

Economia

Café cuspidado por bicho vale R\$ 900 o quilo

Produto é naturalmente selecionado por cuíca, animal silvestre que chupa grão e o dispensa. Bebida é produzida em Domingos Martins

SÃO PAULO

A primeira vista, não dava para entender por que diabos aqueles grãos de café, meio gosmentos, surgiam amontoados sob as árvores — religiosamente, da noite para o dia.

Ao amanhecer, era sempre igual: os roceiros se enfiavam no meio do cafezal para fazer a colheita manual e davam de cara com uns grãos, já sem casca, sobre as folhas secas no chão. Algum animal ali da mata andava a chupar esses frutinhas adocicadas.

Depois de muito fuçar, Rogério Lemke, o administrador da fazenda Camocim, na qual se espalham 120 mil pés de café em Pedra Azul, Domingos Martins, matou a charada. Eram cuícas, pequenos mamíferos silvestres, que guardam certa semelhança com um rato.

Os bichos se penduram nos galhos mais baixos das árvores, à noite, para se alimentar da casca, da polpa e do mel do café. Escolhiam sempre os melhores frutos,

como em uma “colheita seletiva”.

Depois, as cuícas dispensavam os grãos, ainda com algum resquício do mel sobre o pergaminho (película entre a semente e a polpa). Para evitar prejuízo, com o desperdício de grãos, o carioca Henrique Sloper, dono da fazenda, resolveu recolher essas sementes “cuspidas”.

A partir daí, Sloper decidiu fazer testes de secagem e torra para descobrir, na xícara, o que eles poderiam render. Depois de um ano de avaliações, o café da cuíca deve ser lançado em novembro por pelo menos R\$ 900, o quilo.

Em média, um pacote de mesmo peso de um café especial custa R\$ 60 — os grãos cuspidos pelo animal custarão, portanto, 14 vezes mais. Bicho sem carisma, a cuíca, quem diria, vale ouro.

Seu João Pagio Fiorezi, 61, fornece mudas de café há 25 anos para a fazenda Camocim, no Espírito Santo. Seu João saltou do caminhão, adentrou o cafezal, aproximou-se de uma árvore em área mais reservada, ou seja, mais afastada de casas e estrada, e mais perto da mata. Agachou-se e abriu os galhos mais baixos para espiar.

“Esse é o café da cuíca”, disse, pegando grãos sem casca nem polpa nas mãos. Aquele café tinha cheiro forte, remetia à terra e ao universo animal — mas não chegava a ser ruim. Os grãos estavam com uma gosma, ainda resquício do mel do café.

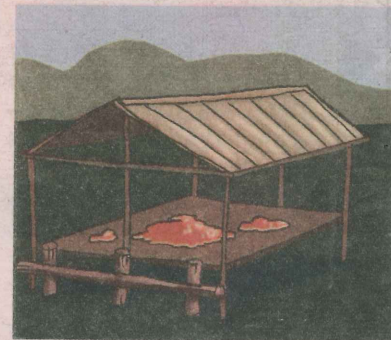


GRÃOS cuspidos por cuícas: café especial deve ser lançado em novembro

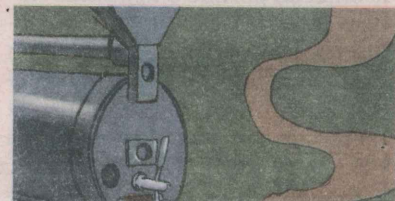
COMO É A PRODUÇÃO



1 OS PÉS DE CAFÉ ficam com os frutos maduros de abril a setembro. À noite, a cuíca escolhe as frutas mais maduras e chupa os grãos dos galhos mais baixos. Depois, cospe as sementes em torno do pé de café



2 ESSES GRÃOS cuspidos são recolhidos manualmente todos os dias em meio à colheita habitual do cafezal. Os grãos são secos em terceiro suspenso de 5 a 12 dias, com umidade e temperatura controladas. Os grãos são estocados em tulhas com temperatura, umidade e luz controladas



Jacu foi o 1º a participar de produção no Brasil

A cuíca não é, contudo, o primeiro animal a “participar” do processo de produção de cafés especiais no Brasil. Quem emplacou de forma pioneira foi o jacu — ave robusta, com bico pronunciado e papo vermelho. Seu café foi vendido pela primeira vez em 2007, também pela fazenda Camocim.

Atualmente, são produzidos 950 quilos por ano a R\$ 450, o quilo.

Conhecido como “faisão brasileiro” e também semelhante a um urubu, esse animal era uma praga para a plantação de café.

“O jacu comia muito do meu café, dava o maior prejuízo”, disse Henrique Sloper, dono da Camocim. “Muitos fazendeiros matavam o bicho, ficou quase extinto.”

Inspirado no kopi luwac, o famoso café da Indonésia, cujos grãos são retirados das fezes da civeta (semelhante ao gambá) e que podem custar US\$ 493, o quilo (cerca de R\$ 1.000), o café de jacu surgiu para solucionar esse problema. “O que era uma praga virou fonte de um produto de alta qualidade”.

Tanto o jacu como a cuíca escolhem os frutos mais maduros e sem defeitos — o que resulta em bebidas de doçura acentuada.



3 A CADA 15 DIAS, os grãos passam pelos testes de torra e prova. Depois de alcançar o ponto ideal de torra são feitos testes de diferentes métodos de preparo da bebida. Definem-se preço e estratégia de lançamento no mercado.

CUÍCA

COMO É

- > É UM MAMÍFERO marsupial — como o canguru, as fêmeas são dotadas de uma bolsa chamada marsúpio, que contém as tetas e serve para carregar os filhotes



ONDE VIVE

- > É ENCONTRADO NA região que vai do México à Argentina

QUANTO MEDE

- > QUANDO ADULTO, seu corpo pode alcançar cerca de 30 cm de comprimento

O QUE COME

- > ANIMAL ONÍVORO que se alimenta de matéria vegetal e animal — metade da sua alimentação é de frutas. Tem entre 40 e 50 dentes