

FESTA FRANCESA, CAFÉ BRASILEIRO

* Roberto Rodrigues

Uma das questões mais debatidas para a inserção internacional do agronegócio brasileiro é a agregação de valor. Exemplo mais comum é vender milho e soja embutidos em carne de frango e suínos, em derivados de leite ou em óleos vegetais. Com isso se agrega renda e se cria emprego no nosso país. O problema é que qualquer país importador pensa exatamente o mesmo, isto é, industrializar lá, criando empregos e renda lá. Portanto, para acessar mercados são necessários acertos com redes de distribuição, para que o produto não morra no porto do país importador. Exigem-se ainda: promoção comercial, acordos de comércio privados e governamentais, crédito farto para industrialização e exportação, enfim, uma boa receita de políticas públicas articuladas com as ações do empresariado nacional. E ainda tem o cada vez mais sério problema do câmbio!

Entre outras formas de acesso a mercados – que dependem da encalhada Rodada de Doha da OMC – está o de nichos especiais: gente inteligente e operosa encontra áreas pouco exploradas que podem representar ganhos muito interessantes.

Quem for a Paris neste mês de outubro, por exemplo, vai encontrar muito mais que manifestações e protestos, e se surpreenderá com uma festa regada a café brasileiro.

Uma das mais tradicionais e exclusivas boutiques de alimentos da França, a Hédiard, comemora os 140 anos de sua principal casa, a da Place de La Madeleine, abrindo espaço, pela primeira vez, para produtos que não levam a marca da rede.

Em busca de um café diferenciado, exclusivo e com história, a cafeóloga da rede, Eda Freitas, brasileira radicada na França, contatou outra brasileira, Mariângela Taramelli, produtora do café Serra da Grama.

A trajetória deste café, desde os primeiros pés plantados pela família Taramelli há quarenta anos, com plantio e colheita manual, seleção dos grãos cerejas e secos, secagem adequada e torrefação no ponto, fez dele o escolhido para a boutique durante a comemoração, para ser servido aos convidados depois de torrado em plena Paris, exalando seu aroma inigualável pelas charmosas ruas da capital francesa.

Pena é Mariângela, a dona, não poder participar da festa: agricultor brasileiro não tem dinheiro sobrando para isso. Foi na garra e na competência que Mariângela conseguiu sua segunda exportação direta, fazendo a festa dos exigentes franceses.

Aliás, exportar não é novidade para ela: 80% do café produzido em sua fazenda é vendido para exportadores. No ano passado ela recebeu um prêmio de qualidade do seu café, que foi utilizado para produzir uma preferência do momento em todo mundo, o Nespresso. O café Illy também usa os grãos do Serra da Grama.

O segredo desse café não é só o cuidado e a paixão, mas também é a oportunidade de ser produzido em um lugar considerado entre os melhores

terroirs para cultivo de café arábica fino: São Sebastião da Grama, SP. Uma área privilegiada, a uma altitude onde parece flutuar entre as nuvens, onde chove apenas o necessário e a temperatura é a ideal. Onde produzir o melhor café é motivo de disputa entre os vizinhos.

Bom que os brasileiros saibam disso, porque o nome do Brasil está estampado nas embalagens. O café brasileiro continua fazendo a fama dos cafés europeus. Mas agora, neste mês, a festa é nossa. Não é qualquer agricultor que pode ver seu produto exposto em uma vitrine tão exclusiva e requintada.

Os franceses têm uma chance única de sentir o mesmo aroma que, - nas madrugadas frias dos invernos brasileiros do passado, - saía do bule de café coado em coador de pano, entrava por baixo das portas dos quartos, chamando toda a família para a reunião em torno do prazer na cálida cozinha com fogão de lenha.

Quem dera fosse assim com todo o café brasileiro, melhor que o colombiano, mas que ainda carece de propaganda e marketing: exportamos mais de 30% do café verde do mundo, e menos de 3% do torrado e moído.

*** Coordenador do Centro de Agronegócio da FGV, presidente do Conselho Superior de Agronegócio da FIESP e Professor de Economia Rural da UNESP/Jaboticabal**