



# PÉ NA ESTRADA

Uma semana, seis lugares e três regiões produtoras

Texto Natália Camoleze Fotografias Igor do Vale, Equipe Ally, equipe Fazenda Primavera e Orleno Filmes



A visita à Fazenda Minamihara produziu, além de muito conhecimento sobre a produção, uma batalha de drinques no final da noite. Na primeira foto, Nora Smahelova com Ricardo Pereira. Na segunda, Ariel Todeschini e Ricardo MatsuoKa preparando os drinques. Abaixo, no meio, Sara Frinak. Nas demais, visita à fazenda

Foi em maio de 2022, quando nossa equipe estava no Seminário Internacional de Café de Santos, que encontramos dois amigos que nos convidaram para uma experiência no final de julho e começo de agosto: “Olha, Naty, vamos receber um grupo, já imaginou quem, né? Isso, são alguns campeões internacionais”, me contou Anderson Minamihara.

Meus olhos brilharam. Além de poder acompanhar e conhecer esses campeões, conhecer novos produtores e fazendas. Já estava empolgada e com as malinhas prontas. Logo o dia 31 de julho chegou e fui encontrar os convidados e a equipe da Ally Coffee, em Guarulhos. Dali, viajamos por quase cinco horas, em duas vans, sentido Franca, para a recepção na Fazenda Minamihara.

Nesses dias, fui acompanhada por algumas pessoas do time Ally Coffee: Amanda Oliveira, compradora de cafés especiais do Brasil; Cris Mourão, gerente de vendas da Europa; Ricardo Pereira, diretor de operações; Roni Costa, gerente comercial do Brasil; Sara Frinak, gerente de vendas América do Norte; e Stephanie Calato, gerente de marketing.

E, além do time da Ally, os convidados Agnieszka Rojewska (Polônia), campeã de Barista 2018 e Coffee in Good Spirits 2022; Arseniy Kuznetov (Rússia), campeão de Torra 2019; Vladimir Nenashev (Rússia), campeão de Torra 2018; Emi Fukahori (Suíça), campeã de Brewers 2018; Dominik Mucklow (Áustria), gerente de produto para Cropster Origin; Nora Smahelova (Itália), educadora de café na Accademia del Caffè Espresso; Sarah Allen (Estados Unidos), fundadora da *Barista Magazine*; e Tasmin Grant (Londres), editora do *Perfect Daily Grind*.

Sobre a viagem, Ricardo Pereira, diretor de operações da Ally, afirma que é uma semana de experiências para encurtar as pontas consumidora e produtora, “trazer os embaixadores de café de fora, que muitas vezes não conhecem a origem, para ter a oportunidade de estar perto de onde começa e entender o lado do produtor. É também para o produtor ter essa troca com esse público lá de fora, saber o que eles veem, o que é preciso para contar a história do café e apresentar o trabalho deles na origem”, explica.

A Ally é uma empresa de café verde que conecta torrefadores com cafés especiais através de parcerias sustentáveis. A empresa tem escritórios e representantes nos Estados Unidos, no Brasil, na Colômbia, em Costa Rica, na Etiópia, na Europa e no Oriente Médio.

“Havia iniciado uma empresa de importação de café, sem saber muito sobre o tema. Busquei estudar, me aprofundar, na época eu pensava em trazer o café torrado e fui aprendendo que não seria a mesma coisa. Tem o tempo de vida, o frescor, e a qualidade não seria a mesma”, explica Ricardo.

Foi em 2012 que ele conheceu o Grupo Montesanto Tavares, e eles estavam iniciando no café especial e na importação. “Eles me convidaram para unir a base que já tinha com a deles e assim demos início à empresa, com novas origens, troca de informação e um grande aprendizado. Foi e é muito valioso pra mim poder acompanhar a produção em diferentes lugares. Com a estrutura comercial e financeira, o suporte e a logística do grupo, pudemos alavancar o negócio e seguimos em crescimento”, destaca.

O Grupo Montesanto Tavares tem experiência em todas as etapas da cadeia cafeeira, atuando da origem dos cafés à venda no exterior. Atualmente o grupo conta com duas empresas exportadoras, a Atlantica Coffee e a Cafebras, e a importadora Ally Coffee, ➤



Emi Fukahori e Agnieszka Rojewska destacaram a organização, a seriedade, a produtividade e a sustentabilidade das produções brasileiras, além da receptividade que têm cada vez que visitam o País!

Foto para celebrar o primeiro encontro da viagem com todos os convidados, as equipes Ally, Minamihara e Cropster





Registro com a família da Fazenda Bela Época



Arseniy Kuznetov e Vladimir Nenashev apontam o foco na qualidade e na organização dos produtores, além da alegria do povo brasileiro



nos Estados Unidos e na Europa, o que possibilita ao grupo negociar e vender o café brasileiro em diversos lugares do mundo. As fazendas em Minas Gerais, Matilde, Atlântica Agro, Primavera, Bela Vista Coffee, Riviera e Coffee Agro, além da Mimoso, na Bahia, são parte do grupo.

Na Ally há seis anos, Cris Mourão, gerente de vendas da Europa, destaca o cuidado em trabalhar diversas origens. “Isso é muito interessante, viemos de um grupo que iniciou com os produtores de café, direto da fazenda. A gente consegue beneficiar o café e exportar, e a Ally ainda pode importar, ou seja, a gente fecha a cadeia: produz, beneficia, exporta e importa. A Ally não fica só no Brasil, a abrangência é maior ao redor do mundo”, analisa Cris.

Em relação à percepção do café brasileiro em outros países, Cris destaca que nos últimos cinco anos muita coisa mudou, as informações são disseminadas e muitos reconhecem que no Brasil não está apenas o grão-padrão, mas grãos com altas pontuações. “Quem está há mais tempo no mercado percebe essas mudanças no panorama do Brasil.”

#### O ROTEIRO DA VIAGEM

Nossa primeira parada foi na Fazenda Minamihara, em Franca (SP), que visitamos no comecinho do ano. Fomos recebidos com um delicioso almoço e na sequência pudemos acompanhar Martha Grill, gerente operacional e mestre de torra, contar sobre a história e sobre como é a produção de café orgânico da família.

As fazendas Ouro Verde e Santa Maria, na região da Alta Mogiana, contam com mais de sessenta variedades de café e seis variedades de abacate, cujas árvores têm participação na produção do café e nos produtos comercializados.

Getulio Minamihara é engenheiro agrônomo formado pela Esalq-USP, em São Paulo. Um curioso que busca sempre inovar na produção, que foi iniciada pelo seu pai, Isao Minamihara.

#### FAZENDA MINAMIHARA

**PRODUTOR** Getulio Minamihara

**LOCAL** Cristais Paulista (SP)

**ALTITUDE** média 1.000 metros

**PROCESSO** natural

**REGIÃO** Alta Mogiana

#### FAZENDA BELA ÉPOCA

No dia seguinte, acordamos com um belo café da manhã preparado pela equipe Minamihara, e fomos encontrar o pessoal da Bela Época. A produção teve início há mais de oitenta anos, e hoje está na terceira geração, sob o comando de Luís Cláudio Cunha e seus irmãos, André e Silvia.

André conta que desde cedo eles ajudavam o pai, Luís da Cunha Sobrinho, na produção, e só de café especial são mais de trinta anos. “Entrei na Associação da Alta Mogiana e isso me trouxe uma vivência no universo do café especial, que passei a admirar cada vez mais. Começamos a separar e provar os lotes e fomos descobrindo o potencial de cada grão”, explica.

Para André, a Associação da Alta Mogiana, ajudou a recuperar, resgatar e divulgar a qualidade dos grãos da região, através do trabalho com imagem e concursos. Os irmãos cuidam da parte administrativa e André da produção de café, de viveiros e sementes. Atualmente são mais de 200 variedades plantadas, com destaque para bourbon amarelo, catuaí vermelho, catuaí amarelo, mundo novo, obatã vermelho, obatã amarelo, topázio, catucaí e IAC125.

Nos anos 1990, André começou a se interessar e pesquisar mais sobre melhoramento genético. Instalou campos de experimentos e fez uma parceria com instituições como IAC, Epamig e Iapar, em que pôde estudar formas de minimizar os defensivos e assim chegou aos lotes de café orgânico.

“O café depende do dia a dia, da dedicação. Precisamos entender a agregação de valor e buscar fazer um produto melhor para atender a um mercado cada vez mais exigente.

Com as mudanças climáticas, sofremos bastante. Perdemos cerca de 20% da área de produção com a geada e tivemos problema de produtividade com a seca. Foi um atraso de dois anos na produção, com queda significativa.”

A Bela Época conta com mudas na fazenda, são cerca de 3 a 4 milhões por ano. Elas são comercializadas e exportadas para o mundo todo. Com o objetivo de produzir café de qualidade, a família está realizando novos projetos, incluindo a seleção de novas variedades e priorizando o processamento pós-colheita.

Os campos experimentais contam hoje com mais de cem diferentes variedades de café, que são analisadas, visando selecionar plantas com melhor produtividade, maturação uniforme, longevidade e uma boa arquitetura. Em seus talhões de café, a colheita é manual e seletiva até os cinco anos de idade da lavoura. Depois ➤



Na foto acima, à esquerda, terreiro da Fazenda Primavera. Ao lado, Marina Gomes de Castro, Bernabé Barbosa da Silva e Matheus Junqueira, parte do time da fazenda



Maria Gabriela Sanchez, da Fazenda Dois Irmãos; abaixo, André Cunha e sua produção de mudas na Fazenda Bela Época. Por último, Emi Fukahori, Vladimir Nenashev e Arseniy Kuznetov

“Essa viagem é uma iniciativa que começou com Ricardo Pereira e busca conectar o torrador e o barista com a origem, e entender como funciona a produção de café.”

Cris Mourão



disso, todo o processo de colheita é mecanizado. A fazenda conta com terreiros suspensos, pavimentados e há secadores mecânicos. Parte da produção passa também por lavadores, descascadores e centrífugas, o que resulta no café cereja descascado.

#### FAZENDA BELA ÉPOCA

**PRODUTOR** Luís Claudio da Cunha

**LOCAL** Ribeirão Corrente (SP)

**ALTITUDE** média 1.000 metros

**PROCESSO** lavado, despulpado, natural

**REGIÃO** Alta Mogiana

#### CAFEBRAS

Terça-feira foi dia de pegar a estrada novamente e viajar até Patrocínio (MG) para conhecer o trabalho da empresa, que, fundada em 2013, também faz parte do Grupo Montesanto Tavares. A Cafebras se dedica a estabelecer a conexão entre as origens produtoras do Brasil, as indústrias e os consumidores de todo o mundo.

O CEO da Cafebras, Eustáquio Miranda, destaca o link entre o consumidor e a origem produtora, garimpando os melhores cafés. “É o braço da Ally no Brasil e de outros importadores. Nosso portfólio traz cafés com pontuação entre 80 e 83 pontos, e os que estão acima de 85 pontos são considerados raridades. Realizamos um trabalho de acordo com a demanda do cliente, ou seja, são trabalhos específicos conforme as características, as pontuações e os padrões solicitados”, explica Eustáquio.

A empresa conta com o Farm ID, que apresenta a história do produtor, da sua família, a região e o terroir a quem for adquirir o grão. O escritório central é em Patrocínio (MG) e as regiões cafeeiras trabalhadas pela Cafebras são Cerrado Mineiro, Sul de Minas, Mantiqueira de Minas, Mogiana, Matas de Minas, Chapada de



Produção da Fazenda Dois Irmãos



Minas e Montanhas do Espírito Santo. Nessa noite aproveitamos uma deliciosa celebração com muita música e culinária mineira.

#### DOIS IRMÃOS

Mudamos de região. Seguimos para o Cerrado Mineiro e fomos recebidos pela produtora Maria Gabriela Baracat Sanchez, a quarta geração da família que produz café há mais de trinta anos. Tudo começou com os irmãos Helio Zancaner Sanchez e Evandro Sanchez (pai de Gabriela).

“Comecei aqui na fazenda em 2001. Cheguei recém-formada e fui aprender como produzir e administrar uma fazenda no dia a dia, buscando as melhorias. Até 2016 implantamos várias certificações, entre elas a UTZ. Depois veio a ISO 9001, parte de gestão Rainforest, Certifica Minas, e assim viramos a chave para a produção do café especial. Mudamos tudo na fazenda, mapeamos, ao lado da Cafebras, cada ponto, até descobrir onde estavam os especiais”, explica Maria Gabriela.

A produtora destaca que não é simples, é um passo a passo e um trabalho de progresso para entender o que de melhor será extraído dos grãos. Eles contam com colheita mecanizada, manual e seletiva, terreiros suspensos, de asfalto e secadores mecânicos, além de um laboratório de análise sensorial.

Os processos foram sendo melhorados para encontrar o potencial da planta e o trabalho da colheita. “Recebemos a certificação Regenagri, um programa internacional de agricultura regenerativa que garante a saúde da terra e das riquezas que vivem nela. Quem faz a auditoria é uma empresa britânica que vem ao Brasil e avalia o local”, explica. Na prática, foram alcançados ótimos níveis nos quesitos de controle de carbono, tratamento do solo e manutenção das áreas verdes.

São aproximadamente 300 hectares de café, em uma área total de 1.000 hectares. Há diversas variedades cultivadas, entre elas catuaí vermelho e amarelo, bourbon e mundo novo. Em 2020 eles foram premiados no concurso Coffee of the Year, realizado durante a Semana Internacional do Café, na categoria fermentação induzida arábica. “Ganhar o COY 2020 foi muito legal, a gente nunca espera. Sabemos do potencial do nosso café, mas existe a dúvida, se o prêmio vem ou não. Ganhar um concurso só mostra que esta-

mos no caminho certo e vamos melhorar ainda mais”, comemora Gabriela.

“O café na minha vida está em primeiro lugar. É minha paixão, eu sonho, vivo, durmo e acordo pensando em café, o que vou fazer para melhorar. Isso é bom demais!”

#### DOIS IRMÃOS

**PRODUTOR** Evandro Sanchez e Maria Gabriela Sanchez

**LOCAL** Coromandel (MG)

**ALTITUDE** entre 1.120 e 1.200 metros

**PROCESSO** natural, despulpado, lavado

**REGIÃO** Cerrado Mineiro

#### FAZENDA PRIMAVERA

E para fechar essa grande semana, que foi recheada de conhecimento, enfrentamos seis horas de viagem até Belo Horizonte para, na sequência, viajar de jatinho (para desespero desta jornalista que vos escreve). Sim, estava com medo, mas no final foi emocionante poder ver de cima toda BH e toda a natureza que a envolve.

A Fazenda Primavera foi adquirida pelo Grupo Montesanto Tavares em 2010. Em 2018 conquistou o primeiro lugar no Cup of Excellence, o concurso mundial de qualidade para café do mundo, e, em 2019, com a variedade geisha, eles ficaram em segundo lugar. A Associação Brasileira de Cafés Especiais (BCSA) realiza esse concurso desde 2000, e hoje conta com o apoio da Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (Apex-Brasil) e da Alliance for Coffee Excellence (ACE).

O concurso foi iniciado por um grupo de profundos conhecedores de café juntamente com o suporte de entidades do governo e organizações não governamentais (ONGs), com o objetivo de recompensar os produtores por seus esforços e trabalho. ▶

“Não me vejo fora do café. Ele me abriu portas e me conectou com pessoas maravilhosas. O café faz isso, ele liga pessoas de lugares distintos com oportunidades únicas.”

Ricardo Pereira



A Fazenda Primavera fica em Angelândia (MG) e conta com mais de 500 hectares de lavoura de café

A Fazenda Primavera representa o sonho de Ricardo Tavares, que já vinha de uma família do universo do café. Ele queria cuidar de uma produção cafeeira. Deixou a carreira de economista e se dedicou à compra e à venda de grãos no interior de Minas Gerais. São mais de 500 hectares de café, com foco na produção de grãos especiais. A fazenda tem terreiro de cimento, o suspenso e a estufa, que, por manter a temperatura mais alta à noite, armazena o café natural, ou de fermentação natural.

Tudo começou com o pai de Ricardo, o senhor Aprígio Tavares, que traçou a história da família nesse universo com a compra dos grãos de pequenos produtores. Ricardo sempre foi muito próximo do pai e seguia os caminhos dele, até que, aos 19 anos, deixou de lado a faculdade de Economia para ajudar o pai na compra e venda de café, e nunca mais voltou.

Na década de 1980, a família se tornou sócia da mineira Três Corações e Ricardo passou a comandar a área comercial. Nos anos 2000 a sociedade foi desfeita e ele vendeu a sua parte ao grupo israelense Strauss-elite. Daí em diante, Ricardo Tavares foi trilhando o seu caminho até a criação do grupo Montesanto Tavares.

Marina Gomes de Castro, analista de qualidade, foi quem nos recebeu e conta sobre o famoso e premiado geisha. Ele é de produção bem delicada, pois tem várias floradas durante o ano, uma adubação diferente. A colheita é feita manualmente e em meses diferenciados. São seis variedades em produção.

Bernabé Barbosa da Silva, gerente de campo da fazenda Primavera, está há mais de trinta anos ali e ajudou a, como ele mesmo

diz, “desmatar tudo”. Inclusive ele descobriu um lote de café que leva o seu nome. “Olhava pra esse café e descobri que ele produzia mais que os outros. Sempre falei do lote, até que resolveram experimentar e perceberam como é exótico”, conta. Em um relato emocionante, ele diz que se tivesse que escolher entre ficar na Primavera ou na sua produção (que ele adquiriu para a família), escolheria sempre a Primavera.

## FAZENDA PRIMAVERA

**PRODUTOR** Ricardo Tavares

**LOCAL** Angelândia (MG)

**ALTITUDE** 1.000 metros

**PROCESSO** natural, despolpado e lavado

**REGIÃO** Chapada de Minas

Ah, plantamos uma árvore da variedade paraíso! E assim a nossa viagem chegou ao fim. No sábado cada um retornou para o seu país de origem, e outros, como eu, ficaram pelo Brasil, mas com a sensação de muito aprendizado e admiração pela dedicação de cada produtor. ☘