

Dedicação, o simples segredo de um café campeão paulista

Por **Fernanda Pires** | Para o Valor, de Santos



Moacir Rossetto: "Tentamos fazer um trabalho diferente. Colhemos na hora certa e pegamos apenas grãos maduros"

Quase 12 horas diárias de dedicação na roça e nada de máquinas. Esse é o segredo do agricultor Moacir Donizetti Rossetto para produzir o lote que levou sua propriedade, localizada no município de Caconde, a vencer o 11º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo, organizado pelo Sindicato da Indústria de Café do Estado (Sindicafé-SP), pelo Museu do Café e pela Associação Comercial de Santos.

"Tentamos fazer um trabalho diferente. Colhemos na hora certa, pegamos apenas grãos maduros e com pequena porcentagem de verde. Somos muito rígidos", afirma Rossetto, 42 anos. Em seus cafezais, a única "ferramenta industrializada" utilizada é a luva. "Temos aprendido nos últimos tempos, procuramos usar óculos de proteção também", afirma o produtor, que nunca conheceu outro ofício fora o trabalho no campo.

A família Rossetto produz café no Sítio São José desde 1964. Os 8,5 hectares de terra são ocupados pelo cafezal e pelos terreiros para secagem dos grãos. Trabalham na roça ele, o irmão José Rossetto, 32 anos, e o pai, José Rossetto Neto, 70 anos. A esposa, Alessandra Aparecida Rossetto, é a responsável pela secagem.

"Colhemos o café do modo antigo e não pegamos do chão, só da árvores. Mas a qualidade é feita no terreiro. Grãos diferentes não podem ser misturados. E o café tem de ser puxado todo dia. Quanto mais mexer, melhor para a qualidade", diz. O terreiro fica suspenso a um metro do chão. Feito de tela, é ideal para uma boa ventilação.

O café produzido pelos Rossetto recebeu nota 9,023 da comissão julgadora do concurso, que se reuniu na Associação Comercial de Santos no fim de outubro para avaliar as amostras inscritas. Segundo a comissão, trata-se de um café frutado, cítrico, com doçura marcante e gosto intenso e prolongado.

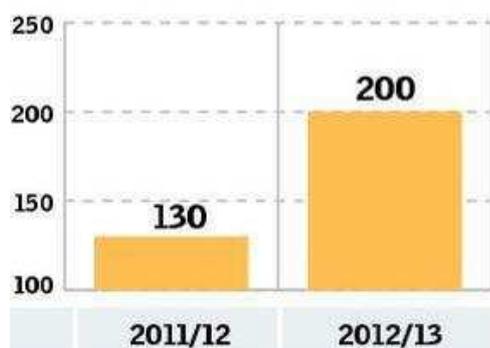
O café dos Rossetto teve a maior nota do concurso e também foi o primeiro da categoria microlote, uma das três do evento. As demais são o café cereja descascado/e ou despolpado e o café natural.

Há apenas três anos cafés do tipo microlote participa do concurso, e é a primeira vez que um de seus representantes sai vencedor. Eduardo Carvalhaes Junior, coordenador do concurso, afirma ter ficado feliz em constatar que o melhor café paulista é tratado de forma artesanal, mercado no qual o Brasil tenta avançar.

Sítio São José

Localização e dados da produção café

Produção (sacas de 60 kg)



| Localização | Área |
|--------------|--------------|
| Caconde (SP) | 8,5 hectares |

9,023

foi a nota que tornou o café do Sítio São José campeão do 11º Concurso Estadual de Qualidade do Café de São Paulo



Fonte: Produtor

"Esse selo de qualidade é aquela pontinha da pirâmide que acaba estendendo o prestígio para toda a pirâmide", diz Carvalhaes. "Como maior produtor de café do mundo, o Brasil sempre vai ter o mercado de grandes volumes. Mas existe uma tendência global para dar atenção a esse estilo mais artesanal, e é isso que estamos tentando fazer", afirma.

Segundo ele, um bom café é resultado de um conjunto de fatores. Pesam a colheita, a secagem, o solo o clima e a altitude - Caconde está a 860 metros acima do nível do mar. Com a valorização do café gourmet, entrou na agenda do produtor brasileiro o chamado "fator terroir", termo que na cultura do bom vinho francês designa uma certa qualidade intrínseca, quase cultural.

O concurso estadual do melhor café de São Paulo foi criado para incentivar o produtor a investir na qualidade e restabelecer a imagem de São Paulo no segmento.

"É o produto que dá rosto ao Estado. No início da década de 90, percebemos que São Paulo era o 3º maior produtor de café do país. Mas tem o maior porto exportador, o maior centro de consumo de café e reúne os principais exportadores e torrefadores do Brasil. Além disso, as principais indústrias de beneficiamento e de máquinas de colheita estão aqui", lembra Carvalhaes.

São 13 concursos regionais que desembocam na competição estadual. Além de mudar a imagem do café em São Paulo, diz, o concurso estadual acabou inspirando eventos do gênero no Paraná e em Minas Gerais. Hoje, Minas responde por cerca de 50% da produção nacional do café. O Espírito Santo vem em segundo, com 25%. A fatia de São Paulo é de quase 10%, e Paraná e Bahia têm 5% cada.

Conforme o classificador e degustador de café Aloisio Barca, os principais critérios analisados na disputa foram secagem, aspecto, cor, tamanho da fava, formação, olfato e paladar. Ele participou da análise dos lotes do concurso.

No total, serão premiados dez lotes - dois do microlote, quatro do descascado e quatro do natural. Os lotes foram leiloados até ontem. Puderam participar do pregão pessoas indústrias e cafeterias. A cerimônia de premiação será no dia 13, quando Moacir Rossetto vai a Santos pela primeira vez, para receber o prêmio.

A colheita deste ano na lavoura do Sítio São José será de aproximadamente 130 sacas de 60 quilos, ainda não comercializadas devido aos atuais baixos preços do café no mercado. "Estamos esperando ver se melhora", diz Moacir. Para 2013 a estimativa é crescer 54%, chegando a 200 sacas vendidas, volume já projetado antes do anúncio do prêmio.

Sobre o impacto econômico que o título de melhor café paulista logrará, Moacir diz não ter ideia. "Essa é a parte mais difícil. Esperamos aumentar o valor, não sabemos para quanto. Mas acho que as coisas vão melhorar, que novos compradores chegarão".