

**A DINÂMICA DA PRODUÇÃO DE CAFÉS ESPECIAIS: CASO DA FAZENDA
RECANTO, EM MACHADO – MG**

THE DYNAMICS OF SPECIALTY COFFEE PRODUCTION: CASE OF FAZENDA
RECANTO, IN MACHADO - MG

LA DINÁMICA DE LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ ESPECIAL: CASO DE
FAZENDA RECANTO, EM MACHADO - MG

Carlos Casaril¹

Fernando dos Santos Sampaio²

Resumo: A produção de cafés no Brasil criou e ainda cria divisas, além de fazer parte de um amplo circuito espacial produtivo. A região Sul de Minas Gerais se destaca na produção de cafés commodities e cafés especiais. Nas últimas décadas, o mercado de cafés, com ênfase, sobretudo, nos cafés especiais vem passando por expressivas mudanças vinculadas, principalmente, a novas formas de produção e diferenciação do produto, a maior qualidade e novos anseios do mercado consumidor. O objetivo deste trabalho foi analisar a dinâmica da produção de cafés especiais. Para tanto, realizou-se um trabalho de campo no Estado de Minas Gerais, mais especificamente, na região Sul-MG. Foram feitas visitas técnicas em algumas fazendas produtoras de cafés commodities e cafés especiais, onde destacamos, nesta pesquisa a dinâmica produtiva da fazenda Recanto em Machado – MG. Como resultados, verificou-se o sistema produtivo desta fazenda, demonstrando a produção dentro da porteira, evidenciando o sistema safra-zero de bianualidade e uma série de atividades/estratégias utilizadas para comercialização dos cafés especiais diretamente com proprietários de cafeterias da terceira onda, pequenos torrefadores e comerciantes de cafés de determinados países. Todos vêm até a fazenda para conhecer sua história e verificar o sistema produtivo, firmando parcerias diretas e diminuindo os intermediários.

Palavras-chave: Produção de cafés; Cafés especiais; Estudo de caso.

Abstract: Coffee production in Brazil created and still creates foreign exchange, in addition to being part of a broad productive spatial circuit. The South Region of Minas Gerais stands out in the production of commodity coffees and specialty coffees. In recent

¹ Doutor em Geografia pela Universidade Federal de Santa Catarina. Professor Adjunto na Universidade Estadual do Paraná - UNESPAR, Campus de Paranavaí (PR). Email: carlos.casaril@gmail.com. Lattes iD: <http://lattes.cnpq.br/3211775870553998>. Orcid iD: <https://orcid.org/0000-0001-9139-3919>.

Doutor Geografia pela Universidade de São Paulo e pós-doutorado pela Universitat Autònoma de Barcelona. Professor associado da Universidade Estadual do Oeste do Paraná. Email: fssampa@gmail.com. Lattes iD: <http://lattes.cnpq.br/9668088942812012>. Orcid iD: <https://orcid.org/0000-0003-4683-0221>.

decades, the coffee market, with emphasis, mainly, on specialty coffees, has been undergoing significant changes linked, mainly, to new forms of production and product differentiation, higher quality, and new wish of the consumer market. The objective of this work was to analyze the dynamics of specialty coffee production. To this end, fieldwork was carried out in the State of Minas Gerais, more specifically, in the South Region of State. Technical visits were made to some farms producing commodity coffees and specialty coffees, where we highlighted, in this research, the productive dynamics of the Recanto farm in Machado – MG. As a result, the production system of this farm was verified, demonstrating production within the gate, highlighting the system biannually zero-harvest and a series of activities/strategies used to sell specialty coffees directly with owners of third-wave coffee shops, small coffee roasters and traders from certain countries. Everyone comes to the farm to learn about its history and verified the production system, establishing direct partnerships and reducing intermediaries.

Keywords: Coffee production; Specialty coffees; Case study.

Resumen: La producción de café en Brasil generó y genera divisas, además de ser parte de un amplio circuito espacial productivo. La región sur de Minas Gerais se destaca en la producción de cafés mercantiles y cafés especiales. En las últimas décadas, el mercado del café, con énfasis, sobre todo, en los cafés especiales, ha venido experimentando cambios significativos vinculados, principalmente, a nuevas formas de producción y diferenciación de productos, mayor calidad y nuevos deseos del mercado consumidor. El objetivo de este trabajo fue analizar la dinámica de la producción de cafés especiales. Para ello, se realizó trabajo de campo en el Estado de Minas Gerais, más específicamente, en la región Sur-MG. Se realizaron visitas técnicas a algunas fincas productoras de cafés commodities y cafés especiales, donde destacamos, en esta investigación, la dinámica productiva de la finca Recanto en Machado – MG. Como resultado, se verificó el sistema de producción de esta finca, demostrando producción dentro de puerta, destacando el sistema de cosecha cero bianuales y una serie de actividades/estrategias utilizadas para vender cafés especiales directamente con dueños de cafeterías de tercera ola, pequeñas empresas cafetaleras, tostadores y comerciantes de determinados países. Todos vienen a la finca para conocer su historia y conocer el sistema de producción, estableciendo alianzas directas y reduciendo intermediarios.

Palabras clave: Producción de café; Cafés especiales; Estudio de caso.

Introdução

Atualmente, a temática da dinâmica econômica, mais especificamente da dinâmica espacial do setor agroalimentar (seja ele voltado a análise do setor industrial ou do setor de comércio e de serviços) nos estudos geográficos vem ganhando revigoramento basta verificar a ampliação de artigos, dissertações, teses e livros sobre o tema nas últimas décadas. Essa ampliação encontra razões no fato de que novos complicadores foram colocados para as análises diante da etapa atual de desenvolvimento do capitalismo, pautado na crescente concentração e centralização do capital.

A modernização e a expansão da produção agrícola no território brasileiro têm levado à constituição de regiões competitivas (Castillo; Frederico, 2010), especializadas na produção de determinadas *commodities* agrícolas, que por sua vez, atraem investimentos públicos e privados e reúnem uma ampla variedade de fatores produtivos que entregam uma maior eficiência produtiva e uma integração competitiva de seus produtos e regiões, sobretudo, no mercado nacional e internacional, ultrapassando assim, a demanda local e gerando maiores possibilidades de renda e desenvolvimento.

O objetivo deste trabalho foi analisar a dinâmica da produção de cafés especiais. Para tanto, realizou-se um trabalho de campo no Estado de Minas Gerais, mais especificamente, na região Sul-MG. Neste trabalho de campo, realizaram-se visitas técnicas em algumas fazendas produtoras de cafés *commodities* e cafés especiais, como: Fazenda Recanto (Machado/MG), Fazenda Sertão (Carmo de Minas), Fazenda dos Tachos (Varginha), Fazenda Salto (nas margens da BR381 sentido Belo Horizonte), Fazenda Terra Rica (Monte Carmelo/MG), Cooperativa dos Cafeicultores do Cerrado Monte Carmelo, além de visita e entrevista à Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA).

Uma das razões para a realização desta pesquisa foi a busca para atingir a essência da temática, visando fugir da aparência, tão corriqueira em nosso dia a dia. Importante salientar que, a busca por um melhor entendimento do mercado de cafés, perpassada pela questão de que nas últimas décadas, novos complicadores foram colocados, tanto para a produção, para o mercado e por parte dos consumidores. Vejamos que, nas últimas décadas, o mercado de cafés vem passando por expressivas mudanças vinculadas, sobretudo, a novas formas de produção e diferenciação do produto, a maior qualidade e novos anseios do mercado consumidor. Tais transformações foram sintetizadas, por Skeie (2002), sob o conceito de “ondas de consumo” desta bebida. Para a autora, três movimentos, ou “ondas”, com características e filosofias próprias, influenciam o mercado e o consumo mundiais de café, podendo se sobrepor e influenciar o movimento seguinte.

O tempo de adoção de tais movimentos é diferente em cada país, dependendo de diversos fatores. O novo não chega ao mesmo tempo em todas as partes, como apontado por Milton Santos em Espaço e método (Santos, 1985). No Brasil, a Terceira Onda ganhou força a partir de 2011, o que pode contribuir significativamente para a melhoria dos cafés consumidos no país. Essa Terceira Onda, representa uma revolução no mercado

de cafés especiais, marcada, dentre outros fatores, pela mudança radical de percepção do produto (agora considerado tão complexo quanto o vinho) e pela adoção de inúmeros novos fatores de diferenciação (Guimarães; Castro Júnior; Andrade, 2016). Contudo, esse movimento ainda representa uma pequena parcela do mercado nacional.

Sintetizando, pode-se mencionar que os atributos dessa nova onda de diferenciação do café, são comumente reconhecidos pela qualidade superior da bebida, o aspecto dos grãos, disponibilidade limitada (micro lotes), variedades raras, origem dos plantios, história dos cafeicultores e da propriedade na qual o café é produzido, a forma de colheita e o tipo de preparo. Além de aspectos relacionados à sustentabilidade ambiental, social e econômica de produção e mudanças no processo industrial (Saes; Souza; Spers, 2001; Zylbersztajn; Farina, 2001).

Cabe aqui destacar que, o café/a cafeicultura foi basilar para a formação econômica brasileira, industrialização e estruturação dos sistemas de engenharia e tecnicização do território. Assim, devido sua importância, vale destacar que, a cafeicultura já foi examinada dentro da ciência geográfica e ciência econômica por diversos e importantes pesquisadores como Taunay (1945), Monbeig (1984), Delfim Netto (1981), Silva (1982), outros mais recentes como Zylberstajn; Farina (2001), Saes; Farina (1999), Frederico (2017) etc.

Este artigo divide-se em cinco partes. Além desta introdução; analisa-se a dinâmica da produção de cafés e de cafés especiais; na sequência, apresenta-se a produção, a industrialização o comércio e serviços e a qualidade do café no Brasil. Depois, discute-se o caso da fazenda Recanto em Machado, Minas Gerais e sua dinâmica relacionada a produção de cafés especiais. Finalizando com as considerações finais e respectivas referências.

A dinâmica da produção de cafés (e de cafés especiais)

Quando falamos em dinâmica da produção de cafés, precisamos ter em mente que, esse produto é basilar para entendermos o processo de formação econômica do Brasil e, que o café integra um circuito espacial produtivo. Assim, quando bebemos uma xícara de café e saímos da aparência e partimos para o entendimento da essência, precisamos entender que esse mesmo café tomado por determinado cidadão em determinado

município brasileiro, está intimamente ligado a esse circuito espacial produtivo. Circuito esse que não fica circunscrito as fronteiras do território nacional, pois transcende a uma conexão global e envolve uma série de agentes econômicos-sociais de múltiplas escalas: “[...] produtores, atravessadores, associações, cooperativas, tradings, corretores, especuladores, bolsas de valores, empresas torrefadoras e varejistas. [...]” (Frederico, 2014, p.42). Chegando assim, nos supermercados, nas cafeterias etc. para podermos apreciá-lo. Porém, antes disso, o café tem que ser cultivado, colhido, beneficiado, transportado, torrado, moído e colocado dentro de embalagens até chegar ao consumidor final, perpassando pela geração de significativos empregos diretos e indiretos que conectam diferentes regiões espalhadas pelo mundo.

Entra-se aqui em uma análise mais ampla da produção agrícola que, conforme apresentada por Gonçalves (2003), na qual se inclui não apenas a produção “dentro da porteira”, mas também toda uma série de atividades agroindustriais e de agrosserviços.

O cafeeiro é uma planta tropical, a definição da área, o preparo do solo, a implantação e o manejo inicial da lavoura são primordiais para o sucesso da cafeicultura, para o seu cultivo determinadas condições edafoclimáticas relacionadas à altimetria (800 a 2000m), temperatura média (18° a 25°), pluviometria (uma estação seca e outra chuvosa ao longo do ano) e luminosidade (intensa), precisam ser acatadas. O cultivo em área inadequada, dificulta a formação e desenvolvimento do cafezal, reduz a rentabilidade do produtor, diminui a produtividade e eleva custos da produção (Ferrão et al., 2004).

Além destas questões mencionadas que apresentam as dificuldades e desafios para o cultivo. Vale destacar que, o café é uma cultura perene, ou seja, para que a produtividade do cafeeiro seja conservada, os arbustos necessitam ser renovados em média a cada 16 anos, porém existem casos de plantações que se mantêm produtivas durante décadas. Após o plantio, o cafeeiro chega ao ápice de sua produtividade aos três ou quatro anos. Esses requisitos, nos dizem que as regiões localizadas na faixa intertropical do planeta são as mais propícias para o cultivo. Depois de produzido, o café é colhido e beneficiado,

[...] por meio da retirada da casca e mucilagem e da secagem do grão verde. Esta etapa é realizada geralmente na própria fazenda, que possuem terreiros e equipamentos próprios. Após o beneficiamento, o café é rebeneficiado - separação dos grãos por tamanho, cor, densidade e qualidade da bebida – etapa realizada na maioria das vezes pelas cooperativas, corretores e tradings (Frederico, 2014, p.43).

As regiões produtoras de café no território brasileiro vêm sobretudo, desde a década de 1990 se adaptado ao ideário de competitividade. Com destaque para o aumento do poder e da ampliação da escala de atuação de grandes empresas torrefadoras e *tradings*, em detrimento da participação dos Estados e produtores.

Essas empresas têm adotado várias estratégias de segmentação no mercado e diversificação de produtos, entre eles a venda dos cafés em capsulas e em grãos não moídos empacotados, além dos cafés especiais e com denominação de origem e indicação geográfica.

No Brasil, de 2013 a 2023 o consumo de café aumentou de 20,08 milhões de sacas de 60 quilos (2013) para 21,67 milhões de sacas de 60kg (2023) (ABIC, 2023). Segundo a ABIC o volume de vendas do setor de torrado e moído em 2013, no mercado interno foi de R\$ 7,3 bilhões e a estimativa para as vendas da indústria de café em 2023 somaram R\$ 22,9 Bilhões (ABIC, 2023).

Vale destacar que apesar do crescimento relativo ser relativamente baixo (cerca de 8%), houve uma mudança significativa na variedade do consumo, tanto o aumento do uso de capsulas, como o de cafés especiais, principalmente nas cafeterias da terceira onda.

A produção de cafés especiais é uma forma de agregar valor ao produto, elevando a qualidade e preço. Os cafés especiais, possuem uma procura maior e em franco crescimento, destacando-se neste caso a qualidade do grão (pontuação), região produtora etc. e, ao entrarmos no universo das cafeterias, observamos uma infinidade de métodos de preparo (cada barista cria um método especial, além dos tradicionais), somando-se a isso, a apresentação de um ambiente todo especial (as vezes exclusivo) de algumas cafeterias da chamada terceira onda.

A tendência das cafeterias da terceira onda com seus cafés gourmets e especiais, seus diferentes métodos de preparos, apresentam também algumas marcas de cafés especiais para serem comercializados com seus consumidores. Essa tendência já ocorreu quando pensamos nos vinhos finos com suas cartas cada dia mais ampliada e seus empórios mais sofisticados, com degustação de diferentes vinhos e qualidades. Do mesmo modo, quase que conjuntamente com essa dinâmica apresentada pelas cafeterias (com degustação, cursos sobre diferentes modos de preparo, diferentes torras etc.), verifica-se a tendência das cervejas artesanais, com a proliferação de casas especializadas na bebida e com uma infinidade de rótulos. Assim, tomar café especial exige um paladar

treinado ou em treinamento, igualmente como existe com os vinhos e cervejas artesanais (Limberger; Medeiros, 2023).

A produção, a industrialização o comércio e serviços e a qualidade do café no Brasil

O governo brasileiro criou, na década de 1950, o Instituto Brasileiro de Café (IBC), o qual em 1958, através da resolução 126 instituiu a “Campanha de Aumento do Consumo Interno de Café”. Uma campanha de subsídio às empresas que visava o aumento da industrialização (Domingos, 2018).

Desta forma, o consumo de café foi se ampliando para todas as classes sociais e deixando de ser restrito a parcela da população de maior poder aquisitivo, assíduos frequentadores das “casas de café”.

Vale destacar que, essa política de aumento do consumo interno de cafés, levou basicamente ao nascimento da indústria nacional de café solúvel, como demonstra Marques (1984).

A indústria nacional de café solúvel foi basicamente criada na década de [19]60 para possibilitar a produção doméstica deste tipo de café e permitir a diversificação das exportações brasileiras. Isto se enquadra dentro da orientação de política econômica de estimular as vendas externas de produtos processados ao invés de vendê-los, in natura. Na década de [19]70, pode-se dizer que a indústria do solúvel já contava com ampla capacidade instalada e passou a intensificar sua colocação no mercado internacional. Diante de dificuldades encontradas por barreiras protecionistas nos países importadores – resistência das indústrias locais – a indústria brasileira também se volta para o mercado interno (Marques, 1984, p. 43).

Outro fato pertinente a se considerar é que até 1959 a venda de café no país não ultrapassou 2,8 milhões de sacas anuais e, após a campanha de subsídio, o Brasil passou a ser o segundo mercado consumidor de café do mundo, atrás dos Estados Unidos (Marques, 1984, p.40).

Segundo Souza (2006, p. 41), “o tabelamento de preços para o consumidor e o controle nas margens de comercialização, contribuíram para que o café se torna-se em um único tipo de produto, praticamente sem diferenciação de qualidade: ‘o café torrado e moído` (T&M)”.

A partir dos anos 80, algumas iniciativas foram criadas pela Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC) para melhorar a qualidade do café comercializado no

mercado interno, visando evitar o que Souza (2006) enfatizava e verificamos no parágrafo anterior, de que só existia a qualidade T&M. As iniciativas da ABIC deflagraram-se em 1989 no famoso selo de pureza da ABIC, que visa garantir que a amostra seja composta apenas por grãos de café, já que pedaços de galho e até mesmo pedras podem estar misturados aos grãos comercializados.

No Brasil, pesquisas recentes indicam que o café é a segunda bebida mais consumida no país, atrás da água. O consumo total de café aumentou de 13,2 milhões de sacas em 2000 para 21,67 milhões de sacas de 60kg em 2023 (Abic, 2023).

Segundo informações do Ministério da Agricultura e Pecuária, o Brasil em 2023 é o maior produtor e o segundo maior consumidor de café do mundo, ficando atrás somente dos EUA. O consumo per capita, em 2023, foi de 6,40 kg de café em grão cru ou 5,12 kg de café torrado, quase 82 litros por habitante/ano (Abic, 2023).

Uma das evidências da comercialização de cafés especiais no mercado brasileiro foi a composição de *blends* de maior valor agregado, oriundos de importação e de produção nacional. O consumo de cafés especiais vem ampliando-se, principalmente através do consumo fora do lar, que atingiu 34% e o consumo no lar (nas residências), representou 64% do total (Abic, 2019).

A questão da produção de cafés especiais está relacionada a qualidade do produto, a qual possui quesitos próprios e metodologia produzida pela *Specialty Coffee Association of America* (SCAA) e pela classificação oficial brasileira, a qual apresentaremos nesse texto, logo após, apresentarmos o Programa de Qualidade do Café (PQC), através dos Selos de Qualidade criadas pela Associação Brasileira da Indústria do Café (Abic).

Todavia, as ações mais relevantes, passam a ocorrer a partir dos anos 2000 em diante. Vale destacar que, em 2004, a instituição implantou o Programa de Qualidade do Café (PQC), um programa de certificação para o café torrado (em grãos ou moído). Um programa que estabeleceu normas para as empresas obterem a certificação, através de auditoria e quando contempladas, receberem o aval para utilizarem o Selo de Qualidade em seus produtos.

Dentre os critérios avaliados, há a montagem do “Perfil do Sabor”, que identifica sete características do produto: bebida, torração, moagem, sabor, corpo, aroma e tipo de café. Assim, a qualidade da bebida é avaliada sensorialmente por provadores

credenciados e é dada uma nota de 0 a 10. Em 2006, o PQC se segmenta em três níveis de qualidade: Tradicional, Superior e Gourmet. O café que receber de 4,5 a 6 é qualificado como *tradicional*, *superior* àquele que receber de 6 a 7,3, e *gourmet* de 7,3 a 10. Essa classificação também envolve a questão do tipo de café, já que o tradicional pode ser formado por *blends* de cafés arábica e robusta, enquanto as outras categorias devem ser formadas apenas por cafés da espécie arábica (Lages, 2015).

Barone (2017) nos lembrou que, nesse mesmo período foi criada uma Classificação Oficial Brasileira para se analisar o café beneficiado. Esta classificação considera determinadas características/atributos, como

[...] a) Categoria: referente à espécie do café; b) Subcategoria: referente ao formato e granulometria do grão; c) Grupo: referente ao aroma e sabor; d) Subgrupo: referente à qualidade da bebida; e) Classe: referente à coloração do grão; f) Tipo: referente à presença de defeitos e matérias estranhas [...] (Barone, 2017, p. 31).

Importante destacar que, a diferenciação dos cafés, vai muito além da qualidade do produto. Políticas e programas visando ampliar a qualidade do café e retirar o estigma de “apenas qualidade T&M”, vem sendo realizadas em nosso país, destacando-se os selos de qualidade ABIC e a Classificação Oficial Brasileira.

Na sequência, aparecem os cafés especiais que ganham destaque no Brasil com a Terceira Onda do Café. Vale destacar que, o mercado do café passou por várias mudanças ligadas a diferenciação do produto, a busca por maior qualidade e a distinção no consumo.

Tais transformações foram sintetizadas, por Skeie (2002), sob o conceito de “ondas de consumo” desta bebida. Para a autora, três movimentos, ou “ondas”, com características e filosofias próprias, influenciam o mercado e o consumo mundiais de café, podendo se sobrepor e influenciar o movimento seguinte. Em relação ao mercado consumidor de cafés especiais no Brasil, verificar Casaril; Sampaio (2023).

Assim, atribui-se à Primeira Onda o aumento no consumo do período pós-guerras mundiais, com importantes revoluções no processamento e comercialização do produto. A Segunda Onda surge para combater à baixa qualidade atribuída aos cafés do movimento anterior, sendo responsável pela introdução do conceito de cafés especiais e de origem produtora, bem como pela popularização do consumo de café expresso e do consumo da bebida em cafeterias. Já, a Terceira Onda, pode ser entendida como uma revolução no

mercado de cafés especiais, assinalada, pela mudança radical de percepção do produto (agora considerado tão complexo quanto o vinho) e pela adoção de inúmeros novos fatores de diferenciação (Guimarães; Castro Júnior; Andrade, 2016).

O tempo de adoção de tais movimentos é diferente em cada país, dependendo de diversos fatores. O novo não chega ao mesmo tempo em todas as partes (Santos, 1985). No Brasil, a Terceira Onda ganhou força a partir de 2011, o que pode contribuir significativamente para a melhoria dos cafés consumidos no país. Contudo, tal movimento ainda representa uma pequena parcela do mercado nacional.

A SCAA define que o café para ser considerado como especial precisa ser submetido a uma análise em sua fase de grão verde. Assim, um café especial, deve estar livre de defeitos primários e impurezas, estar adequadamente classificada e seca e possuir qualidades distintas. Isto significa que este café tem de ser capaz de ser aceito nos testes de peneira (atributos físicos) e de *Cupping*³ (atributos sensoriais). São considerados como especiais os cafés que apresentam qualidade (física e sensorial), acima de 80 pontos, numa escala de análise de 0 a 100, elaborada pela SCAA. A correlação entre alguns conceitos empregados para definir a qualidade do café pela Classificação Oficial Brasileira e pela Metodologia SCAA são apresentados no Quadro 1.

Quadro 1: Correlação entre a Classificação Oficial Brasileira e a Metodologia SCAA usada para mensurar a qualidade do café

SCAA	CLASSIFICAÇÃO OFICIAL BRASILEIRA
85 pontos e acima	Bebida Estritamente Mole
80 a 84 pontos	Bebida Mole
75 a 79 pontos	Bebida Apenas Mole
71 a 75 pontos	Bebida Dura Limpa

Fonte: AGRIPPOINT, 2007.

E, esse quesito de organização dos cafés é essencial para um melhor entendimento do que seriam os cafés gourmets e cafés especiais. Destacando que a SCAA se mantém como principal árbitro no julgamento e avaliação dos cafés especiais. Acompanhando o modelo da SCAA, em 1991 é fundada a Brazil Specialty Coffee Association (BSCA), uma das principais certificadoras brasileiras de cafés especiais.

³ O termo em inglês *Cupping* trata-se de um processo de degustação do café. É considerado um dos processos mais importantes para determinar a qualidade do café, portanto, deve ser feita por degustadores profissionais.

As instituições brasileiras, Consórcio Pesquisa Café (CPC) e Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA), se utilizam para considerar os cafés especiais, os requisitos de alta qualidade propostos pela SCAA (mínimo de 80 pontos), somando-se ainda critérios de ordem ambiental e social da produção do café (Barone, 2017).

Portanto, os cafés especiais se diferenciam da lógica da *commodity* ao agregar valor, isto é, atingir sobrepreços a partir de práticas agrícolas e sociais que visem atender demandas de determinados nichos de mercado. De regra, os cafés especiais possibilitam reduzir os intermediários no processo de comercialização, na maioria dos casos através da compra direta entre produtores e varejistas, como já discutimos neste trabalho, quando fizemos referência as cafeterias da terceira onda (DaViron; Ponte, 2007). Deste modo, entende-se que o mercado de cafés especiais, durante está terceira onda, vem aproximar consumidores e produtores, permitindo assim, um salto de escalas.

A ampliação do número de feiras e concursos que avaliam determinadas qualidades dos cafés, vêm se destacando no quesito de divulgar os cafés especiais para o mercado consumidor. O concurso de maior expressão no cenário internacional em relação a qualidade do café é o *Cup of Excellence* (COE), que é administrado pela *Alliance for Coffee Excellence* (ACE), uma organização internacional sem fins lucrativos, sediada nos Estados Unidos. Atualmente, são realizadas edições do COE no Brasil, Etiópia, Burundi, Colômbia, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicarágua, Peru e Ruanda (<https://allianceforcoffeexcellence.org/>).

Todos os anos, milhares de cafés são apresentados no Cup of Excellence. Valendo destacar que, qualquer cafeicultor pode participar do COE, para tanto, é necessário apresentar um lote mínimo de 12 sacas de café, sem cobrança de nenhuma taxa. A competição é extremamente rigorosa, onde os cafés passam por avaliações de especialistas durante três semanas. Inicialmente, pela fase de pré-seleção, seguida pela avaliação de um júri nacional formado por 12 jurados do país de origem do café e, na sequência por um júri internacional, composto por cerca de 20 a 25 jurados experientes e de renome mundial (<https://allianceforcoffeexcellence.org/>).

Os cafés vencedores são comercializados em leilões online globais a preços premium, com a maioria das receitas do leilão (80%) indo para os produtores. O restante

dos recursos do leilão é utilizado para cobrir despesas da organização do COE. No Brasil, o Cup of Excellence é organizado em parceria com a ACE e a BSCA⁴.

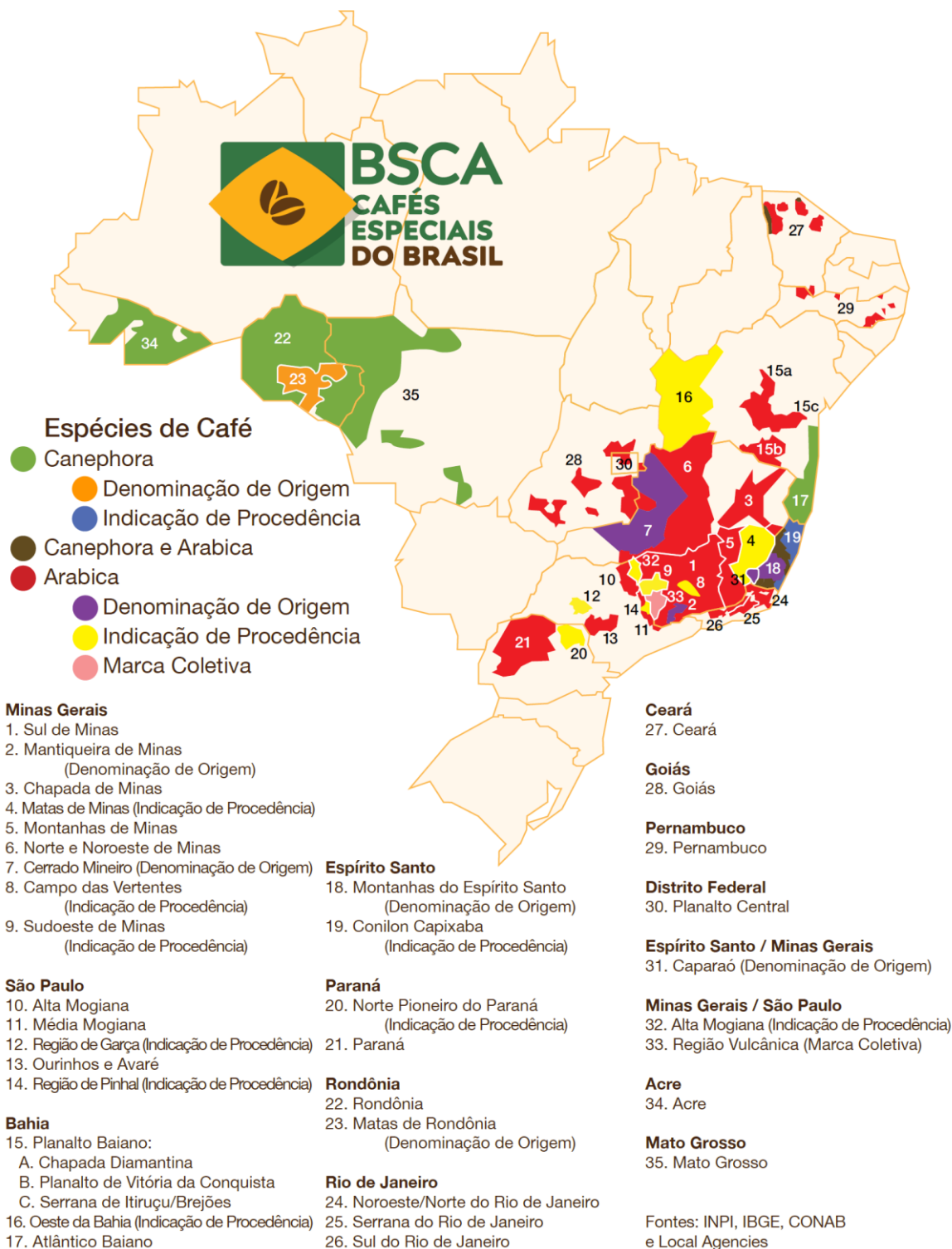
Sem dúvidas, a comercialização pelo COE possibilita a mais elevada premiação/preço concedido a um café. Além de reconhecimento que os produtores utilizam para divulgar seus trabalhos.

Em se tratando de cafés especiais, a BSCA atualizou em 2023, o mapa das origens produtoras do grão no país (figura 1). A nova apresentação conta com 30 zonas do cinturão cafeeiro e traz como novidades a região do Caparaó, em processo de reconhecimento para Denominação de Origem (DO), a Indicação de Procedência do Oeste da Bahia e atualizações para as áreas de café robusta e conilon do Norte do Brasil.

A figura 1 foi elaborado pela BSCA após consulta a órgãos estaduais e federais, com a delimitação por município. Assim, conforme a BSCA, a atualização é fundamental para que o Brasil apresente ao mundo que tem capacidade para produzir uma grande diversidade de cafés, aliando quantidade à qualidade.

⁴ Para maiores detalhes sobre o Cup Of Excellence edição de 2023, acessar o site: <https://mcultivo.com/event-details/270/brazil-cup-of-excellence>

Figura 1 – Regiões de Origens dos Cafés Especiais do Brasil (atualização 2023)



FONTE: (BSCA) <https://brazilcoffeenation.com.br/region/list>

O caso da Fazenda Recanto em Machado-MG

O Brasil é um país com dimensões continentais, o que proporciona uma ampla diversidade de topografia e clima e faz com que os cafés de cada região tenham características diferenciadas e únicas, em comparação a qualquer outra nação produtora. A BSCA atua na divulgação e na promoção dos cafés nacionais e suas origens, dando destaque para os atributos diferenciados do café colhido em cada região, cada qual proporcionando uma bebida especial, visando assim, estimular o consumo da bebida em todo o mundo.

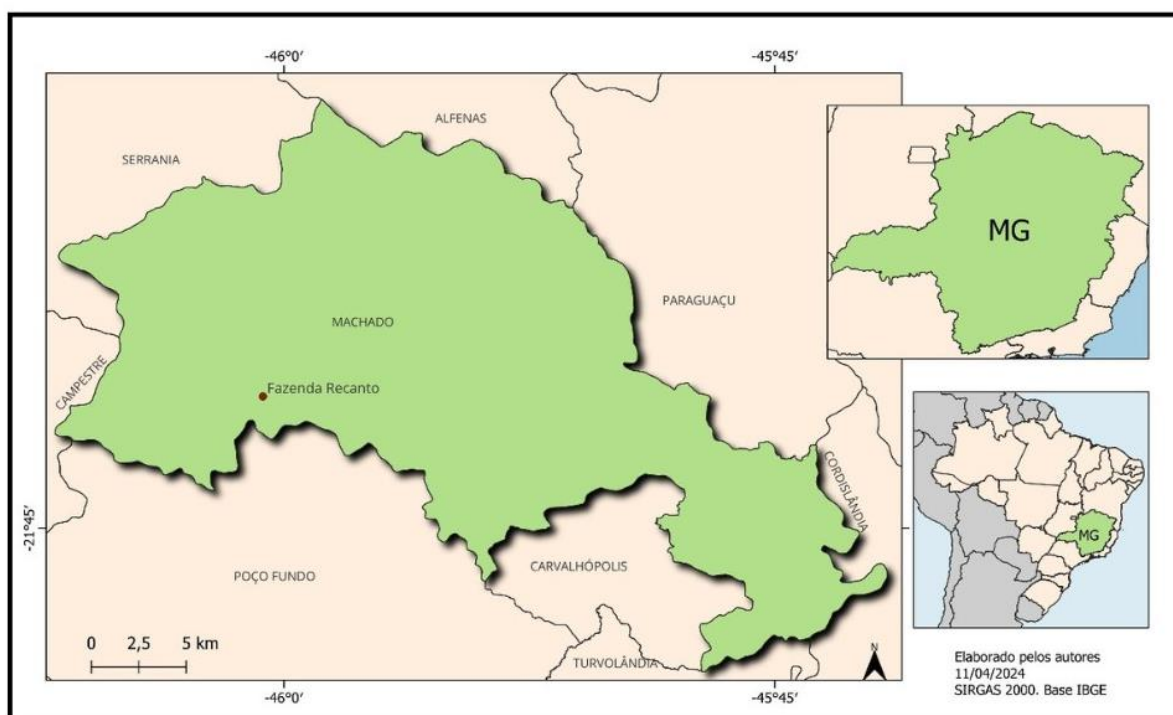
A partir de trabalho de campo em algumas fazendas no Sul de Minas, verificou-se que hoje a maioria dos cafezais estão com 4 mil plantas (pés) por hectare. E que, quase todos os produtores entraram em um esquema que se chama Safra-Zero, já que o café tem a questão da bianualidade, este safra-zero não é para aumentar a produtividade é sim para diminuir custos.

A dinâmica do pé de café funciona da seguinte maneira, 90% da produção só ocorre no que vegetou de um ano para o outro (no galho que vegetou). O galho que produziu no ano anterior, não produz mais. Assim, depois que acabou a colheita o produtor esqueleta a planta, passando uma decotadora nas laterais e em cima, ou seja, corta os galhos que tiveram a produção da safra. Desta forma, o produtor cuida da planta para ela vegetar e não para ela florir, mudando desta forma, todo o trato da planta, adubação etc. desse modo, o gasto para essa manutenção, cai em torno de 25%. Portanto, um ano não ocorrerá produção, porém no próximo ano a produção passará de 80 sacas por hectare. Caso o produtor não se utilize do esquema de safra-zero, a produção dificilmente atingirá 40 sacas/hectare.

Como os produtores sabem que eles não podem colocar toda a fazenda neste esquema de safra-zero, pois pode ocorrer de no ano de sua produção, ocorrer algum problema climático, por exemplo, uma grande geada, o que causará/trará grandes problemas econômicos para a fazenda. Assim, apenas 30% a 40% da área produtiva da fazenda não é colocada, atualmente no esquema de safra-zero, neste caso, essa área produz todos os anos (e serve como forma de sustentar possíveis prejuízos que possam ocorrer no ano de produção do sistema safra-zero, uma espécie de auto-seguro do produtor). E o restante da área produtiva da fazenda é colocada no sistema safra-zero.

Na visita a fazenda Recanto em Machado/MG, (ver figura 2, abaixo) no segundo semestre de 2019, verificamos que, dificilmente encontraremos em Minas Gerais fazendas produtoras, apenas de café commodities ou apenas café especial. As fazendas produzem os dois tipos de cafés. E, isso foi confirmado nas demais visitas a fazendas que realizamos [Fazenda Sertão (Carmo de Minas), Fazenda dos Tachos (Varginha), Fazenda Salto (nas margens da BR381 sentido Belo Horizonte), Fazenda Terra Rica (Monte Carmelo/MG), Cooperativa dos Cafeicultores do Cerrado Monte Carmelo].

Figura 2 – Localização da Fazenda Recanto em Machado, no Sul do Minas Gerais.



Fonte: Elaborado pelos autores, 2024.

A produção na Fazenda Recanto é sempre voltada para um café especial, mas não tem como forçar um café verde para se tornar especial e, nestes casos, estes tipos de grãos, serão cafés *commodities*.

Como a maioria das fazendas pesquisadas, não fazem colheitas seletivas, fazem colheitas dos pés inteiros, sobretudo, porque utilizam maquinários, o que por sua vez, diminui o número de trabalhadores. E, isso é feito mesmo pela economia que existe em fazer a colheita do pé como um todo ao invés de fazer as colheitas várias vezes por semana, ou seja, a colheita seletiva.

O que na verdade traz custos maiores, sobretudo em relação a mão de obra e, como as fazendas possuem áreas grandes, passar em todas as áreas fazendo a colheita seletiva, verificando pés por pés e apanhando apenas os grãos maduros traria um custo muito elevado que não conseguiria ser recuperado no momento da venda.

O processo de colheita seletiva de cafés, voltado totalmente para uma produção de cafés especiais, atualmente, só é viável em pequenas propriedades. Estas, necessitam utilizar esse sistema e se dedicar a produção total de cafés especiais, pois desta forma, conseguem auferir receitas maiores, proporcionando assim, melhores condições de vida a esses proprietários.

Depois da colheita, fazem a separação em microlotes, com rastreabilidade do processo. Na Fazenda Recanto, eles fazem a rastreabilidade total da produção. Por exemplo, o café chega da lavoura, e eles fazem uma separação/divisão (em porcentagem) do que chega de café cereja, verde e o seco (colocam a porcentagem do que tem em cada um em lote, fazem a contagem do teor de açúcar em cada). Depois são realizados os processos; esse café é secado, secando com a casca, ou sem a casca como silagem com pergaminho ou ainda sem a casca, sem a silagem só com pergaminho. São três processos diferentes.

A fazenda recanto data de 1896, a filha dos proprietários é a 5ª geração da família e ajuda no gerenciamento da fazenda. A fazenda é herança da parte materna e, atualmente, é o pai que juntamente com a filha comandam a fazenda. A fazenda possui 400 hectares, 170 hectares de café e 170 de área preservada.

Desde que o pai assumiu a fazenda em 1985, eles começaram a fazer um trabalho diferenciado, em relação a sustentabilidade, buscando atingir a regeneração natural das áreas de pastagens, proteger as nascentes, áreas de matas nativas e áreas de preservação permanente. Assim, na figura 3, abaixo que foi dividida em duas imagens e, nos mostra a primeira imagem com data de 1986 e a segunda com data de 2014, o que nos permite visualizar que ocorreu nesta área nestes mais de 30 anos, uma busca pela preservação e sustentabilidade.

Figura 3 – Área da fazenda Recanto. Regeneração das pastagens, proteção de nascentes, matas nativas e preservação permanente. A primeira imagem é de 1986 e a segunda de 2014.



Fonte: imagem cedida pelos proprietários, 2019.

Vale destacar que, foi a partir do ano 2000 que teve início o processo de separação, ou seja, uma dedicação maior a produção de cafés especiais. Depois veio a certificação, esta certificação contribuiu para a melhoria da gestão, a organização da fazenda, o que refletiu na produção da fazenda, na produção de cafés especiais.

Quando perguntamos sobre a questão da certificação, se ela é importante, se valeria a pena o produtor se certificar, obtivemos como resposta na Fazenda Recanto, porém nas demais fazendas pesquisadas, a resposta em essência foi a mesma. Faz 12 anos que eles são certificados, possuem a Rainforest Alliance e possuíam a UTZ, porém, estas duas acabaram se fundindo e continuou o nome Rainforest Alliance. A 12 anos atrás a Rainforest Alliance era a mais exigente para uma fazenda conseguir a certificação, a Fazenda Recanto foi a 11ª Fazenda do Brasil a conseguir esta certificação. Na época da

certificação, foi uma coisa muito importante. É um valor muito alto para conseguir esta certificação, pois são necessários investimentos em infraestruturas, na construção de várias melhorias, além de um custo alto com o pagamento de auditorias, que atualmente é realizado em grupo de fazendas, o que representa uma diminuição grande de custos (Hoje esse custo só de auditoria está em R\$2.000,00 anuais, porém, atualmente, pode-se fazer em grupo de até 6 fazendas).

Quando buscamos saber se essa certificação, representa algum benefício na forma de valor a mais por sacas. Verificou-se que no início da certificação da Fazenda Recanto (12 anos atrás), pagava-se um ágio de até R\$50,00 por sacas, hoje ainda se paga ágio, porém não passa de R\$5,00 por saca.

Ou seja, hoje aumentou muito o número de fazendas certificadas. Porém, a certificação é entendida como uma inovação, um diferencial positivo no momento inicial e, quando essa tecnologia se difunde, ela torna-se necessária para a maioria dos produtores de cafés especiais. Assim, não ter certificação é uma desvantagem diante da dinâmica competitiva dos cafés especiais no mercado nacional e internacional.

A Fazenda Recanto não faz parte de cooperativa, ou seja, eles comercializam sozinhos a produção. A filha dos donos da Fazenda Recanto é formada em Comércio Exterior e isso ajuda muito nesta parte de comercialização. Além disso ela se especializou e conquistou uma certificação internacional, denominada de Q-Grader. O termo pode ser traduzido como “Avaliador Q” (Q de “Qualidade”) e se refere a uma certificação mundial dada a profissionais de classificação e degustação de cafés. Ela pertence ao “Q Grader System”, uma série de exames práticos desenvolvidos pelo Instituto de Qualidade do Café (CQI), órgão que trabalha para uma maior qualidade cafeeira. Ou seja, uma formação que a torna apta a fazer através de testes sensoriais a colocação de uma pontuação do café especial.

Eles não entregam o café em cooperativas, as quais armazenam os cafés recebidos, o que acaba misturando esses cafés. Preferem armazenar em armazém privado, o que permite ter uma certa segurança em relação a não receber grãos de outras fazendas e serem misturados.

Nesse ano a fazenda Recanto encaminhou a produção para Coréia do Sul e Estados Unidos (encaminham diretamente, algumas vezes por ano, chega a ser 200 sacas para cada um destes destinos de cada vez). No mercado interno a produção é encaminhada

diretamente para cafeterias da terceira onda e micro torrefações. Possuem muitas parcerias com cafeterias da terceira onda, na região sul do Brasil tem bastante destas parcerias. O maior volume comercializado diretamente com cafeterias vai para Florianópolis, para uma rede de cafeterias de Santa Catarina, a Café Cultura que a pouco se tornou franquia.

Essa parceria pode ocorrer até mesmo, diretamente com cafeterias pequenas, as quais podem comprar até mesmo uma saca por vez (ou um saco de 30kg que eles já têm separados), (eles recebem vários pequenos empresários donos de cafeterias, que vem conversar sobre o sistema de produção da fazenda e sobre a possibilidade de fazer parcerias).

Para a fazenda vender o café torrado é melhor porque já agrega valor. Mas, a maioria das cafeterias compram o café cru, pois uma das dinâmicas características das cafeterias da terceira onda é a produção da própria torra.

Em relação a logística a fazenda utiliza transportadora (tanto para o mercado interno, como externo), em relação ao mercado interno, a logística se dá em relação a qual(is) fazem entregas para determinadas regiões. [observação: o frete é por conta do cliente, para ele receber o café precisa pagar antes, diretamente para o operador logístico]. O valor de cada Saca de Café de 60kg pode variar de R\$1.000,00 a R\$1.800,00 esse valor é a partir da qualidade do café. Entre os locais que eles possuem parcerias, verificamos:

A Café Cultura (Florianópolis – SC) (franquia que já possui 14 lojas – compram cerca de 300 sacas por ano);

A Cafeteria Lugueto (Guarapuava-PR) [entregam café torrado] <https://www.facebook.com/luguettoffeecontainer/>;

A Cafeteria du Coin (Cascavel-PR) [entregam café cru] <https://www.facebook.com/cafeducoin/>;

A Moka clube que é um clube de assinatura de café localizado em Curitiba <https://www.mokaclube.com.br/>;

Em São Paulo tem a ReiCoffee que fica no centro de SP, lugar desabitado pelas cafeterias que estão localizadas na Vila Madalena (em bairros mais nobres) e a ReiCoffee está no centro com a proposta de vender café a preço acessível, apostando no volume. <http://www.reicoffee.com.br/>;

Tem o Futuro Refeitório que é em SP <https://www.futurorefeitorio.com.br/>;

No Rio de Janeiro tem uma cafeteria em Copacabana, chamada Café ao Leu <https://www.facebook.com/cafeaoleu/> e <http://www.cafeaoleu.com.br/>;

No Rio de Janeiro, também vendem para barzinhos que também são cafeterias, algumas lanchonetes e casas de bolos que também comercializam cafés especiais;

Participam de uma plataforma chamada *Made in Farm* que é uma plataforma da Bayer (<https://www.madeinfarm.com.br/>), o pessoal da franquia de Café denominada de Sterna Café vieram até eles a partir desta plataforma. Os administradores da rede de franquia Sterna Café compram do Wolf de SP <https://www.wolffcafe.com.br/> e compram uma vez no ano a partir da plataforma *Made in Farm*, o café da Fazenda Recanto, assim o café recanto vira o café do mês no Sterna Café (que é uma cafeteria temática que comercializa cafés de diferentes partes do mundo de forma mensal, cada café escolhido fica sendo comercializado durante um mês, no mês seguinte o mercado consumidor terá outro café para degustar. Em Minas Gerais a fazenda Recanto possui alguns parceiros:

Café Vicenza (BH), Café Noete – Clube de Café em MG e cafeteria <https://noetecafeclub.com.br/> de Lavras-MG; outra cafeteria de Poços de Caldas e possuem um cliente no Recife.

Em relação ao financiamento da produção, possuem linhas de crédito com juros subsidiados (PRONAMP - do BNDES). Na entrevista, verificamos que a filha do dono da fazenda Recanto é a responsável por cuidar do café especial da fazenda, as cafeterias da terceira onda vieram para ficar. Porém, ela acha muito difícil vender café na xícara, devido aos hábitos do mercado consumidor interno, mas está verificando que isso está mudando, ainda é difícil se sustentar vendendo café na xícara. Só o tempo dirá, mas para quem for entrar nessa, vale a pena fazer uma pesquisa muito grande e não depender apenas do café, tem que ter outros produtos com valor agregado para visar a sobrevivência do estabelecimento comercial.

Em relação a tecnologia, eles possuem 2 máquinas que fazem a colheita (você tem algumas marcas no mercado, a Lenci é uma delas, a Matão outra [as duas são produzidas no Brasil]). Depois uma máquina para varrer.

Em alguns anos, ocorrem geadas, como a de julho de 2019, na qual os pés de café não foram prejudicados. Mas, devido a um vento forte e frio (entra muitas doenças) o que vai prejudicar o próximo ano. Produzem cerca de 38,5 sacas por hectare.

Recebem também vários compradores de café de outros países, como Canadá, Estados Unidos, Coréia e os últimos a visitarem a fazenda foram os Belgas e, já nos próximos meses vão encaminhar café diretamente para a Bélgica. Todos que hoje em dia compram café em quantidade, vem conhecer a fazenda e fazer a prova da bebida.

Possuem parceria com a Nespresso. Que Compra uma certa quantidade de café verde e levam para torrar na Suíça. Isso porque eles fazem blends (misturando cafés de outras partes do mundo). O grande problema é que não se pode trazer café verde de outros países para o Brasil. Oficialmente, a principal razão desse impedimento da importação é relacionada a questão fitossanitária, pois alega-se que cafés verdes e crus, advindos de outros países, podem vir contaminados por pragas e espalhar doenças nas lavouras, a outra razão é a questão da proteção do setor produtivo (Moraes, 2016).

Já forneceram para a Illy Café, porém não possuem mais produção para fornecer para tantas empresas e conseguem um valor maior vendendo diretamente para outros países. Possuem 30 funcionários fixos e na época de colheita contratam mais 70 temporários.

Assim, a partir da estruturação e gestão apresentada da Fazenda Recanto, pode-se verificar que nesta terceira onda do café, produtores e varejistas, em especial os proprietários de cafeterias da terceira onda, firmam parcerias diretas, ou seja, possuem um relacionamento maior, diminuindo os intermediários na relação café do pé a xícara. Desta forma, as cafeterias devem ser analisadas a partir da etapa do consumo, ou seja, a última etapa do longo circuito espacial produtivo (Aroyo, 2001; Santos, 2008). Porém, como ficou demonstrado nas partes anteriores deste artigo, o circuito produtivo do café é amplo e para um entendimento da concreticidade do mesmo, deve-se analisar cada parte do todo, pois o todo pelo todo não existe, a não ser como mera abstração (Kosik, 1976).

Considerações finais

Neste artigo, verificou-se que a dinâmica do setor agroalimentar, especialmente dos cafés e seu circuito espacial produtivo é muito ampla. Ajudou na entrada de divisas ao país e por isso, foi um dos principais responsáveis, na formação/modernização dos meios logísticos (tecnificação do território), sobretudo para escoamento da safra até os Portos.

As fazendas do Sul de Minas Gerais se utilizam do sistema Safra-Zero, o que ajuda a diminuir custos. E, estas fazendas produzem tanto cafés commodities, quanto cafés especiais. Uma produção voltada apenas a cafés especiais tem maior entrada ou vantagem em pequenas propriedades que podem aproveitar o momento da “moda” do café especial e se destacar neste segmento, podendo assim, auferir retornos maiores.

A regionalização da produção de cafés especiais no país, fica clara a partir do mapa atualizado em 2023 e apresentado pela BSCA, com destaque para as regiões Mogiana Paulista, Sul de Minas, Cerrado Mineiro, Alto Caparaó, Norte do Paraná e atualmente o Oeste da Bahia.

Verificou-se que o café passou por três processos, conhecidos como Três Ondas do Café e que a terceira onda foi iniciada na década de 1990, tendo como precursores os Estados Unidos que já em 1982 fundaram a SCAA entidade responsável por arbitrar sobre a qualidade dos cafés especiais. Assim, essa onda do café é inaugurada com inserção dos cafés especiais. Que impulsionaram o nascimento de inúmeras cafeterias que em sua maioria também atuam como microtorrefadoras artesanais, voltadas a torrar cafés especiais e comercializá-los a partir da torra fresca, diferente do que acompanhamos das grandes indústrias que não conseguem comercializar seus produtos com torra fresca devido possuir uma ampla cadeia logística. Mesmo assim, as grandes indústrias do café, passam, sobretudo após os anos 2010 em diante a comercializar café de maior valor agregado (diferenciados/especiais), devido a ampliação da margem de lucro nestes produtos e devido mercado consumidor estar disposto a gastar um pouco mais para tomar um café de maior qualidade. Destaca-se também, em relação as médias e grandes indústrias a produção de cápsulas de café, sobretudo, devido a sua grande margem de lucro.

Neste artigo, sobretudo na parte que analisou-se a Fazenda Recanto, ficou claro que os proprietários de cafeterias da terceira onda possuem uma parceira direta com produtores de cafés especiais, visitam as fazendas esporadicamente, torram o café na própria cafeteria ou em microtorrefadoras parceiras (para diluir os custos da aquisição de uma máquina para torrar café, que verificamos estar custando cerca de R\$35.000,00 um torrador para torrar até 15 quilos de cada vez, da marca Torrador Átila (indústria localizada em Minas Gerais).

A fazenda Recanto realiza a exportação de seu café, tanto commodities quanto café especial. Os compradores do café especial, fazem visitas a fazenda sempre antes de realizar o primeiro pedido, como os Belgas que tinham recém visitado a fazenda e já tinham feito o primeiro pedido.

Possuem parceria com algumas cafeterias da terceira onda, que como foi mencionado, fazem visitas na fazenda, para conhecer o sistema produtivo, a história da família etc., tudo para realizarem em suas cafeterias para seus mercados consumidores uma apresentação sobre a origem, processo produtivo do café comercializado, sempre apresentando algumas fotos. Essas parcerias rendem um bom retorno financeiro para a fazenda Recanto, pois seu produto fica conhecido em diversas partes do país e as cafeterias pagam um valor atraente pelo produto especial. Com isso, a fazenda Recanto está estruturando o próprio site com e-commerce de seu café, pois como seu café vai ficando conhecido pelos consumidores de determinadas cafeterias parceiras, a venda direta ao mercado consumidor pode e deve ser uma saída buscada para ser alcançada em breve. Ou seja, a venda de cafés para cafeterias da terceira onda, além de receberem um preço significativo, recebem a divulgação de seu produto para um público ávido pela experimentação de cafés especiais.

A fazenda Recanto, em relação a tecnologia, possui duas máquinas para fazer a colheita do café, as duas são de indústrias nacionais (a Lenci e a Matão) e uma máquina de varrer. A fazenda Recanto, foi uma das primeiras da região Sul de Minas a obter uma certificação, nesse caso, a Rainforest Alliance e por isso chegaram a receber um ágio de até R\$50,00 por saca, hoje ainda se paga ágio, mas não passa de R\$5,00 por saca.

Espera-se que o leitor amplie seu conhecimento sobre a dinâmica da produção e comercialização de cafés especiais e se não for um tomador de café especial, passe a experimentar um bom café especial, sobretudo aquele café preparado por um barista nas mais variadas cafeterias da terceira onda.

Referências

ABIC, Associação Brasileira da Indústria de café. BSCA atualiza mapa das origens produtoras de café no Brasil, 2019. Disponível em <<http://abic.com.br/bzca-atualiza-mapa-das-origens-produtoras-de-cafe-no-brasil/>>. Acesso em 05/07/2019.

_____. **Indicadores da indústria de café – 2023**. Disponível em <<https://estatisticas.abic.com.br/estatisticas/indicadores-da-industria/indicadores-da-industria-de-cafe-2023/>>. Acessado em 31/03/2024.

_____. **Estimativa de vendas da indústria de café no mercado interno – 2023**. Disponível em <<https://estatisticas.abic.com.br/estatisticas/indicadores-da-industria/indicadores-da-industria-2013/>>. Acessado em 31/03/2024.

AGRIPOINT. **Desvendando os cafés especiais II**. Publicado em 10 de abr. de 2007. Disponível em: <<https://www.cafepoint.com.br/>>. Acesso em: 05/05/2019.

ARROYO, M. **Território nacional e mercado externo: uma leitura do Brasil na virada do século XX**. 2001. 250 f. Tese (Doutorado em Geografia Humana) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2001.

BARONE, Marcela. **Cafés especiais e salto de escala: análise do circuito espacial produtivo e dos círculos de cooperação dos cafés especiais no Sul de Minas Gerais**. 2017. Dissertação (Geografia) - UNESP – Rio Claro, 2017.

CASARIL, C. C.; SAMPAIO, F. dos S. Mercado consumidor de cafés especiais no Brasil: o caso dos docentes de Universidades e Faculdades públicas e privadas. **Revista Percursos – NEMO**. UEM – Maringá, v.15, n.2, p.133-164, 2023.

CASTILLO, R.; FREDERICO, S. **Dinâmica regional e globalização: espaços competitivos agrícolas no território brasileiro**. **Mercator**, Fortaleza, CE, v. 9, n. 18, p. 17-26, 2010.

DAVIRON, B.; PONTE, S. **Le paradoxe du café**. Paris: Éditions Quae, 2007.

DELFIN NETTO, A. **O problema do café no Brasil**. São Paulo: Faculdade de Ciências Econômicas e Administrativas, Universidade de São Paulo, 1981.

DOMINGOS, Delcio Fernandes. **Cafeterias os novos e renovados objetos geográficos da cidade de São Paulo**. Rio Claro, 2018. 188 f. Dissertação (mestrado) - Universidade Estadual Paulista, Instituto de Geociências e Ciências Exatas, 2018.

FREDERICO, S. Território e cafeicultura no Brasil: uma proposta de periodização. **Geosp – Espaço e Tempo** (Online), v. 21, n. 1, p. 73-101, abril. 2017.

_____. Circuito Espacial produtivo do café e o jogo de escalas. **MERCATOR**, Fortaleza, v. 13, n.1, p.37-48, jan./abr. 2014.

FERRÃO, M. A. G. et al. **Técnicas de produção de café arábica: renovação e revigoramento das lavouras no Estado do Espírito Santo**. Vitória: Incaper, 2004.

GONÇALVES, J. S. Crise agrária no desenvolvimento capitalista: fugindo da aparência na busca da essência. **Informações Econômicas**, IEA-SP, v.33, n.11, nov. 2003.

GUIMARÃES, E. R.; CASTRO JÚNIOR, L. G.; ANDRADE, H. C. C. A Terceira Onda do Café em Minas Gerais. **Organizações Rurais e Agroindustriais**, 18(3), pp. 214-227. 2016. Disponível em: <<http://revista.dae.ufla.br/index.php/ora/article/view/1108/527>>. Acessado em 22/01/2024.

KOSIK, Karel. **A dialética do concreto**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1976.

LAGES, Mauricio Piatti. **A formação do consumo Gourmet no Brasil: o caso dos cafés especiais e dos corpos que os acompanham**, 2015.

LIMBERGER, Silvia Cristina; MEDEIROS, Marlon Clovis. Dinâmica do mercado de vinhos e cervejas especiais no Brasil no século XXI. **Caminhos de Geografia**, v.24, p.333-350, jun. 2023.

MARQUES, S. A. **O consumo de café no Brasil 1960-1981**. 1984. Dissertação (Mestrado em Economia) – Departamento de Economia, FEA/USP, 1984.

MONBEIG, Pierre. **Pioneiros e fazendeiros de São Paulo**. São Paulo: Hucitec/Pólis, 1984.

MORAES, Ginny. Comissão aprova criação de norma para restringir entrada de café estrangeiro no Brasil. **Câmara dos Deputados**. Brasília, 16 de janeiro de 2016. Disponível em: <<https://www.camara.leg.br/noticias/479353-comissao-aprova-criacao-de-norma-para-restringir-entrada-de-cafe-estrangeiro-no-brasil/>>. Acessado em 04/2024.

SAES, M. S. M.; FARINA, E. M. Q. **O agribusiness do café no Brasil**. Editora Milkbizz: São Paulo, 1999, 230 p.

SAES, M. S. M.; SOUZA, M. C. M.; SPERS, E. E. **Diagnóstico sobre o sistema agroindustrial de cafés especiais e qualidade superior do estado de Minas Gerais**. São Paulo: SEBRAE, 2001.

SANTOS, Milton. **Espaço e método**. São Paulo: Nobel, 1985.

_____. **Técnica, espaço, tempo: globalização e meio técnico-científico-informacional**. 5 ed. São Paulo: Edusp, 2008.

SILVA, José Graziano da. **A modernização dolorosa: estrutura agrária, fronteira agrícola e trabalhadores rurais no Brasil**. Rio de Janeiro: Zahar, 1982.

SOUZA, M. C. M. de. **Cafés sustentáveis e denominação de origem: a certificação de qualidade na diferenciação de cafés orgânicos, sombreados e solidários**. Tese (Doutorado em Economia) – Faculdade de Economia e Administração, Universidade Estadual de São Paulo, 2006.

SKEIE, T. **Norway and coffee**. 2002. Disponível em: <<https://timwendelboe.no/uploads/the-flamekeeper-2003.pdf>>. Acesso em: 30 abr. 2015.

TAUNAY, A. de E. **Pequena história do café no Brasil: 1727-1937**. Rio de Janeiro: Departamento Nacional do Café, 1945.

ZYLBERSZTAJN, D.; FARINA, E. M. M. Q. **Diagnóstico sobre o sistema agroindustrial de cafés especiais e qualidade superior do Estado de Minas Gerais: relatório final PENSA/FEA/USP**. São Paulo: USP, 2001. 152 p.

Recebido em 25 de março de 2024.

Aceito em 12 de maio de 2024.

Publicado em 28 de junho de 2024.