

PASSEIO



**1. As sementes** de café são cuidadas em viveiros até se tornarem mudas. Cerca de 6 mil mudas ficam no viveiro da fazenda. Depois de dois ou três anos, entre as folhas verdes, surgem flores brancas e começa daí o nascimento do fruto.



**2. Chega a época** da colheita, de maio a setembro, quando alguns frutos maduros começam a cair no chão. Outros frutos são desprendidos dos galhos com a ajuda dos trabalhadores das fazendas, chamados de bóias-frias.

FOTOS VIVI ZANATTA/AE

# Do cafezal ao cafezinho



●●● JULIA CONTIER

Cafeína e Poderosa. Esses foram os nomes dados para as duas equipes que disputaram conhecimento sobre o café, durante a visita à fazenda Santo Antônio da Bela Vista, em Itu, São Paulo, no Dia Nacional do Café, 24 de maio. Vamos ver quem ganhou a competição?

Antes da largada, os alunos do 4.º ano da Escola Carlitos, de São Paulo, tomaram café, com direito a pão de queijo e bolinho de chuva, e assistiram a um vídeo que contava um pouco sobre a história dessa bebida que faz tanto sucesso no Brasil. As duas equipes seguiram

para o viveiro, lugar onde ficam 6 mil mudas de pé de café, e as perguntas começaram: "por que essas mudas estão aqui?", "elas vão substituir os pés mais velhos?", "são mesmo 6 mil mudas que ficam aqui?".

"São aproximadamente 6 mil mudas que ficam no viveiro e elas substituem as mais velhas porque produzem uma quantidade muito maior de grãos", explicam os monitores. A visita continuou com muita cantoria e fotos, até todos chegarem à plantação.

**Hora da diversão**

Quando começa a época da colheita, período entre maio e setembro, alguns frutos são retirados dos galhos com a

ajuda dos trabalhadores das fazendas. Os mais maduros caem no chão. Eles são recolhidos e peneirados para que sujeiras, como pedras, folhas e grãos de terra sejam retiradas, processo chamado de abanação.

É nessa hora que as crianças mais se divertem: "Quando a gente joga os frutos para o alto cai tudo na gente e muitos vão pro chão também", diz Sofia Wieselberg, de 9 anos.

O seu colega João Loureiro, de 8 anos, achou a peneira muito pesada: "Eu tomei um banho com os frutos do café e as folhas continuaram na peneira, mas eu achei bem legal". O Seu Cido, funcionário da fazenda, explicou para as

crianças que é preciso muito treino para separar os frutos das folhas com sucesso.

Logo após recolher todos os frutos da plantação, é preciso deixá-los secar no sol no terreiro. Novamente, as crianças podem trabalhar como os bóias-frias (como esses trabalhadores ainda são chamados na fazenda) e esparramar os frutos no lugar da pré-secagem.

Antônia Castro Belgado, de 9 anos, e Tamara Shavitt, também de 9, que nunca tinham ido a uma fazenda de café, adoraram o programa: "Tudo é muito legal, porque é

passam por algumas máquinas e despertam a curiosidade dos meninos. "Essas máquinas torram os frutos e eles viram grãos -depois de moídos, está pronto o pó", explica a proprietária e engenheira agrônoma Maria Isabel, a Bebel.

**Quem gosta de café?**

Apesar de não gostar muito de café, Vitória Lacerda, de 8 anos, adorou visitar a fazenda e conta que aprendeu muita coisa: "Aprendi que tem a muda do café, quando ela cresce começa a dar frutos, depois temos que colher, secar e as máquinas tiram a casca, depois torramos e é só tomar".

Antônia também não gosta muito de café e conta que só tomou uma vez no réveillon para ficar acordada.

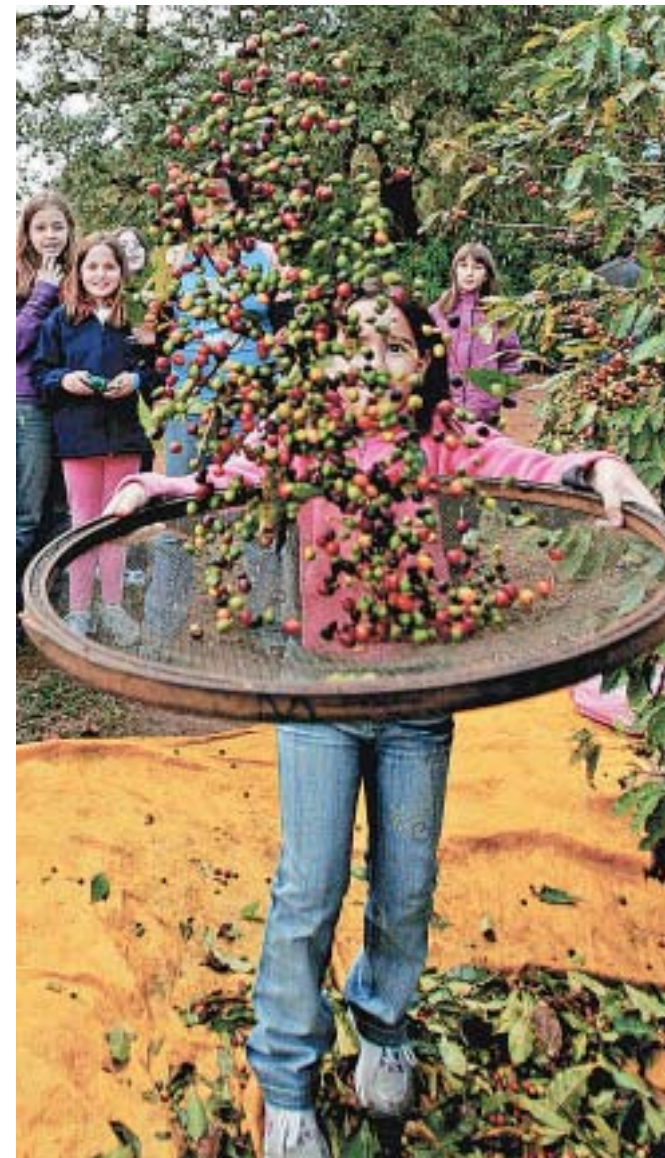
Depois do passeio, Bebel fez uma série de perguntas aos visitantes. A equipe que mais acertasse nas respostas ganharia a competição. A pergunta "Qual é o país que mais exporta de café?" teve disputa para a resposta "Brasil". A equipe vencedora foi a Cafeína, mas todos levaram uma muda de café para casa.

➔ **Fazenda Santo Antônio da Bela Vista. Rodovia do Açúcar - Itu - SP / Contatos: (11) 4023-1335 ou (11) 9944-0940**

## O trajeto da visita na fazenda envolve todas as etapas da cultura do café, passando pelo campo, terreiro e degustação

diferente do que a gente faz em São Paulo. Gostei muito de espalhar o café no terreiro e aprendi que existem dois tipos de fruto, o vermelho e o verde", diz Antônia.

Depois de fazer a pré-secagem, os frutos



**3. Os frutos** são recolhidos e peneirados para que sujeiras, como pedras, folhas e grãos de terra sejam retiradas. Essa foi a parte eleita como a mais divertida do passeio.



**4. Os frutos maduros**, em sua maior parte cor de cereja, são espalhados no terreiro. O sol seca esses grãos e eles escurecem.



## A história do café

Tudo começou na Etiópia (nordeste da África), aproximadamente em 1.400 d.C. Nesta época, alguns pastores de cabras perceberam que seus animais ficavam mais espertos que de costume. Eles desconfiavam que isto acontecia quando as cabras comiam uma pequena cereja, o fruto do café. Então, os pastores começaram a fazer uma pasta com aquelas cerejas e a comiam. Os árabes foram os primeiros a preparar um líquido com o café, pois já conheciam o chá a partir de ervas fervidas. Em 1727, o café chegou ao Brasil com o sargento Francisco de Melo Palheta, que recebera algumas sementes de presente.

## Exposição Bule Magia

O Sesc Interlagos comemora o Dia Nacional do Café com a mostra **Bule Magia**. A exposição, que fica em cartaz no Hall de Exposição da unidade até o dia 22 de julho, traz um panorama sobre o tema café.

São painéis explicativos, fotos, quadros e conteúdo sobre tópicos diversos relacionados ao tema: desde sua história, origens,

características e até composições gastronômicas com o grão. ➔ **Sesc Interlagos - Avenida Manoel Alves Soares, 1.100, Parque Colonial. De quarta a domingo (incluindo feriados), das 10 às 17 horas, até o dia 22 de julho. Ingressos: R\$ 1,50 a R\$ 6,00. Informações pelos telefones 5662-9500 e 0800118220. Site: www.sescsp.org.br**



DIVULGAÇÃO

## CAFÉ, UM GRÃO NA HISTÓRIA

Café...  
Para pessoas, uma bebida,  
para cabras, uma comida.  
Café...  
Antigamente valia ouro,  
ninguém resistia a esse tesouro.  
Café...  
Era tão especial, que protegiam  
com suas vidas o cafezal.  
Café...  
Foi a riqueza do nosso País  
e fez muita gente feliz.  
Até hoje a tradição do cafezinho  
é um sucesso no barzinho.  
Café...  
Um aroma gostoso,  
que alegra todo povo!  
Café...  
De grão em grão  
construiu a história de uma Nação!

Poesia da aluna **Tainá Tamboreli Casteluci**, 10 anos, Lavinia, São Paulo. Ficou em 2.º lugar na categoria poesia, no concurso da TV TEM - afiliada da rede Globo de São José do Rio Preto

INFOGRÁFICO/AE