

Japoneses fazem curso sobre café na ACS

EDUARDO BRANDÃO

DA REDAÇÃO

Seja para aliviar o estresse ou reorganizar o pensamento, uma pausa para o cafezinho é estratégica no dia a dia profissional. E os sabores e aromas da segunda bebida mais consumida no País (atrás somente da água) motivaram um grupo de estudiosos a percorrer mais de 17 mil quilômetros: oito japoneses passam pela formação da 69ª turma do Curso de Classificação e Degustação de Café, da Associação Comercial de Santos (ACS).

Considerado um dos mais requisitados e tradicionais do País, o curso santista atrai cada vez mais profissionais ligados ao ramo, dos quatro cantos do mundo, para conhecer os segredos do grão brasileiro.

“Vim para entender o café do Brasil, porque é um dos maiores produtores do mundo, sendo principal fornecedor (de café) para o Japão. Buscamos entender a história, o processo de plantio, colheita e a torrefação”, resume o negociador de grãos, Nagasaki Masahiro.

Especialista em *commodities* como milho e soja, ele avalia ser enriquecedor em seu currículo saber como identificar a qualidade do

DETALHES

O curso de Classificação e Degustação de Café da ACS é considerado um dos mais tradicionais do Brasil. A formação teve início em 1989, para capacitar os alunos a identificar as características do produto, atender às exigências do mercado internacional e criar oportunidades de negócios. Atualmente, o curso é reconhecido pelos principais países consumidores. São duas horas diárias, durante quatro semanas. A aprendizagem inclui teoria e prática sobre a história do café, produção, armazenagem, aspectos econômicos nacionais e internacionais, legislação, tecnologia, fiscalização, identificação de grãos, prova de bebida e desenvolvimento de blends (misturas) de cafés.

alimento. “Vim para conhecer a fundo sobre o café do Brasil e para oferecer no Japão o melhor que a produção brasileira pode oferecer”, continua Tomo Akaishi, a única mulher no grupo de japoneses.

QUARTO MERCADO

O Japão ocupa atualmente o quarto maior mercado do café brasileiro (atrás dos Estados Unidos, Alemanha e Bélgica, respectivamente),



O curso engloba vários aspectos do mundo do café, como a prova dos vários tipos da bebida



Esta é a 69ª turma do curso de classificação e degustação, da Associação Comercial de Santos

com 9% da produção nacional. Os grãos representam 1 em cada US\$ 10 da balança comercial vinda do país asiático, segundo o Conselho de Exportadores de Café do Brasil (Cecafe).

O Japão não é o único com representantes no curso santista. Radicada na Califórnia, Laura Rauscher pretende aproveitar a formação para atuar na empresa familiar de exportação de grãos ao exigente mercado dos Emirados Árabes. “Apesar de o conteúdo ser extenso, as aulas são passadas de uma maneira gostosa e de fácil compreensão. Estou aprendendo muito sobre o café”.

BAGAGEM

Mais que o volume exportado, os dois mercados são estratégicos para o setor pelo valor agregado, pois compram grãos nobres com preço mais elevado.

“O café, sendo um item de luxo, tem necessariamente que se ancorar nos pilares da sustentabilidade, que se torna cada vez mais exigência do consumidor”, diz o verificador de qualidade de grãos, Soren Knudsen, que representa empresas como Starbucks e foi um dos palestrantes da formação.

O aprendizado é passado por experientes professores brasileiros e conta com o auxílio da intérprete Sayoko Nakai. Entre os tutores, Nilton Ribeiro acumula mais de 55 anos no café. Ele explica que o formando sai com bagagem para classificar e degustar os mais diversos tipos de grãos.