

# Regional



FOTOS: ALESSANDRO DE PAULA

**GRUPO DE JAPONESES** no distrito de Pedra Menina, em Dores do Rio Preto. Empresários conheceram o processo de colheita e beneficiamento do café

CURIOSIDADE NO SUL DO ESTADO

## Café do Caparaó vai parar no Japão

**Empresários japoneses viajam 18,5 mil km para conhecer de perto a história por trás dos cafezais da Região do Caparaó**

Alessandro de Paula  
DORES DO RIO PRETO

Os japoneses descobriram o café produzido na Região do Caparaó, no Sul do Estado, e aprovaram o sabor, tanto que estão saindo do outro lado do mundo para conhecer de perto as propriedades onde são colhidos os frutos que agradaram ao paladar oriental.

Na semana passada, um grupo de 13 empresários japoneses, donos de cafeterias e de lojas de torrefação, visitou o distrito de Pedra Menina, em Dores do Rio Preto. Eles tomaram cafezinho nas casas dos agricultores e tiraram fotos ao lado das famílias.

Filha de japoneses e dona de pousada e cafeteria na região, a empresária Cecília Nakao explica que o povo oriental tem costumes dife-

rentes. Não basta apenas que o café tenha sabor e qualidade. Eles fazem questão de saber quem produziu e de conhecer a cultura local.

Em outras palavras, diz Cecília, os japoneses querem “beber” um pouco da história por trás do café que levam para casa. Na visita, acompanhada por tradutores, os empresários japoneses conversaram com os agricultores e buscaram informações sobre o processo de colheita e beneficiamento do café.

Para conhecer seus fornecedores, os empresários viajaram



**JAPONÊS** peneira o café

18,5 mil quilômetros. Cada um gastou entre R\$ 177 mil a 21,3 mil pelo pacote de nove dias de viagem, incluindo passagem aérea.

Os japoneses começaram a comprar café do Caparaó em 2014. Foi quando o empresário Carlos Akio Yamaguchi, filho de japoneses, conheceu Cecília numa feira do setor em Minas Gerais.

A partir do primeiro contato, ele foi ao Caparaó e adquiriu os primeiros lotes de café. Até o final do ano, os produtores esperam comercializar no mercado japonês pelo menos 150 sacas do produto a preços que variam entre R\$ 600 e R\$ 800.

No mercado comum, a saca de café arábica – espécie produzida no Caparaó – varia de R\$ 321 a R\$ 411, segundo o Centro de Comércio de Café de Vitória.

“Quem toma café é humano. Quem produz, também. Nossa proposta é ligar essas pessoas, mostrar o lado humano e não aquela visão industrial”, diz Akio.

Filho de japoneses e nascido no Brasil, foi ele quem organizou a expedição. Akio mora em Minas Gerais e é presidente da Cerrad Coffee, que exporta os produtos para o outro lado do planeta.

## Agricultores viram destaque

Se o café é a estrela principal dos japoneses, os produtores rurais são os garotos-propaganda. Em cada uma das embalagens de café torrado vendido no Japão há a foto da propriedade ou do dono da terra onde o produto foi colhido.

O produtor Manoel Protázio de Abreu, do sítio Pedra Menina, ficou feliz ao receber dos irmãos Anjima pacote de café, igual aos

que são vendidos no Japão, com sua foto na embalagem e textos em inglês e japonês.

Em cada propriedade visitada, os japoneses produziram fotos das famílias e, sempre que podiam, posavam ao lado delas. O objetivo é comprovar para seu cliente no Japão de onde o café é colhido.

O café chegou a outros países. O agricultor José Alexandre Abreu de

Lacerda, 40, se animou ao ver a foto de uma prateleira na Noruega com pacotes de café da propriedade de sua família, o Sítio Forquilha do Rio.

“A gente fica feliz ao saber que nosso trabalho está sendo reconhecido”, disse o produtor, que levou os visitantes para conhecer a lavoura de café, onde ele e o irmão Afonso Donizete, 43, foram fotografados.

### Curiosidades sobre os japoneses



#### Degustação

> **ANTES DE SAIR A CAMPO**, o grupo recebeu uma aula sobre a região, a cultura local e o processo de produção do café.

> **CORDIAIS E EDUCADOS**, os japoneses chegam e saem da propriedade com discrição. Cumprimentam a todos, conversam baixo. Até fruta no pé só pegam com autorização.

> **UMA MESA** foi preparada para que os empresários pudessem fazer a degustação do café.

#### Fotografia

> **COMO OS PAPARAZZI**, os japoneses registram com suas câmeras fotográficas e celulares cada momento: os cafezais, a natureza, um cãozinho, as famílias.

> **PARA ELES**, a foto é fundamental para o negócio. No Japão ou nos sites de suas lojas, eles expõem as fotos das famílias para comprovar a origem do produto.

## Empresária é embaixadora dos produtores rurais da região

A empresária Cecília Nakao, proprietária da pousada e cafeteria Villa Januária, vem atuando como espécie de embaixadora dos produtores da região junto aos empresários japoneses, desde que conheceu o exportador de café Carlos Akio Yamaguchi, que organizou a excursão.

Cecília e o marido, Hélio Ricardo de Mendonça, 46, são Q-grader, especialistas com certificação mundial para classificar cafés de qualidade. Além deles, somente o produtor Jhone Milanez de Lacerda, do sítio Santa Rita, recebeu a certificação na região.

O café produzido no Caparaó tem conseguido diversos prêmios. O produtor José Alexandre Abreu de Lacerda, 40 anos, foi campeão nacional em 2012 e conta que há cinco anos seguidos o sítio da família, Forquilha do Rio, conquista o primeiro lugar em concurso mineiro.

O clima e a altitude são fundamentais, mas para ter um café de qualidade, o produtor precisa ser cuidadoso, fazendo análise do solo para a adubação correta, cata de grãos maduros, preparação adequada do terreiro, seleção dos grãos e armazenamento da maneira certa.



**CECÍLIA NAKAO**, a “embaixadora”

### O QUE ELES DIZEM



#### Primeira vez no Brasil

Pela primeira vez no Brasil, os irmãos Tokunao Anjima, 55, e Tetsuya Anjima, 60, que vieram de Nagoia, terceira maior cidade do Japão, são apaixonados por café.

No ano passado, compraram os grãos do Caparaó e ficaram animados. “Estamos felizes por ter conhecido essa região. Fiquei até emocionado”, disse Tokunao. Ele começou a trabalhar com café aos 28 anos, quando montou uma cafeteria.



#### “Dá vontade de ficar aqui”

Morador de Tóquio, uma das maiores cidades do mundo, Hiroyuki Kimura disse que ficou encantado com a paisagem e a hospitalidade da população do Caparaó.

“As pessoas que conhecemos nos hotéis, os produtores rurais, todos têm um coração grande, são simples, amigáveis. Estou impressionado. A gente fica até com vontade de ficar aqui e não voltar mais para o Japão”, disse.