

Café tipo exportação

Compartilhe:  Gosto 35  Tweet 0

Último armazém de rebeneficiamento de café existente em Santos confere mais valor, e melhor sabor, aos grãos do nosso imprescindível ouro verde

Por Luciana Sotelo



No armazém da Dinamo acontece a busca dos grãos selecionados. Processo de ventilação (ao centro) separa os grãos mais leves dos mais pesados e retira eventuais sujeiras. Produto final, abaixo, segue para países da Europa, Estados Unidos e Japão (Fotos Luciana Sotelo)

O Brasil é o maior produtor mundial de café, sendo responsável por 30% do mercado internacional. Boa parte da safra é escoada pelo porto de Santos. O registro do primeiro embarque é de 1845. A partir dessa data, a riqueza proveniente da exportação do grão foi tamanha, que a cidade ficou conhecida em todo mundo como o Porto do Café.

O progresso e o desenvolvimento do estado de São Paulo cresceram ao ritmo dos negócios em torno do grão. Bancos, firmas de navegação, escritórios de exportação e grandes armazéns foram instalados ao redor do cais santista para dar mais propulsão às atividades. Afinal, no século passado, a demanda pelo 'ouro verde', como ficou conhecido o café, gerou não somente o embarque do produto, mas também toda atividade comercial de venda das sacas, o tratamento dos grãos, ensacamento e processo de exportação.

Muitas dessas empresas não existem mais. Em contrapartida, outras surgiram para ganhar mercado, formando-se aqui um complexo especializado. E parte do sucesso que o café brasileiro faz no exterior está atrelada a essa estrutura, que possibilita, entre outras coisas, o processo de rebeneficiamento dos lotes.

Ao chegar das fazendas, os grãos passam por uma espécie de seleção para que o sabor e requinte sejam, garantidamente, marcas registradas da safra nacional. No porto de Santos, o único armazém especializado neste

serviço é a Dinamo Armazéns Gerais, operadora de dois armazéns de café, na região do bairro do Macuco.

Fundada em 1986, a empresa mantém o status de ser a última instalação do gênero na região. Sólido, o empreendimento está nas mãos de uma família que tem 160 anos de expertise no ramo. "Meu pai é a 4ª geração e eu sou a 5ª envolvida com o café", orgulha-se Luiz Alberto Levy Jr, diretor-presidente do grupo que tem a matriz no sul de Minas Gerais, além de uma unidade em Franca e um terminal de exportação de café na entrada da cidade de Santos, o T-Café. Entre os destinos mais concorridos da bebida estão países da Europa, principalmente a Alemanha, além dos Estados Unidos e Japão.

O rebeneficiamento contempla uma série de medidas, que começa com a classificação dos lotes. "A gente prepara o grão conforme a vontade do comprador. Através dessa ação, sabemos que resultado esperar das máquinas", explica Luiz. Sendo assim, a maratona em busca dos grãos mais bem selecionados passa por máquinas com peneiras e ventilação para separar os tamanhos e densidades diferentes.

A operação segue um padrão. As sacas de 60 quilos, que chegam nas carrocerias de caminhões, são perfuradas para retirada das amostras e, em seguida, o conteúdo passa para big bags, sacos de maior capacidade.

Primeira parada é na mesa densimétrica. No maquinário, o café é submetido a ventilação para que os grãos mais leves sejam separados dos mais pesados. "Nessa fase, são retirados os defeitos como pedras, pedaços de madeira, barbantes e casquinhas", explica Alexandre Rodrigues, o fiel de armazém mais antigo do Brasil em atuação. Uma lenda viva que merece um capítulo especial (veja quadro).

Em seguida, as esteiras do armazém conduzem o fluxo do café para um equipamento em que, por catação eletrônica, os grãos são separados por colocação. A ação é feita por meio de fotocélulas, que separam as unidades pretas, verdes e marrons, consideradas defeituosas pelo mercado.

O carro chefe da empresa é o rebeneficiamento. "O conjunto dessas ações agrega valor à mercadoria, uma vez que, ao término dessa rota, são selecionados os grãos de melhor qualidade, geralmente, com destino à exportação", afirma o proprietário do armazém.

Além disso, o armazém oferece também o famoso blend, ou seja, a mistura de dois cafés, de lotes distintos, que, posteriormente, dá origem a um terceiro lote, esse, diferenciado conforme o gosto do consumidor.

Por conta da demanda, Luiz aposta no café, mesmo sendo há algum tempo o único que permanece com as portas abertas. "O segredo foi diversificar as atividades na hora certa. Expandimos para o sul de Minas Gerais e para a região da Alta Mogiana. Isso nos permitiu mantermos as unidades de Santos".

De acordo com Luiz, a saída dos outros armazéns se deu em virtude de uma briga fiscal entre os estados produtores. "Foram criadas barreiras para que os produtos produzidos permanecessem no local de origem."

Uma vida dedicada ao café

Sempre com o olhar atento na operação, Alexandre Rodrigues caminha pelo armazém para checar a atividade. Ele conhece aquela área como a palma da sua mão e, sem se intimidar, analisa o funcionamento das máquinas, supervisiona o trabalho dos colaboradores e, não raro, confere de perto a seleção dos grãos nobres do café.

Simpático e prestativo, carrega na memória lembranças que se confundem com a história do próprio cais santista, afinal vivenciou os tempos áureos do café, quando, no porto de Santos, existiam 43 armazéns destinados ao produto.

Ele começou a trabalhar há exatos 58 anos. E antes de chegar à função atual teve que subir degraus. O aprendiz começou como varredor de chão de armazém. Depois, foi maquinista, furador de amostras e exerceu ainda funções administrativas. "Foram oito anos conhecendo vários ofícios até que me tornei fiel de armazém", lembra orgulhoso de sua saga.

Na época, o fiel de armazém era responsável por guardar todo o café do agricultor. A mercadoria só entrava e saía do armazém mediante o seu consentimento. "O fiel assinava um documento chamado *Warrant*, que valia como um certificado de garantia, que permitia a negociação da mercadoria, além de comprovar que o café estava sob os cuidados de um fiel depositário. O dono do café ia ao banco e pegava o dinheiro equivalente ao valor do café. Era muita responsabilidade: a gente não podia ter nome sujo na praça para exercer essa função".

Em sua jornada na profissão, entre uma empresa e outra, ajudou na abertura da Dinamo, onde está desde 1986. E o patrão, naturalmente, tem orgulho do funcionário exemplar. "Alexandre trabalhou com meu avô, com meu pai e para mim é um privilégio tê-lo na equipe. Ele trata o grão verde como se fosse um filho", elogia Luiz.



Luiz Alberto mantém tradição familiar, com 160 anos de expertise no ramo (Foto Luciana Sotelo)



Alexandre Rodrigues vivenciou os tempos áureos do café e mantém sua paixão pelo ofício de fiel (Fotos Luciana Sotelo)