa, militares portugueses, se identificaram no movimento por vários motivos.

Uns identificados com os interesses metropolitanos apoiavam a Revolução com o intuito de restabelecer o “Pacto colonial”, rompido, outros viam na revolução uma conquista liberal que oporia abaixo o absolutismo e garantiria a ampliação das liberdades conquistadas.

Tudo estagnava as atividades administrativas locais, acirrando os desmandos que acentuavam ainda mais o problema-econômico - financeiro contra uma receita que não excedia a dezoito contos, as despesas provincial passava de cinquenta e sete contos de réis.

Mesmo assim, dos episódios ocorridos na Província resultou um apoio ao Príncipe que refletiu de maneira favorável à desarticulação da resistência portuguesa encravada na Bahia e que se localizava em São Mateus um de seus pontos importantes de sustentáculo à subsistência.

Aliás, como prêmio houve a reincorporação à administração do Espírito Santo de São Mateus, vila que se viabiliza pela grande produção de farinha de mandioca que lhe projetava na religião.

Em 1822, a solução da monarquia dispensava a mobilização popular, contagiando as elites capixabas, interessadas em manter o status quo, ameaçado por mudanças, no bojo de idéias republicanas, abolicionistas e liberais.

A independência feita em categorias dominantes da sociedade, se fez sem que a estrutura econômica, social e política fosse modificada.

Houve a manutenção da vocação agrícola brasileira e a produção era baseada no trabalho escravizado.

As categorias dominantes se mantiveram como representantes da sociedade junto ao poder da (monarquia constitucional na qual apenas as categorias dominantes eram representativas e continuaram a defender seus interesses).

É neste interesse que rechaça, com violência, o movimento escravo da serra de 1822 e de uma maneira agressiva.

O fato de São Mateus, em 1823.

Aos dominantes, longe estava a emancipação.

Os índios citados como vagabundos e ladrões pelas autoridades constituídas se sugeriu os substituir por localidades mais urbanizadas, no intuito de os ocupar de trabalhos forçados de particulares ou arsenais e obras públicas.

Essa época foi positiva para o Espírito Santo, fruto da regência e reinado de Dom João VI, preocupada em abrir estradas, melhorar as comunicações entre as capitanias e favorecer o povoamento e a doação de sesmarias, a ocupação do baixo Rio Doce, a fundação da colônia de Viana com colonos açoirados e a conclusão da estrada para Minas Gerais.

Se fez renascer as esperanças da exploração de ouro, com o estabelecimento do “quartel” na região de Castelo.

Para produção de seda, chegou a ocorrer a nomeação de um

comissário para sua propagação.

Outros bens eram obtidos de forma rudimentar.

Nesta primitividade de produção, se encontra o couro curtido a partir de cascas de plantas dos manguezais.

O artesanato têxtil se destinava a confecção de vestuário dos escravos.

Seria com exclusão da fábrica do açúcar e da farinha de mandioca a produção “ industrial” mais organizada do Espírito Santo.

A matéria-prima era beneficiada por pequenos descascadores, máquinas bi-cilíndricas, capazes de separar uma arroba de algodão por dia, quando operada por duas pessoas.

A mão-de-obra, geralmente mulheres importava no custo de 240 toneladas por dia de trabalho.

Do Rio Doce ao Itabapoana a cana gerou um relativo número de “engenhos”.

É sob sua influência ou pressão que o tráfico será paulatinamente abolido nos países escravistas.

O Brasil resistirá a essas pressões por quase meio século, entretanto, desde cedo a diplomacia Britânica se empenhou em obter a extinção do comércio de escravos.

Depois da transferência da corte portuguesa para o Rio de Janeiro, essas pressões estavam presentes. Pode ter localizado no tratado de 1810, onde o soberano português prometia cooperar na campanha contra o tráfico e limitava a ação dos traficantes portugueses aos territórios africanos sob o domínio de Portugal.

O interesse da Inglaterra, sendo que este fora o maior interessado no comércio humano, chegando a se envolver em guerras para obter e conservar a prioridade sobre as demais nações no tráfico transoceânico de escravos.

Ainda em últimos anos do século XVIII, era realizado mais

da metade de todo o comércio.

Sua conjuntura econômica modificará radicalmente este panorama.

A força de ilhas açucareiras britânicas, antes de 1783, se respalda existência de poucos competidores.

Estes eram principalmente o Brasil e as colônias francesas.

O tráfico de escravos foi abolido em 1807 e a escravidão em 1833.

A Inglaterra obtia lucros com a escravidão..

O capitalista Britânico destruiu a escravidão nas Índias Ocidentais, mas continuava a faturar com a escravidão no Brasil, em Cuba e Americana.

A partir de 1845, com a recusa da renovação dos contratos com a Inglaterra por parte do governo brasileiro, foi aprovada no parlamento inglês a “ Bill Aberdeen”, que declarava lícito o apressamento de qualquer embarcação empregada no tráfico africano, sujeitando os infratores a julgamentos por pirataria perante os tribunais do Almirantamento.

O governo imperial foi obrigado a ceder as exigências britânicas, após humilhado por incursões britânicas nos portos do Império e captura e destruição de navios negreiros brasileiros.

Em meados do século XIX, a base da força de trabalho do Brasil, que era constituída por escravos, deixou de ser alimentada pela corrente do tráfico africano.

Qualquer empreendimento que se pretendesse realizar teria que se chocar com a elasticidade da oferta de trabalho.

Depois de três séculos e meio de escravidão, o negro continuou sendo o principal e em setores mais dinâmicos, a única força de trabalho.

Na cafeicultura fluminense, em expansão pelo Vale do Paraíba, a mão-de-obra predominava em números.

A grande expansão de café para o Oeste Paulista ocorre quando as importações de escravos já estavam proibidas pela Lei Eusébio de Queiroz (1850).

As oportunidades para a consecução da mão-de-obra para as lavouras de São Paulo se restringiram a oferta internacional de escravos, desfalcados de áreas de agricultura tradicional, principalmente no nordeste.

Os preços estavam aumentando em escala, se tornando proibitivos para os pequenos agricultores, e minimizando os lucros de grandes proprietários voltados para a produção agro-exportadora.

As dificuldades desse mecanismo levou o latifúndio do interior paulista a encarar a escravidão de uma forma menos inflexível.

A mentalidade escravagista que ligava a prática do trabalho da lavoura à condição de escravo e à “inferioridade de raça”, começou a sofrer modificações, começando os latifundiários a procurar introduzir novas fórmulas em relações de produção, não apenas para tornar mais elástica a oferta de trabalho, como para reduzir o peso do fator mão-de-obra nos custos de produção de café.

A entrada do imigrante europeu não chegou a produzir resultados econômicos.

No sistema de parceria, o imigrante era obrigado a pagar com seu trabalho todas as despesas feitas pelo proprietário, com sua passagem, instalação, alimentação, equipamentos, o que significava um grande período inicial de remuneração.

O sistema de parceria foi sendo substituído pelo colonato.

A não-compatibilidade do trabalhador livre ao lado do escravo e o sucesso do primeiro forçaram o fim da escravidão.

Em 1870, o governo passa a subvencionar a vinda de imigrantes, tanto em níveis do poder central, como do poder

provincial, apesar da oposição de grupos de latifundiários, de regiões de cultura agrícola decadente.

Os trabalhadores livres começaram a demonstrar que sua produtividade era mais elevada do que a do trabalhador escravo, obrigado a labutar sob a ameaça do chicote do feitor.

No Brasil, apreciável número de imigrantes se dirigiu para a grande fazenda de café.

Um número menor foi estabelecido com pequenos proprietários em núcleos coloniais, dos Estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná e Espírito Santo.

No Espírito Santo, a pequena propriedade surge com objetivos diferentes que no sul do País e se integra em uma outra realidade, no sistema latifundiário, monocultor de exportação.

A formação de núcleos coloniais também é presidida pelo café, onde estendia seu império para o Norte, atingindo a região de ocupação da área que se caracterizava por um vazio demográfico.

No Espírito Santo, além de açoiranos chegados em 1813, com os quais se fundou a povoação de Viana, um grupo de espanhóis foram localizados na Fazenda e João Felipe Calmon, na região do Rio Doce.

Em 1847, com a instalação da colônia de Santa Leopoldina (Santa Maria, iniciada em 1857 com cento e quarenta e 222 alemães, que se deslanchou o movimento imigratório para o Espírito Santo.

Planos ambiciosos eram arquitetados, como o que resultou no controle com o general Franzini, que visava dotar o Espírito Santo em mais de cinqüenta mil imigrantes, no prazo de dez anos.

Entre as colônias de povoamento criadas no Espírito Santo, se destacava a do Rio de Janeiro Novo, na hinterlândia do município de Itapemirim.

Fundada por uma associação em 1855, foi transferida ao governo em 1861.

Em 1876, a população era de 2.062 habitantes, aumentada para 3.954, em 1878.

Em Santa Leopoldina, a população suíço-alemã, atingia a 3.881 pessoas em 1874 e foi acrescida de elementos holandeses e franceses.

A introdução e fixação do imigrante europeu não-português no Espírito Santo, houve muito isolamento e ausência de vias de comunicação nos primeiros tempos e de mercado consumidor.

Doenças, quebras de contratos, falsas expectativas criadas por aliciadores na Europa e conflitos com a administração pública, mataram ou levaram de volta muitos colonos que não resistiram a epopéia de imigração.

Em 1895, o governo da Itália proíbe o embarque de italianos para o Espírito Santo.

Pequenas propriedades se dedicavam à cultura do café, na prática, a única perspectiva de mercado, aumentando crises de superprodução, onde o Espírito Santo fica mais vulnerável e os pequenos proprietários não puderam constituir em um grupo de pressão apreciável, como no caso de grandes fazendeiros de São Paulo, Rio de Janeiro ou Minas Gerais.

Como muitos eram de vida urbana, vários abandonaram a vida agrária, rumo às cidades, onde o processo urbano vinha do crescimento da cafeicultura.

Esses poucos privilegiados se dedicam às atividades industriais.

No café, ao longo de mais de cem anos, há quase uma totalidade de imobilização, a acumulação do capital social.

Em 1811, já existia em pequena escala.

A região era povoada e em atraso com relação às províncias vizinhas.

A economia era baseada no açúcar, da dependência do Rio de Janeiro para exportação.

O governo de Francisco Alberto Rubim ficaria marcado em sua operosidade.

Além da concretização da estrada para Minas Gerais, onde as repercussões iriam se fazer sentir acentuado no quadro econômico e demográfico local, e da instalação da colônia de Viana, em 1813, foi em seu governo que foi recomendado a substituição pelo café de mamonas dos quintais de Vitória.

A conclusão da estrada de Minas Gerais, embora não despertasse entusiasmo, não correspondeu a expectativa.

Os incentivos concedidos pela coroa, não conseguiu atrair a preferência do comércio da parte de Minas Gerais, à qual se dirigia direcionada ao Rio de Janeiro.

O custo da operação da estrada era alto, onde exigia guarnições militares de três léguas para a segurança dos viajantes, ameaçados por botocudos.

O afluxo de gado mineiro, onde a comercialização manteria a estrada dinâmica, não encontrando mercado na capitania do Espírito Santo, contribuiu para a desativação dos quartéis.

Como quase todas unidades agrícolas produtivas estavam situadas às margens dos rios, onde eram as únicas vias de penetração, sobressaíam canoas, no máximo lanchas, com veículos de transporte.

Em locais de acesso por terra, limitados a utilização de cavalos, e bestas, o carro de boi era importante no transporte pesado.

A “Estrada Geral” cortava a província de norte a sul, pela orla marítima, se entrocando das vilas do “interior”, como São Mateus.

Se destacavam ainda os caminhos coloniais do Itapemirim às minas do Castelo (12 léguas), a pequena estrada que ligava a Bahia do Espírito Santo a Viana (três e meio léguas) e o canal aberto por jesuítas no século XVII, que perdera completamente sua utilidade com a decadência das fazendas dos jesuítas, após sua expulsão dos padres.

A estrada de Rubim, posteriormente São Pedro de Alcântara,

era a única que poderia ostentar esta dominação.

Bem construída, dava passagem a duas carroças simultaneamente.

Por via marítima, se ligava a província dos demais pontos do império.

A respeito de toda a orientação pelo oceano, entre o mar e a floresta proibida, no Espírito Santo não vingaria a navegação direta com sua posição portuária.

Apesar de sua incidência no Espírito Santo desde os primeiros anos do século XIX, o café só ganha local a partir de sua prorrogação do Rio de Janeiro para o Norte, quando encontrará no solo capixaba a disponibilidade de toda uma superfície a desbravar, intocada pela expressividade de sua agricultura colonial.

Impedido de explorar seu território, durante a fase de colônia, o Espírito Santo criara condições ideais para a partir da segunda metade do século XIX, houvesse a expansão da cafeicultura por terras virgens e desbravadas da província.

À medida que se foi dilatando a fronteira agrícola fluminense, em rumo ao norte, a marcha do café, se estendeu como uma “mancha de óleo”, atingindo e ocupando terras virgens do sul e do centro capixabas.

O crescimento da cafeicultura no Espírito Santo promove o desbravamento da floresta, o incremento da imigração e fixação do imigrante europeu não-português, a construção de estradas e caminhos vicinais, a navegação a vapor e a implantação da ferrovia.

As duas últimas safras de café, somaram mais de um milhão de sacas.

A partir desse momento, o café consolidou um setor econômico e uma só fonte de acumulação de capital.

Graças ao braço escravo, secundado e substituído por trabalhadores assalariados, o capital era reproduzido e se iniciou o

lento arranco para o desenvolvimento material do país.

A elite passou a influir em negócios públicos, a par do grande progresso material e coerente a novas tendências ditadas por países mais ricos e desenvolvidos do mundo ocidental.

Desde o momento da transferência da corte portuguesa em 1808, e da emancipação política, foram elaborados fatores de transformação e se expandiram em largas forças produtivas brasileiras, onde se culminou pela remodelação da vida material do país, sob o pano de fundo da economia do café.

No Espírito Santo, na medida em que o café dilatava sua fronteira agrícola, monopolizava a área ocupada pela cana que termina por ceder todo seu espaço.

Os cafezais aumentaram na região capixaba, chegando a atingir São Mateus, no extremo Norte da Província, onde cinquenta e cinco fazendas produziam cerca de trinta mil arrobas ao ano, embora melhores perspectivas à produção.

Para o vale do Itapemirim e seus tributários, de excelentes terras localizadas em Cachoeiro de Itapemirim, Alegre e Veado (Guaçuí), é que se deslocou grande número de proprietários mineiros e fluminenses.

Depois, houve a conscientização de que nem todos os terrenos eram apropriados à cafeicultura e passados os primeiros tempos, voltou à plantação de cana e de mandioca, em terrenos inadequados a agricultura agrícola.

O café implantado se enraizou no Espírito Santo, onde monopolizou a economia da província e posteriormente a estadual.

A receita da província em déficit, que em 1824, não passava de 46:231\$852, e alcançou a hs 189:963\$767, em 1869, subindo a rs. 235\$099\$661, no ano seguinte, chegando a casa dos dois mil contos de réis em 1878, rs... 1.804: 827\$535.

Em tudo havia participação do café.

A produção agrícola da província no período de 1881/82 seria

avaliada em rs. 3.854:070\$517 e a safra de 1885/86 rs. 5.127:818\$455, valores muito superiores aos de algumas províncias não-cafeeiras como a do 277.169\$225 e rs.14.566\$427.

Dos treze municípios recenseados em 1872, os que não estavam localizados no litoral ficavam a poucos quilômetros da costa.

Os grandes produtores de café, como Cachoeiro de Itapemirim, era situado às margens dos rios navegáveis por pequenas embarcações, onde escoavam a produção, embora em precárias condições.

O certo é que com a implantação das colônias agrícolas de imigrantes e que será incrementada a construção das estradas de rodagem.

A abertura de estradas nas colônias transcendia ao objetivo da necessidade de escoamento de produção desses núcleos de povoamento.

Em 1870, o café é também argumento de recuperação da estrada de “São Pedro de Alcântara”, o antecedente histórico local do “corredor de exportação, com trânsito de mais de cem mil arrobas de diversos produtos para os portos de Vitória e Guaraçai.

O ministério da agricultura chegou a colocar à disposição do presidente da província a importância de rs.18:714\$000 para ser aplicada na estrada de Santa Isabel e Guaraçai.

Iniciada em 1875, era um prolongamento da estrada de Minas Gerais.

A navegação a vapor inaugurada em 1819, entre os melhoramentos trazidos pela Revolução Industrial, terá significação em larga extensão costeira, onde se concentra a maior parte da população e de transportes pedestres difíceis.

O mesmo pensamento é aplicado às estradas de ferro, nascidas a partir de 1854 e da mecanização das indústrias onde

permite ampliar as atividades agrárias.

A navegação era mantida em bases precárias.

Em 1860, havia sido instituídos viagens regulares à província.

Os agricultores e comerciantes estabelecidos em portos em que os rios começavam a ser navegáveis e a promoviam em intensidade sazonal.

O baixo calado dos rios do Espírito Santo só permitiam navegação de pequenas embarcações de carga: a embarcação flúvio-marinha de cabotagem desempenhou papel decisivo no café regional e esgotou suas possibilidades no setor.

Nesse contexto, sobressai o Cachoeiro de Santa Leopoldina, no Santa Maria, para onde convergia grande parte da produção cafeeira de todo seu complexo colonial.

Apesar das dificuldades para a navegação do Santa Maria, a que se atribuía alto custo dos gêneros, onde era pelas canoas que desciam milhares de sacas de café produzidos por núcleos agrícolas, que dava vida a vila.

Tão grande era o movimento das canoas, que, em 1870.

Se tentou estabelecer um serviço regular de barcas a vapor.

A tentativa mais séria é a companhia Cearense de Navegação já nos anos de 1880, com a inauguração da linha Vitória- Porto do Cachoeiro (Via Espírito- Santo, Itaquari e Cariacica).

A companhia teve duração efêmera, onde foi substituída por Braga e Soares, que trazia o Know-how da navegação do Itapemirim.

As mesmas dificuldades da navegação imposta à antecedente, fracassou a nova tentativa.

O escoamento da produção continuou a cargo de grandes canoas e quando o nível das águas permitia, subia o vapor Urbano Batalha, que insistia no serviço.

Nessa época se ensaiou a navegação a vapor pelo Rio Doce, onde foi somada toda implicação tradicional da aspiração histórica

do “corredor” de Minas Gerais.

Em 1878, a dúvida com relação ao terminal fluvial de acesso à estrada “Rio Doce- Minas Gerais”.

O baixo- calado do Rio e a irregular formação de bancos de areia, sendo o principal obstáculo, não desanimarão os empresários.

O serviço inaugurado a 16 de fevereiro de 1878, contava com dois barcos da força de 60 HP construídos em Hamburgo(Alemanha).

De acordo com a Lei Provincial número oito, de nove de novembro de 1875, o governo apoiava o empreendimento com a subvenção de garantia de juros de sete por cento ao ano sobre rs. 100:000\$000 e privilégio de exploração por doze anos.

O presidente da província, Dr. Manuel da Silva Mafra, em Relatório à assembléia Legislativa Provincial(sessão de vinte e dois de outubro de 1878), convidava a todos “ao sacrifício em prol da zona agrícola do Vale do Rio Doce, onde com a inauguração desta empresa, também se plantará um fecundo germe de desenvolvimento para a lavoura e comércio da parte importante da província que a navegação servir.

No Rio Novo, Benevente e Itapemirim, era escoado o café, em 1870, era feito por canoas.

Em 1878, foi construído o “Canal do Pinto”, onde escoavam 435 toneladas de café. Custou 1.213:636\$285 aos cofres públicos.

Em Cachoeiro de Itapemirim, o principal centro produtor cafeeiro daquela época, a navegação a vapor foi inaugurada desde 1876.

O empresário Capitão Deslandes, se animou na aquisição, na Inglaterra, de dois vapores extras e barcas de passageiros, com vista à ampliação do serviço.

Perto do Rio de Janeiro, capital do Império e principal porto brasileiro, para onde convergia o grosso de produção do Espírito

Santo, Cachoeiro de Itapemirim era o centro da malha viária regional.

O serviço de navegação a vapor do Itapemirim concorria para a criação de um “sistema de transporte integrado”, com a construção da Estrada de Ferro Caravelas, onde foi o escoamento da produção do café do município de Cachoeiro de Itapemirim, Guaçuí, Alegre e Castelo. Colocava a produção de Cachoeiro no porto de Bare do Itapemirim, onde se conectava com vapores da campanha do Espírito-Santo-Campos, que responsabilizava pelo transporte até o rio de aneiro.

Ficou até 1903, quando foi substituída pela Estrada de Ferro Leopoldina Railway, onde o trilho chega nesse ano em Cachoeiro de Itapemirim.

Na navegação de oceano ao longo do curso, a aspiração capixaba era uma linha direta com os Estados Unidos.

Nessa época, a América do Norte já desponta como o principal importador de café.

Ficou no papel, mas a navegação interprovincial de cabotagem se tornou uma realidade, em 1870.

Foi iniciada pela companhia de pacotes do Norte, onde os vapores faziam escala mensal em Vitória.

O empreendimento ficou substituído pela Companhia Espírito-Santo-Campos, mais ligado à realidade provincial, onde ficou indicado na razão social da companhia.

Subvencionada pelo governo imperial, o empreendimento tinha como acionista o Governo Provincial e realizava duas viagens por mês ao Espírito Santo-Campos, mais ligado à realidade provincial, onde ficou indicado na razão social da companhia.

Na primeira, partindo do Rio de Janeiro, os vapores chegavam até caravelas, (BA), aportando ao longo do percurso em Itapemirim, Piauí, Vitória e Mucuri.

Na segunda viagem era limitado a São Mateus, com escalas em Itapemirim e Santa Cruz.

Nesses pontos eram embarcados a farinha de mandioca de São Mateus, o milho de Piúma e o café, predominante em sua quase totalidade.

A ferrovia também chegou tarde no Brasil.

O empreendimento pioneiro de Mauá, em 1854, só tem importância no país a partir da expansão do café, na década de 1870.

A entrada de ferro, acompanhou o novo roteiro do café.

A Ituana iniciou em 1873, em 1875 é que foram construídos os primeiros trilhos da Mogiana e de Sorocabana, em São Paulo.

Também em São Paulo, em 1883, que a ferrovia chega a Ribeirão Preto.

Os trilhos só serão construídos no final do século.

Os trilhos eram levados para o interior, com por exemplo a Estrada de Ferro Sul do Espírito Santo, onde o roteiro, iniciado no final do século, atendia a interesses de cafeicultores, prolongando a viagem.

Entre 1854 a 1871, foram criadas disposições legislativas com o intuito de promover expansão das ferrovias.

Em 1870, havia ainda muitas dificuldades.

As pequenas ferrovias eram deixadas a iniciativa particular, onde era limitada ao poder público e prestando auxílio para a organização.

O auxílio era realizado pela subvenção quilométrica e garantia de juros, como por exemplo a D. Pedro II, onde fixou em sete por cento do valor convencionado.

A empresa de ferrovia tinha que comprovar renda líquida de quatro por cento.

Paralelo ao estímulo do café, prevalecia a idéia do “corredor de exportação”.

A lei provincial número trinta e sete, de 1872, decretou bases para a rede ferroviária capixaba.

Na época, se votou a garantia provincial até o limite de 12.000:000\$000 ao empreendimento.

A viabilidade econômica da província dependia de sua ligação com Minas Gerais.

Pela ferrovia, pretendia atrair a colonização e a imigração espontânea para as terras incultas, ampliar lavouras, promovendo o setor terciário, onde era incrementado a navegação internacional.

Thomaz Duton Júnior, Miguel Feital e Francisco Portela, fizeram contrato para construção de uma estrada de ferro pelo norte da província até Natireidade (Minas Gerais).

Mesmo contando com a garantia de juros provinciais de sete por cento ao ano (sobre o capital 6.000:000\$000), não conseguiram realizar a empresa, caducando a concessão.

Em cinco de julho de 1880, foi deferido um requerimento para construção de uma via férrea entre Vitória e Cachoeiro de Itapemirim.

O objetivo era atingir aos limites de Minas Gerais (seguindo por municípios de Viana, Guaraparí, Benevente, Itapemirim e Cachoeiro).

Em Cachoeiro, o Vale do Itapemirim, apresentava a cafeicultura de maior vulto na província.

Prevalecia o interesse na ligação com Minas Gerais.

Além da obtenção direta de recursos estatais aos projetos ferroviários, eram garantidos a renda do frete das localidades cafeiras de Alegre e Veado (Guaçuí).

Nessa época, o transporte era feito através de moroso, onde era gasto dois dias na ligação cachoeiro-Barra do Itapemirim.

Em 1878, transferindo o contrato da navegação fluvial para os negociantes Braga e Soares, da Barra do Itapemirim, passou a se envolver com estradas de ferro.

As câmaras das vilas de Itapemirim e Cachoeiro, concessão

para a exploração ferroviária entre as mesmas e depois recebe idêntica concessão para o empreendimento similar entre esse último município e o de Alegre.

Não levou a cabo nenhum dos dois empreendimentos.

O esforço ferroviário do capitão Deslandes não passa despercebido do visconde de Matosinhos, presidente da Companhia de Navegação do Espírito Santo e Caravelas, que como cessionário do empreendimento, organizou a Estrada de Ferro Caravelas (Cachoeiro-Alegre).

Celebrada a concessão do governo da província, entre 1882/1883, está a construção inicial do primeiro trecho de ferrovia (Cachoeiro-Pombal), só foi batida em dezessete de janeiro de 1886.

No ano seguinte foi inaugurada a primeira locomotiva de serviço, a Itapemirim.

Neste ano, em 1887, a dezesseis de setembro, em meio a grandes festividades foi inaugurada a primeira ferrovia do Espírito Santo, onde realizou a viagem inaugural entre Cachoeiro-Pombal (Reeve) e Castelo.

O evento contou com a presença do Presidente da Província e as mais distintas autoridades convidados do visconde, presidente da empresa.

A estrada de ferro compreendia a linha troco cachoeiro-Alegre, 49,5 Km e o ramal de Castelo, 21 km.

Foi preciso para concluir, construir “obras de arte”, a ponte sobre o Rio Itapemirim no ramal do Castelo, com dois grandes vãos de 77 metros de extensão.

Obra de engenheiros brasileiros, supervisão de trabalhos, focou sob a chefia do Alemão Herman Schindler.

A estrada de ferro cortava a cidade de cachoeiro, pela margem direta do Itapemirim.

O assentamento de trilhos começava no “Porto João Marquês”, onde prolongou na extensão de 780 metros pela rua 25

de março até a estação inicial (atual “Grupo Escolar Bernadino Monteiro”.

Este traçado se explica pela necessidade de conexão com a navegação fluvial, onde continuou desempenhando importante papel entre Cachoeiro e a Barra de Itapemirim.

Pelo Itapemirim veio o equipamento pesado, desde a primeira locomotiva até o material fixo e rodante da empresa.

Cachoeiro, ocupando posição estratégica, sob o prisma econômico, no centro de importante zona de café, atraiu boa parte de incentivos destinados à infra-estrutura viária da província.

A estrada de ferro, que era o meio de transporte mais avançado, onde o governo pagou nessa época, 1.571:466 \$ 940 de garantia de juros, na medida em que contava com segurança e rapidez a produção, onde proporcionava preço competitivo, contribuindo para a receita pública.

Continuando o estado, estimulando a modernização dos transportes e da própria vida urbana e material da população.

Se tinha idéia que a vida econômica e material da província dependia da consolidação de sua ligação com Minas Gerais.

Como se o “corredor de exportação” pudesse criar um empório capixaba de grande parte desta importante província.

Isto se torna patente nos planos das Ferrovias, tanto do norte, como do sul do Espírito Santo.

Em planos de “Ferrovia do Norte”, que finalizou por resultar na Estrada de Ferro da Vale do Rio Doce, posteriormente.

A polarização da micro-região sul por Cachoeiro de Itapemirim.

O café decido da zona do Castelo, Alegre ou Guaçuí e de inúmeras outras, localizadas em grande raio com epicentro em Cachoeiro, convergiam para esta cidade, onde pelo Itapemirim, atingia o litoral, que permitia a atração de barcos de maior calado vindos do R.J.

A implantação da navegação a vapor pelo vale do Itapemirim, a estrada de rodagem paralela, entre a barra do Itapemirim e Cachoeiro, a estrada de ferro “Cachoeiro-Alegre-Castelo”, e mesmo a “Estrada de Ferro Itapemirim”, com o renascimento do açúcar no Vale do Itapemirim, bem como o ramal da “Leopoldina Railway”, que pelo norte do R.J, chega a Cachoeiro de Itapemirim, a 25 de julho de 1903.

Surge também a tentativa de interromper entre o fluxo em benefício da Capital do Espírito Santo.

Essa idéia se concretizou na “Estrada de Ferro Sul do Espírito Santo, que procuraria atrair para o porto de Vitória a exportação do Café de Cachoeiro de Itapemirim e de sua vasta zona, subindo serpenteado pela serra em busca do “ouro verde”, sem se importar com a irracionalidade que a tornaria inoperante, posteriormente.

Na ausência de infra-estrutura viária e urbana, a província chega à República contando com inúmeras estradas que a cortava em várias direções, inclusive interligando os núcleos de colonização européia.

Esses caminhos foram substituídos pela estrada de ferro, tanto na ligação com a província, como para a capital do país, servida pela navegação regular a vapor.

A nível interior, é criado um sistema de transporte integrado, que irá absorver empreendimentos do Vale do Itapemirim e seus tributários, com a implantação da Estrada de Ferro Espírito-Santo-Caravelas, sendo um melhoramento vindo do café, responsável pela realização do Canal do Pinto e por grande parte da navegação flúvio-marinha provincial.

Em 1878, Vitória passa a contar com iluminação a gás, além de telégrafo elétrico, para que a província contribuísse com o financiamento, mão-de-obra e recursos materiais.

Em 1884, o correio geral mantinha vinte e quatro agências no

Espírito Santo, quase todas localizadas na zona cafeeira.

A população reduzida por falta de incentivos caracterizada pela defasagem secular que abatera a capitania, é incrementada por fortes contingentes populacionais europeus não-portugueses, não só em substituição à mão-de-obra escrava, mas como pequenos proprietários, responsáveis pela dilatação da fronteira agrícola local.

Em que se pese a participação ativa do governo central no apoio financeiro, através do Ministério da Agricultura, responsável pela alocação do retorno de verbas vindas do café, não se deve desprezar a participação direta da província, nesse sistema centralista que foi o império.

O Espírito Santo, teve na cafeicultura uma verba para sua viabilidade e salvação do marasmo em que vivera na maior parte do nosso processo histórico.

A receita provincial, que em 1870, era calculada em rs. 235:099\$661, subiu a 1.804:827\$535, em 1878, apesar de oscilações a que estão atrelada devido a dependência que se esforçará posteriormente pela industrialização.

O atraso econômico do Espírito Santo é explicado na fase colonial, pelas barreiras impostas pelo sistema colonial, cuja estrutura, de caráter unilateral, produzirá uma conjuntura favorável a metrópole, que pela incapacidade do homem local, que jamais tivera oportunidade de gerir seu próprio destino.

Quando foi instaurado o autogoverno, em que pese a ausência de verdadeiras mudanças para o progresso e modernização do país, ao menos se atentou mais às deficiências regionais.

Disto se aproveitou o Espírito Santo, onde as potencialidades, favoráveis naquela época, à expansão da cafeicultura, atraiu os investimentos e acumulou o mínimo satisfatório necessário para a criação de uma infra-estrutura.

O café introduzido na região desde o início do século XIX, conforme referência do Príncipe Maximiliano de Wied, por suas

características de melhor cotação no mercado internacional, menor necessidade de capital para beneficiamento e por se tratar de uma cultura extensiva e exigente de terras virgens, acabará por se impor à economia do Espírito Santo, em substituição à cultura da cana-de-açúcar, para o que irá se valer da mão-de-obra escrava disponível e atrair imigrantes livres e escravos de regiões vizinhas, que aos poucos irão ocupar, a partir do século XIX, o primeiro lugar na economia da Província, e embora jamais tenha atingido volumes de produção e emprego de mão-de-obra registrados em Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro, a sua cultura atuará como elemento vivificador da economia e da sociedade espírito-santense no período objeto de nosso estudo.

Ao ocupar de maneira desigual as diversas áreas da Província, o surto cafeeiro concorre para acentuar os contrastes inter-regionais, quanto às relações de produção.

Organizado em moldes coloniais, herdará o latifundiário exportador escravista como solução econômica e o trabalho escravo como tradição cultural.

O SNCR – SISTEMA NACIONAL DE CRÉDITO RURAL.

O rápido processo de crescimento do setor industrial no Brasil, iniciado nos anos 1940, dominou integralmente as decisões governamentais até a década de 1960, neste momento a agricultura servia apenas para gerar divisas e fornecer alimentos baratos.

No entanto, no início dos anos 1960, o governo, forçosamente, mudou as estratégias do setor em decorrência das sucessivas crises de abastecimento. Criou o SNCR - Sistema Nacional de Crédito Rural, em 1965, reformulou a PGPM - Política de Garantia de Preços Mínimos e iniciou a política de Ocupação dos Grandes Vazios, com a expansão agrícola para o Centro-Oeste.

O SNCR foi criado para evitar que recursos inflacionários fossem usados como base dos financiamentos agrícolas, pois os recursos viriam do Orçamento da União e dos depósitos à vista existentes nas instituições financeiras.

O sistema passou a ser francamente subsidiado pelo governo atingindo grande dimensão, tendo efeito aparente sobre o processo de indução da modernização tecnológica, desta forma o capital financeiro liga-se a agricultura permitindo a própria modernização.

Porém, este padrão de financiamento que era feito pelos bancos estatais, com taxas de juros favorecidas e/ou negativas, começou a se esgotar no final da década de 1970, devido a seus aspectos regressivos e elevado custo operacional.

Com o crescimento da inflação e com a crise fiscal dos anos 1980, as autoridades econômicas tiveram de impor controles sobre o gasto público, ocorrendo queda brusca na oferta de recursos oficiais para o setor agrícola, sendo o setor novamente financiado por recursos inflacionários.

Neste contexto, o SNCR passa a exercer um novo papel

favorecendo a integração de capitais e terras, e o governo cria os fundos oficiais de incentivos fiscais e cambiais buscando uma solução para o mercado, representando um novo paradigma da atuação do poder público em relação a agroindústria. Neste período, com a redução do crédito subsidiado, o governo elevou os preços mínimos e aumentou o volume de suas aquisições, buscando controlar os índices inflacionários adquirindo produtos agrícolas e vendendo seus estoques, esse procedimento quase paralisou a atividade privada de comercialização, além de criar problemas para as atividades armazenadoras e de transporte dos produtos.

No final dos anos 1980 e início dos 1990, realizaram-se mudanças no PGPM para diminuir a interferência do governo na comercialização, aumentando a participação da iniciativa privada.

Atualmente o PGPM voltou-se para o financiamento da comercialização, em detrimento das aquisições do governo.

No entanto, os recursos disponíveis para tal política estão se reduzindo ano a ano, já que seu custo é maior que a geração de receita na venda dos estoques, além do que o Orçamento Oficial de Crédito não recebe novas dotações desde 1988.

Esta política abriu as portas para a entrada de agentes de crédito no mercado agrícola, provocando grandes mudanças na estrutura produtiva e principalmente comercial, este será o objeto de nossa discussão na próxima seção.

O crédito rural, atualmente, objetiva estimular os investimentos rurais feitos pelos produtores ou por suas associações, favorecer o oportuno e adequado custeio da produção e a comercialização de produtos agropecuários, fortalecer o setor rural e incentivar a introdução de métodos racionais no sistema de produção, visando ao aumento da produtividade, à melhoria do padrão de vida das populações rurais e à adequada utilização dos recursos naturais.

Podem se utilizar do crédito, o produtor rural e suas associações, cooperativas de produtores rurais e qualquer pessoa

física ou jurídica, mesmo não sendo produtor rural, que se dedique a uma das seguintes atividades: pesquisa ou produção de mudas ou sementes fiscalizadas ou certificadas, pesquisa ou produção de sêmen para inseminação artificial, prestação de serviços mecanizados de natureza agropecuária, inclusive para proteção do solo e exploração de pesca, com fins comerciais.

Os tomadores do crédito precisam apresentar garantias que são livremente acertadas entre as partes e ajustadas de acordo com a natureza e o prazo do negócio.

Estas operações estão sujeitas a despesas com remuneração financeira, imposto sobre operações de crédito (IOF), câmbio e seguro, e sobre operações relativas a títulos e valores mobiliários, custo de prestação de serviços, adicional do Programa de Garantia da Atividade agropecuária (Proagro), sanções pecuniárias e prêmio de seguro rural.

Os financiamentos podem ser obtidos por meio dos agentes financeiros credenciados pelo Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) e são pagos em cota única ou em parcelas, segundo os ciclos das explorações financiadas.

A instituição financeira que formalizou a operação é obrigada a fiscalizar a correta aplicação da quantia financiada, contribuindo assim para o atendimento total dos objetivos do sistema.

Com estas características e no contexto econômico vigente, onde cabe ao setor agrícola a função de gerar matéria prima barata para a agroindústria exportadora e produzir alimentos a um custo baixo, compatível com o salário urbano, o SNCR é mais do que um sistema de crédito, ele também assume a forma de instrumento de planejamento da produção, visando evitar gargalos no fornecimento de bens primários para os outros setores, inclusive a oferta de divisas para a importação de bens de capital (Dias, 2002).

INSTRUMENTOS COMERCIAIS E INDUSTRIAIS.

Os produtores são em sua maioria conservadores e tradicionais, tomando suas decisões baseados no passado, ou seja, em safras anteriores.

Sendo avessos as mudanças e resistentes as novidades só alteram suas práticas comerciais a partir de fatores exógenos, que ganharam forma e força a partir das alterações no SNCR.

Além disso, historicamente, executam uma logística comercial deficiente: não possuem meios de transporte e locais de armazenamento, e principalmente não tem acesso as informações.

O SNCR, inicialmente, foi instituído para privilegiar o financiamento como forma de auxiliar o custeio da produção.

Os produtores buscavam os recursos, aplicavam no plantio e pagavam os empréstimos com o resultado da venda dos produtos no mercado.

Com o passar do tempo o sistema passou a apoiar a comercialização, por meio de diversos instrumentos do governo.

Os produtores tinham a garantia de preços mínimos com as AGF - Aquisições do Governo Federal (estoques reguladores) que davam tranqüilidade para a venda de seu produto tanto na safra, quanto na entressafra.

Com as alterações ocorridas no SNCR a forte intervenção do governo na agricultura foi diminuindo.

Os recursos sofreram retração provocando um recuo tanto dos empréstimos, quanto nas aquisições. Consequentemente os estoques do governo federal reduziram-se a níveis alarmantes, aumentando a responsabilidade dos agentes econômicos nas ações de financiar a produção, administrar estoques e gerenciar a comercialização agrícola. Surgiu a necessidade de se criar mecanismos para garantir antecipadamente a comercialização,

oferecendo ao produtor garantias de preços futuros, induzindo uma mudança na forma de agir, ao invés de plantar para depois vender, agora era necessário vender para depois plantar.

Este contexto permitiu maior participação no mercado de instituições financeiras interessadas em oferecer produtos/serviços para o segmento agrícola, na busca de incremento de negócios e obtenção de lucro.

Nesta seção apresentaremos os novos instrumentos de comercialização disponibilizados pelo Banco do Brasil S.A., que retrata bem as mudanças ocorridas no mercado.

A escolha do Banco do Brasil se deve a sua relação próxima e direta com o governo federal, e conseqüentemente com o setor agrícola, o que fez com que esta instituição tivesse que se adaptar a nova estrutura do crédito agrícola nacional, alterando e criando novos produtos e procedimentos.

SALA DE AGRONEGÓCIOS.

No novo contexto agrícola, nacional e internacional, a informação passou a ser um fator determinante para a permanência do produtor rural no mercado, tanto para formulação de estratégias de produção, quanto para o gerenciamento de suas propriedades.

Atendendo a esta demanda, o Banco do Brasil disponibilizou em algumas de suas agências um ambiente específico para a coleta e disseminação de informações sobre o mercado agropecuário e as principais alternativas de comercialização e preços, as Salas de Agronegócios.

Há a disponibilidade de informações seguras e tempestivas sobre as tendências e cotações do mercado físico, tendências de preços futuros e previsões do tempo; Conscientizar os produtores quanto à necessidade de melhor gerenciarem seu negócio, diante da maior competitividade em uma economia globalizada; Possibilitar

ganhos de preço ao produtor, pela utilização da rede de armazéns conveniados e de leilões eletrônicos em bolsas de mercadorias e incentivar o uso de modernos mecanismos de comercialização disponibilizados pela instituição.

Podem utilizar a Sala todos os produtores rurais, seus sindicatos, associações e cooperativas, técnicos, faculdades, entidades de pesquisa, bolsas de mercadorias e outros agentes do agronegócio.

Sua montagem é feita em parceria com a comunidade e os órgãos públicos, que têm acesso total a infra-estrutura e as informações.

Atualmente no Espírito Santo existem quatro Salas disponibilizadas, nos municípios de Colatina, Cachoeiro de Itapemirim, Guaçuí e Linhares.

SITE AGRONEGÓCIOS-E.

A partir de julho de 2000, acompanhando as inovações tecnológicas mundiais, o Banco do Brasil virtualiza sua Sala de Agronegócios, transferindo-a para dentro da casa do produtor, sem prejuízo daquelas em ambiente físico.

Objetiva assim, disponibilizar todos os tipos de informações sobre os mercados nacional e internacional através de parcerias com agências de notícias eletrônicas líderes dessa mídia; Atuar como ponto de encontro virtual e extensão dos escritórios dos parceiros do agronegócio, interligando o Banco e o mercado; Disponibilizar os serviços de leilão eletrônico, e de comercialização eletrônica; Viabilizar a realização de reuniões a distância e a participação em fóruns de discussão e de negócios, através de chat específico; Possibilitar o envio de mensagens eletrônicas de forma a fortalecer o intercâmbio de informações, através de e-mails personalizados; e Manter um balcão de negócios

e uma sessão de classificados para possibilitar a compra, venda, troca, cotação de mercadorias, títulos e serviços.

BB LEILÃO ELETRÔNICO.

O BB Leilão Eletrônico foi lançado em 1993 como um canal alternativo de comercialização agropecuária, atualmente interliga 28 bolsas de mercadorias e cereais no país, com liquidação física e financeira dos negócios realizados, permitindo ao produtor rural buscar mercados organizados para a comercialização de sua safra e, assim, alcançar preços justos e maior transparência nas operações, reduzindo a cadeia de intermediação.

Funciona como um consolidador dos lances dos corretores que disputam em tempo real a compra ou venda de uma mercadoria ou serviço, assegurando para o comprador o recebimento do produto e para o vendedor o recebimento do valor da venda.

Podem ofertar mercadorias para negociação produtores rurais, cooperativas, armazenadores, bolsas de mercadorias, governo federal, estadual ou municipal, e outros agentes do agronegócios, desde que clientes do Banco do Brasil.

As compras podem ser feitas por qualquer pessoa, física ou jurídica, desde que representada por corretora afiliada a uma bolsa de mercadorias de cereais.

Existe quantidade mínima a ser ofertada em leilão e custo para cada operação, que no caso do café são respectivamente 100 sacas (de 60 Kg cada) e comissão de 1,00 % sobre o valor de arremate, cobrado 50 % do vendedor e 50 % do comprador.

BB CPR – CÉDULA DE PRODUTO RURAL.

Cédula de Produto Rural é um título cambial, criado pela Lei

8.929, de 22.08.1991, por meio do qual o emitente vende antecipadamente sua produção agropecuária, recebe o valor da venda no ato da formalização do negócio e se obriga a entregar o produto vendido na quantidade, qualidade e em local e data estipulados na Cédula.

O BB CPR é a cédula avalizada pelo Banco do Brasil (o Banco arca com as responsabilidades do produtor se ele não as cumprir), que pode ser emitida por produtores rurais e cooperativas agropecuárias, desde que cumpridas algumas exigências: não tenham restrição cadastral, não tenham recebido indenização pelo Proagro (Programa de Garantia da Atividade Agropecuária) nos últimos três anos, tenham produtividade compatível com a da região nos três ciclos e tenham capacidade técnico-administrativa comprovada.

O título pode ser comprado por agroindústrias, exportadores, fornecedores de máquinas e insumos agropecuários, bolsas de mercadorias, instituições financeiras, fundos de investimentos, ou seja, qualquer pessoa jurídica no país ou até no exterior.

Tem como principais características, além de ser um título cambial: Permitir ao emitente alavancar recursos para cumprimento do processo produtivo; Permitir a transferência para outro comprador; Podem ser comercializados no mercado secundário como ativo financeiro; Não pode ter a forma de liquidação alterada durante sua vigência; e Seu preço de venda será referenciado nas cotações do mercado futuro na BM&F.

O Banco do Brasil tem um limite para conceder o aval na CPR, que é definido de acordo com o cliente, cobrando uma taxa pela concessão.

Esta taxa varia de acordo com o produto e a fase do empreendimento, no caso do café ela varia entre 0,45 % e 0,55 %, aplicável a cada período de um mês ou fração, sobre o valor

avalizado. Três modalidades de CPR são avalizadas pelo Banco do Brasil: BB CPR – quando ocorre a liquidação física, com a entrega do produto; BB CPR Exportação – quando o produto é entregue para exportação; e a BB CPR Financeira – quando ocorre a liquidação financeira, sem a entrega do produto.

MERCADO FUTURO.

No mercado futuro de produtos agropecuários são negociados contratos, que no Brasil são realizados na BM&F, nesse mercado, compradores e vendedores, representados por seus corretores, reúnem-se para negociar posições – compras ou vendas – futuras, geradas ou sinalizadas a partir de componentes de previsão de safras, estoques, escassez e abundância, determinados pela ocorrência de eventos climáticos e pela lei da oferta e procura.

Nos pregões da bolsa são negociados contratos, que correspondem a uma determinada quantidade de mercadoria e variam conforme o produto, sempre cotados em dólares americanos (no caso do café) e convertidos em reais pelo câmbio do dia.

Os contratos negociados representam compromisso de compra ou de venda para uma data futura previamente estabelecida.

Os custos destas operações são os seguintes:

Margem de Garantia - Valor depositado pelo cliente como garantia da liquidação do contrato futuro no seu vencimento, é o lastro da operação mantido pelo cliente que será devolvido, no vencimento do contrato, desde que cumprido o estabelecido inicialmente.

Os valores exigidos são divulgados diariamente pela BM&F;

Custos Operacionais - Cobrados pela BM&F, tanto na venda quanto na compra de contratos: 0,30 % referente a corretagem, calculado sobre o valor do contrato; 6,32 % referente a emolumentos (gratificação), calculado sobre o valor da corretagem; e o valor de R\$ 0,15 (quinze centavos de real) por contrato, referente a taxa de registro;

Imposto de Renda - Pagamento de 10 % sobre os ganhos líquidos de fechamento dos contratos;

CPMF – Incide apenas no caso de resultado negativo na liquidação do contrato.

MERCADO DE OPÇÕES.

É um mecanismo para garantir aos produtores a possibilidade de proteção contra a queda dos preços de seus produtos no mercado físico.

Este mercado funciona como um seguro de preços para o produtor.

No mercado de opções, o comprador tem direitos e o vendedor (lançador da opção) tem obrigações, se exercido o direito, o lançador tem a obrigação de pagar pelo produto no preço fixado. Para o café a quantidade mínima exigida para negociação são 284 sacas (de 60 Kg cada).

Neste mercado os custos são representados pelo prêmio cobrado pelo lançador da opção e pelos custos operacionais da BM&F (corretagem e emolumentos).

Os novos instrumentos apresentados são apenas alguns dos disponíveis atualmente para o mercado agrícola, isto mostra a importância do mercado para a economia estadual, regional e nacional, assim como a dimensão da nova fronteira a ser explorada pela instituições financeiras.

Desde sua introdução, no sul do Espírito Santo, através das grandes fazendas de escravos que de pouco a pouco foram se desfazendo, até sua produção nas pequenas propriedades, que caracterizam o Estado no seu aspecto fundiário, o café sempre representou uma parcela importante da economia capixaba.

Acompanhando, historicamente, seu percurso, identificamos que sua produção ainda tem sua maior parcela subordinada ao comércio.

Esta realidade é resultado de vários processos históricos: econômicos, sociais e políticos que influenciaram e definiram a estrutura cafeeira capixaba.

Não podemos descartar dessa análise o contexto nacional e internacional, principalmente nas perspectivas políticas e econômicas, onde as decisões afetam direta ou indiretamente o fluxo produtivo capixaba.

A opção da política econômica nacional e o nível de preços do café no mercado internacional são dois exemplos de variáveis exógenas que interferem no ciclo produtivo estadual.

Com a entrada no mercado agrícola das instituições financeiras, novos instrumentos de comercialização foram introduzidos, com eles novas possibilidades se abriram para o produtor, representando novas oportunidades de inserção no mercado de forma autônoma, livre dos intermediários.

Porém, o que sugerimos aqui - numa perspectiva inicial, onde são necessários estudos mais específicos e o acompanhamento da própria dinâmica do processo - é que o produtor capixaba de café, quando se utiliza destes novos instrumentos de comercialização, atrelados as instituições financeiras, está promovendo uma alteração em sua estrutura de subordinação.

Não está subordinado, a partir de então, apenas ao comércio, mas também ao mercado financeiro, que através de novos instrumentos e facilidades atrai os produtores para seu espaço de atuação, sua rede financeira.

O produtor não está mais dependente apenas do “dono da venda”, das casas comerciais ou dos exportadores, surge uma nova perspectiva: a subordinação ao mercado financeiro, aos novos instrumentos comerciais disponíveis.

O problema aqui não é, principalmente, a quantidade de atores que se apropria da produção, mas a situação do produtor.

Ele continua na esfera da subordinação, sem perspectivas de alteração em sua condição.

O momento que se apresenta, nos mostra um período de transição, e só através do percurso histórico conheceremos os resultados.

Porém, se esperamos resultados positivos, dois fatores são essenciais: o tecnológico e o gerencial.

PRODUÇÃO, CONSUMO, PROCESSO E COMÉRCIO.

Para se ter uma boa plantação de, é necessário ter uma lavoura boa, onde este deve ser plantado em um espaçamento certo.

Após o plantio, vem os cuidados com a adubação, correção do solo e o combate às pragas.

Com isso há de se ter uma produtividade ideal.

O clima também influencia na produção do café. A chuva e a temperatura são importantes ao seu crescimento.

O Brasil é o maior produtor mundial de café, onde a atividade cafeeira está presente e tem força econômica ao longo da história.

Prosperou nos Estados de São Paulo e Paraná e atinge atualmente região de cerrados, onde a sua tecnologia é muito eficiente.

A produção de café se encontra presente em 320 mil propriedades, onde há o cultivo de 4,1 bilhões de pés, ocupando 2,8 milhões de hectares (em 1990).

A produção média é de 25 a 27 milhões de sacas ao ano.

Nas fases industrial e comercial participam milhares de empresas, onde estas transformam de 8 a 10 milhões de sacas de café ao ano para o consumo interno e exporta em torno de 18 milhões de sacas para exportação, gerando uma receita superior a dois bilhões de dólares.

O café amplia o mercado, onde gera empregos para mais de quatro milhões de pessoas.

CONDIÇÕES DE PRODUÇÃO.

A espécie que alcançou maior expansão geográfica foi a de

conilon arábica, porque, com muitas variedades, se adapta melhor às terras altas das regiões tropicais ou às regiões equatoriais possuidoras de solos férteis, como Java, onde os solos são de origem vulcânica.

Nessas regiões, seu rendimento é melhor e os frutos de melhor qualidade.

Os cafezais cultivados no Brasil são feitos de variedades vindas da *coffea arábica*.

Com destaque a *botucatu*, também conhecida como café amarelo, é a variedade mais resistente e de grãos ricos em cafeína.

A Bourbon, que produz mais rapidez, mais sensível a ventos frios e às geadas e a Maragogipe, que produz pouco, de muito desenvolvimento.

Como planta tropical, o cafeeiro teme o frio e a seca, onde as regiões mais favoráveis são as que apresentam temperaturas médias anuais entre 18 e 20 graus celsius e em que as mínimas absolutas raramente desçam abaixo de zero.

As geadas frequentes são prejudiciais e marcam os limites econômicos do seu cultivo.

As altas temperaturas, prejudicam a qualidade e rendimento das colheitas.

Com relação à umidade, é uma planta de clima úmido, com índices de chuva ao ano na ordem de 1.500 milímetros.

O excesso de umidade é ausência de períodos de estiagens são desfavoráveis à lavoura cafeeira.

As estiagens, não devem ser muito pronunciadas, devido a longos períodos secos, que são mais danosos do que os de umidade excessiva.

Além de condições climáticas, os solos desempenham papel essencial. Necessita de solos mais férteis, como os vindos de rochas vulcânicas.

Além de fortes elementos químicos, os solos devem ser

profundos, fofo, de pouco declínio e boas condições de reter a água.

De origem vulcânica e com essas características, são solos denominados terra roxa em São Paulo e Norte do Paraná, como os de Java e das Antilhas.

Ao ser plantado em regiões de clima e solo apropriados, o cafeeiro produz no terceiro ano, uma boa quantidade.

Mas o período de maior rendimento começa entre sete e oito anos de idade e continua até 15-20 anos.

A produção, continua, embora com decréscimo durante vinte anos, nas plantações de café bem tratados e adubados.

A formação do cafezal, não depende só do clima e solo. Além disso, é preciso dinheiro, mão-de-obra farta, mercados consumidores e meios de transporte adequados.

TÉCNICA DE CULTIVO.

A técnica tradicional, prevalece na formação de cafezal, na escolha das terras de mata que existiam vegetais padrões (pau-d' alho, peroba). Essas escolhidas, se inicia a derrubada da mata, a que segue a queimada dos vegetais retirados

Após o preparo do terreno, começa o trabalho de abertura de covas, onde se plantam sementes ou mudas.

Se tratando de uma plantação pequena, as covas são cobertas com paus entrelaçados, dispostos na forma de um cone.

Com isso, é formado o cafezal, restando seu trato : capinas, podas, replantes, dentre outros.

Também são construídas instalações da sede da fazenda: casas do fazendeiro, do administrador, dos colonos, lavadouro, terreiro, tulhas, dentre outros.

Em fazendas modernas, é instalado secadores mecânicos e máquinas de beneficiamento.

Tais trabalhos necessitam de mão-de-obra numerosa. Formado o cafezal, é instalado a sede, onde se iniciam os trabalhos de rotina feitos só com concurso de colonos na fazenda.

Após três ou quatro anos, tempo hábil para realização da primeira safra, a fazenda necessita durante alguns períodos, apelar para um reforço de mão-de-obra, exigido por atividades da colheita, podendo ser realizada pela derriça, colheita natural e catação.

O processo mais comum, no Brasil é o da derriça. Derriçado, é processado a variação, que ajusta os grãos em montes pequenos junto ao pé de café. É seguida a abanação, que se trata da peineiração para limpar impurezas.

Depois de abanado, vai para o lavadouro.

Depois segue para o terreiro, onde de 10 ou 12 dias, necessita ser espalhado diariamente, remexido e amontoado.

Do terreiro, o café segue para as tulhas, onde tem um período de descanso em torno de quarenta dias para depois ser beneficiado, classificado e ensacado.

Como a maioria dessa operação de natureza manual e precisando serem executadas em curtos períodos, na maioria das vezes é preciso um grande número de pessoas para realizarem o trabalho.

Depois de todas, o café está pronto para ser entregue ao consumo.

AS ETAPAS -PROCESSO DO CAFÉ.

O primeiro passo para iniciar a fazenda de café é derrubar e queimar a mata.

É uma técnica condenável de preparação da terra para a lavoura e não foi abandonada com o passar dos anos.

O segundo passo é plantar com sementes e mais tarde com mudas conservadas em viveiros.

O terceiro passo é colher, processo demorado, onde há de se ter muita cautela.

O quarto passo é beneficiar, operação complicada, onde implica várias tarefas.

O quinto passo é o escoamento de produção, que depende do transporte.

O sexto passo é a comercialização, que geralmente se faz por um intermediário entre a fazenda e o porto de embarque, onde o comissário de café, que recebia a porcentagem de três por cento do que vendia.

MECANIZAÇÃO.

Foi na etapa do beneficiamento que se registrou progresso técnico na cultura cafeeira

O sistema escravista levava à manutenção de métodos antigos, pois os fazendeiros, ao investir no escravo, deixavam de fazer em maquinários modernos.

Desde 1850, os jornais anunciam máquinas modernas de beneficiamento de café, onde coube à imprensa do período um papel fundamental na evolução da tecnologia cafeeira.

Através da propaganda, os fazendeiros tomavam conhecimento de vantagens da mecanização, onde adquiriu famosas máquinas compostas, onde realizavam várias operações ao mesmo tempo. Incluía limpeza, separação e lavagem do café colhido, maceração, despolpamento, fermentação, lavagem do café em pergaminho, secagem, armazenamento nas tulhas, separação de impurezas, descaroçamento, ventilação dupla, escolha e catação, classificação.

Com relação às máquinas compostas, se lê na Gazeta de Campinas, de 17 de março de 1870:

Aos srs. Fazendeiros

Bierremback e irmãos acabam de fundar no Largo de Santa Cruz, desta cidade, uma oficina a vapor para a fábrica de máquinas de Beneficiar Café por um sistema aperfeiçoado, simples e muito sólido.

As máquinas são compostas de Descascadores, Ventiladores e Separadores, tudo perfeitamente acabado, e feito das melhores madeiras do país

Fabricam-se de diversos tamanhos, desde as máquinas que beneficiam cinquenta arrobas até quatrocentas arrobas por dia; são montadas em fazendas por conta dos fabricantes.

Entre outras vantagens sobre toda e qualquer máquina de beneficiar café, têm estas a de precisarem muito pouca força, não terem peças de fácil desarranjo e difícil reparo; assim como aproveitarem mais café do que qualquer outra.

Os preços são muito reduzidos.

SETORES CAFEIROS.

A economia do café agrupa-se em quatro setores principais- comercialização, produção, industrialização e consumo.

A produção- abrange a lavoura de café, onde engloba os cafeicultores, as fazendas cafeeiras, o processo de cultivo da planta até a colheita e beneficiamento do produto.

A comercialização- inclui operações de compra e venda, em nível interno e externo (exportadores).

Atua nessa área maquinistas, cooperativas, corretores, comerciantes e exportadores.

A industrialização- transforma o café beneficiado ou o café verde em café pronto para ser preparado e bebido.

A sua transformação visa obter o café torrado e moído e o café solúvel, dentre outros tipos, de uso menor, como o descafeinado (sem cafeína) e o café em xarope.

O consumo- internamente abrange os consumidores da bebida, que pode ser feita de várias maneiras, quente ou fria, pura ou não, onde o que mais importa é a qualidade e o preço do produto.

Como exemplo da importância desse setor, é mostrada resumidamente a quantificação dos principais elementos que os compõem.

No Brasil, de 1988/89, havia a seguinte situação;330 mil propriedades de café que exploram em média 3,2 milhões de hectares, com 4,3 bilhões de pés de café;120 cooperativas que trabalham com café ; uma média de 5.000 maquinistas que compram e vendem o produto; 140 firmas exportadoras comerciantes no exterior, com cerca de dezessete a dezoito milhões de sacas ao ano, gerando uma receita anual na faixa de 2 a 2,4 bilhões;1.320 indústrias de torrefação e moagem funcionando, transformando em oito a dez milhões por sacas ao ano, tudo consumido em nosso país; 12 indústrias de café solúvel que transformam o equivalente a 2 a 2,5 milhões de sacas de café verde, produzindo em torno de 45 mil toneladas de café solúvel, destinada ao mercado externo.

Para se ter o controle do setor cafeeiro é necessário uma política cafeeira, promovendo equilíbrio em alguns setores, como podemos citar o estímulo e desestímulo a produção, onde busca uma adequação a oferta de café à demanda, em se tratando de quantidade e qualidade do produto, estabelecer preços mínimos, estocagem de café, normatização e acompanhamento da qualidade do café para o consumo interno, regulamentação e controle da exportação. Isso fazia parte dos compromissos do antigo IBC.

REGIÕES DO CAFÉ.

As áreas de concentração encontram-se no centro-sul do país, destacando-se quatro Estados como grandes produtores: Espírito Santo, São Paulo, Minas Gerais e Paraná.

Posteriormente vem Rondônia e Bahia e pequenos produtores como: Goiás, Rio de Janeiro, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Pernambuco, Pará e Ceará.

A lavoura do café compreende em sete regiões típicas, sendo: cafeicultura tradicional das zonas montanhosas, a dos cerrados, a do nordeste, a da Amazônia, a de robusta e a tradicional das regiões planas e a cafeicultura das zonas de arenito.

CAFEICULTURA EM ÁREAS DE MONTANHAS.

Compõe a zona da Mata de Minas Gerais, a maioria das áreas do Espírito Santo(principalmente as de arábica) e do Estado do Rio, áreas pequenas do sul de Minas, São Paulo e Paraná, totalizando um bilhão de pés.

Características- áreas não mecanizáveis, exploração mais familiar, solos pobres e erodidos, além de dependência de tratos. Tende a se manter, por não possuir uma boa alternativa agrícola em substituição.

CAFEICULTURA TRADICIONAL EM ÁREAS PLANAS.

Abrange áreas de São Paulo e Paraná e pequena parte do sul de Minas, totalizando 0,4 bilhões de pés.

Características- lavouras mais velhas, onde são plantadas em quadro, em áreas de diversificação de outras culturas mecânicas (cana, soja, milho e citrus). Tende a ser substituída.

CAFÉ DOS CERRADOS.

Abrange cafezais em Minas, São Paulo, Mato Grosso do Sul e Goiás, totalizando 1,6 bilhões de pés.

Características- cafeicultura empresarial, de maior propriedade, zonas mecanizáveis, incluindo a colheita, produzindo café de qualidade boa(com clima seco em época de colheita), lavouras dependentes de adubos, devido a precariedade do solo.

CAFÉ DO NORDESTE.

Estende-se em regiões altas(chapadas da Bahia), Pernambuco e Ceará, com total de 180 milhões de pés.

Características- zona com grande risco de seca. Na Bahia, existem grandes plantios dependentes de tratos culturais. Mão-de-obra de grande quantidade. O café nasce de forma irregular, onde é utilizado o despulpamento, tradicional em certas regiões. Os solos são escassos.

CAFEICULTURA DE CONILON ROBUSTA.

Abrange áreas do Espírito Santo, onde este é o maior produtor do país, respondendo por cerca de setenta por cento da produção nacional, em áreas vizinhas de Minas, Bahia e Rio de Janeiro, totalizando 430 milhões de pés.

Características- propriedades pequenas, café de áreas secas, mais sujeito a ataque de broca. Tende a aumentar devido o baixo

custo de produção.

CAFÉS EM ZONAS DE ARENITO.

Áreas do Paraná e São Paulo, com solos arenosos- 500 milhões de pés.

Características- velhas lavouras, onde houve ataque de nematóides nas raízes, produtividade baixa e solos muito velhos.

A maior parte é de pequenas propriedades. Tende a ser substituída por outras culturas permanentes(citrus, borracha, amora).

CAFÉ NA AMAZÔNIA.

Destaca-se os estados de Rondônia e Mato Grosso, onde há menores áreas no Pará e no Acre. Com o total de 180 milhões de pés, metade de robusta e arábica.

Características- café de cultivo de colonos em propriedades pequenas, com produtividade do Conilon, por causa de terras virgens.

O café é mal seco e de baixa qualidade, onde o Conilon é de boa qualidade.

Acontece pequena comercialização devido ao ataque de broca.

Tende a reduzir, no caso do café arábico, mas em vantagem se deve ter a ampliação para o robusta, onde este dá melhor retorno ao colono.

PRODUÇÃO MUNDIAL DE CAFÉ.

A produção se divide em 54 países, com mais êxito no Brasil e Colômbia, onde estes representam quarenta e três da produção mundial.

O exame da produção do café nesses últimos cinco anos mostra que houve uma produção de aproximadamente 92,3 milhões de sacas. As maiores variações é de acordo com nossas safras.

Elas influenciam a economia global e também no mercado.

Quanto à distribuição das safras por continente e qualidade cafeeiro, os países da América do Sul contribuem com quarenta e sete e meio por cento os da América Central, do Norte e Caribe, com dezoito por cento, chegando ao total de sessenta e cinco e meio por cento, na América.

A África representa vinte e um por cento e a Ásia treze por cento e a Oceania zero vírgula um por cento do total de produção.

Com relação a sua qualidade, consta de vinte e seis e meio por cento da produção que corresponde a cafés robusta, trinta e seis e meio por cento a cafés arábica lavado(sem polpa) e trinta e seis e meio por cento de cafés arábica não lavados (brasileiros).

A produção de cafés arábica é maior no Brasil, México, Guatemala, Colômbia e Costa Rica. Já os café robusta consta da costa do Marfim, Indonésia e atualmente no Brasil.

RENDAS E EMPREGOS.

O café é responsável por geração de divisas para o país, na faixa a 2 a 2,4 bilhões de dólares ao ano. Tem por característica a multiplicação, em forma de taxas e impostos arrecadados por governos dos Estados e municípios e resulta de empregos e rendas aos setores de indústria e comércio.

A cultura do café consta de mão-de-obra rural, evitando a migração para as grandes cidades. São empregados quatro milhões de pessoas, de forma permanente ou temporária.

Aparecem além da produção do café, outras ocupações, onde este contribuiu para o desenvolvimento, como no caso do surgimento de vilas e cidades.

A indústria e o comércio são ativados

O café continua abrindo novas áreas, como por exemplo o Alto Jequitinhonha e cerrados Mineiros, Chapadas da Bahia e Pernambuco, norte do Espírito Santo e núcleos de colonização ao norte de Mato Grosso e Rondônia.

Para cada hectare, pelo método tradicional são utilizados ao ano, 100 a 120 homens por dia, onde cada homem cuida em média de três hectares de café.

Há cerca de 320 mil propriedades de café, onde são distribuídas em onze Estados, onde este é a principal fonte de renda.

Consta de aproximadamente setenta e cinco por cento de pequenas propriedades exploradas por produtores.

Há também a produção meeira, onde é dividida entre o meeiro e o dono da propriedade.

PLANTAÇÃO E RENDIMENTO.

Desde o começo, o café não teve uma boa plantação

Os agricultores adotaram técnica primitiva, vinda de lavouras coloniais, de derrubada de matas e queima do solo.

Com isso, o solo era esgotado e o pé tinha curta duração, tendo apenas vinte e cinco anos, no máximo, de produção, depois o que era partido a novas terras.

Devido a isso, possui a característica de ser itinerante, onde sempre há uma busca de terras virgens.

No início, eram plantadas sementes ou mudas de um palmo de altura, em covas com adubos de trinta centímetros de profundidade, onde ocorria principalmente no mês de setembro.

Depois de três anos vinha a primeira florada e no quarto ano a primeira colheita.

O rendimento máximo se dava entre seis e oito anos.

Aos quarenta anos a árvore do café termina seu ciclo de produção, embora fosse exuberante por cem anos.

Colheita, beneficiamento, ensacamento e despacho, até os portos de exportação eram as operações seguintes, onde envolviam larga mão-de-obra, escravos, tropeiros e depois comissários, agentes de venda do produto e responsáveis por colocarem no mercado externo.

INDUSTRIALIZAÇÃO, CONSUMO E PROCESSAMENTO

O processo de separação dos frutos, após colhido, é feito por via seca, que são os “cafés de terreiro” ou por via úmida ou “cafés despulpados”.

No Brasil, a maioria do café é preparado por “via seca”, onde este depende da umidade, da temperatura e também das

condições climáticas durante o período da colheita(chuvas e umidades do ar) e para evitar fermentação, precisa de cuidados com a sua colheita e preparo.

Cafés despulpados, são preparados a partir de frutos maduros e é eliminada a fonte de fermentação, resultando em cafés de boa bebida, indiferente de sua produção.

O modo de preparação por via seca não depende somente de água, pois é necessário utilizar o lavador- separador após a colheita, tendo como objetivo a eliminação de impurezas(torrões, terras e pedras), e separação de cafés leves, facilitando a secagem.

A lavagem do mesmo torna-se opcional, secagem, beneficiamento e armazenagem.

No despulpamento é processado somente os frutos maduros, caso de colheita especial(que é escolhida), ou cafés colhidos normalmente, onde em seguida há a separação de lavadores- separadores e ao aproveitar somente a fração pesada (maduros, alguns passas e verdes), onde os frutos verdes são separados pelo separador e acoplados ao despulpador.

O processo vai da limpeza, que é opcional, o despulpamento(que compreende degomagem, secagem, beneficiamento e armazenagem.

Tem como principal objetivo eliminar as impurezas que vêm da roça juntamente aos frutos de café, como folhas, torrões, paus, terra e pedras, que são separados pela densidade os cafés mais leves secos ou bóias) dos pesados (frutos verdes e cerejas).

Com a lavagem e separação, há de se obter cafés de qualidade melhor, mais simples ao secar devido a lotes que apresentam umidade mais uniforme.

A melhoria da qualidade dos grãos é obtida pelo processo separado da parcela de cafés cereja, que não sofreram fermentação e pela seca mais igual dos grãos.

Os lavadores- separadores podem ser do tipo “maravilha” ou “sertaozinho”, construídos nas próprias propriedades e compostos de uma caixa de alvenaria e uma bica separadora(de metálica ou madeira, de fundo falso) .

O café boia passando direto pela bica e os frutos maduros e verdes fundam juntamente com as impurezas pesadas.

Um borbulhador, daonde sai uma polegada de água, colocado sob a bica, movimenta os frutos, direcionando os cafés pesados para outra abertura da bica, onde estes já saem separados.

As impurezas são depositadas no fundo da caixa, sendo descarregada por descargas periódicas.

Lavadores mecânicos constam de metais, com bicas separadoras, tendo uma bica de jogo, separando folhas e impurezas maiores.

Conjunto de bomba para a recirculação da água e um dispositivo mecânico para retirada contínua das impurezas pesadas.

Em lavadores tipo maravilha, o gasto de água é de 5 a 10 litros por litro de café lavado e nos mecânicos, de um litro de água para 8 a 25 litros de café lavado.

Em propriedades com pouca disponibilidade de água, é utilizado lavadores mecânicos, sendo possível instalar uma bomba centrífuga para recircular a água em lavadores tipo maravilha e com isso diminuir o gasto, onde esta absorve a água, após separar os frutos de café em uma caixa com tela.

Os separadores mecânicos são disponíveis no comércio em torno de 30 a 120 sacas a hora.

DESPOLPAMENTO.

É indicado para regiões de inverno úmido, onde o café é obtido pelo sistema de preparo de “cafés de terreiro”, não dá uma boa bebida ou quando a colheita é feita em várias passadas, devido a sua desuniformidade.

As principais áreas para a produção de cafés despulpados, no Brasil, são da Zona da Mata de Minas, áreas de café arábica do Espírito Santo, Rio de Janeiro, Pernambuco, Bahia e Ceará.

O PROCESSO.

O café deve ser despulpado o quanto antes, de no máximo 24 horas após a colheita.

Os frutos maduros, com poucas porcentagens de verdes, colhidos, entram no despulpador pela molga, junto à água.

Em despulpadores separadores de verdes, os frutos passam da moega ao cilindro janelado onde os verdes saem lateralmente.

Os grãos maduros seguem ao elemento despulpador, constituído de um cilindro coberto por uma lâmina de cobre, provida de mamilos que aprisionam os grãos e pressionam os mesmos em seus movimentos rotativos, contra uma barra de borracha, separando a polpa de um lado e os grãos envolvidos pelo pergaminho do outro.

Aproveita a característica da popa, que facilita o desprendimento por pressão.

A regulagem da distância entre o cilindro e as borrachas é a mesma e os frutos apresentam tamanho variado, alguns deles, os pequenos ou mocas, não são despulpados.

Os grãos despulpados passam por uma peneira cilíndrica que acaba por separá-los dos restos de cascas e dos frutos não despulpados.

DEGOMAGEM.

Os grãos despulpados devem ser degomados, onde são feitos em tanques de alvenaria, tendo 60 a 70 cm de largura e de altura e comprimento variável(3 a 10 metros).

A capacitação desses tanques deve ser calculada em base ao despulpamento médio diário, levando-se em conta a redução de trinta a quarenta por cento do volume de frutos cerejas despulpados, devido à eliminação da casca.

A remoção da goma açucarada, rica em pectina, muito higroscópica pode ser feita por fermentação natural(bioquímica), por meios mecânicos, por meios químicos ou pela combinação mecânico- química.

Na degomagem natural ocorre primeiramente a fermentação láctica(leveduras e bactérias), e depois vem a fermentação acética, burítica e púdrida.

No processo, há um aumento da temperatura e acidez(PH 4-4,5).

O tempo é variável, de acordo com o volume da massa em fermentação, maturação dos frutos e temperatura.

Há um complemento em 18 a 24 horas , sendo mais rápida quando efetuada sem água.

A acidez do café varia de acordo com a demora da fermentação, onde quanto mais lenta, maior a acidez do café.

Além da hidrólise, há uma perda por osmose de produtos solúveis do grão(fenóis, dispersenos).

Alguns perdem peso de um a cinco por cento do café sem polpa, no decorrer do processo de fermentação.

Há maneiras de se acelerar a fermentação e degomagem, como por exemplo a cobertura de tanques com encerados, aumentando a temperatura, aquecimento da água, introdução de

fermentos ou enriquecimento do meio, com fubá e incorporação de líquido de fermentação anterior.

A degomagem química é pouco utilizada, onde esta emprega-se em produtos como soda, cal e carbonatos alcalino, ou em combinação com a agitação mecânica.

A degomagem mecânica é feita em equipamentos especiais (desmuciladores), que produzem o atrito de grãos, uns contra os outros e contra a parede do equipamento e pela injeção de água sob pressão.

A retirada da mucilagem nunca sai com perfeição, onde aparecem grãos de película prateada escurecida, indicando haver caramelização de açúcares e torração “não característica” de despulpados.

Após a fermentação, o café deve ser batido em batedores mecânicos e ajuda de rodos manuais, removendo a mucilagem livre, devendo-se efetuar de duas ou três lavagens(trocando-se a água).

Sem as lavagens bem feitas, pode haver problemas de fixação de açúcares e fenóis, que passando pelo pergaminho e impregnando a película prateada, dão a ela uma cor escura após a torração (não característica de despulpados).

Após a lavagem, os cafés encontram-se prontos para serem secos, em terreiros ou secadores,

Os cafés em pergaminho(com cerca de cinquenta e três de umidade nos grãos, contra sessenta e cinco por cento presentes nos frutos cereja) exigem menos da metade do tempo para secar.

Algumas experiências comprovou-se ser possível secar o café após a fermentação(degomagem), sem lavar a goma, adquirindo cafés mais escuros e encorpados.

DESPOLPAMENTO SIMPLIFICADO.

Foi testado por técnicos do IBC, em áreas do Espírito Santo e do Rio de Janeiro, um processo resumido, eliminando a mucilagem do café, sem o despulpamento tradicional. processo consta em submeter o café maduro a pressão, dentro a um cilindro janelado(aberto em 0,8 cm), tipo gaiola, contendo um rolo interno, que pressiona os frutos contra a parede, por onde só passa os frutos prensados, com sementes deslocadas e parte deles com sementes soltas (despulpados).

Foi utilizado no início um equipamento manual e depois o próprio cilindro separador de verdes, isolado do despulpador.

Os grãos são deixados com a casca em fermentação em tanques por 24 horas, como acontece com o café despulpado comum.

Após lavados, são secados normalmente.

Esse processo simplificado é utilizado por pequenos produtores, pois exige menor investimento em equipamentos, menos força de motores e não precisa de regulagens especiais, onde não há possibilidade de ocorrência de grãos mordido, além de separar frutos verdes.

CAFÉS MACERADOS.

São cafés produzidos por maceração, processo por onde os frutos “passas” ou “secos” permanecem inclusos em água durante 24 a 48 horas, possibilitando o amaciamento da casca, o despulpamento, aumentando o aproveitamento de cafés colhidos mais tarde.

É uma tarefa utilizada, onde apresenta melhorias nos cafés em se tratando de café em termos de uniformidade de seca, tipo de bebida, com objetivo de tornar a secagem mais eficiente (reduzindo o volume e a umidade).

Os cafés macerados não dão torração dos despulpados.

CUIDADOS COM A ÁGUA.

Um dos problemas do preparo por despolpamento, é a poluição causada pelas águas que lavam os cafés, que contém um grande percentual de açúcar e materiais orgânicos, que despejados diretamente em cursos de água, causam uma redução do nível de oxigênio da água, e por conseguinte a morte de peixes, além do odor ruim causado pelo putrefato.

Com a morte de peixes e outras larvas, há uma expansão e passam a atacar os moradores das fazendas ou de vilas aproximadas.

As soluções consiste na abertura de lagoas de decantação, reduzindo com isso o despejo de resíduos sólidos, utilizar também menos volume de água no despolpamento com bombas para recircular a água no sistema e tratamento de esgotos com cal e outros demais produtos alcalinos, tornando a decantação mais rápida ou utilizando um sistema de filtros biológicos.

SECAGEM.

Consta de uma operação importante, podendo causar problemas ao cafeicultor, quando esta for malfeita, pois há uma perda de peso do café, aumentando o surgimento de grãos quebrados, durante o processo de beneficiamento, adquirindo também maior mão-de-obra.

Quando o café está mal seco, há uma perda de sua qualidade e valor, devido ao mau aspecto(grãos manchados e brancos) e má conservação.

Estes, colhidos por derriça apresentam frutos diferentes, com graus diferentes de umidade, onde sessenta a setenta por cento nos frutos verdes, cinquenta a sessenta e cinco por cento em frutos cerejas, trinta a quarenta e cinco por cento em frutos de passas e vinte a trinta por cento nos frutos secos. Esse contraste da matéria-prima torna a secagem mais difícil, onde deve ser antecedida a lavagem-separação , buscando cafés de cor seca e uniforme.

SECAGEM EM TERREIROS.

Devem ser localizados em áreas topográficas plana ou levemente ondulada, a fim de que os gastos com terraplanagem sejam reduzidos.

A localização deve ser em áreas expostas ao sol e ventiladas.

O terreiro deve ser construído abaixo de lavouras e instalações de recepção do café e em cima de instalações de armazenamento e beneficiamento.

Deve-se evitar fundos de bacia em decorrência de acúmulo de umidade e de ar frio.

Pode haver piso de terra batida, tijolos, cimentado ou asfaltado.

Nos terrenos de terra batida o café pode ficar sujo de terra, tornando a operação complicada de seca em dias de chuva, embora sejam admitidos em locais de secas (caatingas) ou em áreas de café conilon.

O piso de tijolos de barro é adequado por absorver e refletir parte dos raios solares, absorve a umidade do café, ser de fácil construção e boa durabilidade.

O piso de cimento apresenta características semelhantes.

O piso saibro-cimento, de proporção de sete a oito partes para uma é muito econômico, exigindo menor emprego de material e mão-de-obra.

Em novas áreas ou em safras muito grande, são improvisados pisos, onde cobre-se o solo com lama de água com cal, lama de água, cimento e areia, estrume pastoso de gado ou tecido de ráfia de plástico.

A Área do terreiro depende do volume da produção da propriedade, da duração da colheita, do tempo médio necessário para a secagem e dos sistemas de secagem usados, se somente em

terreiros ou também em secadores.

O cálculo da área pode ser feito com a ajuda da fórmula $S = \frac{0,02 \text{ Qt}}{n}$, em que S= área do terreiro em metros quadrados, Q= colheita média anual de café da roça, em litros, t = tempo médio da seca na região, em dias, n= período de colheita, em dias.

Em termos gerais, a área do terreiro, em metros quadrados, fica em volta de vinte vezes menos do que a quantidade de covas de café da propriedade(exemplo 10 mil covas corresponde a 500 metros quadrados de terreiro).

O terreiro deve ser estreito e comprido (retangular), facilitando a descarga e retirada do café pelas laterais, sem que caminhões ou carretas pesadas tenham que transitar sobre o piso.

Quando há necessidade de passagem, deve-se construir uma faixa concretada de quatro metros de largura.

O piso deve ter um declive de zero vírgula cinco a um e meio por cento, no sentido da menor largura, facilitando o escoamento das águas de chuva, que são drenadas por ralos postos em aberturas deixadas nas muretas ou no piso, com dimensões de 40 cm por 25 cm, as telas ou chapas de ferro dos ralos devendo ter, no máximo, aberturas de 3mm, evitando a passagem dos grãos.

O terreiro pode ser dividido em quadras, facilitando a secagem de lotes separados.

EXECUÇÃO E SECAGEM.

Após a lavagem, o café deve ser jogado no terreiro em camadas finas, de 3 a 4 cm de espessura, podendo ser usado um carrinho, com abertura regulável.

O café deve ser revolvido a cada hora durante (o sol) com uso de rodos manuais ou com rastelos com tração animal ou trator para os grãos sequem igualmente.

O café deve ser movimentado com o trabalhador andando, tendo sempre a sombra a sua frente ou atrás, para que pequenas leiras recebam sol direto e os grãos fiquem expostos.

À tarde, o café deve ser enleirado no sentido da declividade do terreiro, passando assim a noite e voltando a ser esparramado no outro dia, quando a umidade do orvalho sobre o terreiro tiver evaporado.

Nos primeiros quatro a cinco dias de secagem, a perda de água é mais rápida e a umidade dos grãos cai para quarenta por cento.

O volume do café é reduzido, facilitando a complementação da secagem nos secadores mecânicos.

As camadas devem ser engrossadas gradativamente até 10 cm, sendo enleiradas em leiras volumosas ou em montes no meio da tarde(15 a 16 horas- com o café quente), a serem cobertos com lona, evitando que o café receba chuvas após a meia-seca.

À noite, o café amontoado favorece a distribuição de umidade entre a parte externa e interna do fruto e entre os frutos.

Se o café colhido contiver muitos frutos verdes, a secagem inicial deve ser mais lenta, pois a temperatura acima de 30 ou 40 graus celsius transforma os grãos verdes em pretos- verdes, piorando o tipo e a bebida. Nesse caso, o café, depois de perder a água de lavagem, deve ser secado em leiras de 20 cm de altura, distante 30 a 40 cm uma da outra.

A leira é movimentada para o espaço vazio, retornando depois a sua posição inicial, operação que deve ser repetida de cinco a seis vezes ao dia, nos cinco a oito primeiros dias, até o café murcha.

Quando o café atingir quarenta por cento da umidade, pode, então ser esparramado em camada contínua.

Uma camada de 5 a 6 cm de espessura comporta 30 a 40 kg de frutos por metro quadrado de terreiro, podendo ser secado de 2

a 3 kg de café cereja(60 a 65% de unidade) ao dia, ou 6 ou 9 kg de café em pergaminho(despolpado).

Abaixo de 10 cm de espessura da camada de café no terreiro, a perda de água por área de terreiro cresce à medida que se aumenta a espessura da camada, embora a perda de água por unidade de peso seja retardada.

Mexendo-se o café por hora, o tempo de secagem é reduzido de dez a quinze por cento e a uniformidade da seca aumenta.

O tempo de secagem varia de dez a vinte dias, dependendo da umidade do café (composição dos grãos), das condições climáticas do local e dos cuidados no terreiro, onde em regiões altas e úmidas demora até trinta dias e o café apresenta resultados benéficos, fica sujeito a fermentações, quando é utilizado secadores mecânicos.

A secagem do café Conilon, onde os frutos possuem casca e mesocarpo(mucilagem) menos espessos, é mais rápida, gastando de oito a dez dias, enquanto o arábica, gasta de doze a quinze dias.

A utilização de cal, misturado aos frutos de café, apresenta resultados benéficos, onde acelera a secagem e melhora a qualidade do café, em zonas de café “rio zona”.

O término da seca pode ser reconhecido pela facilidade com que os frutos se descascam e a película prateada se solta.

Os grãos, cortados ao meio com uma lâmina, oferecem pequena resistência, onde pulam ao acabarem de serem cortados.

Quando cortados facilmente(não pulando), oferecem resistência ao corte, estando úmidos ou secos.

A determinação mais correta da umidade, os grãos devem ter cerca de doze por cento de umidade, feito por medidores, nas quais são utilizados amostras de grãos beneficiados.

Outra forma é através de pesagem de 10 litros de café seco, que no ponto correto, pesa em torno de quatro vírgula dois Kg, onde deve o peso exato, determinado através da relação de peso de amostras com umidade aferida ao medidor de umidade.

TIPOS DE SECAGEM AO SOL.

Além de secadores nos terreiros, os cafés se secam ao sol, em bandejas com fundo telado. Instaladas a 1 metro acima do chão, propiciando acesso de ar por baixo, esse processo acelera a secagem.

O sistema é utilizado no Quênia para cafés despulpados.

A utilização é feita no Quênia para cafés despulpados.

Há barcaças com bandejas corrediças, que se abrem, e sobre os trilhos à várias alturas, como as usadas para o cacau, e os solários com cobertura de polietireno transparente.

SECAGEM EM SECADORES MECÂNICOS

Secadores são equipamentos secados através da passagem forçada de ar quente, vindo de fornalha para dentro da massa de café, removendo a umidade.

Apresentam fornalha, onde o combustível (lenha, palha) são queimados e ao aquecer o ar através de calor liberado e uma câmara de secagem, onde o café é exposto ao ar quente.

Há equipamentos que possuem câmara de repouso, onde o café, permanece até que a umidade da massa dos grãos sejam uniformes.

Secadores disponíveis no mercado podem ser de fogo direto ou indireto(fornalhas). De fogo direto, há equipamentos da CASP,Pinhal, Weber, Blasi, Cibramag, Pinhalense(opcional). D' Andrea(opcional) e Nogueira(opcional).

De fogo indireto, há os verticais de câmara de repouso: D' Andrea, Zacharias e Cibramag(opcional fogo direto).

As fornalhas de fogo indireto evitam que os gases de combustão(fumaça sem odores) entrem em contato com os grãos, prejudicando sua qualidade, onde é preferível, mesmo sendo mais caras e gastem mais lenha, por perder calor nos trocadores, onde o ar é aquecido indiretamente.

Nas fornalhas de fogo direto, o problema da fumaça pode ser minimizado com uso de linha seca (havendo uma combustão mais completa), que no caso de cafés em coco, resulta em melhor proteção de grãos, pois o odor da fumaça se torna menor após de alguns meses de armazenagem em tulhas.

Foi desenvolvido para uso em uma bateria de secadores(cinco ou mais), o aquecimento a vapor, gerado por uma caldeira central, tendo cada secador um trocador de

calor(radiador), onde o vapor aquece o ar.

Esse sistema permite economia de lenha e de mão-de-obra na operação dos secadores e proporciona um controle perfeito de temperatura.

É característica importante para escolha dos equipamentos o custo em relação à capacidade, vida útil e consumo de energia e de lenha por tonelada de água evaporada.

EXECUÇÃO DA SECAGEM.

Em se tratando de secagem natural, ao sol, onde este produz uma seca uniforme sem gasto de energia, a secagem em secadores, apresenta vantagens de redução de tempo de secagem, onde é viabilizada a secagem em regiões úmidas e em períodos de chuvas.

Evita interferências de condições climáticas sobre a qualidade dos cafés, reduz áreas de terreiros e diminui a mão-de-obra necessária a secagem.

As desvantagens são maiores investimentos em equipamentos e custo de energia e lenha.

O café deve ser colocado no secador depois de uma pré-secagem no terreiro, principalmente quando o café, na primeira fase da colheita, for composto, de cerejas verdes, e teor de umidade elevado a sessenta a sessenta e cinco por cento.

Essa pré-secagem, feita durante três a sete dias, elimina parte da umidade, descendo para um teor próximo a quarenta por cento e diminui o volume da massa de café.

Com isso, há uma facilitação na operação de secadores, que embucham muito, caso este fosse colocado úmido, além do que o volume menor favorece o uso eficiente da capacidade do secador, sem necessitar recarga.

Barcaças e secadores rotativos, podem receber cafés úmidos,

operando na pré-secagem, substituindo ao terreiro ou total secagem.

O secador deve receber cafés homogêneos quanto à (umidade) e trabalhar com carga completa.

A temperatura de secagem deve ser mantida ao redor de quarenta e cinco graus e medidas na massa do café, onde mantém mais baixa que a do ar quente.

Ao secar o café(abaixo de trinta por cento de umidade), as temperaturas do ar e do café ficam próximas, pois há dificuldade de migração da água das partes internas para o exterior dos frutos.

A ar quente fica menos eficiente no arrastamento da umidade dos grãos, pois a tensão aumenta com a retirada de umidade.

Como muitos secadores só possuem termômetros junto a entrada de ar quente, é necessário que esses sejam colocados em contato com a massa de café, onde há uma rigorosidade controle de temperatura.

Deve-se ter cuidado com o início da seca, quando o café está mais sensível, especialmente com lotes com alta porcentagem de frutos verdes, de película prateada, sob efeito de temperatura acima de trinta e quarenta graus celsius, sofrendo danos de oxidação, transformando grãos pretos em pretos-verdes, piorando o sabor da bebida.

Estes devem receber o murchamento prévio do terreiro(camadas grossas e lentas) ou com baixas temperaturas.

Sua terminação pode ser avaliado por determinadores de umidade ou por métodos práticos anteriormente descritos.

Se este for tirado quente, pode se encerrar a seca com grãos a presenteando de 13 a 13,5 de umidade, onde este perde mais de um a dois por cento, ficando com onze e meio a dois por cento, a umidade exata de armazenamento.

A operação de secagem é feita de forma contínua ou descontínua, isto é, de uma só vez até o final da seca, ou por etapas, intercalando-se períodos de exposição ao ar quente com outros de descanso, quando a umidade do café é homogeneizada , tornando a secagem mais uniforme.

O tempo necessário para a secagem é de acordo com a umidade inicial do café, com tipo de secador , sendo normalmente necessárias de 24 a 36 horas.

BARCAÇAS DE SECAGEM.

O secador- barcaça é construído de alvenaria, na própria fazenda, sendo necessário adquirir o motor, ventilador e chapa perfurada ou tela.

É indicado para pequenas e médias propriedades ou para pré-secagem em plantações mais extensas.

Apresenta baixo custo e simples construção, de fácil operação, recebimento do café diretamente da roça, de pouco consumo de lenha(0,2 a 0,3 metros cúbicos/30 sacas ou três mil litros de café da roça), gasto reduzido de energia elétrica, podendo o ventilador também ser acionado por roda de água, com uso extenso a outros produtos como o milho, arroz, feijão, etc...

Na fomalha de fogo direto ou na de fogo indireto, com a queima de lenha, o ar é puxado por um ventilador, que transfere da fomalha para a câmara de ar , abaixo da câmara de secagem.

Antes de entrar na câmara, o ar passa por um labirinto ou ciclone, separando fagulhas.

Nisso, através de aberturas reguláveis, é feita a mistura de ar frio com os vindo da fomalha, até obtenção da temperatura desejada.

O fundo de câmara de secagem pode ser chapa perfurada(vinte e cinco por cento e furos de 2 milímetros) ou tela fio dezesseis.

A barcaça deve ser carregada com uma camada de café de 40 a 60 cm de altura, a ser mexida e resolvida a mão em cerca de duas ou três horas.

O café deve, no final da secagem, ser seco ao dia, obtendo uma seca mais por igual.

A lenha deve ser seca, evitando fumaça, sendo no caso do café despulpado, a barcaça pode operar com ar frio(eliminando a umidade inicial) com a fomalha de fogo indireto.

O tempo de seca vai de 25 a 30 horas.

ARMAZENAGEM.

Pode servir a duas finalidades: para o café coco ou pergaminho, após a secagem e antes do beneficiamento, sendo usadas tulhas para o café a granel.

Para o café beneficiado, há o acondicionamento em sacas(de 60,5 kg).

O armazenamento do café em coco ou em pergaminho é necessário não somente regular a oferta na comercialização e também permite o descanso do café(durante o mês), trazendo uniformidade entre os grãos.

As tulhas devem ser construídas próximas a terreiros e secadores e ligadas à instalação de beneficiamento.

Podem ser feitas de madeira, alvenaria ou desta forrada de madeira.

Casos mais baratos, como a madeira roliça, bambus-gigantes, compensado naval e tela, também podem servir para compor paredes e assoalho.

A madeira é adequada devido a sua má condução de calor, reduzindo as variações de temperatura e formação de água livre sobre o café.

As tulhas são divididas em compartimentos, separando diferentes lotes de café, de acordo com a qualidade.

O planejamento de tulhas mais leves em conta o seu carregamento pela parte superior(diretamente ou com auxílio de elevador, de canecas, parafusos sem fim ou correias) e descarga pela parte inferior, através de aberturas que despejem o café em uma “bica -de- jogo”, que conduz até a máquina de beneficiamento.

As tulhas devem ser localizadas em áreas bem expostas ao sol e em terrenos secos(bem drenados) e o assoalho deve estar acima do chão, evitando que a umidade tome conta do café, acelerando o branqueamento.

Em propriedades pequenas, o café em coco ou pergaminho também podem ser provisoriamente armazenado em sacos de

aniagem ou de rafia de plástico, empilhados em paíóis ou pequenos armazéns, sobre tábuas ou lençóis plásticos para isolar o café do piso.

O café beneficiado é acondicionado em sacos de juta (de 60,5 Kg) em pilhas dentro dos armazéns, onde o armazenamento do café a granel pode ser efetuado em silos, desde que suas condições sejam controladas.

As condições mais importantes para o armazenamento são unidade inicial do café, a localização e características da construção do armazém, as condições climáticas da região e os cuidados na armazenagem.

A umidade inicial do café deve ser de onze a doze por cento.

Quando superior acarreta o desenvolvimento de fungo e bactérias que deterioram o produto.

O café úmido branqueia muito rápido e estoura o saco.

É recomendado que os arnos sejam localizados em regiões de clima mais frio e seco(planalto).

As temperaturas e umidades altas(umidade do ar), como as presentes na zona portuária, podem provocar mortes mais rápidas dos tecidos dos grãos, modificando suas características de qualidade, facilitando também o ataque de pragas.

Os armazéns devem-se situar em terrenos altos, ensolarados e ventilados, trazendo uma barreira para localização em bacias, havendo maior acúmulo de ar úmido.

Levar em conta as condições do clima, com telhados e paredes mais apropriadas(telhas de barro ou de alumínio) em zonas mais quentes, com aberturas para ventilação e iluminação controlada.

Os grãos de café armazenados possuem uma umidade de troca que varia conforme a umidade do ar existente no interior dos armazéns.

A cada unidade percentual de aumento da umidade do ar, a

umidade do café aumenta em média zero vírgula dezoito por cento.

Outros cuidados devem ser observados na construção do armazém:

O piso deve ser elevado ou impermeabilizado, evitando a umidade do solo, acelerando a deteriorização do lastro da sacaria.

O pé direito deve ser de cerca de 6 metros.

Devem ser projetadas aberturas para regulagem da ventilação e da luz.

As portas devem ser largas para a entrada de caminhões e dispostas de forma que facilite os trabalhos de carga e descarga.

O café ensacado deve ser empilhado sobre estrados de madeira ou sobre lençóis plásticos, sendo evitado o contato com o piso.

As sacas de café têm cerca de 0,9x0,6x0,2 metros e são empilhadas com a altura correspondente de 20 ou 25 sacas por metro quadrado de área útil de armazenagem.

Nas pilhas, as sacas são colocadas de forma trançada, cada uma com sentido diferente, ficando melhor amarrado, evitando a queda da pilha.

Cada bloco tem um lastro variável de cinco a vinte sacas, os blocos são agrupados formando quadras, separadas por corredores e ruas, ocupando cerca de vinte por cento da área do armazém. As paredes e o chão do armazém são marcados(com letras, números e desenhos), facilitando o embocamento e localização dos cafés. Sobre os blocos são colocados os “cartões de bloco” , para identificar os cafés.

Os grãos de café armazenados são sementes vivas que respiram.

Quanto maior as condições de armazenagem, melhor serão suas características de qualidade.

No café em coco, em boas condições de armazenagem, com umidade inicial de onze a doze por cento em locais frescos(mais ou

menos 20 graus celsius), com a umidade relativa do ar em torno de sessenta e cinco por cento, mantém a cor original e se conserva bem durante anos.

Com essas condições os grãos se equilibram, onde não ganham, nem perdem umidade.

O café despolpado, onde os grãos são mais apertados durante o processamento, perde mais sua cor, podendo branquear, indicado o armazenamento máximo por um ano para o café em pergaminho e até seis meses para o beneficiamento.

O branqueamento resulta da morte de tecidos do grão.

BENEFICIAMENTO.

Operação efetuada em máquinas de beneficiamento ou pilas que transformam, através de eliminação de cascas e separação de grãos, o café coco seco ou em pergaminho em café beneficiado, café pilado ou café verde(green-coffee).

Com relação a fazendas, utilizam-se máquinas descascadoras simples, contendo apenas o elemento descascador-separador, o beneficiamento e escolha (quebrados, imperfeitos) do café.

São usadas as máquinas compactas, que constam o catador de pedras, o descascador- separador e ventilador, que processam cafés mais limpos, separados por duas ou três bicas(café, escolha e resíduo).

A máquina completa é usada em cooperativas ou por maquinistas(pequenos comerciantes) compreendendo seguintes partes:

Bica-de-jogo, catador de pedras, descascador-separador e classificador.

A bica-de-jogo é composta de peneiras contínuas(com

frutos variados e oscilantes que recebem o café das tulhas(coco ou pergaminho), separa as impurezas(folhas, paus, torrões, terra), maiores ou menores (terra) do que café, e o leva até o catador de pedras ou o descascador(direto ou por elevadores).

O catador de pedras separa as impurezas pesadas e completa o serviço de bica-de-jogo, podendo ser usado antes de máquina de rebeneficiamento, com a mesma finalidade.

O descascamento dos frutos do café é feito em um elemento cilíndrico onde pressiona e força os frutos contra pequenas aberturas, por onde passam os grãos e cascas.

A separação das cascas é feita por ventilação(sucção) que as lança para fora, os montes ou depósitos próprios fora do armazém.

Uma peneira redonda, a “sururuca, dotada de movimento circular excêntrico, recebe o café descascado juntamente com alguns frutos ainda em coco dez por cento, os marinheiros(frutos envolvidos pelo pergaminho) ou as cascas, separando o componente.

Essa separação é feita através do movimento excêntrico (inclinado) da “sururuca”, graças à diferença do peso e a força centrífuga.

Os grãos descascados se deslocam e saem pela periferia da peneira, e os cocos, os restos das cascas e os marinheiros juntam-se no centro, daí retornando ao descascador.

Máquina classificadora(acoplada ou não à máquina de beneficiamento) obtém o café descascado e classifica os grãos através de um conjunto de peneiras(plantas e circulares), com crivos oblongos ou circulares, onde os frutos contém vários tamanhos, de 8 a 19/64 polegada, e de colunas de ar, que classificam o café com relação à forma e tamanho dos grãos, onde o café mais leve é separado e elimina impurezas .

A separação do café é feita dentro das seguintes classes: chato-grosso(large beans), peneiras 17 a 19, chato médio(medium beans), peneiras 15 a 16, chatinho, peneiras de 10 a 14, moca grosso,

peneiras de 11 a 13, moca médio, peneira 10, moquinha, peneiras de 8 e 9, escolhas e café “cabeça”, grãos maiores do que o chato 19.

A operação de beneficiamento deve ser feita o mais próximo possível da época de comercialização do café, para que o café mantenha a cor original e possa ser conservado(em coco), por grandes períodos.

Quanto ao café sem polpa, não se recomenda continuar o seu beneficiamento em máquinas comuns.

O ideal é efetuar a retirada do pergaminho e brunimento, usando-se uma máquina brunidora.

De 2 Kg (ou 5 litros) de café em coco seco se adquire um quilo de café beneficiado(50 por cento do rendimento), pois seu peso representa a metade em grãos e a outra metade em palha.

Quanto ao café em pergaminho(despolpado), o rendimento é de oitenta por cento de grãos e vinte por cento de palha(em peso), sendo necessários 3,5 litros de café despolpado para um quilo de café beneficiado, no caso de cafés arábica.

No que se refere ao café Conilon, o rendimento em peso é cerca de trinta por cento maior, ou seja, dois quilos de café conilon em coco seco rendem 1,3 quilos de grãos beneficiados.

Em outras palavras, cada saca de café em coco, de arábica, com quarenta quilos(equivalente a cem litros), há um rendimento de 18 a22 Kg (média) de café beneficiado, ou seja, três sacas rendem uma saca beneficiada de sessenta quilos.

Quanto ao café conilon, seu rendimento é de 24 a 28 Kg a saca.

As máquinas de beneficiamento para propriedades são disponíveis em modelos com capacidade de cinco, doze e quinze sacas beneficiadas por hora, e para maquinistas, no modelo de quinze até noventa sacas a hora.

CLASSIFICAÇÃO.

É importante comercialmente, devido ser graças a ela que é determinada a qualidade do café, da qual depende o seu preço e aceitação no mercado.

Em sua classificação no contexto brasileiro, o teste de sua qualidade compreende duas fases, que é a classificação por tipos(defeitos) e classificação pela qualidade.

CLASSIFICAÇÃO POR TIPOS.

A classificação por tipos, adotada entre nós, compreende sete tipos de valores decrescentes, de dois a oito, determinados por uma amostra de trezentos gramas de café beneficiado, de acordo com normas estabelecidas pela Tabela Oficial Brasileira de Classificação.

A cada tipo corresponde um maior ou menor número de defeitos(grãos imperfeitos ou impurezas).

Os defeitos podem ser intrínsecos, onde se constituem de grãos alterados(pretos, ardidos, verdes, chochos e mal granados), ou extrínseca, comendo-se de elementos estranhos ao café beneficiado(coco, marinho, cascas e pedras).

Cada defeito possui uma equivalência. Com os defeitos conhecidos, se chega ao tipo de café, de acordo com a Tabela Oficial de Classificação.

A tabela de classificação apresenta, uma coluna de “pontos”, onde se encontram os números de pontos atribuídos aos tipos e aos seus intermediários.

Entre um tipo e outro, há uma diferença de cinquenta pontos, sendo subdivididos de cinco em cinco positivos e crescentes do tipo quatro para o tipo dois e crescentes negativamente do tipo quatro para o tipo oito.

Esses pontos são de importância pequena.

Ao determinar o tipo de café, o classificador profissional:

Espalha a amostra de trezentas gramas sobre uma folha de cartolina preta, em na mesa provida de iluminação boa e própria para classificação.

Efetua a catação dos defeitos encontrados e sua separação por categoria.

Conta os defeitos de acordo com especificações da Tabela de Equivalência dos Defeitos, e a partir do número de defeitos, onde é determinado o tipo de equivalência.

Amostras com menos de trezentas gramas ou partes de amostras também podem ser avaliadas, principalmente de cafés inferiores, onde deve efetuar depois a conversão (regra de três), com o intuito de obter o tipo.

O defeito preto é caracterizado por cor preto-opaco do grão (endosperma) e ardido pela cor parda ou marrom do grão e o verde pela cor verde-cana da película prateada.

Os grãos defeituosos, além dos danos que causam à qualidade do café, trazem prejuízos de ordem econômica, por pesarem menos do que os grãos normais.

Os defeitos pretos-verdes ou verde-geados não constam da tabela oficial, apesar de serem usualmente considerados à razão de três para um defeito.

CLASSIFICAÇÃO POR QUALIDADE.

A classificação por qualidade considera os seguintes elementos: café, fava, peneira, aspecto, cor, seca, preparo, torração e bebida.

FAVA.

A fava identifica o formato dos grãos de café, onde

podem se chatos ou mocas.

O café chato é vindo de frutos que apresentam duas sementes com desenvolvimento normal.

O seu comprimento é maior que a largura, a parte dorsal dos grãos é convexa e sua parte ventral é plana ou levemente côncava, com uma ranhura central, disposta no sentido longitudinal.

O grão denominado moca é vindo da falta de fecundação de um óvulo, restando apenas uma semente por fruto, onde se desenvolve ocupando o vazio deixado pela outra semente, ficando com forma arredondada e mais comprida.

As variedades, anos de seca e carências nutricionais, influem sobre o número de mocas encontrado.

O café conilon comum apresenta elevada porcentagem de grãos moca.

PENEIRA.

Os grãos são classificados de acordo com as dimensões de crivos das peneiras, que os retém.

Essas peneiras são indicadas por números correspondentes ao numerador de frações de sessenta e quatro avos da polegada.

As peneiras de crivo redondos servem para a medição dos cafés chatos e as de crivos alongados para os mocas.

A separação de cafés por peneiras é importante para possibilitar uma torração mais uniforme, pois na torração de um café misturado (“bica-corrída”), as favas grandes torram lentamente, enquanto as miúdas torram mais rapidamente e podem ser carbonizadas.

Classificação de cafés por peneiras: chato grosso, peneiras 17 e maiores, chato médio, 15 e 16, chatinho 12 a 14, moca grosso, 11 a 13, moca médio 10 e moquinha, peneira 8 e 9.

Para a classificação de amostras, é utilizado um jogo de

peneiras, postas de forma superposta em ordem.

O vazamento máximo permitido para cada peneira é de dez por cento.

A porcentagem acima desse limite passa a exigir novas peneiras.

ASPÉCTO.

O aspecto do café é avaliado através de inspeção visual feita pelo classificador, podendo ser: bom, regular ou mau.

O aspecto é bom quando a maior parte de grãos é perfeita, uniforme, tanto no tamanho, cor e seca.

É mau quando algumas ou todas essas características não são uniformes, onde pode conter grãos defeituosos.

É regular quando possui condições intermediárias.

COR.

A cor é determinada por tons de café, como por exemplo: o verde-cana, verde azulado, verde-claro, esverdeado, amarelo-claro, cor de palha, chumbado, barrento, esbranquiçado, dentre outros.

Influem sobre variação da cor o grau de secagem, tempo de exposição ao ar livre e a luz solar, o método de preparo, condições de armazenamento, brunimento, ferimentos da semente e envelhecimento do café.

SECA.

A seca também é avaliada visualmente, onde também é avaliada visualmente, onde se classifica como boa, regular ou má.

A seca boa é aquela que confere aos grãos uniformidade de

cor e de consistência, indicando, sendo bem conduzida desde o momento da colheita.

A má seca consta na decorrência da qual os grãos se apresentam manchados ou úmidos.

A seca regular é meio- termo.

O estado de seca se determina pela porcentagem da umidade em grãos.

Um bom café apresenta, depois do beneficiamento, uniformidade de cor e consistência de grãos e contém teor de umidade de 11 e 12%, quando tratado por “via seca” entre 12 e 13%, quando obtido por via úmida.

A seca influi sobre o aspecto e torração do café.

PREPARO.

Quanto ao preparo, é classificado como de terreiro ou sem polpa, onde pode reconhecer o sistema de preparação por cor dos grãos e aspecto da “película prateada”.

Os cafés despulpados contém cor brilhante, translúcida, verde- azulada e sua película é prateada.

Os cafés de terreiro tem cor semifosca e sua película fica amarelada ou marrom.

TORRAÇÃO.

A torração é conforme o aspecto da amostra, após a torração, ou pela contagem de grãos que não torraram ou não apresentaram a cor característica dos despulpados, a torração dos cafés de terreiro pode ser “fina”, “boa”, “regular” e “má”.

A torração é considerada “fina” quando a totalidade dos grãos apresenta de cor homogênea e sem imperfeições, “boa”, quando tem poucas regularidades com relação a cor e ao aspecto do grãos de café(no máximo dois por cento de imperfeições), ”regular”, quando apresenta maiores diferenças de cor e de aspecto (no máximo dez por cento de imperfeições) e “má”, acima desse ponto.

A torração do café sem polpa pode ser “característica”, quando a maioria dos grãos apresentar, no sulco ventral do grão, a “película prateada”, clara e nítida, caso contrário é considerada não característica.

Os defeitos não observados no café cru podem aparecer na torração, onde os grãos verdes e ardidos ficam amarelados e os grãos pretos aparecem carbonizados, os quebrados, os conchas e os mal granados, devido a seu volume reduzido em relação aos grãos perfeitos, tornam-se escuros.

A torração do café para a prova de xícara ou degustação deve

ser feita em torradores especiais, constituídos de fornalhas(a gás ou sistema elétrico), tambor giratório, ventilador e esfriador.

BEBIDA.

O café, depois de torrado e moído em moinhos especiais, apresentando granulação apropriada, onde é colocado em xícaras de pirex ou de louça.

A infusão deve ser preparada na proporção de dez gramas de pó para cem ml de água, a qual é colocada sobre o pó, quando em ponto de primeira fervura.

A infusão é mexida com a concha, devendo, o classificador-provador cheirar a infusão, obtendo um julgamento preliminar, baseado em vapores desprendidos, dando indicação da qualidade da bebida.

A degustação final é feita depois do pó se depositar no fundo da xícara e a infusão estiver morna.

Facilitando o resfriamento, as mesas de prova são giratórias a cada degustador habitua-se a uma temperatura específica para a sua prova.

Com o auxílio de uma concha, é solvido porções de infusão, com finalidade de julgar o gosto da bebida.

O degustador conserva o gole de café na boca apenas o tempo suficiente para sentir o seu sabor, o expelindo em uma cuspideira.

A classificação do café por bebida consta de um trabalho de bastante conhecimento, grande prática e paladar apurado, distinguindo as diferenças de cada bebida.

O padrão é mole, quando traduz num gosto agradável, brando e doce.

São classificadas de acordo com a bebida “mole”.

O “estreitamento mole”, possui todos os requisitos e aroma e

sabor da bebida “mole”, sendo mais acentuado.

O “somente mole”, possui sabor suave, menor que as anteriores, mas sem asperezas ao paladar. O café “duro”, tem gosto de acre e áspero.

O “riado” é um café leve com sabor típico de iodofórmio.

O “rio” apresenta cheiro e gosto acentuados de iodofórmio.

Existem a denominação regional, café “rio zona”, qualificando uma bebida com características mais bem acentuadas que as da bebida “rio”.

São apreciados na degustação, gostos diferentes, como os da terra, de mofo, azedo, chuvado, avinagrado, fermentado e enfumaçado.

O café em bebida pode ser avaliado conforme estudos, como processos de análises físico-química, comparando-se as curvas obtidas através de padrões conhecidos com uso de equipamentos como espectrômetro fotoacústico que usa amostras de grão ou pó(não destrutivas).

CARACTERÍSTICAS COMERCIAIS.

Os cafés tem qualidades caracterizadas a nível comercial por outras especificações, como a safra, área de produção(cafés do sul de Minas, da Mogiana, de Minas-Rio, dos cerrados), o porto de embarque(Vitória, Santos, Paranaguá), os padrões ou marcas tradicionais(RAI, Forges,A ou B, Dulce, dentre outros), as regiões de produção(arábica grupo um ou dois).

A descrição comercial dos cafés para a venda no mercado internacional abrange o padrão Santos, tipo tamanho dos grãos (peneiras), torração, bebida, cor e safra. Além da venda feita à base da descrição do café (por telex), podem ser efetuadas operações comerciais contra-amostra de café a ser vendido.

REBENEFICIAMENTO E PADRONIZAÇÃO.

São feitos através de cafés beneficiados, com vista a uniformizar o tamanho de grãos, elimina defeitos melhorando o tipo e classificação comercial e padroniza lotes de venda.

São realizadas operações com cooperativas, pequenos comerciantes (maquinistas) e exportadores ou armazéns gerais (prestação de serviços).

O rebeneficiamento é feito por equipamentos que procedem, separando de acordo com tamanhos e forma de grãos, em sua densidade, em propriedades magnéticas e cor do café.

A separação pelo tamanho se faz por um conjunto de peneiras (juntadas ou isoladas, de acordo com a necessidade), com ajuda de coluna de ar, separando as impurezas e cafés mais leves (cascas, mal granados e conchas).

A separação por densidade é feita em uma mesa vibratória, completada por um colchão de ar, sistema chamado de “air float” (transparaná), com peneira móvel regulável (inclinação e vibração), controlada por saídas em bicas reguláveis.

A separação de impurezas pesadas ou matérias eletrônicas, vindas de células fotoelétricas, permitindo regulagem para uma ou mais cores (biocromática).

Os grãos imperfeitos (de cores diferentes), são eliminados por pequenos jatos de ar, onde permite separação de grãos pretos, ardidos, preto-verdes e verdes.

A catação manual, pode ser utilizada separando defeitos de cafés, ficando sobre bancadas fixas ou sobre esteiras rolantes.

O processamento, utilizado em rebeneficiamento, possui escala de propriedades na colocação de equipamentos em série.

Em primeiro lugar há a catação de pedras, seguindo a passagem de café por peneirões, tirando as peneiras desejadas, sendo agrupadas as altas, médias e baixas, restando o fundo.

Com os defeitos são quase sempre menores (quebrados, mal granados e pretos), a maior porcentagem deles sai junto com o café miúdo e o fundo, sendo estes normalmente destinados a indústria e consumo interno.

Sendo necessário de maiores melhorias, os defeitos leves podem ser separados na densimétrica, ficando a separação em máquinas eletrônica reservada para casos especiais, pois é mais cara e apresenta maior rendimento operacional.

O rebeneficiamento é pouco utilizado no Brasil, apesar de serem muito úteis para cafés despulpados, é o brunimento que elimina a película prateada e melhora o café (processo de torração).

A padronização vem depois da classificação e rebeneficiamento de lotes, sendo agrupados os semelhantes, formando lotes maiores, onde a mistura é feita em balões-de-liga, podendo ser feita antes ou depois do rebeneficiamento.

A padronização é planejada por exames de amostras e cálculo do tipo médio a se escolhido, onde há um agrupamento de proporções de cada lote.

INDUSTRIALIZAÇÃO.

É realizada de duas formas:

Torrefação e moagem e solubilização (café solúvel).

Há outras formas de menos uso, no caso de produção de xaropes de café (produz enlatados) e descafeinização (sem cafeína, onde esta é retirada) e em seguida a solubilização (café solúvel sem cafeína).

TORREFAÇÃO.

A indústria de torrefação e moagem transforma o café beneficiado (café verde) em café torrado e moído, pronto para o preparo da bebida e sua consumação.

A torrefação consiste em submeter os grãos verdes (café beneficiado) ao calor, em torradores, as temperaturas crescem até atingirem o ponto de torração, quando o calor é sustado e então há o resfriamento.

EFEITO DA TEMPERATURA.

A cem graus celsius, os grãos ficam amarelos, onde há perda de água.

A cento e vinte e cento e trinta graus celsius, sua cor fica castanha.

A cento e cinquenta graus ocorre desprendimento de um cheiro de óleo.

A cento e oitenta, começam a desenvolver gases de combustão, aparecendo forma de fumaça branco-azulada.

Daí desprende-se de CO₂ e CO, onde há mudança de cor para marrom e o volume de grãos aumenta.

A zona de torração atinge 185 e 240 graus celsius, sendo ideal entre 210 e 230 graus celsius, quando o aroma é formado em sua totalidade.

Na torração, o efeito de pirólise transforma física e quimicamente os grãos.

Há reações de desidratação, hidrólise, fracionamento e catálise, liberando gases e formando princípios aromáticos, devido a transformação de matérias graxas em ácidos glicosídicos (açucares) e outros componentes (cafeona, fenóis, ácido acético, tanino),

sendo estes responsáveis pelo sabor e aroma do café torrado.

As temperaturas provocam perdas, por volatilização, de matérias aromáticas, ocorrendo acima de 270 graus celsius, a carbonização dos grãos e sublimação parcial da cafeína, fica presa na fuligem das chaminés.

A temperatura de torração é muito importante para a qualidade.

PONTO DE TORRAÇÃO.

É avaliado de retiradas de amostras durante o processo de torração, visando obter a cor do café apropriada.

A cor de grãos torrados, segundo padrão americano é marrom-claro e segundo padrão brasileiro é marrom-escuro, resultando em cafés com mais tinta, depois de moído e preparados.

A infusão à base de torração clara não implica menor riqueza de substância aromática, ao contrário, são menos volatilizadas quando o café se submete à torração clara.

O ponto de torração se avalia através da aparelhagem que mede a cor (reflectômetro), pelo controle de temperatura e pelo desprendimento de gases.

Os cafés torrados e cujos grãos ficam negros permitem infusões escuras, com pouco aroma e sabor amargo.

Na prática, o operador do torrador fica atento para suspender a torração e efetuar o resfriamento logo que o café começa uma fumaça branco-azulada (vinda da queima de óleos), evitando a assomação de grãos).

O café se torna quebradiço.

O açúcar e os gases desenvolvidos durante o processo provocam expansão de grãos (aumento de poros e volume).

De acordo com a torração, que varia de clara, ou castanha ou escura, o peso é reduzido em 16 a 22 por cento e o volume aumenta de

30 a 80% e até 100%.

Com a torração brasileira, que é marrom-escura, o peso é reduzido em 20% do peso, sendo do total de 9 a 10%, é devido a perda de água(caindo de 11 s 12% para 1,5 a 2%), cerca de 1% ser devido a eliminação de películas e resíduos e de 10 a 12% à perda de substâncias voláteis.

Isso resulta de cada saca de café de 60Kg é obtido 48Kg de café torrado e moído, onde em torradores mais modernos e com resfriamento a água, se aproveita melhor, podendo obter até 51 Kg a saca, sempre dependendo da matéria-prima.

CUIDADOS COM A MATÉRIA- PRIMA.

A matéria-prima é a base para obtenção de um bom café torrado.

Além da seleção do café, fundamentada em pureza e qualidade(tipo e bebida), é importante seus cuidados específicos.

O café deve apresentar boa homogeneidade de seca, para que haja uma torração uniforme.

Os grãos devem ser homogeneizados em tamanho, e não provierem de safras (cafés mais secos) ou espécies (arábica ou robusta) diferentes.

Os cafés miúdos ou quebrados devem ser torrados separadamente, pois atingem mais rapidamente o ponto de torração.

Efetuada as misturas após a torração.

TIPOS DE TORRADORES E OS E OS CUIDADOS AO TORRAR.

Há, no comércio vários tipos e formas de torradores, podendo ser contínuos ou descontínuos, funcionando a chama direta ou indireta e usando, como fonte de calor, lenha, gás, óleo ou energia elétrica. São mais comuns, no nosso país, torradores em que ocorre o contato direto de grãos com superfície e com ar aquecido.

A torração é processada, nesses equipamentos em dezoito e vinte minutos.

Atualmente, acham-se disponíveis, no mercado, torradores em que os grãos são movimentados por uma corrente de ar quente, possibilitando uma melhor torração, desde que a matéria-prima favoreça, de oito a nove minutos e cinco minutos em equipamento do exterior).

São fatores importantes aos equipamentos torradores: movimentação dos grãos, para que haja uma exposição boa e uniforme ao calor, eliminação rápida da uniformidade e da fumaça desprendidas, um bom controle de temperatura, dispositivo facilitando a tomada da amostra, no acompanhamento do processo de torração, descarga e resfriamento devem ser rápidos, tão logo o ponto de torração seja atingido.

Nas indústrias modernas e mostragem, os equipamentos são mais sofisticados e permitem bom controle do processo, sendo sempre útil a participação de um bom operador.

Em pequenas propriedades, nas fazendas ou lares, a torração pode ser bem feita, desde que a matéria-prima(cafés puros e boa bebida) seja boa.

São usados torradores simples, construídos na própria fazenda, fabricados em folhas de fardes, tipo “bola” ou em forma de cilindro.

Existem pequenos torradores no mercado, próprios para a torração a lenha ou a gás. Muitos improvisam latas, onde deve-se evitar panelas abertas, onde o revolvimento e exposição dos grãos às mesmas temperaturas tornam-se difíceis.

MOAGEM.

A moagem do café é feita em moinhos, mais simples aos mais sofisticados, onde os elementos moedores os quebravam em partes angulares.

O grau de moagem varia de acordo o uso (consumido no Brasil), solta mais “tinta”(devido a liberação de carbono), dando cafés mais escuros, embora o café moído desprenda mais gás carbônico retido em grãos, deteriorando-se mais rapidamente (transificação de gorduras por efeito de oxigênio).

A moagem mais grossa resulta em cafés de aroma melhor e sabor, embora de menor rendimento aparente em número de xícaras por quilo.

A moagem de granulação média é ideal, pois proporciona bom desprendimento de princípios aromáticos, de poucas solubilização de resíduos de celulose.

A moagem normal para o consumo é de 40 a 60 mesh.

CONSERVAÇÃO DO PÓ.

O grau de torração influi na conservação do pó e moagem, o tempo e temperatura e o modo de acondicionamento (embalagem).

Quanto mais torrado e mais finamente moído, menor será o teor inicial de gás carbônico, ficando o pó mais exposto ao ar(oxigênio), possibilitando maior perda de gás carbônico e por conseguinte, deteriorização mais rápida, com perda de sabor e aumentando o índice de acidez.

O café conservado em grãos torrados(sem moagem) envelhece mais lentamente, onde pode ser mantido por mais tempo.

Quanto mais quente o ambiente, mais facilmente o café envelhece.

Quanto mais fechado for o recipiente do café moído, melhor será a conservação de suas características organolépticas, devido ao menor contato do ar, tendo o acondicionamento do vácuo ideal.

Após abertas as embalagens, mais certo é colocar o café em vidros ou em latas, com tampas bem fechadas, deixando pequeno espaço vazio (menos oxigênio), devendo ser mantidos a baixas temperaturas(geladeiras).

EMBALAGENS.

A embalagem é importante, impedindo a perda do sabor e do aroma do café, sensível após duas ou três semanas.

A absorção de umidade e o contato com o oxigênio do ar aceleram a oxidação dos óleos do café, provocando a ransificação.

Os materiais mais utilizados são: o papel celofane, filmes plásticos, plástico metalizado e latas.

A introdução de gases inertes ou retirada total do ar conservam o café por grandes períodos.

PREPARO DA BEBIDA.

O café pode ser preparado de várias maneiras, variando de acordo com costume, sendo mais comuns os quatro sistemas:

A percolação da água quente pelo pó, em pressão (que é o café expresso).

Mistura do pó fino em água quente, direto do vasilhame, deixando este decantar devagar, sem coar(café turco).

Os vasilhames de ferro devem ser evitados, por possuir

canino, onde reage ao metal, onde se recomenda vasilhames de louça e vidro.

Muitos modelos de máquinas para fazer café acham-se disponíveis no comércio, sendo melhor as do modelo caseiro, coador de algodão ou flanela, arrastando substâncias mais solúveis, não esgotando o pó.

Os filtros ou coadores podem ser de pano, papel ou de telas metálicas.

O pó, em contato com a água fervente, forma uma espuma, dispersando o gás carbônico e indica que o pó está bem conservado.

A temperatura da água deve ser em noventa graus celsius, em subebulição.

As máquinas são constituídas de aquecimento(elétrica ou gás), um recipiente para a fervura da água, uma conexão(tubo ou válvula) metálica, elevando a água quente até o coador, um recipiente mantendo o café coado e torneiras para servir o café.

A água utilizada no preparo deve ser de boa qualidade, não contendo minerais(águas leves) e de cloro, sendo ideais as águas de minas ou águas de chuvas.

A quantidade de pó utilizado na preparação do café varia de acordo com o costume, origem, moagem e o grau da torração.

Algumas regiões usam café menos densos ou ralos, como no caso do interior do Espírito Santo e Minas.

Já nos Estados Unidos, são utilizados oito gramas de café para cem mililitros de água.

Em termos médios, um quilo de pó contém um rendimento de 80 a 120 xícaras médias(90 ml) de café, ou 7,5 a 11 litros de café, correspondente a 7 a 10 gramas de pó por 100 ml de água(7 a 10%).

Em alguns locais, o consumo no Brasil é comum a 1kg de pó de café se usado para preparar até 20 litros de bebida.

O rendimento depende da qualidade do café, grau de torração, moagem, idade do pó, tipo de preparo, qualidade da água e hábito ou

preferências.

CAFÉ SOLÚVEL.

Se baseia no princípio semelhante ao do preparo do café comum em infusão.

Depois da torração e moagem(mais grossa), a extração se faz através da água quente.

O líquido é concentrado e secado, onde fornece um pó, quando dissolvidos em água, forma o café líquido para ser consumido.

SÃO DOIS MÉTODOS PRINCIPAIS.

Atomização ou “sray-drying”

Liofilização(sublimação) ou “Freeze-driying”

Em ambos processos, as primeiras fases são parecidas, onde há inclinação pela seleção e secagem(opcional), dos cafés verdes(beneficiados) e prosseguem pela torração, a moagem(feita com peneira e a extração.

O grau de moagem muda de acordo com o extrator.

A extração se faz sob pressão, em uma bateria de extração em contracorrente, retirando 25 a 30 por cento de maneiras solúveis do café, sendo que maiores rendimentos são obtidos através da hidrólise , à base de solução ácida(ácido sulfúrico ou clorídrico), onde é submetida a forte pressão e temperaturas mais elevadas, podendo atingir até quarenta por cento.

Antes da secagem é necessário classificar o extrato, por centrifugação ou filtração, eliminando partículas insolúveis(processo de Free-Drying).

O extrato obtido é concentrado e secado, de acordo com o

processo utilizado, em torres de secagem.

No caso de secagem por atomização(spray), o líquido(extrato concentrado) é finalmente pulverizado em uma câmara de ar quente, provocando desidratação instantânea.

A manutenção do aroma e do sabor depende da secagem, que reduz perdas de substâncias voláteis.

O processo “spray” com secagem a grandes temperaturas, leva desvantagem com relação ao processo de “Freeze-Drying”, que opera a baixas temperaturas, mantendo características aromáticas do café verde em relação ao do café solúvel. É considerado de 1/3 (33,3 por cento), pela OIC(Organização Nacional do Café), podendo atingir 37 a 47%.

O consumo é pequeno no Brasil, abaixo de 5%, sendo significativo nos EUA (20%) e nos países nos quais o café foi introduzido no Japão e Rússia.

Para preparar a bebida de café a partir de solúvel, a concentração normal é de 2 a 2,5 gramas do pó solúvel por 100 ml de água.

COMPOSIÇÃO DO CAFÉ.

São constituídos por grandes substâncias químicas. São elas.

Água - os grãos de café verdes possuem de 10 a 13 por cento de água e depois de torrado detém 1,5 a 2% de água.

Minerais- o teor de minerais(cinzas) é de 3 a 4%, no café verde e 4 a 5% no café torrado, compreendendo: potássio, sódio, cálcio, magnésio, fósforo, enxofre, alumínio, cobre, flúor, boro, iodo, manganês, zinco, dentre outros.

PROTEÍNAS.

O café possui cerca de 12% de proteínas, compreendendo

aminoácidos comuns e aminoácidos saturados.(cistina,metionina).

Sendo estes importantes na formação do aroma.

Alcalóides- os cafés arábica possuem de 0,6 a 1,5 de cafeína e os robusta de 1,6 a 2,7%,onde alguns atingem até 3%.

No café verde, a cafeína se junta e fica sob a forma de clorogenato de potássio.

A sua fórmula é 1,3,7 - trimetilxamina homóloga da teobromina (3-7 dimetilxantina), do cacau, onde é fabricada através desta.

A cafeína se funde acima de 235 graus celsius e se sublima em uma parte de 180 graus celsius, onde contém perda durante a torração.

A cafeína encontra-se presente na casca de frutos(0,9%) em outras partes do café, como em folhas(0,5 a 0,8%) e nas flores(0,9%).

A cafeína age de forma estimulante, além de ser um bom diurético.

Outros alcalóides do café e a trigonelina, (metil betaina do ácido nicotínico), presente em 0,4 a 1,2%), sendo o precursor do ácido nicotínico(vitamina PP -niacina).

Gorduras- lipídios- o café é rico em óleos, onde o arábica possui de 12 a 18% e o robusta de 9 a 14%, sendo quase 80% de triglicerídeos(ácido palmítico e linoléico).

Carboidratos- mais da metade dos componentes do café(51 a 68%), onde 5 a 9% são açúcares redutores e sacarose, de 43 a 50%, polissacarídeos (celulose, amido, mucilagem e pectinas), sendo os demais oligo e monossacarídeos (6%).

Ácidos alifáticos e polifenóis- os grãos de café possui vários ácidos orgânicos alifáticos, como fenóis, ácido clorogênico(4 a 8%) e ácidos oxálicos, málico, acético, tartáricos, dentre outros.

SUBSTÂNCIAS VOLÁTEIS.

Além da água, que elimina por torrefação, há outras substâncias (mais de setecentas), o cheiro do café que caracterizam.

EFEITOS DO CAFÉ NO ORGANISMO.

O café age no sistema nervoso e circulatório, causando a ativação das funções do cérebro(intelecto) e constitui um tônico cardíaco e diurético, sendo também vasodilatado(atuando em brônquios) e acentua o problema causado pelo cigarro.

Quanto a efeitos cancerígenos, mutagênicos, não há estudos que comprovem que o café cause câncer.

Estudos feitos com grupos de idosos hipertensos, nos EUA, se comprovou que o café não traz malefícios aos mesmos.

Por conclusão, estes e outras comprovações científicas mostram que o consumo da bebida (em torno de quatro a cinco xícaras), não traz malefícios à saúde.

BIBLIOGRAFIA.

Alencar, Francisco et alii. História da Sociedade Brasileira. Rio de Janeiro, Ao Livro Técnico, 1985.

Almada, Vilma Paraíso Ferreira. O Espírito Santo, Escravidão e Transição (1850 a 1888), Rio de Janeiro, Biblioteca de Graduação de História, volume 12.

Anais do primeiro ao décimo quinto Congressos Brasileiros de Pesquisas Cafeeiras, IBC, 1973-89.

Andrade, Carlos Drummond de. Nova Reunião : 19 livros de poesia. Segunda Edição. Rio de Janeiro. J. Olímpio.

Anuários estatísticos do café- IBC, 1960-88.

Bitencourt, Gabriel. A Formação Econômica do Espírito Santo. O Roteiro da Industrialização. Editora Cadetra-complementar.

Cultura do café no Brasil. Manual de Recomendações, Instituto Brasileiro de Café (RJ), Quinta Edição, 1985, 580 páginas e recomendações.

Cultura do Café Conilon- Bol. Técnica 16-A - IBC, Segunda edição, 1987, 43, páginas e ilustrações.

Dantas, José. História do Brasil. São Paulo, Moderna, 1989.

Davatz, Thomas. Memórias de um colono no Brasil. São Paulo, Martins/Edusp, 1972.

Ellis, Myriam. O Café, Literatura e História. São Paulo, Melhoramentos/ USP, 1977.

Enciclopédia Delta Júnior, pg 372 e 373.

Forjaz, Djalma. O senador vergueiro, sua vida e sua época. 1778-1859. São Paulo, Oficina do Diário Oficial, 1924.

Godoy, Joaquim Floriano de. A Província de São Paulo. Trabalho estatístico, histórico e noticioso, São Paulo, Governo do Estado, 1978.

Imperial. Rio de Janeiro, Nova Fronteira, 1986.

In Magalhães, Basílio de. O Café; na história, no folclore e nas artes. Terceira Edição. São Paulo, Companhia Editora Nacional, 1980. Brasileira, v. 174.

Livro do Ano Barsa, ano 2003. Página 295.

Lobato, Monteiro. A Onda Verde. São Paulo, Revista do Brasil, 1921.

Manual do cafeicultor- Ed. Melhoramentos, 1967, 330 páginas e ilustrações.

Moderna Cafeicultura dos Cerrados- Instituto Brasileiro de Café, Primeira Edição, 1987, 148 páginas e ilustrações.

NEP- Núcleo de Estudos e Pesquisas. Departamento de Economia - UFES.

O Cafeicultor- Série Metódica- Convênio IBC PIPMO, editora IBC, 1975, 250 páginas e ilustrações.

O Café na História, no Folclore e Nas Belas Artes. Terceira Edição. Companhia Editora Nacional., 1980

Prado Júnior, Caio. História econômica do Brasil. São Paulo, Brasiliense, 1967.

Rodrigues, Marly et alii. Bananal. Estudo do Tombamento. São Paulo, Condephaat, 1986. mimeo.

Sodré, Nelson Werneck. História da Burguesia brasileira. Segunda Edição. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 1967.

Teixeira, M. M. Conjuntura atual da cafeicultura capixaba. In: SIMPÓSIO ESTADUAL DO CAFÉ, 2., 1996, Vitória. Anais do II Simpósio Estadual do Café: palestras, painéis e debates. Vitória: CETCAF, 1996. p. 177-180

Truzzi, Oswaldo. Café e indústria. São Carlos: 1850 - 1950. Arquivo de História Contemporânea, UFCSPA.